



cozinha  
de QUILOMBO

Edvania Kehrle e Halda Simões





Edvania Kehrle e Halda Simões

fotografia Alcione Ferreira  
gastronomia Twilla Barbosa

# cozinha de QUILOMBO

Garanhuns | IFPE - Campus Garanhuns | 2022

B574C

Bezerra, Edvania Kehrle  
 Cozinha de quilombo : cultura, patrimônio,  
 ancestralidade / Edvania Kehrle e Halda Simões ;  
 fotografia Alcione Ferreira ; gastronomia Twilla  
 Barbosa ; [revisão de texto] Valfrido Nunes. -  
 Garanhuns : IFPE, 2022.  
 114 f. : il. (col.)

ISBN: 978-85-93339-06-6 (E-book)

1. Culinária brasileira - Pernambuco. 2. Quilombos -  
 Pernambuco. 3. Hábitos alimentares - Pernambuco.  
 4. Quilombos - Pernambuco - Usos e costumes.  
 I. Silva, Halda Simões. II. Santos, Alcione Ferreira.  
 III. Barbosa, Twilla de Melo e Silva. IV. Nunes,  
 Valfrido da Silva. V. Título.

CDD 641.598134

Andréa Maria Lidington Lins - CRB4/868



apoio

**IFPE - Campus Garanhuns**

incentivo

**Lei Aldir Blanc através da Secretaria  
 Estadual de Cultura - SECULT PE,  
 do Governo do Estado de Pernambuco,  
 Secretaria Especial da Cultura,  
 Ministério do Turismo e Governo Federal**

## Em Curiquinha dos Negros, Dona Marina prepara o guandu para a bananada

coordenação geral, pesquisa e autoria **Edvania Kehrle**

pesquisa e autoria **Halda Simões**

gastronomia **Twilla Barbosa**

fotografia e curadoria **Alcione Ferreira**

colaboração fotográfica **Shelda Santos; Karolyne Albuquerque  
 e contribuições dos acervos  
 das Comunidades de Flores  
 e Lagoa da Pedra**

estudantes orientandos/as **Antônio Genaldo da Silva Miranda  
 João Vinícius Faustino Revoredo  
 Larissa Raquel de Oliveira da Silva  
 Maurício Rocha Mendes  
 Shelda Maria Laurindo dos Santos  
 Yasmim Adrieny da Silva Sales**

produção executiva **Thays Melo**

projeto gráfico e diagramação **Moacyr Campelo / A Falha Gráfica**

revisão de texto **Valfrido Nunes**



# COZINHA

de

# QUILOMBO

CULTURA  
PATRIMÔNIO  
ANCESTRALIDADE



**E**ste trabalho só foi possível graças aos esforços de muitas mãos, e aqui destacamos aquelas que se empenharam em fazer pratos que contam a história das comunidades quilombolas do Agreste de Pernambuco. Se o alimento é uma questão de subsistência, na história das comunidades tradicionais é também patrimônio e resistência.

O projeto de extensão *Cozinha de Quilombo: Cultura, Patrimônio e Ancestralidade* foi realizado no IFPE-Garanhuns entre os anos de 2019 e 2020. Teve como objetivo “identificar, registrar e contribuir com a salvaguarda de expressões de patrimônio cultural imaterial depositadas em práticas alimentares de comunidades remanescentes quilombolas localizadas no Agreste pernambucano”. Durante o desenvolvimento do projeto, tivemos a oportunidade de conhecer sete remanescentes de quilombos: Angico, Castainho, Curiquinha dos Negros, Flores, Lagoa da Pedra, Serrote do Gado Brabo e Timbó. Apesar das especificidades de cada comunidade, podemos dizer que nelas encontramos alguns pressupostos em comum: por trás de cada receita, surgiam os nomes das pessoas mais antigas da comunidade e também as referências às batalhas da vida. Os pratos foram espontaneamente indicados pelos moradores e traduziam fragmentos de suas histórias, da ancestralidade e muita afetividade.



Sempre é válido lembrar que as comunidades quilombolas não estão cristalizadas no tempo. Os quilombos contemporâneos são reconhecidos enquanto um movimento social que, diante dos enfrentamentos do passado, de forma robusta e legítima, demonstram os porquês das reivindicações do presente. A escassez do alimento à mesa, ou a falta dele, subscreve as dificuldades dos mais antigos das comunidades quanto à necessidade mais elementar dos seres humanos: a subsistência. Sob esse aspecto, mais que a execução de uma receita, ouvíamos as histórias que

remetiam à privação e às estratégias para que algum alimento fosse possível. Os quilombos de hoje apenas são possíveis graças às lutas diárias dos seus antepassados.

Os momentos de celebração também foram rememorados, tendo em vista que alguns deles perduram nas comunidades. É incrível como o alimento tem essa fluidez, própria do viver, de representar dor e festa. Logo, este livro possui uma natureza híbrida, pois, para além do viés gastronômico nele contido, as receitas estão interseccionadas não só com a história local, mas também com a história do nosso país. É importante sempre lembrar a imaterialidade presente nas práticas alimentares dessas comunidades, trazendo à tona aspectos historicamente invisibilizados pelo poder hegemônico, incluindo a academia.

Nesta publicação, fazemos remissões ao contexto histórico das comunidades que integraram o projeto. Provavelmente, boa parte dos relatos são inéditos nos livros, mas carregam um grande repertório de memórias e saberes de grande relevância para as comunidades. Cremos na relevância desses registros, notadamente quando percebemos a presença dos patrimônios que nem sempre são considerados como tal. Em que pesem a

significativa atuação dos movimentos sociais e os avanços no que diz respeito às políticas patrimoniais, ainda existe muito a ser feito. De maneira geral, as comunidades tracejam um longo caminho, pautado na busca dos direitos que foram denegados: saúde, alimentação, educação, cultura, entre tantos outros. Esses mesmos desafios se replicam nas comunidades do Agreste pernambucano, o que pode ser percebido por meio das narrativas constantes desta publicação.

Nosso propósito é contribuir com a visibilidade das comunidades tradicionais do Agreste de Pernambuco, demonstrando que, dentro delas, o próprio conceito de patrimônio se alarga e é fortalecido. A pluralidade sócio-histórica inerente às sete comunidades que integraram o projeto não poderia ser reduzida a uma publicação, dada a existência de um conhecimento perene. Ainda assim, um fato é certo: em cada receita, temos histórias intensas, sabores, desafios, afetos e pessoas. São Marinas, Anaras, Cíceros, Clemildas, Edilenes, Renatos, Antônias, Damianas, Oziels, Dolores, Severinas, Daniellys, Joãoes, Geraldos, Karlas, Franciscas, Paulos e Márcias que fizeram e fazem esses territórios, mesmo que a história “oficial” os tenha silenciado. 🍌



<b>conteúdo</b>	
<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>ANGICO</b>	<b>10</b>
<b>CASTAINHO</b>	<b>22</b>
<b>CURIQUINHA DOS NEGROS</b>	<b>34</b>
<b>FLORES</b>	<b>44</b>
<b>LAGOA DA PEDRA</b>	<b>56</b>
<b>SERROTE DO GADO BRABO</b>	<b>66</b>
<b>TIMBÓ</b>	<b>80</b>
<b>ÁLBUM</b>	<b>94</b>
<b>ÍNDICE DE RECEITAS</b>	<b>110</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>114</b>





Mesa da casa de seu Paulo de Mainha, organizada para o preparo dos pratos

# Angico

**D**e maneira semelhante a outras cidades interioranas, a formação histórica do município de Bom Conselho está relacionada ao surgimento de fazendas, cultivo de lavouras e criação de gado. A historiografia local nos apresenta uma abordagem bastante convencional nesse sentido: menciona a presença dos fazendeiros, de suas famílias e dos negros escravizados que cuidavam das fazendas (FERRO, 1992). Por outro lado, Galdino (2006) nos fala de uma região tomada por vales e entrecortada por colinas verdes e rios, o Quilombo de Pedro Papa-caça, assim denominado pelos holandeses que, no século XVII, atuavam na destruição dos quilombos e na busca de minérios. Entre narrativas e aliterações, com o passar do tempo, essa mesma região ainda ficaria conhecida como Quilombo de Pedro Capacaça (posteriormente denominado Quilombo de Pedro Papa-caça), Bom Conselho de Papa-caça, e, por fim, Bom Conselho.

Inevitavelmente, quando falamos do Quilombo de Pedro Papa-caça, estamos também nos remetendo aos quilombos contemporâneos existentes no município de Bom Conselho. O quilombo de Angico está localizado a aproximadamente 10 quilômetros da área urbana. Sua formação histórica também está relacionada

TEXTO  
Halda  
Simões

FOTOS  
Karolyne  
Albuquerque

ao tenso período das invasões holandesas, no século XVII, e ao desmembramento dos Quilombos dos Macacos e de Pedro Papa-caça.

Segundo os moradores, o nome da comunidade remete ao pé de angico, antigamente, uma árvore abundante na região. Nas terras ocupadas pelos primeiros habitantes, a árvore nativa era utilizada para a construção de casas. Na comunidade, a oralidade referencia que as casas eram construídas à base de taipa e de palha. Mas a versatilidade dos pés de angico iria para além das construções: as folhas e sementes eram utilizadas para a alimentação de cabras e ovelhas; também com as folhas e cascas faziam-se remédios para inflamações, tosses, bronquites e cicatrização. De tão utilizados no passado, os pés de angico tornaram-se mais raros na paisagem atual (ALMEIDA; ALMEIDA, no prelo). Mesmo diante da diminuição da árvore nativa e das modificações da paisagem em virtude dos interesses econômicos dos fazendeiros, a natureza não se furta de trazer beleza à paisagem. Uma imensa árvore, um pau-ferro de aproximadamente duzentos anos, chama bastante a atenção: causa admiração pela idade e gera, sobretudo, um estado de contemplação.

Angico conta com um grupo numeroso de famílias (cerca de 350), as quais relatam os desafios



de um passado não tão distante, e que repercute no presente. O acesso à educação formal na região é um capítulo à parte da história de lutas da comunidade. As memórias dos mais antigos demonstram como essa distinção era evidente, pois somente os filhos dos fazendeiros estudavam, enquanto os filhos dos trabalhadores tinham por destino a labuta na roça. A exceção a esse cenário eram as aulas dadas nos galpões para os filhos dos trabalhadores pelos filhos dos fazendeiros, quando esses últimos se formavam. Contudo, fica evidente que o acesso à educação escolar permanecia bastante limitado e precarizado, pois o ensino para as demais crianças da região era



Enquanto Seu Paulo de Mainha quebra a castanha de caju, ele nos fala sobre desigualdade e estratégias de subsistência em Angico

de um passado não tão distante, e que repercute no presente. O mesmo discurso se replica na história das gerações mais jovens. Márcia – professora e liderança bastante expressiva da comunidade, não somente de Angico como também das demais comunidades de Bom Conselho – sinaliza que, na infância, teve como professora a “filha do fazendeiro”. Não é difícil perceber que, em Angico, saber ler e escrever estava condicionado às concessões e às imposições por parte de quem detinha esse conhecimento. No final da década de mil novecentos e setenta foi construído um grupo escolar, que, de imediato, já não atendia à totalidade de interessados nos estudos. Ao longo do tempo, o grupo escolar foi ampliado até constituir-se como escola (ibid).

Apesar dessas dificuldades, a chegada tardia da educação formal e a escassez de serviços médicos na comunidade não foram impeditivos para que os moradores utilizassem os seus saberes para o tratamento das doenças. O uso de ervas, folhas e caules para cuidar da saúde era uma prática comum. Problemas como bronquite, febre, hipertensão, entre outros, eram tratados em casa com as plantas medicinais (ibid). O protagonismo feminino em Angico se faz presente na relação entre o cotidiano e a saúde: as benzedeiras e suas rezas são referências, assim como as parteiras, que também são estimadas





trabalho (trabalhar de alugado ainda é uma realidade). Considerando a presença da agricultura na região, vale mencionar que os problemas de estiagem foram minimizados com a construção de sessenta cisternas, por meio de um programa do Governo Federal. Ainda assim, a dificuldade persiste, haja vista que, em tempos de disputas eleitorais, ofertar água para a comunidade torna-se motivo de barganha para a conquista de votos.

Alguns moradores ainda trabalham na produção e na comercialização de carvão. Observamos uma ligação entre o fogo à base de carvão e a culinária, principalmente quando observamos os fazeres dos mais antigos (e daqueles nem tão antigos assim!). Os grãos (milho e feijões de várias espécies), abóbora, mandioca e animais de pequeno porte (galinha, peru, porco) não somente movimentam a economia da comunidade, mas também são elementos que impulsionam práticas alimentares ancestrais. Vale ainda destacar que os quilombolas de Angico são predominantemente católicos. Ter essa referência é particularmente relevante quando observamos alguns motivos e histórias presentes no contexto do prato. Como veremos, as receitas tradicionais ganham ainda mais sabor quando lembradas as histórias de acolhimento e afeto que as envolvem. 🍌

pelo seu importante trabalho ligado à saúde reprodutiva. Esse reconhecimento aparece ainda durante as festas religiosas locais, quando benzedeiras e parteiras são destacadas como personagens de mérito em sua comunidade.

Em Angico, persiste um antigo problema, infelizmente comum nas terras de quilombo: a disputa territorial. Para as terras ocupadas pelos antepassados, começaram a surgir outros “donos”, deflagrando o conflito pelas propriedades. Ainda persiste certa dependência dos moradores em relação aos fazendeiros, seja quanto à moradia, seja quanto às condições de



# Feijoada de quaresma

## ingredientes

Fava cozida	500 g
Coco para fazer o leite de coco	1/2
Pimentão verde	1/4
Tomate	1/2
Cebola roxa pequena	1/2
Alho	1 dente
Água morna	3 xícaras
Cebolinha verde a gosto	a gosto
Coentro	a gosto
Cominho	a gosto
Sal	a gosto

Rendimento: 4 porções

## modo de preparo

1. Rale a metade do coco seco e adicione a água morna, mexendo até incorporar o leite à água, que ficará com a cor branca.
2. Coe o coco e bata no liquidificador o leite obtido junto com a fava cozida por 1 minuto;

3. Peneire a mistura e em seguida coloque em uma panela;
4. Adicione os demais ingredientes picados, o cominho e o sal e misture tudo;
5. Tampe a panela e leve ao fogo médio por 20 minutos, e está pronto para servir.



# Mingau de castanha

## modo de preparo

1. Misture a castanha e a farinha;
2. Com o auxílio de um pilão, macere a mistura até que as castanhas e a farinha se tornem um pó homogêneo;
3. Em uma panela grande, coloque o pó

- de farinha com castanha e adicione água até se tornar uma pasta fina e lisa;
4. Leve ao fogo médio e mexa até borbulhar;
5. Desligue o fogo e está pronto para servir.

**Rendimento:** 4 porções

## ingredientes

Castanha-de-caju torrada, sem pele	300 g
Farinha de mandioca quebradinha	400 g
Sal	a gosto
Água	quanto baste





## ingredientes

Sangue de galinha escaldado	280 g
Moela de galinha	120 g
Fígado de galinha	220 g
Tomate	1/2

Pimentão-verde médio	1/4
Cebola-roxa pequena	1/2
Alho	1 dente
Cebolinha	7 hastes

Coentro	1 molho pequeno
Água	1 xícara
Óleo	2 fios
Temperos secos e sal	a gosto

## modo de preparo

1. Junte o fígado e a moela em uma panela, cubra-os com água e escale-os em fogo alto;
2. Adicione os demais ingredientes picados, assim como o sal e os temperos secos, e misture com delicadeza;
3. Acrescente uma xícara de água,

4. Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo médio, mexendo a cada 5 minutos, para não grudar no fundo da panela;
5. Desligue o fogo e sirva quentinho!

**Rendimento:** 2 porções



# Sarapatel de galinha



## MODOS de FAZER

*Antigamente, os leites dos fazendeiros era muito, muito, como é que se diz? Ele não dava nem uma papa de leite pro morador e, muitas crianças morreu debilitado, fracos de fome, por quê? Farinha com água e açúcar num tem sustância nenhuma. Então foi que a minha vó fez esse teste e... Porque você vê um prato de papa mexido na água, feito na água não tem sustância, não tem gosto nenhum. Mas pode pegar dez castanha dessa aqui, pise ela e faça 50ml do leite da castanha, faça a papa. Tanto é nutritivo como é saudável, só não pode colocar muito porque ele é muito forte.*

Não por acaso, Maria Francisca ficou conhecida por Mainha. Foi uma pessoa querida em Angico, responsável pela adoção, muito provavelmente informal, de onze crianças. Compadecida das mães que não podiam suprir as necessidades alimentares e materiais de seus filhos, Mainha os adotava. Contudo, para além do ato solidário, não é difícil deduzir que alimentar onze crianças não foi uma tarefa fácil, ainda mais se considerarmos a escassez de alimentos e as privações severas vivenciadas pelas gerações mais antigas da comunidade. Seu Paulo é neto de Mainha, mas foi criado como se filho fosse; tanto é que ficou conhecido como “Paulo de Mainha”. Ele relata que o mingau de castanha-de-caju foi uma alternativa utilizada por Mainha, diante da privação de alimentos, principalmente quando não se tinha leite disponível:

Seu Paulo também nos disse que o leite de castanha-de-caju é forte, talvez equivalente ao leite de soja. De tão saboroso que é o mingau, ainda hoje, seu Paulo faz a receita, mesmo que precise comprar a castanha, uma vez que os cajueiros na região são escassos. A castanha, já assada no fogo de carvão, vai ao pilão junto com farinha de mandioca, e é triturada até virar um pó. Depois disso, vai ao fogo, com água e sal, até se tornar um creme ralo.

É certo que Seu Paulo não retratou Mainha exatamente como uma excelente cozinheira durante o diálogo, mas como alguém que possuía uma sensibilidade imensa para cuidar de crianças necessitadas. Contudo, a partir do relato trazido, ninguém pode duvidar de que Mainha utilizou estratégias culinárias deliciosas para alimentar os seus filhos e traduziu por meio do alimento inegavelmente cuidado.

Foi também com Mainha que Seu Paulo aprendeu a fazer a Feijoada da Quaresma. Diferentemente da feijoada convencional, feita à base de feijão-preto e carne de porco, a Feijoada da Quaresma tem como ingrediente principal o feijão-fava e não contém adição de carne. Seu Paulo nos diz que, aos oito anos de idade, trabalhava na roça, e, conforme a tradição cultivada por Mainha, separava-se

uma abóbora para os festejos de Natal e uma porção da fava para a Feijoada da Quaresma.

Conforme a tradição católica, a Quaresma é o período de quarenta dias que antecede a Páscoa. Nas sextas-feiras da Quaresma, seu Paulo nos diz que não come carne, e, na Quinta e na Sexta-feira da Paixão, a Feijoada torna-se o prato principal. Segundo Seu Paulo, essa tradição também está ligada a uma graça alcançada, e qualquer pessoa pode fazê-la: se o pedido for realizado, promete-se não comer carne na Sexta-feira Santa.

Uma coisa é fato: se não é para comer carne, temos em seu lugar uma refeição bastante saborosa. A Feijoada da Quaresma leva fava, cozinhada com sal em um ponto muito equivalente ao “al dente” atribuído às massas: o cozimento não pode ser nem de mais nem de menos. Após isso, o feijão é amassado no pilão (como faziam os mais antigos), ou passado no liquidificador (atualmente, tudo é na hora, como diz seu Paulo), para ser coado e devolvido à panela junto com pimentão maduro, cebola seca, cebola verde, coentro, alho e leite de coco. Como a fava é constituída por bastante massa, a receita rende bastante; mais do que outras espécies de feijão, quando cozidas. O resultado é uma receita cremosa e com

um sabor realçado pelos temperos naturais.

A última receita nos remete aos sentimentos de festa e de realização. O sarapatel de galinha é um prato que, segundo Márcia, é tradição entre os mais antigos da comunidade. A receita tem como base o sangue, a moela e o fígado da ave. Seu preparo não é complexo: escaldados o fígado e a moela, esses são cortados em pedaços pequenos e é adicionado o sangue. Na sequência, são acrescentados os demais ingredientes, os temperos e o sal. Junta-se a medida de água, e a mistura novamente é levada ao fogo, mexendo constantemente, para que não grude na panela. Quando se matam várias galinhas ou peru, já se reservam as moelas para fazer o sarapatel, pois essa quantidade dita o número de porções. Um fato curioso durante as conversas sobre a carne da galinha foram os benefícios apontados quanto à castração dos frangos. “Capar o frango” é importante para uma engorda mais rápida, contudo existe o dia certo para fazê-lo. Seguindo a tradição dos mais antigos, o ato não pode ser feito em qualquer dia, e precisa ter a “lua certa”; tudo necessita estar devidamente alinhado.

O sarapatel remete ao sentimento de celebração, seja ele decorrente do afeto ou mesmo da finalização de um trabalho pesado. É um

prato bastante presente nos casamentos coletivos feitos na comunidade. Fala-se ainda que era comum entre os moradores mais antigos comer o sarapatel após “bater o chão”, uma espécie de aterro feito para nivelar o piso das velhas casas. O esforço envidado era premiado com a boa refeição. A receita do sarapatel é feita com fins estritamente caseiros, não se trata de um prato utilizado para fins comerciais.

A comunidade nos deu suas lições sobre patrimônio e ancestralidade através destas receitas. A história da alimentação local remete não somente à busca de alternativas e estratégias diante das restrições, mas também às graças alcançadas e às festividades. Em cada detalhe culinário, a comida em Angico é uma bela homenagem aos mais antigos, acrescida de uma boa pitada de celebração. ●

### OS PRATOS: MINGAU DE CASTANHA-DE-CAJU; FEIJOADA DA QUARESMA E SARAPATEL DE GALINHA

Empenhado no preparo do mingau de castanha-de-caju e na feijoada da quaresma: **Seu Paulo de Mainha**  
Empenhados no preparo do sarapatel de galinha: **Seu Paulo de Mainha, Priscylla Soares, Marcilene Beserra e Márcia do Angico**

### ANGICO

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: 2005  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: não há informação  
População: cerca de 350 famílias

informações  
de referência

Karla preparando  
o pé de moleque

# Castainho

**C**astainho reporta sua origem ao desmembramento do famoso Quilombo dos Palmares, localizado na atual região do estado de Alagoas. Os moradores mais antigos da comunidade relatam que ocorreu uma situação de fuga após a fragmentação de Palmares, circunstância em que os negros aquilombados fizeram uma rota pelo rio Mundaú (rio que se estende pelo território hoje conhecido por Garanhuns e desemboca em Alagoas). Essas referências sinalizam que a formação de Castainho precede a história do próprio município em que está situado (FIORASO; VIEGAS; MELO, 2013).

A ligação histórica entre Castainho e Palmares também é explicada através da Festa da Mãe Preta, uma expressiva celebração da comunidade, mas que é atribuída originalmente ao local mais conhecido do Quilombo dos Palmares, a Serra da Barriga. A história da Mãe Preta faz alusão às escravizadas que necessitavam cuidar incessantemente dos filhos de suas donas, enquanto a própria prole sofria maus-tratos sob os “cuidados” dos senhores. Nessa conjuntura, está inserido o mito da escrava Mariana, cujo filho desaparecido nunca foi encontrado. De tanto chorar por essa perda, as lágrimas da Mãe Preta se transformaram em uma fonte, que

TEXTO  
Halda  
Simões

FOTOS  
Alcione  
Ferreira

ficou conhecida entre os habitantes e os viajantes. A Festa da Mãe Preta é celebrada na comunidade desde 1986, no mês de maio, e é aberta ao público (ALMEIDA, 2013).

No presente, Castainho possui um bom acesso às políticas públicas. Contudo, como em tantas outras comunidades quilombolas, é importante destacar que essa concessão de direitos não ocorreu de maneira fortuita, mas através de muitos enfrentamentos. Em Pernambuco, Castainho divide com Conceição das Crioulas (município de Salgueiro) o pioneirismo quanto à titularidade das terras. Em meados de mil novecentos e oitenta, o processo de disputa fundiária foi permeado por ameaças de uma família influente, que se dizia dona das terras ocupadas pelos quilombolas. Na década de mil

novecentos e noventa, novamente Castainho enfrentou um forte conflito com uma imobiliária local. Nesse percurso, entre ameaças de morte e outros conflitos, a associação local foi fundada em 1982 e formalizada no ano de 1993. A certificação pela Fundação Cultural Palmares se deu em 2000. Contudo, apenas em 2012 a comunidade conquistou a imissão da posse de 183 hectares, uma extensão pequena, quando considerados os cinco mil hectares das terras do quilombo. Anuir ao acordo que considerava uma parcela menor de terra foi uma estratégia utilizada pelos moradores, diante da persistência das ameaças e disputas imobiliárias (FIORASO; VIEGAS; MELO, 2013).

Discussões sobre comunidades tradicionais e territorialidade são inseparáveis. Essa última

### Seu Geraldo nos conduz pelos caminhos do Castainho

remete aos processos de construção de territórios: apropriação, controle e uso de significados. O território não se constrói meramente pelo espaço físico, mas através de narrativas; são organizados discursivamente, notadamente nos contextos que se ancoram na tradição oral e na memória social (GODOI, 2014). Logo, se em Castainho a luta pela terra é fundamentada na ancestralidade e na oralidade, as práticas alimentares inevitavelmente também demonstram a relação entre a territorialidade e a culinária.

Há muito tempo que os negros de Castainho são conhecidos como os “negros da macaxeira”. O bom solo permite o plantio de frutas e hortaliças, mas é o cultivo da mandioca que ressalta as práticas ancestrais, gerando, inclusive, renda para famílias. A Casa de Farinha é um local de referência para os moradores, pois nela não somente se produz a farinha de mandioca, mas também são sediadas reuniões e eventos diversos. Na Casa, também são guardados instrumentos dos engenhos que foram trazidos pelos antepassados (MÉLO, 2018). O processo antigo e eminentemente artesanal do uso da mandioca remete substancialmente à identidade dos quilombolas de Castainho, e tem uma natureza autoexplicativa, quando o assunto é a ligação entre práticas alimentares e patrimônio. ●



## modo de preparo

1. Com o auxílio de uma colher, raspe toda a polpa do coco;
2. Em uma bacia, misture a massa puba com a goma;
3. Adicione o coco raspado e o sal e misture bem;
4. Aqueça um tacho de tapioca ou uma frigideira, adicione 5 colheres da mistura e espalhe sobre a superfície;
5. Deixe no fogo até que a massa solte e vire-a para assar do outro lado;
6. Está pronto para servir.

**Rendimento:** 12 porções

# Beiju no caco

## ingredientes

Coco seco médio	1
Massa de mandioca puba	1 kg
Goma	250 g
Sal	a gosto





## ingredientes

Coco seco médio	1
Massa de Mandioca Puba	1 kg
Açúcar	400 g
Margarina	250 g
Sal	a gosto
Quanto baste de Leite	quanto baste
Folha de bananeira	quanto baste



## modo de preparo

1. Com o auxílio de uma colher, raspe toda a polpa do coco;
2. Utilizando uma arupemba, peneire a massa puba;
3. Coloque o coco e a massa puba numa bacia e misture com as mãos;
4. Adicione o açúcar, o sal e a margarina. Siga misturando com as mãos;
5. Adicione o Leite e misture com uma colher de pau até formar uma massa;
6. Coloque uma colherada generosa de massa sobre a folha de bananeira e

- enrole-a para que fique completamente coberta, tipo um pacotinho;
7. Disponha os pacotinhos de folha de bananeira na sobre a chapa de ferro pré-aquecida;
8. Vire o lado quando a folha em contato com a chapa estiver seca e com uma coloração marrom;
9. Quando a coloração estiver uniforme nos dois lados, está pronto para servir;

**Rendimento:** 9 porções



# Pé de moleque



## MODOS de FAZER

30

Seu  
Geraldo

**A** receita do beiju debaixo da farinha (conhecido também por beiju no caco) é mais que centenária e serve para alimentação local e obtenção de renda. A comercialização do beiju pelos moradores foi perpetuada; a venda é feita em vários pontos de Garanhuns e mesmo em cidades vizinhas. Sobre o seu preparo, José Carlos (líder da comunidade) e sua filha Karla nos explicam que a massa raspada da mandioca é passada no caititu. Peneira-se, coloca-se um pouco de goma para dar liga; por fim, mistura-se coco e sal. Os mais antigos “deitavam” a massa do beiju no caco, ou em bandejas de ferro. No presente, o uso das frigideiras substituiu o caco.

Por se tratar de um derivado da mandioca, com bom valor energético e que gera saciedade, antes o beiju era utilizado para almoço ou café, utilizado meio-dia com feijão ou sardinha, ou até mesmo puro. Karla relata ainda como o beiju serviu para suprir a escassez de outros alimentos: “é porque muita gente comia com sardinha também, na verdade, tinha gente que não tinha como ter o feijão e o arroz, a farinha, aí comia com sardinha. Eu mesmo, eu comia muito!” Hoje, o beiju é muito consumido com o café.

A relação entre a produção de beiju e os quilombolas de Castainho remete a personagens longevos: mulheres centenárias que aprenderam com suas antecessoras a fazer o prato, o qual é reconhecido como principal expressão culinária da comunidade:



*[...] a gente acordava muito cedo, minha mãe fazia um balaio de beiju bem grande para levar para a cidade, para vender na cidade. Era uma rapidez tão grande que quando ela fazia o beiju de 5 horas da manhã para levar no centro da cidade, num instante vendia na cidade, 9 horas, 10 horas, ela estava chegando em casa [...]. Eu tô lembrando só da minha mãe, ela falava que a minha bisavó já fazia esse beiju de caco. É porque naquela época não tinha o caco, mas eles arrumaram lá uma pedra que é típica no sertão, um pedaço de lajeiro, eles iam num lajedo e no sertão tem um lajedo que solta placa até com 3 metros de comprimento, eles quebram um*

*pedacinho para botar no fogo para fazer um “trempe”, três pedras: uma num canto, outra no outro, pra elas se trepar na madeira e botar a pedra em cima. Aqui é caco porque faz em uma caqueira e lá no sertão não tinham como levar um caco pra fazer o beiju, saímos para a caatinga e quando chegou lá na frente tinha um lajedo bem grande aí eles saíram batendo com a madeira assim, aí quando tá fofo ele já sabe. Aí bate e quebra um pedaço assim, aí chega em casa usa e aquilo ali é guardado porque sabe que vai precisar de novo. A pedra é dessa grossura, assim. Ela pega quentura tão rápido, ela pega uma temperatura enorme. Seu José Carlos*

Para além do mérito de ser uma receita imemorial, como mencionado, a receita do beiju foi perpetuada pelas novas gerações. Logo, a interdependência entre a ancestralidade, a feitura do beiju e a subsistência cotidiana transforma-se em um capítulo de escrita contínua na história de Castainho.

Outra receita que tem um sabor especial para a comunidade é o pé de moleque. Para Karla, ao fazer esse bolo, “cada um tem um segredo, tem um toque”. Logo, tão importante quanto o preparo do alimento, é o manejo dos ingredientes e, nesse manejo, entra o “segredo” e o “toque”. O pé de moleque é bastante conhecido na culinária brasileira, mas diferentemente das receitas incrementadas e feitas à base de produtos industrializados, em Castainho, a receita é preparada artesanalmente.

O bolo é feito à base de massa puba, e aqui, cabe uma breve descrição sobre a pubagem da massa. A pubagem consiste na fermentação da mandioca, que é condicionada ao binômio tempo/temperatura. A massa, se bem fermentada, tem sabor, caso contrário, torna-se insípida. Se a temperatura ambiente estiver alta, é possível que o processo seja concluído em, aproximadamente, cinco dias. Em dias frios, são necessários de oito a quinze dias. Seu Zé Carlos ressalta que, após colocar a mandioca dentro da caixa para pubar, ninguém mais pode mexer, para não correr o risco de que ela não pube. Karla arremata a explicação, dizendo que apenas uma pessoa pode colocar a mandioca para pubar:

31

*Duas pessoa não pode colocar. A gente sempre escolhe uma pessoa. Ou uma ou outra, nunca vai duas pessoas ao mesmo tempo colocar. Por que isso já é de antigo né, já é dos antepassados [...]. Porque, se a gente colocar outra mão a mandioca acaba não pubando, aí só uma pessoa. Aí sempre também, quando a caixa que a gente pegava, que a gente comprava uma caixa nova, a*

*gente pegava lavava com água de manipueira, no caso da mandioca né, da massa puba a gente lavava, aí pegava umas casquinha e jogava lá no fundo porque aquele material ali era novo, aí podia ser que não pubasse a mandioca. Isso é tudo assim, é o processo né, isso tudo coisa assim do pessoal de antigamente, isso aí a gente foi crescendo e fazendo né, e dava certo, dava certo.*



Os cuidados prosseguem durante o período em que a mandioca permanece de molho, pois demanda também a observação. É preciso dar atenção à mandioca utilizada, pois se estiver “cisuada”, ela se torna inapta para a pubagem. A palavra “cisuada”, desconhecida por nós em significado e grafia, refere-se à mandioca que flutua na superfície da água, que não afunda. Mesmo assim, o insumo pode ser aproveitado para fazer goma de tapioca.

Quanto ao preparo do pé de moleque, a massa puba, já preparada, é peneirada e colocada em uma bacia, para que outros ingredientes sejam misturados. Acrescentam-se o coco, o leite, a manteiga, o sal e o cravo. Para incrementar a receita, costuma-se também acrescentar ovos, mas Karla ressalta que na versão tradicional não se utiliza esse ingrediente. A massa é mexida e batida manualmente o que permite que ela fique macia, no ponto. Deixar a massa na consistência que a receita requer não seria exatamente possível, caso fosse utilizada uma bateadeira, ou algum misturador similar. O ponto da massa precisa ser literalmente sentido, pois não pode ficar muito mole, e, na sequência, a massa é colocada na folha de bananeira. Colocam-se as colheradas da massa na folha da banana, dobra-se a massa de um lado ou de outro e coloca-se dentro do “caco”. O tempo de cozimento é calculado também pela observação. Vira-se o pé de moleque em vários momentos, para que ele seja assado integralmente. A primeira e a última cacada (remessa) do bolo são as mais

demoradas no preparo, ainda que não se saiba exatamente o motivo. O preparo pode ser no caco ou no fogão a gás, mas Karla ressalta que, feito no fogão, o sabor é menos atrativo; feito no caco, o pé de moleque ganha a sua versão mais saborosa.

Mesmo sendo um prato mais recente que o beiju do caco, o pé de moleque também tem seu espaço garantido, porque é visto como um prato que remete a um passado vivo na memória, já que são identificados momentos festivos e relações de afetividade:



**informações de referência**

#### OS PRATOS: BEIJU DO CACO E PÉ DE MOLEQUE

Empenhado no preparo do beiju do caco: **Seu Geraldo**  
Empenhada no preparo do pé de moleque: **Karla**

#### CASTAINHO

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: **2000**  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: **titulação parcial**  
População: **cerca de 350 famílias**

*E essa tradição é tão, é tão antiga nesse mundo (Karla para um segundo pra falar e sorri), que eu me lembro que quando eu era pequena, que quando era o tempo assim do São João tinha que ter, tinha que ter pé de moleque. Se não tivesse pé de moleque não era São João. Tanto o pé de moleque como o bolo,*

*a gente tinha que fazer. Hoje não, né, vai mudando, vai mudando né, o tempo né, muita tecnologia diferente aí o pessoal nem se liga mais. Mas antigamente tinha que ter o milho cozido, tinha que ter a pamonha, tinha que ter a canjica, tinha que ter o pé de moleque e tinha que ter o bolo da massa de mandioca.*



Dona Marina colhendo varas para feitura de uma esteira de palha de bananeira

# Curiquinha

# DOS NEGROS

Os relatos orais associam a história remota de Curiquinha dos Negros à chegada de refugiados da região de Alagoas. Gradualmente, essa presença foi fortalecida, contribuindo para o povoamento do território de Curiquinha, hoje pertencente ao município de Brejão. Nesse sentido, existe uma ligação histórico-geográfica que importa ser lembrada: Brejão de Santa Cruz já foi distrito de Garanhuns, sendo esse último município caracterizado pela presença de indígenas

TEXTO  
Edvania Kehrle e Halda Simões

FOTOS  
Alcione Ferreira, Karolyne Albuquerque e Shelda Santos

e de aquilombados também oriundos do território conhecido hoje como Alagoas, fato que antecedeu a formação político-administrativa da cidade.

As migrações para a região de Curiquinha são notadas com maior intensidade no final do século XIX. São desse período as histórias trazidas pelos moradores, as quais também são contextualizadas a partir da presença dos



cafezais. Na historiografia oficial, o café é a expressão máxima da economia brasileira no século XIX, sendo conferido à região Sudeste o mérito dessa produção. Contudo, um contraponto regional é necessário: coetaneamente, Brejão se destacava por um plantio cafeeiro exponencial, o que lhe justificaria o título de melhor café do Brasil (FAUSTO, 2017).

A conversa com seu Paulo, uma das lideranças locais, indicia que a aproximação entre os negros e os fazendeiros não ocorreu exatamente por relações de subalternização. Em um primeiro momento, a necessidade de subsistência teria motivado essas interações. Por exemplo, a concessão de um prato de comida a um escravizado em troca de um favor para o fazendeiro poderia ser um motivo para o estreitamento dessas relações. Mas não podemos esquecer que o problema da desigualdade vai além das necessidades alimentares, ainda que elas possam ter seu lugar na história. Como veremos, mesmo as formas de convivência com algum grau de afetividade traduzem os conflitos presentes nas histórias da escravidão. As genealogias locais muito revelam a esse respeito.

A história da Preta Celina e de Joaquin Fausto é datada do ano de 1850. Joaquin,

um viúvo português e dono de propriedades cafeeiras na região, apaixonou-se por Celina, que, em virtude da união com o fazendeiro, ficou conhecida por Preta Fausto. A despeito das diferenças e discriminações enfrentadas, o casal manteve-se unido. Ocorre que, para além da paixão, Preta Fausto protagonizou um papel destemido, incentivando a libertação de outros negros expostos ao jugo da escravidão naquela propriedade. Preta também foi a responsável pela doação de terras aos escravizados no sítio hoje conhecido como Lagoa do Arroz, situado no início do território de Curiquinha dos Negros (ibid, 2017).

Embora a narrativa protagonizada por Preta seja simplesmente arrebatadora, diante do poder simbólico e político nela contido, os “romances” inglórios também subscrevem a história da comunidade. O depoimento trazido por Seu Paulo sobre a origem do seu avô traduz essas intercorrências. Conta Seu Paulo que Pedro Alves Dias foi o dono do Engenho Sambaíba, uma propriedade vizinha à da Família Fausto. Um fato por muito tempo silenciado na biografia do dono do engenho foi a ascendência materna, já que era filho da negra Josefa Batista com um caixeiro viajante, o Senhor Batista.



SHELDA SANTOS



Dona Marina passando seus conhecimentos ancestrais para sua neta Anara, na colheita do guandu

À época do relacionamento, Josefa tinha dezesseis anos, e era considerada “coisa de herança”, pertencente à “sinhá”. A condição de semovente atribuída à Josefa Batista é reforçada quando seu Paulo nos diz que esse sobrenome na verdade pertencia à sinhá, sendo desconhecido o seu verdadeiro patronímico. Nascido o filho de Josefa, foi desejo da sinhá dar fim à negra e ao bastardo, o que não ocorreu graças à intervenção do avô da criança desprezada. Mesmo assim, o desfecho da história não foi tão bem-sucedido para a negra:

Esses episódios remontam ao fim do século XIX e demonstram as especificidades das relações entre os escravizados e os fazendeiros em Curiquinha dos Negros. Tais relatos são fundamentais para compreendermos os antagonismos contidos nas relações entre os grupos sociais e suas consequências, pois revelam muito mais as necessidades e as desigualdades presente nessas interações do que o afeto, que poderia ser subentendido em um primeiro momento.



*Então quando meu avô nasceu a sinhá mandou dar fim à negra e a este bastardo. Foi que o pai dele, meu bisavô, disse: “Não, esta negra teve um filho que me fez ser avô” e com quarenta dias mandou a negra, que eu posso chamar negra, abertamente, e mandou o menino, trazido pelo pai que fazia essa rota vendendo produtos de engenho para Bom Conselho, pra casa do compadre dele, tá entendendo? Onde o menino foi criado lá, nessa fazenda e a Josefa, só que depois de dez anos quando o coronel morreu o pai veio buscar o filho, tirou à força da mãe, que já se era conhecido como Pedrinho Batista, tá entendendo? Seu Paulo*





remissão extremamente ofensiva aos moradores de Curiquinha, considerando sua conotação pejorativa. Também relatando as dificuldades de subsistência, Seu Paulo recorda uma grande seca ocorrida na década de mil novecentos e setenta, o que gerou o deslocamento de muitos moradores.

Assim como no passado, a presença de terras férteis não significa seu pleno desfrute pelos moradores da comunidade no presente. Existe uma necessidade de compra de muitos produtos alimentícios, diante da indisponibilidade das terras. Como falou Dona Lucidalva: “aquí dá a macaxeira, aquí dá o guandu, aquí dá o feijão, dá a fava, dá o feijão-de-corda... O negócio é ter a terra pra plantar [...]. Os fazendeiros hoje, pra cá, pra lá pra todo lado é fazendeiro, é tudo capim pra gado (referindo-se à plantação de pasto feita pelos proprietários da terra).”

Dilemas igualmente relevantes também aparecem quando o assunto é o acesso à terra e à alimentação. Mesmo sem trazer uma precisão quanto ao período, os moradores de Curiquinha costumam narrar um episódio de grande fome que assolou a comunidade, de maneira que os negros do Engenho Sambaíba desenterraram uma vaca, para o consumo da carne. Conta-nos Dona Lucidalva que o triste episódio deu origem à expressão “urubus da Curica”, obviamente, uma

Por outro lado, o protagonismo feminino em Curiquinha é digno de destaque. Entre os nomes de referência da comunidade, menciona-se Quitéria Parteira. O marco cronológico proferido por Dona Quitéria, então com 113 anos, consistia em dizer que era “dos tempos de Lampião”. De tão solicitada em seu ofício de trazer crianças ao mundo, Dona Quitéria não somente teve seu trabalho incorporado ao nome, mas também é reverenciada pelos moradores, mesmo postumamente, por

ter trazido ao mundo tantos outros quilombolas e simbolicamente perdurar a história da comunidade. A primeira visita a Curiquinha também foi guiada por mulheres que conduziram o diálogo e a feitura da bananada. Aos domingos, mães e filhas participam de campeonatos de futebol, um fato curioso, se considerarmos a predominância masculina nessa prática desportiva.

Por fim, a atuação feminina também é realçada no “Coletivo Poético”, grupo liderado pelo poeta César Monteiro Fausto, mas formado predominantemente por meninas (crianças e adolescentes) da comunidade. Aos poucos, alguns meninos também têm se juntado ao grupo, declamando a história de Curiquinha, versos sobre negritudes, ou as “histórias dos carambola”, como disse Dona Marina. Em meio a uma sociedade que referenda os padrões eurocêntricos de beleza, o grupo tem contribuído para o fortalecimento identitário dos mais jovens, consolidando-se enquanto um importante espaço de educação não formal. Outra atividade de destaque realizada pela comunidade é o Luau das Pretas, realizado todo primeiro sábado do mês. No Luau, são garantidos o samba de coco, o forró e a poesia. E se toda festividade requer comida, a bananada, receita que é referência na comunidade, também está presente. ●



## modo de preparo

1. Debulhe o feijão-guandu e deixe de molho com água e vinagre por aproximadamente 12 horas;
  2. Após o molho, lave abundantemente o feijão para retirar o vinagre e reserve;
  3. Retire os talos e as sementes da pimenta-de-cheiro e do pimentão;
  4. Corte todas as verduras em cubos pequenos;
  5. Pique finamente o coentro, a cebolinha e o louro;
  6. Junte todas as verduras cortadas e os temperos ao feijão-guandu, cubra-os com água até dois dedos acima do feijão;
  7. Leve ao fogo em panela de pressão, deixando cozinhar por 20 minutos a partir do início da pressão;
  8. Em uma outra panela, coloque as bananas inteiras, cubra-as com água e leve ao fogo para cozinhar até que a casca adquira uma coloração marrom;
  9. Deixe as bananas esfriarem, retire a casca e corte-as em rodela;
  10. Adicione as bananas ao guandu cozido, corrija o sal e deixe cozinhar por mais 40 minutos e está pronto para servir.
- Rendimento:** 15 porções

## ingredientes

Feijão-guandu	1,2 kg	Banana-baié verde	24 unidades
Coentro	1/2 molho	Pimenta-de-cheiro	2,5 unidades
Cebolinha	1/2 molho	Água	quanto baste
Folha de louro fresca	2 unidades	Vinagre	100 ml
Pimentões pequenos	2 unidades	Colorau	30 g
Cebolas pequenas	3 unidades	Cominho	30 g
Alho	2 dentes	Sal	a gosto

# Bananada original





Ciço na paciente feita do café donzelo

# Café donzelo

## modo de preparo

1. Coloque os grãos de café para secar ao sol por 15 dias e o feijão-guandu por 3 dias;
2. Com auxílio de um pilão despolpe os grãos de café, em seguida peneire na arupemba para separar a polpa da casca;
3. Debulhe o feijão-guandu;
4. Adicione os grãos de café em uma panela, leve ao fogo e deixe torrar por aproximadamente 12 minutos, até que os grãos estejam pretos e crocantes;
5. Repita o processo com os grãos

- de feijão, porém o tempo de torra será de aproximadamente 24 minutos;
6. Na mesma panela, adicione o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre para que derreta de maneira uniforme;
7. No açúcar derretido, coloque os grãos torrados de café e feijão-guandu e mantenha no fogo mexendo por aproximadamente 30 minutos ou até levantar fervura;
8. Deixe esfriar completamente e pile até formar um pó fino como o açúcar.



**ingredientes**

Feijão-guandu	300 g
Café em grãos (IBC)	1 kg
Açúcar	1,5 kg

Rendimento: 1,6 kg





FOTOS: ALCIONE FERREIRA

## MODOS de FAZER

**E**nquanto acompanhávamos Dona Marina e sua neta Anara na colheita do guandu, no terreiro em comum das casas de Lucidalva e Marina, era perceptível a presença do banana e do guandu, lado a lado. Esses dois ingredientes servem de base para a banana salgada, o prato que muito fala da história da comunidade. Em meio aos preparos da receita, conduzidos por Maurisa, filha de Marina, foram surgindo os aspectos culturais associados ao prato, recheados de memórias e ancestralidade.

O guandu é uma leguminosa tal qual o feijão, e que pode ser encontrado em três variedades, conforme nos disse Dona Anunciada: verde, roxo e multicolorido. Todos têm as mesmas propriedades. Em muitos momentos, e, por pessoas diferentes, as qualidades medicinais do guandu foram exaltadas: é usado para tratamento da constipação e sinusite (chá, a partir do grão torrado), “problemas nas juntas” (artrite, artrose) e até mesmo como antídoto para picada de cobras (grão cru, consumido até meia hora após a picada). Suas folhas são utilizadas para rezas, porquanto são escolhidos três ramos que, após a reza, são amassados e descartados no terreiro. Na ocasião, Anara, neta de Marina, rezou em algu-

mas pessoas com a folha do guandu e contou que aprendeu com a avó paterna (Aparecida) e que ela, Aparecida, também aprendeu com a avó dela. Em resumo, trata-se de uma prática que “vem desde muito tempo”.

A receita da bananada remete aos primeiros negros da região de Curiquinha. A conversa com Dona Lucidalva chega a uma conclusão bem significativa sobre o tempo da bananada salgada: “meu bem, isso aí é dos tronco véi!”. Ela nos explica que existem duas formas de fazer a receita: a primeira, à base da banana e do guandu. A versão atual incorpora alimentos cárneos ao preparo (charque e linguiça), o que foi possível apenas com a melhoria gradativa das condições de vida dos moradores. Não por acaso, os moradores costumam dizer que hoje “todo mundo é rico”, quando lembradas as condições de miserabilidade enfrentadas pelos ancestrais. A simplicidade da primeira versão também é explicada pelos moradores em virtude do pouco acesso à carne, pois, na privação, o ingrediente mais acessível é que dita o sabor presente à mesa. Na história de Curiquinha, o guandu e a banana mostraram-se predominantes na alimentação. A bananada também é feita nos momentos festivos e seu aprendizado tem sido transmitido de ge-

ração em geração. Enquanto se fazia a receita de sabor agridoce, três mulheres – Lucidalva, Marina e Judite – estiveram empenhadas em construir uma esteira feita com a “palha da banana” (fibras retiradas das camadas do pseudocaule da bananeira). As esteiras, apoiadas em forquilha, serviam como camas; eram construídas pelos antepassados e habitam as memórias de infância das três senhoras.

Na segunda visita à Curiquinha dos Negros, o guandu também ganhou destaque, mas, dessa vez, incorporado ao café. Seu Cícero torra café desde os oito anos de idade, sendo a pessoa de referência quando o assunto é a famosa bebida. É também o único morador da comunidade que realiza a torra, embora antigamente muitas pessoas a fizessem. Ele relata que as dificuldades enfrentadas pelos mais antigos eram maiores para torrar o café, pois utilizavam apenas lenha, uma vez que não possuíam o carvão para esse fim. Aprendeu com a mãe a fazer o Café Donzelo, mas a receita vem desde o tempo de seus avós.

De uma forma sucinta, podemos dizer que o Café Donzelo consiste na mistura dos grãos do café e do guandu. Sobre o último ingrediente, Seu Cícero reforça as propriedades medicinais do grão, que é do “tempo do povo

antigo”. No entanto, confessa que faz o Café Donzelo apenas quando pedem, pois não gosta muito do sabor do guandu. Para completar essas contradições, ele nos diz que sua mãe apreciava muito o grão, fosse seco ou maduro.

Tanto gosto se daria graças a Padre Cícero, personagem emblemático no Nordeste, principalmente no final do século XIX. Dentre as suas orientações, o reverendo teria aconselhado plantar o “feijão de madeira”, que garantiria alimento à época da crise, uma triste profecia que se cumpriu. A expressão “feijão de madeira” é

associada por Seu Cícero a esses momentos de carência, pois o guandu é o “feijão da seca”. Outra hipótese incutida na expressão é a mudança da cor do guandu quando seco, que deixa de ser esverdeado e ganha uma coloração amarronzada, tal qual a madeira.

Mesmo diante dos relatos da escassez que compõem a história de Curiquinha dos Negros, o guandu gradualmente foi reconhecido para além da função alimentar no momento de crise, sendo hoje enunciado como um importante marcador identitário. 🍌



### OS PRATOS: BANANADA E CAFÉ DONZELO

Empenhadas no preparo da bananada: **Marina; Maurisa; Anara**  
Empenhadas na feitura da esteira de “palha de banana”: **Lucidalva, Marina e Judite**  
Empenhado no preparo do café donzelo: **Cícero**

### CURIQUINHA

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: **2005**  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: **não há**  
População: **cerca de 200 famílias**





# Flores

**D**iz-nos a história local que o nome Flores foi atribuído à comunidade em virtude de árvores que floresciam bastante em períodos de chuva, tornando-se uma referência geográfica para os que ali passavam, fossem viajantes, tropeiros ou boiadeiros (BOM CONSELHO, s/d). Flores possui uma trajetória compartilhada com os demais territórios quilombolas situados no município de Bom Conselho, pois o desenvolvimento da sua história se deu a partir de migrações de grupos familiares diversos, fossem do entorno, fossem de regiões mais distantes, como Bahia, Ceará e Alagoas (CURVELO, 2018).

Ainda existem informações de que, no século XIX, escravizados fugidos de Alagoas e Pernambuco fixaram-se em uma propriedade próxima a Flores, chamada Riacho dos Campos. O recrudescimento das fazendas fortaleceu o povoamento da região (BOM CONSELHO, s/d). Os relatos orais também apontam para a origem de Flores com base na chegada de famílias de Rainha Isabel e do Caldeirão (região de Bom Conselho) e do Sertão do Pajeú (divisa com o Estado da Bahia). Nessa conjuntura, mais uma vez se insere a interação entre os fazendeiros e escravizados, relação acentuada pela produção

TEXTO  
Edvania  
Kehrle  
e Halda  
Simões

FOTOS  
acervo da  
comunidade  
de Flores



cafeira presente na região.

Reportando-se aos moradores mais antigos da comunidade, Seu João, liderança local de Flores, traz à tona alguns fragmentos sobre uma realidade que ele ainda acompanhou. Menciona Dona Odete, uma parteira respeitada pela comunidade, falecida aos 97 anos, em 2020. Além dela, cita a sua mãe, Dona Maria Cavalcante, atualmente com 83 anos, que era procurada pelos fazendeiros para que preparasse o fubá. Dona Maria era benzedeira, por isso muita gente a procurava para rezar; ela fazia uma rodilha ao redor do pilão para o milho não pular e cantava, sempre cantava. Seu João ainda relata as condições precárias de vida dos moradores mais antigos, que usavam roupas feitas à base de saco de náilon, e faziam suas camas: as varas catadas no mato transformavam-se em forquilhas para o descanso.

As condições precárias vivenciadas fizeram com que os moradores da comunidade atentassem para a necessidade de que o Estado reconhecesse a condição de remanescente de quilombo de Flores, fato que ocorreu no ano de 2010. Articulações com outros quilombos do entorno, a exemplo de Angico, foram fundamentais para o prosseguimento dos

trâmites demandados pelo Governo Federal.

Para além da história remota que reporta às relações escravistas na região e do autorreconhecimento quilombola, o processo de certificação viabilizou as políticas públicas para a comunidade, as quais eram bastante exíguas na região. A escassez desses investimentos é percebida quando se identifica a presença de uma pequena escola na comunidade, que abrange apenas estudantes que cursam até o quarto ano. O Programa Minha Casa Minha Vida (identificado pelos moradores como programa de habitação rural) chegou à comunidade apenas em 2012, possibilitando a construção de casas de alvenaria em substituição às casas de taipa. Seu João conclui dizendo que a substituição das casas de taipa também foi fundamental para reduzir o desmatamento, que era muito intenso na região, dada a necessidade de fazer linhas ou ripas para as casas. Também cita a distribuição de cestas básicas como um fator importante para melhorar as condições de vida dos moradores locais.

Sobre as relações entre a ancestralidade e a alimentação em Flores, estas são contadas e cantadas. Na enunciação da história, os ritmos integram os fragmentos dela: samba de coco, reisado, banda de “pife”, roda de



Severina “pisando” o fubá no pilão

ciranda, quadrilha e forró pé de serra. À época dos cafezais, uma tradição muito comum era cantar durante a colheita. De tão intensa a tradição, Danielly, nossa interlocutora mais jovem, diz que também alcançou o período de colheita, reforçando o quanto era prazeroso esse momento, justamente por ser muito musical. O tempo de apanhar café também se tratava de momento especial porque era o “ganha-pão do povo”, como destaca Dona Dolores. Os ritmos que envolvem a história de Flores também estão notadamente associados à construção das casas de taipa, principalmente no momento de pisar o chão, quando o samba de coco era certo, e, assim como ele, tantos outros ritmos. Mesmo o processo de pilar ou de “disoiá” o milho para fazer o fubá era incrementado com música, como nos diz Dona Dolores e finaliza Danielly:

*Eu lembro que tinha uns vizinho que ele... a mãe de João mesmo, ela gostava, bastante. Ela fazia aqueles pilão, aí na boca do pilão ela fazia tipo uma [...] colocava um pano limpo, grosso, aí fazia uma rodia e metia... Oxe! O pilão dela era bem grandão, viu [...] Pegava o milho, botava dentro, sentava no pilão. Menina, ôia, tem uma cantiga que ainda hoje ela canta essa cantiga, uma história de um pé de mandacaru (Danielly complementa Dona Dolores): O pé de mandacaru. Ela fazia assim: “Meu pé de mandacaru / Que tanto guardou meu segredo / Quem me amava com medo / Não era assim fiel como tu.*



Entre músicas e memórias, um instrumento bastante mencionado durante a conversa foi o pilão, também mencionado e utilizado em Angico e Lagoa da Pedra, comunidades próximas a Flores. O uso recorrente do pião também indicia prevalência de grãos na agricultura da região. Embora em algumas conversas surjam argumentos sobre o desuso do pilão pelas gerações mais jovens, o instrumento insiste em aparecer nas visitas como um conduto da ancestralidade nas comunidades, em especial aquelas localizadas em Bom Conselho. Em Flores, o solo é arenoso, de maneira que nem toda região é boa para a agricultura. Na comunidade,

plantam-se feijão, milho, abóbora e café. Também são criados animais de pequeno porte, como porco e galinha.

Entre os alimentos que contam a história da comunidade, o milho e o jerimum (transformados em fubá e em doce, respectivamente) ganham destaque. A farofa de fubá com rapadura remete aos tempos das fazendas e também à história mais recente, caracterizada por situações de crise. Já a receita do doce de abóbora representa a versatilidade de um alimento que é utilizado de muitas maneiras no cotidiano, mas que em Flores ganhou o sabor de afetividade, tal qual um doce de avó. ●



# Farofa de fubá torrado com rapadura

1. Coloque um tacho de barro para esquentar na lenha e unte-o com as cinzas;
2. Adicione o milho e vá mexendo sem parar até começar a estalar;
3. Retire o milho do fogo quando ele estiver com o aspecto seco, marrom

4. Pile o milho até que esfarele por completo;
5. Peneire o farelo do milho;
6. Rale a rapadura em um ralador fino;
7. Misture a rapadura ralada com o farelo do milho e está pronto para servir.

## modo de preparo

## ingredientes

Milho seco inteiro	1 kg
Rapadura	quanto baste

Rendimento: 600 g



# Doce de abóbora em cubo

## ingredientes

Abóbora	2 kg
Açúcar	1 kg
Rapadura	520 g
Canela	2 paus
Cravo da Índia	15

**Rendimento:** 12 porções



## modo de preparo

1. Descasque a abóbora, retire as sementes e corte-a em cubos;
2. Corte a rapadura em cubos e reserve;
3. Em uma panela média coloque a abóbora, o cravo, a canela e o açúcar e leve ao fogo médio;
4. Mexa sem parar até o açúcar derreter;
5. Adicione a rapadura e misture para incorporá-la ao doce;
6. Deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 1 hora, mexendo levemente de vez em quando para não desmanchar a abóbora;
7. Os cubos de abóbora devem ficar crocantes por fora e macios por dentro;
8. Deixe esfriar e está pronto para servir.



# MODOS de FAZER



**D**ona Maria Dolores (esposa de seu João), vinda da região de Águas Belas quando jovem, foi quem nos apresentou a feitura dos pratos: farofa de fubá com rapadura e doce de abóbora.

Encontramos o fubá como um dos grandes protagonistas da cultura alimentar de Flores. Seu João nos conta que o milho, o feijão, o andu (ou guandu) e a abóbora são alimentos que sempre estiveram presentes na dieta dos moradores da região, e que até hoje “nunca deixaram de plantar”. Mas destaca que o fubá, feito do milho torrado,

sempre foi um dos alimentos importantes, pela “sustância” e pelas muitas possibilidades de aproveitamento. Dona Maria Dolores confirma: “aí porque tem várias funções, né, aí quem quer com a rapadura diz: eita, hoje eu quero com rapadura (...) ou com feijão mesmo, que nem... tem gente que até com leite come”.

Para o preparo do fubá é importante ter calma, pois todo o processo é recheado de costumes e formas ancestrais, que, ao final, proporcionam um alimento reconhecidamente saboroso na região:



*“O pessoal acha bom esse fubá que a gente faz, que é pisado”* **Seu João**

*“Na casa da minha sogra, ela fala muito, ela disse que tinha uns fazendeiro que, ave maria, descia pra casa dela só pra ela torrar esses milhos, pra ela fazer essas coisas pra eles, pra comerem fubá com rapadura”* **Dona Dolores**



A torra do milho é feita lentamente, em um tacho de barro, no fogão a lenha, utilizando um utensílio construído especialmente para esse processo – é uma espécie de “vassourinha”, feita com talos e palhas de milho –, como explica Dona Dolores: “era, com a palha do milho, no cano do milho mesmo a gente fazia”. De acordo com ela, o movimento constante da vassourinha mexendo o milho, quase como uma dança, garante que o grão torra de maneira mais uniforme. Outro “segredo” revelado por Dona Dolores para a torra perfeita é esquentar o tacho de barro untado com cinzas retiradas do fogão: “diz que quando bota o caco, aí com a cinza aquece mais e ajuda para os caraço não correr no caco”.

Quando o milho começa a estalar está quase no ponto; é certificar-se do aspecto amarronzado e crocante para retirar do fogo. O próximo passo é pisar o milho torrado no pilão, até virar uma farofa. Para auxiliar Dona Dolores no preparo, esteve presente Severina Lima, vizinha e amiga da família, que garantiu a batida do pilão.

O pilão bate o milho ritmado, transcendendo sabores e histórias até a contemporaneidade. É nesse momento que as lembranças vêm à tona, pois todas as pessoas presentes, em tom saudosista, contam suas experiências e suas histórias. Seu João nos



contou sobre a versão do fubá com rapadura, utilizado como lanche “forte” para garantir a energia necessária no trabalho pesado. Ele lembra que quando criança via os adultos que trabalhavam nas “emergências” levarem o fubá com rapadura como um alimento que garantia a energia e também tinha um bom tempo de conservação:

*Pronto, no meu tempo eu ainda alcancei, a primeira emergência que eu conheci aqui, que teve esse tempo de SUDENE, foi em 70 (...) aí depois começou o tempo de emergência dos anos 80, aí eu já entendi, que eu já trabalhava também. Foi no ano que eu me casei, quase, que eu casei em 84, já estava trabalhando na emergência (...) Se juntava aquele pessoal que ia trabalhar, né, quem era contratado, né, que tinha... que era fichado, no caso, aí se juntava aquele pessoal, aí se combinava e levava o fubá com rapadura pra comer.*



Outra questão importante é que em alguns momentos o acesso à farinha ficou difícil, por conta da alta do preço, de maneira que o fubá acabava por substituí-la, sendo adicionado a alimentos costumeiramente consumidos com farinha, como o feijão; assim lembra Seu João: “De primeira era quase todo mundo que pisava fubá, que... a farinha também aqui ficou difícil, muito cara, aí quando precisava, o pessoal já tinha o milho, aí pisava muito, e torrava, e pisava pra todo mundo comer”.

E, pela animação, todo mundo comia e come com muito prazer. Depois de pisado e peneirado o milho torrado, é só juntar o pó com a rapadura “raspada”, “no ralador ou na ponta da faca”, e servir como lanche ou como “mistura” para outros pratos.

Outra especialidade de Dona Dolores é o doce de abóbora, que pode ser feito na versão em cubos ou liso. O prato é uma das formas de aproveitamento desse alimento que também esteve sempre presente nas roças e mesas de Flores. Seu João lembra que seus bisavós já faziam esse prato: “pelas informações dos nossos avós, os nossos bisavós trabalhavam tudo nisso também, nessas fazia bolo, fazia esse doce de abóbora...”.

Dona Dolores conta que já conhecia o doce de abóbora, muito consumido na sua região de origem (Águas Belas), e que quando chegou a Flores foi integrando os conhecimentos

e as formas de fazer dos dois lugares. Esse é um aspecto interessante, que representa bem esse dinamismo da cultura alimentar de Flores, com contribuições recebidas ao longo da sua formação enquanto território.

Para preparar o doce também foi utilizado o fogão a lenha e o tacho de barro, que, segundo nossas anfitriãs, sempre confere um sabor diferenciado, tanto do ponto de vista do sabor quanto do afeto e da ancestralidade. Mas a grande diferença entre as duas versões do doce é que, no liso, utiliza-se coco seco, que não faz parte dos ingredientes da versão em cubos.

O doce de abóbora liso tem uma textura cremosa, quase em um ponto de brigadeiro, e sua cor varia um pouco de acordo com as cores da abóbora e da rapadura utilizadas no preparo. Já o doce em cubos tem uma aparência muito bonita, lembrando algo vitrificado, e o atestado de ter alcançado o ponto perfeito do doce é quando os cubos de abóbora ficam crocantes por fora e macios por dentro.

Em todos os pratos, para além da diversidade dos sabores, texturas e apresentações, identificamos a grande capacidade dessa população em se adaptar às diferentes realidades, garantindo sua existência e resistência cultural. A cada prato preparado é como se abrissemos um baú herdado, cheio de histórias, lembranças e afetividades. ●



## informações de referência

### OS PRATOS: FUBÁ COM RAPADURA E DOCES DE ABÓBORA

Empenhadas no preparo do fubá com rapadura e nos doces de abóbora: **Dona Maria Dolores e Dona Severina Lima**

### FLORES

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: 2010  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: não há  
População: cerca de 1300 famílias





Dona Antônia  
nos mostra seu roçado

# Lagoa da Pedra

O quilombo de Pedro Papa-caça, originado em meados do século XVII, abrangeu, entre outras regiões, os territórios de Cafundó, Lagoa da Pedra, Escorrego, Taquari de Cima, Taquari de Baixo, Queimada Grande, Terra Preta, Angico de Cima, Angico de Baixo e Barroção (GALDINO, 2006). Sabe-se ainda que Lagoa da Pedra também integra o território de fronteira entre os estados de Pernambuco e Alagoas (MATUK, 2013). Essas referências dizem respeito à expressiva

TEXTO  
Halda  
Simões

FOTOS  
acervo da  
comunidade  
de Lagoa  
da Pedra  
e Karolyne  
Albuquerque

dimensão territorial dos quilombos, mas vão além. Os remanescentes de quilombo nos falam muito mais sobre a diversidade das formações sociais e históricas do que sobre a uniformidade e a linearidade.

A presença das fazendas na região e os deslocamentos familiares impulsionaram o povoamento da Lagoa da Pedra. A concessão de terras, animais e casas por parte dos fa-



**Dona Antônia atua cuidadosamente na doura do milho, que exige o ponto certo**

zendeiros aos escravizados foram ações que integraram esse decurso histórico. No final do século XIX, alguns libertos receberam doação de terras; outros, tiveram até mesmo condições para comprar um lote. Concomitantemente, existiam aqueles que não conseguiam pedaço algum de terra. Constam ainda os relatos dos negros descendentes das relações entre fazendeiros e escravizados, ensejando a formação de “famílias” que não correspondiam ao padrão desejável, qual seja, uma prole resultante da relação entre os pares. Logo, não era tão incomum que um negro escravizado fosse filho do fazendeiro. Nesse cenário, a formação de famílias numerosas resultou na fragmentação de propriedades em lotes menores. Há indícios de que o povoamento de Lagoa da Pedra se deu nesse contexto: com a divisão territorial, os descendentes dos escravizados menos abastados fixaram-se na região (ibid, 2012; 2013).

A relação tensionada entre fazendeiros e escravizados é uma constante na história de muitos quilombos, e Lagoa da Pedra replica as contradições também presentes nessa interação. Por um lado, notamos um sentimento

de consideração em relação aos fazendeiros por parte de alguns quilombolas. Esse reconhecimento se dá em virtude da concessão de moradia e de terra para os trabalhadores, como ressaltou Oziel, que vivenciou essa situação junto com Dona Antônia, sua mãe. Contudo, a história local também nos traz relatos de ira, tal qual um dos episódios de ocupação das terras em Lagoa da Pedra, onde um antigo fazendeiro comprou parte de determinada propriedade; já a outra parte foi tomada à base de ameaças e violências (ibid, 2012; 2013). Na história, um fato é certo: não existe nela um meio-tempo em que a terra se torne antônima das relações de poder.

A comunidade é certificada junto à Fundação Cultural Palmares com o nome de Isabel, que também aparece no registro da associação local (Associação Quilombola Isabel do Sítio Lagoa da Pedra, criada em 2005). Esse fato nos chama a atenção, pois quando conversamos com os moradores, o território é denominado “Lagoa da Pedra”. A incógnita permanece quanto à sobreposição dos nomes, cuja resposta talvez esteja em

um passado retraído.

Estima-se que duzentas famílias integram o território de Lagoa da Pedra. Atualmente, a comunidade não conta com posto de saúde ou escola. Apenas alguns projetos pontuais voltados para a educação de jovens e adultos foram realizados. No ano de 2001, a energia elétrica chegou à comunidade. Estas referências, por si sós, já sinalizam para as lacunas presentes na oferta de serviços básicos à comunidade, as quais, apenas em uma história recente, vêm sendo gradualmente supridas.

Melhores condições de vida foram proporcionadas à comunidade a partir da iniciativas do movimento quilombola local, que, formando parcerias, promoveu a construção de casas. No ano de 2013, quarenta e três casas foram construídas, uma conquista bastante significativa, principalmente quando consideramos a situação daqueles que se serviam da moradia cedida pelos fazendeiros. Quando conversamos com Dona Antônia, a objetividade dos dados exitosos cede lugar a um relato emocionado, também referente à conquista da casa própria:



**Oziel ajuda no preparo da receita, peneirando o milho**

Que nós morava com ele (referindo-se ao fazendeiro), moremo um bocado de ano. Eu saí de lá, vim pra essa morada aqui porque... eu agradei muito a Deus, e primeiramente Deus, e por segundo essa Márcia guerreira (liderança que encabeçou o processo de construção das casas), que lutou, que batalhou, aqui pela nossa comunidade [...] Ainda passei mais uns anos lá, depois aí Ozziel diz: “Mãe, nós tem a nossa... o nosso chãozinho, a casa também tá ficando um pouco meio destiorada, né”. Não foi porque o patrão mandasse nós vim embora [...]. Da nossa força, do nosso trabalho, que nós compremos este terreninho aqui né [...], com a força do nosso trabalho, do plantio do inhame,

da batata, do feijão, da fava, do milho, né? [...]. Ficou o terreno aqui, bem uns 3 anos, nós com ele aqui... sem ter casa, nem ter nada, aqui. Então, foi da vez que Jesus iluminou o governo e essa guerreira, que lutou, que batalhou, né, pra vim essa moradia pra quem tinha seus terrenozinho pra fazer a casa, né, fazer a casa, então foi construída esta casa. Nós ficamos alegre, ficamos feliz, nós dissemos “um dia nós vamos, um dia nós vai” [...]. A casa que nós morou era uma parte de taipa e outra parte de tijolo [...]. Então a gente agradecemos, ficamos muito feliz, graças a Deus, aí a gente só vinha de lá pra cá trabalhar, aqui entrava, zelava a casa e tudo, nós dizia: “um dia nós vem.

Sem dúvidas, a construção imobiliária foi uma ação bastante expressiva para os moradores de Lagoa da Pedra, pois, apesar de contarem com a autorização dos fazendeiros para morar e trabalhar em “suas” terras, nada se compara à satisfação de ter uma casa e um pedaço de terra para o plantio próprio. Nesse caso, não há quem duvide de que o sentimento de conquista é inegociável, pois a ele está atrelado o fortalecimento da dignidade humana, na medida em que são consolidados direitos essenciais: moradia e trabalho. 🍌



## Café de coco

1. No fogo a lenha, pré-aqueça uma panela e unte-a com cinzas;
2. Adicione os grãos de café e deixe torrar por aproximadamente 1 hora e 20 minutos, ou até que o café esteja totalmente preto e seco, mexendo sempre;
3. Adicione o açúcar, mexa até derreter e deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 30 minutos ou

### modo de preparo

- quando o açúcar estiver em ponto de fio;
4. Escolha um local para descansar a preparação e unte-o com cinzas;
5. Despeje o doce e espalhe até que fique uniforme e deixe esfriar;
6. Quando estiver frio, retire as cinzas excedentes com o auxílio de um pano;
7. Quebre em pedaços e esfarele utilizando um pilão;
8. Peneire e está pronto.

### ingredientes

Café	500 g
Açúcar	1 kg

Rendimento: 15 porções





Damiana “pisando”  
o fubá no pilão

## modo de preparo

1. No fogo a lenha, preaqueça uma panela e unte-a com cinzas;
2. Doure o milho durante 1 hora e 15 minutos, aproximadamente, ou até o milho ficar marrom, mexendo sempre;
3. Com uma arupemba, peneire o milho torrado para retirar as cinzas e as casquinhas;
4. Pile o milho até formar um farelo, que é o fubá;
5. Peneire o fubá para retirar as cascas e os pedaços maiores;
6. Volte o fubá para o pilão junto com a rapadura e pile até que vire uma farinha uniforme;
7. Está pronto para servir.



# Fubá de rapadura



## ingredientes

Milho seco	1 kg
Rapadura Morena	120 g

**Rendimento:** 600 g

# MODOS de FAZER



**N**a casa de Dona Antônia, muitas pessoas são acolhidas. É na sua morada que se achegam visitantes e pesquisadores de lugares variados. Assim, Dona Antônia, Oziel e os demais membros da família costumam receber e acolher os que vão à comunidade. Contudo, a tarefa de Dona Antônia vai além da recepção ou de conceder entrevistas: sob seus cuidados, também está a missão de “aprontar a comida”. Assim, o conceito de acolhimento se desmembra na ligação com a terra, com o plantio e com a cozinha. Nesse entrelaço, vale observar a produção agrícola em Lagoa da Pedra: milho, feijão, abóbora, inhame, batata-doce, fava e feijão-de-corda.

Na cozinha da casa de Dona Antônia, estão concentradas práticas culinárias e alimentares que replicam saberes ancestrais. Em Lagoa da Pedra, o fubá, um conhecido derivado do milho, é bastante consumido no almoço, com feijão-fava, mas o acréscimo da rapadura potencializa a funcionalidade do ingrediente, transformando-o em uma sobremesa. Fubá com rapadura trata-se de uma receita centenária, pois os avós e bisavós de Dona Antônia já a preparavam. Nossa interlocutora prepara a receita desde os doze anos, pois aprendeu com Mariana, a sua mãe.

Como toda boa refeição, os detalhes fazem a diferença no preparo do fubá com rapadura. Inicialmente, é preciso deixar a panela bem quente antes de colocar o milho para dourar. Um

recipiente mais fechado facilita a manutenção da temperatura, acelerando o processo da torra do milho. Com um pouco de cinza do fogão de lenha, Dona Antônia unta a panela e despeja o milho, que passa por um longo tempo de doura; peneira os grãos e os repassa para o pilão, triturando-os junto com o fubá. Essa receita conta com certa predileção por parte dos moradores de Lagoa da Pedra, sendo bastante encomendada, principalmente no final do ano, para que seja levada aos parentes que residem no estado de São Paulo.

A segunda receita também é bastante antiga. O café de coco assim é chamado porque é feito à base do grão puro. O termo “coco” também é tomado como sinônimo de caroço, de grão. Os moradores ainda contrapõem o café de coco com aqueles que são industrializados, pois o primeiro dispensa quaisquer aditivos na sua produção. Os moradores relatam que se trata de um café diferenciado, bastante saboroso. Tal informação não é de se estranhar, ainda mais se considerarmos que, no passado, a região no entorno de Lagoa da Pedra possuía fazendas cafeeiras, inclusive com potencial de exportação, como nos foi relatado. Faz-se o café quando se tem vontade, mas é uma receita demorada. Com a panela preaquecida no fogão de lenha, os grãos são mexidos por um bom tempo. Quem faz o café de coco também precisa ter uma boa percepção da temperatura: a receita é iniciada com fogo médio e finalizada com fogo alto. Todo esse

cuidado repercute na qualidade do grão, pois, se torrar pouco, ele fica avermelhado; se torrar muito, mesmo adoçado, permanecerá amargo. Todo o cuidado também é necessário para que não fique “macacado” (nome dado ao grão que fica tostado exteriormente, mas avermelhado por dentro). Quando o grão está bem torrado e começa a estalar, é a hora de juntar o açúcar.

Quando perguntamos a Dona Antônia sobre o tempo que ela conhece a receita, de imediato, ela responde que tem muito tempo, e a faz desde os dezesseis anos. Ela também ressalta o quanto especial é a bebida, pois, quando vai à casa da comadre, conhece logo o cheiro, possível de sentir até por quem passa a dois quilômetros de distância. Damiana auxiliou no preparo da receita, e também assegurou a potencialidade ancestral da mesma, argumentando que aprendeu a fazer o café com a sua avó e com sua mãe. Ela ainda complementa, informando que a receita rende bastante, pois sua mãe utilizava a proporção de quinhentos gramas de café para um quilo de açúcar. A medida durava cerca de um mês, para uma família de doze pessoas.

Mas nem só do cheiro e do sabor do café de coco Dona Antônia nos falou. Em algumas situações, conversas sobre café costumam durar, e, nesse caso, rendeu outras histórias que também remeteram à ancestralidade, atributo tão marcante das comunidades tradicionais. Trata-se de um outro café que serve para o tratamento de doenças

graves, tal qual um acidente cardiovascular. Ela nos relata que a receita é do conhecimento dos mais antigos, e consiste em juntar o grão do café com mais algumas sementes e ervas, que, somadas, totalizam vinte e cinco insumos diferentes. Entre os ingredientes do chamado café medicinal, estão: semente de própolis, semente de girassol, guandu, erva-doce, jurema-de-caboclo... A memória trai Dona Antônia, que esquece o restante da extensa lista de ingredientes. Entretanto, ela assegura o bom potencial do café, que serviu até para restaurar a saúde do seu esposo. Essa receita ela aprendeu com um antigo curandeiro, já falecido, mas dona Antônia arremata a conversa dizendo que, lá no Escorrego, existe uma pessoa que conhece as demais ervas.

Ainda que Dona Antônia tenha lembrança parcial dos ingredientes do café medicinal, ele não poderia deixar de ser registrado. Parafraseando os ensinamentos de Bartolomé (2006), poderíamos dizer que o café medicinal se insere nos fragmentos de uma história não contada, porém fundamental para recompor noções de coletividade e de comunidade histórica, a fim de que as comunidades reivindiquem, em face dos outros e de si mesma, sua legitimidade passada e presente. As receitas ensinadas por Dona Antônia nos falam de pertencimento e de identidade, são fios de história e memória que insurgem à beira de um fogão de lenha, e que reverberam os saberes coletivamente construídos. ●



## informações de referência

### OS PRATOS: FUBÁ COM RAPADURA E CAFÉ DE COCO

Empenhadas no preparo do fubá com rapadura e do café de coco. • Dona Antônia e Damiana

### LAGOA DA PEDRA

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: 2005  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: não há  
População: cerca de 200 famílias



Edilene colhendo  
tomate de “nego” para  
o preparo da maxixada

# Serrote

## DO GADO BRABO

No final do século XVIII, com o crescimento das fazendas na área territorial hoje pertencente ao município de São Bento do Una, também adveio a presença da escravidão. A partir das informações trazidas nos registros cartoriais, é possível observar que, provavelmente, São Bento do Una não foi somente um receptor de mão de obra para as fazendas, mas também um ponto comercial para a compra e venda de escravos (CINTRA, 1988; FERREIRA, 2008).

TEXTO  
Halda  
Simões

FOTOS  
Shelda  
Santos

Existe uma robusta documentação que interliga a formação do Serrote do Gado Brabo a um período histórico em que a escravidão encontrava-se em decadência, as quais estão

catalogadas no livro *Gado Brabo: de Senhores e Senzalas*, de autoria de Ivete Cintra (1988). Em 1887, as “Cartas de Liberdade” baseadas no desconhecimento da filiação, tornavam-se favoráveis aos escravizados, além das cartas que eram passadas espontaneamente pelos senhores aos seus subordinados. Também no final do século XIX, as ações de liberdade e a relação de escravos a serem libertos pelo Fundo de Emancipação de São Bento do Una fortalecem essa visão sobre o declínio escravista. É interessante observar que a datação desses registros antecede a Lei Áurea, o que fortalece esta interpretação.

Para os historiadores locais, é nesse contexto que está situada a formação do Serrote do Gado Brabo. A hipótese mais aceita para o surgimento do quilombo é que alguns proprietários doaram terras aos escravizados (ibid, 1988). Fontes orais também sinalizam que as doações foram realizadas após a assinatura da Lei Áurea, dado o contexto de desamparo enfrentado pelos escravizados, que não auferiram quaisquer garantias ou indenizações após a vigência da nova Lei. Mesmo que existam elementos históricos

**Seu Lourinho é uma importante referência para a comunidade, pois é detentor de muitos saberes ancestrais**



que reforcem a hipótese da doação de terras, é importante observar que as terras doadas pelos proprietários geralmente estão localizadas em áreas de pouco potencial produtivo e apresentam solo rochoso. Não sendo a terra boa para o plantio, os moradores tornam-se bastante dependentes dos fazendeiros para exercerem a agricultura, já que esses detêm as melhores terras (SILVA, 2018).

O Serrote do Gado Brabo é considerado o primeiro sítio que reporta à presença de escravizados na região, mas a área do quilombo é constituída por mais cinco sítios (Primavera, Caldeirãozinho, Caíbras, Jirau e Poço Doce). Como a maioria das comunidades quilombolas em Pernambuco, o Serrote não possui titulação definitiva de suas terras. Embora o território seja extenso, não é to-

talmente explorado pela comunidade, pois existem vastas propriedades particulares na localidade. Como mencionado, boa parte dos moradores ainda são dependentes economicamente dos fazendeiros para trabalhar nas terras que possuem bom potencial produtivo. Essa situação é bastante difícil para os quilombolas, pois ficam condicionados não somente às questões climáticas, mas também à autorização dos fazendeiros para o desenvolvimento dos trabalhos na agricultura.

Entre as pessoas que são referências na comunidade, Dona Tiquinha e Seu Lourinho são comumente indicados para receber os visitantes. Dona Tiquinha ensinava às crianças da comunidade o samba de coco, e também era rezadeira, atividades hoje comprometidas por motivos de saúde. Além de agricultor, Seu





Lourinho também é um conhecido oleiro na região, cujas peças são reconhecidas pela boa qualidade. Para além da acolhida afetuosa, conhecer o casal significa ter uma aula, em termos bastante práticos, não somente sobre memórias ou etnicidade, mas também sobre os desafios vivenciados na trajetória da comunidade.

As lutas enfrentadas pelo Serrote vão desde o acesso à terra até as políticas específicas para a educação e a saúde. Recentemente, a pequena escola foi desativada, e a comunidade também não possui posto de saúde. Permeiam esse cenário muitas histórias de sofrimento, as quais, pelo incômodo e sofrimento que causam, nem sempre são abordadas. Entretanto, são trazidas à tona pelos moradores quando há a necessidade

de justificar as reivindicações do quilombo, comprovando que as desigualdades do passado também repercutem no presente.

Em meio a tantas tensões, podemos dizer que a relação entre culinária e patrimônio perfaz um caminho que ressignifica, explica e fortalece a identidade da comunidade. A receptividade dos moradores do Serrote do Gado Brabo também é digna de nota. A acolhida não somente facilitou a realização das receitas inicialmente combinadas, como também possibilitou conhecer outros pratos. De maneira bastante dinâmica, à medida em que os ingredientes eram utilizados, mais receitas foram lembradas, e assim, novos fragmentos da ancestralidade surgiam. Foi dessa maneira que uma coleta programada também deu lugar a imprevistos saborosos e cheios de histórias. ●

**Clemilda no corte e preparo do coco ralado**



## modo de preparo

1. Raspe o coco com o auxílio de uma colher;
2. Acrescente a farinha e o açúcar;
3. Misture bem para incorporar os ingredientes;
4. Está pronto para servir.

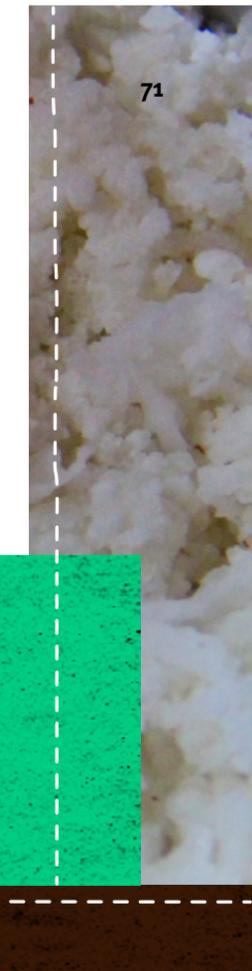


## Coco com açúcar e farinha

### ingredientes

Coco seco	1/4
Farinha de mandioca	4 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa

**Rendimento:** 2 porções





## modo de preparo

1. Coloque a água em uma panela e leve ao fogo para aquecer;
2. Quando estiver quase fervendo, adicione o fubá aos poucos;
3. Coloque o sal;
4. Mexa até que forme um cuscuz soltinho;
5. Está pronto para servir.

## ingredientes

Fubá	800 g
Água	1,250 l
Sal	a gosto

Rendimento: 8 porções



# Cuscuz 40





## ingredientes

Tomate-de-mundiça/negro	12
Coentro	1/2 molho
Maxixe médio	25
Semente de coentro	3 cachos
Coco seco	1/2
Cominho	1 colher de chá
Pimentão-verde	1/2
Cebola média	1
Leite	250 ml
Alho	1 dente
Colorau	2 colheres de chá
Sal	a gosto
Óleo	1 fio
Margarina	1 colher de sopa

## modo de preparo

1. Com o auxílio de uma faca raspe os maxixes para retirar os espinhos e corte as duas extremidades;
2. Corte os maxixes em rodela e reserve;
3. Esprema os tomates-de-mundiça para retirar todo o conteúdo interno, depois corte em tiras finas;
4. Pique a cebola, pimentão e o dente de alho em pedaços bem pequenos;
5. Retire as sementes de coentro dos cachos e amasse-as com uma colher;

6. Raspe o coco com o auxílio de uma colher;
7. Pique o coentro finamente;
8. Coloque os maxixes em uma panela com água suficiente para cobri-los, adicione sal e leve ao fogo médio;
9. Cozinhe até que a casca do maxixe comece a ficar transparente, aproximadamente 15 minutos;
10. Em outra panela, aqueça o óleo e a margarina;
11. Adicione a cebola, o alho, o pimentão, as sementes de coentro e o coentro fresco e deixe dourar por 30 segundos;

12. Adicione o maxixe, o leite e misture delicadamente até incorporar todos os ingredientes;
13. Adicione o colorau e o cominho e misture mais um pouco;
14. Adicione o coco e continue mexendo delicadamente para que se incorpore à preparação;
15. Corrija o sal e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos, mexendo de vez em quando.

**Rendimento:** 10 porções

# Maxixada



**MODOS**  
**de FAZER**

**O** Cuscuz Quarenta é uma mistura de água e fubá preparada de forma muito semelhante a um mingau. Trata-se de uma receita feita costumeiramente pelos mais antigos do quilombo, e chegou também às novas gerações. Renato é quem nos fala sobre o prato e executa a receita: “esse Quarenta eu vi... eu via muito os quilombola fazer, né. Aí eu... aprendi com eles né [...]. Eu via eles comerem com leite. [...] tiravam da vaca o leite, bacana mesmo, forte!”

O Cuscuz Quarenta também era um alimento que servia de base para os pratos dos quilombolas, quando voltavam da cidade e conseguiam algum pedaço de carne. A carne citada trata-se das partes menos valorizadas do corte da carne bovina: tripa ou bofe. Ainda que a descrição trazida por Renato fale muito mais da privação, é possível perceber que comer a carne com o Quarenta era um momento de festividade:



*Esse Quarenta para eles comer é... quando é... eles vão para a cidade, aí eles trazem é... é tripa de boi, né, é... bofe, essas coisas, aí eles já tem um cordão assim ó, tem um cordão assim, aí tem fogo lá, aí tem um cordão, que eles colocam assim o cordão, aí eles colocam aquelas carnes todinha lá e aquelas carnes vai recebendo a quentura da-do fogo, aquela fumaça e tudo e fica bem sequinha e eu vejo eles assar lá e comer com aquele Quarenta. Aí tinha umas quilombola aí, aí elas não trazia nem uma bacia, vinha com um saco. Já pensou o cara com um saco colocar um bofe de*

*boi, dentro de um saco e escorrendo aquele sangue? Como é que vai ficar? Aí quando ela colocava nas costas, quando ela já ia ali na frente o sangue, o sangue [...] já estava descendo, já estava no mocotó, embaixo, com o saco nas costas [...]. Eles levavam, ali era uma festa para eles. [...]. Uma festa, uma festa para aquele pessoal, quando eles chegavam com aquele fato de boi dentro do saco, eles tiravam, aí tem uma lagoa ali, de pedra, aí eles lavavam naquela lagoa aquelas tripas de boi, aquele bofe, eles lavavam, tudo direitinho e levava para colocar naquele cordão lá, para secar né.*



**Edilene posa para a foto com um pé de macaxeira, elemento importantíssimo para a alimentação da comunidade**



**Renato mexe o Quarenta, receita que aprendeu com os mais velhos. No fim da tarde, Seu Lourinho nos conta outras histórias da comunidade**



A partir do que nos diz Renato, percebemos que não se tinha a melhor carne, mas assá-la e comer com o Quarenta era prazeroso, diante das possibilidades alimentares bastante restritivas. Porém, nem todo dia é dia de festa, e nem todo dia tem-se a “mistura” no prato. Em nossa história, quando nos referimos à alimentação, não somente falamos sobre o prazer dos sabores, mas também sobre a fome e a desigualdade. Não raramente, os paradoxos da alimentação se replicam nos quilombos do Agreste de Pernambuco. Contudo, a escassez também foi motivo para a tática e para a resiliência. Assim foi com os negros do Serrote do Gado Brabo. Ausente a carne, era necessária a inovação com os vegetais. Mesmo assim, não era possível contar com

uma grande variedade de hortaliças. Na falta das terras férteis, aproveitam-se os vegetais rasteiros. Maxixe, pequenos tomates, bredo e couve eram as misturas possíveis.

Edilene, moradora do Sítio Serrote do Gado Brabo, nos explica como se dava o uso desses alimentos: “[...]isso aqui [o maxixe] e o bredo era mistura pra[por] não ter carne, que muitos não tinham galinha, muitos não tinham recursos, aí usava maxixe, bredo, couve pra comer com macaxeira, com Quarenta, com cuscuz”. Ainda de acordo com Edilene, essas misturas eram tão utilizadas pelos negros da região de maneira que algumas foram nominadas até mesmo com termos pejorativos. É o caso do “tomate-de-mundiça”, ou o “tomate-de-negro”. De tão consumido pelos escravizados, assim ficou conhecido o pequeno fruto.



Além do tomate e do bredo, o maxixe, talvez por possuir certa carnosidade, foi o legume eleito para ser o substituto da carne: “[...] eles comia a raiz, a macaxeira cozinhada, com... só com a água, às vezes o maxixe para fazer como mistura, como eu disse a você.” O maxixe nasce “por ele mesmo”, dentro do roçado. Quanto mais verdinho ele estiver, melhor para o preparo da maxixada, pois possui mais frescor e fica mais macio para o preparo.

Cortado em rodela e colocado em uma panela, o maxixe vai ao fogo com água e sal. À parte, refogam-se os temperos e acrescenta-se o maxixe, já desprezada a água do cozimento. O coco ralado é agregado ao cozido, realçando o sabor do prato, que se assemelha a um guisado. É um alimento que agrega bom valor nutricional, sendo uma alternativa interessante para aqueles que, por exemplo, escolhem uma dieta vegetariana.

Longe de romancear o improviso culinário no Serrote do Gado Brabo, vale a pena fazer a maxixada e saborear uma excelente refeição. No entanto, como mencionado no início deste escrito, é importante reforçar que muitos moradores da comunidade ainda encaram dificuldades significativas no que diz respeito a direitos básicos. Diante de tantos enfrentamentos, a desigualdade permanece ocupando o prato.

No meio-tempo da feitura da maxixada, Clemilda nos falou sobre uma receita também

antiga, uma espécie de doce feito por sua avó. Com três ingredientes, temos a sobremesa que era comumente consumida após o almoço ou “na hora em que se tinha vontade”, em algum momento de descanso: farinha de mandioca, açúcar e coco. No meio da conversa, Renato complementa: “coco com farinha era comida de ‘quilambola’ também, coco com farinha e açúcar. Era o comer dos ‘quilambola’”. Como nos relatou Clemilda, os homens “chegavam cansado do serviço, aí a mulher: ‘venham comer!’ Aí já sabia que era coco com farinha”. Essa mesma mistura também é realizada pelos quilombolas de Castainho (município de Garanhuns). A receita potencializa o sabor adocicado do coco, sendo bastante agradável, ainda que feita com poucos ingredientes.

A responsável pela dose de afetividade da receita era a avó de Preta (Edilene) e de Clemilda, conhecida por todos como Mãe Veia. Esta referência feita por Preta é particularmente importante, pois no Serrote do Gado Brabo existe um sentimento de pertença e familiaridade que é construído coletivamente (FERREIRA, 2008; SILVA, 2018). Em uma abordagem antropológica, podemos dizer que é vivenciado e cultivado entre boa parte dos moradores o conceito de família extensa, pois os vínculos de consideração e afeto ultrapassam a consanguinidade. Nesse contexto, Preta nos diz:



**Clemilda na colheita de ervas para preparação dos pratos, como sementes de coentro**

*A nossa avó todo mundo chamava de Mãe Veia, tudo que ela fazia, aí vinha o coco e ela deixava, então ela raspava e colocava num prato com farinha e açúcar, era bom demais[...]”. Fazia bem muito no prato e se sentava e comia depois do almoço com muito tempo que chegava do roçado cansado, aí vinham comer um coquinho com farinha [...]: É, isso aí se comia na hora que tinha vontade. [...].*

Embora as memórias de Preta sobre o doce estejam ligadas à afetividade, é importante dizer que ela também condiz com algumas memórias sobre a privação. Renato enxerga o outro lado do dilema relacionado ao prato. Segundo ele, o consumo dos alimentos com pouco valor nutricional impedia o desenvolvimento das crianças, problema que também estava relacionado à ingesta contínua da farinha de mandioca e do açúcar: “Os quilombolas, aqueles negrinhos [...] se criava tudo com a barriga muita grande [...] só crescia a barriga, os negrinho não crescia não [...] por causa de que comia era... muita farinha com açúcar né?”

A percepção de Renato nos toca, principalmente porque, apesar do bom sabor da sobremesa, ela era claramente insuficiente para suprir as necessidades alimentares das crianças. Não é de hoje que as sobremesas são comumente criticadas pelos profissionais de saúde, pois embora sejam bastante calóricas, possuem pouco valor nutricional. Aos olhos de Renato,

o misto da farinha e açúcar também era nocivo ao desenvolvimento saudável dos quilombolas, o que não deixa de ser um argumento bastante razoável, principalmente no contexto da escassez. É entre as contradições dessas percepções e memórias que se situam também os paradoxos dos doces: se eles não nutrem, ao menos geram memórias de afeto e acariciam o paladar. ●

### informações de referência

#### OS PRATOS: CUSCUZ QUARENTA; MAXIXADA; COCO COM AÇÚCAR E FARINHA

Empenhado na feitura do cuscuz quarenta: Renato  
Empenhadas na feitura da maxixada: Clemilda e Edilene  
Empenhada na feitura do coco com açúcar e farinha: Clemilda

#### LAGOA DA PEDRA

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: 2004  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: não há  
População: cerca de 170 famílias



# Timbó

O Timbó guarda uma importante nascente, protegida pelo pouco que resta da mata. Thor (costuma guiar grupos de visitantes) nos apresentou um pouco do lugar e das cachoeiras

**A** comunidade do Timbó fica a cerca de 40 minutos da cidade de Garanhuns, em condições normais, pois durante o período de chuvas o acesso torna-se mais difícil. O percurso até a comunidade é bastante revelador, devido a uma paisagem de relevo montanhoso, marcada por pastagens e grandes propriedades. Ao se aproximar do trecho central da comunidade, percebe-se logo o surgimento da mata. O Timbó fica no alto de uma montanha, que se destaca pela cobertura verde, já escassa na região. Ao chegar no Timbó, nos deparamos com uma construção histórica, a igreja de Nossa Senhora de Nazareth. A construção foi tombada em 2020 e faz parte da história e do mito de fundação da comunidade, além de ser também reconhecidamente a igreja mais antiga do município de Garanhuns.

A história da comunidade remonta há oito gerações, cerca de duzentos anos. Apesar de ser veiculada a informação de que a Igreja (e a comunidade) seria uma construção de 1650/1700, o Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (INCRA, 2011) do Timbó aponta que sua origem teria se dado nas primeiras décadas do século XIX, no “tempo de reis”, ou seja, antes da independência do Brasil, a partir da chegada de um negro fugido da Bahia (INCRA, 2011, p. 69):

TEXTO  
Edvania  
Kehrle

FOTOS  
Shelda  
Santos

passado e presente:  
*alguns entrelaços*

Atualmente as versões que se apresentam com mais consistência dão conta de que Vitorino chegou a Garanhuns e só mais tarde, já alforriado retornou à Bahia e comprou a alforria dos três filhos. Vitorino, já em Garanhuns se casara com uma “cabocla” e os seus filhos também fizeram o

mesmo, se reproduzindo, dando início a novas gerações simultâneas: uma composta por filhos de José Vitorino com a “cabocla” da região e outra de filhos dos filhos mais velhos do primeiro “casamento” de José Vitorino. Inicia-se aí a história da formação do grupo no local.

O termo “cabocla” aponta a existência de populações indígenas, que teriam se integrado ao grupo, seja de forma forçada ou não. No Relatório, há diversas referências que reforçam a presença indígena no local e entre o grupo inicial, como a expressão “pegas a dente de cachorro”, para definir o casamento com mulheres locais; ou ainda, memórias sobre um local, próximo a um pé de jenipapo, que dão conta de que havia um toré, do qual algumas pessoas da comunidade participavam.

Nesses dois séculos, a história do Timbó se desenrola a partir da ocupação e da

descendência desse núcleo negro iniciado por Vitorino e, não se sabe até que ponto, misturado à população local/indígena. No relatório, o antropólogo Jonhny Cantarelli (INCRA, 2011) aponta o século XX como o momento em que as terras vão sendo perdidas pela população negra, do núcleo originário, para pessoas brancas. Em especial na década de 1970, é observado um maior movimento de grilagem de terras e pecuarização, o que contribuiu grandemente para a migração da população negra do Timbó para zonas urbanas (INCRA, 2011, p. 166):



Ao lado do fogão a lenha, Dona Geralda aguarda a finalização do xerém

O Timbó se fragmentou em diversos Sítios, como pequenas comunidades independentes e inter-relacionadas; diversas áreas foram ocupadas por grileiros pertencentes à classe dominante local; Rosendo se apropriou e perdeu em dívidas vastas áreas de terra. Desde a década de 70, o processo de pecuarização da região forçou a imigração massiva para as áreas urbanas e para o sudeste do país. Com este cenário, chegamos ao presente.

Nesse contexto, no final do século XX e início do século XXI, a associação de moradores, que na prática já existia há bastante tempo, é oficializada, com o intuito de reivindicar seu território enquanto remanescentes quilombolas. A ata da assembleia de fundação data de outubro de 1999, no entanto o cadastro de pessoa jurídica data de março de 2001. Como presidente da Associação Rural Comunitária dos Remanescentes do Quilombo do Timbó e Adjacências estava seu Espedito Ferreira da Silva, hoje com 66 anos, liderança da comunidade desde a juventude. Ele conta que começou servindo à comunidade por volta dos seus 16 anos, escrevendo cartas, pois era bastante escasso encontrar alguém “letrado”. Das conversas com os mais idosos, guardou muitas histórias sobre a origem da comunidade e a vida dos antepassados.



Em 2004 a comunidade do Timbó foi registrada e reconhecida pela Fundação Cultural Palmares como remanescente quilombola. Em seguida, foi passada ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) a incumbência de conduzir a regularização do território. De acordo com o relatório do INCRA, foram identificados três tipos de ocupação na área pleiteada (INCRA, 2011, p. 166):

*(1) a área “coletiva” do Patrimônio de Nossa Senhora de Nazareth, (2) os sítios de quilombolas, que se dividem em duas modalidades: (2.1) os individuais e; (2.2) outros que são “terras de herdeiros”, as quais geralmente não são habitadas por todos os herdeiros, a maioria residindo em áreas urbanas ou no sudeste do país; (3) terras de “não quilombola” que compreendem as localmente denominadas “terras de fazendeiros” e pequenos sítios particulares de gente “de fora” da comunidade. As terras de fazendeiros comportam em si “moradias”: Timbó 166 casas de famílias que ali trabalham, residem e cultivam pequenos tratos de terra e em alguns casos são quilombolas.*

O trabalho camponês, identificado no diálogo com a comunidade como o trabalho “na roça”, é essencial para compreensão e manutenção dos modos de vida dessas pessoas, não só para a produção do alimento. Seu Espedito e Dona Geralda, nossos anfitriões na comunidade, muito nos contaram sobre a produção de suas roças, que

alimentavam suas próprias famílias e tinham os excedentes vendidos para outros sítios e em feiras, em Garanhuns e outras cidades da região. Porém, eles observam que hoje está cada vez mais difícil manter essas atividades.

A fala dos nossos anfitriões reforça o que o antropólogo Jonhny Cantarelli (INCRA, 2011, p. 272) ressalta em seu relatório:

*(...) a conjuntura atual na qual os pequenos agricultores familiares, camponeses, quilombolas sofrem a pressão da agropecuária que anseia por suas terras, na qual os incentivos governamentais, mesmo quando voltados para os pequenos produtores, são direcionados para esta atividade, torna cada vez mais difícil de manter, reproduzir, o modo de vida camponês no local.*

É extremamente importante que a comunidade do Timbó possa ter condições de viver em seu território, pois é lá que está a história de seus antepassados e, conseqüentemente, o que e quem são hoje. Cada característica natural ou construção histórica – como a Serra da Caridade e a Igreja de Nossa Senhora

de Nazareth – importa.

A comunidade do Timbó se organizou e reivindicou a regularização do seu território, numa grande demonstração de que continuam historicamente resistindo, agora às pressões da pecuária e da especulação rural, como nos contou seu Espedito:

*[...] Teve um tempo que a gente ia jogar bola aqui, não bebia água na casa do povo não, mas era porque o povo não dava. Tu vem de onde? Do Timbó? Orsh! Sai, sai sai! Quem quer... orsh, quem queria conversar com nego do Timbó? Agora por que? Porque nego do Timbó, que era dono das melhores terras, eram açoitados pelos grileiros, e... enfrentava! Grileiro que não tivesse bom, ou corria, ou ficava. Então o nego do Timbó pegou essa fama porque queria registrar seu território, queria... não queria dar, vender pra ninguém [...]*

Seu Espedito deixa revelar o quanto essas relações de poder, de disputa fundiária, eram e são perpassadas pela questão racial. Mas também, o quanto essa população lutou e vem resistindo até hoje para garantir sua existência.

Nesse movimento de aproximação da comunidade, é possível também perceber o quanto o poder público se faz ausente. Só para citar alguns exemplos: uma das barra-

gens que abastecem de água a região passa ao lado da comunidade, guardiã de nascentes importantes, no entanto esta não dispõe de água tratada em suas casas; as crianças do Timbó são distribuídas em escolas distantes, pois a escola da comunidade foi fechada; e a Igreja de Nossa Senhora de Nazareth foi tombada em fevereiro de 2020, depois de um moroso processo, mas hoje encontra-se interdita por risco de desabamento. ●

## modo de preparo

1. Quebre o milho no pilão;
2. Coloque o milho para cozinhar em 3,5 litros de água em uma panela de pressão com um punhado de sal;
3. Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos depois que a panela começar a chiar;
4. Retire o Milho do fogo e da panela;
5. Coloque a fava para cozinhar em 1,5 litros de água por aproximadamente 1 hora;
6. Retire a pressão, junte o milho e cozinhe com a panela destampada até engrossar o caldo.



# Mungunzá casado

## ingredientes

Milho seco	500 g
Fava	200 g
Água	5 l
Sal	a gosto

Rendimento: 4 porções

## ingredientes

Milho seco	1,5 kg
Margarina	2 colheres de sopa
Cebola	1/2
Pimentão	1/5
Cebolinha	5 tirinhas
Água	3,5 l
Sal	a gosto
Coentro	1 punhado
Cominho	1 colheres de sopa
Alho	3 dentes
Colorau	1 colheres de sopa

Rendimento: 10 porções



# Xerém



## modo de preparo

1. Passe o milho seco no moinho ou utilize o pilão para que fique o mais fino possível;
2. Com o auxílio de uma arupemba, separe a parte fina das partes grossas e restos de casca;
3. Coloque o milho em uma panela e cubra-o com água;

4. Utilize uma peneira para retirar todos os resíduos que fiquem flutuando na água da panela;
5. Troque a água e repita o processo, até que não haja nenhum resíduo e a água retire o leite do milho;
6. Adicione mais 1,5 l de água na panela e um punhado de sal;
7. Leve ao fogo alto até levantar fervura;
8. Diminua o fogo e mexa de vez

- em quando;
9. Adicione mais 700 ml de água e espere engrossar;
10. Adicione mais 1 l de água;
11. Pique as verduras e adicione-as junto com os temperos;
12. Adicione mais 250ml de água assim que começar a engrossar;
13. O Xerém estará pronto assim que a consistência estiver cremosa.

No Timbó, conversamos com seu Espedito Silva, liderança da comunidade há várias décadas, e com dona Geralda, que conduziu a preparação dos pratos coletados: mungunzá casado e xerém.

Dessa conversa com seu Espedito, surgiram informações sobre a Serra da Caridade e sua relação com a sobrevivência alimentar da comunidade. Segundo seu Espedito, a Serra sempre foi conhecida como um lugar de fartura e por existir lá uma fonte de água mineral. Conta que os mais velhos relatavam que em 1945 houve uma crise e uma seca muito grande, e os necessitados iam até a Serra da Caridade buscar água e alimentos, como inhame e banana-pão. No Relatório Técnico de Identificação e Delimitação (INCRA, 2011) do Timbó, a Serra da Caridade (ou do Grilo) aparece como uma forte referência no imaginário local, uma espécie de mundo encantado.

De acordo com nossos anfitriões, das produções locais, o milho sempre teve um papel importante na alimentação, sendo o xerém um prato essencial para a comunidade até hoje. Seu Espedito nos afirmou que dona Geralda é comumente acionada para preparar o xerém com galinha para visitantes que eventualmente chegam à comunidade. Ressaltamos que,

## MODOS de FAZER



muito próximo à casa dela, existem belas cachoeiras frequentemente visitadas por pessoas não pertencentes à comunidade.

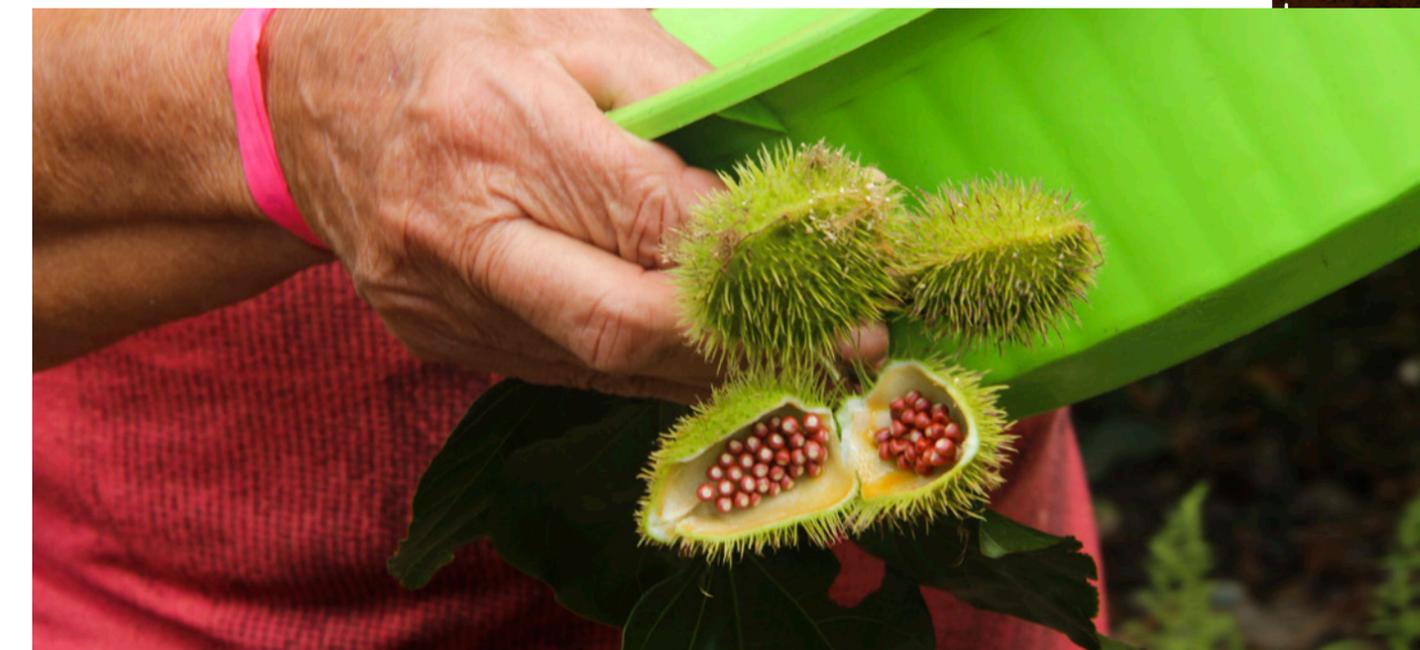
Dona Geralda é filha de Manoel Juventino e Isaura. Sua mãe costumava ser uma pessoa de referência na comunidade, concedendo entrevistas a pesquisadores. Seus pais trabalhavam com as produções de café (bem presente na região em meados do século XX) e açafraão (esse último geralmente era vendido em Poço Comprido, um vilarejo próximo à comunidade).

Durante o preparo do Xerém, Dona Geralda fez uso de um moinho de pedra, “vamos fazer como fazíamos antigamente, hoje já é mais difícil o pessoal usar porque já compram pronto, mas não fica a mesma coisa”. Ela conta que o moinho era usado de forma coletiva, por isso

quem tinha um geralmente recebia os parentes e vizinhos com frequência para moer cada um seu milho. Dona Geralda diz que ainda se lembra de sua bisavó fazendo o xerém: “mãe Romana, era minha bisavó, eu ainda vi ela fazer”.

Dona Geralda conta que o xerém era feito várias vezes na semana e que era consumido tanto no almoço como no jantar. Ela ressalta que não era sempre que tinham condições de servir com galinha ou com outra carne; assim, ia misturando com o que era possível ou comia até puro mesmo.

Ela explica que tanto o xerém como o mungunzá eram refeições de base, consumidas quase diariamente. Sobre o mungunzá, explica que não era como o que conhecemos hoje, um prato só com milho e doce:



Antigamente não era doce, minha filha, eu não tenho vergonha de dizer a vocês não. Antigamente era com...fava ou feijão, misturado. Toda bem cedo, ôi, naquele tempo era um tempo meio atrasado, fazia aquelas panelas bem grande, que na minha família era dez pessoas, aí mamãe tinha as panela grande de barro e nós relava e fazia, ela fazia.



### informações de referência

#### OS PRATOS: MANGUNZÁ CASADO E XERÉM

Empenhada na feitura do mungunzá casado e do xerém: Dona Geralda

#### TIMBÓ

Certificação pela Fundação Cultural Palmares: 2004  
Fase atual do processo de titulação de território pelo INCRA: RTID  
População: cerca de 125 famílias



O mungunzá de Dona Geralda, receita herdada das mulheres da família – mãe, avó, bisavó –, é um prato salgado, que mistura o milho quebrado com fava (ou feijão). Acompanhamos a preparação do prato feito por ela, utilizando a fava colhida do seu quintal:

Para a feitura do mungunzá o milho foi cuidadosamente quebrado no pilão, com cinzas, ficando em pedaços grandes. O mungunzá salgado é uma espécie de caldo de milho e fava (ou feijão), muito saboroso e que, segundo os relatos de Dona Geralda e seu Espedito, era muito consumido, porque

utilizava os alimentos que eles plantavam e tinham disponíveis, mas também por ser muito forte, para que tivessem energia suficiente para o trabalho na roça.

Tanto o mungunzá quanto o xerém são pratos que contam a história do Timbó e dos seus antepassados. Foram não só substâncias importantes para a sobrevivência, mas também consideráveis elementos culturais no movimento de resistência dessa comunidade. O famoso xerém com galinha do Timbó é até hoje apontado como o melhor da região por muitas pessoas que tiveram a oportunidade de conhecer a comunidade. ●



# álbum

FOTOS  
Alcione Ferreira



















# Índice de RECEITAS



**PÁGINA**

**ANGICO**

14 FEIJOADA DE QUARESMA

16 MINGAU DE CASTANHA

18 SARAPATEL DE GALINHA



**CASTAINHO**

26 BEIJU NO CACO

28 PÉ DE MOLEQUE



**CURIQUINHA  
DOS NEGROS**

39 BANANADA ORIGINAL

40 CAFÉ DONZELO





# FLORES

PÁGINA

- FAROFA DE FUBÁ TORRADO COM RAPADURA 49
- DOCE DE ABÓBORA EM CUBO 50



# LAGOA DA PEDRA

- CAFÉ DE COCO 61
- FUBÁ DE RAPADURA 62



# SERROTE DO GADO BRABO

- CUSCUZ 40 72
- MAXIXADA 74



# TIMBÓ

- MUNGUNZÁ CASADO 86
- XERÉM 88

Índice de RECEITAS



ALMEIDA, Magdalena Maria de. **Samba de coco e políticas públicas:** patrimônio e formação cultural em Pernambuco. Brasília: FCP, 2013.

ALMEIDA, Maria Márcia Rodrigues de; ALMEIDA, Roseane Gico Beserra. **Comunidade Quilombola Angico.** Bom Conselho. No prelo.

BARTOLOMÉ, Miguel Alberto. As etnogêneses: velhos atores e novos papéis no cenário cultural e político. **Mana**, v. 12, 2006.

CINTRA, Ivete de Moraes. **Gado Brabo:** de senhores e senzalas. Recife: Centro de Estudos de História Municipal, 1988.

CURVELO, Maely Carlos da Silva. **O direito à educação quilombola:** Quilombolas, escolas e projetos políticos pedagógicos em Bom Conselho-PE. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Pedagogia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Garanhuns, 2018.

FAUSTO, César Monteiro. **Poético:** um poema para preta. Recife: Provisual, 2017.

FERREIRA, Francisco Marcelo Gomes. **Serrote do Gado Brabo:** identidade, territorialidade e migrações em uma comunidade remanescente de quilombos. Universidade Federal de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2008.

FERRO, Celina. **De Capacaça a Bom Conselho:** uma visão pessoal. Recife: Comunicart, 1992.

FIORASO, Carmelo; VIEGAS, Daniel; MELO, Marluce. **Castainho:** contando a história. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2013.

GALDINO, Manoel. **Breves histórias de Pedro Papacaça:** um quilombo além de Palmares. Recife: Art Imagem, 2006.

GODOI, Emília Pietrafesa de. Territorialidade. **Raízes:** Revista de Ciências Sociais e Econômicas, v. 34, n. 2, p. 8-16. Disponível em: <https://doi.org/10.37370/raizes.2014.v34.411>. Acesso em: 21 jul. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Relatório técnico de identificação e delimitação do território da comunidade remanescente de Quilombo do Timbó.** Recife, 2011.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Tabela de andamento de processos.** Disponível em: [https://antigo.incra.gov.br/media/docs/quilombolas/andamento\\_processos.pdf](https://antigo.incra.gov.br/media/docs/quilombolas/andamento_processos.pdf). Acesso em: 03 mar. 2021.

MATUK, Viviana. **Identità ironiche nel quilombo Isabel:** Indovinelli e storie in una comunità rurale del Pernambuco. 2012-2013. Tese (Doutorado) - Università Degli Studi Di Milano-Bicocca, Milano, 2012-2013.

MELO, Cláudia Fernanda Teixeira de. **Memórias e sentidos de natureza nas práticas educativas da comunidade Quilombola Castainho/PE.** Tese (Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Sergipe, Aracaju, 2018.

SILVA, Halda Simões. **Professoras quilombolas no agreste pernambucano:** desafios e tensões de uma identidade em construção. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação Contemporânea) – Centro Acadêmico do Agreste, Programa de Pós-Graduação em Educação Contemporânea, Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru, 2018.

