



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)/
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CATALÃO (UFCAT) em implantação
INSTITUTO DE HISTÓRIA E CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA – MESTRADO
PROFISSIONAL – PPG-MP**

EDVALDO FÉLIX DA SILVA

***AS CONTRIBUIÇÕES AFRICANAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA E SUA
PRESENÇA NO COTIDIANO SOCIAL DE DAVINÓPOLIS (GO)***

CATALÃO

2022



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
UNIDADE ACADÊMICA ESPECIAL DE HISTÓRIA E CIÊNCIAS SOCIAIS

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES

E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a [Lei 9.610/98](#), o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

1. Identificação do material bibliográfico

Dissertação Tese Outro*: _____

*No caso de mestrado/doutorado profissional, indique o formato do Trabalho de Conclusão de Curso, permitido no documento de área, correspondente ao programa de pós-graduação, orientado pela legislação vigente da CAPES.

Exemplos: Estudo de caso ou Revisão sistemática ou outros formatos.

2. Nome completo do autor

Edvaldo Félix da Silva

3. Título do trabalho

AS CONTRIBUIÇÕES AFRICANAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA E SUA PRESENÇA NO COTIDIANO SOCIAL DE DAVINÓPOLIS (GO)

4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO¹

[1] Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:

a) consulta ao(à) autor(a) e ao(à) orientador(a);

b) novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação. O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.

Documento assinado eletronicamente por **José Luis Solazzi, Professor do Magistério Superior**, em



24/06/2022, às 10:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **EDVALDO FÉLIX DA SILVA, Discente**, em 24/06/2022, às 11:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2999093** e o código CRC **68C37751**.

EDVALDO FÉLIX DA SILVA

***AS CONTRIBUIÇÕES AFRICANAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA E SUA
PRESENÇA NO COTIDIANO SOCIAL DE DAVINÓPOLIS (GO)***

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Instituto de História e Ciências Sociais, da Universidade Federal de Goiás (UFG)/ Universidade Federal de Catalão (UFCAT) em implementação, como requisito para a obtenção do título de mestre em História. Área de concentração: História, Cultura e Formação de Professores. Linha de pesquisa: Cultura, Linguagens e Ensino de História.

Orientador: Prof. Dr. José Luis Solazzi.

CATALÃO

2022

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação na (CIP)
GPT/Biblioteca Universitária / UFCAT**

S586c

Silva, Edvaldo Félix da.

As contribuições africanas na alimentação brasileira e sua presença no cotidiano social de Davinópolis (GO). [manuscrito] / Edvalvo Félix da Silva. - 2022.

173 f.

Orientador: Prof^o. Dr. José Luís Solazzi.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Catalão (UFCAT), em implantação, Instituto de História e Ciências Sociais, Programa de Pós Graduação em História – mestrado profissional – PP-MP, Catalão, 2022.

Bibliografia.

Figuras, color.

Anexo.

1. Alimentação. 2. Cultura. 3. Africanos. 4. Território brasileiro. I. Universidade Federal de Catalão (UFCAT). Programa de Pós Graduação – mestrado. II. Silva, Edvaldo Félix da.

CDU: 94:612.3



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

UNIDADE ACADÊMICA ESPECIAL DE HISTÓRIA E CIÊNCIAS SOCIAIS

ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO

Ata nº **108** da sessão de Defesa de Dissertação de **Edvaldo Félix da Silva**, que confere o título de Mestre em História – nível Mestrado Profissional, na área de concentração: História, Cultura e Formação de Professores.

Aos **vinte e três dias do mês de junho de dois mil e vinte e dois**, a partir da(s) **15h00m, remotamente**, realizou-se a sessão pública de Defesa de Dissertação intitulada: **AS CONTRIBUIÇÕES AFRICANAS NA ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA E SUA PRESENÇA NO COTIDIANO SOCIAL DE DAVINÓPOLIS (GO)**. Os trabalhos foram instalados pelo Orientador Professor Doutor **José Luis Solazzi - (PPGHMP/INHCS/UFG/UFCAT em implantação)** “cuja participação ocorreu por meio de videoconferência” com a participação dos demais membros da Banca Examinadora: Professor Doutor **Fernando Luiz Monteiro de Souza - (USCS)** membro titular externo “cuja participação ocorreu por meio de videoconferência” e o Professor Doutor **Rogério Bianchi de Araújo - (PPGHMP/INHCS/UFG/UFCAT em implantação)**, membro titular interno “cuja participação ocorreu por meio de videoconferência”. Durante a arguição os membros da banca **não fizeram** sugestão de alteração do título do trabalho de forma a estabelecer melhor vínculo com o conteúdo. A Banca Examinadora reuniu-se em sessão secreta a fim de concluir o julgamento da Dissertação, tendo sido o candidato **aprovado** pelos seus membros. Proclamados os resultados pelo Professor Doutor **José Luis Solazzi**, Presidente da Banca Examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, lavrou-se a presente ata que é assinada pelos Membros da Banca Examinadora, ao(s) **vinte e três dias do mês de junho de dois mil e vinte e dois**.

TÍTULO SUGERIDO PELA BANCA



Documento assinado eletronicamente por **José Luis Solazzi, Professor do Magistério Superior**, em 23/06/2022, às 17:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rogério Bianchi De Araújo, Professor do Magistério Superior**, em 23/06/2022, às 17:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernando Luiz Monteiro de Souza, Usuário Externo**, em 23/06/2022, às 17:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2938615** e o código CRC **60C743B1**.

Referência: Processo nº 23070.028199/2022-26

SEI nº 2938615

“O prazer da comida é o único que desfrutado com moderação, não acaba por cansar”.

(Anthelme Brillat-Savarin)

AGRADECIMENTOS

Em especial a minha mãe Elza Félix da Silva por fazer de mim o ser humano que sou e meus demais familiares que ao longo da minha trajetória sempre me incentivaram a buscar o conhecimento, principalmente na ausência de minha mãe ao apoiar minhas escolhas.

A instituição de ensino federal UFG/UFCAT, cujas diversas experiências vividas e compartilhadas, foram cruciais para minha formação profissional e humana ao permitir meu encontro com o conhecimento, sobretudo científico.

As minhas eternas professoras Luzia Rezende, Márcia Pereira dos Santos e Teresinha Maria Duarte pelo acolhimento, especialmente nas horas difíceis, pelo carinho, pelo aprendizado, pelas aulas e por auxiliar na minha construção intelectual e humana.

Ao professor e companheiro José Luis Solazzi pelo acolhimento, pelo aprendizado, pela paciência, pela persistência e por todas as orientações que me ajudaram a caminhar com esta pesquisa.

Ao Alex de Sousa Oliveira secretário do PPGH-MP pela paciência no auxílio e esclarecimento das dúvidas que se fizeram aos montes ao longo da minha jornada.

A diretora Lílian Machado Rodrigues e demais membros do Colégio Estadual João Bernardes de Assunção, por terem abraçado o desenvolvimento da Oficina na referida unidade educacional.

Aos meus queridos alunos/as Ana Flávia, Júlia Gabrielly, Lavínia Maria Nunes, Francielly Machado, Ana Clara, Gustavo Félix, Hélio Marcos, Guilherme Henrique, Cassiano e Mariana Miranda e seus familiares pelo excelente trabalho prestado no desenvolvimento desta pesquisa.

A todos os meus amigos e demais conterrâneos que ao meu lado compartilham das experiências sociais na cidade de Davinópolis, ao qual, tenho profundo carinho.

RESUMO

A alimentação para além de uma atividade diária responsável pela manutenção do ciclo biológico dos seres vivos que residem neste mundo, conectando-se com a espécie humana, torna-se uma prática cultural, onde a matéria orgânica transformada em comida revela significados que diferencia nossa espécie dos outros animais ao demonstrar valores, técnicas e conhecimentos que remetem a diferentes épocas, espaços e culturas. Deste modo a presente pesquisa é um convite para uma emocionante aventura gastronômica de natureza histórica, geográfica e botânica por cruzar com as contribuições culturais das populações africanas e seu território expressos na alimentação brasileira e nas experiências sociais que abrangem o município de Davinópolis (GO). Com estas intensões, ao embarcarem nesta viagem, serão apresentados para os leitores que persistirem até o fim, algumas experiências, conhecimentos, elementos botânicos e comidas que elaboradas, adaptadas ou criadas no Brasil desde a época colonial, foram legados da África e das várias dinâmicas que as populações do continente "Mãe" impuseram nesta parte da América do Sul para a garantia da sua sobrevivência no germe de um sistema que enquanto durou, distanciou seus corpos da liberdade. Portanto este estudo objetiva o conhecimento, a valorização e a compreensão das interferências africanas na alimentação deste país e na dimensão territorial que abrange o município davinopolino.

Palavras-chaves: alimentação; cultura; africanos; território brasileiro

ABSTRACT

Food, besides being a daily activity responsible for the maintenance of the biological cycle of the living beings that live in this world, connecting with the human species, becomes a cultural practice, where the organic matter transformed into food reveals meanings that differentiate our species from other animals by demonstrating values, techniques, and knowledge that refer to different times, spaces, and cultures. Thus, the present research is an invitation to an exciting gastronomical adventure of historical, geographic, and botanical nature by crossing with the cultural contributions of the African populations and their territory expressed in Brazilian food and in the social experiences that encompass the city of Davinópolis (GO). With these intentions, when embarking on this journey, will be presented to readers who persist to the end, some experiences, knowledge, botanical elements and foods that elaborated, adapted or created in Brazil since colonial times, were bequeathed from Africa and the various dynamics that the populations of the "Mother" continent imposed in this part of South America to ensure their survival in the germ of a system that while it lasted, distanced their bodies from freedom. Therefore, this study aims at the knowledge, appreciation, and understanding of the African interferences in the food of this country and in the territorial dimension that comprises the davinopolis municipality.

Keywords: food; culture; africans; brazilian territory

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Negros no fundo do porão.....	34
Figura 02: Mapa: divisão regional do continente africano.....	35
Figura 03: Engenho de açúcar.....	37
Figura 04: Casa dos negros.....	39
Figura 05: Início da agricultura e a domesticação de plantas.....	45
Figura 06: Palmeira de dendê (<i>Elaeis guineenses</i>).....	50
Figura 07: Prensagem dos frutos do dendezeiro para a extração de óleo na República Democrática do Congo.....	51
Figura 08: Mapa: distribuição da palmeira de dendê no nordeste paraense.....	53
Figura 09: Mapa: distribuição mundial do arroz por safra nos anos de 2015 e 2016.....	55
Figura 10: Cultivo do arroz <i>Oryza glaberrina</i>	56
Figura 11: Arroz <i>Oryza glaberrina</i>	57
Figura 12: Foto de uma foice de colher arroz (cutelo).....	61
Figura 13: Uso da banca na colheita do arroz.....	61
Figura 14: Inhame <i>Discorea caynensis</i>	64
Figura 15: Ilustração da Tamarindo <i>Indica L</i>	67
Figura 16: Tamarindo <i>Indica L</i> . (árvore).....	68
Figura 17: Ciclo do quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i>).....	70
Figura 18: Quiabeiro plantado em uma horta.....	73
Figura 19: Ilustração do café (folhas, fruto e flor).....	74
Figura 20: Mapa: expansão do café entre os séculos XVIII e XIX.....	76
Figura 21: Escravizados trabalhando em um terreiro de café.....	77
Figura 22: Melancia <i>Citruus lanatus</i>	78
Figura 23: Ilustração: formação do povo brasileiro.....	82
Figura 24: Mulher negra preparando comida.....	91
Figura 25: Colher de pau.....	93
Figura 26: Pimenta-malagueta.....	94
Figura 27: Feijão-caupi (<i>Vigna unguiculata</i>).....	97

Figura 28: Feijoada.....	99
Figura 29: Milho (<i>Zea mays</i>) cultivado em quintal.....	100
Figura 30: Pamonha.....	103
Figura 31: Cuscuz simples de milho.....	104
Figura 32: Quitandeiras da Lapa do Rio de Janeiro.....	109
Figura 33: Gráfico: evolução populacional em Goiás entre os anos de 1849 e 1900.....	116
Figura 34: Mapa: Catalão no período de 1834 a 1857.....	120
Figura 35: Mapa: área da microrregião de Catalão (GO) – configuração territorial no período de 1858 a 1962.....	120
Figura 36: Mapa: área da microrregião de Catalão (GO) – configuração territorial no período de 1870 a 1911.....	121
Figura 37: Mapa: Estado de Goiás – cidades criadas a partir da implementação das ferrovias.....	124
Figura 38: Mapa: Configuração territorial da microrregião de Catalão no período de 1931 a 1946.....	125
Figura 39: Mapa: microrregião geográfica de Catalão (GO) – configuração territorial no ano de 1947.....	126
Figura 40: Mapa: microrregião geográfica de Catalão (GO) – configuração territorial no período de 1953 a 1962.....	126
Figura 41: Mapa: Estado de Goiás.....	128
Figura 42: Personalidades que fizeram história no município de Davinópolis..	129
Figura 43: Grupo escolar - “Escola isolada da Fazenda da Barra”.....	131
Figura 44: Construção da Praça Municipal Alto Paranaíba.....	132
Figura 45: Cidade de Davinópolis.....	136
Figura 46: Gráfico: Artigos botânicos desconhecidos dos participantes.....	142
Figura 47: Gráfico: Artigos botânicos conhecidos pelos participantes.....	143
Figura 48: Plantação de sorgo (<i>Sorghum bicolor</i>).....	146
Figura 49: Tamarindo (<i>Indica L.</i>).....	146
Figura 50: Café (<i>Coffea arábica L.</i>).....	146
Figura 51: Pimenta-malagueta (<i>Capsicun frutencens</i>).....	146
Figura 52: Jiló (<i>Solanum aethipicum</i>).....	147
Figura 53: Gráfico: comidas desconhecidas.....	149

Figura 54: Gráfico: comidas conhecidas.....	151
Figura 55: Receita de quibebe de abóbora.....	152
Figura 56: Receita de quibebe de mandioca.....	153
Figura 57: Galinha d'angola (<i>Numida meleagris</i>) em uma fazenda local.....	156

SUMÁRIO

INTRDUÇÃO	13
METODOLOGIA	23
CAPÍTULO I	
AFRICANOS DA DIÁSPORA NO BRASIL	27
1.1. Argumentações iniciais sobre a alimentação, África e africanos	27
1.2. Populações africanas no Brasil	30
CAPÍTULO II	
AFRICANOS E ALGUMAS PLANTAS DE SEU TERRITÓRIO NO BRASIL.....	43
2.1. Palmeira de dendê (<i>Elaeis guineensis</i>)	50
2.2. Arroz (<i>Oryza glaberrima</i>)	54
2.3. Inhame (<i>Discorea cayennensis</i>)	62
2.4. Tamarindo (<i>Tamarindus Indica L.</i>)	67
2.5. Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i>)	70
2.6. Café (<i>Coffea arabica L.</i>)	73
2.7. Melancia (<i>Citrullus lanatus</i>)	77
CAPÍTULO III	
AS INTERFERÊNCIAS AFRICANAS NA COZINHA E NA COMIDA.....	81
3.1. A cozinha brasileira sob influência africana	81
3.2. Interferências africanas em algumas comidas brasileiras	95
3.3. Negras de vendas	105
CAPÍTULO IV	
PRESENÇA AFRICANA NA DIETA ALIMENTAR DAVINOPOLINA	112
4.1. Da microrregião de Catalão até Davinópolis	112
4.2. De um “Grupo Escolar” a cidade de Davinópolis.....	127
4.3. Interferências africanas na culinária davinopolina.....	137
CONSIDERAÇÕES FINAIS	159
RECEITAS LOCAIS QUE AGREGAM ELEMENTOS AFRICANOS	161

REFERÊNCIAS.....	163
Fontes.....	163
Bibliografia.....	163
ANEXO.....	172
Formulário para coleta de dados.....	172
Questionário para coleta de dados.....	173

INTRODUÇÃO

Caros aventureiros, antes de convidá-los a seguir com essa jornada, compreendam que a História é a ciência que estuda as experiências humanas nas diferentes dimensões do tempo e do espaço em busca de respostas que fortaleçam nossa visão acerca dos embates políticos, sociais e culturais que se configuram com frequência pelo presente. Perante tal afirmação, um historiador africano dizia que ela é a fonte onde podemos “não apenas ver e reconhecer a nossa própria imagem, mas também beber e recuperar nossas forças para prosseguir adiante na caravana do progresso humano”¹ ao qual tal concepção, alimenta a certeza de que só entenderemos as mazelas sociais que se formam a nossa volta se observarmos o passado como ponto de referência.

Certo de que toda ciência possui seu cientista, conectado a esta fonte está o historiador que se ocupa da sistematização e da investigação das dinâmicas humanas no intuito de extrair das fendas temporais e espaciais em que estas foram tecidas, respostas para as inquietações que em diversas circunstâncias assombram a realidade em que está inserido, não estando exatamente preso ao passado. A respeito de seu exercício, Marc Bloch (1886-1944) também historiador e membro fundador da tradicional “*Escola dos Annales*” em uma obra inacabada citava que seu comportamento correspondia ao de um *ogro de uma lenda*, onde o feroz pela carne humana expressa o ponto de encontro da sua caça². Olhando para o historiador, seu objeto de estudo.

Neste sentido, seu ofício busca propor aos sujeitos de uma dada sociedade, sobretudo aqueles que são esquecidos pelas estruturas sociais e políticas de nosso tempo sinais de igualdade, liberdade e justiça, mediante a uma realidade assolada por intensos conflitos que há muito tempo pregam a existência e a permanência da desigualdade social. Neste âmbito, acredita-se que é do seu exercício que emergem os sentidos que permitem refletir quem somos, onde estamos e qual é o nosso lugar de pertencimento neste mundo.

E distante dos debates críticos e teóricos que aquecem o mundo acadêmico onde o trabalho científico no campo da História é executado

¹ Joseph Ki-Zerbo, citado em SILVÉRIO, Valter Roberto, “*Síntese da coleção História Geral da África: Pré-História ao século XVI*”, 2013, p. 24.

² BLOCH, Marc. “*Apologia da história ou ofício do historiador*”, 2001, p. 54.

constantemente, encontra-se o professor de história cujo exercício da profissão está diariamente ao alcance de ameaças, especialmente políticas que se manifestam com frequência na educação básica. Condição a este ofício nesta etapa inicial da educação, este indivíduo é responsável pelos primeiros contatos com o saber histórico, cujo desempenho conforme Maria Auxiliadora Schmidt (2009) “[...] ajuda o aluno a adquirir as ferramentas de trabalho necessárias para aprender a pensar historicamente, o saber-fazer, o saber-fazer-bem, lançando os germes do histórico” (SCHMIDT, 2009, p. 34).

Frente esta observação, notem que seu desempenho além de promover termos éticos voltados à valorização e a construção de uma imagem cidadã, almeja despertar o senso crítico no aluno, para que este possa lidar com as divergências que se formam a sua volta. Todavia não se trata de uma atividade simples e pura em virtude dos desafios que continuados na atual gestão governamental, agridem o espaço escolar, retardando a edificação de uma educação pública de qualidade que seja capaz de atender os anseios de todas as esferas sociais do país. Porém mesmo com a persistência de obstáculos, sabemos que é da interação com a sala de aula que o trabalho docente, no nosso caso o de história, constitui-se importante para a construção de uma “consciência histórica”³ que possibilite ao coro estudantil refletir sobre as diferenças e desigualdades que afetam as relações sociais de nosso tempo.

Assim queridos aventureiros por estar conectado a História, ao ofício de historiador e também ao exercício de educador desta fonte do conhecimento no ensino fundamental e médio desde o ano de 2014, ao compreender que existem diferentes formas de se olhar para as dinâmicas humanas no tempo e no espaço, aventurei-me mais uma vez pelos caminhos da pesquisa em História ao abraçar este estudo intitulado de *“As contribuições africanas na alimentação brasileira e sua presença no cotidiano social de Davinópolis (GO)”* cujo o foco voltou-se para a prática mais comum exercida pela humanidade, a alimentação, no intuito de obter dos seus vários significados, a compreensão e o reconhecimento de algumas influências africanas e seus descendentes nos hábitos alimentares dos

³ Sobre esta perspectiva, Selva Guimarães Fonseca (2003) descreve que se deve pensar sobre a possibilidade educativa da história, ou seja, a história como saber disciplinar que tem um papel fundamental na formação da consciência histórica do homem, sujeito de uma sociedade marcada por diferenças e desigualdades múltiplas (FONSECA, 2003, p. 37-38).

brasileiros e no contexto local que remontam as experiências sociais presentes no município de Davinópolis⁴, que se trata de uma pequena faixa territorial localizada no Sudeste do Estado de Goiás fundada em 1963, onde resido desde 1994.

Ao propor esta aventura, afirmo que as motivações que levaram a sua execução, nasceram de duas perspectivas, sendo a primeira pelo contato que tive com três professoras durante minha trajetória acadêmica, ao qual, contribuíram e muito para meu crescimento intelectual, profissional e acima de tudo humano⁵, pois suas aulas sempre nutriram minha curiosidade de conhecer a História da África, dos africanos e algumas heranças culturais que o Brasil legou deste território e suas etnias. E em segundo pela ambição de contribuir com um estudo que ligado às heranças culturais dessas sociedades, incluía partes da realidade local de Davinópolis e que sirva de material didático utilizado na escola da cidade, distanciando-se deste modo do arquivamento no findar da pesquisa.

Com esta premissa, ao ligar este estudo com a cidade de Davinópolis e com a escola, acredito que sua exploração propiciará em sala novas metodologias de ensino de História e/ou mesmo de Geografia por promover aulas interativas e reflexivas para que os alunos compreendam por meio da prática alimentar, os desdobramentos históricos, culturais e geográficos que os povos, em especial os cidadãos africanos tiveram na formação de uma cultura nacional e local sem romper com as habilidades estabelecidas pela matriz curricular, mas ampliando-as em total cumprimento da lei 10.639 sancionada no ano de 2003 pelo ex-presidente Luís Inácio da Silva (o Lula) que tornou vigente o ensino da cultura africana e afro-brasileira na educação básica.

Alimentado com essas ideias, sabe-se hoje que durante o processo de formação histórico, social e cultural do Brasil foram inúmeras as contribuições legadas de africanos escravizados e seus contemporâneos, onde o *Candomblé*, a *Umbanda*, as *Rodas de Capoeira*, as *Congadas*, as *danças*, o *Rap*, o *Hip Hop*, o *Samba* entre tantas outras expressões culturais, são exemplos que conhecemos e que por sinal é produto das interferências negras que

⁴ Destaco que mais informações referentes à cidade de Davinópolis serão mencionadas na quarta parte deste estudo.

⁵ As professoras Teresinha Maria Duarte, Luzia Silva e Márcia Pereira dos Santos.

constantemente são percebidas em diversas regiões por nossos olhos. No entanto algumas regiões do território brasileiro, em particular o município de Davinópolis, observa-se que algumas destas contribuições são quase inexistentes ou passam despercebidas pela comunidade local.

Diante desta visão e encorajado a seguir com um estudo que explore as contribuições africanas neste país e no espaço local proposto, eis que a alimentação se constituiu na possibilidade de prosseguir com este desafio, onde aqueles que se aventurarem ao meu lado pelas páginas da presente pesquisa, terão a oportunidade de refletir, de reconhecer, de aprender e de valorizar expressões culturais que herdadas destes sujeitos há séculos, reeditaram com outros grupos sociais, a cultura brasileira. Com tais argumentações ao indagar sobre suas interferências na alimentação, afirmo que há neste estudo a preocupação de responder as seguintes inquietações; *“Quais contribuições africanas são observadas na alimentação brasileira desde a época colonial? E quais contribuições destes sujeitos fazem parte das práticas alimentares que predominam nas relações sociais em Davinópolis?”*.

Engajado nesta proposta, confesso que escrever uma dissertação é sempre um desafio para aqueles que buscam construir o conhecimento, especialmente no cenário atual, onde as relações humanas foram afetadas drasticamente pelo alastramento do que a ciência de nosso século chamou de “Pandemia da Covid-19”. Outrora mesmo estando diante da pior crise de saúde deste tempo, a aventura proposta por este estudo visa o fornecimento de reflexões que possibilitem a valorização e a identificação dos conhecimentos africanos no Brasil e na localidade observada, para que se compreenda que suas heranças culturais, instaurou-se nos diferentes padrões de nossa cultura, não sendo apenas aquelas que frequentemente são visualizadas diariamente em muitas regiões por nossos olhos, sobretudo no que diz respeito à alimentação.

Dito tudo isso e estabelecendo o início de nossa aventura, embora negados ou desconhecidos neste território, é bem verdade que das populações do continente “Mãe” (África) vieram uma gama de elementos culturais que hoje estão implantados nos diferentes padrões comportamentais de muitos povos ao redor do mundo, os quais mesmo havendo o reconhecimento de alguns elementos, são perceptíveis ainda no século XXI à permanência de velhos estereótipos que marginalizam suas produções culturais, admitindo que

ideologias racistas entre tantas outras formas de preconceitos continuem vivos e a vagar entre as relações humanas deste tempo.

Tais feridas legadas das relações imperialistas e do escravismo dos últimos séculos colaboraram para que a África e suas etnias fossem por muito tempo vítimas de visões estereotipadas que ofuscaram dos olhares do mundo contemporâneo suas contribuições culturais, mesmo com a importância que tiveram para o progresso das civilizações não africanas. Atualmente sabe-se que o continente africano e suas populações desde épocas distantes, concederam artifícios naturais e culturais que foram fundamentais para o desenvolvimento de diversos povos e territórios, especialmente o nosso Brasil.

Neste país entre tantos outros, mesmo aqueles que no andamento de uma aula de Geografia habituamos denominar de “*Primeiro Mundo*” a exemplo dos Estados Unidos, abraçou fortemente produções culturais de africanos. Seria impossível imaginar a formação da nossa sociedade, sua faixa territorial ou mesmo suas manifestações culturais sem o intermédio destas populações. Pois desde o século XVI homens e mulheres do continente “Mãe” foram protagonistas ativos de inúmeras práticas culturais que estando empregadas em diferentes processos de resistência ao sangrento sistema que conviviam, tornaram-se nos séculos seguintes, conseqüentemente entre seus contemporâneos ícones da cultura brasileira.

A predominância de elementos culturais oriundos destas populações, evidencia a certeza de que o material humano que migrou daquela faixa continental para esta região da América com o propósito de alimentar o regime escravista, forneceu muito mais do que sua força de trabalho para que este país ganhasse os traços físicos, econômicos, culturais e naturais que possui hoje. Maria de Mello e Souza (2008) afirma que grande parte das contribuições culturais que o Brasil herdou das várias etnias africanas é seqüela das alterações que estes cidadãos e cidadãs impuseram ao seu modo de vida ao adaptarem seus costumes e tradições com o novo ambiente (SOUZA, 2008, p. 07).

Olhando por este ângulo, africanos e seu território cederam ao Brasil inúmeros conhecimentos e elementos que enriqueceram praticamente quase todos os aspectos da nossa cultura, especialmente no que diz respeito à alimentação. E no que tange a esta prática em análise, aprendemos desde cedo que ela consiste no primeiro ato comportamental de todos os seres vivos que

residem neste mundo, inclusive a nossa espécie. Embora sua existência faça parte do comportamento de todos os outros organismos vivos, testemunha-se que é na arcaica relação que possui com a humanidade que se consolidam os vários significados e simbolismos que a torna uma prática cultural.⁶

E quando falamos de cultura lembremos que existem inúmeras interpretações de diferentes estudiosos do campo das ciências humanas, ao qual se apoderando da observação do pensador francês Edgar Morin (2011), entendemos que ela é constituída por um conjunto de significados que engloba saberes, fazeres, regras, normas, proibições, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que são transmitidos de geração para geração, sendo reproduzidos nas experiências compartilhadas por cada indivíduo (MORIN, 2011, p. 50-51).

Acerca da observação de Morin, percebemos que a cultura é fruto do exercício humano composto por um conjunto diversificado de códigos e significados que conectados as experiências sociais e coletivas de homens e mulheres no tempo e no espaço, agrega suas criações materiais e imateriais que desde sempre acompanham e contribuem para o progresso da nossa espécie neste mundo. Neste caso, recorrendo a interpretação de Jörn Rüsen (2014) compreende-se que a cultura é “[...] uma raiz comum exatamente onde à humanidade inicia a evolução natural do gênero humano e é forçado a desenvolvê-la tendo em vista a sua sobrevivência” (RÜSEN, 2014, p. 26).

Assim repensando ambas as definições entre tantas outras, podemos notar que os hábitos alimentares se inserem neste conjunto de códigos e significados que formam esta imensa teia ligada às produções humanas que denominamos de cultura, onde sua difusão no tempo e no espaço revela de cada indivíduo, grupo ou civilização a identidade e o pertencimento⁷. Pois ao olharmos para o interior de nossos hábitos alimentares, descobrimos que neles estão

⁶ No sentido de cultura a autora Teresinha Pompeo Vinha (2015) nos recorda sobre as transformações ocasionadas pela jornada humana, ao qual, o homem passou a criar suas plantas e animais, passou também a produzir alimentos mais elaborados, entre eles, o pão, símbolo da civilização e diferenciador dos homens dos animais e dos bárbaros, que se apoiam na caça e na coleta para obterem seu alimento. De modo especial, o homem aprendeu a estocar sua alimentação, passou a preparar cozidos. O estilo de vida selvagem, aquele dissociado da aglomeração urbana, passa a ser visto como estranho, representando a marginalidade temporária do mundo (POMPEO, 2015, p. 293).

⁷ Sobre identidade, Jörn Rüsen (2014) pondera que ela é o resultado de um procedimento mental que constitui o núcleo de toda cultura. Para ele, identidade é a maneira como as pessoas se referem a si mesmas e, assim, definem a cultura em oposição à natureza (RÜSEN, 2014, p. 23).

armazenados saberes e experiências que foram forjados há milênios e que integram um conjunto complexo de diferentes “[...] objetos materiais, comportamentos e ideias que adquiridos numa medida variável pelos respectivos membros de uma sociedade, também são transmitidos de geração em geração”⁸.

E por que não integrariam, uma vez que todo alimento que da sua forma pura e bruta é modelada transformando-se em comida ou mesmo as práticas e as tecnologias que são utilizadas na sua modelagem que por sinal ocorrem com frequência na cozinha, acrescentando-lhe um novo cheiro, uma nova textura e um novo sabor é sem sombra de dúvida uma atividade cultural por revelar saberes e experiências que são exclusivos da dinâmica humana, o que não é presenciado como já fora dito, no aspecto comportamental dos demais seres vivos.

Montanari (2008) nesta perspectiva já nos alertava sobre tal questão, ao afirmar que comida é cultura, pois somente a espécie humana além de utilizar o que encontra na natureza é através de sua ambição responsável pela sua própria produção, o que não pode ser percebido no comportamento dos outros animais. É cultura, pois somente o homem pode transforma-la mediante o uso do fogo e uma elaborada tecnologia que se resume nas práticas encontradas na cozinha (MONTANARI, 2008, p. 16).

Portanto a alimentação ao ser percebida como uma atividade cultural é a fonte que dialoga com o tempo, com a geografia, com a diversidade e claro em diversos momentos com nossas memórias, pois todos os ingredientes orgânicos que são obtidos do estado natural passando por alterações provenientes do exercício humano, possuem uma história que nos liga à diferentes culturas e territórios em diferentes épocas, expressando valores e experiências que são transmitidos simultaneamente desde as técnicas de preparo utilizadas na cozinha, as tradições que são dadas a comida ou na forma como nos comportarmos perante a mesa. Neste caso concordemos com Henrique Carneiro (2005) que os hábitos alimentares de uma respectiva civilização podem revelar desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva na obtenção, na

⁸ MUNANGA, Kabengele. *“Origens africanas do Brasil Contemporâneo: histórias, línguas, culturas e civilizações”*, 2012, p. 29.

conservação e transporte dos gêneros de necessidade a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Perante a tantos significados, é notável a conexão que a alimentação estabelece com outras áreas do conhecimento, deixando de ser um mero objeto de estudo exclusivo da Gastronomia ou mesmo da Nutrição ao somar-se com as problemáticas levantadas por outras ciências, especialmente as humanas. Neste âmbito, Jean-Pierre Poulain e Rossana Pacheco da Costa Proença (2003) ressaltam que ela é capaz de mobilizar inúmeras disciplinas científicas as quais se encontram a Epidemiologia, a Economia, a Sociologia, a Antropologia, a História, a Psicologia entre outras, onde cada uma expressa a partir do seu ponto de vista suas problematizações.⁹

Visto que a alimentação é uma fonte que dialoga com o tempo e com as experiências da humanidade desde o princípio, direcionando-se para a História, Simon e Silveira (2016) ponderam que diferentes pesquisadores como Braudel (1994; 2005), Santos (1995; 2005), Carneiro (2003; 2005), Meneses e Carneiro (1997), Armesto (2004), Flandrin e Montanari (1998), Montanari (2003; 2009; 2013), Mintz (2001), Freyre (1997), Cascudo (1983), Strong (2004), Elias (1987; 1994) entre tantos outros, demonstraram que esta prática cultural também é campo de estudo consolidado na historiografia¹⁰, não ficando restritas apenas ao trabalho que antes era executado principalmente no campo da Sociologia e Antropologia.

E como não agregar a alimentação ao campo de estudo da historiografia já que entendida como uma atividade cultural, os costumes, as tradições e as manifestações que a integram como já fora percebido, partilham de processos econômicos, das tradições religiosas, das ambições e claro das conquistas que há milênios inserem-se no âmbito das relações humanas¹¹. Hora, uma vez que os alimentos que cultivamos ou que coletamos do meio natural ao nosso redor e

⁹ POULAIN, Jean-Pierre e Rossana Pacheco da Costa Proença. *“Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares”*, 2003, p. 366.

¹⁰ SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. *“O alimento como categoria Histórica: apontamentos sobre História da Alimentação com registros de viajantes europeus oitocentistas”*, 2016, p. 01.

¹¹ Tom Standage (2010) por exemplo, nos lembra que nas civilizações primitivas diferentes artigos alimentícios eram usados como moeda, em escambo e para pagar salários e impostos. Eram transferidos dos agricultores para a elite de várias maneiras, e depois redistribuídos na forma de salários e provisões para sustentar as atividades dessa elite: construções, administração, guerra e assim por diante (STANDAGE, 2010, p. 44).

que na cozinha sob a implementação de vários processos, os transformamos em comida com o propósito de atender nossas necessidades biológicas como bem afirma o chef e escritor norte americano Stephen Satterfield (2021) num documentário sobre culinária “[...] contam a história de onde estivemos, onde estamos e para onde vamos”¹².

Tendo em vista que a alimentação sempre esteve ligada as produções humanas no tempo e no espaço é a partir do Período Colonial que restreamos as influências africanas na cultura alimentar que predominava no território brasileiro desde as experiências nativas e depois portuguesas, aos quais estes cidadãos e cidadãs para sobreviverem ao novo estilo de vida que aqui lhes fora destinado, tiveram que reinventar-se culturalmente, onde tal reinvenção incluiu também seus hábitos e/ou costumes alimentares.

Pois quando chegaram ao Brasil, acredita-se que os membros das várias etnias africanas não trouxeram de seu território pertences materiais que facilitassem sua adaptação neste ecossistema, apenas seus corpos que aqui serviram para diversos fins. Todavia, mesmo distante dos recursos materiais que viessem corresponder com suas necessidades e claro sua sobrevivência, na condição de escravizados estes indivíduos revelaram inúmeros conhecimentos que fundidos com os saberes nativos e europeus, colaboraram para sua adaptação e elaboração de diferentes mecanismos de enfrentamento ao sistema que estavam inseridos.

Deste modo percebe-se que é no seio do regime escravista instaurado neste país por mais de três séculos que emerge suas influências na alimentação. E no que se refere à culinária brasileira, é indispensável à participação do negro africano, principalmente da negra africana para a sua diversificação. Raul Lody (2013) ao observar a sua persistência neste território, classifica-a como adaptativa, criativa e legitimadora constituída a base de ingredientes africanos e não africanos, aos quais fazem parte dos diversos cardápios regionais (LODY, 2013, p. 91, *apud*, JANUÁRIO, 2018, p. 13).

Dessa forma a culinária brasileira ao somar-se com as influências de africanos, inseriu novas formas de preparo e tempero em alguns alimentos, além da criação de novas iguarias que de início utilizaram recursos disponibilizados

¹² “DA ÁFRICA AOS EUA: Uma jornada gastronômica”. Produção e direção: Stephen Satterfield, Estados Unidos: Netflix, 2021. Acesso em 10/04/2021.

pelo nosso ambiente até a introdução de artigos de outros ecossistemas por europeus, de maneira especial, portugueses a partir dos descobrimentos e colonizações que se iniciou no século XV. No Brasil parte deste legado gastronômico de raízes africanas, persiste nas diversas tradições culturais que remontam algumas crenças afro-brasileiras como o *Candomblé* e a *Umbanda*, aos quais em alguns momentos este estudo cruzará com alguns elementos da Cosmogonia africana, com ênfase no *Candomblé*.

Com tudo que já fora mencionado espera-se ao término desta aventura, que os interessados compreendam que africanos, indígenas, portugueses ou quaisquer outros povos que vieram para o Brasil em diferentes momentos da sua história, deixaram aqui suas marcas culturais que resultaram na formação de diferentes aspectos da cultura brasileira, sobretudo no que tange a construção de nossos hábitos alimentares que embora seja uma prática comum e diária, como vimos nos conecta com a História, com diferentes culturas, com territórios e experiências que se firmaram no tempo e espaço pelo ser humano, pois como bem diz Ki-Zerbo (1972) é “[...] através do tempo que o homem faz história” (KI-ZERBO, 1972, p. 18).

Entendam também meus queridos aventureiros, que nesta jornada caminharemos com a certeza de que a alimentação sob a ótica cultural quando ligada ao exercício humano é uma atividade complexa, cuja compreensão de todos os seus segredos e mistérios não se resumem apenas com informações obtidas em textos, livros ou mesmo receitas culinárias. Ela implica também um “saber prático” que está presente nas inúmeras experiências compartilhadas diariamente na cozinha e nas relações que estabelecemos com a natureza e seus elementos; *fogo, terra, ar e água*, como bem lembra Michael Pollan (2014) em “*Cozinhar: uma história natural da transformação*”.

METODOLOGIA

Ciente de que toda produção acadêmica necessita de um trabalho metodológico, este estudo construiu-se a partir da adoção de dois procedimentos. O primeiro seguiu-se por meio da pesquisa bibliográfica enquanto o segundo desenhou-se por meio de uma atividade prática na escola ao envolver alguns estudantes e um responsável dos mesmos com experiências diretas com a cozinha e com a cidade de Davinópolis.

Neste sentido o procedimento metodológico inicial adotada como já fora observado acima, deveu-se a pesquisa bibliográfica para a elaboração dos três capítulos iniciais, onde foram selecionados e analisados diferentes literaturas de cunho históricas, sociológicas, geográficas e botânicas, além de outros ensaios que retirados de sites específicos como o “Google Acadêmico”, “SciELO” e também de livros encontrados na biblioteca da UFCAT (Universidade Federal de Catalão) fortaleceram nossa compreensão a respeito dos significados da alimentação como uma prática cultural e dos aspectos culturais, sociais e naturais que as sociedades africanas impuseram ao Brasil, essencialmente no que refere-se a construção de nossos hábitos alimentares.

Ressalto que partes do quarto capítulo também se fez com o auxílio da pesquisa bibliográfica por analisar trabalhos acadêmicos de pesquisadores locais e o portal do IBGE para o levantamento historiográfico da cidade de Davinópolis e da microrregião que abrange o município de Catalão. E sobre à pesquisa bibliográfica, Boccato (2006) recorda que ela “[...] busca a resolução de um problema (hipótese) por meio de referenciais teóricos publicados, analisando e discutindo as várias contribuições científicas” (BOCCATO, 2006, p. 266).

Já o segundo procedimento cujo foco é a identificação e o reconhecimento de algumas influências africanas nos hábitos alimentares presentes na cidade de Davinópolis situado no quarto capítulo, desenvolveu-se a partir da realização de uma atividade prática na unidade escolar da cidade por contar com a realização de uma “Oficina Pedagógica” ao engajar cerca de dez estudantes somados juntos o ensino fundamental e médio. Tal Oficina foi dividida em três encontros entre o pesquisador e os alunos engajados, aos quais sua participação

contribuiu e muito para o levantamento dos dados locais. Deste modo, o objetivo do:

1º. *Encontro*: restringiu-se em ministrar aulas teóricas a fim de enriquecer os conhecimentos dos alunos a respeito de algumas produções culturais que o Brasil herdou de africanos direcionando-os para a alimentação, no intuito de localizar alguns itens da botânica africana e comidas que marcaram presença nos hábitos alimentares tanto nacional como local;

2º. *Encontro*: discutiu sobre a atividade prática desenvolvida com a participação dos alunos, onde fora apresentado pelo pesquisador e administrador da Oficina um “*Formulário e Questionário*” como instrumento para a coleta de dados em Davinópolis, ao qual, eles escolheram um membro da família com experiências na cozinha e que tenham raízes na cidade, para a resolução das questões propostas por ambos os documentos;

3º. *Encontro*: houve uma confraternização entre o pesquisador responsável pela Oficina com os alunos, ao qual, visou num primeiro momento o recolhimento dos “*Formulários e Questionários*” respondidos e ao término um lanche a fim de finalizar esta etapa da metodologia aplicada nesta pesquisa;

Assim os dados coletados com a Oficina Pedagógica foram obtidos com os “*Formulários e Questionários*” que na condição de “fonte”, nos ajudaram a mapear alguns conhecimentos, experiências e itens da fauna e flora africana que situados no coro social do município de Davinópolis, fazem parte das contribuições culturais que foram legadas ao Brasil desde épocas coloniais pelas populações do continente “Mãe”.

Como educador espero que o trabalho com a Oficina Pedagógica para além de uma atividade voltada a obtenção de dados, desperte em cada aluno engajado com esta etapa da pesquisa, reflexões que lhes permitam compreender que o nosso município preserva valores culturais que se firmaram em diferentes épocas da sua história por diferentes sociedades que aqui compartilharam suas experiências e que eles possam compreender também as várias dinâmicas que envolvem a pesquisa, sobretudo no campo da História¹³.

¹³ Ao refletir sobre as mudanças que estão acontecendo na Educação Básica, sobretudo com a implementação da nova BNCC que já é realidade no país, talvez este estudo ajude na exploração de algumas competências voltadas ao ensino de História como “Identificar interpretações que expressem visões de diferentes sujeitos, culturas e povos com relação a um mesmo contexto histórico, e posicionar-se criticamente com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos,

Deste modo para seguir com esta pesquisa, optamos por estruturá-la em quatro capítulos para uma melhor compreensão das influências africanas nos hábitos alimentares dos brasileiros para que facilitasse à identificação de algumas destas expressões no município de Davinópolis que embora se trate de uma realidade local, concordamos com Maria Auxiliadora Schmidt (2009) que ela “não contém em si mesma a chave de sua própria explicação, pois os problemas culturais, políticos, econômicos e sociais explicam-se também pela relação com outras localidades” (SCHMIDT, 2009, p. 138).

Com este intuito, o primeiro capítulo *“Africanos da diáspora no Brasil”* analisa trechos históricos que abordam sobre a ligação das populações africanas com o território brasileiro a fim de compreender que parte dos nossos hábitos alimentares, resultaram dos saberes e das variadas formas de resistência que estes grupos na condição de escravizados, impuseram na legitimação da sua sobrevivência e na conquista da liberdade.

Já por outro lado, visando identificar outras relações que o território brasileiro estabeleceu com o continente africano, o segundo capítulo *“Africanos e algumas plantas de seu território no Brasil”* dedicou-se a identificação de alguns itens da botânica africana que introduzidas e aclimatadas em diversos momentos do período colonial, garantiram passagens na alimentação brasileira até os dias atuais.

E o terceiro capítulo intitulado de *“As interferências africanas na cozinha e na comida”* destaca experiências que advindas da adaptação de africanos no território brasileiro, contribuíram para a diversificação dos hábitos alimentares firmados desde a época colonial, ao qual, seguiu a procura de algumas alterações que foram acrescentadas tanto na cozinha quanto na comida por suas interferências, onde muitas das alterações observadas ainda persistem entre nós.

sustentáveis e solidários” e algumas habilidades como por exemplo “(EF07HI02) Identificar conexões e interações entre as sociedades do Novo Mundo, da Europa, da África e da Ásia no contexto das navegações e indicar a complexidade e as interações que ocorrem nos Oceanos Atlântico, Índico e Pacífico”; (EF08HI14) “Discutir a noção da tutela dos grupos indígenas e a participação dos negros na sociedade brasileira do final do período colonial, identificando permanências na forma de preconceitos, estereótipos e violências sobre as populações indígenas e negras no Brasil e nas Américas” (BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR, 2018, p.423-425) entre outras.

Por fim o capítulo IV *“Presença africana na dieta alimentar davinopolina”* se direcionou para a identificação e o reconhecimento de alguns elementos africanos firmados nos hábitos alimentares que abrangem o município de Davinópolis. Porém ao propor este debate, este capítulo contou com um recorte histórico da microrregião de Catalão para que fosse possível entender as dinâmicas históricas, sociais e políticas que deram origem ao município de Davinópolis a fim de identificar elementos botânicos e iguarias anexadas a África e as experiências destas sociedades.

Assim dito queridos companheiros, já é compreensível que explorar as diferentes produções humanas no decorrer do tempo e do espaço é conforme Flandrin (1988) “[...] deixar de lado a ideia de que o cotidiano não tem história e de que tudo desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente”¹⁴.

¹⁴ FLANDRIN, Jean-Louis e Massimo Montanari. *“História da alimentação”*, 1998, p. 16.

CAPÍTULO I

AFRICANOS DA DIÁSPORA NO BRASIL

*[...] Foram quinhentos anos de exploração
Em uma vida sem opção
Em minas de carvão e campos de algodão*

*Nas lavouras trabalhavam
E nunca descansavam
Ficavam sempre em pé
Nas plantações de café*

*A escravidão ainda não acabou
E a lei Áurea não adiantou
Vivemos em um país capitalista
Em que o brasileiro é um ser consumista [...]"
(Graziele Freire)*

Queridos aventureiros neste capítulo ressalto que analisaremos a presença de africanos no Brasil onde sua chegada, sua adaptação e suas lutas causaram profundas transformações sociais e culturais que por sinal estão presentes em diversos aspectos da cultura brasileira, inclusive nossos hábitos alimentares.

1.1. Argumentações iniciais sobre a alimentação, África e africanos

Mais uma vez, antes de seguir com nossa viagem compreendam que a alimentação para além de uma atividade diária responsável por manter as funções vitais dos seres vivos, constrói no âmbito das relações humanas diversos significados os quais lhe conecta com a cultura, onde a prática alimentar ao sobrepor às funções biológicas e nutricionais necessárias ao corpo é regida por simbolismos que enraizados no interior de cada civilização, etnia ou grupo, expressa suas particularidades, restrições e conhecimentos que adquiridos e difundidos através do tempo e do espaço estão em constante ligação com a jornada humana.

Ainda que faça parte do comportamento humano desde os primórdios de sua existência, a prática alimentar não está dada como definida, pois longe de apresentar uma fórmula singular, distinta e homogênea ela é delimitada por critérios que outrora abrangem o natural, quando os recursos destinados ao consumo são limitados pela geografia do espaço em que estão inseridos e

cultural quando as transformações que ocorrem ao seu redor provêm de influências externas, os quais seus costumes e tradições podem sofrer alterações quando sujeitadas a novas colisões culturais. Neste sentido, segundo Stuart Hall (2006);

[...] à medida em que as culturas nacionais tornam-se mais expostas as influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou impedir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural (HALL, 2006, p. 74).

Desta forma pode-se dizer que a alimentação ao apresentar estas e outras dimensões simbólicas, admite que todas as sociedades que transitam fisicamente por este mundo estão através daquilo que diariamente entram em suas bocas interligadas historicamente e culturalmente, pois os alimentos, as técnicas utilizadas no preparo de uma dada comida ou mesmo a própria comida e o ambiente físico que corresponde à cozinha com todas as suas tecnologias, aglomeram elementos culturais e naturais de diferentes povos e territórios.

Diante de tais esclarecimentos, é aceitável que a negação destes elementos contribuem para o desconhecimento de suas raízes socioculturais e também para o fortalecimento de preconceitos que outrora dificultam a coexistência dos laços sociais com a diversidade cultural que circula por este tempo assolado por conflitos que em diversos momentos, disseminam o negacionismo e formas de racismos entre os sujeitos, especialmente quando a ótica contemporânea se volta para as populações indígenas, africanas e afrodescendentes no mundo Ocidental e claro neste imenso território que é o nosso Brasil.

Se tratando da África, diferentes interpretações ocasionadas pela dominação europeia, principalmente a partir do século XIX, colaboraram para que este continente e suas populações se tornassem alvos de concepções negacionistas e eurocêntricas que ofuscaram da história suas contribuições culturais e naturais que ajudaram no desenvolvimento de outros povos ao redor do mundo. Hegel (1777-1831) ao reafirmar que “[...] a África não é uma parte histórica do mundo”¹⁵, demonstra características do pensamento colonial

¹⁵ KI-ZERBO, Joseph. *“História da África Negra”*, 1972, p. 10.

européu que se destacou pela desumanização dos povos não europeus e pela emergência de concepções racistas nos debates científicos daquela época e no século seguinte. Ao repensar a presença de concepções racistas no pensamento científico do século passado o ex-diretor geral da UNESCO M. Amadou Mahtar M'Bow (1974-1987) recorda que;

Apesar de importantes trabalhos efetuados desde as primeiras décadas do século XX por pioneiros como Leo Frobenius, Maurice Delafosse e Arturo Labriola, um grande número de especialistas não africanos, ligados a certos postulados, sustentavam que essas sociedades não podiam ser objeto de um estudo científico.¹⁶

Refletindo sobre estas concepções preconcebidas de diferentes formas de preconceitos que ainda permanecem ativas nas relações humanas deste século, este capítulo concentra-se na ligação das populações africanas com o Brasil, na compreensão de que parte dos hábitos alimentares que integram nossa sociedade de fato resultou de saberes recriados e de variadas formas de resistência que as mesmas impuseram ao obscuro, tortuoso e desumano sistema que ao perdurar por mais de três séculos privou seus corpos de exercerem o direito à liberdade.

Portanto para iniciar nossa viagem em busca de algumas contribuições africanas na alimentação, devemos antes de tudo compreender as transformações sociais e culturais que ocorreram no Brasil durante o século que abrange a chegada portuguesa, onde os eventos daquela época resultaram na conexão do homem e da mulher africana com esta região da América do Sul aos quais foram responsáveis pela africanização de muitos elementos de nossa cultura¹⁷, com efeito no que diz respeito à alimentação.

Neste sentido reafirmamos que não há aqui, nenhuma tentativa de negação ou ataque aos valores culturais que outros grupos sociais deram para

¹⁶ História Geral da África I: Metodologia e pré-história da África, 2010, p. 20.

¹⁷ Maria Arlete Santos (2016) alega que os negros construíram os alicerces desta nação e dela foram excluídos. A Lei Áurea foi apenas um sonho, pois abolida a escravidão se viram marginalizados, destituídos do acesso à terra, à educação, à habitação, à vida com dignidade. Foram expulsos da agricultura e do mercado de trabalho da nova economia industrial pelas políticas de subsídio à emigração europeia, motivadas pelo desejo de embranquecimento, projeto perverso e racista das elites brasileiras, visando negar sua face africana da população brasileira (SANTOS, 2016, 227).

a consolidação de uma cultura tipicamente brasileira, especialmente no que diz respeito à alimentação que este estudo visa investigar, trata-se apenas da identificação e do reconhecimento de algumas influências que somados aos hábitos alimentares deste país, partes de seu protagonismo deveu-se também as populações do continente “Mãe”, mesmo estando submissos aos dogmas da escravidão. Hoje percebe-se que estes indivíduos na condição de escravizados forneceram com os demais grupos sociais (indígenas e portugueses) ingredientes importantes para a legitimação de uma cultura tipicamente nacional, no qual muitos de seus aspectos seguem ativos por diversas regiões que compõem este imenso país, em particular a pequena faixa territorial onde situa-se o município de Davinópolis, abordada de forma singular na quarta parte deste estudo.

Com este intuito espera-se que este estudo fortaleça os mecanismos já existentes de combate aos velhos estereótipos que corroboram para a proliferação de práticas racistas ao possibilitar a valorização e o reconhecimento dos diferentes elementos culturais que integram esta sociedade, no âmbito de construir a consciência de que todos os povos que para cá vieram em diferentes momentos de nossa história foram decisivas para a construção de um modelo sociocultural que opera no Brasil.

1.2. Populações africanas no Brasil

As influências de africanos imersas nas práticas alimentares da sociedade brasileira, compactua de experiências e variadas formas de resistências que elas impuseram a escravidão moderna que se caracterizava como um sistema desumano e compulsório de trabalho que neste território teve início com as populações indígenas ainda no período quinhentista. Este sistema enquanto persistiu, distanciou destes indivíduos o exercício da sua liberdade. Atualmente este sistema compulsório de trabalho forçado e de vertente capitalista é pensado em inúmeras produções acadêmicas desde as didáticas as mais teóricas, permitindo a interação entre as diferentes áreas do conhecimento como a

História, a Antropologia, a Sociologia além de outras áreas do pensamento científico que simpatizam com a causa¹⁸.

O engajamento do campo científico nos últimos anos tem contribuído incansavelmente para a existência de uma gama de trabalhos acadêmicos sobre cultura africana, os quais existem vastos estudos de intelectuais africanos e não africanos que se preocupam em desconstruir concepções preconceituosas que desde o período colonial até este século, continuam inferiorizando e invisibilizando as tradições culturais dos cidadãos negros pelo mundo e neste país. Concepções que mantêm acesas as chamas do negacionismo e do eurocentrismo que se conservou pela justificativa de que a África e suas populações não possuíam uma história que ganhasse prestígio aos olhos do mundo, como bem lembra as afirmações postuladas por Hegel (1770-1831) no século XIX em que;

A África não faz parte da história mundial; não tem nenhum movimento ou desenvolvimento para mostrar, e o que porventura tenha acontecido nela – melhor dizendo, no Norte dela – pertence ao mundo asiático ou europeu. Na verdade, o que entendemos por África é algo fechado sem história, que ainda está no espírito natural e que teve que ser apresentado no limiar da história universal.¹⁹

Preso a esta afirmação deve-se enfatizar que infelizmente concepções que alimentam qualquer espécie ou forma de preconceito não se diluirão ao menos que se aventure pelo passado e resgate das sombras do esquecimento,

¹⁸ Mesmo sabendo da vastidão de trabalhos, aos quais principalmente a partir da década de 70, muitos seguiram em direção oposta ao clássico “Casa-Grande e Senzala” de Gilberto Freyre, cito algumas obras que tive a oportunidade de ler e que me ajudaram a pensar esta pesquisa, como a “História e Cultura afro-brasileira” de Regiane Augusto de Mattos onde a autora investiga a organização e manifestações culturais das sociedades africanas na África e no Brasil; as “Origens africanas do Brasil contemporâneo” de Kabengele Munanga ao qual busca resgatar a história e beleza do continente africano antes da colonização no intuito de conectá-las com o Brasil; “O Negro no Brasil de hoje”, de Kabengele Munanga e Nilma Lino Gomes cujo os olhares se dirigem a importância de se estudar a história do negro; e “Síntese da coleção História Geral da África”, que editada em dois volumes por Valter Roberto Silvério, trata-se de um resumo das obras originais “História Geral da África” que divididas em oito volumes elaboradas por pesquisadores de diferentes países e representadas pela UNESCO no Brasil, busca dar visibilidade a historiografia africana e suas relações com diferentes territórios do globo, incluindo o Brasil. Tais obras por fazerem parte do programa “Ensino da historiografia africana e afro-brasileira na educação básica”, se encontram nas bibliotecas de algumas escolas estaduais, principalmente em Goiás em cumprimento da Lei 10.639 de 2003.

¹⁹ CLARO, Regina. “*Olhar a África: fontes visuais para a sala de aula*”. 2012, p. 10.

memórias que re integram a importância social dos cidadãos e cidadãs negras na história do mundo e claro na formação histórica e cultural do Brasil.

No Brasil, entre as inúmeras possibilidades existentes, talvez a compreensão e a valorização das contribuições africanas na alimentação seja uma entre tantas outras perspectivas de se combater visões estereotipadas e injúrias raciais que há muito tempo, continuam alimentando a cultura do ódio no interior da sociedade brasileira, principalmente nesta atual gestão governamental onde tais aspectos negativos tornaram-se mais agressivos no germe das relações sociais.

Enfim o que chamamos de africanização da alimentação brasileira constitui-se num conjunto de eventos que de início está ancorada as transformações sociais e culturais que afligiram a Europa entre os séculos XIV e XVI, cujo o desenvolvimento e o aprimoramento das técnicas de navegação ao longo deste período cooperaram para a intensificação das relações comerciais para além das fronteiras do velho continente, culminando no descobrimento de novas rotas marítimas que efetuadas por meio do Oceano Atlântico, facilitaram o contato de europeus com povos e regiões ainda desconhecidas de suas experiências, como as Américas e a África Subsaariana²⁰.

Com certeza o resultado deste empreendimento marítimo e comercial alcançado nesta época impôs fortes mudanças aos continentes; Europa, América e África, alterando drasticamente o sistema natural, cultural e econômico de ambos os territórios envolvidos com a nova guinada econômica que se difundia naquele momento. Segundo o historiador Valter Roberto Silvério (2013);

O período que se estendeu de 1500 a 1800 viu estabelecer-se um novo sistema geoeconômico orientado para o Atlântico, com seu dispositivo comercial triangular, ligando a Europa, a África e as Américas. A abertura do comércio Atlântico permitiu à Europa e, mais particularmente, à Europa Ocidental, aumentar sua dominação sobre as sociedades das Américas e da África (SILVÉRIO, 2013, p. 17).

²⁰ FRAGA, Walter; ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de. *“Uma história da cultura afro-brasileira”*, 2009, p. 25.

Este vínculo comercial iniciado entre estes continentes nos primórdios da modernidade, determinou mais tarde a migração forçada de um contingente de africanos para outras localidades do mundo Ocidental e claro para a recém descoberta América. Neste continente a chegada destas populações deveu-se em atender as demandas das novas relações de trabalho que emergiam e que por serem de caráter escravista ao se firmarem, movimentou por mais de três séculos o tráfico de seres humanos pelo Atlântico. Assim, na nova colônia lusitana situada na América do Sul, nosso Brasil, a presença em massa de africanos para atenderem as demandas exigidas pelo regime escravista, insere-se no contexto das mudanças sociais e econômicas que ocorreram com a intensificação do cultivo da cana-de-açúcar a partir da região Nordeste entre os anos de 1530 e 1532²¹.

Torna-se evidente que este novo ciclo econômico sustentado pelo cultivo da cana para a fabricação do açúcar naquela região, resultou na substituição da mão de obra que de início era executada por indígenas pela mão de obra africana²² cuja alteração da força de trabalho, expandiu de forma considerável a movimentação involuntária de milhares de africanos pela rota atlântica a fim de atender as necessidades que o regime escravocrata exigia.

Logo a mão de obra negra durante a concretização do período açucareiro no Nordeste, cooperou instantaneamente para o aumento da comercialização de seres humanos pelo Atlântico os quais eram transportados aos montes nas embarcações lusitanas. Com certeza as condições de vida durante a realização destas viagens eram precárias uma vez que nos porões destes navios conforme

²¹ Gabriel Aladrén (2012) pondera que a produção de açúcar na colônia portuguesa foi iniciada na década de 1530, ao mesmo tempo em que a coroa portuguesa estabelecia as capitânicas hereditárias. Segundo o autor apesar da experiência anterior nas ilhas da Madeira e de São Tomé, a atividade açucareira começou a deslanchar somente em fins do século XVI, principalmente em Pernambuco e na Bahia (ALADRÉN, 2012, p. 25-26).

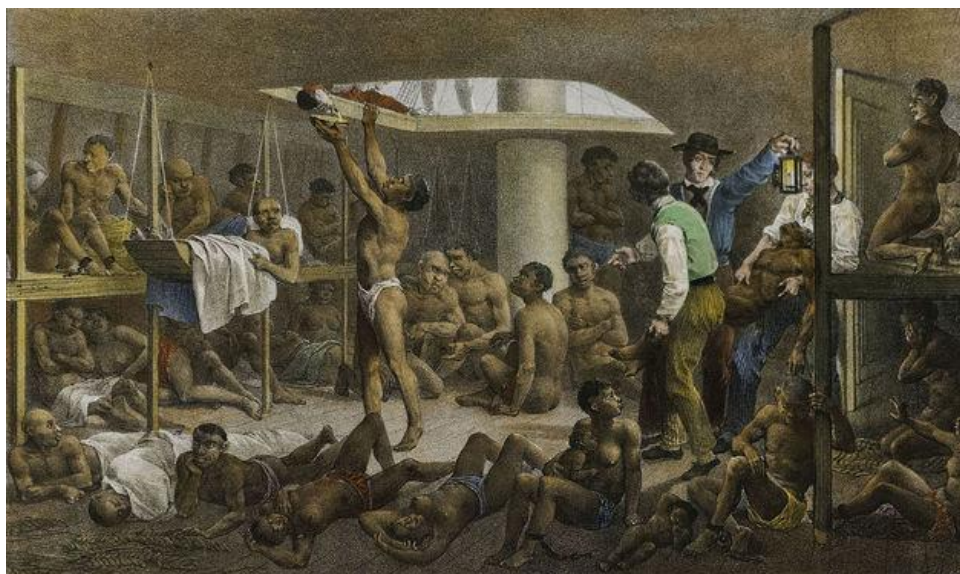
²² Desconstruindo a visão estereotipada que apresentava e ainda apresenta o índio como preguiçoso, o historiador brasileiro Boris Fausto (2009) destaca que estas comunidades tinham uma cultura incompatível com o trabalho intensivo regular e mais ainda compulsório, como pretendido pelos europeus. Não eram vadios ou preguiçosos. Apenas faziam o necessário para garantir sua categoria colonial e sujeitadora, o que não se tornava difícil em uma época de peixes abundantes, frutas e animais. Havia também de acordo com Boris Fausto outros fatores que possibilitaram esta troca como a influência das ordens religiosas em proteger o indígena da escravidão, a resistência às várias formas de sujeição, que incluía guerras, fugas e a recusa ao trabalho compulsório. Outro fator importante para se colocar em segundo plano a escravização indígena era a catástrofe demográfica, ao qual estas comunidades foram vítimas de doenças como o sarampo, varíola, gripe, para os quais não tinham defesa biológica (FAUSTO, 2009, p. 22-23).

salienta Mattos (2012) “[...] eles passavam quase todo o tempo acorrentados e no momento do embarque, costumavam ter o corpo marcado por ferro quente com as iniciais de seus proprietários” (MATTOS, 2012, p. 101).

Em suas análises a respeito do quantitativo de homens e mulheres africanos que chegaram no Brasil durante o período escravocrata, o historiador brasileiro Boris Fausto (2009) “[...] estima que entre 1550 e 1855 entraram pelos portos brasileiros cerca de 4 milhões de escravos, na sua grande maioria jovens do sexo masculino” (FAUSTO, 2009, p. 24).

Cogitando sobre as condições destas viagens a gravura “*Negros no fundo do Porão*”, forjada pelo pintor alemão Johann Moritz Rugendas e publicada no livro “*Voyage Pittoresque dans le Brésil*” (*Viagem Pitoresca Através do Brasil*) em 1835, embora insere-se no contexto da abolição, nos ajuda a compreender as duras realidades que os africanos enfrentavam no interior dos transportes náuticos europeus daquela época.

Figura 1: Negros no fundo do Porão



FONTE: RUGENDAS, Johann Moritz. “Negros no fundo do Porão” *Voyage Pittoresque dans le Brésil* (*Viagem Pitoresca Através do Brasil*), 1835. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Negros_no_fundo_do_por%C3%A3o_\(Johann_Moritz_Rugendas\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Negros_no_fundo_do_por%C3%A3o_(Johann_Moritz_Rugendas))>. Acesso em 12 de julho de 2021.

Para o abastecimento deste regime de trabalho forçado, vieram para o território brasileiro africanos de diferentes culturas e etnias sendo a grande maioria destes indivíduos, oriundos da região ocidental da África também

denominada de África Negra. Em suas abordagens acerca desta questão, o antropólogo afro-brasileiro Kabengele Munanga (2012) ressalta que;

“Todos os africanos levados para o Brasil vieram pela rota transatlântica. Isso envolveu povos de três regiões geográficas: África Ocidental, de onde foram trazidos homens e mulheres dos atuais Senegal, Mali, Níger, Nigéria, Gana, Togo, Benin, Costa do Marfim, Guiné Bissau, São Tomé e Príncipe, Cabo Verde, Guiné e Camarões; África Ocidental, envolvendo povos do Gabão, Angola, República Centro-Africana e África Austral envolvendo povos de Moçambique, da África do Sul e da Namíbia” (MUNANGA, 2012, p. 87).

O mapa situado a seguir caracteriza a divisão regional do continente africano, onde a região destacada de rosa claro entre o sul do Trópico de Câncer e o norte da linha do Equador, refere-se aos países que compõem a África Ocidental, ou seja, região que mais exportou africanos para o Brasil ao longo da história.

Figura 2: Mapa: divisão regional do continente africano



FONTE: Divisão regional da África, com base em proposta feita pela ONU. Disponível em <<https://www.coladaweb.com/geografia/regioes-da-africa>> Acesso em 12 de abril de 2021.

Após a realização deste entreposto marítimo de natureza comercial pelo Atlântico, estas populações desembarcavam-se nos portos onde eram desligados completamente de suas relações familiares e das comunidades que pertenciam para serem comercializados como mercadorias. Ao findar a negociação, eram entregues aos seus compradores que por sinal exercia controle absoluto sobre seu destino negando-lhes completamente o estatuto de liberdade e reduzindo-os definitivamente à condição de objeto. Assim ao serem expostos ao domínio senhorial, estes cidadãos e cidadãs eram introduzidos nas fazendas e áreas urbanas, ao qual, eram forçados a executarem numerosos ofícios que variavam segundo as exigências dos proprietários de cada espaço²³.

Nas propriedades rurais, estas populações foram responsáveis por efetuar diversos fazeres, como atividades ligadas ao espaço doméstico, a criação de gado, o plantio da cana-de-açúcar entre outras tarefas destinadas a subsistência dos membros das propriedades no qual estavam inclusos, além do árduo trabalho que a fabricação do açúcar requeria²⁴. Em contraste nos centros urbanos suas atividades braçais dividiam-se entre as tarefas domésticas e a venda de mercadorias, principalmente artigos alimentícios em ruas e praças locais.

A gravura situada abaixo pintada pelo holandês Frans Jaszzoom Post (1612-1680) por volta de 1660²⁵, nos permite imaginar o formato físico e social

²³ Laurentino Gomes (2019) recorda que na América a escravidão se tornou sinônimo de trabalho intensivo em grandes plantações de cana-de-açúcar, algodão, arroz, tabaco e, mais tarde, café. Escravos eram usados também na mineração de ouro, prata e diamantes (GOMES, 2019, p. 55).

²⁴ Em relação a fabricação do açúcar, Regiane Augusto de Mattos (2012) recorda-nos que nos engenhos o trabalho era dividido por sexo. Aos homens cabia as tarefas mais pesadas de desmatamento, corte de lenha, enquanto as mulheres eram aproveitadas no corte da cana e na produção do açúcar. Segundo a autora elas eram empregadas, sobretudo na moenda, onde duas ou três delas passavam a cana pelos tambores, tarefa muito perigosa, necessitando da habilidade e atenção, evitando acidentes graves. Elas alimentavam os animais com o bagaço da cana, e ainda tiravam o caldo, ao qual seguia em direção as casas de caldeiras (MATTOS, 2012, p. 105-106).

²⁵ Frans Janszoon Post (1612 - 680) era pintor, desenhista e gravador, ao qual inicia-se na pintura em Haarlem na Holanda, onde possivelmente estudou com o irmão e arquiteto Pieter Jansz Post (1608 - 1669). Na Holanda o pintor frequentava os ateliês de Pieter Molijn (1595 - 1661), de Salomon van Ruysdael (1602 - 1670) e de Salomon de Bray (1597 - 1664). Indicado pelo irmão ao conde Maurício de Nassau, governador-geral do Brasil Holandês, Frans Post integra a comitiva que vem ao país em 1637. Entre seus companheiros destacam-se os artistas Albert Eckhout (1610 - 1666) e Georg Marcgraf (1610 - 1644). Como paisagista Post fica encarregado de documentar a topografia, a arquitetura militar e civil, cenas de batalhas navais e terrestres. Suas telas a óleo pintadas no Brasil não fazem concessão ao exotismo, sua paisagem é serena e subordinada à realidade. Ao retornar a Holanda em 1644, Post continua a pintar temas brasileiros, realizando centenas de quadros a óleo baseados em seus esboços e desenhos, aos

das propriedades rurais que eram responsáveis pela produção de açúcar, especialmente no Nordeste.

Figura 3: Engenho de Açúcar



FONTE: ENGENHO de açúcar. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2021. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra14452/engenho-de-acucar>> Acesso em: 15 de julho de 2021. Verbetes da Enciclopédia. ISBN: 978-85-7979-060-7.

Nestas e outras regiões, estes indivíduos estando sob as condições determinadas pelo escravismo foram coagidos a se reinventarem culturalmente²⁶, para construírem neste país os alicerces necessários que lhes proporcionassem além da autonomia e liberdade, a sobrevivência aos duros castigos que o regime em muitas situações oferecia. Esta reinvenção cultural de homens e mulheres negras contribuiu significativamente para a criação e

quais passa a acrescentar elementos exóticos da fauna e flora tropical (ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2021).

²⁶ Regiane Augusto de Mattos (2012) descreve que os africanos que chegaram ao Brasil, passaram a conviver com diversos grupos sociais – portugueses, crioulos, indígenas e africanos originários de partes diferentes da África. Ao qual no meio desse caldeirão social, tentaram garantir sua sobrevivência, estabelecendo relações com seus companheiros de cor e de origem, construindo espaços para a prática e recriando sua cultura e visões de mundo (MATTOS, 2012, p. 155).

elaboração de variados mecanismos de defesa que experimentados no Brasil, anunciaram o surgimento de diferentes formas de resistência.

E a respeito de alguns mecanismos que foram utilizados nas diversas configurações de resistência, João José Reis e Flávio dos Santos Gomes (2012) em conjunto, nos recorda com clareza e profundidade que nos locais ou regiões onde prevaleceu a lógica escravista, houve resistência e de numerosos aspectos e formas, pois mesmo com ameaças de açoite, o escravizado negociava momentos de autonomia e em várias circunstâncias faziam corpo mole na realização do ofício que lhe era proposto quebrando ferramentas, incendiando plantações, agressões físicas e também praticando rebeliões coletivas²⁷.

Além destes mecanismos descritos por estes autores que remontam formas específicas de resistência, o aparecimento de organizações sociais e culturais denominadas de “*Quilombos*” desde o século XVI representam outras configurações de enfrentamento à escravidão. Pois ao serem elaborados por africanos neste território, algumas destas formações socioculturais desapareceram com o tempo, enquanto outras que surgiram mais tarde, ainda continuam vivas preservando em seu interior alguns de seus costumes e suas tradições.

Sobre estes locais organizados e planejados por escravizados que renunciavam por meio de lutas e fugas o jugo senhorial, Laura Olivieri Carneiro de Souza (2012) descreve que;

Localizados em matas fechadas, os quilombos se organizaram pela categoria de sustentabilidade. Utilizando materiais biodegradáveis para a construção de cabanas, da pesca, da caça e coleta de frutas em sua dieta, os africanos e afro-brasileiros começaram a organizar comunidades de resistência ao sistema colonial escravista. O uso comum da terra e uma referência territorial coletiva são marcas fundamentais de sua caracterização quilombola, desde o passado até os dias atuais (SOUZA, 2012, p. 72).

A gravura apresentada a seguir e intitulada de “Casa dos Negros” configura-se em outra representação artística de Johann Moritz Rugendas que

²⁷ REIS, João José; FLÁVIO dos Santos Gomes. “*Uma história da liberdade*”. In. Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil, p. 212, p. 09-10.

criada em 1835, nos ajuda a refletir sobre o cotidiano organizacional destas sociedades em suas habitações.

Figura 4: Casa de Negros



FONTE: CASA de Negros. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2021. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra64789/casa-de-negros>> Acesso em: 15 de julho de 2021. Verbetes da Enciclopédia. ISBN: 978-85-7979-060-7.

A existência destes e outros mecanismos que demarcavam formas de rejeição ao sistema escravista são indícios de que as populações africanas escravizadas eram desde o cativeiro, portadores de inúmeros conhecimentos que reelaborados e agregados a sua causa, acarretaram profundas alterações nas relações sociais e organizacionais no interior da sociedade aristocrática daquele período, sobrevivendo até os dias atuais. Acerca desta observação, as adaptações que emergiram na alimentação são exemplos de transformações que se firmaram das lutas, da resistência e dos conhecimentos africanos neste território.

Diante destes e outros feitos, observamos que nunca houve passividade por parte destes indivíduos ao sistema que os oprimia, pois os vários processos de resistência contradizem claramente arcaicas concepções de que no interior

da “[...] cultura brasileira o escravizado não pensa, não cria, não tem noção política e especial, não têm nem consciência de se ver como ser humano, como produtor de ideias” (CUNHA, 2001, p. 09).

Seguindo por esta perspectiva de que as sociedades negras possuíam saberes diversos, as práticas de cultivo por exemplo, atestam para a presença de conhecimentos únicos, descartando a visão de que estas populações mediante o sistema que combatiam sempre foram passivas²⁸. Valente (1994) ao apresentar uma perspectiva agressiva e de total recusa à concepção de passividade que por muito tempo proferia que esses indivíduos não eram portadores de um saber originário, afirma que;

Os negros nunca demonstraram ser passivos. Em resposta à violência e à dominação, os escravos negros sempre resistiram. Foram várias as atitudes que marcaram o protesto dos negros contra a sua situação. Muitos utilizaram o suicídio para mostrar que a vida lhes pertencia – e tiravam de seus donos esse “privilégio”. Muitos deixaram-se morrer de tristeza. Outros fugiram (VALENTE, p. 25, 1994 *apud* PEREIRA, 2015, p. 18).

Os vários processos de resistência que foram implantados por estes indivíduos no andamento do sistema escravista, tornaram-se elementos indispensáveis para a formação de uma cultura afro-brasileira que na atualidade pode ser percebida e/ou sentida em quase todos os aspectos comportamentais da população deste imenso território chamado Brasil. Munanga (2006) nesta ótica pondera que;

No decorrer do processo histórico brasileiro, os homens e mulheres negras sempre lutaram e resistiram bravamente a toda forma de opressão e discriminação. Eles forjaram formas elaboradas de lidar com a vida, com o corpo, assim como expressões musicais múltiplas. Construíram uma estética corporal que está impregnada na cultura do povo brasileiro. Por meio da resistência política, da religião, da arte, da música, da dança e da sensibilidade para com a ecologia o negro produz,

²⁸ A pesquisadora estadunidense da Universidade da Califórnia Judith Carney (2001) sintetiza que os novos habitantes das Américas, trouxeram consigo experiências adquiridas no cultivo de plantas tropicais e na agricultura, ao qual, estas plantas foram fundamentais para a sua sobrevivência. Portanto, segundo suas análises, concepções que procuram traçar um perfil do escravo como um agente passivo do processo de transformação da terra merecem ser revistas (CARNEY, 2001, p 26).

participa e vivencia a cultura afro-brasileira (MUNANGA, 2006, p. 139).

Neste caso conclui-se que os africanos que vieram para este país foram disseminadores de um conjunto variado de elementos culturais que hoje estão situados nos diferentes padrões da então cultura brasileira. Elementos como a religiosidade, a criação de laços de amizade por meio de irmandades e relações de compadrio, a música, a dança, a capoeira, a inserção de novas palavras ao nosso vocabulário, às técnicas agrícolas e metalúrgicas e claro o ingresso de novos hábitos culinários, são alguns exemplos de elementos culturais que nasceram das lutas e da resistência destas sociedades.²⁹

No regime alimentar suas interferências aplicaram nesta terra novos conhecimentos culinários que elaborados por meio de adaptações e de sua aproximação com a fauna e flora nativa ou mesma estrangeira, foram importantes para a consolidação e diversificação de nossos costumes alimentares. E no que se refere a fauna e flora, sabe-se que além da presença de homens e mulheres africanos neste território, houve também a entrada de itens botânicos e do reino animal da África, da Ásia e da Europa que aclimatados ao nosso ecossistema, tiveram um papel determinante no abastecimento e na subsistência das propriedades coloniais, especialmente nos locais onde a cultura do açúcar foi dominante.

Neste capítulo portanto, abordamos partes da trajetória e das lutas que operadas por africanos diversificaram a cultura brasileira. Assim finalizando esta parte e abrindo brechas para discursões que ainda estão por vir no andamento deste estudo, destaco que as próximas páginas seguirão em direção à identificação de alguns itens da botânica africana que desde épocas coloniais seguem ativos na dieta alimentar dos brasileiros. Neste sentido focaremos nos componentes botânicos africanos que foram introduzidos no ecossistema brasileiro, para que se possa perceber que este território, recebeu além da força humana escravizada outros recursos daquele continente que foram

²⁹ Para uma melhor compreensão destes elementos sugerimos a leitura do capítulo “A cultura afro-brasileira” na obra “História e cultura afro-brasileira” de Regiane Augusto de Mattos, 2012, p. 155 a 203.

fundamentais para a construção de diferentes aspectos culturais, em maneira particular no que tange a alimentação neste país.

Finalizado esta parte, o capítulo seguinte propõe a descrição de alguns itens botânicos que adaptados ao clima e solo deste território foram importantes para a subsistência dos escravizados e do senhorio na época colonial, permanecendo presentes até os dias de hoje entre nós.

CAPÍTULO II

AFRICANOS E ALGUMAS PLANTAS DE SEU TERRITÓRIO NO BRASIL

*“Las plantas es un ser vivo
Que debemos cuidar
Tiene cuatro partes principales
que vamos mencionar*

*Por la raíz se alimenta la planta
El tallo la sujeta
Las hojas almacenan el alimento
Y la flor nos da belleza...”
(Raquel Ortiz)*

No capítulo anterior percebemos que a presença das populações africanas neste território é resultado das transformações sociais, econômicas e culturais que de início abalaram a Europa durante o limiar da era moderna, ligando o velho continente com outras regiões do globo, sobretudo a África e em seguida a América. Deste vínculo, vimos que o continente americano sob o domínio europeu recebeu um grande contingente de africanos com a finalidade de atender as exigências do sistema escravista que emergia de diferentes formas em suas dimensões territoriais, incluindo o Brasil em meados do século XVI.

Neste território desde então, observamos que estas populações foram submetidas a diversos ofícios que eram desempenhados nos espaços rurais, principalmente nas zonas dedicadas a fabricação do açúcar e também nos ambientes urbanos. Entretanto, mesmo oprimidos pelo sistema escravista, aprendemos que estes indivíduos foram protagonistas de inúmeros processos de resistência dos quais suas lutas causaram profundas alterações nos diferentes aspectos da cultura brasileira, não ficando distantes da alimentação.

Deste modo queridos aventureiros, localizar algumas de suas contribuições na alimentação que antes da sua chegada tinha como referência cultural as experiências tecidas entre indígenas e depois portugueses, pressupôs a partir deste momento uma breve viagem ao passado, para que se possa compreender que do grande berço da humanidade não veio apenas mãos humanas negras direcionadas ao trabalho, mas também artigos botânicos de seu ecossistema que domesticados há milênios e inseridos indiretamente neste território, tornaram-se fundamentais para a ampliação dos padrões alimentares conduzidos por esta sociedade desde o período colonial.

Este capítulo ao seguir adiante com esta perspectiva, talvez ajude, sobretudo o trabalho docente a repensar e elaborar diferentes metodologias de ensino capaz de levar não só ao coro estudantil, mas quem mais se interessar, novas formas de compreender e reconhecer as ligações históricas e culturais que o continente africano estabeleceu com o Brasil. Mas enquanto estas abordagens estão distantes dos debates sociais e políticos que integram nossa convivência e a realidade escolar, sabe-se que artigos que compõem o mundo botânico possuem fortes conexões com a dieta alimentar de grande parte dos seres vivos que residem no ecossistema terrestre, incluindo a humanidade.

Deste modo é evidente que a relação da botânica com a espécie humana data de milhares de anos atrás, no instante em que artigos do mundo vegetal se constituíam no princípio, a base alimentícia de nossos ancestrais. A respeito desta observação, o historiador francês e especialista em estudos que outrora correspondem à alimentação, Jean-Louis Flandrin (1998) considerava que;

Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grãos parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava. A predominância da alimentação vegetal é sugerida pelas dimensões relativamente pequenas dos territórios explorados e pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanos (FLANDRIN, 1998, p. 26).

Hoje a prática mais comum do homem exercida na contemporaneidade e realizada em diversas zonas agrícolas ao redor do mundo, a agricultura, traduz-se no testemunho definitivo de que os artigos botânicos possuem fortes vínculos com a espécie humana, no qual, a descoberta e a domesticação de diferentes vegetais no transcorrer da pré-história ao fixar o homem a terra, conseqüentemente alterou sua estrutura social, cultural e organizacional³⁰. Desta maneira diferentes grupos sociais aprenderam em diferentes épocas a

³⁰ Segundo Tom Standage (2009) essa foi a mudança extraordinária para uma espécie que dispunha de um estilo de vida nômade, baseado na caça e na coleta, ao longo de toda a sua existência anterior (STANDAGE, 2009, p. 10).

cultivar em diferentes regiões do globo aquilo que provavelmente do ambiente natural a sua volta, era através de seu exercício domesticado³¹.

Figura 5: Início da agricultura e a domesticação das plantas



FONTE: Início da agricultura e a domesticação das plantas. Disponível em: <<http://cienciasbionaturais.blogspot.com/2016/04/inicio-da-agricultura-edomesticacao.html>> Acesso em 20 de novembro de 2021.

Continuando com este olhar, outro historiador e estudioso de temáticas que agregam problemáticas em torno da alimentação já citado anteriormente neste estudo, Massimo Montanari (2008) explica que durante este processo de domesticação cada região do mundo, “[...] elegeu seu cereal preferido: o trigo se difundiu na região do mediterrâneo, o sorgo no continente africano, o arroz na Ásia, o milho na América” (MONTANARI, 2008, p. 24).

Contudo, acerca das origens da agricultura, estudos que revelam com exatidão o local de seu desenvolvimento ainda permanecem obscuros e ocultos de nosso entendimento. No entanto, no continente africano presume-se que a época decisiva para a sua origem teria se consolidado nos instantes finais do “*Pleistoceno*”, provavelmente entre o período que se estende de 9000 e 5000 anos atrás³².

³¹ Lewis Mumford (1998) afirma que a domesticação, em todos os seus aspectos, implica duas largas mudanças; a permanência e continuidade de residência e o exercício do controle e previsão dos processos outrora sujeitos aos caprichos da natureza (MUMFORD, 1998, p. 18).

³² SILVÉRIO, Valter Roberto. “*Síntese da História Geral da África: Pré-história ao século XVI*”, 2013, p. 131.

Mesmo incerto de suas raízes, percebe-se que seu reconhecimento no continente africano ainda é recente quando comparado com estudos realizados em outras faixas continentais como a Ásia, o Oriente Próximo ou mesmo as Américas. Quanto a esta condição do reconhecimento tardio da agricultura africana, o botânico e agrônomo estadunidense Jack R. Harlan (1917-1998) atribui que os;

[...] estudos sobre as origens da agricultura na África, tem sido desde muito tempo, negligenciados. As pesquisas sobre as origens e dispersão da agricultura foram muito ativas na Europa, no Oriente Médio e Próximo, no Japão e na América do Norte, substanciais na China e na Mesoamérica e apenas começando no Sudeste Asiático e na América do Sul. Na África, a pesquisa permanece ainda inadequada e assistemática para fornecer mais do que um tênue esboço sobre o assunto. Sabemos que processos de domesticação ocorreram na África, pois a lista de plantas domesticadas é bastante grande e inclui todas as classes tradicionais de vegetais que ocorrem em outras áreas, tais como cereais, leguminosas, hortaliças, plantas medicinais e narcóticas etc. (HARLAN, 1992, p. 01).

É aceitável que a minimização da agricultura africana, provavelmente, é seqüela das visões eurocêntricas que ganharam diferentes contornos com o advento do neocolonialismo e do imperialismo praticados no século XIX cujo desconhecimento de muitos itens cultiváveis africanos, adicionaram-se as arcaicas concepções preconceituosas que o Ocidente havia formulado sobre aquele território e suas culturas³³. Não obstante, com a eclosão de múltiplos estudos nos últimos anos tem-se comprovado cada vez mais a participação de itens cultiváveis de natureza africana em outros territórios que possivelmente se firmaram por meio de intercâmbios culturais que iniciados há milênios a exemplo

³³ O filósofo congolês Valentin-Yves Mudimbe em sua obra *"The Invention of Africa. Gnosis, Philosophy, and the Order of Knowledge"* publicada em 1988, traduzida para o português por Leonor Pires Martins, narra que a disputa pela África e o período mais ativo da colonização duraram menos de um século. Estes acontecimentos que envolveram a maior parte do continente africano, ocorreram entre finais do século XIX e meados do século XX. Embora, de uma perspectiva atual, a experiência colonial represente apenas um breve momento na história de África, esse momento é ainda pesado e controverso, dado que significou, no mínimo, uma nova forma histórica e a possibilidade de tipos radicalmente novos de discursos sobre tradições e culturas africanas (MUDIMBE, 1988, p. 05-06).

da África com a Ásia³⁴, continuaram a acontecer com grande intensidade no curso dos grandes descobrimentos que ocorreram a partir do século XV, onde europeus foram no centro deste processo os grandes protagonistas.

A respeito da participação europeia na disseminação de plantas por volta deste período, à geógrafa e pesquisadora estadunidense também já mencionada neste estudo, Judith Carney (2001) em um de seus ensaios acerca desta problemática afirma que;

O caráter revolucionário das trocas ecológicas e botânicas que sucederam a expansão Marítima Europeia pós 1492 é hoje largamente reconhecido. Não obstante, a literatura que estuda as trocas culturais e comerciais do período pós-Colombiano permanece omissa no que se refere à disseminação alhures de plantas nativas da África e aos meios pelos quais isto ocorreu (CARNEY, 2001, p. 25).

Nesta perspectiva, Carney (2001) ainda pondera que entre os séculos XVI e XVII “[...] os continentes americano, asiático, africano e europeu viveram momentos de trocas botânicas e ecológicas que poderiam ser consideradas revolucionárias”³⁵, mas que acabaram sendo negligenciadas se tratando do caso africano. Seguindo por esta mesma linha, esta geógrafa estadunidense confirma que “[...] a diáspora africana certamente envolveu plantas e pessoas” (CARNEY, 2001, p. 27).

Direcionando-se para o território brasileiro, observamos no capítulo anterior que para atender as demandas trabalhistas ocasionadas pela implementação da cana-de-açúcar no século XVI foi necessário a efetivação da migração forçada de milhares de africanos, os quais, em suas bagagens não continha nenhum tipo de pertence material, apenas seus corpos sujeitados a escravidão e conhecimentos que adquiridos no âmbito de suas relações sociais, foram aqui adaptados. Por outro lado, nestes mesmos navios onde se transportava a mercadoria humana, havia a presença de itens botânicos de diferentes territórios do globo, com ênfase no continente africano. Vários

³⁴ Sobre esta perspectiva de trocas realizadas antes da investida europeia, Valter Roberto Silvério (2013) considera que o sorgo é um bom exemplo deste intercâmbio entre a África e Ásia, que envolveu plantas antes dos descobrimentos (SILVÉRIO, 2013, p. 130).

³⁵ CARNEY, Judith. *“Navegando contra a corrente: o papel dos escravos da flora africana na botânica do período colonial”*, 2001, p. 26.

estudiosos confirmam que durante a realização da diáspora negra pelo Atlântico, havia a existência de inúmeras plantas que eram transportadas em grande quantidade ao lado dos africanos destinados a escravidão nos navios negreiros³⁶. Afirmando esta perspectiva, ao pensar o tráfico de plantas por diferentes partes do mundo, Sheila Moura Hue (2008) entre tantos outros pesquisadores, repensando o caso brasileiro descreve a importância dos portugueses para a concretização deste processo. Segundo a autora;

Os portugueses foram responsáveis, no século XVI, por uma ampla dispersão de espécies nativas de várias regiões pelo vasto território de seu império, numa espécie de “globalização” botânica que provocou profundas e permanentes transformações na alimentação, agricultura e economia de diferentes partes do globo. Espécies asiáticas, europeias e africanas foram trazidas para o Brasil, e daqui seguiram mudas para todas as partes do mundo ligadas pelas rotas comerciais portuguesas, provocando um intenso e inédito intercâmbio de produtos entre os continentes.³⁷

Não indo muito além e refletindo sobre a perspectiva apresentada, considera-se que para este território em diversos momentos do período colonial, viajaram ao lado de africanos direcionados as duras realidades impostas pelo sistema escravista, inúmeras variedades de plantas que eram originárias de diferentes regiões do globo, principalmente das possessões coloniais portuguesas na Ásia e na África³⁸.

Muitos destes artigos vegetais que neste território foram introduzidos e adaptados, colaboraram como suprimentos para as necessidades básicas dos futuros escravizados e portugueses durante o cruzamento do Atlântico, pois a distância e a duração destas viagens além do número excessivo de tripulantes que estavam a bordo destes transportes, de fato requeria uma grande

³⁶ Judith Carney (2001) considera que estas plantas cruzaram o Atlântico nos carregamentos de navios negreiros como provisões alimentícias, produtos medicinais, ou para usos gerais (CARNEY, 2001, p. 27).

³⁷ HUE, Sheila Moura. *“Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI”*. 2008, p. 13-14.

³⁸ Neste sentido, conforme Luís da Câmara Cascudo (2004) os portugueses foram agentes distribuidores de espécies alimentares com surpreendente eficiência. De suas mais longínquas possessões orientais e africanas traziam sementes, raízes, mudas e bolbos, confiando-os à terra brasileira (CASCUDO, 2004, p. 218).

estocagem de alimentos nos portos onde comercializava-se o material humano que seguia rumo ao Novo Mundo.

Entre as várias espécies de plantas que vieram do continente africano e aqui foram aclimatadas garantindo passagens pela alimentação, destacaram-se algumas espécies de frutas e tubérculos que adaptando-se ao solo e as condições climáticas deste ambiente tropical, ganharam destaque na cozinha continuando ativas em nossa cultura alimentar.

Porém é válido recordar que o Brasil também fez parte deste intercâmbio, ao qual enviou para o continente africano entre outras regiões do mundo algumas de suas plantas alimentícias nativas como por exemplo, a mandioca, que apesar de ser muito popular entre as populações indígenas, ao ser introduzida na parte ocidental do continente africano, o tubérculo americano conquistou espaço na dieta das culturas locais enquanto de lá chegava o inhame entre outros artigos. Sobre estas trocas os geógrafos estadunidenses e também pesquisadores de plantas, Case Watkins e Robert A. Voeks (2016) em um estudo conjunto realizado no Brasil afirmam que;

Embora a mandioca seja nativa da América do Sul, seu cultivo é extremamente semelhante ao inhame, alimento básico na África ocidental, e as primeiras trocas oceânicas tornaram ambos os tubérculos conhecidos em toda a bacia do Atlântico. Negociantes portugueses introduziram o tubérculo americano, na África ocidental, no século XVI, e a partir de então a mandioca se disseminou por todo o continente. O agricultor português Soares de Sousa documentou a introdução dos inhames africanos, na Bahia, na década de 1570. Essas primeiras trocas transatlânticas dispuseram as resistentes raízes cultivadas em sistemas agroecológicos e paisagens semelhantes, em ambos os lados do Atlântico Sul, no início da era moderna.³⁹

Retornando neste momento para os itens africanos que marcaram presença neste território, nos tópicos que elaboramos a seguir, estabelecemos algumas considerações acerca das espécies de plantas que em vários momentos do período colonial foram aqui introduzidas e aclimatadas pelos desdobramentos dos portugueses, as quais, contribuíram para a subsistência da região que foram inseridas.

³⁹ WATKINS, C.; VOEKS, R. *“A Mata Transatlântica: Afrodescendentes e transformação socioecológica no litoral da Bahia”*, 2016, p. 160.

Portanto os itens a serem apresentados, correspondem apenas aos vegetais que acreditamos ser originários da botânica africana que após a efetivação deste sistema de trocas, foram introduzidas por mãos europeias neste ecossistema tropical, tornando-se tributos importantes na dieta alimentar que vigorava e ainda vigora neste país, sobretudo nos primórdios da época colonial quando os vegetais indígenas (a mandioca, o milho entre outros artigos característicos deste ambiente) que formavam a base da alimentação, somaram-se mais tarde aos itens de necessidades dos colonizadores portugueses já que no início da colonização, muitos recursos naturais que poderiam ser utilizados para o consumo, eram desconhecidos ou rejeitados pelos conquistadores europeus neste ambiente.

2.1. Palmeira de dendê (*Elaeis guineensis*)

O dendezeiro ou palmeira-de-dendê (*Elaeis guineensis*) como é conhecido popularmente o vegetal em algumas regiões do território brasileiro é segundo algumas pesquisas uma planta típica da Costa Ocidental do continente africano. Buscando ser um pouco mais preciso, em suas análises o geógrafo estadunidense Case Watkins (2015) considera que o vegetal é endêmico das savanas da região Oeste da África localizado provavelmente nas proximidades do Golfo da Guiné. Este geógrafo a respeito desta palmeira ainda alega que seu desenvolvimento e distribuição para outras regiões do território africano teria se dado por meio de processos resultantes da migração (WALTKINS, 2015, p. 156).

Figura 6: Palmeira de dendê (*Elaeis guineensis*)



FONTE: Palmeira de dendê (*Elaeis guineensis*). Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Azeite_de_dend%C3%AA> Acesso em 15 de junho de 2021.

Entre alguns benefícios importantes proporcionados pela utilização desta palmeira está a fabricação de uma espécie de óleo também conhecido como “azeite-de-dendê”, que se trata de um ingrediente bastante difundido entre os trópicos. No Brasil este óleo de palma ou azeite-de-dendê é muito utilizado no preparo de refeições como é visto nas comidas típicas que abrangem a culinária afro-brasileira predominante no Estado da Bahia⁴⁰. Na figura exibida a seguir, pode-se observar como é feito a extração do óleo de palma em algumas regiões do território africano.

Figura 7: Prensagem dos frutos do dendezeiro para extração de óleo na República Democrática do Congo.



FONTE: Azeite de dendê. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Azeite_de_dend%C3%AA> Acesso em 20 de novembro de 2021.

Considera-se que no andamento do tráfico de seres humanos pela rota atlântica, ao qual, este entreposto comercial e marítimo culminou no encontro cultural da África com o continente americano que conforme as abordagens de Waltkins (2015), “[...] o azeite-de-dendê foi usado para o sustento e para a comercialização de cativos, transpassando a economia transatlântica de

⁴⁰ Antonio Agostinho Müller (1980) revela que o óleo da polpa, também conhecido como azeite de dendê, além de outras utilizações, pode ser usado como azeite de mesa, na composição de margarinas e maioneses, na fabricação de sabões e detergentes, na laminação de chapas à frio, nas indústrias de velas, biscoitos e glicerina e está sendo visto atualmente como um substituto potencial do óleo combustível (MÜLLER, 1980, p. 06).

escravos africanos atravessando o mar e chegando às Américas” (WALTKINS, 2015, p. 159).

Tal entreposto comercial confirma que a introdução do dendzeiro no continente americano é resultado dos descobrimentos e posteriormente da colonização europeia imposta à África, especialmente sobre as regiões que compõem a parte Ocidental do continente que alimentou por longos séculos o tráfico de plantas e seres humanos pela rota atlântica. Mas seu contato com o território brasileiro remonta o primeiro século da colonização, tornando-se bastante difundido no litoral da Bahia. Em suas análises acerca desta questão, Walktins (2015) afirma que;

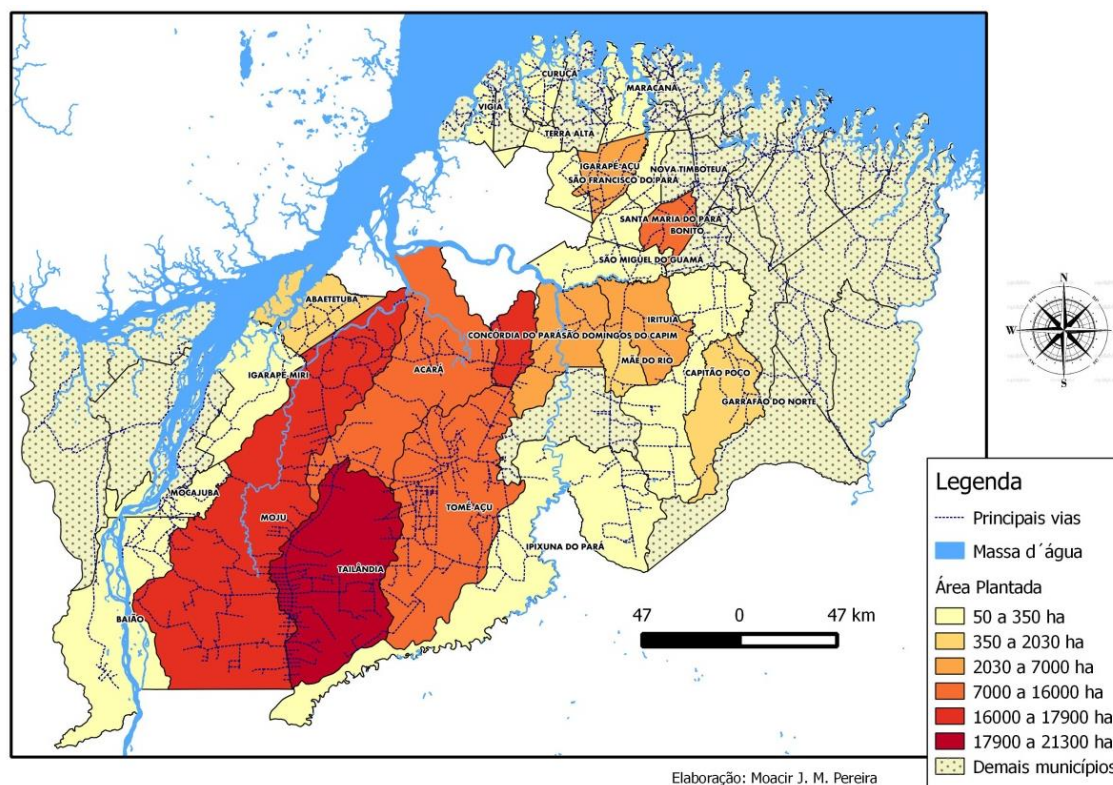
O dendê africano migrou para os trópicos do Novo Mundo como parte importante de uma grande diáspora humana e botânica. Embora o processo de introdução da palmeira-de-óleo-africana no Brasil permaneça incerto, aparentemente era abundante na Bahia, em 1699, quando apareceu repentinamente nos registros documentais (WALTKINS, 2015, p. 184).

Aclimatando-se ao solo e clima do litoral baiano, o vegetal também é descrito como símbolo de resistência e do sagrado entre os africanos e seus descendentes. Operando como aspecto de resistência vale destacar que a predominância da palmeira naquela região, revela as mudanças sociais e culturais que os africanos implementaram no paisagismo brasileiro cujo o acesso e a transformação da terra mediante a seus interesses, foi fundamental para seu sustento e sobrevivência, alargando a visão de que o africano que veio para o Brasil realmente era detentor de um conhecimento considerável, opondo-se a ideia de passividade como pregava velhas concepções eurocêntricas disseminadoras de preconceitos. Walktins (2015) neste sentido afirma que;

[...] os escravizados usavam a negociação, a força e fugas para obterem acesso à terra em toda a diáspora, criando paisagens de resistência. Uma dessas paisagens, generalizada nos trópicos, é o manguezal. Esse socioecossistema era familiar para muitos africanos do Novo Mundo, especialmente aqueles ligados à costa da África, onde o manguezal sustentava as forrageiras e fazendeiros há milênios. Para comunidades afrodescendentes em todo o território do neotrópico, o mangue serviu (e serve) como refúgio e recurso (WALTKINS, 2015, p. 176).

O mapa apresentado a seguir, abrange algumas faixas territoriais do Nordeste Paraense em que podem ser visualizadas extensas áreas dedicadas ao cultivo do vegetal no ano de 2017.

Figura 8: Mapa: distribuição da palmeira de dendê no nordeste paraense



FONTE: Confins Revista Franco-Brasileira de geografia, 2017. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/confins/11843>> Acesso em 20 de agosto de 2021.

Nas relações que expressam elementos e aspectos do universo religioso, o dendezeiro (*Elaeis guineenses*) possui fortes ligações com as crenças de matrizes africanas, principalmente o Candomblé que nasceu por volta do século XIX na Bahia, após a junção dos elementos culturais congo, angola, jeje, malês e nagô⁴¹. Nos espaços dedicados a alguns cultos afrodescendentes, tanto as folhas do dendezeiro ou o próprio azeite-de-dendê possuem fortes vínculos com o mundo espiritual, com exclusividade para as ditas comidas caracterizadas como ritualísticas que são oferecidas as entidades sobrenaturais cultuadas

⁴¹ JUNIOR, Vilson Caetano de Sousa. “Na palma da minha mão: temas afro-brasileiros e questões contemporâneas”, 2011, p. 20.

nestes locais denominadas de *Orixás*. Watkins (2015) nesta perspectiva salienta que;

[...] as folhas novas cortadas das palmas adornam as entradas para locais de culto (terreiros) de Candomblé, religião afro-brasileira; e o azeite-de-dendê continua sendo um material litúrgico essencial, especialmente como oferenda à ao orixá temperamental Exú. O azeite-de-dendê ajuda a identificar muitos alimentos ritualísticos, incluindo acarajé, caruru (ensopado de quiabo), ipeté (inhame ao óleo), e muitas outras (WALKTINS, 2015, p. 166).

Deste modo o dendezeiro (*Elaeis guineenses*) é um dos elos botânicos que além de ligar culturalmente e naturalmente o Brasil com o continente africano, representa as lutas e os saberes das populações negras que sujeitados a condição de escravos, suas interferências também aplicou-se no paisagismo deste país.

2.2. Arroz (*Oryza glaberrima*)

O arroz no cenário atual é um artigo do mundo vegetal que possui fortes laços com a alimentação de diferentes culturas pelo globo. No Brasil o grão faz parte da dieta alimentar de todas as estruturas sociais que compõem nossa população, mesmo aquelas que diariamente convivem com o espírito da desigualdade social. Mas sobre o vegetal, de acordo com alguns dados levantados pela Conab (Companhia Nacional de Abastecimento) o “[...] arroz é um dos cereais mais produzidos e consumidos no mundo caracterizando-se como o principal alimento de mais da metade da população mundial”⁴², onde variedades do gênero asiático *Oryza sativa* foi ao longo dos séculos difundidos entre os cinco continentes.

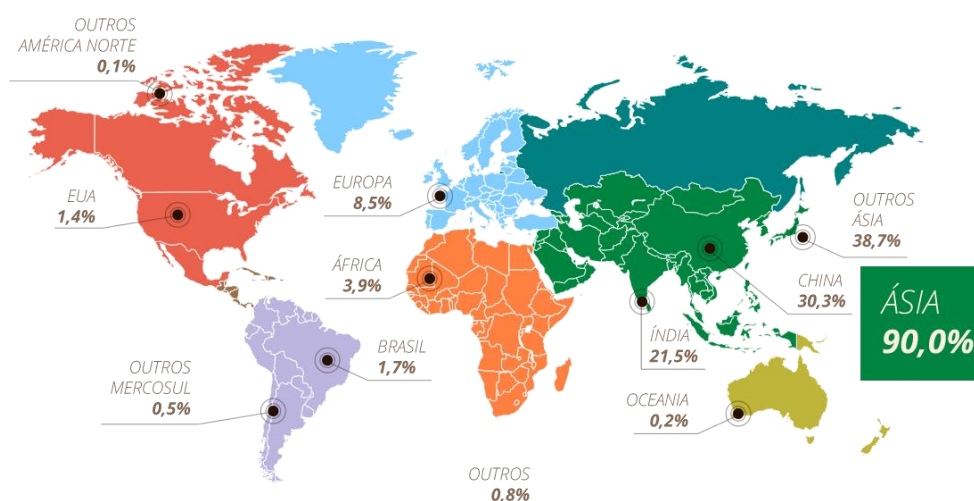
Ao que tudo indica, no mundo grande parte da produção e consumo deste cereal concentra-se na Ásia onde a China, a Índia e a Indonésia seguidas de outras nações asiáticas ocupam lugar de destaque no seu cultivo e consumo diário. No entanto distante das fronteiras geográficas que abrangem o continente asiático, vemos que o grão também é referência nas outras faixas continentais,

⁴² Conferir em Companhia Nacional de Abastecimento. “A cultura do arroz/Conab”, 2015, p. 14.

Europa, África e a América. No território americano destacam-se o Brasil e os Estados Unidos como os maiores produtores e consumidores do grão deste lado do mundo. E no que tange a sua produção no território brasileiro, grande parte do seu cultivo concentra-se atualmente na região sul, fazendo do Rio Grande do Sul o maior produtor nacional.

Pensando na distribuição, o mapa a seguir apresenta o avanço mundial do arroz na produção por safra entre os anos de 2015 e 2016.

Figura 9: Mapa: distribuição mundial do arroz por safra nos anos de 2015 e 2016



FONTE: Grupo Ceolin. Disponível em: <<http://www.grupoceolin.com.br/arroz>> Acesso em 18 de junho de 2021.

Embora variedades de arroz (*Oryza sativa*) de origem asiática encontram-se bastante difundido entre os trópicos na atualidade, acredita-se que sua introdução e cultura nas Américas está fortemente ligado a África e as práticas agrícolas provindas de conhecimentos de africanos que fizeram a diáspora forçada. Pensando por este ângulo, a incidência de alguns estudos de natureza botânica, comprovaram nos últimos anos espécies da planta que já eram domesticadas e cultivadas há milênios no continente africano⁴³.

Sobre as variedades de arroz encontrados na África e que por sinal distinguem-se do grão asiático *Oryza sativa*, a geógrafa estadunidense e

⁴³ O historiador Valter Roberto Silvério (2013) por exemplo, descreve que o continente africano foi o local de origem de outros cereais importantes, entre os quais se destaca o arroz. Inicialmente, a rizicultura baseou-se nas variedades de arroz propriamente africanas. Elas são originárias do berço afro-ocidental, do subsetor do Níger central (centro primário) e do subsetor senegambiano (centro secundário) (SILVÉRIO, 2013, p. 130).

também autora de alguns estudos a respeito da introdução do grão e de outras plantas de natureza africana nas Américas, Judith Carney (2001) enfatiza que na “África Ocidental a cultura do arroz, desenvolveu-se com o cultivo do gênero *Oryza glaberrima*” (CARNEY, 2001, p. 35).

Figura 10: Cultivo do Arroz *Oryza glaberrima*



FONTE: Cultivo do grão *Oryza glaberrima* ao longo do rio Níger, onde a espécie foi domesticada pela primeira vez. Disponível em: <https://www.wikiwand.com/en/Oryza_glaberrima> Acesso em 15/06/2021.

Ao analisar múltiplas fontes históricas e de origens botânicas, essa geógrafa norte-americana publicou alguns ensaios acadêmicos sustentando a hipótese de que as primeiras plantações de arroz difundidas nas Américas, teria se iniciado com o cultivo do grão de coloração avermelhado, o gênero *Oryza glaberrima* por mãos escravizadas. Talvez por meio desta ótica explicam-se as fortes conexões históricas que o grão possui com os Estados Unidos e Brasil. Nos Estados Unidos pesquisas formuladas por Judith Carney, são decorrentes de indícios que apontaram a forte existência do cultivo da planta na Carolina do Sul durante o período colonial.

Pensando um pouco sobre a formação física deste cereal originário do continente africano, o arroz *Oryza glaberrima*, logo as figuras 1, 2 e 3 destacadas

a seguir remetem ao que acreditamos ser o seu formato, coloração e claro a algumas etapas que lhe são adotadas durante o processamento e consumo.

Figura 11: Arroz *Oryza glaberrima*.



(Fig. 01) Arroz africano em sua casca não comestível.



(Fig. 02) O mesmo arroz descascado (arroz integral).



(Fig. 03) O mesmo arroz, com quase todo o farelo e germe removidos para fazer o arroz.

FONTE: *Oryza glaberrima*. Disponível em: <[Oryza glaberrima - Wikiwand](#)> Acesso em 24/11/2021. Edição de Edvaldo Félix da Silva.

Durante o desenvolvimento de suas pesquisas a respeito das possíveis origens do arroz em território americano, Carney (2001) acerca de suas análises constatou que:

A última década do Século XVII, na Carolina do Sul, testemunha uma dramática transformação deste produto: de gênero

alimentício destinado à subsistência de escravos, o arroz tornou-se um produto agrícola proeminente nas grandes plantações, cultivado pela população escrava como atividade lucrativa para os proprietários das grandes fazendas (CARNEY, 2001, p. 34).

As análises de Judith Carney no ensaio “*O arroz africano na história do Novo Mundo*”, considera que o cultivo do vegetal na Carolina do Sul por volta de 1690 havia migrado de uma agricultura de subsistência para uma economia de “*plantation*” fazendo da Europa, especialmente a Península Ibérica o seu mercado de exportação⁴⁴. A autora ainda cita neste mesmo ensaio que na região da “[...] Carolina do Sul o cereal criou tamanha riqueza que cento e cinquenta anos mais tarde, permitiu o Estado liderar a separação do Sul sobre a questão da escravidão” (CARNEY, 2017, p. 185).

Ainda abordando sobre a chegada do arroz na América do Norte, Peter Collinson (1766, *apud* CARNEY, 2001) atribuiu o aparecimento do grão aos desdobramentos dos portugueses pelo Atlântico, no qual, relata a respeito da aparição de “[...] uma embarcação portuguesa que aportou conduzindo escravos do Leste e com considerável quantidade de arroz como provisão”⁴⁵. Se o grão chegou ou não aos Estados Unidos por meio de embarcações portuguesas ainda é indefinido pela deficiência de fontes.

No tocante a tal questão, Carney (2001) amparada por suas pesquisas pressupôs que o grão *Oryza glaberrima* já havia estabelecido contato com os portugueses antes mesmo de suas embarcações entrarem em contato com o território asiático. Acerca desta perspectiva, suas análises relataram que o arroz (*Oryza glaberrima*) por volta do século XVI era cultivado por homens escravizados nas ilhas do Cabo Verde, em que de acordo com seus estudos, entre os anos de 1513 e 1515 o cereal já aparecia na lista de navios portugueses que zarparam do arquipélago chegando à nova colônia lusitana (CARNEY, 2001, p. 35).

Abraçando esta ótica da conexão do grão com os desdobramentos portugueses pela rota atlântica, José Almeida Pereira (2014) afirma que no território brasileiro as “[...] primeiras sementes foram introduzidas na Bahia antes

⁴⁴ CARNEY, Judith, “*O arroz na História do Novo Mundo*”, 2017, p. 185.

⁴⁵ CARNEY, Judith, “*Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africana na botânica do período colonial*”, 2001, p. 34.

do ano de 1587 provenientes da Ilha de Santiago no arquipélago do Cabo Verde⁴⁶. Complementando esta visão, as pesquisas introduzidas por Carney (2001) comprovaram que o cultivo do grão nesta parte do território brasileiro de fato iniciou-se no período colonial (CARNEY, 2001, p. 36).

No entanto, incertezas são persistentes devido à ausência de registros históricos ou literaturas que propiciem um melhor entendimento sobre a questão do grão, mas nas pesquisas realizadas por Carney (2017) observa-se que já havia *plantation* de arroz na região nordeste para a subsistência, já que o alimento fora introduzido por navios negreiros portugueses no território brasileiro por volta da década de 1530 (CARNEY, 2017, p. 186).

Em meados do século XVIII, Portugal buscou diminuir sua dependência em relação à importação de arroz da Carolina do Sul. Sob o governo de Pombal, começou-se a estabelecer plantations de arroz no Maranhão, Pará e Amapá, sobretudo ênfase no Maranhão. Essa região amazônica era geograficamente mais próxima de Portugal que a colônia inglesa da Carolina e contavam com uma terra úmida que era ideal para o cultivo do grão. Já na segunda década do século XIX, a metrópole não mais apoiava as plantations de arroz. Contudo, a ênfase no comércio de arroz deixou um importante legado para o Maranhão (CARNEY, 2017, p. 186).

Não obstante, são muitas as lacunas acerca do cultivo de arroz nas Américas e no Brasil, principalmente pela carência de fontes ou quaisquer outros registros que fortaleçam nossa compreensão sobre tal questão. Porém, as abordagens efetuadas por Carney (2017) em seu estudo “*O arroz na História do Novo Mundo*”, enriquecem a visão de que a cultura do vegetal neste lado do Atlântico deveu-se aos conhecimentos ancestrais ligados as populações africanas que até naquele momento, estavam distantes dos europeus. Ainda neste estudo, a autora pressupôs que as práticas empregadas no cultivo do vegetal requeriam um saber hidráulico e o uso de tecnologias específicas. Nas Américas as técnicas introduzidas no seu cultivo eram similares às práticas encontradas na África Ocidental e ainda presentes desde o Senegal a Serra Leoa, onde seu plantio demanda o uso de áreas pantanosas, sendo a colheita geralmente realizada com uma espécie de faca para o corte do talo e a moenda

⁴⁶ PEREIRA, José Almeida. “*As variedades de arroz vermelho brasileiras*”, 2014, p. 21.

do grão fazendo-se com o uso do almofariz e do pilão (CARNEY, 2017, p. 189-191).

No Brasil, embora as atividades atuais desenvolvidas nos campos agrícolas compartilham do progresso industrial promovido pelo capitalismo no agronegócio nas últimas décadas, ainda é comum em algumas regiões, especialmente em pequenos sítios ou fazendas o plantio e a colheita tradicional do grão. Neste sentido, aproveitando-se do momento para partilhar de uma experiência pessoal, entre as várias lembranças que preservo da infância, especialmente aquelas que se conectam com a zona rural, trago para o presente estudo, memórias que remetem as dinâmicas de vida de meu pai que sempre aproveitava o mês de novembro para o plantio do vegetal. Ao escavar estas memórias, descrevo que o local utilizado para o seu plantio, geralmente era ambientes úmidos situados as margens de “brejos” ou “grotas”.

Geralmente a colheita ocorria entre o mês de fevereiro ou março, ao qual era comum fazer uma “*demão*” para a sua efetivação. Como os locais eram pequenos, os instrumentos usados na colheita, era a famosa foice de colher arroz também denominada de “*cutelo*” e a “banca”, ao qual, era uma espécie de mesa de madeira onde batia-se o vegetal para que os grãos desgarrassem da planta, já separação da casca se dava com o uso de tecnologias mecânicas na cidade. Mas já ouvi moradores mais velhos mencionarem o uso de instrumentos rústicos como o “*pilão*”.

Embora haja aqui a exposição de uma memória pessoal, nota-se que nela, há a existência de práticas que nos liga aos conhecimentos introduzidos pelas populações do continente “Mãe” como bem observou Judith Carney em suas análises. E refletindo sobre as tecnologias tradicionais, utilizadas no trabalho com o grão, as imagens a seguir, demonstram alguns instrumentos utilizados no manejo do arroz.

Figura 12: Foto de uma Foice de colher arroz (Cutelo)



FONTE: Arquivo pessoal, autor Edvaldo Felix da Silva.

Figura 13: Uso da banca na colheita de arroz



FONTE: CONTAG – Confederação nacional de trabalhadores rurais, Goiás, 2017. Disponível em: <http://www.contag.org.br/index.php?modulo=portal&acao=interna&codpag=101&id=12228&mt=1&nw=1>. Acesso em 20 de novembro de 2021.

No Brasil há quem diga que a técnica que envolve o processo de parboilização, desconhecida entre os povos indígenas e portugueses é

considerada uma herança ancestral, resultante dos conhecimentos africanos. Sobre esta prática Priscila Zaczuk Bassinello (2011) pondera que;

No continente africano, a parboilização do arroz, processo milenar, teve seu início na busca do aumento de rendimento de grãos inteiros, principalmente da espécie *O. glaberrima*. Esse processamento tornou-se um método industrial para processar arroz, utilizado principalmente no sul do Brasil. O arroz parboilizado é obtido pelo tratamento hidrotérmico do arroz em casca e classifica-se numa faixa intermediária de valor nutricional, pois o seu processo de obtenção auxilia na retenção de alguns nutrientes do arroz integral. É um arroz que rende mais na panela e cozinha sempre solto e macio. Pode ser reaquecido mais de uma vez sem perder suas propriedades nutritivas. Pode ser disponibilizado na forma de parboilizado polido ou parboilizado integral (BASSINELLO, 2011, p. 24-25).

A respeito do arroz ainda há muito a ser pesquisado, porém é indispensável à tese de que sua introdução nas Américas e em especial no Brasil está distante da África e dos conhecimentos dos povos africanos, já que este continente e suas culturas exerceram influências que vão muito além de sua força de trabalho. Hoje em nosso território prevalece o cultivo de variedades do grão asiático, *Oryza sativa*, fortemente consumido por todos os membros da sociedade brasileira, inclusive as comunidades afrodescendentes.

Ainda seguindo com o debate acerca do cereal, no interior das crenças de matriz africana que vigoram no Brasil, o grão faz parte das refeições destinadas aos momentos de comensalidade entre aqueles que compartilham das experiências religiosas e das comidas ritualísticas que são oferecidas as divindades espirituais cultuadas nestes ambientes sagrados. E no que se refere ao sagrado, Diego Fernando Azorli (2016) observa a presença do arroz como oferenda aos Orixás Nanã, considerada a mais velha destas divindades, Iemanjá e Oxalá (ARZOLI, 2016, p. 28, 32, 36).

2.3. Inhame (*Discorea cayennensis*)

Rompendo neste instante com as considerações que construímos acerca da cultura do arroz nas Américas, percebemos até o momento que o desdobramento de europeus, especialmente portugueses pela rota atlântica

contribuíram constantemente para a disseminação de plantas de diferentes regiões do globo para as faixas territoriais que se tornaram suas possessões coloniais.

No Brasil, o historiador estadunidense Warren Dean (1991) descreveu que as tentativas iniciais da colonização portuguesa, foi marcada pela introdução de numerosas espécies de animais e plantas que já eram aclimatados em Portugal ou nas suas ilhas atlânticas. Este historiador pressupôs que havia certa recusa dos colonizadores na aceitação da comida que era oferecida pelas populações nativas. No entanto, segundo suas abordagens a introdução de algumas espécies exóticas e domesticadas ampliaram as fontes de nutrientes disponíveis para a população humana, permitindo sua sobrevivência além de alterar expressivamente o ecossistema (DEAN, 1991, p. 216).

Perante a observação de Dean (1991), entre as variedades de plantas que no contexto das viagens transatlânticas portuguesas migraram de outros ecossistemas para o Brasil e que acabaram sendo utilizadas para fins alimentícios e medicinais, encontram-se os populares inhames. Pertencentes à família das “*Dioscoreaceae*” de origem africana seu cultivo neste território estendeu-se inicialmente pela região Nordeste sendo introduzido nas regiões da Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Bahia e Maranhão, de onde difundiu-se mais tarde para outras zonas territoriais do país. Desta forma, no Brasil conforme as análises de Siqueira (2009) sua história mistura-se com a cultura indígena e com a introdução de africanos escravizados em vários estados⁴⁷.

No tocante as origens deste tubérculo, existem diversas variedades espalhados pelo globo, no continente africano é popular o gênero *Dioscorea* “*caynnensis*” conhecido em muitas regiões por apresentar uma coloração amarelada ou branca. Este vegetal em algumas localidades da África, especialmente na Costa Ocidental constitui-se há séculos um dos principais atrativos alimentares das populações locais. As imagens destacadas abaixo fazem jus ao vegetal e ao tubérculo.

⁴⁷ SIQUEIRA MVBM. Inhame (*Dioscorea* spp): “*uma cultura ainda negligenciada*”. Horticultura Brasileira 27: 2009, S. 4076.

Figura 14: Inhame *Dioscorea caynensis*



FONTE: Inhame do gênero *Dioscorea* (*Planta e o tubérculo*). Disponível em: <<http://www.klimanaturali.org/2013/05/cara-ou-inhame-d-alata-d-rotundata-e-d.html>> Acesso em 24 de agosto de 2021. Edição de Edvaldo Félix da Silva.

Sendo um atrativo importante na dieta alimentar africana, Câmara Cascuco (2004) pondera que;

Os inhames foram alimentos em toda a África Ocidental e Equatorial. Citados como vulgares no século XV, vinham da Gâmbia a Angola, favoritos para os nagôs da Nigéria, acentuadamente da Costa do Marfim ao Gabão. Seguem prestigiados e continuam participando dos menus diários na sonoridade dos títulos iorubanos, Iyan, Dundu, Ebe, Ikokore, Ojojo, Akará, Elubo, Oká (CASCUDO, 1967, p.187).

Ainda que exista divergências que alegam que este tubérculo é de origem asiática do qual ao longo da jornada humana, propagou-se para o resto do mundo, alguns estudos pontuam que o vegetal já era domesticado há milênios no continente africano, principalmente nos ambientes que englobam áreas de florestas e savanas⁴⁸.

Mesmo estando entre os principais atrativos da dieta alimentar africana, estipula-se que a popularidade deste tubérculo decaiu consideravelmente em virtude das relações comerciais estabelecidas com Portugal, que inseriu naquele continente, artigos botânicos europeus, asiáticos e também americanos. Das

⁴⁸ No complexo africano, de acordo com Jack H. Harlan (1992) a maior parte das plantas domesticadas foram encontradas em áreas florestadas, provavelmente nas zonas de contato entre florestas/savanas e, posteriormente, penetraram para o interior da floresta. Uma evidência disso é a presença do tubérculo de produção anual conhecido como inhame (“yam”). Durante a estação chuvosa, o crescimento se concentra pronunciadamente no caule tipo trepadeira, em detrimento do crescimento do tubérculo sob o solo. Ao final das chuvas, o processo é revertido e o crescimento da planta se centra no tubérculo. Tal ciclo de crescimento é característico de uma adaptação a um clima de savana, com estações secas pronunciadas (HARLAN, 1992, p. 07).

relações comerciais estabelecidas com a América, foram levados à África por ações portuguesas o milho, a mandioca entre outros produtos que se aclimataram facilmente ao ecossistema do território africano. Em relação a este intercambio continental, Câmara Cascudo (1967) descreve um trecho sobre a adaptação da mandioca na África, onde;

A mandioca não teve na África a geografia dominadora possuída no Brasil. Mas sua expansão alargou-se pela orla atlântica, passando através da região dos lagos, notadamente entre os povos bantos, ao Índico. Mesmo nas terras fiéis ao inhame, bananas e sorgos, a mandioca impôs presença inabalável (CASCUDO, 1967, p. 240).

Por outro lado, a inserção do inhame no território brasileiro é resultado do contato que os portugueses estabeleceram com os arquipélagos de São Tomé e Príncipe e também com o Cabo Verde. Em São Tomé e Príncipe os inhames africanos e outros de origem asiático, para além de uma cultura de subsistência dos habitantes locais, contribuíam para o abastecimento das tripulações dos navios que transportavam o açúcar⁴⁹.

Já no tocante ao Cabo verde, Daniel A. Pereira (2011) confirma que o processo de conquista deste território por portugueses, possibilitou uma troca contundente de plantas, animais e o material humano a ser escravizado. Pereira (2011) recorda que por volta do século XVI, o território brasileiro, mas precisamente a região da Bahia teria recebido diversos artigos do arquipélago como a palmeira da Índia, cana-de-açúcar, sementes de arroz e o inhame (PEREIRA, 2011, p. 28).

Entretanto, sendo introduzido e adaptado neste território o inhame (*Discorea cayennensis*), teria sido registrado primeiro na Bahia. Walkins e Voeks (2016) ao estudarem as transformações socioecológicas na região baiana ocasionados por interferências de africanos, menciona os registros do agricultor e senhor de engenho português Gabriel Soares de Sousa, que havia documentado a presença do tubérculo na região por volta da década de 1570 (WALTKINS; VOEKS, 2016, p. 160).

⁴⁹ AGUIAR, Iolanda Trovoada. “São Tomé e Príncipe Plantas e Povos: origens e consequências”, S/d, p. 361.

Ao que parece, no Brasil colonial a introdução do tubérculo por volta deste período não demorou muito para estabelecer contato com africanos escravizados na região baiana, os quais, demonstravam grande satisfação pelos itens botânicos originários de seu território. Gabriel Soares de Sousa (*apud* HUE, 2008) sobre esta ligação descreveu que;

Da ilha de Cabo Verde e da de São Tomé foram à Bahia inhames que se plantaram na terra logo, onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais dele; e colhem inhames que não pode um negro fazer mais que tomar um às costas; o gentio da terra não usa deles porque os seus, a que chamam carás, são mais saborosos, [de quem diremos em seu lugar (SOUSA, *apud* HUE, 2008, p. 60-61).

Ainda no Brasil este tubérculo (*Inhame Discorea cayennensis*) a exemplo do dendezeiro entre outras plantas alimentícias não originárias da África, também possui fortes relações simbólicas com a culinária afro-brasileira que abrange o universo sagrado em torno dos cultos de Candomblé presentes na Bahia, além da função de socialização daqueles que frequentam estes locais. Pois dentro da cozinha que opera no interior das crenças de matriz africana, especialmente o Candomblé, este tubérculo ao lado de outros artigos é utilizado no preparo de diferentes comidas ritualísticas que são direcionadas ao culto de alguns orixás sob a perspectiva de oferenda⁵⁰. A respeito de tal concepção sobre a dieta alimentar destas entidades, Vivaldo da Costa Lima (2010) nos recorda que;

[...] no Candomblé os deuses comem. Cada um tem sua comida particular, de seu agrado pessoal, de sua preferência pessoal. Comida ligada às suas histórias, a seus odus, a seus mitos. Comida que muitas vezes é cantada e dançada numa integração harmoniosa de gesto, música e palavra (LIMA, 2010, p. 138 *apud* AGUIAR, 2012, p. 162-163).

Assim o inhame (*Discorea cayennensis*) é sem sombra de dúvida um componente do mundo vegetal rico em vitaminas que há milênios contribuiu para

⁵⁰ Segundo Diego Fernando Rodrigues Arzoli (2016) os orixás que a recebem o alimento ou derivados como oferenda são; Naña, Ogun, Oxum, Oxumerê, Oxalá, Euá, Oxóssi, (ARZOLI, 2016, p. 28-39).

a sobrevivência de diferentes povos ao redor do mundo, africanos ou não. No Brasil o tubérculo foi e ainda é uma fonte de alimento importante para grande parte da sociedade brasileira, principalmente as populações que enfrentam as calamidades sociais e naturais de cada região, como o Nordeste que além da pobreza, é assolado por longos períodos de estiagem.

2.4. Tamarindo (*Tamarindus Indica L.*)

A tamarindo (*Tamarindus Indica L.*) ou tamarino como popularmente é denominada à planta em algumas regiões do Brasil, constitui-se em outro componente do mundo botânico que durante o curso dos descobrimentos e colonizações, migrou indiretamente de um dado ecossistema para outro. Embora a planta esteja presente em diversas regiões do mundo, como por exemplo, no continente Asiático, sua origem, no entanto remonta algumas regiões do continente africano. Abaixo uma ilustração demonstrando a flor, folha e fruto do vegetal.

Figura 15: Ilustração da Tamarindo Indica L.



FONTE: Ilustração de *Tamarindus indica L.* disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Tamarindus>> Acesso em 28 de agosto de 2021.

Figura 16: Tamarindo indica L. (Árvore)



FONTE: Tamarindo (*Tamarindus indica* L.). disponível em: <<https://www.sitiodamata.com.br/tamarindo-tamarindus-indica>> Acesso 20 de novembro de 2021.

Pensando nas conexões deste vegetal com o continente africano, o autor Victor V. Matveiev (2010) ao estudar o desenvolvimento organizacional e cultural dos povos *swahili* na África Oriental entre os séculos XII e XV da era cristã, registrou sua presença entre vários outros artigos que eram direcionados a agricultura por estas sociedades (MATVEIEV, 2010, p. 511-512).

Por ser uma espécie botânica de fácil adaptação em regiões tropicais e mesmo no bioma Cerrado, o tamarindeiro é uma árvore de múltiplas utilidades. Originária do continente africano, seu cultivo é bastante difundido na Ásia, sobretudo na Índia e na Tailândia. Segundo alguns estudos, seus compartimentos ao qual destacam-se sua polpa e suas sementes são de uso alimentício ou para fins terapêuticos. Suas sementes para além da alimentação, também chama a atenção de setores industriais sendo utilizadas na indústria de cosméticos, têxteis e de papel, além de serem subprodutos de diversos estudos científicos (FAVET; FRIKART; POTIN, 2011, p. 01).

As ligações do fruto com o território americano ainda são incertas devido à ausência de registros, todavia é bem provável que sua introdução nas

Américas está amarrada a diáspora de plantas e da mercadoria humana que ao cruzarem involuntariamente as dimensões do Oceano Atlântico em embarcações europeias, foram aqui aclimatados. Recorrendo mais uma vez as análises de Carney (2001), estima-se que a tamarindo a exemplo do arroz entre outros gêneros também de origem africana, servia de alimento para os traficantes de escravos europeus (CARNEY, 2001, p. 33).

No Brasil, fontes que narram com precisão a introdução deste vegetal são desconhecidas ou carecem de pesquisas mais aprofundadas e complexas, contudo as análises de Dean, Carney e Walktins (1991; 2001; 2015) entre outros estudos voltados a dispersão de plantas pelo Atlântico, leva-nos a crer que sua introdução teria ocorrido em algum momento do período colonial por portugueses, porém é difícil afirmar se seu contato com este território deu-se proveniente da ligação direta com a África ou de forma indireta via Ásia e/ou Europa.

Agora interrompendo mais uma vez o andamento deste estudo para partilhar de outra memória pessoal e que por sinal também está conectada a zona rural onde residi por um período de dez anos, trago as lembranças que preservo de minha já falecida mãe, cujo um de seus hábitos era sempre preparar durante o almoço de domingo o refresco do fruto quando este estava disponível. Ao explorar brevemente estas memórias, o que recorro com frequência é do processo de colheita, ao qual, subia-se na árvore para derrubar o fruto e em seguida auxiliava minha mãe no processo de descascamento para a obtenção da polpa, já que esta constitui-se no ingrediente principal da bebida.

Ainda percorrendo por estas memórias, lembro-me que a polpa era obtida após deixar de molho em quantidade mínima de água o fruto descascado para dissolução, ao qual após a separação, com o auxílio das tecnologias utilizados na cozinha, ao juntar-se com outros ingredientes fazia-se o “refresco”. Claro que nesta memória talvez não haja nenhuma relação com conhecimentos e/ou experiências de africanos elaboradas neste país, somente o vegetal que naquele momento sua origem e ligação, estavam distantes de meus conhecimentos.

De fato, aquilo que denominamos de alimento e que é destinado ao consumo, como vimos tem uma história que se conecta com outras histórias que podem ser coletivas ou individuais ao revelarem memórias que nos leva de encontro com nossas lembranças. Neste sentido, concordemos com Michael

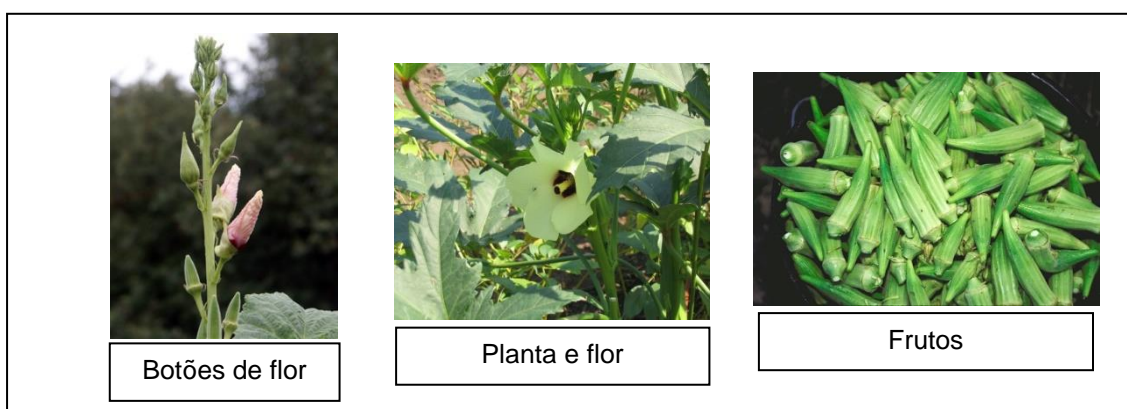
Pollan (2014) que “[...] em quase todos os pratos podemos encontrar ao lado dos ingredientes, os elementos de uma história: um começo, um meio e um fim” (POLLAN, 2014, p. 11).

Voltando-se para este estudo, sabe-se hoje que o tamarindeiro (*Tamarindus indica* L.) devido a sua fácil adaptação está presente em vastas regiões do país, principalmente na região Nordeste que é líder na fruticultura nacional.

2.5. Quiabo (*Abelmoschus esculentus*)

O quiabo (*Abelmoschus esculentus*) é outro artigo da botânica africana que ligado ao exercício do tráfico de seres humanos e de plantas que cruzaram as dimensões físicas do Atlântico, chegou ao Novo Mundo. Originário provavelmente da região da Etiópia, o quiabeiro compreende a uma espécie de arbusto com porte ereto, no qual produz-se frutos alongados do tipo cápsula fibrosa. Seus frutos segundo algumas pesquisas são ricos em vitamina A, B1 e C, além de minerais como o cálcio e o fósforo. O quiabo (*Abelmoschus esculentus*) é uma planta rústica típica de climas tropicais que possui grande resistência aos terrenos ácidos e a ausência de água⁵¹. As imagens destacadas a seguir representa o vegetal em seu ciclo biológico desde a flor à geração do fruto.

Figura 17: Ciclo do quiabo (*Abelmoschus esculentus*)



FONTE: Quiabo. Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre. Disponível em: <[Quiabo – Wikipédia, a enciclopédia livre \(wikipedia.org\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Quiabo)> Acesso em 20 de julho de 2021. Edição de Edvaldo Félix da Silva.

⁵¹ Conferir em BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros, 2015, p. 167.

Ainda descrevendo sobre a presença do quiabeiro no continente africano, estudos desenvolvidos por Maria da Conceição Paiva (2017) confirmou que o vegetal também fazia parte dos vários artigos botânicos que eram cultivados nas várzeas do rio Nilo pela civilização egípcia séculos antes da era cristã (PAIVA, 2017, p. 31).

Sua introdução neste território como bem já fora observado em alguns momentos no decorrer deste capítulo, obedecem às regras do tráfico transatlântico que ligou homens, mulheres e plantas involuntariamente a esta terra. No que tange a esta observação, Carney (2001) acerca de suas pesquisas, afirma que após resistirem às duras e longas viagens pelas limitações geográficas do Oceano Atlântico, estas plantas eram cultivadas em áreas de plantio direcionadas a subsistência de escravizados, como hortas caseiras ou em plantações desenvolvidas nos mocambos por negros libertos (CARNEY, 2001, p. 27).

Empregado na alimentação, existem diferentes formas de se preparar o quiabo (*Abelmoschus esculentus*) que ao corresponder com as particularidades de cada indivíduo e as divisões regionais desta nação, inclui-se o cru, o assado, o refogado, o cozido e o frito, além de ser um ótimo acompanhamento de comidas regionalistas como bem afirma Frieiro (1982) ao destacar entre outros artigos, a presença do vegetal na típica culinária mineira. Segundo o autor;

[...] Apontam-se, propriamente, como pratos típicos de Minas o tutu de feijão com torresmos (ou linguiça), o lombo de porco assado e a couve fina. Acrescente-se ainda a galinha de molho pardo com angu e quiabo. Pratos esses considerados geralmente mineiros, sem serem exclusivos de Minas (FRIEIRO, 1982, p. 220, *apud* ABDALA, 2007, p. 49).

Continuando a abordar sobre o quiabo (*Abelmoschus esculentus*) no âmbito culinário, sua adaptação na Bahia em tempos coloniais contribuiu para o surgimento de uma iguaria tipicamente africana que ainda hoje é destaque naquela região que é o caruru⁵². Contudo, o quiabo para além de um item

⁵² Manuel Querino (1957) em seu livro “*Arte de Culinária na Bahia*”, descreve que o caruru podia ser preparado com quiabos, mostarda ou taioba, além de outras gramíneas, aos quais adicionam a garoupa, o peixe assado ou carne de charque e um pouco d’água que não se deixa secar (QUERINO, 1957, p. 33).

botânico utilizado na elaboração de comidas típicas e regionalistas como o caruru, sob a perspectiva de alimento possui fortes conexões com o sagrado, ao fazer parte dos ingredientes que juntos, dão origem as comidas ritualísticas que elaboradas na cozinha do Candomblé, compõem a dieta alimentar que é servida, ou melhor, oferecida aos orixás.

Sobre esta observação simbólica e de cunho religioso, Azorli (2016) menciona a presença do quiabo (*Abelmoschus esculentus*) e de outros alimentos como oferenda aos orixás Xangô senhor dos raios e trovões e a deusa guerreira Obá, no qual acompanhado com outros ingredientes é utilizado no preparo do àmàlà (ARZOLI, 2016, p. 27-41).

Ainda percorrendo por este universo mítico e cultural que abrange o Candomblé, é possível perceber a relação do quiabo com o culto Ibeji⁵³, que em alguns terreiros da Bahia seu simbolismo é representado pela figura de duas crianças gêmeas, cuja o imaginário transmite a ideia de continuidade e descendência, onde o caruru constitui-se a principal comida oferecida as entidades (JUNIOR, 2011, p. 94-96).

Hoje é impossível percorrer as dimensões territoriais do Brasil e não notar a presença de um quiabeiro, mesmo em alguns lotes baldios de alguns centros urbanos e nas regiões onde persiste o velho costume popular de comer “*frango caipira*” acompanhado com angu e quando presente o quiabo frito ou refogado nos domingos, como acontece nas relações sociais estabelecidas em Davinópolis.

Nesta cidade, ao revirar as memórias que me levam de encontro com o passado e as experiências de minha mãe adquiridas ao longo da vida, em diversos momentos quando não tínhamos em casa variedades de alimentos para o preparo do almoço ou janta, era comum servir o legume refogado com arroz e feijão, já que por ser de fácil adaptação ao solo e clima, era cultivado em uma pequena horta com outros legumes. A foto a seguir refere-se a um quiabeiro que cresceu ao lado de uma pequena plantação de feijão situado na horta do Colégio Estadual João Bernardes de Assunção em Davinópolis.

⁵³ Vilson Caetano de Sousa Junior (2011) descreve que tal culto em solo brasileiro, principalmente na cidade de Salvador, tem suas raízes africanas no culto Tobossi para algumas tradições jeje, Mabaço para os angola, congo e Ibeji como é conhecido na tradição Ketu, ambos ligados às crianças e a ideia de ancestralidade (JUNIOR, 2011, p. 94).

Figura 18: Quiabeiro plantado em uma horta.



FONTE: Arquivo pessoal do autor Edvaldo Felix da Silva.

2.6. Café (*Coffea arabica* L.)

Deixando de lado as considerações estabelecidas até o momento ao quiabo (*Abelmoschus esculentus*), Carney (2017) ao afirmar que “[...] muitas culturas na mesa brasileira são de origem africana”⁵⁴, pondera que o café (*Coffea arabica* L.) no centro desta observação, soma-se com outros artigos da botânica africana que veio compor o ecossistema deste continente, em particular o território brasileiro. Embora suas origens ainda permaneçam incertas, algumas pesquisas alegam que o vegetal está ligado as variedades de plantas asiáticas e africanas que domesticados há milênios, foram registrados no centro da antiga Abissínia (atual Etiópia). Roland Potères e Jacques Barrau (2010) em um estudo coletivo afirmam que;

[...] plantas originárias da Ásia tropical passaram por esse centro ao penetrarem na África. Entretanto, esse centro possui “cultígenos” característicos, como o cafeeiro da Arábia (*Coffea arabica* L.), a bananeira abissínia (*Musa ensete* I. F. Gmelin), o

⁵⁴ Conferir em CARNEY, Judith. “O arroz na história do Novo Mundo”, 2017, p. 195.

teff (*Eragrostis abyssinica* Schrad.) e o *niger* de sementes oleaginosas (*Guizotia abyssinica* L. F. Cass) (POTÈRES & BARRAU, 2010, p. 789).

Figura 19: Ilustração do café (folhas, flor e fruto)



FONTE: Café (*Coffea arabica* L.). Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Cafeeiro>> Acesso em 20 de agosto de 2021.

Conforme a visão de Carney (2001), embora o cafeeiro seja nativo do continente africano no que se refere a sua fermentação e processamento para tornar-se uma fonte de consumo como é conhecido atualmente em muitos países do mundo, deveu-se as relações culturais que os povos islâmicos estabeleceram com o vegetal, ao qual atuando como estimulante, sua circulação proliferou por todo o mundo mulçumano, conseqüentemente entrando mais tarde em contato com europeus (CARNEY, 2001, p. 29).

Estando em contato com o Ocidente, Gregory Dicum e Nina Luttinger (1999, apud CARNEY, 2001) revelaram que após a obtenção das sementes na península Arábica por volta do século XVI, os europeus perceberam o seu potencial econômico e logo iniciaram o desenvolvimento de várias plantações em Ceilão e Java por volta do século XVIII, e claro que por meio do trabalho escravo esta atividade também foi desenvolvida nas regiões do Caribe e em Caiena (DICUM; LUTTINGER, 1999, apud CARNEY, 2001, p. 29-30).

No território brasileiro é bem provável que a presença do vegetal esteja conectada a diáspora de plantas e seres humanos que alimentou por mais de trezentos anos o sistema escravista. Deste modo deve-se observar que a introdução desta planta neste ambiente, culminou em profundas transformações que só foram sentidas por volta do século XIX na época imperial, que caracteriza o momento em que o vegetal havia conquistado lugar de destaque na economia⁵⁵. Quanto a sua chegada ao Brasil, o historiador brasileiro Boris Fausto (2009) em suas análises assegura que;

[...] a introdução do cafeeiro no Brasil deveu-se a Francisco de Melo Palheta, que em 1727 trouxe para o Pará as primeiras sementes da planta. Utilizado no consumo doméstico, o café chegou ao Rio de Janeiro por volta de 1760, misturando-se aos pequenos cultivos de pomares e hortas dos arredores da capital da Colônia (FAUSTO, 2009, p. 100).

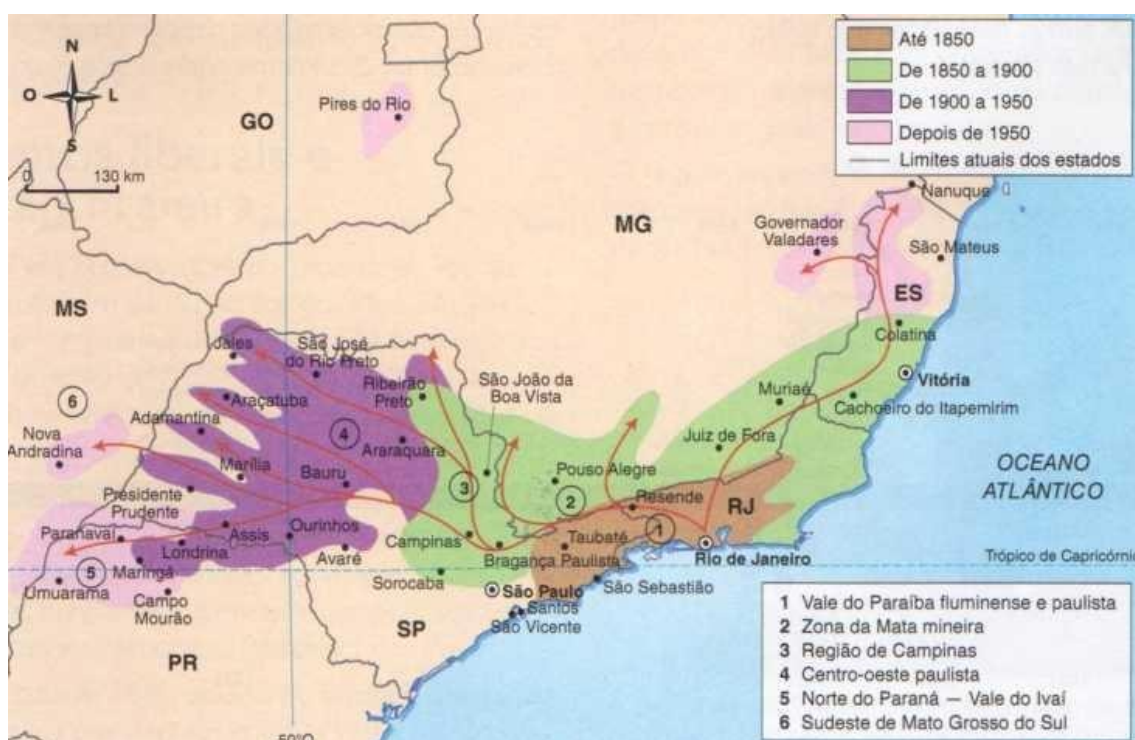
Porém foi no limiar do século XIX como descrito acima, que o vegetal deixou feridas significativas na história econômica deste país. Pois segundo Boris Fausto (2009) “[...] a grande novidade na economia brasileira, foi o surgimento da produção de café para a exportação”⁵⁶. Nesta perspectiva, saltando-se de um artigo de subsistência para um artigo comercial, Boris Fausto (2009) ainda ressalta que “[...] foi no extenso vale do rio Paraíba, atravessando uma parte do Rio de Janeiro e de São Paulo, que se reuniram as condições para sua primeira grande expansão em níveis comerciais” (FAUSTO, 2009, p. 100-101).

O mapa a seguir corresponde a sua expansão ocasionada por volta do século XVIII e XIX, ao qual nota-se que foi a partir do Vale do Paraíba, que o artigo atingiu proporções consideráveis, transpassando para as demais regiões vizinhas.

⁵⁵ No artigo “Café: origem e contribuição para a economia no Brasil”, os autores Jhonatan Rezende de Melo, Nielson Fernandes Muri da Silva e Neuza Maria de Siqueira Nunes, (2018) consideram que a economia do Brasil com a produção do café teve um crescimento considerável promovendo vários investimentos em infraestrutura para o país, como a estrada de ferro para o porto de Santos. O fim da escravidão resultou em uma mão de obra mais onerosa para os proprietários de grandes terras dando início ao processo de imigração de trabalhadores de origem europeia, principalmente de italianos (MELO; SILVA; NUNES, 2018, p. 19).

⁵⁶ FAUSTO, Boris. *“História concisa do Brasil”*, 2009, p. 100.

Figura 20: Mapa: expansão do café entre os séculos XVIII e XIX



FONTE: Expansão do café entre os séculos XVIII e XIX no Brasil. Disponível em: <<https://www.coladaweb.com/historia-do-brasil/economia-cafeeira>> Acesso em 15 de julho de 2021.

A partir deste período percebe-se que o café já havia se tornado uma fonte de riqueza imprescindível no país. Sua valorização e participação cada vez mais ativa na economia, ocasionou inúmeras transformações sociais, culturais e também de infraestrutura. Entretanto, devemos recordar que sua expansão inicial estava vinculada a mão de obra escrava, pois antes da migração europeia do século XIX, o trabalho com o vegetal era executado por africanos que ao se apropriarem de instrumentos rústicos⁵⁷, eram responsáveis pela preparação do terreno para o plantio, pela colheita e claro pelo transporte do artigo. A foto abaixo pertencente ao suíço Georges Leuzinger⁵⁸ de 1865, remonta uma propriedade brasileira centrada no manuseio do grão.

⁵⁷ Boris Fausto (2009) explica que os instrumentos básicos e exclusivos da grande lavoura cafeeira foram a enxada e a foice. Ao qual os escravos os ajustaram-se a essas ferramentas tradicionais do trabalhador da terra no Brasil, e as condições topográficas do vale do Paraíba favoreceram o seu uso (FAUSTO, 2009, p. 102).

⁵⁸ Georges Leuzinger (1813-1892) nasceu em Mollis, cidade do cantão de Glarus, na Suíça, e foi um dos mais importantes fotógrafos e difusores para o mundo da fotografia sobre o Brasil no século XIX, além de pioneiro das artes gráficas no país. Grande empreendedor, montou um sofisticado e diversificado complexo editorial, a Casa Leuzinger, que se tornaria um polo de

Figura 21: Escravizados trabalhando em um terreiro de café



FONTE: Georges Leuzinger. Fazenda de Quititi, c. 1865. Jacarepaguá, Rio de Janeiro / Acervo IMS. Disponível em: <<https://brasilianafotografica.bn.gov.br/?p=2492>> Acesso em 25 de novembro de 2021.

Atualmente observa-se que o café ocupa lugar de destaque na mesa de grande parte da população brasileira independentemente de sua condição econômica, cujo trabalho forçado de homens e mulheres africanos foi de grande relevância para que o vegetal garantisse espaço na história, na paisagem e na economia deste país.

2.7. Melancia (*Citrullus lanatus*)

Renunciando às análises estabelecidas ao café, sabemos que a melancia (*Citrullus lanatus*) é uma das frutas de maior consumo dentro do território nacional. Segundo um dado estatístico levantado no ano de 2017 pela maior central de abastecimento da América Latina, a Ceagesp (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo) a fruta ocupava naquele período a quinta posição no ranking de vendas (HOTIFRUTI/CEPEA, 2018).

publicações e de produções fotográficas, alçando o Brasil ao mesmo nível da produção europeia do setor (BRASILIANA Fotográfica, 2015).

No plano dinâmico e cultural a fruta corresponde em outro componente alimentício que nativo do continente africano, fora introduzido no Brasil. Sobre sua classificação e origem, Roberto Dantas Medeiros (2016) descreve que a melancia (*Citrullus lanatus*) é “[...] pertencente à família das cucurbitáceas, ou seja, a mesma família do melão, da abóbora e do maxixe. É originária da África equatorial e plantada em todo o território brasileiro”⁵⁹. (Conferir figura 22.)

Figura 22: Melancia *Citrullus lanatus*



FONTE: Melancia (*Citrullus lanatus*). Disponível em: <<https://www.naturezabela.com.br/2012/12/melancia-citrullus-lanatus.html>> Acesso em 15 em novembro de 2021.

Na África Jack H. Harlan (1992) observou a adaptação da planta em complexos agrícolas provenientes de savanas situadas nas regiões do Sahel e nas margens do deserto do Kalahari, onde o painço tornou-se o cereal domesticado mais importante. E nessas áreas a melancia (*Citrullus lanatus*) assumiu um papel importante na alimentação e também como fonte de água (HARLAN, 1992, p. 05).

Ao que tudo indica, o vegetal teria chegado no território brasileiro, em especial a Bahia por volta do século XVI, diversificando o número de plantas alimentícias que eram cultivados em hortas para a subsistência. Sílvia Marcus de Souza Correa (2010) afirma que da região “[...] Ibérica vieram às primeiras

⁵⁹ MEDEIROS, Roberto Dantas. “Informações técnicas para o cultivo de melancia em Roraima”, 2016, p. 01.

sementes que provavelmente se misturaram com outras vindas diretamente da África quando se intensificou o comércio de escravos” (CORREA, 2010, p. 107).

Após a introdução, Correia (2010) ainda esclarece que foi a partir da Bahia que “a melancia foi cultivada em todas as demais regiões do Brasil. Embora o Nordeste continue sendo o maior produtor, o fruto conquistou todas as regiões”⁶⁰. Em tempos coloniais a fruta contribuiu como fonte de alimento para escravizados, sendo muitas vezes plantada com outros artigos (por exemplo, o arroz, o milho, a mandioca etc.) destinados a alimentação nos arredores das propriedades e/ou roçados, chegando mais tarde à mesa de seus senhores.

Ainda vale destacar que a melancia era entre outros produtos, artigo de grande relevância para o sustento das sociedades que residiam e que ainda residem em áreas quilombolas. Nestes agrupamentos socioculturais, Carlos Magno Guimarães (2012) em um ensaio, relata sobre a presença da planta em um quilombo de Minas Gerais que se localizava na freguesia de Pitangui no século XVIII, ao qual, foi abordado por forças militares do governo daquele período, onde testemunhou-se a destruição de “[...] quatorze ranchos de capim e plantas de roça que tinham o plantio de milho, feijão, algodão, melancias e mais frutas” (GUIMARÃES, 2012, p. 168).

Numa perspectiva simbólica, em alguns cultos de Candomblé praticados no Brasil no que tange ao aspecto sagrado que é dado a certos alimentos, a melancia (*Citrullus lanatus*) integra certos grupos que compõem as “kizilas” (proibições), aquilo que por alguma razão peculiar é rejeitado por alguns orixás. A respeito das entidades espirituais cuja a fruta aparece como elemento material de suas rejeições, se encontram segundo Arzoli (2016) Xangô, Oxum, Iemanjá, Logum Edé, Oxumarê e Euá⁶¹.

Até o momento fora traçado algumas considerações históricas e simbólicas a respeito de algumas plantas africanas que contribuíram para a subsistência da sociedade brasileira desde a época colonial e que diversificaram os gêneros alimentícios voltados ao consumo. No entanto, sabemos que além destas espécies botânicas, houve também a entrada de outras plantas que oriundas da África garantiram espaço na alimentação. Maria da Conceição Paiva

⁶⁰ CORREIA, Sílvio Marcus de Souza. “Africanidades na paisagem brasileira”. 2010, p. 108.

⁶¹ AZORLI, Diego Fernando Rodrigues. “Ecos da África Ocidental: o que a mitologia dos orixás nos diz sobre as mulheres africanas do século XIX”, 2016, p. 27 a 37.

(2017) cita o feijão-de-metro ou feijão de corda, o maxixe, o jiló, espécies de bananas que mesmo algumas não sendo originárias daquele continente, chegou ao Brasil através do contato português com as Ilhas de São Tomé e Príncipe, do amendoim, a pimenta malagueta entre outras⁶².

Além destes vegetais, podemos destacar outras que mesmo não sendo itens de consumo, destinados a dieta alimentar dos brasileiros, relacionam-se com a agropecuária como é o caso do “*Sorgo*” domesticado há milênios no continente “Mãe” e do “*Capim brachiaria*”, aos quais ocupam extensas áreas agrícolas no Brasil. É evidente que se seguíssemos adiante com esse debate acerca da botânica africana neste território com certeza encontraríamos diversas plantas que mesmo não sendo comestíveis, são utilizadas para fins medicinais, cosméticos ou mesmo para o embelezamento de terreiros, quitais de residências e/ou zonas urbanas.

Enfim nossa viagem pela botânica africana na dieta alimentar dos brasileiros termina aqui, mas as páginas seguintes ditam algumas contribuições africanas na cozinha e na comida, no qual suas experiências e adaptações com a fauna e flora nativa e/ou estrangeira, foram fundamentais para a elaboração de uma cultura alimentar que segue viva em quase todas as dimensões territoriais que abrange o Brasil. Deste modo, vamos para a próxima parte de nossa aventura por este estudo.

⁶² Conferir em Maria da Conceição Paiva. “*A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil*”, capítulo 02, 2017, p. 31-56.

CAPÍTULO III

AS INTERFERÊNCIAS AFRICANAS NA COZINHA E NA COMIDA

*“A cozinha é um teatro
Onde todos os ingredientes
Se juntam para formar uma
Bela ópera de tantos sabores
Aromas, texturas e cores
Transformando todos
Os alimentos numa obra de arte”
(Isabel Moraes Ribeiro Fonseca)*

Neste capítulo meus queridos aventureiros, abordaremos algumas considerações sociais e culturais que foram acrescentadas na cozinha e na comida por africanos, sobretudo africanas presos ao regime escravista. Com este intuito, ressalto que as páginas seguintes procuram apresentar estes indivíduos como agentes diversificadores da culinária brasileira cujas suas experiências, somaram-se aos conhecimentos dos demais grupos sociais (indígenas e portugueses).

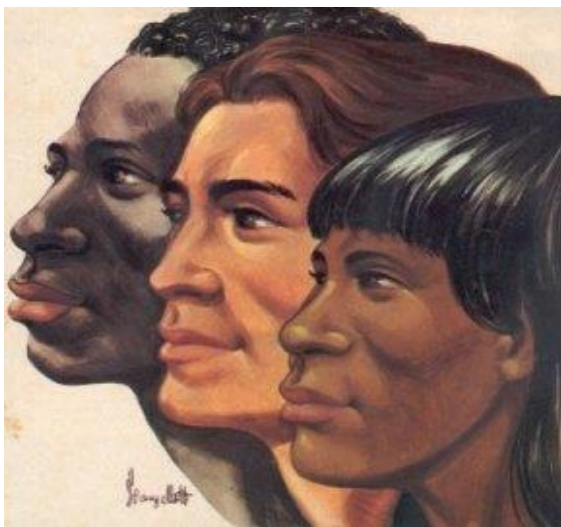
3.1. A cozinha brasileira sob influência africana

No que diz respeito à cozinha e a comida as influências africanas firmaram-se por meio de conhecimentos e adaptações que estes indivíduos sujeitados aos horrores da escravidão, demonstraram e ao mesmo tempo absorveram ao conviverem com indígenas e portugueses na garantia da sua sobrevivência e da subsistência da propriedade que por sinal, beneficiava de sua força de trabalho. O autor Manuel Querino (1957) pioneiro em estudos que agregam a culinária afro-brasileira, dizia que a cozinha assim como a “[...] formação étnica do Brasil é fruto da fusão destas três matrizes culturais” (QUERINO, 1957, p. 19).

Refletindo sobre esta ideia de que os elementos culturais que emergiram neste país, é fruto da fusão cultural de vários povos que para cá vieram em

diferentes momentos da história, a ilustração a seguir corresponde as três principais matrizes culturais, que contribuíram tanto na formação do povo brasileiro, quanto na formação dos hábitos alimentares.

Figura 23: Ilustração: formação do povo brasileiro



FONTE: Revista prosa e verso. A formação e o sentido do Brasil – Darcy Ribeiro. Disponível em: <<https://www.revistaprosaversoarte.com/o-povo-brasileiro-a-formac%C3%A7%C3%A3o-e-o-sentido-do-brasil-darcy-ribeiro/>> Acesso outubro de 2021.

No entanto, para que possamos ter uma melhor compreensão de suas interferências instauradas na cozinha e mesmo no preparo de algumas comidas que se originaram da junção destes três grupos formadores da nação, devemos revisitar o passado para entender quais hábitos alimentares persistiam aqui com as populações nativas e durante o período que abrange a chegada dos colonizadores portugueses.

Dito isso e precedendo ao período colonial, no século que assiste os primeiros contatos europeus com nosso território, nota-se que os pilares da alimentação abraçam as relações sociais entre indígenas e portuguesas, onde o desconhecimento de alguns artigos alimentícios pelos colonizadores nesta parte da América do Sul lhes forçou a adotar novas fontes de nutrição, no qual tiveram que recorrer em diversos momentos aos artigos alimentícios que faziam parte da dieta alimentar nativa e do ecossistema desta terra. Todavia, em dadas situações era comum a recusa de certos artigos que lhes eram ofertados pelos nativos.

Seguindo por esta perspectiva, e explorando algumas características da dieta alimentar nativa em solo brasileiro, Carlos Armênio Khatounian (2012) nos conta que estas populações tinham como principal fonte de alimento, a mandioca. Além deste tubérculo, sua dieta podia ser complementada com outros recursos do ecossistema resultantes da caça, da pesca e da coleta⁶³, cujo os colonizadores portugueses tiveram que incorporar para a sua subsistência. Claro que os efeitos desta incorporação, contribuíram naquele momento para o surgimento de algumas iguarias ainda desconhecidas neste território e na faixa territorial que envolve a região ibérica. Sobre tal questão, Khatounian (2012) considera que;

[...] o primeiro século da alimentação no Brasil foi de incorporação pelos portugueses da biodiversidade do trópico sul-americano, tanto nas plantas de cultivo como no uso de recursos da flora e fauna silvestres. Com o tempo, as mãos portuguesas juntaram sua própria tradição culinária com aquela que aprendiam dos indígenas e criaram com os recursos da terra produtos até então desconhecidos tanto em Portugal como no Brasil. Surgiam o bolo da mandioca puba, o doce do caju, os cozidos de couve com peixe-boi (KHATOUNIAN, 2012, p. 65-66).

Logo em seguida, com o desenvolvimento das “*plantations*” de cana-de-açúcar na região Nordeste e a introdução do trabalho escravo para a sua efetivação nos primórdios do século XVI, acrescentou profundas modificações na dieta alimentar que vigorava desde o Brasil quinhentista, uma vez que a cultura do açúcar colaborou para a transição do trabalho escravo antes exercido por indígenas pela a mão-de-obra de africanos escravizados nas localidades que anunciavam a ascensão dos engenhos para a fabricação do artigo derivado da cana⁶⁴.

Posteriormente as transformações alcançadas com esta transição na mão-de-obra escrava, tiveram consideráveis impactos nos hábitos alimentares da sociedade daquele período. Pois o trabalho exercido na cozinha pelas “*cunhãs*” que eram mulheres nativas detentoras do título de as primeiras

⁶³ KHATOUNIAN, Carlos Armênio. “*Breve história ambiental e sociocultural da alimentação no Brasil: do descobrimento a meados do século XX*”, 2012, p. 62.

⁶⁴ Para uma melhor compreensão das transformações que aconteceram no Nordeste brasileiro com a introdução da cana-de-açúcar, sugerimos aos que tiverem curiosidade a leitura do livro “*Açúcar: uma sociologia do doce*” do sociólogo pernambucano Gilberto Freyre.

cozinheiras do Brasil⁶⁵, perderam espaço com a chegada do negro e da negra africana.

Sobre a vinda de africanos, costuma-se afirmar pelo menos até o momento já que nenhuma literatura consultada para o desenvolvimento deste estudo forneceu-nos respostas concretas e precisas, que estas populações ao fazerem a travessia do Atlântico em direção ao Brasil, não trouxeram consigo pertences materiais como plantas, sementes ou outros artigos que originários de seu continente viessem a ser utilizadas no germe da sociedade colonial, no intuito de contribuir com mudanças nos padrões alimentares que eram regidos neste território antes da sua presença.⁶⁶

Por outro lado, vimos que estes indivíduos eram portadores de múltiplos conhecimentos que foram reelaborados e empregados de maneiras pluralísticas neste país, sobretudo na edificação dos vários processos de resistência que se firmaram no enfrentamento ao escravismo. Com efeito, é compreensível de que a alimentação no centro destas lutas, somaram-se a estes conhecimentos que recriados por africanos no curso do sistema que os oprimia, permitiu a adaptação do seu modo de vida em terras estranhas.

Acerca desta visão, e olhando para um passado distante, sabe-se que a espécie humana ao vagar pelo tempo e pelo espaço, levou e absorveu de territórios desconhecidos inúmeros conhecimentos, incluindo as práticas alimentares. No que se refere aos hábitos alimentares, Maria Eunice Maciel (2004) afirma que;

Ao se deslocarem, as populações levaram com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas (MACIEL, 2004, p. 27).

⁶⁵ Para uma melhor compreensão a respeito da atuação da mulher indígena na cozinha, sugerimos a leitura da parte “A primeira cozinheira”, na obra História da alimentação no Brasil de Luís da Câmara Cascudo, 1º Vol., 1967, p. 165-168.

⁶⁶ Sobre tal questão, o professor da universidade da Califórnia, Robert Voeks, afirma numa entrevista publicada na “Revista Transversos” pelos autores Gustavo Pinto de Sousa e Rogério da Silva Guimarães que plantas de cultivo ou ornamentais incorporadas no Brasil por africanos, teriam sido de fato trazidas pelos portugueses, enquanto outras vieram como invasoras (VOEKS, 2017, p. 356).

No primeiro capítulo deste estudo, observamos que para atender as demandas do sistema escravista, fez-se necessário a migração forçada de um contingente elevado de homens e mulheres de diferentes culturas e regiões do território africano para o Brasil, aos quais, jamais saberemos com exatidão a quantidade, as suas origens, seus costumes e tradições e claro seus hábitos alimentares, que por sinal se trata de uma atividade amplamente complexa quando exercida no âmbito das relações humanas⁶⁷.

Porém, partindo do pressuposto teórico de que grande parte destas populações direcionadas ao trabalho escravo chegaram da faixa territorial que abrange à África Ocidental (ver mapa da página 35), acredita-se que sua alimentação era constituída de artigos adquiridos do meio silvestre com a prática da caça, da pesca, havendo em dadas ocasiões a preferências pela carne crua, assada, putrificada ou tostada, no qual alguns grupos consumiam certos animais como cães, gazelas, elefantes, entre outros elementos da sua fauna. Mas além da dieta centrada na ingestão excessiva de carne, também era comum durante o hábito alimentar, o consumo de grãos (como o sorgo, arroz, painço, feijões), tubérculos (destacando-se as várias espécies de inhames até a introdução de artigos da flora americana como o milho e a mandioca), frutas (bananas, melancias e outras que foram introduzidas mais tarde com os processos de descobrimento e colonizações) e também pela a atenção que estas culturas davam a certas variedades de pimentas, a exemplo da pimenta malagueta⁶⁸.

Considerando estes elementos originários de seu ecossistema nativo, os africanos adaptando-se a nova geografia e artigos naturais deste território, testemunharam mudanças que foram significativas nos seus padrões alimentares. Pois aqueles que foram submetidos ao trabalho doméstico, especialmente nas tarefas que requeriam à ocupação da cozinha, ao manifestar e/ou adaptar seus conhecimentos, recriaram a partir dos laços de convivência social e natural novas iguarias gastronômicas que naquele período, nas ditas

⁶⁷ Edward Evan Evans-Pritchard (1902-1973) por exemplo, em um estudo de campo realizado por volta de 1930 nas margens do Rio Nilo, observou como fonte de subsistência das populações locais, os Nuers, uma dieta centrada no consumo de leite, já que eram criadores de gado, complementados com cereais e peixes (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 68).

⁶⁸ Por ser um hábito complexo, sugerimos para uma melhor compreensão a leitura do capítulo "Da alimentação na África Ocidental", situado na obra História da Alimentação no Brasil de Luís da Câmara Cascudo, 1º Vol., 1967, p. 177-190.

regiões onde o açúcar era dominante, concederam novos cheiros e sabores a esta parte hospitaleira da casa⁶⁹.

Com a fusão dos conhecimentos africanos com saberes locais provenientes dos outros grupos sociais que aqui já compartilhavam experiências, pode-se concluir que estes indivíduos enriqueceram a cozinha durante o período colonial com suas adaptações e criatividade. O sociólogo brasileiro Gilberto Freyre (1998) em uma de suas obras clássicas chegou a mencionar que o “[...] escravo africano dominou a cozinha colonial enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos”⁷⁰, mediante a um período em que a diversidade de gêneros alimentícios, eram desconhecidos de seus costumes e experiências. Freyre (1998) ainda afirma nesta obra que;

No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite-de-dendê e da pimenta malagueta, tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá (FREYRE, 1998, p. 453).

Estando submissos às normas da cozinha, os africanos contribuíram para o surgimento de criações gastronômicas originais, advindas de suas mãos e saberes distintos, que contaram com recursos estrangeiros e nativos deste ambiente. Além destas iguarias que emergiram da adaptação de seus conhecimentos, houve outras que mesmo não sendo originárias de seus saberes, receberam por meio de seu exercício na cozinha, interferências que foram fundamentais no modo de preparar e temperar certos alimentos, resultando deste modo na introdução de novos hábitos e sabores a comida.

Aceitando a ideia de que a cozinha colonial⁷¹ estava entregue ao exercício do negro e da negra condicionados à escravidão, Luís da Câmara Cascudo

⁶⁹ Sylvio Vasconcellos (1962) recorda que a cozinha para além de um espaço que comporta hábitos e práticas alimentares, é um ambiente de convívio e de relações sociais (apud ABDALA, 2007, p. 35).

⁷⁰ FREYRE, Gilberto “*Casa-Grande e Senzala*”, 1998, p. 453.

⁷¹ Gilberto Freyre (1998) descreve que desde o século XVI o escravo era encarregado de preparar guisados e doces nas cozinhas de engenho, de fazendas e das grandes famílias patriarcais ligadas a terra (FREYRE, 1998, p. 454).

(1967) observou que “[...] o africano chegado ao Brasil já recebera um curso prévio de alimentação local desde o início do cativeiro, ou melhor, desde sua compra para o outro lado do Atlântico” (CASCUDO, 1967, p. 239).

Desta maneira, não seria nenhum equívoco afirmar que as populações do continente “Mãe” diversificaram aquilo que era produzido na cozinha brasileira de tal maneira, que alguns feitos culinários em determinadas circunstâncias, dependendo dos laços senhoriais que conduziam seus corpos, podiam lhes tornar cidadãos e cidadãs livres. Pelo menos era o que entendia Querino (1957) ao afirmar que os senhores “[...] em momentos de regozijo, concediam cartas de liberdade aos escravizados que lhes saciavam a intemperança da gula com a diversidade de iguarias” ⁷².

Contudo, deve-se recordar que mesmo se tornando forte a presença de africanos no ambiente doméstico desde a primeira metade do século XVI, nas relações sociais que ditam as normas da cozinha, nota-se que suas atuações começaram a entrar em decadência por volta do século XIX, quando posteriormente o país devido às mudanças sociais e culturais, começou a sofrer com as intervenções ocasionadas pelas imigrações europeias⁷³. Porém na Bahia, apesar das mudanças ocorridas em virtude da migração europeia, observa-se que na cozinha, as influências africanas persistiram ou melhor resistiram e ainda seguem vivas entre seus descendentes, sobretudo nos cultos afro-brasileiros e em alguns pratos populares que resultantes de seus saberes e experiências, preservam interiormente suas memórias gustativas.

Como já fora dito em diversos momentos deste estudo, as interferências africanas na alimentação estavam associadas à sua adaptação ao novo ecossistema, principalmente no uso da terra e dos ingredientes naturais que a princípio eram diferentes daqueles encontrados do outro lado do Atlântico, os quais favoreceram o aparecimento de novas iguarias. Assim, tais iguarias nascidas praticamente do improviso e das pressões impostas pelo sistema escravista, sustentaram conforme Paiva (2017) a certeza de que “[...] a cozinha

⁷² QUERINO, Manuel. *Arte de culinária na Bahia*, 1957, p. 25.

⁷³ Sobre este aspecto, o historiador Boris Fausto (2009) ressalta que a imigração em massa foi um dos traços mais importantes das mudanças socioeconômicas ocorridas no Brasil a partir das últimas décadas do século XIX. Segundo o historiador neste período o Brasil foi um dos países receptores dos milhões de europeus e asiáticos que vieram para as Américas em busca de oportunidade de trabalho e ascensão social. Ao lado dele figuram entre outros os Estados Unidos, a Argentina e o Canadá (FAUSTO, 2009, p. 153).

que fora construída aqui se deu a partir das adaptações e transformações dos elementos aqui existentes” (PAIVA, 2017, p. 09).

Confirmando esta observação, a preferência pela mandioca (artigo botânico verdadeiramente americano e bastante difundido entre as comunidades indígenas deste continente antes mesmo da chegada portuguesa) no lugar do inhame que em muitas regiões do território africano, constituía-se no principal atrativo alimentar das culturas locais, consiste em exemplos de adaptações que foram acrescentadas na cozinha e nos hábitos alimentares por estas sociedades.

Neste contexto, em relação a preferência pelo tubérculo indígena, talvez se justificasse pela carência ou semelhança que o artigo americano apresentava em relação ao tubérculo africano nesta parte do mundo. Além do mais, considera-se que a ausência de um gênero alimentício de uma dada região, atende os requisitos naturais que são atribuídos pela geografia de cada espaço, ao qual a introdução de artigos desconhecidos da fauna e flora de um dado local, fez-se por meio de intercâmbios como bem destaca Carneiro (2005) ao afirmar que;

Os alimentos modernos são aqueles que se difundiram pelo mundo por meio da intensificação do comércio e do intercâmbio provocada pelas navegações transoceânicas da “primeira globalização” do século XVI, entre os quais o açúcar constituiu talvez o produto mais importante, mas também os álcoois destilados, as especiarias, as bebidas quentes, além de diversos produtos regionais que a época moderna universalizou (CARNEI, 2005, p. 750).

É inegável que foi a partir do Nordeste açucareiro, especialmente no litoral baiano que a cozinha e alguns de nossos hábitos alimentares se africanizaram. No que tange aquela região do território brasileiro, as experiências estabelecidas no interior desta ala residencial, foram constantemente influenciados por africanos, já que foi daquela zona territorial que estas sociedades se conectaram com o nosso país. E é neste momento que o negro ou melhor a negra sob a condição de escravizada começa a abusar de sua criatividade ao relacionar-se com a cozinha e com os ingredientes que nela era transformada em comida. E foi desta conexão que surgiram suas interferências nos padrões alimentares desta terra.

Ao repensar o trabalho que incansavelmente é exercido na cozinha desde sua existência, neste momento, sem estabelecer qualquer tipo de afronta às “*relações de gênero*” que por sinal são bem nítidas nas experiências que envolvem o espaço doméstico para partilharmos de algumas abordagens históricas, sabe-se que em muitas culturas ao redor do mundo, é comum nos lares o exercício feminino na cozinha. E diante desta observação, as autoras Jamile Wayne Ferreira e Lara Steigleder Wayne (2008) destacam que “as mulheres foram condicionadas a cozinha doméstica, a cozinhar e a administração intensa que isto requer” (FERREIRA; WAYNE, 2008, p. 114).

Sendo assim, embora haja nas relações sociais atuais a crescente participação e valorização da força masculina nas atividades que contemplam este espaço da casa como é percebido em muitos programas de culinária exibidos pela televisão, seus segredos e mistérios gastronômicos ainda estão condicionadas as experiências das mulheres. Pois os saberes e as técnicas executadas no seu interior, segundo Montanari (2008) até mesmo a “[...]” panela que ferve sobre o fogão doméstico faz parte preferivelmente das competências femininas” (MONTANARI, 2008, p. 80).

Com certeza ao compartilharmos da mesma visão, quando nossas reflexões se voltam para o período colonial, embora as circunstâncias fossem de inteira opressão, mediante as forças produtivas geradas no âmbito da escravidão, nota-se que na cozinha “[...]” as mãos femininas carregam historicamente, o poder de temperar ou destemperar a alimentação” (FERREIRA; WAYNE, 2008, p. 116).

Nesta ótica, deve-se recordar que nesta época as atividades domésticas geridas na cozinha, especialmente aquelas ligadas as grandes casas, estavam vinculadas ao exercício das mulheres negras, havendo a participação de homens escravizados que inativos para os trabalhos realizados em roçados e plantações entre outras atividades, podiam prestar auxílio neste recinto. Mas no geral eram as mulheres africanas que predominavam sobre esta parte da casa colonial. Freyre (1997) acerca desta observação registra seu exercício nas cidades do Recife, São Luís do Maranhão e Bahia ao descrever que;

As cozinheiras negras foram aqui colaboradoras de grande importância na formação de uma cozinha regional, mas não

dominadoras absolutas dos fornos e dos fogões. Seu domínio foi menor do que na Bahia. Aí a figura dengosa da sinhazinha branca quase se sumiu da cozinha: mal se sente nos bolsos e nos guisados baianos o paladar da mulher pálida da casa-grande provando o ponto dos quitutes, modelando neles os ardores de condimentação africana que lhes davam as mulheres de cor (FREYRE, 1997, p. 70).

Paiva (2017) trilhando pela mesma perspectiva de Gilberto Freyre de que a cozinha colonial estava conferida às africanas escravizadas, esclarece conforme suas análises que desde o início da colonização deste território, os colonizadores portugueses não trouxeram das terras ibéricas, suas parceiras femininas. Pois, todo o abastecimento alimentar, ou seja, todo o sustento alimentício dos ditos senhores brancos era realizado por mãos femininas submetidas ao escravismo, que além de sustentar a casa dos senhores, também eram responsáveis por suprir com as necessidades de sobrevivência das senzalas (PAIVA, 2017, p. 31).

Direcionando-se para o território mineiro, Mônica Chaves Abdala (2008) revela que a cozinha do setecentos era um espaço nitidamente feminino, cujas tarefas domésticas estavam voltadas também para o exercício da mulher escravizada ou de mulheres pobres que geralmente eram submetidas as ordens das senhoras ricas, ao qual cabia a estas apenas ditarem as tarefas domésticas que seriam efetuadas⁷⁴. E na preparação de alimentos reafirmando o que diz Montanari (2008) acerca das competências femininas na cozinha, a autora também lembra que;

Preparar alimentos e cuidar de sua distribuição era tarefa feminina. Em casa, no decorrer dos dias, nas festas íntimas, durante visitas, como também na rua, no comércio ambulante ou das vendas, cabia à mulher toda a função relacionada à comida (ABDALA, 2008, p. 81).

Continuando a abordar sobre a presença de mulheres negras na cozinha brasileira a partir do período colonial, no território goiano, o autor Bariani Ortencio (2012) ao descrever sobre os elementos culturais que colaboraram para a

⁷⁴ ABDALA, Mônica Chaves. *“Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro”*, 2007, p. 80.

formação de uma cozinha tipicamente goiana, também cita a participação de africanos neste ambiente cultural. Segundo Ortencio (2012);

Goiás tem sua cozinha forjada em três raças e em três etapas a indígena, a africana e a portuguesa. A primeira teve início com os Bandeirantes que aqui chegaram para a cata do ouro fácil e a preagem de índios para escravos, servindo-se da cozinha indígena; a segunda, com a vinda dos negros para a mineração especializada, quando a mulher negra, então, alterou e melhorou a cozinha existente, tanto no modo de fazer como no de servir, e a terceira, quando os portugueses se fixaram definitivamente em terra goiana, trazendo para cá as suas famílias e seus costumes europeus (ORTENCIO, 2012, p. 12).

Diante destas concepções não resta dúvidas de que as mãos femininas independentemente das circunstâncias que lhes eram impostas e da cultura que pertencem, sempre carregaram o poder de temperar e a técnica de moldar os alimentos no primeiro laboratório humano que é a cozinha. E se tratando do exercício da mulher negra em tempos coloniais, a grande novidade surgida de suas interferências neste espaço, estava inserida na habilidade de preparo dos alimentos, onde o cozinhar, o temperar e a escolha dos ingredientes ganharam novos contornos com sua atuação. Abaixo, uma ilustração buscando representar a ligação da mulher negra com a cozinha e no preparo de refeições.

Figura 24: Mulher negra preparando comida.



FONTE: Portal Geledés. Disponível em: <<https://www.geledes.org.br/a-culinaria-afro-brasileira/>> Acesso em 20 de novembro de 2021.

Certamente o africano distante de seu território e costumes rotineiros ao reinventar seu modo de vida no Brasil, no que diz respeito a alimentação, adotou novos hábitos em sua conduta alimentar, onde o cozer passou a fazer parte de suas preferências. Com o hábito de cozinhar, tornou-se padrão na culinária africana recriada neste território, o cozimento de múltiplos alimentos em uma mesma panela, formando uma espécie de caldo ou molho.

Em relação a esta prática de cozimento, Maria Leonardo (2009) assegura que faz parte das heranças alimentares destas sociedades, pois migrou-se do hábito de assar que era típico, para o hábito de cozinhar os ingredientes como o arroz com alguma coisa junto, o amendoim com outra, no qual o “cozido” junto nas panelas veio da culinária africana (LEONARDO, 2009, p, 05).

Sobre o ato de cozinhar tudo junto numa mesma panela, a autora Ana Cláudia dos Santos Januário (2018) descreve que;

Colocar tudo em uma única panela e misturar para encontrar o ponto do sabor do sal que seja agradável ao paladar traz consigo um saber/fazer de estratégias de esperar o cozimento de alimentos “desconhecidos” a fim de transformá-los em outra coisa que não eram antes (JANUÁRIO, 2018, p. 23).

Outro ponto importante e que merece nossa atenção é a ausência de utensílios domésticos de uso comum na cozinha colonial, já que todas as atividades desempenhadas no seu meio até os dias atuais necessitam de tecnologias para preparação, elaboração e modelagem dos ingredientes que nela estão destinados a se tornarem comida. Acerca desta questão deve-se recordar que nos primórdios do século XVI, instrumentos de uso comum como talheres, panelas, pratos ou copos quase não existiam no Brasil. Aqui diferentemente de algumas regiões da Europa, persistia o hábito de comer com as mãos. Entretanto havia o uso de utensílios rústicos e artesanais, como panelas de barro, utilizadas pelas populações nativas e africanas e também a inserção da colher de pau⁷⁵, entre outras tecnologias que era utilizado no preparo de algumas refeições.

⁷⁵ Sobre simbolismos ligados a colher de pau, Marcos Alvarenga (2017, p. 41-42) esclarece que no Candomblé, seu uso é aplicado a produção das comidas ritualísticas dirigidas aos orixás.

Figura 25: Colher de pau



FONTE: Arquivo pessoal do pesquisador Edvaldo Félix da Silva.

É difícil afirmar com clareza pela carência de fontes ou registros, quais culturas desenvolveram a colher de pau no decorrer do tempo e do espaço, entretanto este utensílio milenar e de uso doméstico era e ainda é popular na culinária nativa, africana e mesmo na europeia. Em relação ao africano, Freyre (1998) observou sua utilização no preparo do açaçá, ao qual após ralar o milho, mexia-se com a colher de pau durante o cozimento e ao ser servido, era comum o uso de folhas de bananeira (FREYRE, 1998, p. 456).

O tempero já descrito é outra característica marcante da criatividade africana inserida na cozinha. Seu emprego neste território resumiu-se ao uso frequente do azeite-de-dendê, do leite de coco e sal quando lhes era disponibilizado e pimentas, principalmente a pimenta-malagueta como condimento⁷⁶. Ainda é perceptível o uso destes ingredientes picantes na culinária afro-baiana, nas ditas comidas ritualística a fim de “[...] satisfazer o paladar dos orixás”⁷⁷ e provavelmente em outras regiões do território que ainda mantém vivos os valores da cozinha regional tradicional, cuja algumas técnicas e saberes

⁷⁶ Manoel Querino (1957) sobre o uso destes ingredientes como condimentos ou temperos, descreve que o africano usava com eficácia o azeite de dendê ou de cheiro nas iguarias portuguesas, que estavam habituadas ao tempero português (QUERINO, 1957, p. 22).

⁷⁷ JANUÁRIO, Ana Cláudia dos Santos, “Mãos negras: saberes e sabores afro-brasileiros”, 2018, p. 24.

utilizados no preparo da comida, estão integrados com o legado destes grupos sociais. Abaixo uma ilustração da pimenta-malagueta.

Figura 26: Pimenta-Malagueta



FONTE: Agro 2.0. Disponível em: <https://agro20.com.br/pimenta-malagueta/> Acessado em 20/11/2021.

O tempero embora seja uma característica marcante das influências africanas sobre a comida, em dados momentos da época colonial, podia ser percebida como objeto de críticas, especialmente entre os indivíduos cujo paladar apresentava certa fragilidade a gostos picantes, como bem observou Freyre (1998) ao afirmar que:

Não negamos que a influência africana sobre a alimentação do brasileiro necessitasse de restrições ou de corretivo no seu exagero de adubos e de condimentos. Principalmente no caso das classes mais pobres, que alimentando-se insuficientemente, nem por isso deixavam de abusar dos adubos mais picantes e de servir-se de miseráveis peixes salgados (FREYRE, 1998, p. 459).

Há quem considere que o hábito de consumir verduras ou legumes durante as refeições é parte dos costumes africanos que foram consolidados neste território. Quanto a esta lacuna, não há como provar, mas sabe-se que as populações africanas cultivavam diversos artigos vegetais em hortas situadas nos arredores das propriedades onde prestavam sua força de trabalho⁷⁸. Mas a

⁷⁸ Sobre esta perspectiva Gabriel Aladrén (2012) entre tantos outros estudos, nos informa que em algumas situações, nas propriedades rurais e mesmo nas grandes fazendas, muitos escravizados além de executar diversas atividades, tinham acesso a roças de subsistência, no qual podiam cultivar nos dias santos e feriados, complementando deste modo às refeições que lhes era ofertada pelos proprietários (ALADRÉN, 2012, p. 25).

respeito do consumo de verduras durante as refeições, Freyre (1998) destaca a inserção do quiabo, da couve, da taioba e do jerimum como acompanhamentos de alguns quitutes feitos de peixe, de carne e de galinha (FREYRE, 1998, p. 460).

3.2. Interferências africanas em algumas comidas brasileiras

Observamos ao longo dos capítulos I e II que a dinâmica do tráfico pelo Oceano Atlântico no desenrolar dos vários momentos da época colonial, correspondeu simultaneamente para a diáspora de seres humanos e elementos botânicos para este território. Se tratando dos artigos botânicos, percebemos que os continentes África, América, Europa e a Ásia colaboraram como disseminadores e receptores de diferentes vegetais que ao serem introduzidos por europeus nas suas localidades, serviram para fins alimentícios, medicinais e ornamentais para diversas culturas. Em meio a este processo, o Brasil ao fazer parte deste intercâmbio intercontinental que envolveu seres humanos e plantas na modernidade, diversificou aquilo que taxado como alimento era direcionado ao consumo.

Em nosso território plantas nativas da África, Ásia e Europa entraram com frequência adicionando-se aos demais artigos que aqui já coexistiam e que a princípio, eram cultivados para a subsistência a exemplo da mandioca e do milho. Nesta transação botânica de um lado para outro, plantas que já eram familiarizadas por africanos ainda no seu território, foram nesta parte da América do Sul ingressos na cozinha, pluralizando o hábito alimentar da sociedade colonial. E sobre os artigos botânicos que outrora chegavam da África, Câmara Cascudo (1967) dizia que “[...] a população negra vivendo no Brasil determinava a exigência humilde de certos vegetais familiares” (CASCUDO, 1967, p. 243).

A adaptação de artigos botânicos africanos ou de outras regiões do mundo no ecossistema brasileiro ao estabelecer contato com as populações negras escravizadas, acentuou o surgimento de pratos típicos que se materializaram em diferentes momentos da época colonial. Porém, muitas destas criações culinárias antes da diáspora de plantas de múltiplas regiões, contou com o uso de recursos locais, cabendo aos africanos adaptar-se a eles em função do sistema que alimentaram com sua mão de obra por vários séculos.

Assim, conforme Khantounian (2012) “[...] esse padrão culinário das civilizações do inhame foi aplicado aos produtos disponíveis no Brasil, gerando pratos como o caruru, o vatapá, o efó e a maniçoba” (KHANTOUNIAN, 2012, p. 67).

Relatando sobre algumas comidas que aqui foram produzidas por mãos e conhecimentos africanos, na qual sua composição contou com a utilização de recursos locais e também estrangeiros, Manuel Querino (1957) ao observar mais uma vez a cozinha baiana, registrou como principais comidas forjadas por estes cidadãos o “Acaçá, o Acarajé, o Arroz de Aussá, o Efó, o Carurú, o Ecurú, o Xim-xim, as Bolas de Inhame, o Bóbó de Inhame, o Feijão de azeite, o Aluá, o Dengué, o Ebó, o Abará⁷⁹ entre outras bastante populares na Bahia. Provavelmente algumas destas criações gastronômicas registradas por Querino em “*Arte de culinária na Bahia*”, já devem ter sido esquecidas com o passar tempo enquanto outras ao conquistarem certa publicidade, passaram a ser reconhecidas mundialmente como patrimônio cultural da gastronomia brasileira.

Mas fugindo das iguarias típicas que remetem a cozinha baiana e seguindo a procura de outras comidas advindas de mãos e saberes africanos, com a predominância de plantas alimentícias nas regiões produtoras de açúcar ou mesmo naquelas não produtoras do artigo derivado da cana, como vimos registrou a ocorrência de mudanças nos padrões alimentares dos escravizados e também dos membros da propriedade que abraçava fortemente sua mão de obra. O consumo de feijões, por exemplo, artigo vegetal bastante comum na dieta alimentar do brasileiro na contemporaneidade ilustra tal realidade destes locais, por estarem “[...] presentes, mas quantitativamente pouco expressivos nas dietas indígenas e luso-indígenas, ganharam importância na dieta dos escravos”⁸⁰.

E seguindo com este debate, no que diz respeito ao consumo de feijões no interior destas propriedades que em épocas coloniais eram geridas pela mão de obra escrava, logo Khantounian (2012) descreve que “[...] são os de origem africana (*Vigna unguiculata*) mais tolerantes as temperaturas elevadas e aos solos pobres, que passaram a predominar no Brasil desde então” (KHANTOUNIAN, 2012, p. 67-68).

⁷⁹ QUERINO, Manuel. “*Arte de culinária na Bahia*”, 1957, p. 29-37.

⁸⁰ KHANTOUNIAN, Carlos Armênio. “*Breve história ambiental e sociocultural da alimentação no Brasil: do descobrimento a meados do século XX*”, 2012, p. 67.

Figura 27: Feijão-Caupi (*Vigna unguiculata*)



FONTE: CanalRural. Disponível em: <<https://www.canalrural.com.br/noticias/dezesesseis-produtos-agricultura-familiar-tem-bonus-julho-68056/>> Acessado em 26 de novembro de 2021.

Ao registrar a presença de feijões como fonte de alimento para escravizados e mais tarde o senhorio colonial, Khantounian (2012) confirma que foi a partir do seu consumo diário que se originou a famosa “[...] dieta tradicional da costa do Nordeste, centrada em feijão, farinha de mandioca, carne seca, rapadura, algumas hortaliças e aguardente” (KHANTOUNIAN, 2012, 68).

E pensando nos feijões de origem africana “*Vigna unguiculata*”, que também são conhecidos por “feijão-corda” ou “feijão-caupi” em outras regiões, Oliveira (et al., 2015) ainda ressalta que este vegetal é uma das espécies leguminosas comestíveis de maior importância no nordeste brasileiro por ser excelente fonte de proteínas, principalmente para famílias de baixa renda (OLIVEIRA et al., 2015, p. 07).

Continuando nossa abordagem acerca da introdução de feijões nos espaços abastecidos por escravizados, nas ditas “*senzalas*” ao adaptar seus conhecimentos com a culinária, os africanos teriam contribuído em algum momento do período colonial para o surgimento da tão controversa feijoada⁸¹, aos quais as origens deste prato popular entre os brasileiros apresentam algumas divergências na contemporaneidade. Pois existem algumas narrativas

⁸¹ Gilberto Freyre (1998) descreve que no período colonial, os feijões já eram bastante consumidos nas relações cotidianas, pois era comum as feijoadas com carne salgada, cabeça de porco, linguiça e muito tempero africano (FREYRE, 1998, p. 459).

que defendem suas raízes legitimamente africanas e outras que consideram que sua existência está relacionada com os padrões alimentares da cultura europeia, em especial os colonizadores portugueses.

Sobre as várias narrativas construídas acerca da feijoada e defendendo as suas vertentes africanas, o antropólogo Peter Fry (1977) descreve a histórica ligação cultural que este prato possui com as populações negras, principalmente aqueles que foram escravizados nos Estados Unidos e no Brasil, onde segundo o autor;

Está claro que a origem do prato é a mesma nos dois países, pois em ambos, este item da cultura culinária foi elaborado pelos escravos utilizando as sobras do porco desprezadas por seus senhores. A diferença está no significado simbólico do prato. Na situação brasileira, a feijoada foi incorporada como símbolo da nacionalidade, enquanto nos Estados Unidos se tornou símbolo de negritude, no contexto do movimento de liberação negra (FRY, 1977, p. 47).

Por outro lado, contrapondo esta interpretação de que as raízes desta iguaria popular estariam de fato conectadas as experiências práticas e saberes manifestados nas “*senzalas*”, onde era preparada por africanos escravizados que aproveitavam das sobras de carne fornecidas e/ou descartadas pelos seus senhores, entre outros ingredientes acrescentados numa mesma panela, o autor Rodrigo Elias (2010) alega que:

[...] as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos. Eram apreciados na Europa enquanto o alimento básico nas senzalas era uma mistura de feijão com farinha. O que se sabe de concreto é que as referências mais antigas à feijoada não têm nenhuma relação com escravos ou senzalas, mas sim a restaurantes frequentados pela elite escravocrata urbana (ELIAS, 2010, p. 38).

Infelizmente quais destas narrativas preenchem esta lacuna histórica acerca da origem deste prato persiste tomada de incertezas, mas por outro lado chama atenção o modo de preparo desta polêmica iguaria, que independentemente das origens e dos ingredientes que a constitui, observa-se o cozimento de múltiplos elementos em uma mesma panela, a presença marcante de temperos e algumas verduras como acompanhamento, que são

características das influências africanas nos padrões alimentares da sociedade brasileira desde tempos coloniais.

Contudo, devemos concordar que são numerosos os estudos que a descrevem como um prato tipicamente nacional, símbolo da identidade e cultura brasileira que agrega em sua composição saberes culinários de diferentes povos. Hoje é inegável a localização desta iguaria nas faixas territoriais que compõem nosso imenso país. E pensando na sua popularidade com o território e a população, optamos por apresentar abaixo para quem tiver curiosidade de experimentar ou conhecer uma receita culinária. No entanto, devemos recordar que tanto os ingredientes quanto seu preparo é mutável conforme as particularidades sociais e regionais.

Figura 28: Feijoada

Ingredientes:

400 g de carne-seca
300 g de costelinha de porco salgada
Pé de porco a gosto
1 kg de feijão-preto
300 g de lombo
200 g de paio
300 g de linguiça calabresa
1/4 de xícara (chá) de óleo
200 g de bacon em cubos
8 dentes de alho picados
1 cebola grande ralada
3 folhas de louro
Sal e pimenta do reino a gosto



Preparo:

Lave todas as carnes em água corrente para tirar o excesso de sal. Deixe a carne-seca, a língua, a costelinha e o pé de molho em água fria por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Limpe bem, tirando os nervos e pelos existentes. Cozinhe o feijão em água até os grãos ficarem macios e inteiros (irão ao fogo novamente). Escorra as carnes de molho, coloque em uma panela, cubra com água e cozinhe por 30 minutos. Escorra e corte em pedaços menores. Em uma panela, coloque o lombo e cubra com água, depois de 15 minutos junte o paio e a calabresa e cozinhe por mais 20 minutos. Escorra e reserve. Esquente o óleo e doure os cubos de bacon, junte o alho, a pimenta do reino e a cebola e deixe dourar. Adicione feijão, as carnes cozidas, o louro e cozinhe por 25 minutos para os sabores fundirem e o feijão amaciar mais. Acerte o sal se precisar.

FONTE: Cozinha simples. Disponível em: <<https://cozinhasimples.com.br/saladas-e-acompanhamentos/feijoada>> Acesso 22 de novembro de 2021. Edição de Edvaldo Félix da Silva.

Despedindo-se nesse momento das influências ocasionadas pelos feijões para migrarmos para a cultura do milho, sabe-se que desde o primeiro século que abrange a chegada portuguesa e momentos do período colonial, ainda não havia registrado nas dimensões territoriais deste país nenhum artigo botânico

que destinado à alimentação, fosse capaz de concorrer com o forte desempenho do tubérculo indígena, a mandioca. Uma vez que este tubérculo e seus derivados eram a base da dieta alimentar que vigorava na região Nordeste, principalmente a farinha. No entanto, a biodiversidade do continente americano revelou aos europeus um vegetal promissor ainda desconhecido de seus costumes e práticas alimentares, o milho que já era conhecido pelas populações nativas.

Domesticado neste continente, este artigo botânico tornou-se após as interferências europeias, ingrediente popular na dieta alimentar das populações africanas nos dois lados do Atlântico. No Brasil contemporâneo em alguns cultos de Candomblé, a presença do vegetal complementa o quantitativo de comidas ritualísticas que são ofertadas aos Orixás. Mas a respeito do seu contato com o Ocidente, alguns estudos consideram que Cristóvão Colombo e seus tripulantes foram os primeiros viajantes europeus a conhecerem e relatarem sobre sua existência entre os anos de 1451 e 1506, no qual os grupos indígenas que residiam na América Central o chamavam de “*mahis*”, resultando em “*maiz*” na língua espanhola⁸².

Figura 29: Milho (*Zea Mays*) cultivado em quintal



FONTE: Arquivo pessoal do pesquisador Edvaldo Félix da Silva.

No território brasileiro este vegetal já se encontrava domesticado e incluso na dieta alimentar das populações indígenas, que apesar de não conseguir competir com a mandioca, era consumido assado, cozido ou mesmo sob a forma

⁸² FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosário de Fátima; OLIVEIRA, Karlla Karinne de Gomes; MATSUMOTO, Masayoshi. “O *cuscuz na alimentação brasileira*”, 2014, p. 37.

de papa, algo parecido com mingau⁸³. O vegetal após o contato com os colonizadores foi empregado na subsistência. Sob esta perspectiva, o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa (1587/1879) já havia notado a sua importância na Bahia ao enfatizar que “[...] *plantam os portugueses este milho para manutenção dos cavallos, e criação das gallinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros da Guiné o dão por fruta*” (SOUSA, 1587/1879, p. 162).

Entretanto para fins culinários o “*ubatim*” como era denominado o vegetal pelas populações indígenas colidindo inicialmente com os saberes portugueses na cozinha, possibilitou o aparecimento de outras iguarias que naquele momento eram desconhecidas, possibilitando a expansão dos itens já destinados ao consumo neste território pois conforme Farias *et al.* (2014) “[...] os portugueses absorveram o uso do milho em preparações como broas, mexudas (caldo com farinha de milho e couves), papas de milho fritas e com leite e açúcar” (FARIAS *et al.*, 2014, p. 37).

Com a admissão forçada de africanos no germe da sociedade colonial, sobretudo da mulher negra ao lado das sinhás na cozinha, novas formas de preparo foram aplicadas a este item da botânica americana, dando-lhe grande destaque na alimentação. Com efeito o escravizado ao fazer uso de ingredientes disponíveis por este território, sobretudo o açúcar e o leite de coco, associando-os com conhecimentos indígenas e portugueses fizeram parte das novas recriações culinárias derivadas do vegetal, principalmente aquelas que fazem parte das comemorações de alguns eventos festivos como as festas juninas por exemplo, que são predominantes de norte a sul do país.

Entre as variedades de comidas características destas comemorações que geralmente acontecem no mês de junho dependendo dos costumes de cada região, é comum encontrarmos pratos típicos como o angu, a canjica, a pamonha, o mungunzá, o cuscuz, entre outros, onde o ingrediente principal é sem sombra de dúvida o vegetal americano.

⁸³ Apesar de o vegetal americano não demonstrar tamanha preferência na dieta alimentar do nativo brasileiro a exemplo da mandioca, era artigo sagrado para algumas culturas nativas. Neste aspecto a autora Caloca Fernandes (2004) cita em sua obra uma lenda guarani, em que dois guerreiros depois de terem procurado em vão caça, pesca, ou qualquer alimento para a sua família, foram avisados pelo grande espírito Nhandeíara que só uma luta mortal entre ambos traria a solução, ao qual o vencido seria enterrado ali mesmo e da sua sepultura nasceria uma planta que alimentaria toda a tribo. De acordo com essa lenda os dois lutaram e Avati foi derrotado e morto e da sua cova nasceu o milho, *avati* no idioma tupi (FERNANDES, 2020, p. 86-87).

Sobre o angu e a canjica, observa-se que são exemplos de iguarias que nascidas do processamento do milho emergiram das influências africanas desde a adoção da planta verdadeiramente americana a sua preparação, ao qual envolve a moenda e o cozimento do grão. Conforme alguns registros, estes derivados foram em muitos momentos da época colonial, itens importantes na alimentação do escravizado. Em suas andanças pelo Brasil em meados do século XVIII, o botânico francês e naturalista Augusto de Saint-Hilaire (1779-1853) por exemplo, ao chegar nas províncias mineiras, teria constatado a presença destes alimentos feitos a base do vegetal no cotidiano destes indivíduos⁸⁴.

Embora esses alimentos necessitem do cozimento como forma de preparo sabe-se que a elaboração do angu envolve antes deste passo, processos de moenda do grão de milho que após esta etapa, é transformado em uma espécie de farinha fina conhecida popularmente como o “*fubá*”, que atualmente é utilizado como ingrediente de grande importância na cozinha brasileira, pois quem nunca experimentou um tradicional “*bolo de fubá caseiro preparado pela mãe ou avó*”.

Contudo existem certas lacunas que travam nosso entendimento acerca da produção do *fubá* por mãos escravizadas, mas ao que tudo indica, nativos e africanos usufruíam de tecnologias rústicas como o “*pilão*” para a moenda dos grãos antes da introdução de moinhos e outras tecnologias mecânicas. Em suas viagens ao Brasil Augusto de Saint-Hilaire menciona o uso do “*monjolo*”, que era uma espécie de pilão mecânico movido pela força da água, usado para a fabricação da farinha de milho (SAINT-HILAIRE, 1938, p.106).

Ainda nesta observação sobre o “*angu*” e o “*fubá*”, já é de nosso conhecimento que ambas as iguarias são feitas de milho, artigo botânico nativo da América, porém a respeito das influências africanas, Khantounian (2012) ainda nos conta que as populações indígenas que residiam no Brasil não conheciam estes alimentos. Nesta perspectiva, o autor afirma que ambas as palavras “*angu*” e “*fubá*” são de origem africana, encontradas no vocabulário dos negros escravizados que provavelmente trabalhavam nas minas (KHANTOUNIAN, 2012, p. 73).

⁸⁴ SAINT-HILAIRE, Augusto de. “*Viagens pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Geraes*”, 1938, p. 285-286.

Partindo para outro alimento também constituído a partir do processamento do milho, a “*pamonha*”, sabe-se que suas raízes legítimas remontam a cultura indígena e sobre esta observação, Gilberto Freyre (1998) já destacava que o alimento envolvido nas palhas do próprio vegetal, já era preparado pelas cunhãs⁸⁵. Contudo é possível encontrar, sobretudo em sites de culinária na internet narrativas que alegam que este alimento típico da culinária nativa passou por algumas adaptações provenientes das interferências portuguesas e africanas. O índio provavelmente desconhecia o açúcar e seu uso, este que por sinal já era conhecido pelos portugueses e que fora utilizado por africanos escravizados no preparo de alguns doces, incluindo o alimento envolto de palhas.

Figura 30: Pamonha



FONTE: Sabor Brasil. Disponível em: <<https://www.saborbrasil.it/pt-br/pamonha-polentina-di-mais-dolce/>> Acesso em 24 de novembro de 2021.

No entanto, o africano ou a africana não criou a pamonha, mas é inegável a sua contribuição na elaboração desta comida tão popular neste território, de maneira especial nas regiões do Nordeste, Minas Gerais e Goiás. Ao refletir sobre alguns personagens negros que atuaram na preparação de alimentos derivados do milho, sobretudo da pamonha, Gilberto Freyre (1998) menciona em sua obra “*Casa grande e Senzala*” o protagonismo de José Pedro que segundo ele era “[...] negro fulo, filho de mãe africana, sobrinho de macumbeiro e talvez

⁸⁵ FREYRE, Gilberto. “*Casa-Grande e Senzala*”, 1998, p. 124.

o maior especialista do seu tempo em comidas de milho e de leite de coco: mungunzá, cuscuz, pamonha, canjica, bolo de milho” (FREYRE, 1998, p. 456-457).

Mas continuando a localizar outras comidas populares legadas das experiências de africanos nesta terra e saindo das observações dadas a pamonha para seguir rumo à outra comida típica oriunda dos conhecimentos de escravizados neste território está o “cuscuz”, onde as práticas e tradições ligadas ao seu preparo recentemente lhe concederam o título de patrimônio imaterial da humanidade, sendo reconhecido pela UNESCO. Mas a respeito deste alimento algumas pesquisas alegam que sua origem remonta regiões do continente africano que provavelmente sofreu com as influências de povos islâmicos.

Figura 31: Cuscuz simples de milho



FONTE: RioMar Kennedy. Disponível em: <<https://riomarkennedyonline.com.br/loja/cuscuz-simples-mini/>> Acesso em 25 de dezembro de 2021.

Farias *et al.* (2014) descreve a presença desta iguaria na região norte da África, situado na faixa territorial que corresponde a região do Magrebe, onde era preparado antes da efetivação das trocas continentais que constantemente envolveu plantas de outras regiões do mundo por sêmolos de cereais como o trigo, ao qual mais tarde, após sofrer intervenções externas, passou a ser elaborado com mandioca, milho entre outros ingredientes (FARIAS *et al.*, 2014, p. 37-38).

Alguns autores pontuam que o “*cuscuz*” teria entrado em solo brasileiro no início da colonização pelos portugueses que provavelmente já eram familiarizados com o alimento na região Ibérica após o contato que estabeleceram com os povos árabes por volta do século XV. Khantounian (2012) por outro lado, chama atenção para as populações livres do sertão nordestino, em que de acordo com suas análises grande parte destes indivíduos aparentava ser de origem marroquina devido seus traços físicos (KHANTOUNIAN, 2012, p. 69).

Mesmo incerto de quais povos contribuíram para o aparecimento do *cuscuz* no Brasil, vale mencionar que a iguaria africana faz parte das muitas comidas típicas que compõem a mesa do brasileiro, especialmente no que diz respeito às comunidades carentes do sertão e de outras regiões que enfrentam o estigma da fome, que em muitos casos está associada a alta dos preços dos alimentos em supermercados onde novas escolhas mexem com a dieta alimentar. Ainda sobre o *cuscuz*, neste território, deve-se reiterar que o alimento ganhou novas adequações quanto a sua elaboração que além da utilização do milho como ingrediente, passou a ser preparado também com mandioca e adicionando como acréscimos arroz, sal, açúcar, pedaços de carne ou legumes, conforme as particularidades e preferências de cada região que compõem o país⁸⁶.

3.3. Negras de vendas

Neste instante, estabelecendo uma pausa nas reflexões que construímos até o momento acerca de algumas influências africanas na alimentação brasileira e olhando para a nossa realidade atual, certamente não há dúvidas de que nossa existência partilha de um mundo globalizado, industrial e consumista que é perceptível em todos os setores sociais ao exhibir diferentes produtos e tecnologias em lojas físicas, pela televisão ou mesmo nos diversos sites de vendas disponibilizados pela internet. Um mundo onde o “*tempo*” e claro a afirmação do “*capitalismo*” impuseram novas dinâmicas aos padrões

⁸⁶ No Maranhão por exemplo, os autores Farias, Shinohara, Padilha, Oliveira e Matsumoto (2014) ponderam que o *cuscuz* se difere dos outros por levar flocos de arroz com pouca goma de tapioca, água e sal em sua composição (FARIAS *et al.*, 2014, p. 42).

comportamentais que são conduzidos pela sociedade, incluindo os hábitos e/ou costumes alimentares que nos acompanha desde sempre.

Deste modo em nossas andanças pelos grandes centros urbanos no que se refere à alimentação é quase impossível não notarmos em massa a presença de lanchonetes, restaurantes ou mesmo *fast-foods*, cujo alguns destes estabelecimentos voltados para o consumo, são referências mundiais no ramo de atendimento e preparação de certos alimentos. Embora haja aqui o surgimento de alguns ou vários equívocos é provável que a existência destes espaços dedicados à prática alimentar nos países desenvolvidos e naqueles em desenvolvimento, evidenciam a quase certeza de que a cada ano o hábito de cozinhar que durante nossa existência nos definiu como seres humanos⁸⁷, decaiu no germe das atividades domésticas. Michael Pollan (2014) ao observar o exemplo dos Estados Unidos afirma que “[...] nossa cultura parece estar no mínimo indecisa em relação a esse assunto. Pesquisas de opinião confirmam que, a cada ano, cozinhamos menos e compramos mais refeições prontas” (POLLAN, 2014, p. 10).

Partilhando da observação proposta por Pollan (2014), no contexto das experiências sociais deste tempo tornou-se comum a preferência pelos alimentos industrializados que auxiliados por diferentes meios de comunicação, a “*publicidade*”, construída acerca de certos produtos que frequentemente costumamos ingerir parecem torná-los mais saborosos e irresistíveis ao nosso paladar e olfato, enquanto os alimentos que denominamos de “*caseiros*” estão ficando em segundo plano. Não é estranho que nas últimas décadas houve um aumento significativo no consumo de comidas em conserva, sendo que as comidas típicas mesmo demonstrando certa resistência não são tão chamativas quanto às comidas conservadas em latas, recipientes de vidro e/ou embalagens

⁸⁷ Segundo Michael Pollan (2014) a ideia de que cozinhar é uma atividade que nos define enquanto seres humanos não é nova. Pois em 1773, o escritor escocês James Boswell, observando que nenhum animal é cozinheiro, chamou o *Homo Sapiens* de “o animal que cozinha”. (Ainda que talvez ele reconsiderasse essa definição caso visse as prateleiras de comida congelada no mercado.) Cinquenta anos mais tarde, em *Fisiologia do gosto*, o gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin alegou que cozinhar nos transformou no que somos; ao ensinar os homens a usar o fogo, essa atividade tinha contribuído muito para o avanço da causa da civilização. Mais recentemente, Lévi-Strauss, escrevendo *O cru e o cozido*, em 1964 registrou que muitas das culturas existentes no mundo nutriam uma visão semelhante e enxergavam no ato de cozinhar a atividade simbólica que estabelece a diferença entre os animais e as pessoas (POLLAN, 2014, p.12).

plásticas que estão em diversas ocasiões temperadas e prontas para o consumo direto.

De fato, alimentos processados e conservados pelo setor industrial costumam ser mais apetitosos e tentadores ao paladar que mesmo apresentando inúmeros malefícios para a saúde, fazem parte de nossa conduta alimentar. E diante de tal situação, Michael Pollan (2014) nos lembra que;

[...] eles têm um preço que só agora começamos a avaliar. A comida industrializada está custando caro para a nossa saúde e o nosso bem-estar. As grandes empresas não cozinham como as pessoas (motivo pelo qual costumamos dizer que eles “processam alimentos”). Elas tendem a usar muito mais açúcar, gordura e sal do que nós usamos ao cozinhar; também dispõem de novos ingredientes químicos raramente encontrados nas dispensas para fazer com que seus alimentos durem mais e pareçam mais frescos do que de fato são. Assim, não é surpresa alguma o declínio do hábito de cozinhar em casa coincidir com o aumento da incidência da obesidade e de todas as doenças crônicas associadas a alimentação (POLLAN, 2014, p. 14)

Nas relações sociais expressas nos grandes centros urbanos pelo mundo, especialmente aqueles que experimentam em níveis avantajados o espírito do consumismo, no que tange a dieta alimentar, grande parte da sociedade parece ter se dedicado menos no preparo da própria comida e mais as comidas congeladas, enlatadas, de restaurantes e de *fast-foods*, que em dadas situações exigem apenas o uso de tecnologias a exemplo de fornos “*microondas*” ou um simples ato de “*fazer o pedido*” para a sua complementação. Talvez isso se justifique pelo tempo⁸⁸ que se gasta na cozinha, cujo preparo diário de muitas refeições passou a consumir mais tempo daqueles que nela presta seu exercício, perante uma realidade assolada por extensas jornadas de trabalho, seguida por momentos de lazer. E no que se refere ao tempo, concordemos com Michael Pollan (2014) que ele “[...] é o ingrediente que falta nas nossas receitas e em nossas vidas”⁸⁹.

⁸⁸ Boff (2006) ressalta que a cultura contemporânea modificou de tal forma a lógica do tempo cotidiano em função do trabalho e da produtividade que enfraqueceu a referência simbólica da mesa. Ela foi reservada para os domingos ou para os momentos especiais, de festa ou de aniversário, quando os familiares se encontram. Mas, via de regra deixou de ser o ponto de convergência permanente da família (BOFF, 2006, p. 11 apud PERTILE, 2013, p. 307).

⁸⁹ POLLAN, Michael. “Cozinhar: uma história natural da transformação”, 2014, p. 151.

Ainda refletindo sobre a conduta alimentar na contemporaneidade é comum presenciarmos nos ambientes urbanos além das várias lanchonetes, restaurantes ou mesmo alguns *fast-foods* renomados e difusos pelo mundo como os “*McDonald’s*” entre outros, a forte circulação de “*vendedores ambulantes*” pelas ruas, em que tal exercício muitas vezes informal é responsável pela venda de diferentes artigos, destacando-se também alguns artigos alimentícios que classificamos como “*comida de rua*”⁹⁰.

Embora haja certas críticas aos alimentos comercializados por estes cidadãos e cidadãs nas ruas, praças ou quaisquer outras localidades de acesso público, não restam dúvidas de que o tempo que se gasta no consumo destas refeições opõem-se ao tempo de preparo delas nos ambientes domésticos. Segundo Krisciê Pertile o “[...] comer na rua pode ser mais rápido e prático do que ir para casa ou enfrentar filas de restaurantes” (PERTILE, 2013, p. 306).

Mas voltando para o passado, para as influências africanas na alimentação e seguindo com as abordagens referentes ao ambiente urbano, é válido ressaltar que a maioria das comidas que foram destacadas até agora neste estudo e que emergiram de conhecimentos, adaptações e recriações que as populações do continente “Mãe” manifestaram durante a firmação da cozinha brasileira, somaram-se também as várias mercadorias que eram comercializadas em pequenos locais por escravizados ou libertos, aos quais estes espaços vinculados aos africanos no Brasil foram chamados de “Quitandas”.

A respeito destes locais a autora Juliana Rezende Bonomo (2004) considera que eram ambientes onde se praticava a troca e a venda de mercadorias similares às feiras e mercados que conhecemos hoje e que na região Centro Ocidental do continente africano, foram denominados pelos povos de origem “*quimbundu*” de “*Kitanga*” (BONOMO, 2004, p. 02).

A persistência destes locais no território brasileiro se deve a predominância do regime escravocrata que por volta dos séculos XVIII e XIX, tais empreendimentos, impuseram a negra escravizada ou mesmo aquela que naquele momento gozasse de algum tipo de liberdade o ofício de “quitandeira”,

⁹⁰ De acordo com Krisciê Pertile (2013) em um artigo para a “*Revista Rosa dos Ventos*” as comidas de rua são definidas como um conjunto de alimentos e bebidas preparadas ou vendidos por ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos (PERTILE, 2013, p. 301).

cujo papel implicava na venda de diferentes artigos em zonas urbanas para complementar a economia do dono da propriedade a quem pertenciam ou para a sua própria sobrevivência.

Para a realização deste empreendimento, estas mulheres por diversos momentos eram distanciadas das atividades domésticas prestadas no interior da casa-grande ou mesmo das propriedades que exigiam sua mão-de-obra, para comercializarem artigos alimentícios e outros bens materiais nas cidades. Nos ambientes urbanos, elas vagavam por diferentes espaços como ruas e praças públicas sempre com seus tabuleiros em forma de X que após a sua montagem, comercializavam variedades de itens nos quais estavam presentes em diversos momentos, as comidas que preparavam. A ilustração a seguir pintada pelo artista inglês Henry Chamberlain (1796-1844)⁹¹ por volta de 1821, retrata a realidade destes locais.

Figura 32: Quitadeiras da Lapa, Rio de Janeiro.



FONTE: Quitadeiras da Lapa, RJ, 1820. Henry Chamberlain (1796-1844). Aquarela. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Henry_Chamberlain_-_Quitadeiras_da_Lapa.jpg Acesso em: 12 de janeiro de 2022.

⁹¹ Henry Chamberlain (Inglaterra, 1796 - Ilhas Bermudas, 1844) era um desenhista, pintor e oficial da Artilharia Real Britânica ao qual vem para o Brasil no ano de 1819 acompanhando seu pai, cônsul-geral da Inglaterra, incumbido de transações comerciais no país. Permanece no Rio de Janeiro até 1820, e nesse período dedica-se a representar, em desenhos e pinturas, os aspectos pitorescos da vida cotidiana da cidade. Em 1821, publica em Londres o álbum “*Views and Costumes of the City and Neighbourhood of Rio de Janeiro*” (Vistas e Costumes da Cidade do Rio de Janeiro e Arredores), ilustrado com 36 gravuras em água-tinta, coloridas, acompanhadas por textos descritivos. Após sua estada no Brasil, prossegue na carreira militar e alcança o posto de capitão. Viaja ainda para Nova Zelândia e Ilhas Bermudas, onde desde então faleceu (ENCICLOPÉDIA, Itaú cultural de Arte e Cultura brasileira).

Embora grande parte do lucro obtido com a realização destes ofícios estava destinado às mãos do senhorio responsável por administrar seus corpos, em determinadas situações, a renda obtida também podia ser empregada na compra da liberdade⁹². Todavia tal empreendimento apesar de ser gerido por escravizados foi de grande importância para os ambientes urbanos, sobretudo no que se refere a economia e claro no abastecimento dos locais acostumados com o exercício diário dos escravizados. Neste contexto Juliana Rezende Bonomo (2014) ressalta que;

Nas Minas Gerais do século XVIII, as negras cozinheiras, escravas ou forras, além de ocupar as cozinhas das casas grandes, também ocuparam um papel importante no comércio das vilas e cidades. “Negras de tabuleiro” e quitandeiras era a denominação dessas mulheres que vendiam gêneros alimentícios no comércio ambulante na província. Essas negras vendiam principalmente “gêneros da terra”, como aguardente, leite, bolos, broas, biscoitos e fumo (BONOMO, 2014, p. 08).

Gilberto Freyre (1998) também relata sobre a movimentação destes tabuleiros dirigidos por escravizados e escravizadas ao observar a circulação das negras de fogareiro em Pernambuco, ao qual eram mulheres que se apoderavam de pátios e esquinas ou quaisquer outros locais, para prepararem ali mesmo, variedades de comidas como o peixe frito, o mungunzá, o milho assado, a pipoca, o grude e manê (FREYRE, 1998, p. 455).

Até aqui, este capítulo procurou no desenrolar de suas páginas apresentar algumas interferências africanas na alimentação, ao qual, como percebemos é fruto da adaptação e da fusão de conhecimentos que estas populações impuseram para a sua sobrevivência neste território. Neste aspecto, vimos que

⁹² Juliana Resende Bonomo (2014) explica que no Brasil as negras quitandeiras encontravam-se na situação de escravas, normalmente conhecidas como “escravas de ganho”, assim denominadas porque ajudavam a incrementar a renda de seus senhores com o comércio nas ruas. De acordo com a autora, muitas destas mulheres cativas chegaram a representar a única ou a fonte mais importante de renda das famílias de pequenos produtores que habitavam os núcleos urbanos do país. Uma vez paga a sua obrigação para com o senhor, essas negras poderiam comprar a própria alforria ou de seus filhos e companheiros com o excedente que lhes sobrava. De norte a sul, essa situação repetiu-se em todos os centros urbanos onde elas estavam presentes. O “ganho” representou para todas elas, além da prestação de serviços aos seus senhores, uma possibilidade de libertação e proporcionou uma maior sociabilização entre os escravos urbanos (BONOMO, 2014, p. 04).

estes indivíduos ao lado das demais culturas fundaram os pilares de uma culinária típica e diversificada que hoje circula por diferentes regiões deste país. Assim dito, ressalto que algumas comidas que não foram mencionadas até o momento, estão sujeitas a algumas considerações na próxima etapa deste estudo que contará com uma abordagem pedagógica e de caráter exploratório na cidade de Davinópolis.

CAPÍTULO IV

PRESENÇA AFRICANA NA DIETA ALIMENTAR DAVINOPOLINA

*“[...] Era uma vez
Um lugarzinho no meio do nada
Com sabor de chocolate
E cheiro de terra molhada [...]”
(Sandy e Júnior)*

Este capítulo caros aventureiros que ainda seguem firmes com nossa jornada, visa a identificação e o reconhecimento de alguns elementos africanos firmados na alimentação, mas com foco nas experiências sociais que abrangem o município de Davinópolis. Assim, seguiremos a procura de algumas contribuições culturais que presentes no Brasil há séculos, estão ancorados nos hábitos alimentares dos davinopolinos, porém, ao seguir com esta análise, traçaremos de início um recorte histórico da microrregião de Catalão para que possamos entender um pouco as origens da cidade de Davinópolis e sua culinária.

4.1. Da microrregião de Catalão até Davinópolis

Neste sentido, entender a formação do município de Davinópolis implica antes de tudo num regresso ao passado, para que se busque a compreensão das transformações sociais, culturais e econômicas que ocorridas no Brasil, tiveram reflexos durante a consolidação da faixa territorial que abrange o Estado de Goiás desde tempos coloniais. Portanto analisaremos partes da historiografia goiana, com ênfase no Sudeste, para que possamos compreender alguns acontecimentos históricos que condizem com as origens deste pequeno município na segunda metade do século XX. Acerca deste recorte temporal e espacial, caminharemos com a total certeza de que a história de Davinópolis, citando mais uma vez Schmidt (2009) “não contém em si mesma a chave de sua própria explicação” (SCMIDT, 2009, p. 138).

Pensando desta forma e esquecendo por enquanto nossa jornada em busca das influências africanas na alimentação brasileira e na cidade de

Davinópolis onde resido com minha família desde 1994, pressupôs neste exato momento para o rastreamento destes elementos, o entendimento da origem da cidade que por sinal intercala-se com a história de outros municípios da região sudeste de Goiás, próximos a microrregião de Catalão. Dito isso e amparados pela Geografia, espero que aqueles que se interessarem pela leitura destas humildes páginas, entendam que nossa história local não deve ser interpretada de modo singular e sim pela conjuração de vários processos sociais, políticos, culturais e econômicos que em diferentes épocas e espaços determinaram sua formação, onde o mesmo procedimento é válido para pensarmos também a alimentação.

Embarcando nesta perspectiva, ao longo do tempo as cidades constituíram-se como fruto da atividade humana cuja origem do que denominamos de “fenômeno urbano” deve ser percebida a partir das transformações socioculturais que o homem impôs sobre o espaço natural na pré-história no instante em que domesticou do ambiente a sua volta⁹³, algumas espécies de *plantas e animais*, sobretudo nas regiões que eram delimitadas pelos recursos hídricos. Pensando desta forma não seria equivocado afirmar que os alimentos foram importantes para construção do que hoje chamamos de vida urbana, uma vez que a produção de mantimentos em excesso permitiu o crescimento dos agrupamentos humanos.

E como fora observado na construção do segundo capítulo deste estudo, a agricultura ao juntar-se as diferentes práticas humanas em tempos arcaicos, impôs novas mudanças sociais, organizacionais e culturais ao prender nossos ancestrais a terra, distanciando-os da vida nômade. Segundo Lewis Mumford (1998);

Com toda probabilidade, nenhuma fase dessa grande revolução agrícola poderia ter ocorrido entre nômades crônicos: ela exigia algo como a ocupação permanente de uma área, prolongada por um período suficiente para se seguir todo o ciclo de

⁹³ De acordo com Lewis Mumford (1998) esse processo de colonização, domesticação, regularidade alimentar, veio introduzir uma segunda fase, possivelmente há dez ou doze mil anos. Com ele, iniciou-se a reunião sistemática e o plantio de sementes de certas gramíneas, a domesticação de outras plantas dotadas de sementes, como as abóboras e os feijões, e a utilização de animais em rebanhos, o boi, o carneiro, e, afinal, o jumento e o cavalo. Graças a uma ou outra dessas criaturas, os dos suprimentos alimentares, que resultou da domesticação cumulativa de plantas e animais, ficou determinado o lugar da mulher na nova economia (MUMFORD, 1998, p. 18-19).

desenvolvimento, introduzindo os povos primitivos a ter a primeira visão dos processos naturais e a reproduzi-los mais sistematicamente (MUMFORD, 1998, p. 18).

Ciente de que nosso intuito aqui não consiste em seguir à risca com este debate acerca das raízes da cidade no curso da História, que por sinal se trata de uma análise complexa por agregar diferentes fatores e aspectos, mas avançando no tempo e no espaço, sabemos que elas continuam surgindo como consequência da dinâmica humana ao redor do mundo conforme suas necessidades e interesses por diferentes espaços. Neste sentido, a urbanização do Brasil, resulta do processo de dominação imposto nos primórdios da modernidade onde a presença europeia, em particular a portuguesa, contribuiu para o desmonte das estruturas nativas locais ao criar relações com este território. Neste curso, os primeiros núcleos urbanos firmaram-se no âmbito da colonização⁹⁴, no instante em que segundo Milton Santos (1994) “[...] o Brasil como um todo era um país agrário”⁹⁵.

Deste modo a estrutura urbana iniciada em épocas coloniais, desenvolveu-se em função das forças produtivas aqui geradas durante a exploração de riquezas e posse de terras, ao qual, tal fenômeno inacabado, encontra-se em constante transformação que recorrendo mais uma vez a Milton Santos (1994) “[...] sua evolução vai depender da conjuração de fatores políticos e econômicos” (SANTOS, 1994, p. 17).

Trilhando com esta ótica de que muitos centros urbanos erguidos neste país resultaram da conjuração de aspectos políticos e econômicos firmados séculos atrás, o povoamento interiorano desta nação em épocas coloniais ilustra tal realidade, cuja descoberta das jazidas de ouro nos três núcleos assim chamados por Caio Prado Júnior (1999) os Estados de “Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso”⁹⁶, contribuíram para a efetivação deste processo que posteriormente fora substituído pela agropecuária. Neste caso, direcionando-se

⁹⁴ Milton Santos geógrafo de renome no Brasil e no mundo, afirma que o Recôncavo da Bahia e a Zona da Mata do Nordeste ensaiaram, antes do restante do território, um processo então notável de urbanização e, de Salvador pode-se, mesmo, dizer que comandou a primeira rede urbana das Américas, formada, junto com a capital baiana, por Cachoeira, Santo Amaro e Nazaré, centros de culturas comerciais promissoras dos rios do Recôncavo (SANTOS, 1994, p. 17).

⁹⁵ SANTOS, Milton. “*A urbanização brasileira*”, 1994, p. 17.

⁹⁶ JÚNIOR, Caio Prado. “*Formação do Brasil Contemporâneo*”, 1999, p. 56.

para Goiás, ao que parece os primeiros assentamentos urbanos iniciaram a partir da atividade mineradora⁹⁷. Acerca desta visão, Luiz Palacin (1976) cita os exemplos dos arraiais de Sant' Anna, Santa Cruz, Meia Ponte⁹⁸ e mais tarde outros, os quais segundo o próprio Palacin (1976) possuindo “[...] ouro e água, isso basta. Este será o critério com que irão surgindo os demais arraiais” (PALACIN, 1976, p. 33).

Se por um lado o ciclo aurífero implicou na formação de núcleos urbanos no território goiano por volta do século XVIII, por outro, considera-se também a relevância que a agricultura e a pecuária tiveram para a continuação da formação de novos povoados, sobretudo após o período que conveniu-se chamar de decadência da atividade mineradora que se caracterizou como um momento de estagnação da economia em Goiás. Acerca desta concepção sobre o conceito de decadência da mineração na segunda metade do século XVIII, Chaul (2002) esclarece que;

[...] é uma representação que foi gestada pelos cronistas, governantes da Província e, posteriormente, reproduzida pela historiografia goiana, com base no isolamento da Província, por meio da visão europeizante dos que vieram a Goiás e do que pensavam ter existido (o fausto e a riqueza) na sociedade mineradora. Encontraram, porém, uma sociedade em transição para a agropecuária, senhora de seus limites e de suas carências de toda ordem. Consideramos que muito pouca diferença havia entre as duas sociedades no tocante à vida sociopolítica e econômica, pensando no que ficou para Goiás em termos de herança do período áureo do ouro (CHAUL, 2002, p. 82).

Para a geógrafa Patrícia Francisca de Matos (2012) estas duas práticas (agricultura e pecuária) já iniciadas no fluxo da mineração, começaram a se expandir de forma considerável, tornando-se um novo e importante ciclo econômico em Goiás ao qual a consolidação deste ciclo, experimentou um longo período de transição. Pois segundo suas abordagens, desaparecia uma

⁹⁷ A geógrafa Nágela Aparecida de Melo (2008) nos recorda que o povoamento goiano no século XVIII, acompanhou os caminhos da descoberta de ouro. Em muitos casos, foi marcado pela instabilidade, pois alguns tiveram um tempo curto, o mesmo da duração da lavra. Apresentou maior dinamicidade no entorno dos Pirineus e da Serra Dourada, na área central do território, onde foram erguidos os núcleos urbanos mais consistentes, Vila Boa (Cidade de Goiás) e Meia Ponte (Pirenópolis) (MELO, 2008, p. 53).

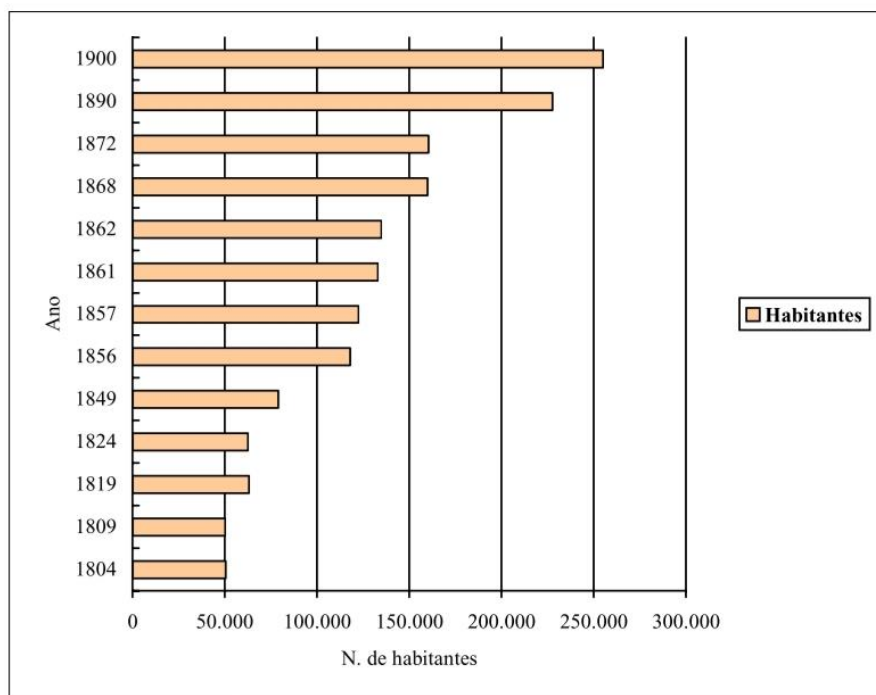
⁹⁸ PALACIN, Luiz. “Goiás 1722-1822”, 1976, p. 33-34.

economia mineradora e nascia uma economia agrária de subsistência já que a ausência dos meios de transporte e de comunicação, bem como a inexistência de mercados consumidores, determinavam o quadro das dificuldades para o desenvolvimento da agricultura goiana em escala comercial (MATOS, 2012, p. 191).

Ainda nesta mesma perspectiva, Matos (2012) afirma que as mudanças significativas desta transição só ocorreram a partir do século XX, por meio de diversas estratégias políticas de ocupação econômica. Sendo que essas estratégias possibilitaram novas configurações socioeconômicas para o desenvolvimento regional do estado. Pois cada porção do território conheceu formas distintas de ocupação que foram sentidas na conjuntura de seu desenvolvimento e na modernização do território (MATOS, 2012, p. 191).

Acerca desta concepção, com a intensificação da agricultura e da pecuária voltada para a subsistência a partir do século XIX, culminou continuamente para o crescimento populacional no território goiano. O gráfico a seguir diz respeito à evolução populacional que o estado sofreu desde a mineração até o ano de 1900.

Figura 33: Gráfico: evolução populacional em Goiás entre os anos de 1849 a 1900



FONTE: SILVA, 1986; ESTEVAM, 1998, p. 61. PALACIN; Moraes, 1994, p.62-63 apud MELO, 2008, p. 55.

Tal alargamento populacional descrito conforme Melo (2008), foi alimentado pela “[...] continuidade do processo migratório vindo de outras regiões brasileiras. As porções sul, sudeste e sudoeste de Goiás foram marcadas, sobretudo, por migrações originárias de Minas Gerais e São Paulo”⁹⁹. Deste modo, continuando a traçar sobre o processo de migração no território goiano, Melo (2008) afirma que migrantes originários da região mineradora de Minas Gerais, continuaram se expandindo em grupos familiares, para além das fronteiras mineiras, fixando-se nos sertões goianos a procura de terras e criação de gado (MELO, 2008, p. 55).

Com a intensificação da agricultura e da pecuária, novas zonas povoadas ganharam formas físicas, uma vez que a posse de terras contribuía para o surgimento das fazendas tradicionais que mais tarde tiveram importância para a edificação de pequenos povoados. Na visão de Melo (2008) a atividade econômica possibilitou dentro e fora dos limites da fazenda, um padrão específico de povoamento e também de formação de núcleos urbanos, apesar de o contexto histórico ter sido marcado, inicialmente, pela ruralização da população (MELO, 2008, p. 57).

[...] a pecuária tradicional continha uma especificidade, a necessidade de grandes espaços para pastagens extensivas, gerando desta forma um povoamento disperso, ora constituindo fazendas, ora constituindo pequenos núcleos urbanos incipientes. Nessa especificidade encontra-se um traço marcante e ao mesmo tempo anônimo e pouco trabalhado pela Geografia (BARREIRA, 1997, p. 141 apud MELO, 2008, p. 57).

Assim, ao dar sequência com este debate, direcionando-se para o contexto histórico e espacial da região sudeste do território goiano, nota-se que a criação de alguns povoados que outrora foram elevados a outras categorias de análise pela Geografia¹⁰⁰, constituíram-se também a partir da ruralização da população. Perante esta afirmação, considera-se que a criação de alguns

⁹⁹ MELO, Nágela Aparecida. *“Pequenas cidades da microrregião de Catalão (GO): análises de seus conteúdos e considerações teórico- metodológicas”*, 2008, p. 55.

¹⁰⁰ Segundo a geógrafa Nágela Aparecida de Melo (2008) o povoamento e a formação de núcleos urbanos no sudeste goiano, seguiu no transcorrer do século XIX, mais ou menos o percurso do gado. Com a ocupação de terras e a constituição de fazendas tradicionais foram, aos poucos, surgindo povoados pela extensa área. Alguns desses evoluíram para a condição de arraial, vila, distrito, cidade e município (MELO, 2008, p. 57-58).

núcleos urbanos se deu por meio de doações de terras ou mesmo pelos impactos socioculturais e econômicos provocados pela chegada das ferrovias¹⁰¹ em Goiás, e claro na região Sudeste.

Partindo do ponto de vista de que muitos municípios firmaram-se a partir da doação de pequenos lotes de terras, Melo (2008) ressalta que estas iniciativas ocorreram, basicamente, pela ação dos proprietários rurais, ao constituírem patrimônios religiosos e ou leigos, pela movimentação do gado entre as áreas produtoras e pelos mercados consumidores, que fez surgir os chamados “pontos de pouso”, de onde também se originaram alguns povoados aos quais os fazendeiros, os boiadeiros e também os peões, tiveram papel extraordinário para este processo (MELO, 2008, p. 58).

Diante deste processo, no que diz respeito à importância destes sujeitos para a consolidação de espaços urbanos, Melo (2008) ainda afirma que;

Os fazendeiros, apesar de, inicialmente, não representarem, em geral, um considerável potencial econômico, constituíam-se em importantes líderes políticos locais. Atuaram como agentes espaciais, movendo esforços para consolidação de núcleos de povoados, espaços onde poderiam ter seus poderes legitimados, vivenciar as festividades, receber os sacramentos da Igreja Católica, ampliar seus negócios e, inclusive, obterem, posteriormente, renda fundiária. Os boiadeiros e peões foram atores sociais imprescindíveis na dinamização socioeconômica de toda a porção sul do estado de Goiás, no referido contexto, pois auxiliaram, substancialmente, para a mercantilização e promoção de fluxos inter-regionais, com comercialização do gado. A sua atuação colaborou tanto para o desenvolvimento de núcleos de povoamento já existentes como possibilitou a formação de outros, em pontos estratégicos dos caminhos por onde passavam (MELO, 2008, p. 58).

Deste modo, a origem de alguns povoados no território goiano no pós-mineração, explica-se segundo a lógica de Deffontaines (2004);

“[...] pela iniciativa de um fazendeiro ou um grupo de fazendeiros vizinhos que faz doação do território, ele o constitui em patrimônio, patrimônio oferecido à Igreja ou antes a um santo, ao qual será dedicado o novo núcleo e do qual ele levará o

¹⁰¹ Segundo Fici as ferrovias possibilitaram a ampliação das fronteiras para a formação de novas cidades, e serviram de suporte agrícola a atividades pecuárias, principalmente no cultivo do café, que foi a base da economia brasileira até meados da década de 1930 (FICI, 2007, p.05 apud MATOS, 2012, p. 195).

nome” (DEFFONTAINES, 2004, p. 133 apud MELO, 2008, p. 58).

Contudo, estes espaços sociais nascidos das iniciativas de proprietários rurais locais, começam a sofrer ampliações onde novas instituições não sendo especificamente igrejas, começam a marcar presença no espaço cedido. Segundo Deffontaines (2004);

[...] a fim de aumentar a atração da nova cidade, procura-se obter para ela certos estabelecimentos interessantes; procura-se ter um doutor, uma escola, um tabelião. Muitas vezes, dá-se um lote gratuito aos comerciantes úteis: farmacêutico, fabricante de gelo e de sorvete, mecânico-garagista; concedem-se também vantagens ao hoteleiro [...]. Constituiu-se também muito depressa uma prisão: isto marcava a diferença com o sertão, onde reinava o direito do mais forte; com o patrimônio entrava-se na legalidade (DEFFONTAINES, 2004, p. 133 apud MELO, 2008, p. 138).

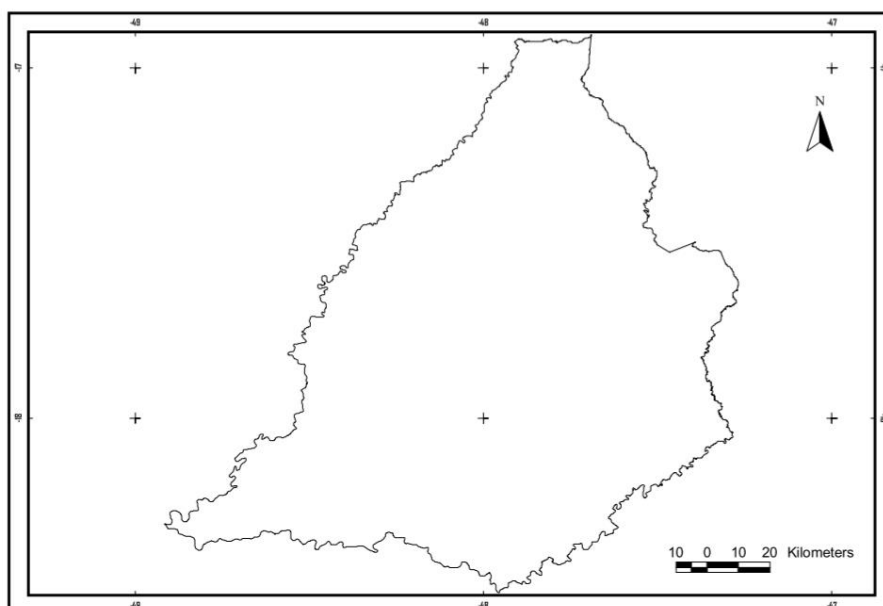
Provavelmente as atuações advindas destes sujeitos sociais, proprietários de terras e criadores de gado, lhes tornavam líderes políticos locais, no qual, muitas vezes suas ações repercutiam nos debates políticos da comunidade em ascensão. Deste modo, muitos núcleos urbanos situados na região sudeste, no qual encontra-se o município de Catalão¹⁰², tiveram suas origens a partir das interferências de fazendeiros, boiadeiros e/ou mesmo peões. Pois ao redor da microrregião geográfica que abrange o município de Catalão conforme Melo (2008), “[...] até os primeiros anos do século XIX, não havia núcleo de povoamento urbano mais ou menos consolidado, exceto Santa Cruz” (MELO, 2008, p. 60).

Neste caso, refletindo sobre o processo de povoação desta parte do sudeste goiano que corresponde à microrregião geográfica de Catalão, os

¹⁰² De acordo com as informações do IBGE as origens de Catalão, remonta os anos de 1722 ou 1723, onde membros da comitiva de Bartolomeu Bueno da Silva (filho) fizeram uma roça nas paragens em que está hoje situada a cidade. Nos primórdios do município de Catalão, confundem-se a lenda e a história, não podendo ser fixada a data da fundação do povoado. Dizem que, penetrando o território goiano, Bartolomeu deixara, no local denominado Borda da Mata, uma cruz, que mais tarde foi transferida para uma das praças da cidade de Goiás, antiga Capital do Estado. Ainda conforme o IBGE, sua elevação a categoria de vila com denominação de Catalão deu-se por Resolução do Conselho do Governo entre 1833 e 1834 (IBGE, 2010).

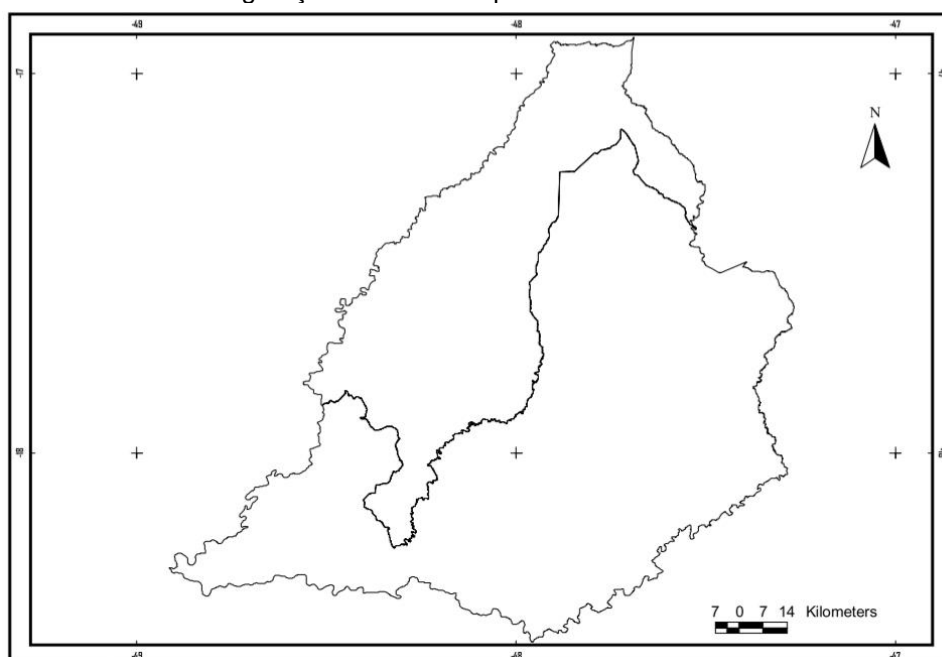
mapas a seguir diz respeito a sua configuração territorial e de outros municípios que surgiram depois.

Figura 34: Mapa: Catalão no período de 1834 a 1857



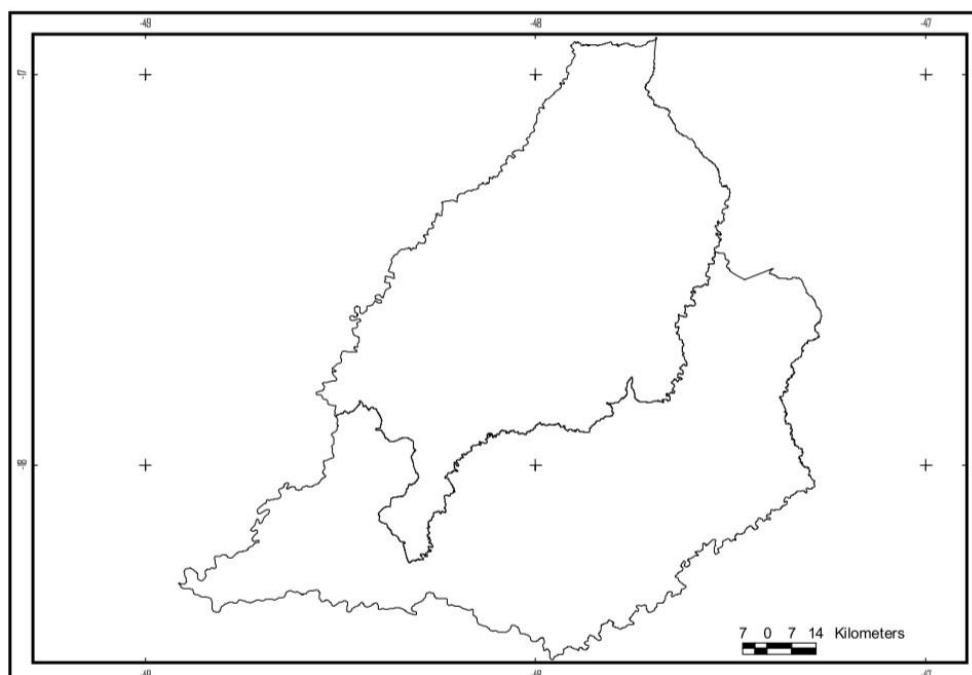
FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta Planialtimétrica. Folha: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-Y-A. Escala 1: 250.000. Datum: Córrego Alegre. Elaboração: Melo, 2005 (apud MELO, 2008, p. 64).

Figura 35: Mapa: área da microrregião de Catalão (GO): configuração territorial no período de 1858 a 1962.



FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta Planialtimétrica. Folha: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-Y-A. Escala 1: 250.000. Datum: Córrego Alegre. Elaboração: Melo, 2005 (apud MELO, 2008, p. 65).

Figura 36: Mapa: área da microrregião de Catalão (GO): configuração territorial no período de 1870 a 1911.



FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta Planialtimétrica. Folha: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-Y-A. Escala 1: 250.000. Datum: Córrego Alegre. Elaboração: Melo, 2005 (apud MELO, 2008, p. 66).

Conforme os mapas demonstrados acima, podemos perceber as alterações que ocorreram no espaço territorial que compreende a microrregião de Catalão. Na figura 34 que nos conecta com o primeiro mapa, vemos as dimensões de Catalão nos primórdios de sua origem como município. Porém na figura 35 que nos leva de encontro ao segundo mapa, nota-se que a partir do ano de 1858 ocorreu de acordo com Melo (2008) a primeira fragmentação da região, com a elevação do povoado de Vai-Vem (atual Ipameri)¹⁰³ a categoria de vila e mais tarde pela resolução número 17 a categoria de município (MELO, 2008, p. 64).

E desta forma chegamos à figura 36 que inclui o terceiro mapa, onde é visível a partir do século XIX, precisamente o ano de 1870 a configuração do espaço que antes era somente Catalão, também dividida em dois municípios, cenário este, que por sinal sofreu novas alterações com a introdução das ferrovias nesta região do território goiano. E sobre os municípios de Ipameri e Catalão é importante recordarmos que suas origens remontam a ruralização da

¹⁰³ De acordo com o IBGE, somente pela Lei Estadual de número 42, criada em 26 de março de 1904, que o município passou a denominar-se Ipameri (IBGE, 2010).

sociedade, no qual está ligado a ações de proprietários de terras. Melo (2008) acerca desta visão, pondera que;

Os municípios de Catalão e Ipameri constituíam-se em áreas de fazendas tradicionais, onde se criavam gados bovinos destinados à subsistência e à comercialização, geralmente realizada com mercadores mineiros e paulistas. Cultivavam, nas áreas de vales, produtos agrícolas como arroz, milho e feijão, que se destinavam ao suprimento alimentar dos moradores locais (MELO, 2008, p. 67).

Se por um lado, após o ciclo do ouro, a agricultura e a agropecuária contribuíram para o surgimento de algumas cidades pelo Brasil, sobretudo no território goiano com a decadência da atividade mineradora, por outro, a instauração das estradas de ferro implementou inúmeras mudanças sociais, culturais e acima de tudo econômicas ao expandir as relações capitalistas. Partindo do olhar técnico, Eric Hobsbawn (1981) pondera que;

[...] nenhuma outra invenção da revolução industrial incendiou tanto a imaginação quanto a ferrovia, como testemunha o fato de ter sido o único produto da industrialização do século XIX totalmente absorvido pela imagística da poesia erudita e popular. [...]. Indubitavelmente, a razão é que nenhuma outra invenção revelava para o leigo de forma tão cabal o poder e a velocidade da nova era; a revelação fez-se ainda mais surpreendente pela incomparável maturidade técnica mesmo das ferrovias. (Velocidade de até 60 milhas – 96 quilômetros – por hora, por exemplo, eram perfeitamente praticáveis na década de 1830, e não foram substancialmente melhoradas pelas posteriores ferrovias a vapor) (HOBSBAWN, 1981, p. 61 apud MELO, 2008, p. 69).

De uma perspectiva econômica a chegada das “estradas de ferro” no território brasileiro foi de grande importância para a ligação das regiões ditas isoladas com os grandes centros urbanos em que segundo as afirmações de Borges (1990);

[...] ferrovias foram fatores indispensáveis neste processo expansionista da economia de mercado, na medida em que tornaram-se o principal elemento de ligação entre os centros produtores ou distribuidores de produtos industrializados e as formações sociais não capitalistas, onde a mais-valia é realizada e capitalizada; e ainda como meio escoador da produção primária, alimentos e matérias-primas exigidas pela grande

indústria, produzidas por estas mesmas sociedades que são incorporadas a esta divisão de trabalho (BORGES, 1990, p. 23 apud MERLO, 2008, p. 71).

Conforme Melo (2008) o estado de Goiás e toda a região Centro-Oeste, vivenciava nesse contexto o problema do isolamento, o qual limitava suas condições de desenvolvimento econômico. Segundo a geógrafa as ferrovias, desde o final do século XIX, fazia parte das reivindicações dos goianos, sobretudo dos que se contrapunham às velhas oligarquias estaduais (MELO, 2008, p. 76).

Provavelmente a introdução das ferrovias no território goiano a partir de Araguari (MG)¹⁰⁴, após várias disputas políticas se deu já no início do século XX, ligando desta forma Goiás com o Estado de Minas Gerais. Neste território, segundo as afirmações de Melo (2008) estas vias férreas apesar das dificuldades técnicas representaram historicamente o primeiro meio de transporte moderno que foi capaz de incrementar as relações mercantis inter-regionais, a produção agrícola, bem como as comunicações, formação de núcleos urbanos, valorização fundiária, crescimento populacional, entre outros fatores (MELO, 2008, p. 78).

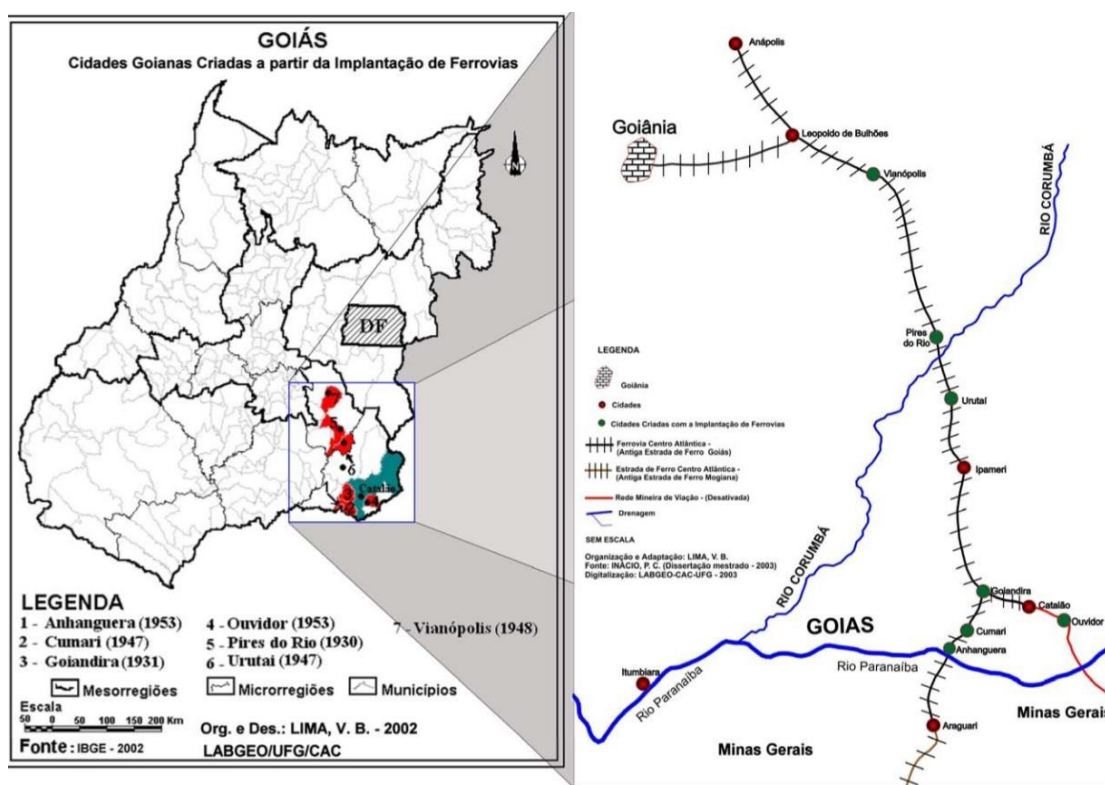
Logo a construção das estradas de ferro segundo as informações de Borges (2000);

[...] despertava Goiás de séculos de isolamento e transformava a paisagem regional através de um processo dialético marcado pela destruição/reconstrução do espaço. Muitos terminais ferroviários tornaram-se movimentados núcleos urbanos e centros dinâmicos da vida econômica e cultural da sociedade local. As estações ferroviárias tornaram-se área de lazer, de encontros amorosos e de debates culturais e políticos, bem como praças de negócios que movimentam o comércio de boa parte do Estado. Assim, os terminais ferroviários e os núcleos urbanos que deles se desenvolveram, pareciam, aos olhos da população sertaneja, ilhas de prosperidade em meio a um mundo rural e arcaico (BORGES, 2000, p. 41 apud MELO, 2008, p. 78).

¹⁰⁴ De acordo com Borges (1990) o trecho ferroviário entre Araguari e Roncador – incluindo o ramal de Goiandira a Catalão, de 23 km, o qual correspondia à primeira etapa da implantação da estrada de ferro em Goiás, foi construído num período relativamente curto, tendo em vista as condições técnicas de construção da estrada na época e a topografia da região, que parecia favorável. [...]. Entre 1909 e 1914 foram construídos neste trecho 233 km de linha (BORGES, 1990, p. 67 apud MELO, 2008, p. 82).

Ao que tudo indica, no sudeste goiano especialmente na microrregião que correspondente ao município de Catalão a chegada das ferrovias, implantaram novas configurações espaciais, socioculturais e econômicas, sobretudo na formação de novos povoados que se constituíram as margens do imaginário progressista e modernizador provocado pela ascensão dos trilhos. No que tange a novos povoados que surgiram a partir da implantação das estradas de ferro, o mapa a seguir diz respeito a algumas cidades goianas próximo a região catalana.

Figura 37: Mapa: Estado de Goiás: cidades criadas a partir da implantação de Ferrovias



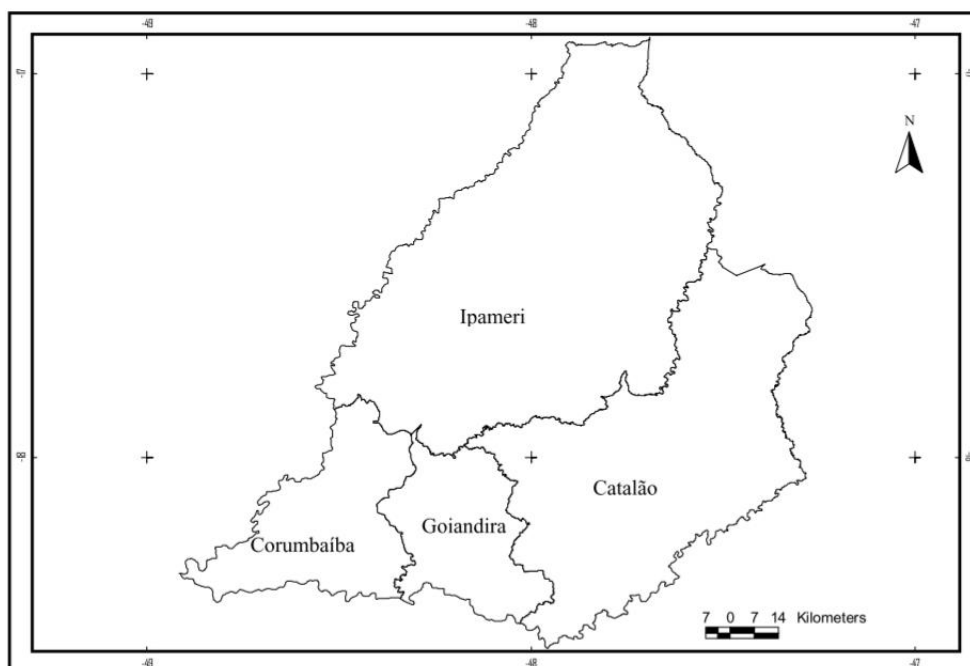
FONTE: BORGES, 2002, p. 39 apud MELO, 2008, p. 81.

Como observamos nos mapas situados nas figuras 34 e 35, antes da introdução dos trilhos de ferro, esta região do sudeste era constituída apenas pelos municípios de Catalão (1834) e depois Ipameri (1870). Mas como é observado no mapa da figura 37, as ferrovias contribuíram para que outros povoados pertencentes a microrregião de Catalão, fossem elevados a categoria de municípios¹⁰⁵. Neste caso, são eles Anhanguera (1953), Cumari (1947),

¹⁰⁵ Conforme Melo (2008) com a introdução dos trilhos de ferro na microrregião de Catalão, pessoas começaram a chegar fixando-se no local onde tal empreendimento era construído,

Goiandira (1931), Ouvidor (1953), Pires do Rio (1930), Urutaí (1947) e Vianópolis (1948) e outros que surgiram depois. Deste modo com as emancipações que ocorreram desde a primeira metade do século XX, a faixa territorial que abrange o município de Catalão começou a sofrer reduções¹⁰⁶. Os mapas representados nas figuras a seguir, correspondem à fragmentação do território em municípios entre os anos de 1931 e 1962.

Figura 38: Mapa: Configuração territorial da microrregião de Catalão no período de 1931 a 1946

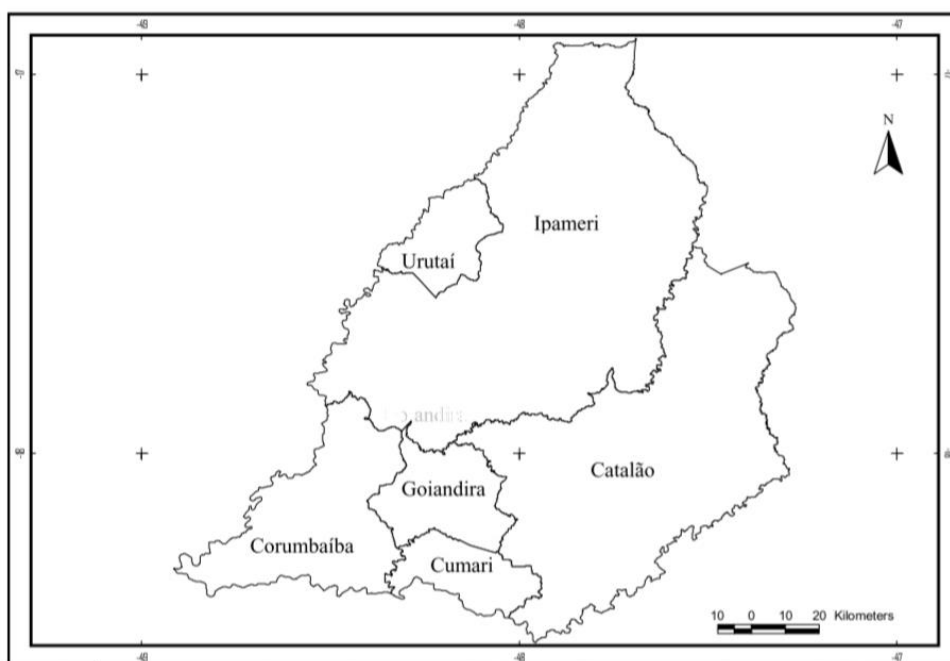


FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta planialtimétrica. Folhas: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-V-C; SE-23-Y-A. Escala 1:250.000. Datum: C. A. Elaboração: MELO, 2005 apud MELO, 2008, p. 92.

criando de certa forma, pequenos povoados. A partir de 1924 com a ferrovia em funcionamento, pressões feitas aos proprietários de terras, formou-se o município de Anhanguera, Samambaia (atual Cumari), na antiga Sesmaria do Campo Limpo próximos de Catalão a cidade de Goiandira. Seguindo adiante o povoado de Novos Paulistas (atual Corumbaíba), no antigo Porto Mão-de-Pau a cidade de Três Ranchos, Indaiá (atual Pires Belo), Ouvidor, Urutaí, Boa Vista do Quilombo (atual Nova Aurora) (MELO, 2008, p. 82-85).

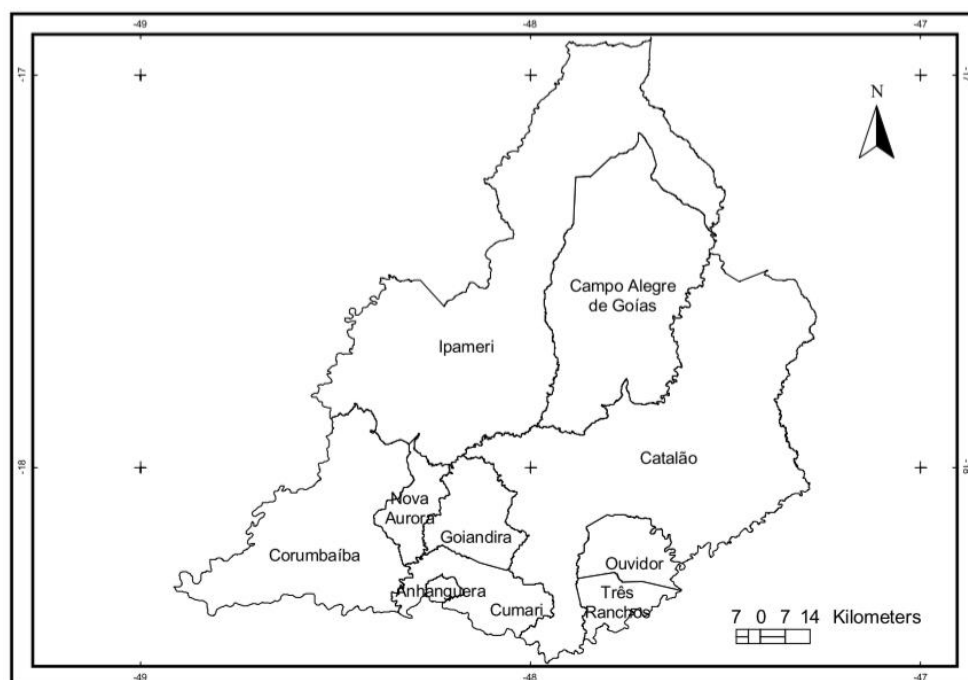
¹⁰⁶ De acordo com as análises de Melo (2008) a primeira emancipação territorial veio em 1931, gerando o município de Goiandira. Ainda em 1931 por decreto houve a desanexação do distrito de Cumari do município de Catalão, que passava a ser junto com Nova Aurora domínio territorial de Goiandira. [...] entre os anos de 1941 e 1946 o município de Catalão permaneceu com o distrito de Santo Antônio do Rio Verde, e os povoados de Três Ranchos, Ouvidor e Pires Belo. [...] no ano de 1947 ocorreu o desmembramento do distrito de Urutaí do território de Ipameri, constituindo um novo município na porção sudeste do estado de Goiás. [...] em 1948 foi criado por Goiandira o distrito de Anhanguera. [...] e as outras fragmentações ocorreram no ano de 1953, constituindo os municípios de Anhanguera, Campo Alegre de Goiás, Nova Aurora, Ouvidor e Três Ranchos (MELO, 2008, p. 91-97).

Figura 39: Mapa: microrregião geográfica de Catalão (GO): configuração territorial no ano de 1947.



FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta planialtimétrica. Folhas: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-V-C; SE-23-Y-A. Escala 1:250.000. Datum: Córrego Alegre. Elaboração: MELO, 2005 apud MELO, 2008, p. 95.

Figura 40: Mapa: microrregião geográfica de Catalão (GO): configuração territorial no período de 1953 a 1962.



FONTE: IBGE, 2000. SIG-GO, 2005. Base cartográfica: Carta planialtimétrica. Folhas: SE-22-X-D; SE-22-Z-B; SE-23-V-A; SE-23-V-C; SE-23-Y-A. Escala 1:250.000. Datum: Córrego Alegre. Elaboração: MELO, 2005 apud MELO, 2008, p. 98.

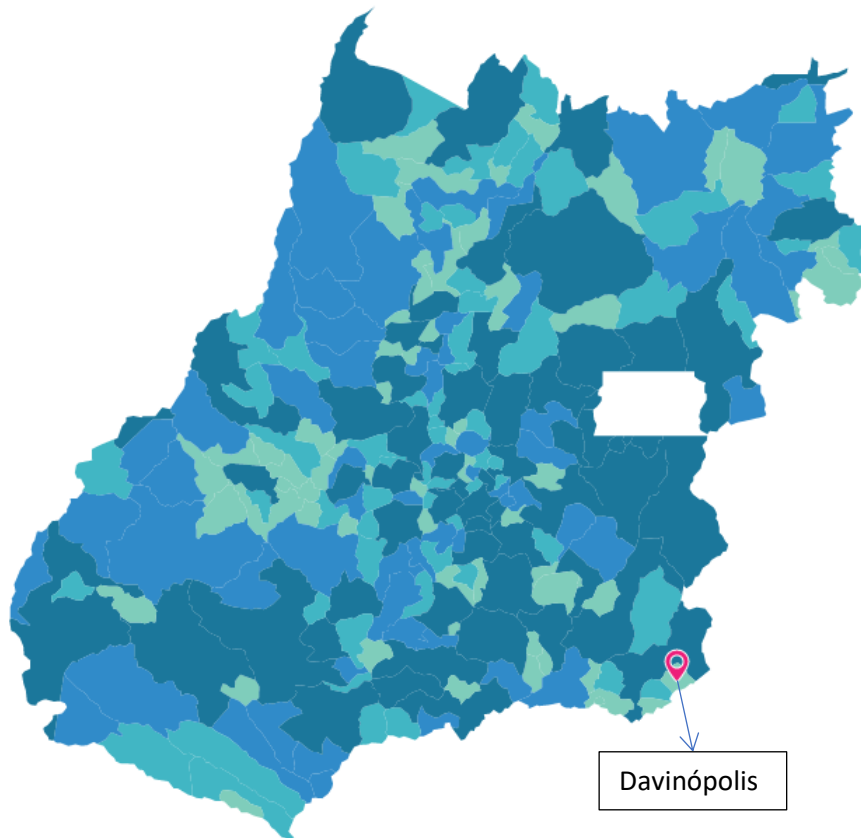
Conforme apresentado nos mapas anteriores, vimos que a partir de 1931 a região sudeste correspondente a microrregião de Catalão passou por significativas alterações em sua faixa territorial, devido as emancipações que elevaram antigos povoados rurais e outros que surgiram em torno das ferrovias a categoria de municípios. Assim, traçamos este recorte temporal e espacial para que fosse possível entender as origens e as características da última cidade a desmembrar-se do município de Catalão na segunda metade do século XX que é o pequeno município de Davinópolis, ao qual, terá suas considerações no próximo tópico deste capítulo.

4.2. De um “Grupo Escolar” a cidade de Davinópolis

Davinópolis a exemplo de outras cidades situadas geograficamente nas proximidades da microrregião de Catalão como já fora dito na introdução deste estudo, corresponde a uma pequena cidade cuja sua faixa territorial encontra-se localizada no sudeste do Estado de Goiás. Outro ponto importante sobre a geografia deste município é que seu espaço territorial, encontra-se próximo dos rios São Marcos, São Bento e Paranaíba. No entanto, suas origens enquanto povoado distancia-se do contexto histórico e social daqueles municípios que tiveram seu desenvolvimento a partir da implementação das ferrovias nesta parte do território goiano, sobretudo, na microrregião de Catalão como fora visto anteriormente. Por outro lado, a gênese desta cidade conecta-se com as interferências de proprietários de terras e/ou fazendeiros locais, onde mais uma vez partilhando da visão de Deffontaines (2004) esses indivíduos “[...] faz a doação do território” (DEFFONTAINES, 2004, p. 58).

Buscando ser um pouco mais preciso o mapa apresentado a seguir, corresponde ao Estado de Goiás onde a pequena faixa territorial assinalada por um ponto vermelho expressa exatamente a localização geográfica do município de Davinópolis que por sinal, estabelece fronteira com o Estado de Minas Gerais.

Figura 41: Mapa: Estado de Goiás



FONTE: IBGE **Cidades.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/davinopolis/panorama> Acesso 20 de dezembro de 2021.

Contudo, aceitando a ideia de que as origens desta cidade assim como a de outras zonas urbanas próximas a Catalão explica-se também pela doação de partes do território para a construção de algum tipo específico de patrimônio, geralmente, uma igreja por determinação de um fazendeiro local, percebe-se que sua formação partiu da iniciativa de um proprietário de grandes porções de terras da região, o então fazendeiro José David de Souza¹⁰⁷ que ao lado de sua esposa Dorcília Cândida de Jesus se dispôs a doar em 1948 para a Prefeitura Municipal de Catalão que naquela época estava sobre a administração política do prefeito João Neto de Campos, um “pedaço de chão”¹⁰⁸ de aproximadamente 10.000 m² para a edificação de uma unidade educacional a fim de atender as

¹⁰⁷ Segundo os dados apresentados pelo portal do IBGE, a doação de terras por este fazendeiro se deu por volta do ano de 1948 (IBGE, 2010).

¹⁰⁸ Em seu trabalho de campo, Helen Cássia Reinaldo (2012) ao entrevistar moradores locais, ressalta que a localidades das terras doadas, era denominada tradicionalmente de “Fazenda da Barra” (REINALDO, 2012, p. 37).

demandas da comunidade rural local. Reafirmando esta hipótese as notícias publicadas no jornal “*Diário da manhã*” no ano de 2002, traz informações sobre algumas personalidades que garantiram passagens na história do município, especialmente o doador das terras e sua esposa. Abaixo trechos recuperados do jornal “*Diário da manhã*” onde tais personalidades são apresentadas.

Figura 42: Personalidades que fizeram história no município de Davinópolis



FONTE: SILVA, Jéssica Cristina da. A história do “Grupo” do distrito de Davinópolis 1948 a 1963, 2019, p. 20.

Continuando a falar sobre o doador das terras para a construção do patrimônio que veio a ser uma unidade educacional, a geógrafa davinopolina Helen Cássia Reinaldo (2012) ao fazer uma pesquisa de campo na região a respeito dos impactos sociais ocasionados pela construção da usina hidroelétrica “*Serra do Facão*” nas terras de muitos fazendeiros do município, descreve que o proprietário;

José David de Souza era filho de Davi de Souza e Maria Francisca, nascido e criado na região. Contraiu matrimônio no dia 30 de dezembro de 1923, com Dorcília Cândida de Jesus, filha do Moisés Martins Ribeiro e da senhora Ana Cândida de Jesus, desse enlace resultaram quinze filhos: Iracema David, Jerônimo David (ex-prefeito municipal), Aparecida David, Manoel David, Ana David, Rosane David, Maria de Lourdes

David, Terezinha David, Laurentina David, Dirce David, Laurice David, Sebastiana David, Antonio David e Adalcino David (ex-prefeito municipal) e Ozelina David (REINALDO, 2012, p. 39).

Ainda trazendo mais informações sobre o então fazendeiro local José David de Sousa e seus familiares, nas narrativas de muitos moradores da cidade com mais de 50 anos, encontramos inúmeros relatos que afirmam que naquela época essa família possuía enormes quantidades de terras¹⁰⁹. Deste modo, é por volta do ano de 1950 que provavelmente testemunha-se a construção da unidade educacional nas terras que foram repassadas à Prefeitura Municipal de Catalão, sendo que a inauguração de tal patrimônio teria ocorrido no ano seguinte conforme a narrativa de um morador local entrevistado por Helen Cássia Reinaldo (2012);

Aqui era um cerradão de marmelada, o grupo foi inaugurado aí em 51. Em 1950 eles começô ele, aí eles procurô furá uma cisterna pra fazê lá, onde hoje é a rodoviária, mas aí a cisterna deu muito funda, aí eles fez ele aqui onde é a prefeitura hoje, de um lado as terra era do Zequinha marido da Dorcilha e de outro era do João Bernardes de Assunção, a primeira professora que apareceu aqui foi a filha do Rubens, ele era farmacêutico formado, era dos Três Ranchos. (trabalho de campo, junho de 2011 apud REINALDO, 2012, p. 37).

Com a construção da unidade educacional nas terras doadas por este fazendeiro, no ano de 1950 assiste-se o aparecimento de algumas residências nas proximidades do patrimônio o que culminou desta forma para o surgimento de outro povoado¹¹⁰ na microrregião geográfica de Catalão. Eventualmente este novo agrupamento social ao encontrar-se em situação de expansão naquele período, contribuiu para que o local fosse denominado de “*Grupo*”. A justificativa para a escolha desta região para a construção desta unidade deu-se de acordo com a narrativa de um morador local;

¹⁰⁹ Segundo um morador local entrevistado por Helen Cássia Reinaldo (2012) durante uma pesquisa de campo, ressalta que “os David tinha terra grande, pegava esse meio aqui onde tá a cidade hoje e subia pelo rio Paranaíba afora, hoje os filho dele já vendeu muito e mesmo assim ainda tem muita terra” (REINALDO, 2012, p. 39).

¹¹⁰ Segundo a narrativa de um morador local, quando fez o grupo não tinha nada, aí eles fizeram um rancho de folha e colocô uma venda, era do João Francisco, daí o Ramiro Pereira colocô outra venda do lado de baixo, aí o Quinca Bernardo construiu a casa que hoje é do Izaldim e o João Chico construiu aquela casa que hoje é do Dileno, e depois daquela foi o Zé Rita, mais a primeira casa que foi feita aqui é a do Joãozinho Fonseca. (trabalho de campo, junho de 2011 apud REINALDO, 2012, p. 37).

Eles escolheram essa região pra fazê o grupo porque repartiram mais ou menos, aqui é a fazenda da Barra, morava muita gente, o Boqueirão de baixo e Porto dos Pereira tá aqui perto também tinha muita gente, o Boqueirão de Cima e Jacuba era logo aqui e também tinha muita gente. Tinha uma menina danada, as família era grande, nós teve nove filho cinco homens e quatro mulher. (trabalho de campo, junho de 2011).

A foto a seguir diz respeito ao patrimônio¹¹¹ que fora erguido nas terras doadas pelo fazendeiro José David Sousa, ao qual, corresponde a unidade educacional denominada de “*Grupo*”.

Figura 43: Grupo escolar - "Escola isolada da Fazenda da Barra"



FONTE: Arquivo histórico da prefeitura municipal. Autoria: Desconhecida apud REINALDO, 2012, p. 37.

Ainda naquele mesmo ano, um novo fator impactou o povoado em ascensão. Pois fora erguido próximo à região uma ponte sobre o Rio São Marcos no âmbito de facilitar e ampliar o acesso com outras localidades, sobretudo com o município de Catalão e região. Com a construção desta ponte o povoado que até então atendia-se pela denominação de “*Grupo*”, passou a ser chamado de “*Povoado da Barra*” devido à proximidade das barras do Rio São Bento com o Rio São Marcos. Sobre esta denominação ainda hoje é notório entre alguns

¹¹¹ A respeito deste patrimônio que deu origem a cidade, atualmente corresponde ao edifício da Prefeitura Municipal, situada no centro da cidade.

membros da comunidade, principalmente aqueles de idade avançada o uso da expressão “Povo da Barra”. E a respeito da ponte erguida sobre o rio São Marcos, de acordo com a narrativa de um morador local;

eu lembro demais quando eles foi fazê a ponte do São Marcos eles saiu pedindo ajuda dos moradô da região... foi o João Netto, irmão do prefeito que puxô pra fazê a ponte, o Ciro Netto ganhô pra prefeito de Catalão, aí fez a ponte, nessa época tinha um tal Antônio Salviano que tinha muita terra deu uma ajuda boa, a base da ponte foi toda feita com madeira, num tinha essas ferrage que tem de hoje em dia (trabalho de campo, junho de 2011 apud REINALDO, 2012, p. 40).

Conseqüentemente dois anos depois, já no ano de 1952 houve a construção de outra ponte sobre o Rio São Bento. Este novo empreendimento foi decisivo para o município, ao qual tornou-se uma obra de grande importância para o crescimento da localidade¹¹². Na foto abaixo, repensando o processo de desenvolvimento do povoado após a construção das duas pontes, podemos perceber a presença de uma praça municipal a sua volta, algumas casas e ruas sem pavimentação.

Figura 44: Construção da Praça Municipal Alto Paranaíba



FONTE: Arquivo histórico da prefeitura municipal de Davinópolis apud REINALDO, 2012, p. 41.

¹¹² Conferir no portal do IBGE, censo realizado em 2010.

O progresso resultante da instauração destas duas pontes, já na década de 1960 culminou para que o “Povoado da Barra” fosse elevado à categoria de distrito anexado a Catalão, no qual, fora denominado de Davinópolis, cuja origem do nome resume-se numa forma de homenagear os doadores do território (José David Sousa e sua família). Essa categoria confirmou-se pela lei nº 20 de agosto de 1963 que dizia;

“Fica com a presente lei criado o distrito de Davinópolis, com as seguintes divisas: Tem inicio na barra do Córrego Buriti Grande com o Rio Paranaíba; por este acima até sua nascente; daí em rumo certo até a estrada boiadeira que alimenta ao distrito de Santo Antônio do Rio Verde por esta acima até a vertente do Córrego Pouso Alegre; daí pela Serra do Córrego grande até o Rio São Bento; atravessando este, em rumo certo ao morro com a denominação de Escôncio; daí pelo espigão em águas vertentes, até o Rio São Marcos, por este abaixo até a Barra do Córrego Buriti Grande onde teve início” (Lei 20 de 19 de agosto de 1963 apud REINALDO, 2012, 41).

Mais tarde, ainda no decorrer do ano de 1963 poucos meses depois de se tornar distrito veio o desmembramento de Catalão, confirmado pela Lei 4928 publicada no “Diário Oficial” em 10 de dezembro de 1963, os quais, os artigos estabelecidos por esta Lei ressaltavam que;

Art.1º - é criado o município de Davinópolis, que constitui da área territorial distrito de mesmo nome, do município de Catalão. Art. 2º - A sede do município será a do atual distrito, a que se atribui foro de cidade. Art.3º - O termo Judiciário de Davinópolis se subordinará à Comarca de Catalão. Art.4º - A câmara Municipal de Davinópolis, até disposição em contrário, terá sete vereadores. Art.5º - O Poder Executivo e Judiciário tomarão as providências necessárias à instalação do município criado pela presente Lei, no dia 1º de janeiro de 1964. Art.6º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação. Art.7º - Revogam-se as disposições em contrário. (DIÁRIO OFICIAL DE 10 DE DEZEMBRO, 1963 apud REINALDO, 2012, p. 42).

Após a emancipação, o município de Davinópolis segundo as análises de Reinaldo (2012) teve como primeiro representante político Manoel Martins Silva que fora nomeado ao cargo de prefeito pelo governador do Estado Mauro Borges Texeira. Seu exercício frente à administração da cidade durou até setembro de 1964 quando supostamente pediu demissão, resultando na

nomeação de Luiz Gomes Caldas (1964/1965) e Marciano Costa (1965/1967) (REINALDO, 2012, p. 42).

Continuando a traçar sobre o perfil político do município, segundo Reinaldo (2012) foram eleitos logo em seguida por meio de processos eleitorais os prefeitos: Laudelino Geraldo Freires (1967/1970); Jerônimo David de Souza (1970/1973); Francisco Gonçalves Rios (1973/1977); Osmar Rodovalho (1977/1983); Adalcino David de Souza (1983/1988); Gomides Ferreira Gomes (1989/1992); Darci Rosa de Jesus (1993/1996); Agnaldo Antônio Bento (1997/2000); Gomides Ferreira Gomes (2001/2004; 2005/2008); e Darci Rosa de Jesus (2009/2012) (REINALDO, 2012, p. 42).

Por fim os últimos prefeitos eleitos através de processos eleitorais foram Robson Luis da Silva Gomes (que governou de 2013 a 2018 quando foi impedido por lei de seguir com o cargo) e o filho do ex-prefeito Darci Rosa de Jesus, Diogo Rosa Nunes, que ainda segue ativo frente a administração do município. Mas voltando a falar sobre o crescimento da cidade, muitos destes prefeitos eleitos contribuíram durante seus mandatos para que novas moradias fossem construídas além da ampliação dos meios de transportes e da criação de unidades de saúde ao longo das últimas décadas. E caso fossemos seguir com este debate acerca da disputa política em Davinópolis, não seria nenhuma surpresa encontrar representantes de famílias tradicionais brigando pela direção da cidade.

Já no tocante a infraestrutura, conforme Reinaldo (2012) a cidade até a década de 1970 carecia de aspectos básicos como água, eletricidade, rede de esgoto entre outros, ao qual teve um pequeno avanço com a construção de uma pequena usina hidroelétrica as margens do rio São Bento denominada de “pisca-pisca” devido as constantes quedas de energia (REINALDO, 2012, p. 42).

Reinaldo (2012) nas suas análises de campo sobre os impactos provocados pela construção da usina Serra do Facão no rio São Marcos ao pensar na questão elétrica de Davinópolis neste período, pondera que;

A usina hidrelétrica São Bento, conhecida como Pisca- pisca, foi substituída no final da década de 1970, quando a eletricidade passou a ser distribuída pela Estatal Elétrica CELG (Companhia Energética de Goiás). Em 1981 foi inaugurada a Central de distribuição elétrica de Davinópolis. Já nos anos da década de

1990 o município de Davinópolis era atendido, quase na totalidade, por energia elétrica (REINALDO, 2012, p. 42).

Já o calçamento das ruas ocorreu no princípio da década de 1980, em que segundo o depoimento de um morador local entrevistado por Reinaldo (2012) *“foi no mandato do Adalcino que começaram asfaltá as ruas daqui, o povo achô bõ, a currutela tava virando cidade”*¹¹³. Atualmente o município encontra-se todo pavimentado e de acordo com o censo do IBGE realizado em 2010, Davinópolis possui cerca de 2.056 habitantes com estimativa de 2.094 no ano de 2021. Apesar das estatísticas estabelecidas pelo Portal do IBGE a respeito do quantitativo de habitantes, é quase inegável que a população residente no município se aproxime e/ou ultrapasse os 3.000 habitantes.

Diante deste cenário, mesmo os dados do IBGE sendo incompatíveis com a atual situação populacional da cidade, percebe-se que houve um aumento considerável de migrantes de outras regiões nos últimos 15 anos, principalmente da Bahia, Maranhão e Catalão, ao qual, muitas vezes são pessoas de baixa renda que a procura de melhores condições de trabalho acabam se tornando “peões” de proprietários de terras e fazendeiros locais e também funcionários de certos ofícios na prefeitura e também na empresa “Cerâmica São Bento” pertencente à família Rodovalho.

Neste sentido o perfil socioeconômico do município gira em torno da atividade rural e da pecuária onde são produzidos gêneros alimentícios para autoconsumo e abastecimento interno, o que nos últimos anos tem passado por alterações devido o desenvolvimento da cultura da soja na região. Em termos de indústria a cidade conta com uma pequena Cerâmica¹¹⁴ e dois laticínios em atividade aos quais ao lado da prefeitura municipal e alguns pequenos comércios, são responsáveis pela oferta de empregos na cidade. E ainda sobre a oferta de empregos, hoje o município conta com a disponibilidade de

¹¹³ REINALDO, Helen Cássia. *“Hidrelétrica Serra do Facão no rio São Marcos: tramas e dramas sobre Davinópolis (Go)”*, 2012, p. 42-43.

¹¹⁴ A empresa Cerâmica São Bento ao qual também fui funcionário por seis anos, fora fundada por Osmar Rodovalho no instante em que fora prefeito. Mais tarde este empresário ainda fundou mais três Cerâmicas, sendo uma situada em Santo Antônio do Rio Verde que fora desativada, outra em Catalão e a última em Ouvidor. Após a inauguração destas três Cerâmicas, o então empresário Osmar Rodovalho deixa seu pai Sudário Rodovalho sob a direção da Cerâmica de Davinópolis ao qual comandou até sua morte. Além das empresas é válido mencionar que a família Rodovalho possui cerca de cinco fazendas em Davinópolis, localizada na região rural “Lemes”.

transportes públicos responsáveis por atender as necessidades de trabalhadores locais e estudantes universitários e outros na cidade de Catalão. Veja a seguir o mapa da cidade de Davinópolis.

Figura 45: Cidade de Davinópolis



FONTE: Google Earth. Disponível em: <https://earth.google.com/web/search/davinopolis+go>
Acesso em 20 de setembro de 2021. Edição do autor Edvaldo Felix da Silva.

Como fora demonstrado pela imagem acima, a faixa territorial que abrange o município de Davinópolis é de fato pequena. E se observarmos com atenção o trecho asfaltado em linha reta no lado esquerdo (ver a seta de vermelho) do município, trata-se da rodovia que inaugurada recentemente liga esta parte do Estado de Goiás com o Estado de Minas Gerais. Antes da ativação desta rodovia, a ligação com o território mineiro por esta região, se dava através de uma estrada rural (visualizar a seta de vermelho do lado direito da imagem) que ao aproximar-se das margens do Rio Paranaíba, a travessia era concluída por meio da utilização de uma “balsa” que atualmente fora desativada.

E assim finalizamos nossa aventura pelas origens do espaço urbano davinopolino ao qual acredito que as considerações que traçamos até aqui,

sejam suficientes para descrever um pouco sobre nossas características locais, claro com a certeza de que nossa história é resultado de diversas dinâmicas que moldaram o território brasileiro em diferentes épocas e espaços. Poderíamos ter ido mais além, porém, a evolução da pandemia na cidade forçou a adoção de novas estratégias, as quais para seguir com este debate, foi necessário a exploração de alguns trabalhos que em dados momentos, forneceram informações sobre a cidade, em que há pretensões de serem retomadas em trabalhos futuros.

4.3. Interferências africanas na culinária davinopolina

Queridos aventureiros, acredito que até o momento nossa jornada já deve ter contribuído para o entendimento ou mesmo a compreensão de algumas influências africanas na alimentação brasileira, onde considera-se que suas raízes tem como ponto de partida o Período Colonial. Nesta ótica, é incontestável a relevância que as várias etnias africanas tiveram para a diversificação daquilo que comemos neste território, apesar da dura convivência com um sistema que mesmo abolido há 134 anos, deixou profundas cicatrizes nas relações sociais operadas pelas populações negras no mundo contemporâneo.

Deste modo deslocando-se para os momentos decisivos de nossa aventura pelas páginas restantes desta pesquisa, ressalto que nossa intenção a partir de agora, consiste no rastreamento ou melhor na identificação de alguns conhecimentos, comidas ou mesmo artigos botânicos na cidade de Davinópolis, os quais, consideramos estarem conectados a África e as heranças culturais que o Brasil legou de suas comunidades no decorrer dos séculos. Com este intuito, devo recordá-los que esta etapa se projetou graças o desenvolvimento da “Oficina Pedagógica” na escola do município por envolver um pequeno contingente de estudantes do ensino fundamental e médio, cujo engajamento com a atividade proposta, foi determinante para a construção do trajeto final desta jornada.

Contudo ao prosseguir com esta perspectiva, afirmo que o nosso objetivo aqui, constituiu-se a partir da análise dos resultados colhidos durante a efetivação da “Oficina Pedagógica” na escola. Assim, tais resultados alcançados

como já fora observado na introdução desta pesquisa, confirmou-se por meio do preenchimento dos “*Formulários*” e “*Questionários*”, no qual, o trabalho com ambos os documentos contou com o auxílio de estudantes da rede estadual de ensino e de um responsável deles. Deste modo, fica evidente a importância que alguns estudantes do “Colégio Estadual João Bernardes” de Assunção situado em Davinópolis tiveram na condução desta etapa.

Agora direcionando-se para nossa jornada, no decorrer do presente estudo vimos que as sociedades africanas ao alimentarem por mais de três séculos um sistema que de início era praticado pelas populações indígenas, estabeleceram fortes laços com o território brasileiro, e estando num ambiente completamente novo reinventaram seu modo de vida para atenderem as propriedades que beneficiava de sua força de trabalho e para a construção dos meios que propiciassem sua sobrevivência. Observamos ainda que estas sociedades no enfrentamento do sistema que proibia seus corpos de exercerem total liberdade, elaboraram todo um conjunto de mecanismos que foram utilizados de diferentes formas na luta contra a escravidão. E no que tange as suas influências culturais sabemos que são vastas as heranças que o Brasil herdou destas sociedades, pois não há como falar de cultura brasileira e não compreender a importância que o negro e a negra tiveram na elaboração da mesma, uma vez que os resultados de suas interferências estão inseridos em quase todos os padrões comportamentais da dita sociedade brasileira, em particular a prática e/ou comportamento alimentar.

No quesito alimentação apreendemos que as sociedades africanas introduziram ao lado de outros grupos sociais novas possibilidades a cozinha brasileira, sobretudo no período que testemunha-se o início da exploração portuguesa sobre este território, tal qual a dieta alimentar que a princípio era gerida pelas populações indígenas, passou por novas adaptações perante os conhecimentos introduzidos por portugueses e mais tarde com a implementação da mão de obra negra nas regiões que comandavam a fabricação do artigo derivado da cana, o açúcar.

Progredindo com este debate acerca da presença africana na alimentação, já é de nossa compreensão que grande parte de suas heranças gastronômicas estão de fato conectadas a Região Nordeste, eventualmente na Bahia como bem lembra Manuel Querino (1851-1923) em sua clássica obra “A

Arte de Culinária na Bahia” escrito a mais de seis décadas e que remonta aspectos culturais destas populações naquela região do país. Neste sentido é evidente que na região geográfica que abrange o município de Davinópolis tais legados também existem, porém, sentidos com menos intensidade ou sob novas modificações quando comparados as experiências negras de outras localidades do país.

No tópico anterior observamos que a existência de Davinópolis como município é recente, e sua explicação resume-se as várias dinâmicas históricas, sociais e culturais que no decorrer dos séculos marcaram presença no Brasil e nas suas dimensões territoriais. Portanto nesta pequena região do sudeste do Estado de Goiás é provável que não vamos encontrar comidas típicas, fortemente ligadas as experiências negras na cozinha como por exemplo o Acarajé, o Vatapá, o Munguzá, o Caruru, o Abará, o Abarém entre outras que de acordo com as análises dos “*Formulários e Questionários para coleta de dados*”, evidenciam a certeza de que são inexistentes ou desconhecidas das experiências sociais efetivadas no pequeno município. Confirmando nossa hipótese, nos “*Formulários para coleta de dados*”, são apresentados para os participantes (estudantes e responsáveis) 14 tipos de comidas que oriundas das influências africanas, fazem parte de nossa dieta alimentar e que traçamos para dar sequência a pesquisa.

Ciente de que foram aplicados 10 documentos para a obtenção de dados locais, percebemos que das comidas apresentadas (*acarajé, munguzá, vatapá, abará, abarém, quibebe, cuscuz, feijoada, angu, moqueca de peixe, leite de coco, canjica, fubá e angola*), apenas as cinco primeiras situadas no interior do parênteses, provaram de fato, estarem distantes das experiências e conhecimentos dos cidadãos ou melhor das cidadãs davinopolinas que selecionadas por um/a estudante, contribuíram e muito para o desenvolvimento desta parte.

E sobre o aspecto social é evidente que neste município não fora encontrado pelo menos até o momento, registros materiais como manuscritos, cartas, documentos jurídicos ou quaisquer outros achados arqueológicos que alimente nosso imaginário acerca do trabalho desempenhado por homens e mulheres negras na região de Davinópolis, no instante em que o regime escravocrata fazia parte das forças produtivas do país. Mas repensando

atividades de escravizados nesta parte do território goiano, as autoras AMORIM e DE PAULA nos lembra que;

A cidade de Catalão, estado de Goiás, possui uma profunda relação com a escravidão negra ocorrida em todo o território brasileiro, fato registrado em diversos documentos manuscritos encontrados na região, de natureza cartorial, judiciária e eclesiástica, que fazem aos escravos e seus descendentes que viveram nessas imediações¹¹⁵.

A respeito das características da população do pequeno município, para aqueles que passarem pela comunidade davinopolina, perceberão segundo os julgamentos estabelecido por seus olhos a pouca circulação de indivíduos cujo os traços fenótipos os qualificam como cidadãos e cidadãs negras a exemplo de outras regiões brasileiras. Claro que na atualidade, como já fora dito, este município conta com cerca 2.056 habitantes com estimativa de 2.094 no ano de 2021¹¹⁶ conforme os dados levantados pelo censo do IBGE de 2010. Deste modo não há como evidenciarmos com precisão se nesta região houve no curso de sua história, mão de obra que operada por escravizados, viessem deixar suas heranças culturais ou se tais indivíduos passaram por aqui após a abolição. Todavia ao analisarmos os “*Questionários para coleta de dados*” de alguns estudantes, na quarta sentença dos referidos documentos, percebe-se algumas informações sobre atividades desempenhadas por pessoas negras nas dimensões territoriais do município, onde viu-se;

¹¹⁵ AMORIM, Amanda Momeira de; DE PAULA, Maria Helena. “*Configurações de liberdade em cartas de alforria de Catalão-Goiás (1861-1876)*”. Universidade Federal de Goiás, s/d, p. 170.

¹¹⁶ Sobre a população residente em Davinópolis, embora conste os dados apresentados pelo IBGE, não seria nenhum equívoco mencionar que entre os anos 2010 e 2022 tal quadro está passando por algumas alterações na sua dinâmica social. Pois o que se observa até o presente momento no município, é seu crescimento populacional ocasionado por migrações oriundas dos estados da Bahia, Maranhão, Minas Gerais e da região de Catalão. A respeito destas migrações, nota-se que grande parte destes indivíduos são originários da Bahia, sendo um pouco mais preciso do município denominado de “Formosa do Rio Preto”, onde a grande maioria estão conectados por laços familiares que é perceptível nos meninos e meninas matriculados na escola. Entre alguns fatores que talvez expliquem tal processo migratório característico do Brasil há décadas e que ainda ocorrem frequência, resumem-se a desigualdade social que é sentida de diferentes formas pelas regiões brasileiras. Acerca deste resumo é perceptível que neste período de quase doze anos, houve um crescimento na circulação de pessoas negras pela cidade de Davinópolis, em que não estão inseridos neste estudo devido a sua recente permanência no município. Mas caso continuem residindo e criando raízes no município, descartamos a possibilidade de incluí-los em estudos futuros.

“Sim, ajudava na fazenda, tirava leite, colhia arroz, feijão, amendoim” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, já ouvi falar. Roçar de foice, capinar, enfim trabalhos braçais” (Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, 2022).

“Sim, minha vó fiava trabalhava na roça, ela era negra” (Cidadã davinopolina, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022)¹¹⁷.

“Sim, eles trabalhavam nas fazendas, realizavam trabalhos domésticos como lavar roupas, cozinhar e ajudavam a cuidar dos filhos dos patrões e também realizavam trabalhos no campo como carrear carro de boi, trabalhavam nas plantações, etc” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Ainda abordando sobre as informações obtidas com esta sentença dos “Questionários para coleta de dados” realizados pelo trabalho dos estudantes e o responsável selecionado que descreve experiências negras no município, segundo um dos documentos, uma cidadã que reside a 46 anos na cidade, relatou sobre o trabalho executado por um desses indivíduos em que segundo ela, possuía certos conhecimentos medicinais, onde observa-se a seguinte narrativa; *“Sim conheci, ele era curandeiro que tratava pessoas e suas doenças através de rezas, benzeções e garrafadas” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, 2022).*

Outra cidadã nativa da cidade há 53 anos, ao relatar sobre passagens de pessoas negras em Davinópolis há mais de cinco décadas, cita o exemplo de mais dois indivíduos que ocupavam outros tipos de ofícios¹¹⁸. Portanto segundo os documentos, na região que hoje abrange o município de Davinópolis houve em outras décadas a circulação de indivíduos cujos traços físicos alimentam nosso imaginário sobre atividades desempenhadas por indivíduos negros nas imediações rurais próximos a cidade. Claro que por se tratar de memórias, são

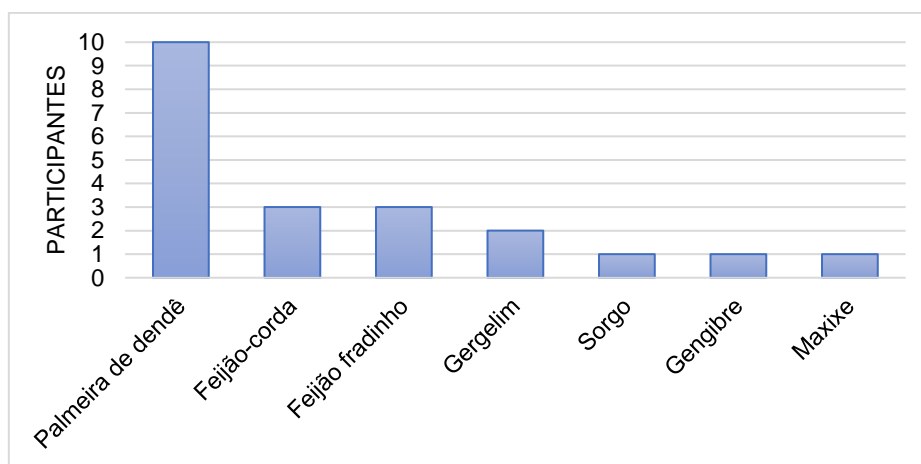
¹¹⁷ Esta cidadã antes de migrar para a zona urbana, residia na zona rural denominada de Boqueirão de Baixo, cuja fazenda é tocada pelos filhos. Embora não fora mencionado neste estudo, a cidade de Davinópolis é dividida em comunidades rurais, ao qual, encontra-se Boqueirão de Cima; Boqueirão de Baixo; Varão; Lemes e Jacuba, sendo que as quatro regiões citadas primeiro, são comunidades em que se assiste a décadas as famosas “festas de roça” em louvor a santos e rezas em todos os primeiros domingos dos meses do ano.

¹¹⁸ De acordo com esta cidadã que reside na cidade há 53 anos, uma era professor ao qual trabalhou no antigo grupo que deu origem a cidade, onde atualmente é a prefeitura, já o outro ocupava o ofício de serralheiro.

incertas quanto a veracidade, porém, ao compartilhar de outra memória pessoal com a presente pesquisa, trago nas lembranças da infância a existência pretérita de uma senhora negra que residia frente a praça central da cidade há vários anos, ao qual, seu filho também negro ainda continua habitando.

Seguindo com o debate em torno da alimentação na cidade, ao começar pelos artigos que correspondem ao universo botânico cuja as suas origens parecem ter conexões com o ecossistema africano, nos “*Formulários para a coleta de dados*” verificou-se a presença de 19 itens (*quiabo; banana; feijão-corda; café; pimenta malagueta; repolho; abóbora; palmeira de dendê; feijão fradinho; tamarindo; jiló; inhame; erva-doce; gengibre; maxixe; gergelim; melancia; sorgo; arroz*) que traçamos para análise, em que os responsáveis engajados com a atividade desenvolvida (os responsáveis dos estudantes) assinalassem com um X aqueles que conhecem ou que já experimentaram no município de Davinópolis. Acerca deste olhar, elaboramos um gráfico para representar os itens botânicos que estão distantes dos conhecimentos dos participantes.

Figura 46: Gráfico: Artigos botânicos desconhecidos dos participantes



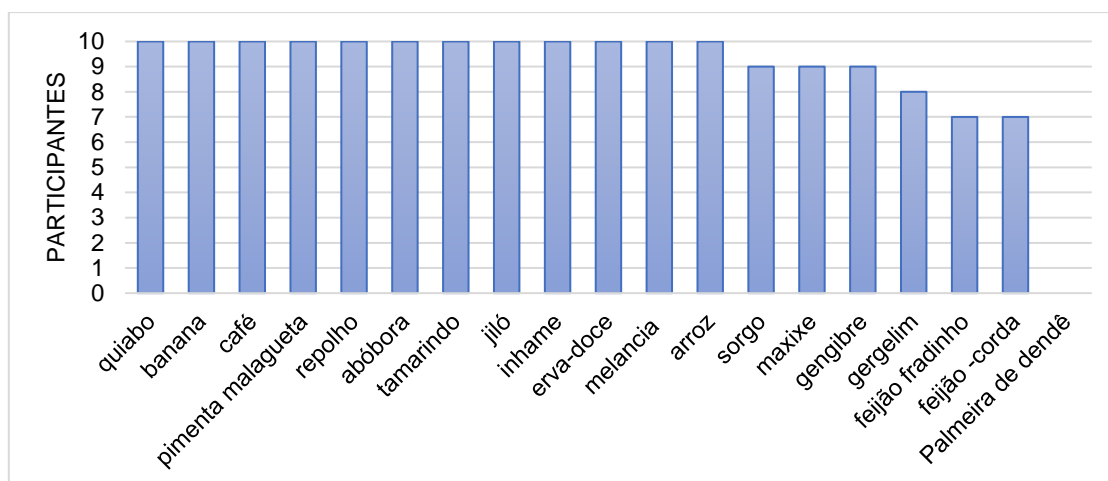
FONTE: Autor Edvaldo Félix da Silva, maio de 2022.

Conforme os dados listados pelo gráfico percebe-se que dos 19 itens exibidos pelos “*Formulários para coleta de dados*” há o desconhecimento de alguns, onde a palmeira de dendê (10 participantes) aparece com grande destaque, sendo que em segundo lugar o feijão-corda (03 participantes) e o feijão fradinho (03 participantes) encontram-se empatados, e em terceiro o gergelim (02 participantes). Já menos desconhecidos, surgem o sorgo (01

participante), o gengibre (01 participante) e o maxixe (01 participante). Mediante esta análise, pode-se concluir que entre os artigos botânicos apresentados, somente a palmeira-de-dendê (*Elaeis guineenses*) demonstrou estar distante da zona territorial e das experiências sociais que abrangem o município de Davinópolis.

E repensando os itens botânicos mais populares conforme a avaliação dos participantes, o gráfico a seguir expressa os itens da parte I dos “*Formulários para coleta de dados*” que aparecem com grande destaque no conhecimento e experiências dos moradores da região.

Figura 47: Gráfico: itens botânicos conhecidos entre os participantes



FONTE: Autor Edvaldo Félix da Silva, maio de 2022.

Deste modo, conforme o gráfico apresentado, conclui-se que dos 19 itens apresentados na parte I dos “*Formulários para coleta de dados*” apontam que a grande maioria dos vegetais estão conectadas com os conhecimentos davinopolinos e com a região. Ainda refletindo sobre estes itens botânicos, na sentença 07 dos “*Questionários para coleta de dados*” foi questionado aos participantes sobre as origens das plantas que fazem parte dos seus conhecimentos, onde segundo as informações obtidas com os documentos, quase todos afirmaram não conhecer as origens naturais dos vegetais, embora houve uma minoria que mesmo afirmando conhecer não especificou a região.

Partindo para as experiências dos participantes com os vegetais e confirmando a existência destes elementos no município de Davinópolis, na sentença 08 dos referidos “*Questionários para coleta de dados*” ao serem

questionados se cultivavam ou se ainda cultivam as plantas, registramos as seguintes respostas;

“Sim, costumo cultivar a banana, o repolho, a abóbora, o jiló, o inhame e a melancia. O repolho, o inhame são plantados em canteiros separados na horta, o jiló e a melancia são plantados na horta e no quintal e a abóbora, mas a banana são plantados no quintal. O solo para o plantio da banana, do jiló, do inhame e da abóbora costuma ser mais seco, que deve ser bem adubado e irrigado pelo menos uma vez ao dia, já o repolho e a melancia preferem um solo mais úmido. Outubro é a melhor época para o cultivo da banana, da abóbora, e do inhame, o repolho em abril, o jiló em março e a melancia o ano todo, mas isso depende muito do local, clima e dos cuidados. Cultivo para consumo próprio” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, era em horta. O quiabo ocorria em solo mais húmido, costumava plantar em novembro e a colheita era em janeiro. Não plantava juntos à outras plantas. Era para consumo próprio” (Cidadã davinopolina, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Já fiz o plantio do café, o solo era mais molhado (húmido) e era para meu próprio consumo” (Cidadã davinopolina, 32 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, o quiabo era em horta, semeando a semente em solo úmido em outubro e era para consumo próprio” (Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Quiabo, banana, feijão-corda, café, pimenta-malagueta, repolho, abóbora, tamarindo, jiló, inhame, gengibre, maxixe, gergelim, melancia, arroz, na roça maioria; plantava em solo húmido, nos meses respectivos delas, plantava junto com outras, plantava só para comer” (Cidadã davinopolina, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim; alguns desses alimentos como o quiabo, a pimenta malagueta, o repolho, a abóbora, o jiló, o maxixe, e a melancia são plantados em hortas fechadas, plantando a semente em solo úmido, exceto o repolho que já se planta a muda, costuma-se a fazer o plantio mais na época das chuvas e poucos meses depois já haverão frutos desses alimentos. Já a banana não precisa ser plantado em horta fechada, e como o repolho se planta a muda e também é plantada em solo úmido e na época de chuvas, mas ela demora um pouco mais de tempo para dar o fruto, um ano mais ou menos. E antigamente costumava plantar o arroz e como a maioria das outras plantas era plantada a semente ou seja o próprio arroz, em época de chuva e em solo úmido, e as vezes costumava plantar outras plantas junto, como

a abóbora” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Com as informações obtidas com os respectivos documentos, não resta dúvidas de que na região que corresponde o município davinopolino, persiste elementos do ecossistema africano. Diante deste cenário, sabe-se que a existência destes elementos, reafirma a visão de que aquilo que ingerimos como alimento sempre esteve ligado as dinâmicas humanas no tempo e no espaço, cuja conexão com este pequeno território deu-se devido os diversos deslocamentos do homem pelo espaço em diferentes épocas e movidos por diferentes interesses, sobretudo no território goiano. E pensando na introdução de itens botânicos de outras regiões em Goiás, Augusto Pereira descreve que;

Só aí, a partir de 1682, chegam por essas bandas os primeiros bandeirantes, vindos, principalmente, de São Paulo, Pará e Bahia. Vieram em expedições ambiciosas de exploração das riquezas que o solo goiano possuía, como por exemplo, o ouro das margens do Rio Vermelho. Com eles, novos hábitos culinários e ingredientes, como amendoim, milho e carnes salgadas (PEREIRA, *s/d*, p. 31-32).

E a respeito das interferências africanas, Pereira entre tantos outros autores, ainda nos recorda que com essas expedições os;

[...] portugueses também trouxeram sua economia escravocrata. Pessoas negras, que infelizmente, foram trazidas para as Américas a partir do século XV de forma desumana. Eles também somam na culinária goiana com pratos e produtos da mãe África, como angu, pamonha, feijoada, mandioca, manga, quiabo, jiló e outros (PEREIRA, *s/d*, p. 32).

Tendo em vista as abordagens de Augusto Pereira, vemos que tais dinâmicas ocasionadas pela ação humana não estão distantes da realidade de Davinópolis e seus habitantes, já que nossa cultura resultou dos vários processos sociais impostos ao Estado de Goiás durante seu processo de formação histórico, geográfico e cultural¹¹⁹. Retomando para os dados obtidos

¹¹⁹ E quando falamos do aspecto cultural legado ao território goiano e que é sentido na alimentação, devemos lembrar também da relevância do nativo e que também estão presente em Davinópolis, pois segundo Pereira (*s/d*) já havia uma história sendo contada aqui no coração

pelos respectivos documentos “*Formulários e Questionários para coleta de dados*”, as fotos destacadas abaixo, diz respeito a alguns itens botânicos que ao serem introduzidos, foram cultivados no espaço rural e urbano.

Figura 48: *Plantação de Sorgo (Sorghum bicolor)*



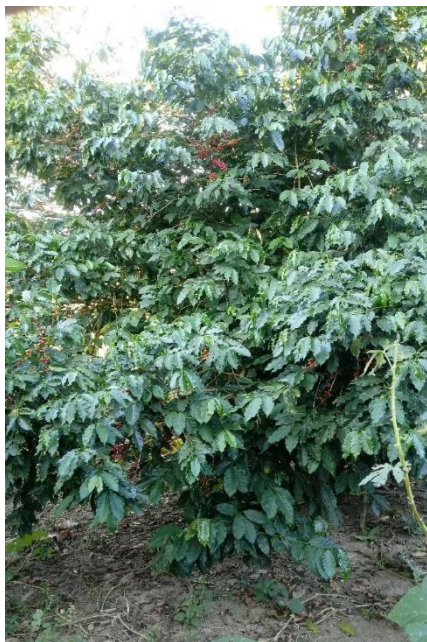
FONTE: Arquivo pessoal da estudante participante da pesquisa.

Figura 49: *Tamarindo (Indica L.)*



FONTE: Arquivo pessoal da estudante participante da pesquisa.

Figura 50: *Café (Coffea arabica L.)*



FONTE: Arquivo pessoal da estudante participante da pesquisa.

Figura 51: *Pimenta malagueta (Capsicum frutescens)*



FONTE: Arquivo pessoal da estudante participante da pesquisa.

do Brasil. No norte, às margens do Rio Araguaia, viviam os nativos indígenas Karajás, Avá-Kanoeiros e Javaés. No noroeste, os Tapuias, e próximo à Serra Dourada, os Goyazes. Povos com hábitos de pesca, de caça e de coleta de frutos característicos do Cerrado, como cagaita, buriti, murici, pequi e jatobá (PEREIRA, s/d, p. 31).

Figura 52: Jiló (*Solanum aethiopicum*)



FONTE: Arquivo pessoal da estudante participante da pesquisa.

Entre as plantas citadas acima, percebe-se que aparecem outras espécies, que ainda não foram estabelecidas algumas considerações quanto as suas origens. Trilhando por esta ótica, vimos que o segundo capítulo deste estudo propôs uma análise acerca das raízes naturais de algumas plantas, as quais, fazendo parte da nossa alimentação, foram introduzidas no Brasil em diferentes momentos do Período Colonial por portugueses. Desta forma, descobrimos e aprendemos que muitos vegetais que são consumidos nas diferentes regiões brasileiras possuem ligações com outros ecossistemas, especialmente o africano, onde fora demonstrado anteriormente alguns exemplos.

Assim, estas plantas ao serem introduzidas e aclimatadas no Brasil nas ditas regiões que beneficiavam da força de trabalho de escravizados, dirigiam-se a cozinha somando aos demais artigos que compunham a alimentação. Nas imagens apresentadas acima, vemos o jiló (*Solanum aethiopicum*)¹²⁰ que apesar de ser tão popular nas diversas regiões do território nacional, sobretudo no

¹²⁰ Luis da Câmara Cascudo (1967) nos recorda que o vegetal já era conhecido na Angola, onde era denominado de “njilu” (CASCUDO, 1967, p. 244).

município de Davinópolis, suas origens remonta a África Ocidental que fora a região que mais exportou seres humanos para atuarem como escravizados nesta terra. Já o sorgo (*Sorghum bicolor*) que compreende a um dos cereais mais populares do mundo e é sem sombra de dúvidas africano ao qual fora domesticado a milênios. No Brasil e também na cidade de Davinópolis, o uso do sorgo resume-se a fabricação de ração para animais, principalmente bovinos. Em alguns países africanos Câmara Cascudo (1967) pondera que do vegetal fazia-se a farinha utilizada em papas e pirões (CASCUDO, 1967, p. 183-184).

Dadas as circunstâncias, acredito que aqueles que ainda não desistiram de nossa aventura, talvez já tenham compreendido as fortes ligações que nosso país e claro nossa região possui com o continente africano e com as experiências de suas etnias por meio daquilo que comemos. Persistindo com nossa análise, questionados sobre a forma de preparação dos itens botânicos citados, nos “*Questionários para coleta de dados*”, alguns participantes relataram que;

“O arroz preparo cozido; a abóbora, inhame faço molho; o jiló, o repolho, o maxixe faço salada; o tamarindo suco; faço farofa, frito e salada de jiló. Todos esses eu faço como um acompanhamento para as refeições” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Quiabo frito, banana crua, feijão-corda cozido para comer com molho de abóbora, tamarindo suco, farofa de jiló, arroz cozido” (Cidadã davinopolina, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“A abóbora cozida com quiabo e jiló, também é feito doce; o jiló, o maxixe, o repolho, feitos como salada” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“O quiabo cozido preparado com outros ingredientes na panela e como acompanhamento para outras refeições. Exemplo a abóbora e o jiló” (Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

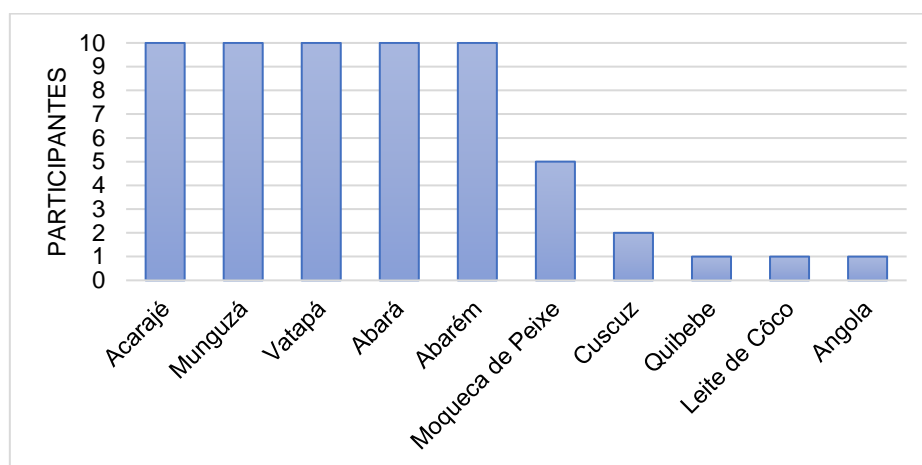
“Sim costumávamos preparar feijão-corda, cozida é preparado como acompanhante em outras refeições” (Cidadã davinopolina, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Frente os relatos apresentados pelos participantes nos documentos para coleta de dados, nota-se a forte participação que os vários itens botânicos nativos do ecossistema africano, possuem com a alimentação dos cidadãos e

cidadãos davinopolinos. Agora dirigindo-se para as comidas, foram apresentados aos participantes nos “*Questionários para coleta de dados*” 14 iguarias que segundo nossas observações, nasceram das interferências africanas. Desta forma, listamos as seguintes comidas para a análise; o *Acarajé*; o *Munguzá*; o *Vatapá*; o *Quibebe*; o *Abará*; o *Abarém*; o *Cuscuz*; a *Feijoada*; o *Angu*; a *Moqueca de peixe*; o *Leite de Coco*; a *Canjica*; o *Fubá* e a *Angola*.

Das comidas que foram abordadas nos documentos, percebemos que os participantes demonstraram certo desconhecimento com relação a algumas iguarias. Buscando representar tais informações, o gráfico abaixo diz respeito as iguarias que estão distantes dos conhecimentos e experiências dos envolvidos na pesquisa.

Figura 53: Gráfico: comidas desconhecidas



FONTE: Autor, Edvaldo Félix da Silva, maio 2022.

Concluindo a análise do gráfico acima, percebemos que os primeiros cinco itens listados (acarajé, munguzá, vatapá, abará, abarém) demonstraram não ter ligações com os conhecimentos e experiências de todos os participantes, por corresponderem ao grupo das iguarias que são tradicionais da região Nordeste, como recorda Manuel Querino (1851-1923) em suas análises na Bahia. Em segundo lugar surge a Moqueca de peixe, que talvez o nome ou a forma como a iguaria é preparada, seja o fator de seu desconhecimento. Já em terceiro vemos o Cuscuz (02 participantes) e empatados no quarto lugar o Quibebe, Leite de Côco e a Angola (01 participante).

Olhando para as considerações dadas a algumas iguarias que listamos e que ainda não apareceram na presente pesquisa, desfazendo-se das cinco primeiras iguarias que possuem forte vínculos com o Nordeste, e estão inseridos na culinária afro-brasileira para falar da moqueca de peixe, é provável que as origens deste prato, também esteja integrado aos conhecimentos dos africanos recriados ou melhor adaptados no Brasil. Ao visitar alguns sites disponibilizados pela internet, constata-se que as origens do prato é brasileiro e partilha de conhecimentos portugueses, africanos e indígenas¹²¹. Manuel Querino (1957) confirmando sua existência na culinária baiana, nos lembra que;

A nossa cozinha baiana, especialmente, não tem no mundo rival para o preparo do peixe. Não é só o seu vatapá que se impõe à atenção universal; é com razão que os baianos se orgulham da sua Moqueca de peixe, do seu Angu de quitandeira, do seu Caruru, do seu Efé e do seu Mocotó (QUERINO, 1957, p. 24).

Mesmo incerto das origens deste prato cujos ingrediente partilham de elementos da botânica e do mundo animal quando olhamos para a preparação do peixe, Gilberto Freyre (1968) recorda que no Brasil em tempos coloniais, a carne deste animal aquático como também a de outros já era utilizado no preparo de caldos¹²², e concordemos também que a iguaria apresenta no seu preparo, ingredientes africanos como registrou Querino (1957) sobre o uso da pimenta malagueta ao estudar o prato na Bahia, em que;

Escama-se o peixe, retiram-se os intestinos e depois de bem lavado com bastante limão e água vão-se depositando as postas em frigideira. Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta malagueta, coentro, limão (de preferência ao vinagrei tomate e cebola, moído tudo em um prato, molho este derramado sobre as postas do peixe (QUERINO, 1957, p. 46).

¹²¹ Refletindo sobre a iguaria, segundo as informações encontradas no site Wikipedia, a origem da moqueca brasileira remontaria à peixada trazida pelos portugueses, à qual os africanos teriam acrescentados ingredientes de sua culinária. Contudo, deve-se lembrar que os indígenas tinham no peixe um alimento de extrema importância, assim como a farinha de mandioca. No Brasil o prato é típico das regiões do Pará, da Bahia, e do Espírito Santo (MOQUECA. In: Wikipédia: a enciclopédia livre. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Moqueca>> Acesso em: 15 de maio de 2022).

¹²² FRYRE, Gilberto. “Casa-Grande e Senzala”, 1968, p. 459.

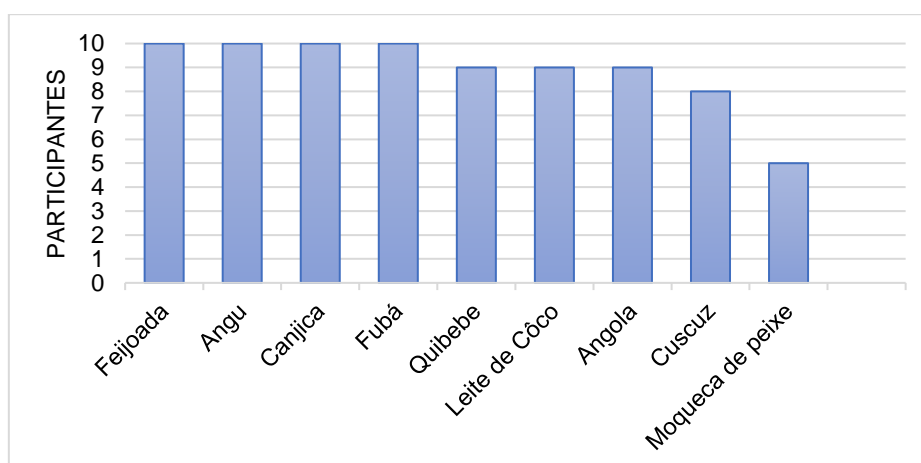
No gráfico que representa as comidas desconhecidas dos participantes (ver p. 141), vimos que cinco dos dez participantes engajados com a pesquisa, afirmaram desconhecer a iguaria. Por outro lado, é perceptível que os outros cinco participantes que não atendem as estatísticas confirmadas pelo gráfico, conhecem o prato. Nos “*Questionários para coleta de dados*”, ao serem questionados se sabem preparar as ditas comidas, alguns participantes alegaram que aprenderam a preparar a moqueca de peixe, porém somente uma participante deu-nos a receita de sua preparação¹²³. Nos documentos temos os relatos de duas cidadãs que afirmam preparar a moqueca de peixe entre outras iguarias em que;

“Sim, quibebe, cuscu, angola, angu, canjica, moqueca de peixe, aprendi em casa com meu pai” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“O quibebe, angu, moqueca de peixe, canjica, fubá e angola são alguns pratos que aprendi com minha mãe vendo e ajudando ela” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Prosseguindo com nossa análise acerca das iguarias, o gráfico apresentado abaixo diz respeito a aquelas que são populares entre os participantes da pesquisa, segundo a parte II dos “*Formulários para coleta de dados*”.

Figura 54: Gráfico: comidas conhecidas



FONTE: Autor, Edvaldo Félix da Silva, maio 2022.

¹²³ Ao término da pesquisa, apresentaremos algumas receitas que os participantes selecionados pelos estudantes mencionaram nos documentos para coleta de dados.

Por meio das informações apresentadas no gráfico acima, vemos que a feijoada, o angu, a canjica e o fubá apresentam fortes conexões com os conhecimentos e experiências dos participantes da pesquisa e na cidade. Já em segundo plano, a presença do quibebe, do leite de côco e da angola. Com relação a feijoada, o angu, a canjica e o fubá, não precisamos ir muito além para provar a participação africana na sua preparação e/ou elaboração, pois o capítulo III de nossa jornada, já deve ter colaborado para a compreensão das possíveis origens das iguarias, onde algumas tem como principal ingrediente o milho. Já no caso do quibebe, segundo alguns estudos, trata-se de outra iguaria que elaborada no Brasil durante o período colonial preserva em seu interior experiências africanas. Defendendo suas origens africanas, Gilberto Freyre (1968) menciona que a iguaria, a farofa e também o vatapá são alguns dos pratos brasileiros caracteristicamente de técnicas africanas (FREYRE, 1968, p. 453).

A respeito da etimologia, a palavra “*quibebe*” é um termo originário do “*quimbundo*” ao qual ler-se “*kibebe*” e possui como principal ingrediente segundo algumas informações obtidas com o auxílio da internet, a abóbora¹²⁴, artigo botânico nativo da América e que possui passagens pela África. Confira abaixo uma receita de quibebe feito de abóbora.

Figura 55: Receita de quibebe de abóbora

Ingredientes:

1 kg de abóbora cortada em pedaços (bem madura, sem cascas, miolo e sementes).
2 colheres de chá de Óleo;
Sal a gosto;
Pimenta do reino a gosto;
Pitada de açúcar;
Cheiro verde picadinho a gosto;
3 dentes de alho amassado;



Preparação:

Em óleo quente, frite um pouco a cebola, o alho, acrescente a abóbora, refogando bem. Tampe a panela e leve para cozinhar em fogo brando. Use o mínimo de água, pois a abóbora solta muita água. Estando bem cozida, amasse-a ligeiramente com uma colher de pau ou com uma escumadeira, tempere-a com o sal, pimenta e uma colherinha de café, de açúcar. O quibebe deve ficar bem cozido, mas sem caldo. O cheiro verde picadinho, deve ser colocado quando o quibebe estiver pronto. É um bom acompanhamento para carne, frango, peixe.

FONTE: PAIVA, Maria da Conceição. A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil, 2017, p. 115.

¹²⁴ QUIBEBE. In: Wikipédia: a enciclopédia livre. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Quibebe>> Acesso em 15 de maio de 2022).

Progredindo com nossa análise sobre o quibebe, vimos que a iguaria segundo as informações adquiridas pelos “*Questionário para coleta de dados*” também é muito popular no município de Davinópolis. O gráfico das comidas conhecidas pelos participantes destacado anteriormente, reafirma nossa hipótese. Contudo, ao longo deste estudo aprendemos que um prato qualquer que seja, varia conforme a preferência humana e os recursos fornecidos pela geografia de cada espaço. Portanto, ao ser inserido no território goiano durante sua ocupação, percebe-se que aqui a iguaria quanto a sua preparação, escolheu a mandioca como principal ingrediente, onde essa nova adaptação também está presente entre as experiências culinárias dos davinopolinos. A receita abaixo diz respeito ao quibebe feito à base de mandioca por uma moradora local engajada com a pesquisa.

Figura 56: *Receita de Quibebe de mandioca*

Quibebe de mandioca
Ingredientes: 2 mandiocas médias picadas em pedaços pequenos; 2 colheres de sopa de manteiga ou óleo; 2 dentes de alho; 1 cebola picada; Um pouco de açafrão, água, sal e cheiro verde a gosto;
Preparo: Em uma panela coloque a manteiga, o açafrão, o alho e a cebola, deixe dourar um pouco, depois coloque a mandioca picada e a água, deixe cozinhar, coloque a pimenta e o cheiro verde.

FONTE: Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Ao compararmos as duas receitas tanto a primeira apresentada por Paiva (2017, p. 144) feita de abóbora e a segunda por uma moradora local participante da pesquisa que utiliza a mandioca, não negamos a diferença que há com relação ao uso dos ingredientes principais e também a coloração e o sabor, contudo é indiscutível a semelhança que ambas receitas apresentam quanto ao uso do tempero e a forma de preparo, cuja a base é o cozimento de todos os

ingredientes juntos numa mesma panela até formar uma espécie de molho ou caldo.

Agora migrando para o leite de côco, não resta dúvidas de que o negro estando convivendo como escravizado no Brasil, foi de súbita importância para a sua difusão e uso na cozinha que ergueu-se neste território. Manuel Querino (1851-1923) em “*A Arte de culinária na Bahia*” menciona o seu uso como condimento em diversos pratos que emergiram na cozinha daquela região por diferentes mãos negras em tempos coloniais. A respeito de sua existência nesta terra, é provável que as populações indígenas desconheciam o ingrediente derivado do côco. Alimentando nossa certeza, Câmara Cascudo (1967) afirma que;

[...] o leite de côco (*Cocos nucifera L.*) não estava incluído nos temperos amerabas do Brasil quinhentista. Existiria o coqueiral na orla do Pacífico, mas quando se alastrou pelo litoral do Atlântico brasileiro, da Bahia ao Ceará notadamente, já as populações indígenas dessa região estavam rareadas e dispersas, diluídas na mestiçagem e o condimento não lhes deveu a técnica iniciadora (CASCUDO, 1967, p. 133).

Na cidade de Davinópolis conforme os documentos utilizados para coleta de dados locais, percebe-se que o leite de côco é bastante popular entre os habitantes selecionados para esta pesquisa (ver gráfico p. 143) no entanto não foram identificados em tais documentos seu emprego diário ou forma de preparo, ao qual, acredita-se que sua obtenção ocorre via comércio, já que nossa existência partilha das experiências de um mundo globalizado e industrial, onde diferentes produtos e alimentos estão em constante circulação por diversas regiões do globo.

Agora pensando em elementos da fauna africana e que por sinal também foram introduzidos no Brasil há séculos e que garantiram fortes ligações com a dieta alimentar dos brasileiros, temos a “*Galinha d’Angola*” ou como é conhecida popularmente “*Angola*”. A respeito das origens deste animal segundo alguns sites, remonta a África Ocidental, ao qual, fora trazida pelos conquistadores portugueses. A ave é bastante conhecida em muitas regiões do país por diferentes nomes, como por exemplo “*tô fraco*” devido ao seu canto ou

“angolista”¹²⁵. Descrevendo um pouco mais sobre a galinha d’angola Câmara Cascudo (1967) afirma que ela é o único animal africano que segue colaborando com o cardápio brasileiro (CASCUDO, 1967, p. 247).

No gráfico que representa as comidas conhecidas pelos participantes da pesquisa viu-se que a ave nativa do continente africano, ocupa a segunda posição. Nos “Questionários para coleta de dados” ao questionar os participantes se consumiam ou se ainda consomem a galinha d’angola, muitos ao compartilharem suas experiências afirmaram que;

“Já comi era feito o molho após o preparo da angola você coloca manteiga, tempero à gosto açafão, deixa afogar mexendo sempre, depois que afogar bem, coloque água até cozinhar na sua preferência” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Mata ela, despena, abre ela, sapeca, pica, põem manteiga na panela, junto com alho, açafão, sal e afoga ela bastante na panela e põe cozinhar e depois servi” (Cidadã davinopolina, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, utiliza-se uma angola picada em pedaços, um pouco de manteiga ou de óleo, 03 dentes de alho, 1 cebola picada, 2 pimentas verdes, um pouco de açafão, sal e cheiro verde a gosto. Em uma panela coloque a manteiga, o alho a cebola, o açafão e a pimenta. Deixe dourar, depois coloque os pedaços da angola e deixe refogar bastante, coloque o sal e a água até cozinhar, depois de cozida coloque o cheiro verde” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, consumo a carne do animal. É cozida ao alho” (Cidadã davinopolina, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, numa panela colocava água ferver, matava, depenava, sapecava, lavava, picava nas juntas. Modo de preparo; em uma panela de ferro colocava a angola picada e colocava água, sal, manteiga de porco, açafão, alho, cebola e colocava na fôrnia e afogava bem” (Cidadã davinopolina, 56 anos que morava na zona rural próximo do município e 32 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Eu consumo bastante a carne da angola; geralmente ela é preparada na panela de pressão, então coloque o óleo (azeite) e depois os temperos (alho, cebola, páprica picante) e coloca a carne e refoga ela e após isso coloca um pouco de água e caldo

¹²⁵ GALINHA D'ANGOLA. In: Wikipédia: a enciclopédia livre. Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Galinha-d%27angola>> Acesso 15 de maio de 2022.

de galinha” (Cidadã davinopolina, 32 anos que reside na cidade, trabalho campo, março de 2022).

“Angola eu não consumo, mas a família consumia sim. Preparo da angola; 01 angola limpa e picadinha, refoga com tempero a gosto, coloca água para cozinhar, depois de cozida, coloca cebolinha verde e sirva” (Cidadã davinopolina, 27 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março 2022).

“É preparada como faz o frango, com alho, cebola, açafrão, com uma diferença precisa colocar na panela de pressão pois é muito dura pra cozinhar” (Cidadã davinopolina, 53 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Já consumi. Após matar e abrir a angola, você irá colocar óleo ou manteiga em uma panela e irá adicionar tempero à gosto e açafrão, deixe-a refogando por um tempo e sempre mexendo, depois adicione água e a deixe cozinhar, deixando pelo tempo de sua preferência” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Acerca dos relatos apresentados nos “Questionários para coleta de dados”, é evidente a forte conexão que a galinha d'angola possui com o ecossistema brasileiro e com a dieta alimentar, sobretudo nas relações sociais que são operadas nas regiões rurais próximas a Davinópolis. Imaginando as características físicas da ave, a imagem a seguir diz respeito a sua criação numa fazenda local.

Figura 48: Galinha d'angola (*Numida meleagris*) em uma fazenda local



FONTE: Arquivo pessoal da cidadã davinopolina que reside a 50 anos na cidade.

E ainda repensando os vários processos que são adotados na modelagem dos alimentos, ao repensar o uso de tecnologias tradicionais na cidade de Davinópolis como por exemplo o “pilão”, nos “Questionários para coleta de dados” ao serem questionados sobre o uso do instrumento para a trituração de grãos para confecção de alimentos, muitos participantes relataram que;

“Já utilizava para triturar o café e também o milho para fazer canjica, o arroz para a alimentação da família” (Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, arroz, milho, café, amendoim. Era triturado para consumo próprio” (Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, para vários grãos, arroz, amendoim, café, milho e mamoma, triturava para o consumo” (Cidadã davinopolina, 56 anos que morava na zona rural próximo do município e 32 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, arroz preparava para alimento” (Cidadã davinopolina, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Eu não, meus pais sim. Milho meus pais fazia canjica” (Cidadã davinopolina, 27 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março 2022).

“Sim, arroz, café, e milho; arroz para comer; milho canjica e café para fazer café; nós triturava o café no pilão antigamente, quando triturava e não ficava bão o pai nós dava uma lapada” (Cidadã davinopolina, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

“Sim, triturava o arroz e cozinhava o grão triturado” (Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022).

Meus queridos aventureiros, como o tempo é o agente medidor de todas jornadas neste mundo chegamos ao nosso destino, acredito que aqueles que persistiram até o fim de nossa aventura, devem ter compreendido a relevância que o continente “Mãe” e suas várias comunidades tiveram para a elaboração da dita cultura brasileira, onde seus elementos são sentidos em todos os aspectos da sociedade brasileira, inclusive a alimentação que apesar de ser uma prática comum entre os seres vivos, ao conectar-se com a jornada humana, vimos que ela abrange múltiplos significados, pois aquilo que denominamos de

comida dialoga com o tempo, com o espaço e acima de tudo com diferentes culturas. Afinal toda comida que é preparada no primeiro laboratório humano, a cozinha, carrega em seu interior ingredientes que nos levam de encontro com diferentes povos e regiões, e se tratando do Brasil e o pequeno município de Davinópolis, não há dúvidas de que a África e as suas populações, também fazem parte de nosso cotidiano por meio daquilo que ingerimos e/ou na forma como preparamos.

Caso fossemos prosseguir com esta aventura, poderíamos ter explorado mais iguarias como por exemplo alguns doces a respeito do pé de moleque que mistura experiências portuguesas indígenas e africanas quando pensamos na essência do nome, no uso do açúcar e do amendoim que apesar de não ser nativo da África, tornou-se popular por lá. E porque não pensar também no "tutu" que se trata de uma iguaria típica produzida a base de feijão e farinha, podendo apresentar outros ingredientes conforme a preferência de cada um. Mas o importante é a compreensão de que nossa viagem não propôs em nenhum momento, ataque aos valores culturais que o Brasil herdou de outros povos, apenas a valorização e o reconhecimento de que todas as culturas foram importantes para a construção do que hoje denominamos de cultura brasileira. Dito tudo isso, até a nossa próxima aventura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Queridos aventureiros, ciente de que toda jornada é delimitada por um começo, um meio e um fim, felizmente atingimos nosso destino e por se tratar de uma viagem onde nossos caminhos em diversos momentos chocaram-se com o tempo, com o espaço e claro com a cultura, devemos relembrar a importância que nossa querida bússola a "História" teve para o cumprimento deste objetivo, não permitindo que trilhássemos por diferentes rotas no curso de nossa emocionante aventura pela presente pesquisa.

Com certeza, orientados pela História e outras ciências que nos ajudaram a cumprir com esta jornada, acredito que aqueles que persistiram ou resistiram até o fim, já devem ter entendido que de fato existem diversas maneiras de se contar a história e no nosso caso, vimos que alimentação consiste em uma delas. Embora sua passagem ainda seja recente no campo da historiografia, compreendemos que ela é sem sombra de dúvida, uma fonte que dialoga com o tempo, com o espaço e claro com diferentes culturas, expressando sua identidade e pertencimento.

Nutrido com esta certeza, compreendemos que a alimentação ao exibir inúmeros significados não é uma fonte de estudo exclusivo da Nutrição, da Gastronomia ou mesmo de outras ciências humanas a exemplo da Sociologia e Antropologia, pois ela também faz parte das problematizações levantadas pelo campo da historiografia já que aquilo que da sua forma bruta é modelada pela atividade humana para tornar-se comida, além de nos conectar com diferentes épocas, territórios e culturas, partilha dos grandes eventos que sempre marcaram a história da humanidade durante seu progresso neste mundo.

Talvez não seria nenhuma falta de respeito dizer que os laboratórios dos vários cursos de culinária espalhados por este país ou mesmo os mais comuns quando olhamos para a nossa cozinha, deveriam ser mais frequentados por historiadores e historiadoras que ao usarem dos recursos garantidos pelas normas do ofício, possam explorar ainda mais a matéria orgânica que na cozinha torna-se comida em busca dos segredos mais profundos que nossos hábitos alimentares escondem.

Ao pensar desta forma, neste estudo caminhamos com a ideia de que a prática alimentar é sem sombra de dúvida uma atividade complexa quando praticada pelo homem, por englobar todo um conjunto de experiências, técnicas e saberes que ao serem aplicados, leva-nos de encontro com nossas origens. E por se apresentar complexa como bem já fora dito, não será um mero caderno de receitas, livros ou programas de culinária exibidos diariamente pela televisão que nos ajudarão no entendimento de todos os seus segredos e mistérios, pois ela abrange um saber que é prático e que é transferido de geração para geração que em diferentes culturas, fazem parte dos conhecimentos principalmente femininos, uma vez que é sempre a figura de uma mulher que nos alimenta. E também um saber que está conectado com o mundo natural e a existência de seus elementos; terra, fogo, ar e água.

Diante do que fora apresentado no decorrer desta aventura, ao olharmos para as interferências africanas, descobrimos que muitos de seus feitos neste território da América do Sul (nosso Brasil), deveu-se a forma como estes indivíduos adaptaram-se aos recursos estabelecidos por este ambiente e as várias experiências sociais que já eram praticadas por outros grupos que aqui já partilhavam de sua existência antes de sua chegada. Ao pensar desta forma, vimos ao longo das inúmeras páginas proporcionadas por esta jornada que africanos e africanas e elementos da fauna e flora de seu continente, foram importantes para o desenvolvimento deste país. A força humana africana ao estabelecer contato com solo brasileiro desempenhou diferentes ofícios para atender as exigências de um sistema desumano que enquanto durou, privou destes indivíduos seu direito à liberdade.

Através desta viagem por cada página deste estudo, percebemos que foi no interior deste sistema compulsório de trabalho forçado que as várias etnias africanas deixaram suas marcas na cultura e na história deste país, sobretudo no que diz respeito aos nossos hábitos alimentares, onde o negro ou melhor a negra direcionando-se para as tarefas domésticas, principalmente aquelas que seguiram as normas da cozinha, começaram a revelar conhecimentos culinários que por sinal pluralizaram o que era produzido nesta ala da casa. E acerca de seu exercício culinário, testemunhou-se o surgimento de novas iguarias gastronômicas, formas de preparo e tempero aos alimentos, além de novos sabores.

Assim, esta aventura de cunho gastronômica propôs aos envolvidos a chance de compreender, de aprender e acima de tudo de valorizar expressões culturais que edificadas a séculos e advindas de africanos, foram junto com outras contribuições, cruciais para a formação deste Brasil que conhecemos hoje. Deste modo, contrapondo as clássicas concepções eurocêntricas formuladas no passado, até mesmo aquelas postuladas por Hegel no século XIX, aprendemos que a África e suas diversas populações possui uma história com grande prestígio e destaque neste mundo que mesmo desconhecida ou ignorada na contemporaneidade, está presente em nossa evolução humana e nos diversos aspectos comportamentais manifestados por nossas tradições culturais, inclusive no que tange aos hábitos alimentares.

Embora nosso objetivo na presente pesquisa voltou-se para as influências africanas no Brasil e na pequena faixa territorial que abrange a cidade de Davinópolis, não negamos a participação que todas as culturas, mesmo aquelas que chegaram mais tarde nesse território, tiveram para a consolidação dos hábitos e/ou práticas alimentares que regem esta sociedade, diversificando aquilo que classificamos como comida.

Enfim meus queridos aventureiros, foi satisfatório realizar essa jornada ao lado de vocês, espero que num futuro breve podemos nos encontrar para uma nova aventura pelo tempo e espaço ao propor um novo estudo que talvez explore mais sobre a cidade de Davinópolis. Dito isso, até a nossa próxima aventura.

FIM!

RECEITAS DAVINOPOLINAS QUE AGREGAM ELEMENTOS AFRICANOS

Antes de despedir-se completamente de nossa aventura, para aqueles que talvez não conheçam ou por alguma razão nunca experimentaram comidas típicas, especialmente em Davinópolis, listamos abaixo algumas receitas que além de fazerem parte do cotidiano dos moradores do município, preservam em seu interior legados da mãe África e de suas comunidades. Dito isso, agradeço a vocês queridos aventureiros por persistirem até o término de nossa jornada. E um bom apetite para aqueles que se aventurarem no preparo das iguarias apresentadas a seguir.

Angu

Ingredientes: milho e água.

Modo de preparo: corta-se o milho e bate no liquidificador com a água, depois coloca em uma panela e cozinha, depois passe para uma vasilha espere esfriar e está pronto para servir.

FONTE: Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Quibebe

Ingredientes: 2 mandiocas médias picadas em pedaços pequenos; 02 colheres de sopa de manteiga ou óleo, 02 dentes de alho, 01 cebola picada; um pouco de açafrão; água; sal e cheiro verde a gosto.

Modo de preparo: em uma panela coloque a manteiga, o açafrão, o alho e a cebola, deixe dourar um pouco, depois coloque a mandioca picada e a água, deixe cozinhar, coloque a pimenta e o cheiro verde.

FONTE: Cidadã davinopolina, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Moqueca de peixe

Ingredientes: 700g de pintado (peixe); sal; pimenta; alho à gosto; 01 limão; ½ pimentão vermelho; ½ pimentão amarelo; ½ pimentão verde; 01 cebola grande; 02 tomates; 01 colher de azeite de Olívia; 200 ml de leite côco.

Modo de preparo: em um recipiente tempere suco de limão deixe descansar 20 minutos, após ficar marinando coloque a cebola os pimentões e o peixe em camadas, na última camada coloque o azeite e o leite de coco, põe cozinhar em fogo alto por 05 minutos, depois abaixe o fogo, deixe cozinhando por 25 minutos, evite mexer muito para não desmanchar o peixe, após este tempo coloque cheiro verde. Observação: cozinhar temperado. Bom apetite

FONTE: Cidadã davinopolina, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Angola

Ingredientes: 01 angola limpa e picadinha refogada com tempero a gosto, coloca água para cozinhar, depois de cozida, coloca cebolinha verde e sirva.

FONTE: Cidadã davinopolina, 27 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Cuscuz

Ingredientes: 01 copo de farinha de cuscuz, meio copo de água para molhar a massa, após molhar ela bem, deixe descansar por 5 minutos, depois coloca uma colher de sopa de margarina ou manteiga de leite. Você pode acrescentar bacon na cuscuzeira e deixar ferver durante 15 minutos e está pronto.

FONTE: Cidadã davinopolina, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Feijoada

Ingredientes: feijão preto; miúdos de porco (orelha, pés e focinho), costelinha de porco, bacon e linguiça calabresa.

Modo de preparo: cozinha o feijão, frita o bacon e a calabresa (separado), adicione os miúdos no feijão e deixe cozinhar. Depois de quase cozido, adicione o bacon e a calabresa e deixe cozinhar. Depois de cozido é só servir. **Observação:** acompanhamentos; arroz branco, couve, laranja e ou abacaxi cortados. **Temperos:** alho, cebola, pimenta e folha de louro.

FONTE: Cidadã davinopolina, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Como fazer fubá?

Modo de preparo: antigamente eram preciso fazer seu próprio fubá dos grãos de milho inteiro secos, colocar o milho de molho um dia para o outro, retirar a água e ferrar o pilão com a palha do milho e colocar o milho para socar e retirar o farelo e colocar novamente de molho e voltava para o pilão, despejava o milho moído em uma peneira de rede fina e agente gentilmente peneirava de um lado para outro para poder separar os pedaços finos dos mais grossos.

FONTE: Cidadã davinopolina, morou 56 anos na zona rural e reside 32 anos na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

REFERÊNCIAS

Fontes:

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 27 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 29 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 32 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 44 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 46 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 50 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 52 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, morou 56 anos na zona rural e reside 32 anos na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 59 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

____ “Questionário e Formulário para coleta de dados”. Respondido por *Cidadã davinopolina*, 70 anos que reside na cidade, trabalho de campo, março de 2022.

Bibliografias:

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2º ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

AGUIAR, Iolanda Trovoada. **São Tomé e Príncipe Plantas e Povos: origens e consequências**. Instituto de Agronomia de Lisboa, p. 357-374, S/d. Disponível em: <<https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/7127.pdf>> Acesso em junho de 2021.

AGUIAR, Janaina Couto Texeira Maia de. **Os orixás o imaginário e a comida no Candomblé**. ITABAIANA: GEPIADDE, Ano 6, Volume 11, p. 160-170, Jan/Jun, 2012.

ALADRÉN, Gabriel. Escravidão e alforria na América portuguesa. In. **O Negro no Brasil: trajetórias e lutas em dez aulas de história**/Carolina Vianna Dantas, Hebe Mattos, Martha Abreu (org). 1ª ed. Rio de Janeiro: Objetiva, p. 23-32, 2012.

ALVARENGA, Marcos Santos. **Cozinha também é lugar de magia: alimentação, aprendizado e a cozinha de um terreiro de Candomblé**. Orientadora Ellen F. Woortmann. 2017, 156 f. Dissertação para conclusão de curso (Pós-graduação em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, julho de 2017. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/24936/2/2017>> Acesso em junho de 2021.

AZORLI, Diego Fernando Rodrigues. **Ecos da África Ocidental: o que a mitologia dos orixás nos diz sobre as mulheres africanas do século XIX**. Orientadora Fabiana Lopes da Cunha. 2016, 165 f. Dissertação para a conclusão de curso (Mestrado em História) – Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências e Letras, Assis, 2016. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/141939/azorli_dfr_me_assis_int.pdf> Acesso em junho de 2021.

BASSINELLO, Priscila Zaczuk. **Delícias com arroz e feijão** / Priscila Zaczuk Bassinello, Renilda Aparecida Ferreira, Giordanna Luiggia Budroni Bassinello. - Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2011.

____BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

BLOCH, Marc. **Apologia da história, ou, O ofício de historiador** / Marc Bloch; prefácio, Jacques Le Goff; apresentação à edição brasileira, Lilia Moritz Schuwarcz; tradução, André Telles. – Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BOCCATO, V. R. C. Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação. **Rev. Odontol.** Univ. Cidade São Paulo, v. 18, n. 3, p. 265-274, 2006.

BONOMO, Juliana Rezende. **O tabuleiro afro-brasileiro: o abastecimento alimentar e a resistência das quitadeiras negras no Brasil do século XVIII**. Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP, p. 01-16, 2014.

____BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica**. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros> Acesso em 18 de julho de 2020.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates, Curitiba**, n. 42. Editora UFPR, p. 71-80, 2005.

CARNEY, Judith. O arroz africano na história do Novo mundo. **Fronteiras: Journal of Social, Technological and Environmental Science** • <http://revistas.unievangelica.edu.br/index.php/fronteiras/> v.6, n. 2, p. 182-197, mai.-ago. 2017.

CARNEY, Judth. Navegando contra a corrente: o papel dos escravos e da flora africana na botânica no período colonial. África: **Revista do Centro de Estudos Africanos**. USP, S. Paulo, p. 25-47, 2001.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 1º vol.- Direção de Américo Jacobina Lacombe. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967.

CHAMBERLAIN, Henry (1796-1844). **ENCICLOPÉDIA, Itaú cultural de Arte e Cultura brasileira**. Disponível em <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa23319/henry-chamberlain> Acesso em 12 de janeiro de 2022.

CLARO, Regina. **Olhar a África: fontes visuais para a sala de aula**. 1. Ed. – São Paulo: Hedra Educação, 2012.

_____. COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **A cultura do arroz** / organizador Aroldo Antonio de Oliveira Neto. – Brasília: Conab, 2015. Disponível em; <http://www.conab.gov.br> Acesso em 15 de julho de 2020.

CORREA, Sílvio Marcus de Souza. Africanidades na paisagem brasileira. R. **Inter. Interdisc. INTERthesis, Florianópolis**, v.7, n.1, p. 96-116, jan./jul. 2010.

DEAN, Warren. A botânica e a política imperial: a introdução e a domesticação de plantas no Brasil. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 4, n. 8, p. 216-228, 1991. Disponível em: <http://www.iea.usp.br/publicacoes/textos/deanbotanicaimperial.pdf> Acesso em 17 de julho de 2021.

DEFFONTAINES, Pierre. Como se constituiu no Brasil a rede das cidades. **Revista Científica Cidades**, Presidente Prudente, v. 1, n. 1, p. 119-146, 2004.

ELIAS, Rodrigo. **Feijoada: breve história de uma instituição comestível**. Sabores do Brasil, n. 13, p. 33-39, 2010.

EVANS-PRITCHARD, E. E., **The Nuer: a description of the modes of livelihood and political institutions among the Nuer**. Oxford, Clarendon Press, 1940 (Trad. Bras. Ana M. Goldberger Coelho. São Paulo, Editora Perspectiva, 1978).

FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa; PADILHA, Maria do Rosário de Fátima; OLIVEIRA, Karlla Karinne de Gomes; MATSUMOTO, Masayoshi. O cuscuz na alimentação brasileira. **Revista Contextos da Alimentação** Vol. 3 no 1 ano, p. 35-49, dezembro de 2014.

FAUSTO, Boris. **História concisa do Brasil**. 2 Ed., 2 reimpr. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2009.

FAVET, R.; FRIKART, M.-J.; POTIN, J. La valorisation du tamarin. Richesses et potentialités des agroressources dans les PED UE 9 – IAAS 3. **Montpellier Sup Agro Institut des régions chaudes**, septembre, 2011.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Design Sylva Monteiro, 11ª Edição. Editora Senac – São Paulo, 2020.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online]. 2018, v. 13, n. 1. ISSN 1984-817X.

FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação** / sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari; tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. – São Paulo: Estação Liberdade, 1988.

FONSECA, Selva Guimarães. **Didática e prática de ensino de história: Experiências, reflexões e aprendizados** / Selva Guimarães Fonseca. – Campinas, SP: Papirus, 2003.

FRAGA, Walter; ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de. **Uma história da cultura afro-brasileira**, São Paulo: Moderna, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime patriarcal** / Gilberto Freyre; ilustrações em cores de Cícero Dias; desenhos de Antonio Montenegro. – 34ª ed. Rio de Janeiro; Record, 1998.

FRY, Peter. **Feijoada e "soul food"**: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais. In. Para inglês ver; identidade e política na cultura brasileira. Publicado originalmente em Ensaios de Opinião, Vol. 4. A tradução é de Eunice Ribeiro Durham, p. 47-53, 1977.

GUIMARÃES, Carlos M. Mineração, Quilombos e Palmares. Minas Gerais no Século XVIII. In: **REIS, João J.; GOMES, Flávio dos Santos. Liberdade por um fio. História dos Quilombos no Brasil**. 1ª ed. São Paulo: Claro Enigma, p. 157-186, 2012.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade** / Stuart Hall; tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guararaeira Lopes Louro – 11. Ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HARLAN, Jack R. Indigenous African Agriculture. In: **The Origins of Agriculture. An International Perspective**. (C. Wesley Cowan, Patty J.

Watson, Eds.). Washington D.C., Smithsonian Institution Press, p. 59-70, 1992. Tradução e síntese de Jairo Henrique Rogge, p. 01-09.

_____. HORTIFRUTI/CEPEA. **Quais foram as frutas mais vendidas em 2017? 2018.** Disponível no site: <<https://www.hfbrasil.org.br/br/hortifruti-cepea-quais-foram-as-frutas-mais-vendidas-em-2017>> Acesso em 10 de junho de 2020.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2008.

_____. IBGE Cidades. **Censo realizado no ano de 2010.** Disponível no site <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/davinopolis/historico>> Acesso em 20 de outubro de 2021.

JANUÁRIO, Ana Cláudia dos Santos. **Mãos negras: saberes e sabores afro-brasileiros.** Orientadora Maria Renilda Nery Barreto. 2018, 68 f. Dissertação (Mestrado) – Centro Federal de Educação Tecnologia Celso Suckow da Fonseca, CEFET/RJ, 2018.

JÚNIOR, Caio Prado. **Formação do Brasil Contemporâneo: colônia,** 23ª ed. – São Paulo: Brasiliense, 1997.

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

KHATOUNIAN, Carlos Armênio. **Breve história ambiental e sociocultural da alimentação no Brasil: do descobrimento a meados do século XX.** USP, Agrária. São Paulo, Nº 17, p. 59-92, 2012.

KI-ZERBO, Joseph. **História da África Negra.** Tradução Américo de Carvalho, Capa: Estúdios P.E.A. Volume 01, Hatier, Paris, 1972.

LEUZINGER, Georges. **Brasiliana Fotográfica,** 2015. Disponível em: <<https://brasilianafotografica.bn.gov.br/?p=2492>> Acesso em 23 de outubro de 2021.

M'BOW, M. Amadou Mahtar. Prefácio. In. **História geral da África, I: Metodologia e pré-história da África** / editado por Joseph Ki-Zerbo. – 2.ed. rev. – Brasília: UNESCO, 2010.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, p. 25-39, Janeiro/Junho de 2004.

MATOS, Patrícia Francisca de. **Estrada de ferro: o anúncio das metamorfoses de modernização do território do Sudeste Goiano.** Ateliê Geográfico, Revista Eletrônica, Goiânia, v. 6, nº. 1, p. 189-217, abril de 2012.

MATTOS, Regiane Augusto de. **História e cultura afro-brasileira.** 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MATVEIEV, Victor V. O desenvolvimento da civilização swahili. In. **História geral da África, IV: África do século XII ao XVI** / editado por Djibril Tamsir Niane. – 2.ed. rev. – Brasília: UNESCO, p. 518-519, 2010.

MEDEIROS, Roberto Dantas. **Informações técnicas para o cultivo de melancia em Roraima.** / Roberto Dantas Medeiros, Admar Bezerra Alves.– Boa Vista, RR: Embrapa Roraima, 2016.

MELO, Jhonatan Rezende de; SILVA, Nielson Fernandes Muri da Silva; NUNES, Neuza Maria de Siqueira. Café: origem e contribuição para a economia do Brasil. **Revista Científica Interdisciplinar.** ISSN: 2526-4036 N° 3, volume 1, artigo n° 02, p. 15-24, Janeiro/Junho 2018.

MELO, Nágela Aparecida de. **Pequenas cidades da microrregião geográfica de Catalão (GO): análises de seus conteúdos e considerações teórico-metodológicas** / Nágela Aparecida de Melo. Orientadora Beatriz Ribeiro Soares. 2008, 527 folhas. Tese (Doutorado) - Pós-Graduação em Geografia/Tese de doutorado – Universidade Federal de Uberlândia, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/15906/1/PequenasCidadesMicrorregiao.pdf>> Acesso em setembro de 2021.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Massimo Montanari: tradução de Letícia Martins de Andrade. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro.** Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeane Sawaya: revisão técnica de Edgard de Assis Carvalho. – 2. Ed.rev. – São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2011.

MUDIMBE, V. Y. **The Invention of Africa. Gnosis, Philosophy, and the Order of Knowledge, Bloomington: Indiana University Press, 1988.** Tradução para a língua portuguesa de partes do livro por Leonor Pires Martins.

MÜLLER, Antonio Agostinho. **A cultura do dendê Belém, EMBRAPA-CPATU.** 1980. 24 p. ilust. EMBRAPA-CPATU. Miscelânea, 5, 1980.

MUNANGA, Kabengele. **O negro no Brasil de hoje.** /Kabengele Munanga, Nilma Lino Gomes. São Paulo: Global, 2006.

MUNANGA, Kabengele. **Origens africanas do Brasil Contemporâneo: histórias línguas, culturas e civilizações.** 3º ed. Gaudí Editorial, 2012.

MUNFORD, Lewis, 1895. **A cidade na história: suas origens, transformações e perspectivas.** Trad. Neil R. da Silva. 4ª ed. São Paulo: Martins, 1998.

OLIVEIRA, R. L. L.; MOREIRA, A. R.; COSTA, A. V. A.; SOUZA, L. C. S.; LIMA, L. G. S.; SILVA, T. L. **Modelos de determinação não destrutiva de área foliar de feijão caupi *Vigna unguiculata* (L.).** Global Science Snd Technology, v. 8, n. 2, p. 17-27, 2015.

ORTENCIO, Bariani. **Cozinha goiana**. Edição Especial./ Bariani Ortencio. Goiânia: Editora, 2012.

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil**. 134 folhas. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) Pós-graduação em História da África - Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017.

PALACIN, Luiz. **Goiás 1722-1822**. 2ª ed. Goiânia, Oriente, 1976.

PEREIRA, Daniel A. **Das relações históricas Cabo Verde – Brasil** / Daniel A. Pereira. – Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2011.

PEREIRA, José Almeida. **As variedades de arroz vermelho brasileiras** / José Almeida Pereira e Orlando Peixoto de Moraes. - Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2014.

PEREIRA, Neuton Damásio. **A trajetória histórica dos negros brasileiros: da escravidão a aplicação da lei 10639 no espaço escolar**. Orientadora Tânia Aparecida Lopes. 2015. 109 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015.

PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, 5(2), p. 301-310, abril-jun, 2013.

POLLAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões Metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista Nutrição de Campinas**, 16(4); p. 365-386, out/dez, 2003.

POLLAN, Michael. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Ed. Digital. Editora Intrínseca, Rio de Janeiro, 2014.

POST, Frans Janszoon. ENGENHO de açúcar. In: **ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira**. São Paulo: Itaú Cultural, 2022. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra14452/engenho-de-acucar>> Acesso em: 13 de fevereiro de 2022. Verbete da Enciclopédia. ISBN: 978-85-7979-060-7.

POTÈRES, Roland; BARRAU, Jacques. Origens, desenvolvimento e expansão das técnicas agrícolas. In. **História geral da África, I: Metodologia e pré-história da África** / editado por Joseph Ki-Zerbo. – 2.ed. rev. – Brasília: UNESCO, p. 781-803, 2010.

QUERINO, Manuel. **A arte de culinária na Bahia**. Livraria Progresso Editora, Praça da Sé, Salvador, Bahia, 1957.

REINALDO, Helen Cássia. **Hidrelétrica Serra do Facão no Rio São Marcos: tramas e dramas sobre Davinópolis (GO)**. Orientadora Helena Angélica de Mesquita. 2012,142 folhas. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-

Graduação *Stricto sensu* em Geografia, para a obtenção do grau de mestre em Geografia). Universidade Federal de Goiás – Campus Catalão, 2012.

REIS, João J.; GOMES, Flávio dos Santos. Uma história de liberdade. In. **Liberdade por um fio. História dos Quilombos no Brasil**. 1ª ed. São Paulo: Claro Enigma, p. 09-28, 2012.

RÜSEN, Jörn. **Cultura faz sentido: orientações entre o ontem e o amanhã**; tradução de Nélio Schneider. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.

SAINT-HILAIRE, Augusto de. **Viagens pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Geraes**. Trad. Clado Ribeiro de Lessa. Edição Ilustrada. Companhia Editora Nacional; São Paulo – Rio de Janeiro – Recife – Porto Alegre, 1938.

SANTOS, Milton, 1926. **A urbanização brasileira**. 2ª ed. – São Paulo: HUCITEC, 1994.

SATTERFIELD, Stephen. **Da África aos EUA: Uma jornada gastronômica. Documentário (Título original: High On The Hog: How African American Cuisine Transformed America)**. Produção e direção: Stephen Satterfield, Estados Unidos: Netflix, 2021. Acesso em 10/04/2021.

SCHMIDT, Maria Auxiliadora. **Ensinar História / Maria Auxiliadora Schmidt, Marlene Cainelli**. – São Paulo: Scipione, 2009.

SILVÉRIO, Valter Roberto. **Síntese da coleção História Geral da África: Pré-história ao século XVI / coordenação de Valter Roberto Silvério e autoria de Maria Corina Rocha e Muryatan Santana Barbosa**. – Brasília: UNESCO, MEC, UFSCar, 2013.

SILVÉRIO, Valter Roberto. **Síntese da coleção História Geral da África: século XVI ao século XX / coordenação de Valter Roberto Silvério e autoria de Maria Corina Rocha e Muryatan Santana Barbosa**. – Brasília: UNESCO, MEC, UFSCar, 2013.

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. **O alimento como categoria Histórica: apontamentos sobre História da Alimentação com registros de viajantes europeus oitocentistas**. XIII Encontro Estadual de História da Anpuh RS; junho de 2016, p. 01-12, Santa Cruz do Sul.

SIQUEIRA, Marcos Vinícius Bohrer Monteiro. **Inhame (*Dioscorea spp*): uma cultura ainda negligenciada**. Horticultura Brasileira 27: 2009, S. 4076. Disponível em: <<http://www.abhorticultura.com.br>> Acesso em julho de 2021.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. 2ª edição; Rio de Janeiro, Typographia de João Ignacio da Silva, Rua da Assembleia 81, 1879.

SOUSA, Gustavo Pinto de. GUIMARÃES, Rogério da Silva. Other Views on the African Diaspora: An Interview with Prof. Robert Voeks. **Revista Transversos**.

“Dossiê: Áfricas e suas diásporas”. Rio de Janeiro, nº. 10, pp.348-358, Ano 04. ago. 2017. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/transversos>> ISSN DOI: 10.12957/transversos.2017.29988

SOUZA, Laura Olivieri Carneiro de. **Quilombos: Identidade e história** / Laura Olivieri Carneiro de Sousa. 1 ed. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2012.
SOUZA, Maria de Mello. África e Brasil africano. São Paulo: editora Ática, 2008.

VINHA, Teresinha Pompeo. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. **Interfaces da Educ.**, Paranaíba, v.6, n.17, p. 289-311, 2015.

WALTKINS, Case. Palmeiras africanas em solos brasileiros: transformação socioecológica e a construção de uma paisagem afro-brasileira. **HALAC – História Ambiental, Latinoamericana y Caribeña** • <http://halacsolcha.org/index.php/halac> v.10, n.1 (2020) • p. 150-193 • ISSN 2237-2717 • <<https://doi.org/10.32991/2237-2717.2020v10i1>>. p150-193, 2015.

WATKINS, C.; VOEKS, R. A Mata Transatlântica: Afrodescendentes e transformação socioecológica no litoral da Bahia (The Transatlantic Forest: Afrodescendants and socioecological change on the Bahian coast). In. **Metamorfoses florestais: Culturas, ecologias e as transformações históricas da Mata Atlântica brasileira**, eds. Diogo Cabral and Ana Bustamante. Curitiba: Editora Prismas, p. 150-174, 2016.

Questionário para coleta de dados



QUESTIONÁRIO PARA COLETA DE DADOS

- 1) Você sempre morou na cidade de Davinópolis?
- 2) Onde você morava antes de se mudar para a cidade de Davinópolis?
- 3) Quanto tempo você mora em Davinópolis?
- 4) Na sua infância você já ouviu de algum parente mais velho ou conhecidos, relatos ou histórias de pessoas negras que trabalhavam nas proximidades de Davinópolis? Se já ouviu, saberia dizer quais tipos de trabalhos eles realizavam?
- 5) Com relação as plantas alimentícias na **PARTE I** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**, quais você conhece e já viu na cidade de Davinópolis?
- 6) Quais das plantas alimentícias na **PARTE I** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**, você nunca viu na cidade de Davinópolis?
- 7) Você conhece a origem de algumas destas plantas alimentícias na **PARTE I** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**?
- 8) Você cultiva ou cultivava algumas destas plantas alimentícias na **PARTE I** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS** em Davinópolis? Caso você cultiva ou cultivava, **COMENTE** se era em hortas? E descreva como era feito o processo de plantio da planta? (**EXEMPLO**: Diga se o plantio ocorria em solo mais seco ou húmido, o mês em que costumava plantar e colher o fruto, se plantava junto com outras plantas e se era para consumo próprio ou para a venda)
- 9) Quanto ao consumo, descreva como você costuma preparar algumas das plantas alimentícias citadas na **PARTE I** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**? (**Exemplo**: Descreva se é cozido, refogado, crú, e se é preparado com outros ingredientes numa mesma panela, como salada ou como acompanhamento de outras refeições)
- 10) Sobre as comidas na **PARTE II** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**, quais delas você conhece? E quais delas você já experimentou em Davinópolis?
- 11) Você sabe preparar algumas destas comidas na **PARTE II** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**? Se você sabe, descreva qual, onde e como você aprendeu.
- 12) Caso você prepara algumas das comidas na **PARTE II** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**, descreva se existe um dia específico, feriado ou momento festivo, ao qual a comida é preparada.
- 13) Com relação a **ANGOLA**, você já consumiu ou consome a carne do animal, caso consuma, poderia citar a receita de como era ou é preparado?
- 14) Você utiliza ou já utilizou o **PILÃO** para triturar algum tipo de grão (arroz, milho, feijão, etc.), se já, dizer qual era o grão, e o que você fazia com o **GRÃO TRITURADO**.
- 15) Caso você prepara algumas das comidas na **PARTE II** do **FORMULÁRIO PARA COLETA DE DADOS**, escreva a receita completa e a forma de preparo.

Assinatura do(a) Estudante

Assinatura do Pai/Mãe e/ou Responsável