

A CULINÁRIA DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: perdas e danos do patrimônio cultural quilombola

The culinary of the Quilombo Saco das Almas: losses and damages of
the quilombola cultural patrimony

La culinaria del Quilombo Saco de Las Almas: pérdidas y daños del
patrimonio cultural quilombola

Daciléia Lima Ferreira

Mestranda em Cultura e Sociedade (UFMA)
limadacileia@gmail.com

Josenildo Campos Brussio

Doutor em Psicologia Social (UERJ)
Professor Adjunto do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia (UFMA-São
Bernardo)
josenildobrussio@gmail.com

Edimilson Moreira Rodrigues

Doutor em Estudos Literários (UFF)
Professor Adjunto do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia (UFMA-São
Bernardo)
em.rodrigues@ufma.br

Maria de Jesus Ferreira Santos

Graduanda do Curso de Licenciatura em Teatro (UFMA)
lena.maria2012@hotmail.com

Resumo

O presente artigo aborda a culinária do quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA, como patrimônio cultural da comunidade. Tratou-se de uma pesquisa dividida em duas etapas: na primeira, realizou-se a pesquisa bibliográfica em que se destacam referenciais teóricos como Silva (2012), Ferreira (2017), Brayner (2007), Bauman (2005), Dias (2006), Castro (2009), Hall (2006), entre outros; a segunda construiu-se a partir da pesquisa de campo realizada na monografia *Memória e identidade da Vila das Almas: um estudo da Pastoral Afro-brasileira no Quilombo Saco das Almas em Brejo/MA*. Discute-se os conceitos de cultura, patrimônio, patrimônio cultural, patrimônio material e patrimônio imaterial. Descreve-se o modo de preparo de cada prato típico que a comunidade quilombola produz. Apresenta-se a crescente perda e danos do patrimônio cultural da comunidade, destacando que os sabores culinários são marcas identitárias patrimoniais.

Palavras chaves: Culinária, Quilombo, Patrimônio, Memória, Identidade

Abstract

This article deals with the cuisine of the quilombo Saco das Almas, in Brejo / MA, as cultural heritage of the community. It was a research divided in two stages: in the first one, the bibliographical research was carried out in which the theoretical references like Silva (2012), Ferreira (2017), Brayner (2007), Bauman (2005), Dias (2006)), Castro (2009), Hall (2006), among others; the second one was built from the field research carried out in the monograph Memory and identity of Vila das Almas: a study of the Afro-Brazilian Pastoral in the Quilombo Saco das Almas in Brejo / MA. It discusses the concepts of culture, heritage, cultural heritage, material heritage and intangible heritage. Describes the way of preparation of each typical dish that the quilombola community produces. The growing loss and damage of the cultural heritage of the community is highlighted, emphasizing that culinary flavors are patrimonial identity marks.

Keywords: Cuisine, Quilombo, Heritage, Memory, Identity

Resumen

El presente artículo aborda la culinaria del quilombo Saco de las Almas, en Brejo / MA, como patrimonio cultural de la comunidad. Se trata de una investigación dividida en dos etapas: en la primera, se realizó la investigación bibliográfica en que se destacan referenciales teóricos como Silva (2012), Ferreira (2017), Brayner (2007), Bauman (2005), Dias (2006)), Castro (2009), Hall (2006), entre otros; la segunda se construyó a partir de la investigación de campo realizada en la monografía Memoria e identidad de la Vila das Almas: un estudio de la Pastoral Afro-brasileña en el Quilombo Saco de las Almas en Brejo / MA. Se discuten los conceptos de cultura, patrimonio, patrimonio cultural, patrimonio material y patrimonio inmaterial. Se describe el modo de preparación de cada plato típico que la comunidad quilombola produce. Se presenta la creciente pérdida y daños del patrimonio cultural de la comunidad, destacando que los sabores culinarios son marcas identitarias patrimoniales.

Palabras clave: Culinaria, Quilombo, Patrimonio, Memoria, Identidad

Introdução

A culinária é a ciência ou arte de elaboração dos alimentos através de técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Através do alimento mantém-se viva a memória e identidade da cultura de uma comunidade. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

Neste artigo, abordaremos uma das várias categorias que o patrimônio cultural do Quilombo Saco das Almas pode apresentar, especialmente, a culinária quilombola, enfatizando as perdas e os danos deste patrimônio ao longo dos anos.

No primeiro capítulo, apresentaremos de forma resumida a história do Quilombo Saco das Almas e discutiremos em seguida alguns conceitos importantes para o desenvolvimento

do tema, tais como, conceito de cultura, patrimônio, patrimônio cultural, patrimônio material e patrimônio imaterial.

No segundo capítulo, proporcionaremos ao leitor um pouco da culinária do quilombo, através da descrição e modo de preparo de cada prato típico que a comunidade quilombola um dia já desfrutou e raramente desfruta hodiernamente, pratos que já foram fonte de sustento das famílias mais antigas. Apresentaremos ainda alguns dos costumes que estão diretamente relacionados às práticas culinárias fortemente representadas pelo alimento produzido no cultivo da terra.

No terceiro capítulo, discutiremos o alimento como herança patrimonial no Quilombo Saco das Almas, momento em que esboçaremos alguns pontos que eventualmente apresentam a crescente perda e danos do patrimônio cultural da comunidade, destacando que os saberes e sabores culinários são marcas identitárias patrimoniais que as lideranças do quilombo vêm lutando para manter como herança patrimonial do Saco das Almas.

O QUILOMBO SACO DAS ALMAS: História e Patrimônio

Antes de discutirmos o patrimônio cultural do quilombo Saco das Almas, faremos, primeiramente, uma breve descrição da história do quilombo, sua cultura e características¹. Em seguida, traremos alguns conceitos de patrimônio cultural e sua aplicabilidade às características culturais do quilombo.

O Quilombo Saco das Almas fica localizado na região do baixo Parnaíba Maranhense no município de Brejo/MA e vem travando sua luta pela posse da terra há mais de 20 (vinte) anos. Segundo o ITERMA, o Saco das Almas tem 24.103 hectares de terra. Elas foram desapropriadas em 1975 pela INCRA que dividiu as 7 comunidades² em 262 lotes: os maiores (com 300, 500, 700 hectares) [...]. Sabe-se que muitas comunidades quilombolas maranhenses têm lutado, ao longo dos últimos anos pelo seu reconhecimento e posse e titularidade de suas terras. A luta das comunidades remanescentes de quilombos tem sido marcada pela resistência, seja contra os latifundiários especuladores, seja contra o próprio poder público que lhes dificulta a (re) conquista de seus territórios e, neste contexto de lutas, surgem identidades

¹ Ver *Memória e identidade das Vila das Almas: um estudo da Pastoral Afro-brasileira no quilombo Saco das Almas, em Brejo-MA* (2018).

² O Quilombo Saco das Almas é constituído de sete comunidades quilombolas: Vila das almas, Vila Crioli, São Raimundo, (Brejo), Santa Cruz, Barroão (Buriti), São José e Pitombeiras. Sendo que atualmente, a comunidade Santa Cruz solicitou emancipação do grupo, constituindo assim uma comunidade independente.

políticas, culturais, sociais, nestas comunidades, à medida que lutam por seus territórios ancestrais.

Nesta luta pela territorialização, identidades são (re) criadas, (re) inventadas, pelas práticas (políticas, culturais, sociais) carregadas de representações simbólicas que traduzem a ancestralidade culturalmente transmitida geração após geração nestes territórios. “A invenção de identidades político-culturais é recorrente nas sociedades modernas, ela acontece sempre que determinado grupo põe-se em movimento para reivindicar o que lhe essencial. No caso das comunidades quilombolas: a terra” (SILVA, 2012, p. 12).

Falar sobre a história do quilombo hoje nos remete às pessoas de idade mais avançada, as quais já viveram bastante neste ambiente quilombola e guardam em suas memórias experiências vividas para compartilhar com aqueles que vão nascendo e fazendo parte dessa identidade, mas, para além disso carregam as marcas desse passado também em seus corpos e, principalmente, em suas faces (FERREIRA, 2017, p. 43).

Percebe-se logo quando uma história começa a ser narrada que a expressão facial geralmente se transforma e a energia do momento ganha sensações diferentes, o narrador mergulha na história e nos leva na mesma onda com frequências diferentes, dependendo de como cada interlocutor absorve a magia da narrativa.

Então falar do quilombo Saco das almas se torna imperdoável sem que se fale do seu Claro Ferreira da Costa (vulgo Seu Claro Patrício), senhor de idade avançada, que há muito vem lutando pelos direitos da comunidade e que até hoje demonstra a sua preocupação com o bem que pertence a todos e tem como uma das suas maiores preocupações a tomada das terras pelas plantações de soja.

O senhor conhecido por todos como seu Claro é negro assumido como um quilombola e vem de uma das famílias que ali chegaram naquelas terras. Nasceu em 02 de março de 1931, cresceu e formou família no Saco das Almas, homem de um bom carisma gosta de partilhar as histórias as quais o acompanham durante sua trajetória de vida.

O que se sabe é que o Quilombo Saco das Almas foi fundado pelo capitão Timóteo que recebeu as terras como doação em 1768, o mesmo que teve três herdeiros: Tomaz, Inácio e Leandro da Cunha Costa, essa foi a família que deu início a história do Quilombo. Foram seis gerações para chegar até a geração de seu Claro. O fundador do Saco das Almas veio da Angola ainda dos primeiros negros trazidos para o Brasil, e ele foi direto para essas terras que na época era mata onde habitavam os índios. Não se sabe se o capitão já veio da Angola com

família ou se a construiu na sua chegada a essas terras, mas o que se sabe é que de lá para cá a família vem se multiplicando até hoje (FERREIRA, 2017, p. 44).

Após a breve história do Quilombo Saco das Almas, iremos agora fazer uma revisão de literatura sobre o conceito de patrimônio, patrimônio cultural, patrimônio material e patrimônio imaterial.

O conceito de patrimônio não pode ser desnudado sem um diálogo com o conceito de cultura. Ambos estão intrinsecamente relacionados, visto que a cultura engloba tanto a linguagem com que as pessoas se comunicam, contam suas histórias, fazem seus poemas, quanto a forma como constroem suas casas, preparam seus alimentos, rezam, fazem suas festas (BRAYNER, 2007, p. 6).

Maria Cecília Londres Fonseca entende por patrimônio:

[...] tudo o que criamos, valorizamos e queremos preservar: os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia (FONSECA, 2001, p. 68).

Como se vê, tanto no conceito de cultura, quanto no conceito de patrimônio, deparamo-nos com a noção de “criação”, “construção” do homem, ou seja, tudo aquilo que é fruto das mãos humanas. O Art. 216 da Constituição Federal Brasileira de 1988 reforça que a cultura engloba todas as ações por meio das quais os povos expressam suas “formas de criar, fazer e viver” (CF/88, Art. 216, II).

Assim, o patrimônio torna-se um bem inestimável para a humanidade, visto que abarca todo esse conjunto de atividades criativas, do imaginário e das necessidades do homem ao longo de sua história. Suas crenças, suas visões de mundo, seus saberes e fazeres, tudo isso constitui o que entendemos por cultura.

Segundo Brayner (2007), “o Brasil é um país de grande diversidade cultural”, porque historicamente somos alicerçados por vários grupos étnicos e sociais que participaram da formação do país e ofereceram diferentes contribuições culturais: povos indígenas, portugueses, holandeses, italianos, africanos, árabes, japoneses, judeus, ciganos, entre outros (BRAYNER, 2007, p. 9).

Visto que tanta riqueza cultural é transmitida de pai para filho ao longo dos anos, geração após geração, chegamos ao conceito de patrimônio cultural que, segundo Brayner (2007), “é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres e expressões, práticas e seus produtos,

que remetem à história, à memória e à identidade desse povo” (p. 12). E aqui temos uma visão da dificuldade em se estabelecer critérios para categorização e catalogação deste patrimônio que, conforme o conceito, se divide em patrimônio cultural material e imaterial.

Mas, antes de trazer estes conceitos à baila, faz-se mister refletir ainda sobre alguns aspectos do conceito de patrimônio cultural que são extremamente complexos na atualidade. “Como é possível saber o que é patrimônio de um grupo social, de vários grupos, de uma comunidade, de uma sociedade inteira, de uma nação?” (BRAYNER, 2007, p. 12)

Vários são os teóricos que apontam respostas para a pergunta acima, mas como dissemos anteriormente, patrimônio e cultura estão intrinsecamente relacionados, daí, um dos teóricos que nos ajudam a compreender melhor estas questões apresentamos o Zigmunt Bauman com seu conceito de identidade: para ele, “a identidade é um monte de problemas, e não uma campanha de tema único” (BAUMAN, 2005, p. 18).

Para Bauman, existem dois tipos de “comunidades” (às quais as identidades se referem como sendo as entidades que as definem): as primeiras são as comunidades de vida e de destino – as que “vivem juntos numa ligação absoluta”; as segundas são as “fundidas unicamente por ideias ou por uma variedade de princípios”. É nestas últimas que a questão da identidade emerge, devido ao fato de existir mais de uma ideia para evocar e manter unida a “comunidade fundida por ideias” a que se é exposto em nosso mundo de diversidades e policultural (*idem*).

Tornamo-nos conscientes de que o “pertencimento” e a “identidade” não têm a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis, e de que as decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre, a maneira como age – e a determinação de se manter firme a tudo isso – são fatores cruciais tanto para o “pertencimento” quanto para a “identidade” (BAUMAN, 2005, p. 17)

Dessa maneira, entendemos que, na modernidade (ou pós-modernidade), o “sujeito fragmentado” é colocado diante de múltiplas possibilidades de identidades culturais (HALL, 2006, p. 47). Daí, a importância de se compreender os conceitos de patrimônio cultural material e imaterial que veremos a seguir.

A constituição Brasileira de 1988 define como patrimônio cultural Brasileiro, em seu artigo 216:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: (EC no 42/2003)

I – as formas de expressão;

II – os modos de criar, fazer e viver;

III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas;

IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;

Está assegurado pela constituição de 1988 que o patrimônio cultural é composto de bens de natureza material e imaterial, portanto, como um bem que deve ser preservado, pois abrange o modo de vida de todos os povos que habitam o território brasileiro, como forma de contribuir para contar a trajetória de cada comunidade, que com o passar do tempo se modifica em detrimento de várias situações seu entorno.

Podemos entender a alimentação como patrimônio cultural conforme o conceito de Lemos: “o segundo grupo de elementos refere-se ao conhecimento, às técnicas, ao saber e ao saber fazer. São os elementos não tangíveis do Patrimônio Cultural. Compreende toda capacidade de sobrevivência do homem no seu meio ambiente.” (LEMOS, 2000, p. 9)

Para Dias (2006), os bens culturais que constituem o patrimônio cultural podem ser divididos em dois grandes grupos: *patrimônio cultural material - ou tangível* e *patrimônio cultural não material - intangível*.

O *patrimônio cultural material - ou tangível (material)* está constituído por construções antigas, ferramentas, objetos pessoais, vestimentas, museus, cidades históricas, patrimônio arqueológico e paleontológico, jardins, edifícios militares e religiosos, cerâmica, esculturas, monumentos, documentos instrumentos musicais e outros objetos que representam a capacidade de adaptação do ser humano ao seu meio ambiente e a forma de organização da vida social, política e cultural.

O *patrimônio cultural não material - intangível (imaterial)* é formado por todos aqueles conhecimentos transmitidos, como as tradições orais, a língua, a música, as danças, o teatro, os costumes, as festas, as crenças, o conhecimento, os ofícios e técnicas antigas, a medicina tradicional a herança histórica entre outros.

O Ministério da Cultura e o IPHAN optaram pela expressão patrimônio cultural imaterial, tendo por fundamento o art. 216 da Constituição Federal de 1988, alertando, entretanto, para a falsa dicotomia sugerida por esta expressão entre as dimensões materiais e

imateriais do patrimônio. As dimensões materiais e imateriais do patrimônio são conceitualmente entendidas como complementares (CASTRO apud IPHAN, 2006b, p. 18).

Castro (2008) ressalta que a noção de patrimônio cultural imaterial vem, portanto, dar grande visibilidade ao problema da incorporação de amplo e diversos conjuntos de processos culturais – seus agentes, suas criações, seus públicos, seus problemas e necessidades peculiares – nas políticas públicas relacionadas à cultura e nas referências de memória e de identidade que o país produz para si mesmo em diálogo com as demais nações. Trata-se de um instrumento de reconhecimento da diversidade cultural que vive no território brasileiro e que traz consigo o relevante tema da inclusão cultural e dos efeitos sociais dessa inclusão

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o registro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, compreende o Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro como os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam (CASTRO, 2008).

É interessante o registro das práticas sociais de cada povo, pois mesmo habitando o mesmo território brasileiro, o modo de vida de cada comunidade possui suas especificidades, que é inerente de cada fazer em seu cotidiano. Com isso, vale ressaltar que cada sociedade é envolvida por especificidades condizentes de suas localidades, contudo não precisa sofrer nenhum dano.

O decreto Nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, institui o registro de bens culturais de Natureza Imaterial, além de trazer outras providências:

Artigo 1º - Fica instituído o registro de bens culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

I – Livro de Registro de Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, de religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social.

Ressalta-se que estes registros servem para preservar a história, o modo de vida, que envolve cada povo brasileiro, pois, somos diferentes em religiões, comportamentos sociais, etnias, etc. Pensar cada povo e seu modo de viver de forma independente é necessário para manter a identidade de cada sociedade, respeitando suas especificidades.

ALIMENTOS TÍPICOS DO QUILOMBO SACO DAS ALMAS

Agora que já vimos um pouco do conceito de patrimônio no primeiro capítulo, pretendemos destacar a culinária do Quilombo Saco das Almas como um dos patrimônios culturais daquela comunidade. Muito do que vamos apresentar de alimentos típicos do Quilombo Saco das Almas foi coletado durante a pesquisa de campo para a construção da monografia *Memória e identidade na Vila das Almas: um estudo sobre o trabalho da Pastoral Afro-Brasileira no Quilombo Saco das Almas em Brejo-MA*, de Dacileia Lima Ferreira (2018).

Antes de tratarmos dos alimentos do quilombo, faz-se necessário explicitar a metodologia e o método utilizados para a coleta de dados da monografia citada acima. Tratou-se de uma pesquisa de campo realizada com seis comunidades do Quilombo Saco das Almas. Quanto ao método, tratou-se de uma pesquisa etnográfica com a observação participante, visto que pelo período de um ano, a pesquisadora esteve diversas vezes em contato e convivência com a comunidade quilombola.

Neste percurso, ela realizou entrevistas com as lideranças do Quilombo, principalmente, a Dona Dudu que relatou “a dificuldade em transmitir para os jovens a cultura do nosso povo” (DONA DUDU, 2017). Todavia, o ponto máximo para a coleta de dados que resultou neste artigo foi a exposição de alimentos do Quilombo Saco das Almas realizada por Dona Dudu durante uma visita técnica dos alunos do 5º período do curso de Ciências Humanas do Campus de São Bernardo, turma da qual fazia parte a pesquisadora.

A culinária do quilombo foi diretamente influenciada pelos fatores socioeconômicos da região. Os pratos possuem características do período colonial tipicamente da cultura africana no período da escravidão. Os alimentos são preparados em ocasiões especiais (festas, festejos, feriados, etc.), são símbolos de um passado vivido que ao serem expostos sempre tem uma história de um episódio, do qual o alimento fez/faz parte. Passemos agora a expor os alimentos catalogados no quilombo Saco das Almas a partir da exposição.

O “cabeça de galo” é uma espécie de tempero preparado com sal e pimenta do reino, socado no pilão. Em seguida, coloca-se essa mistura em um prato com água e suco de limão, além de pimenta malagueta esmagada, que são ingredientes facilmente encontrados no quilombo. Geralmente, o “cabeça de galo” é utilizado como aperitivo para se comer com peixe. Muito utilizado na Semana Santa quando as famílias quilombolas se reuniam para cear.

O “mingau de farinha” era o prato que socorria as famílias em momentos de mais aperto, nos dias que faltava o que comer. Para a preparação deste prato, coloca-se água, em uma panela ao fogo, com óleo de coco, sal a gosto, alho amassado, pimenta do reino pisada, cebolinha e coentro cortadinhos, depois da fervura acrescenta-se o pó da farinha branca³ aos poucos mexendo até encorpar e ganhar uma textura de mingau. Segundo Dona Dudu, também era chamado de *capão sem osso*, “nele é colocado temperos verde e tempero seco fazendo o mingau, rapaz se você tivesse fraco chega suave só de forte que é. Era só a farinha misturada com tempero, mas ficava muito gostoso” (DONA DUDU, 2017).

Tem também o “ximbéu”⁴ que geralmente é preparado em uma bacia com água, sal, pimenta do reino, cheiro verde, limão e a farinha, coloca aos poucos, misturando com os demais ingredientes até ficar a gosto. O ponto ideal é um pouco antes de virar pirão. O ximbéu apesar da variação linguística, que se modifica dependendo da região, podemos perceber que o mesmo, esteve presente durante muito tempo não somente no cardápio do quilombo, mas também na mesa das famílias mais carentes como forma de sustento alimentar numa época de difíceis condições financeiras enfrentadas pela falta de trabalho como, por exemplo, em décadas passadas, período de construção de povoamento e consolidação de municípios.

A “moqueca” que é feita com peixe bem pequeno pescado no riacho do quilombo conhecido como “cirina”; justamente por conta do seu tamanho, que os moradores do quilombo falam que não fica legal fazê-los cozidos e também é quase impossível conseguir assá-los. Para o preparo desse prato, é necessário consertar e cortar os peixinhos maiores em relação aos chamados cirina, depois junta-se os cortados com os cirinas, logo após, é colocado sal a gosto, corta-se tempero verde, pimenta de cheiro e depois de temperado é depositado na folha da bananeira enrolada e amarrada com a palha do buriti. Logo, em seguida, tudo é

³ Farinha branca é feita da mandioca em seis passos, o primeiro: a mandioca é descascada manualmente por varias mulheres sentadas em volta de um monte formado com as raízes amontoadas umas em cima das outras, segundo passo: é serrar toda a raiz da mandioca em uma maquina chamada de “catitú” ou (rodete bola de ferra), o terceiro : lava-se toda a massa, neste processo algumas pessoas aproveitam a água a qual a massa foi lavada para extraí a goma (para isso a água é reservada em grades recipientes), quando opta-se por não extraí a goma, não é necessário lavar a massa, quarto passo: a massa já lavada vai para a prensa que é uma estrutura de madeira com um parafuso grande no centro, uma vez a massa colocada nesta estrutura, ela é prensada manualmente com a força do homem para rosquear o parafuso e consequentemente apertando a massa até a retirada máxima de água presente na massa da mandioca, no quinto passo: a massa é retirada da prensa e vai direto para peneirar, este passo tem o objetivo de separar as parte maiores da massa que o catitú não foi capaz de triturar, pois para o preparo de uma farinha de qualidade é necessário ter esse cuidado com a massa deixando-a fina e toda uniforme, o sexto e ultimo passo: a massa já peneirada vai para o forno para ser torrada, com o auxílio de uma pessoa com um rodo de madeira para ficar mexendo-a constantemente até ficar crocante.

⁴ Aqui no Baixo Parnaíba Maranhense chamam-se “ximbéu”, já na Baixada Maranhense denomina-se “chibéu”, trata-se das variações linguísticas muito presentes no Estado do Maranhão.

levado para cozinhar debaixo do chão. Como antigamente se usava o fogo a lenha, era feito um buraco no chão e colocava o peixe envolvido na folha da bananeira dentro e depois cobria-se com areia e as brasas da lenha, o peixe enterrado, ficava cozendo na temperatura das brasas. Este prato acompanha o “cabeça de Galo”, já citado anteriormente. Também bastante consumido no período da Semana Santa.

Outro prato peculiar do quilombo Saco das Almas é a “Mambeca” que é basicamente o feijão bem verde cozido ainda na casca, dando-lhe assim um saber especial e completamente diferente do feijão cozido sem a casca como nos é de costume. Uma vez cozido o feijão com a casca, serve-se em uma tigela desse jeito.

Entra nesta listagem também a “paçoca de gergelim”. O prato passa por dois momentos importantes para o seu preparo: no primeiro momento, o gergelim, que é uma semente, deve ser bem torrado; no segundo momento, estando todo ele torrado, deve ser socado no pilão juntamente com farinha e açúcar, podendo este último ingrediente ser substituído por rapadura, que era o mais comum na época.

A “paçoca de coco de babaçu” tem o procedimento do seu preparo semelhante ao da paçoca de gergelim. O coco de babaçu é bem torrado e socado no pilão com a farinha, além do mais, possui as suas derivações alimentares, pois além da paçoca, podem ser produzidos: o leite, o azeite e a própria fava triturada pode ser um bom ingrediente para diversos pratos como, por exemplo, o cuscuz. Tanto o leite da fava, como também a própria fava do coco, se tornam ingredientes somatórios no paladar acrescido ao cuscuz, bolo, beiju e entre outros.

Das derivações do coco de babaçu, temos ainda o “gongo” que é uma larva encontrada no mesmo, dele é possível se preparar o prato de duas formas, assado ou frito. Do prato assado, a larva é posta/enfiada no espeto e levada ao fogo. Já o frito, a larva é colocada em uma panela e levada ao fogo, não é necessário pôr óleo, pois a oleosidade da própria larva que vai soltando aos poucos, conforme for fritando e é o suficiente para a finalização do prato.

No Quilombo Saco das Almas, muitas práticas/costumes estão associadas à culinária, fato que reafirma uma identidade marcada pelo que, neste trabalho, chamamos de patrimônio cultural, mas que, infelizmente, vem se perdendo a cada ano. Alguns dos costumes, só eram seguidos pelos mais velhos, que os levavam a risca, como, ocorria, por exemplo, no período da Semana Santa, em que para os mais velhos, os 40 dias da Quaresma eram sagrados, algumas práticas do dia a dia eram suspensas e outras só se faziam neste período. Segundo Dona Dudu (2017):

Tem um pouco também dos nossos costumes. Quando eu nasci já tinha esses costumes, e aí tem hora que eu reclamamos assim, coisa que a gente podia não tá tirando de jeito nenhum da nossa comunidade mais já tem algumas coisas fugindo. No período da quaresma não havia festa dançante de jeito nenhum nem por graça; não soltamos fogos de artifício da quarta-feira de cinzas em diante só no domingo da páscoa; nas sextas feiras santas não comemos carne; não tomamos banho nus; não penteamos os cabelos principalmente as Marias; não varremos a casa e na quinta-feira tinha o trabalho de deixar tudo arrumado, casa varrida, cabelo feito a trancinha que era pra não fazer nada disso na sexta-feira e comer pouquinho, jejuar (DONA DUDU, 2017).

Os costumes eram muitos. Eram cumpridos e respeitados pela comunidade. A Semana Santa era sagrada, momento de silêncio, de calma, tudo era respeitado conforme o que os mais velhos ensinavam. Na quinta-feira e sexta-feira santa, os afilhados ficavam contando os dias para chegar logo, pois era o dia que eles iam “almoçar” na casa dos padrinhos e pediam a bênção ajoelhada e mais uma vez a comida se apresenta como base de uma identidade marcante do Quilombo Saco das Almas e referências das relações, assim como também das memórias vividas.

Além da simbologia que o alimento carrega nestas datas especiais e tidas como sagradas existia ainda o respeito e a gratidão pelo alimento a qual seria consumido naquele dia, pois antes e depois das refeições tinham que rezar, agradecendo pelo dia e pelo alimento.

Outra prática também do período da Semana Santa que tem o alimento como símbolo principal recebe a denominação, pelos moradores do Quilombo, de “vizinhar esmola”, que se trata da troca de alimentos com os vizinhos no período da Semana Santa.

A prática acontecia da seguinte forma: um mandava o filho ir deixar uma abóbora na casa do vizinho e recebia em troca outra coisa, como, por exemplo, um pouquinho de farinha; outro levava um pedaço de bolo de puba e voltava com um pedaço de bolo de goma e assim aconteciam as trocas da boa vizinhança que eram sempre produtos que vinham da roça naquela época.

Um quilombo como o Saco das Almas, com a diversidade de comunidades que possui, ainda que oriundas de um mesmo ramo de árvore genealógica (capitão Timóteo), resguarda muitas riquezas culturais as quais cabem ao pesquisador atentar.

O ALIMENTO COMO HERANÇA PATRIMONIAL NO QUILOMBO SACO DAS ALMAS: Perdas e Ganhos

Neste capítulo, destacaremos alguns pontos dos alimentos típicos do Quilombo Saco das Almas entendidos como uma categoria que faz parte do patrimônio cultural do quilombo. Dessa maneira, pretendemos traçar alguns aspectos positivos e negativos que expõem a crescente perda e danos do patrimônio material e imaterial da comunidade, visto que muitos destes sabores marcantes já fizeram parte do cardápio principal na mesa de algumas famílias que residem ainda hoje no Quilombo Saco das Almas.

As lideranças do Quilombo Saco das Almas vêm lutando permanentemente para tentar sanar ou pelo menos minimizar as perdas do patrimônio cultural que o quilombo tem sofrido a cada ano e vagarosamente tem resistido aos danos que atingem diretamente a cultura e a identidade dos quilombolas em decorrência destas perdas.

Um dos fatos que implicam na modificação das práticas cotidianas da comunidade quilombola é quando há o surgimento de novos elementos externos à comunidade, que querendo ou não, atuam como atrativos para os jovens que são influenciados pela esperança de um futuro melhor fora do quilombo.

Cada vez mais, as “identidades modernas” estão entrando em colapso. Tal fato lembra no dizer de Stuart Hall, que o sujeito moderno, vê-se fragmentado e agora composto não de uma única, mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não resolvidas, mas entende-se que a identidade ganha um formato móvel em decorrência dos sistemas culturais que nos rodeiam, fazendo com que o sujeito assuma identidades pelas quais está o seu acesso, ainda que se trate de uma identificação temporária (HALL, 2006, p. 12 - 13).

Este fato se vê muito presente no quilombo no momento das festividades. Quando acompanhamos a culminância das atividades da Pastoral Afro-brasileira no dia 14 de maio de 2016, verificamos o quanto é difícil para as lideranças quilombolas envolver todos os moradores nos eventos. A cooperação começa pelos parentes mais próximos, 1º, 2º e 3º grau, mães, filhas, tios, tias, sobrinhos, sobrinhas. Pudemos ver isso quando acompanhamos a confecção dos bolos para a festa. Chegamos no quilombo pela manhã e as mulheres (cozinheiras da escola) estavam fazendo bolos. Mas poucas jovens (filhas, sobrinhas) acompanhavam a confecção.

Havia uma predileção dos jovens pelas atividades culturais mais artísticas, como dança, teatro, coreografia e música. Além de que, em uma conversa com eles sobre se “consideravam quilombolas” ou “gostavam de ser quilombolas”, muitos alegavam que queriam sair do

quilombo para conseguir empregos, oportunidades de ganhar dinheiro e ajudar os pais, já que no quilombo não tinha nada.

A perda do patrimônio quilombola está diretamente relacionada à perda da identidade quilombola. No quilombo, busca-se constantemente resgatar, através de histórias, narrativas, práticas culturais, os simbolismos, sentidos, significados, valores de um patrimônio que tem se perdido ao longo dos anos. A luta maior é resgatar estes objetos patrimoniais “perdidos” ou “esquecidos” e atribuir-lhes essa recodificação, levando em consideração a forma como estão sendo apropriados na atualidade.

Neste sentido, as reflexões de José Reginaldo Santos Gonçalves na obra “A Retórica da Perda” (1996) são de grande valia para compreendermos como se dá esse processo de perdas e ganhos do patrimônio cultural do quilombo, a partir de suas práticas culinárias. Segundo o autor:

Os objetos que vêm a integrar as coleções ou os patrimônios culturais, retirados do contexto histórico, social, cultural e ecológico em que existem originalmente, são recodificados com o propósito de servirem como sinais diacríticos das categorias e grupos sociais que venham a representar (GONÇALVES, 1996, p.23).

É óbvio que as receitas apreendidas por D. Dudu, no quilombo Saco das Almas, não são repassadas às suas filhas, sobrinhas ou demais mulheres do quilombo da mesma maneira que ela aprendeu. O contexto (histórico, social, cultural, ecológico, etc.) e as condições são literalmente diversas para as diferentes gerações, o que exigem releituras e recodificações em conformidade com as categorias e grupo sociais que venham a representar. Assim, a “perda” é uma imagem por meio da qual as diferenças e a fragmentação são colocadas para fora das práticas de apropriação, como algo que lhe é totalmente externo (GONÇALVES, 1996, p. 24).

[...], o que os intelectuais nacionalistas associados aos chamados patrimônios culturais chamam de “perda” é, na verdade, o efeito de diferenças que, por sua vez, são pré-condições existentes no interior mesmo das práticas de apropriação, no interior das culturas nacionais enquanto culturas apropriadas (GONÇALVES, 1996, p. 24).

Gonçalves (1996) entende a “perda” do patrimônio como o efeito das diferenças, resultantes das pré-condições existentes no interior das práticas de apropriação. Dessa forma, conseguimos perceber mais claramente como as tradições culinárias do quilombo são perdidas

pela forma de apropriação das técnicas e condições de cozinhar que são repassadas geração após geração pelos quilombolas.

Esse abismo ou hiato causado pela “perda” pode ser superado pela alegoria que, segundo Gonçalves, baseado nos estudos de Benjamin, afirma que o material análogo à alegoria é a “ruína” (“As alegorias são, no reino do pensamento, o que as ruínas são no reino das coisas” (Benjamin 1984, 200)), uma estrutura em processo de desaparecimento e que convida a um permanente e obsessivo processo de reconstrução no plano imaginário (GONÇALVES, 1996, p. 28).

No quilombo Saco das Almas, Dona Dudu reforça este fato em sua fala: “o conhecimento vai morrendo aos poucos com os mais velhos, pois a maioria dos jovens não se interessam pelas práticas do quilombo” (entrevista concedida no dia 20/03/17), no entanto, percebe-se que se houvesse uma contrapartida dos jovens, não sanaria todos os problemas, mas seria um apoio fundamental para a sustentação da identidade e preservação do patrimônio cultural que compõem o quilombo Saco das Almas.

Além da exposição de alimentos típicos do quilombo como patrimônio cultural, Dona Dudu cita outras atividades que faziam parte do capital cultural da comunidade: *“a roça, a pesca e o coco de babaçu faziam parte da tradição alimentar da nossa comunidade”* (FERREIRA, 2017, p. 47). Segundo Dona Dudu (entrevista concedida no dia 20/03/17), existia também o tambor de minas, um dos símbolos mais fortes do patrimônio cultural do quilombo:

Nós tinha sim, tambor de minas. As duas pessoas que trabalhavam com o tambor de minhas, uma era a finada Maria Patrício que era irmã do seu Claro, ela botava a minas aqui, era bom demais, nós baiava aqui era bem. Aí ela morreu, tinha outra pessoa, mas não era nem daqui também, ele morou um tempo aqui com uma tia minha e ele também fazia esse tambor de minas. Mas também sumiu daqui, não sei pra onde foi. Fiquemos nós sem... nós sabe cantar, mas na hora de se ispiritar nós não sabe tirar o ispirito, aí fica ruim. Mas nós canta alguma coisa. O tambor nós sabe, mas se ispiritar alguém aí pronto. Risos !!! É por isso que nós num bota pra frente que se tivesse a pessoa que se ispiritasse e tirasse o ispirito (FERREIRA, 2017, 47).

Como se vê na fala de Dona Dudu, muito do capital cultural quilombola do Saco das Almas já se perdeu por que o conhecimento não foi passado, como o Tambor de Minas, que poucos tinham o dom e o conhecimento de como funcionava e não houve a preocupação em perpetuar para que a cultura continuasse. Mas com o desejo de não deixar que esse patrimônio tão rico do quilombo se perdesse, ainda existe o tambor de crioula que tem a participação dos

jovens da comunidade no incentivo da continuidade por meio das gerações e desejo dos remanescentes mais antigos de manter esse patrimônio vivo para que a identidade da comunidade não se perca ao longo dos anos. O grupo do tambor de crioula faz apresentações nos eventos da própria comunidade e fora da comunidade, inclusive, algumas vezes já se apresentaram no Campus da UFMA de São Bernardo/MA.

Retomando o diálogo com Gonçalves, a alegoria enquanto (re)criação das histórias do passado exerce o papel de preenchimento destas lacunas ou hiatos do processo de apropriação do patrimônio cultural. Ao mesmo tempo que os objetos classificados como patrimônio desaparecem de uma determinada cultura por essa perda de sentido no processo de apropriação, eles são reconstruídos através das alegorias, destas criações imaginativas capazes de dar sentido a estes vazios.

Uma vez que estou assumindo que os objetos classificados como “patrimônio cultural” são análogos às ruínas, é possível dizer que podem ser considerados por esse duplo aspecto: desaparecimento e reconstrução imaginativa, perda e apropriação, dispersão e coleção, destruição e preservação, contingência e redenção (GONÇALVES, 1996, p. 30).

Na citação acima, vê-se claramente que a “perda” implica “ganho”, trata-se de uma via de mão dupla, um processo recíproco e simultâneo: “desaparecimento e reconstrução imaginativa”, “perda e apropriação”, [...]. E percebe-se no discurso de Gonçalves que quanto maior a reconstrução imaginativa de um objeto, maior será o processo de apropriação do mesmo.

As histórias narradas por intelectuais nacionalistas sobre o patrimônio cultural brasileiro são, basicamente, histórias de apropriação, narradas para responder a uma situação de perda e com o propósito de construir a nação. (GONÇALVES, 1996, p. 31)

Assim, o trabalho de preservação de um patrimônio cultural depende incisivamente das alegorias, das histórias criadas durante o processo de perda dos objetos deste patrimônio. No quilombo Saco das Almas, a culinária típica do quilombo é um desses objetos que merece uma atenção especial sobre estes processos de apropriação e como se dá a construção imaginativa destas alegorias. Na exposição culinária realizada por D. Dudu, em 2017, pudemos vivenciar esta experiência com as diversas histórias sobre o processo de apropriação daqueles alimentos passados geração a geração.

Todavia, a falta de auto-reconhecimento ou autoidentidade dos jovens enquanto quilombolas tem sido uma das maiores preocupações dos moradores mais velhos, pois a falta de comprometimento dos jovens para com o patrimônio material e imaterial do Quilombo proporciona o medo de que um dia o patrimônio que reforça a identidade que se criou ali naquelas terras, deixe de existir materialmente, e pior, imaterialmente.

É uma das preocupações que angustia alguns dos moradores do quilombo, em pensar que até as memórias desse patrimônio cultural, podem entrar em colapso total, como lembra Stuart Hall quando argumenta que este colapso das identidades modernas a qual se fala, trata-se de uma “mudança estrutural que está fragmentando as paisagens culturais de classes, gênero, sexualidade, etnia, raça e nacionalidade” (HALL, 2006, p. 09). Fato este que chega até as nossas identidades pessoais [...] “abalando a ideia que temos de nós próprios como sujeitos integrados”, Hall entende que essa perda de instabilidade de si mesmo pode ser percebida eventualmente como um deslocamento ou descentração do sujeito (*idem*).

Antony Giddens (1991) também reforça essa fragmentação do sujeito moderno em sua obra *As consequências da modernidade*, quando fala que “na medida em que áreas diferentes do globo são postas em interconexão umas com as outras, ondas de transformação social atingem virtualmente toda a superfície da terra” (GIDDENS, 1991, p. 06).

Dentre a listagem que compõe vários destes aspectos que nos apresentam a riqueza do quilombo como patrimônio cultural, enfatizamos neste artigo os alimentos que hoje raramente se encontram como pratos principais do dia a dia nas casas dos remanescentes quilombolas. A diversidade de alimentos, que fazem parte do cardápio diário do quilombo, modernizou-se com a melhoria das condições financeiras da comunidade e o acesso a outras variedades ficaram mais viáveis, mas isso não implica dizer que os alimentos aos quais nutriram muitas pessoas do quilombo foram esquecidos completamente do cardápio cotidiano dos quilombolas, visto que alguns pratos típicos só são produzidos em datas especiais e comemorativas ou quando por força da memória individual – lembranças – resgatam-se esses sabores para satisfazer gostos deixados por seus antepassados.

O patrimônio cultural torna-se importante para sustentar a identidade quilombola que ali se criou, vistos que hoje não só a comunidade, mas todos nós estamos vulneráveis a nos adaptarmos a cultura do outro, por vários motivos, principalmente, por consequência da globalização e os efeitos que ela traz consigo, como, por exemplo, a velocidade com que as informações chegam nos mais longínquos lugares do mundo.

De certo modo, o quilombo tem atravessado momentos característicos dos efeitos da globalização, quando a perda do patrimônio cultural é identificada nitidamente quando as práticas, costumes e crenças que antes tinham uma sólida fluidez na comunidade, porque não tinha o que se questionar, quando todos então bem resolvidos com sua cultura (comunidades de vida e de destino), hoje parece enfrentam um período de liquidez como diz Zygmunt Bauman (2006).

O que se percebe é que a perda do patrimônio cultural vem ocasionando sérios danos ao quilombo, principalmente, no processo de construção da identidade, como também na história, mas que não se aplica somente aos jovens, pois boa parte dos moradores do quilombo já não demonstram essa preocupação com o patrimônio do quilombo e por vezes essa tarefa de preservar ou, até mesmo, de tentar um resgate do patrimônio material e imaterial do Quilombo Saco das Almas. Muitas vezes, esta tarefa fica a encargo somente das lideranças que ora estão firmes, fazendo projetos com atividades relacionadas ao patrimônio cultural do Quilombo e ora parecem ter pedido o fôlego de alguma forma e descansam dessa luta, desanimados.

Considerações Finais

Como dissemos no início deste trabalho, ele faz parte de uma reflexão sobre a culinária como patrimônio cultural do quilombo Saco das Almas, resultado de parte da monografia intitulada *Memória e identidade na Vila das Almas: um estudo sobre a Pastoral Afro-Brasileira no Quilombo Saco das Almas em Brejo/MA*, de uma aluna graduada no Curso de Licenciatura em Ciências Humanas, do Campus de São Bernardo, em 2017.

Em nosso percurso, discurremos sobre os diferentes conceitos de cultura, patrimônio, patrimônio cultural, patrimônio material e patrimônio imaterial. Apresentamos a culinária do quilombo Saco das Almas, através da descrição e modo de preparo de cada prato típico da comunidade. Discutimos a noção de pertencimento dessa comunidade no processo de construção da identidade quilombola, destacando alguns dos costumes que estão diretamente relacionados às práticas culinárias fortemente representadas pelo alimento produzido no cultivo da terra.

Por fim, discutimos a crescente perda e danos do patrimônio cultural da comunidade, destacando que os sabores culinários são marcas identitárias patrimoniais que as lideranças do quilombo vêm lutando para manter como herança patrimonial do Saco das Almas e a

importância de se estudar e compreender este patrimônio para a construção da identidade quilombola no quilombo Saco das Almas.

Apontamos que a culinária típica do quilombo é um desses objetos que merece uma atenção especial sobre os processos de apropriação dos objetos do patrimônio cultural, que durante apropriação ocorre a perda, mas também a construção imaginativa destes objetos através das alegorias. É um processo de mão dupla que se perde e se ganha, ao mesmo tempo, neste processo de apropriação. Daí, o grande valor simbólico, imaginativo, das histórias e narrativas que são passadas gerações após gerações nestas comunidades tradicionais.

Referências bibliográficas

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2005.

_____. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2003.

BERGSON, Henri. **Memória e vida**. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade. Lembrança de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

BRASIL. **Constituição Federal de 1988**. Brasília/DF: Palácio do Planalto, 1998.

_____. **DECRETO Nº 3.551**, de 4 de agosto de 2000. Brasília/DF: Palácio do Planalto, 2000.

BRAYNER, Natália Guerra. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. Brasília/DF: IPHAN, 2007.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, EDUCARTE, 2008.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e patrimônio cultural** – recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

FERREIRA, Dacileia Lima. **Memória e identidade na Vila das Almas: um estudo sobre o trabalho da Pastoral Afro-brasileira no Quilombo Saco das Almas, em Brejo/MA**. São Bernardo/MA: UFMA, 2017. (Monografia do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas, defendida em 07 de junho de 2017)

FONSECA, Maria Cecília Londres et al. **Celebrações e Saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas**. Série Encontros e Estudos. Vol. 5. Rio de Janeiro: CNFCP/FUNARTE/IPHAN, 2004.

_____. (Org.). **Patrimônio imaterial**. In: Revista Tempo Brasileiro, n. 147, out./dez. 2001.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

_____. **Modernidade e identidade** (P. Dentzien, Trad.). Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; IPHAN, 1996.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

LEMOES, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.