

 Anna Cláudia Oliveira Santos¹
 Caroline D'Azevedo Sica¹

¹ Universidade Feevale^{ROR}. Curso de Nutrição. Novo Hamburgo, RS, Brasil.

Correspondência
Anna Cláudia Oliveira Santos
acoliveiranutri@gmail.com

Editor Associado
 Fabiana Bom Kraemer

Cultura alimentar de uma comunidade quilombola de um município do Rio Grande do Sul

Food culture of a quilombola community in a municipality in Rio Grande do Sul

Resumo

Introdução: Comunidades quilombolas são núcleos populacionais com características específicas, com trajetória história própria ancorada em determinado território, com presunção de ancestralidade africana e resistências à opressão sofrida em razão da escravidão. **Objetivo:** Compreender a cultura alimentar de uma comunidade quilombola de um município do Rio Grande do Sul. **Métodos:** Trata-se de um estudo com abordagem mista, exploratória e descritiva, com delineamento transversal. Foram coletados dados referentes à caracterização da amostra, cultura alimentar e contribuições da comunidade quilombola para alimentação saudável, por meio de um questionário elaborado para a pesquisa. **Resultados:** Foram entrevistados vinte moradores de um quilombo, onde na amostra o sexo feminino é majoritário com 60% (n=12). Os entrevistados afirmaram que a transmissão de conhecimento sobre os alimentos e receitas tradicionais são repassados em geração; sendo assim, nutrem muito além do corpo. **Conclusão:** Com base na trajetória histórica do povo negro, que carrega uma cultura alimentar presente em nossas memórias e mesmo em meio a tantas adversidades, influenciada por pensamentos racistas, enaltecer as riquezas da cultura alimentar dessa população permite compreender que a resistência negra também atravessa as questões alimentares e o ato de se alimentar expressa memória, afeto e ancestralidade.

Palavras-chave: Consumo de alimentos. Hábitos alimentares. Grupo Étnico. Ancestralidade.

Abstract

Introduction: Quilombola communities are population centers with specific characteristics, with their own historical trajectory anchored in a certain territory, with a presumption of African ancestry and with resistance to the oppression suffered due to slavery. **Objective:** To understand the Food Culture of a quilombola community in a municipality in Rio Grande do Sul. **Methods:** This is a study with a mixed, exploratory and descriptive approach, with a cross-sectional design. Data were collected regarding the characterization of the sample, food culture and contributions of the quilombola community to

healthy eating, through a questionnaire prepared for the research. **Results:** Twenty residents of a quilombo were interviewed, where the majority of women in the sample were 60% (n=12). The interviewees stated that the transmission of knowledge about traditional foods and recipes is passed on through generations, therefore, they nourish much more than the body. **Conclusion:** Based on the historical trajectory of black people, who carry a food culture that is present in our memories and even in the midst of so much adversity, influenced by racist thoughts, praising the riches of this population's food culture allows us to understand that black resistance also it crosses food issues and the act of eating expresses memory, affection and ancestry.

Keywords: Food consumption. Eating habits. Ethnic group. Ancestry

INTRODUÇÃO

Em seu significado original, “quilombo” origina-se do quimbundo *kilombo*, significando acampamento, arraial, povoação, união, exército; foi utilizada pelos portugueses para denominar as povoações construídas por escravos fugidos.¹ Os quilombos foram muito mais do que lugar de repouso de escravos; foram a maior forma de luta e resistência contra o sistema escravista e um espaço onde os negros puderam desenvolver seus costumes e reafirmar sua identidade.²

A cultura alimentar expressa a identidade de povos e grupos sociais que ao longo do tempo se instalaram nas Américas. No Brasil, as diferentes expressões de culturas alimentares estão ligadas a história, hábitos, necessidades, preferências, variedades de alimentos e temperos. O ato de se alimentar não é apenas biológico, pois também possui caráter social, uma vez que a cultura alimentar é identificada através do alimento. A partilha dos alimentos, também denominada como comensalidade, é uma prática característica do *Homo sapiens* desde os tempos de caça e coleta, e o comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela função social das refeições.³

As comunidades quilombolas possuem ancestralidade negra, resgate da cultura afro-brasileira e ocupam todo o território nacional brasileiro. Em sua maioria, os quilombolas possuem menor renda e menor grau de instrução que os demais brasileiros, constituindo um estrato da população nacional que tende a ser marginalizada, discriminada socialmente, mais vulnerável a doenças e violência, e a apresentar condições de acesso à saúde mais precárias.⁴

Assim, diante do exposto, este trabalho tem por objetivo compreender a cultura alimentar de uma comunidade quilombola de um município do Rio Grande do Sul.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo misto (quantitativo e qualitativo), exploratório e descritivo com delineamento transversal.

A população deste estudo foi composta por um quilombo localizado na região centro-sul do estado do Rio Grande do Sul-RS. O Quilombo Chácara da Cruz, situado no município de Tapes, caracteriza-se por ser um quilombo urbano, cuja comunidade foi reconhecida pela Fundação Cultural Palmares, instituição pública voltada para a promoção e preservação dos valores culturais, históricos, sociais e econômicos decorrentes da influência negra na formação da sociedade brasileira. Entretanto, apesar de não ter o processo de titulação pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), ele é um dos poucos quilombos no Brasil que tem a posse de suas terras, desde 1890. No quilombo vivem 32 famílias, com duas a cinco pessoas em cada casa, que mantêm laços de parentesco entre si e descendem da família Kinho. Entre os critérios de inclusão, os participantes do estudo tinham entre 18 e 60 anos, ser pertencentes ao quilombo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Como critérios de exclusão, foram respondentes menores de 18 anos e os que não assinaram o TCLE ou que desistiram da pesquisa.

A coleta aconteceu *in loco* em fevereiro de 2023, pela pesquisadora acadêmica do curso de graduação de Nutrição, com supervisão da pesquisadora responsável. Foram coletados os dados referentes a caracterização da amostra, cultura alimentar e contribuições de saberes alimentares que foram repassados de geração em geração. Para isso, foi utilizado questionário elaborado pela própria autora, desenvolvido exclusivamente para esta pesquisa, apresentado em formato de assinalações e descrições.

No questionário que trata da caracterização da amostra, foram coletados os dados de gênero, faixa etária, estado civil, renda, situação de trabalho, cor da pele e escolaridade. Além disso, foram realizadas algumas perguntas descritivas que auxiliaram na identificação da cultura alimentar e saberes ancestrais da comunidade quilombola. Destaca-se que nas respostas qualitativas apresentadas, foram incluídos nomes importantes para o movimento negro, preservando-se assim o sigilo dos participantes.

Os dados quantitativos foram analisados no *software* Statistical Package for Social Sciences (SPSS), versão 26.0, e as variáveis categóricas descritas foram apresentadas como frequências absolutas e relativas.

Na análise dos dados do material coletado pela presente pesquisa, na parte da pesquisa qualitativa, utilizou-se a metodologia recomendada por Laurence Bardin⁵ para a análise dos dados. A referida autora recomenda três etapas consecutivas para se analisar os dados da pesquisa de forma abrangente, segura e efetiva.

A primeira etapa, chamada de pré-análise, acontecerá após a coleta dos dados propriamente ditos. É a fase na qual se organiza o material a ser analisado, com o objetivo de torná-lo operacional, bem como sistematizar as ideias. Nesta etapa, o início se dá com a leitura flutuante, quando é estabelecido o contato com os dados recolhidos. Em seguida, nesta etapa ainda, são feitas a escolha dos documentos e a demarcação do que será analisado; e por último, nesta etapa, são executados os recortes de textos nas respostas coletadas.⁵

Na próxima etapa, chamada de exploração do material, há a definição de categorias e a contagem de frequência de recorrências nos resultados da pesquisa. É uma etapa muito importante, que agrega valor ao material que está em estudo, quando ocorre a descrição analítica orientada pelas hipóteses e material teórico. Segundo a referida autora, a codificação, a classificação e a categorização são básicas nesta etapa.⁵

Na terceira e última etapa, acontecem o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação. Ocorrem, também nesta etapa, a condensação e o destaque das informações para análise reflexiva e crítica.⁵

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Feevale, sob o nº de parecer 5.843.211, de acordo com os requisitos da Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) e suas complementares.⁶ Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados individuais serão mantidos em sigilo, assim como a identificação dos indivíduos nos resultados finais, e serão armazenados por, pelo menos, cinco anos.

RESULTADOS

Neste estudo, foram entrevistados vinte moradores do quilombo. A caracterização da amostra está apresentada na Tabela 1, na qual se observa que o gênero feminino é majoritariamente 60,00% (n=12) da amostra analisada, com a faixa etária prevalente de 40 a 60 anos. No que se refere à renda familiar, 75,00% (n=15) possuem uma renda de zero até um salário mínimo, considerando a Lei nº 14.358, que passou a vigorar a partir de 1º de janeiro de 2022, o valor de R\$ 1.212,00. Em relação ao trabalho, 45,00% (n=9) da amostra possuem alguma ocupação trabalhista; no que respeita a escolarização, apresentam-se dois números significativos nos resultados: 50,00% (n=10) do ensino fundamental incompleto e, em contrapartida, 20,00% (n=4) com nível de escolaridade de ensino médio completo

Tabela 1. Caracterização da amostra dos entrevistados do Quilombo Chácara da Cruz, situado no município de Tapes, no Território Centro Sul do Rio Grande do Sul. (n=20)

Variáveis	n(%)
<i>Sexo</i>	
Masculino	8 (40)
Feminino	12 (60)
<i>Idade</i>	
18 a 25 anos	1 (5)
26 a 39 anos	3 (15)
40 a 60 anos	16 (80)
<i>Auto declaração</i>	
Preta	17 (85)
Parda	2 (10)
Branca	1 (5)
Amarela	0 (-)
Outra	0 (-)
<i>Estado Civil</i>	
Solteiro (a)	9 (45)
Casado (a) ou união estável	7 (35)
Viúvo (a)	3 (15)
Separado (a) /divorciado (a)	1 (5)
<i>Renda Familiar</i>	
0 - até 1 salário mínimo	15 (75)
2 - 3 salários mínimo	5 (25)
4 - 5 salários mínimo	0 (-)
> 5 salários mínimo	0 (-)
<i>Trabalho</i>	
Formal	9 (45)
Aposentado/pensionista	4 (20)

Fonte: autoras (2023).

Para compreender como a transmissão de conhecimento sobre os alimentos tradicionais do quilombo são repassados de geração a geração e possuem memória e afeto, assim como a preservação, foram transcritas as falas dos entrevistados. O que mais se manifestou foi estar em volta da cozinha observando algum familiar cozinhar e, através da oralidade, as práticas foram repassadas, conforme as falas apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1. Transmissão de conhecimento sobre os alimentos tradicionais do Quilombo.

<p><i>"Eu via a minha mãe fazer na cozinha. Porque a conversa tudo se dava em volta da cozinha".</i></p> <p><i>Conceição Evaristo.</i></p> <p><i>"Veio já da sogra, veio da família, antecessores no caso, e depois a minha sogra repassou e a gente vai fazendo e sempre um faz uma coisa ou outra para lembrar e continuar repassando. Tanto é que a minha pequena adora comer as caças e coisas assim das antigas, cuscuz, ela adora."</i></p> <p><i>Gilberto Gil.</i></p>

Quadro 1. Transmissão de conhecimento sobre os alimentos tradicionais do Quilombo.(Cont)

“Era na observação, nois conversando e vai aprendendo.”

Machado de Assis.

“Observava a mãe fazer quando cozinhava.”

Tereza de Benguela.

“Desde pequena foi transmitido. Na cozinha.”

Sueli Carneiro.

“Foi repassado pelos nossos avós, na nossa infância, aprendendo a cozinhar, observando.”

Maria Firmina dos Reis.

“A minha avó fazia muito. Eu estava sempre junto, olhava muito mas a mãe me botava no serviço, os mais novos ficavam olhando e os mais velhos ajudavam na cozinha.”

Dandara dos Palmares.

“Aprendi observando a vó, tendo que fazer, ajudando a cozinhar.”

Elza Soares.

“Foram repassadas pelas freiras do abrigo que morei por um tempo. Elas já iam para a frente do fogão ensinando.”

Lélia Gonzales.

“Aprendi na cozinha.”

“Eu já trouxe isso de casa. A minha mãe fazia tudo dentro de casa. Eu com 10 anos já trabalhava fora e aprendia muitas coisas fora, trabalhando.”

Djamila Ribeiro.

“Aprendi com minha mãe e com a minha avó. Cozinhando junto. Observando elas na cozinha. Tudo que eu sei é que aprendi com elas e passei para os meus filhos. Hoje sou bisavó.”

Oliveira Silveira.

“Nos últimos 10 anos eu cuidei da minha esposa que teve câncer e ela sentava na ponta da mesa e ia me dizendo o que eu tinha que fazer na cozinha. Ela picava todos os alimentos, mas quem fazia a comida era eu.”

Zumbi dos Palmares.

Fonte: autoras (2023).

Com relação ao ato de se alimentar e suas representações, podemos observar, nas respostas apresentadas no Quadro 2, que além de se alimentar para se nutrir, o ato representa família, união, vida, resistência e ancestralidade.

Quadro 2. O que o ato de se alimentar representa para os entrevistados do Quilombo.

"Emoção com a fartura que se tem hoje. Lembro do que a gente passou e ver aquele monte de alimento e poder escolher, antigamente não tinha o poder do escolher, era o que tinha e deu."

Gilberto Gil

"Reunir a família, comer comida boa, encher essa mesa de gente. Dando risada, escutando música, olhando TV, conversando. Comida é união."

Machado de Assis.

"União. Estamos sempre unidos, todos juntos sempre."

Maria Firmina dos Reis.

"É bom. Me sinto feliz."

Abdias Nascimento.

"A vida."

Luís Gama.

"União. Estamos sempre unidos, todos juntos sempre."

Dandara dos Palmares.

"A vida. É uma reverência. Não só o ato de se alimentar, como alimentar o próximo porque a cozinha representa pra mim o que me foi passado uma maneira de amor, carinho, afeto. Afetividade."

Conceição Evaristo.

"Felicidade. Aqui em casa ninguém come comida requentada, comemos todos juntos no mesmo horário, esperamos quem trabalha fora chegar do trabalho para almoçar e almoçamos todos juntos."

Tereza de Benguela.

"União. Família."

Lélia Gonzales.

"Felicidade."

Djamila Ribeiro.

"Ancestralidade, unir o que foi deixado como legado. Família."

Elza Soares.

"Alegria. Felicidade."

Zumbi dos Palmares.

Quadro 2. O que o ato de se alimentar representa para os entrevistados do Quilombo (Cont).

<p><i>“Representa família, porque como eu sai de casa muito cedo eu não tive isso na infância então eu sempre espero eles aqui na volta.”</i></p> <p><i>Carolina Maria de Jesus.</i></p> <p><i>“União. O ato de se alimentar é de saber que ta todo mundo bem que está junto, é uma dádiva divina. De sentar todo mundo junto, todo mundo larga o celular e come todo mundo junto.”</i></p> <p><i>“Representa família, porque como eu sai de casa muito cedo eu não tive isso na infância então eu sempre espero eles aqui na volta.”</i></p> <p><i>Carolina Maria de Jesus.</i></p> <p><i>“União. O ato de se alimentar é de saber que ta todo mundo bem que está junto, é uma dádiva divina. De sentar todo mundo junto, todo mundo larga o celular e come todo mundo junto.”</i></p> <p><i>Sueli Carneiro.</i></p>

Fonte: autoras (2023).

No Quadro 3, analisamos as facilidades e barreiras da alimentação para as famílias do Quilombo, no qual se percebe que as famílias residentes, por manterem laços de parentesco entre si, se amparam para que ninguém passe nenhuma dificuldade; cada família contribui com o que pode, além dos recebimentos destinados ao Quilombo, como cestas básicas oferecidas durante a pandemia. Já em relação às dificuldades, foi citada, ao longo da entrevista, a falta do plantio e da colheita, considerando que o Quilombo é um quilombo periurbano, que não vive de agricultura familiar e não possui recurso animal.

Quadro 3. Facilidades e barreiras para alimentação das famílias residentes na comunidade.

FACILIDADES
<p><i>“Aqui no Quilombo não tem pessoas necessitadas, acredito que seja um dos únicos Quilombos do sul assim. Aqui é assim, a mãe do meu pai não saia ler e escrever então ela fez questão dos filhos dela estudar e se nos não estudemos foi porque não quisemos, condições nos tivemos.”</i></p> <p><i>Gilberto Gil</i></p> <p><i>“Se falta algum alimento sempre ajudamos uns aos outros. Quando nos apontamos em casa sempre tem a ajuda de alguém.”</i></p> <p><i>Dandara dos Palmares</i></p> <p><i>“Aquele meio termo, porque tu tem que gastar né. O sogro tem horta mas não é muita por causa da seca, tudo atrapalha, é de tempo em tempo que tu vai poder plantar uma coisinha ou outra.”</i></p> <p><i>Machado de Assis</i></p> <p><i>“Por ser perto as coisas, não temos hortas, espaço a gente tem. Agora é só ir pegar a bicicleta ir ali e já voltar, fica mais fácil. Tudo é perto.”</i></p> <p><i>Nelson Mandela</i></p> <p><i>“Na pandemia mesmo veio os rancho, veio as ajudas, que foi uma ajuda boa porque o pessoal fico com pouco serviço, mas a gente não fico se trabalhar, só que daí o dinheiro já não era o mesmo. E o auxílio emergencial. Foi uma coisa que ajudou muito.”</i></p> <p><i>Maria Firmina dos Reis</i></p>

Quadro 3. Facilidades e barreiras para alimentação das famílias residentes na comunidade.

<p><i>"Ganhamos cesta básica na pandemia."</i> <i>"Sim porque, nem sempre, mas a gente recebe ajuda com cesta básica."</i> Zumbi dos Palmares</p> <p><i>"Não tem, se não ir no mercado não tem."</i> Milton Nascimento</p> <p><i>"Não é fácil. Porque não é fácil, há três quartos com dois quartos, uma cozinha e um banheiro juntos e às vezes recebo meus irmãos em minha casa. Recebemos cestas básicas de vez em quando, mas arroz e feijão mais caros são difíceis, mesmo que seja metade de uma cesta básica."</i> Lélia Gonzales</p> <p><i>"Eu não entendo. Hoje está tudo no mercado, na feira. Antigamente a gente tinha tudo aqui dentro do quilombo, a gente plantava e tinha criação de animais, mas mais casas foram construídas e isso se perdeu, não dava mais para se manter. Mantivemos a carne frita na banha, por exemplo, para durar mais. A única coisa que tínhamos que não tínhamos aqui era arroz, porque a farinha era plantada com milho e era criada e feita farinha."</i> Djamila Ribeiro</p> <p><i>"Aqui em casa tem uma pequena horta, mas há, quando você quer colher um tempero, é só ir lá buscar e pronto."</i> Oliveira Silveira</p> <p><i>"A facilidade de ter tudo perto, de não ter mais que plantar, colher, descascar, tem a facilidade de só comprar no mercado e cozinhar. Existem alguns alimentos que estão no jardim, que você só precisa congelar e usar quando quiser."</i> Luís Gama</p> <p><i>"Os alimentos industrializados de hoje são mais "à mão" alimentos mais próximos, porque antes para fazer farinha, ou qualquer alimento, o trigo tinha que ser colhido, tinha que passar por todo o processo de construção até chegar o alimento, às vezes demorava muito. Claro que quando se faz algum rito para o Orixá, todo o processo de plantio e colheita é feito, a gente tenta fazer todo o rito antigo... Mas, mesmo assim, é mais fácil do que antes. Se você não tem tempo para fazer o processo, você compra o produto."</i> Elza Soares Elza Soares</p>
<p>DIFICULDADES</p> <p><i>"Antigamente os homens do quilombo podiam, caçar, pescar, plantar no quilombo, e no seu território, criar suas criações no coletivo. Inclusive apesar de sermos donos das nossas terras, um grande latifundiário local se apossou das nossas terras. Esse local era onde perto da água da mata, era onde a gente cultuava o nosso sagrado."</i> Sueli Carneiro</p> <p><i>"Aqui em casa não observamos dificuldades. A gente trabalha para isso uma alimentação melhor um conforto dentro de casa."</i> Carolina Maria de Jesus</p> <p><i>"Não plantamos, não tem recurso animal."</i> Abdias Nascimento</p> <p><i>"Pandemia foi muito ruim. Serviço foi pouco, financeiramente mais apertado e complicou bastante coisa."</i> Tereza de Benguela</p> <p><i>"Tudo virou muito artificial, a magia do preparo do alimento, a nossa energia, isso tem, mas agora quando eu for passar para minha neta... para minha sobrinha vai ser muito mais difícil, eu vou ter que fazer todo um contexto para ensiná-la a ter aquele respeito com a natureza, a ter aquela ligação toda, vou ter que arranjar outro método pra chegar até nesse sentindo pelo fato de hoje ser tudo muito fácil, muito mecanizado. E uma das coisas que a alimentação Quilombola não é, é mecanizada."</i> Conceição Evaristo</p>

Fonte: autoras (2023).

Com base na cozinha, os residentes do quilombo expõem considerável número de alimentos e receitas, muitas das quais são nacionalmente praticadas e outras adaptadas, com o passar do tempo, em suas residências. Em relação aos alimentos, foram mencionados arroz; feijão; fígado de gado; mondongo; língua de gado; carne de porco; farinha de milho; chuchu; butiá; ananá; lentilha; batata doce; aipim; quiabo; inhame; mel; couve e moranga. Já em relação às receitas tradicionais, foram citados o cuscuz; canjiquinha; feijão com pé de porco; feijão mexido; polenta doce; mafufo; canjicão; quibebe; farofa com ovo; ensopado de peixe; sopão de legumes; canjiquinha com carne de porco; feijoada; arroz com galinha; arroz de leite; compotas de pêsego, compotas de doce de fígado; compotas de doce de laranja; ambrosia; doce de leite; rapadura de leite; goiabadas; doçadas de ananás; e bolo de milho.

DISCUSSÃO

Durante o período de estudo, por meio da observação do cotidiano, falas e gestos dos quilombolas, foi possível analisar um conhecimento mais próximo da realidade da cultura alimentar da população remanescente dos quilombos, que apresenta diversas riquezas em seus hábitos alimentares. Além das preparações e a forma de servir as receitas tradicionais, que são perpetuadas e mantidas nas famílias de geração em geração, o modo de preparo e cultivo para manusear o alimento é uma forma de presentear o sagrado. E mesmo que ainda hoje haja um apagamento e estereótipos de comida pesada, gordurosa e prejudicial à saúde, a alimentação tradicional quilombola segue resistindo.

O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas também possui caráter social, uma vez que a cultura alimentar é identificada através do alimento.³ Quando compartilhamos a alimentação em volta de uma mesa, além de nos alimentarmos para nutrir e fazer as necessidades biológicas, estamos compondo e recompondo nossa cultura, que toca diversos sentidos, dentre os quais a memória. Comer e beber juntos indica uma relação de igualdade.⁷

É frequente a afirmação de que a cozinha brasileira é resultado de diversos demarcados identitários, como resultado da influência portuguesa, negra e indígena, por isso o Brasil não possui uma única cultura alimentar, mas culturas alimentares diversas - cada região possui pratos típicos.⁸ Até hoje, os pratos africanos estão presentes em nossa cultura, são saboreados no dia a dia do brasileiro e também nas festas populares.

Com relação aos alimentos tradicionais, um estudo muito parecido com este, feito por Bankoff em 2020,⁸ cita os caldos extraídos dos alimentos assados, misturados com farinha de mandioca (o pirão) ou com farinha de milho (o angu), feijoada, arroz de leite, quindim, canjiquinha, rabada, bife de fígado, polenta, canjica, cuscuz, tapioca, pé de moleque, amalá - alimentos que também foram citados pelos quilombolas.

Nesse contexto, um estudo⁹ aponta que a culinária é a ciência ou arte de elaboração dos alimentos através de técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo. Através do alimento, mantêm-se viva a memória e a identidade da cultura de uma comunidade. É importante preservar esse saber-fazer, a manutenção e a transmissão contínua do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim se fortalecem a identidade, a cultura e as práticas do seu patrimônio cultural material e imaterial.

Quando a comunidade quilombola recebe alguma visita, a cozinha será o primeiro local a ser apresentado, é a partir deste local que são repassados, de geração em geração, os saberes e sabores alimentares. Em comemorações festivas, a cozinha sempre estará cheia e ao redor dela estão os anciãos, pessoas de mais idade que possuem a missão de contar histórias ancestrais como um legado, e os mais novos. A cozinha quilombola é um espaço de sociabilidade, e cada canto dela está imerso de valores da afrobrasilidade que exalam muita alegria, animação e solidariedade.⁹

Podemos ressaltar, ainda, a comensalidade, que também está ligada à transmissão de conhecimentos e tradições passadas de gerações antigas às mais jovens, e que se dá por meio das festividades. Estas enaltecem a cultura da comunidade e, por meio da reprodução de receitas e agrupamento de pessoas para sua produção, agem na facilitação da preservação patrimonial, cultural e histórica das comunidades remanescentes de quilombolas.

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde, afirma que para olhar de forma abrangente para a alimentação, é necessário levar em consideração os nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Estes são parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com seu estado de bem-estar.¹⁰

Outro ponto importante para esta discussão é analisarmos as facilidades e barreiras para a alimentação das famílias residentes na comunidade quilombola. Com essa perspectiva, pode-se perceber a importância de desmistificar a população quilombola apenas como uma população que vive de agricultura familiar em meio de zona rural, visto que a comunidade analisada se localiza em meio urbano e existem diversos outros quilombos espalhados pelo Brasil titulados como quilombos urbanos. As comunidades quilombolas urbanas se veem inseridas em meio aos problemas próprios de espaços urbanos carregados da complexidade e da heterogeneidade que permeiam a vida cidadina. A apropriação de seus territórios se vincula, geralmente, à realidade da periferia e/ou de espaços marginalizados e/ou segregados.¹¹ Nesse cenário, o desenvolvimento de políticas públicas voltadas à garantia do acesso a uma alimentação adequada e saudável é imprescindível, tanto quanto se leve em consideração o local onde os indivíduos estão inseridos e as oportunidades de acesso disponíveis.

Também é necessário que a construção de ambientes alimentares mais saudáveis seja pautada pelo combate a todas as formas de discriminação e pela garantia de maior acesso a renda, educação, habitação e saneamento para as populações minoritárias. Os equipamentos de segurança alimentar e nutricional se destacam como alternativas factíveis para a melhoria da qualidade da alimentação da população exposta a desertos alimentares, como a inserção de hortas comunitárias e feiras-livres.⁹⁻¹⁴

Algumas limitações deste estudo devem ser consideradas, por se tratar de um estudo transversal. Devido ao longo questionário aplicado, percebeu-se uma desatenção dos participantes, assim como dificuldades na interpretação da pergunta devido à quantidade de informação apresentada. A partir dos resultados, sugere-se o desenvolvimento de novas pesquisas, contemplando maior público e regiões diferentes, bem como outras propostas de intervenção de cuidado em saúde e educação em saúde para a população quilombola.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do presente estudo e com base na trajetória histórica dos negros no Brasil, pode-se concluir que esse povo foi responsável por construir a riqueza do país. Mesmo em meio a tantas adversidades, que levam esta população à margem, enaltecer as riquezas da cultura alimentar da população remanescente do quilombo permite que os leitores reflitam e compreendam que a resistência negra também atravessa as questões alimentares e que, afinal, o ato de se alimentar expressa memória, afeto e ancestralidade.

Quando abordamos a influência da culinária dos povos historicamente inferiorizados, estamos propondo a valorização do consumo de alimentos nativos de um território que apresenta saberes e oralidade que são repassados de geração em geração. Diante disso, se faz necessário repensar que a culinária europeia não é a única a ser evidentemente valorizada como uma “hierarquia”, desqualificando as demais culinárias. Resgatar as contribuições da alimentação africana é recompor na mesa a história da alimentação brasileira, sendo uma ponte para revisitar o passado e questionar o presente, uma oportunidade de saber um pouco mais o quanto de África há em todos nós.

Ao analisar as políticas públicas que fomentam a alimentação adequada, os profissionais da saúde seguem as orientações do documento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), cujo intuito é garantir a segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada à população brasileira. Com a perspectiva de abordar os princípios e recomendações de uma alimentação adequada e saudável, o *Guia Alimentar para a População Brasileira* apresenta, em seus eixos, a valorização da cultura alimentar, afirmando e respeitando a identidade de um Brasil diverso.

Ainda há muito para debater e avançar no assunto “saúde de quilombolas”. É primordial o envolvimento social e profissional para a alteração da realidade apresentada, além de incentivos a trabalhos como estes para buscar proximidade com a população estudada. Torna-se fundamental que todas as profissões de saúde despertem para este desafio, e possam unir forças em um trabalho inter, multi e transdisciplinar, por uma motivação triste de nosso passado, que estiveram e ainda estão excluídos do atual processo de desenvolvimento.

REFERÊNCIAS

1. Lopes Nei. Novo Dicionário Banto do Brasil. Rio de Janeiro: Pallas, 2006.
2. De Oliveira CIH, Salvador MA. Quilombos Urbanos: A resistência cultural negra nas favelas de São Paulo. Unisepe. 2018;(6):72-118. [Acesso em maio. 2023]. Disponível em: https://portal.unisepe.com.br/unifia/wp-content/uploads/sites/10001/2018/06/6quilombos_urbanos.pdf
3. Moreira AS. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*. 2010;(62):23-36. [Acesso em abr. 2023].
4. Maciel E da S, Silva BKR, Schott E, Kato HC de A, Quaresma FPR, Figueiredo FW dos S, et al. Insegurança alimentar em comunidade quilombolas. *Segurança Alimentar e Nutricional*. 2021;(28):1-10. [Acesso em fev. 2023].
5. Bardin L. Análise de conteúdo. Tradução: Luís Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2011. [Acesso em jun. 2023].
6. Conselho Nacional de Saúde (Brasil). Resolução nº466, de 12 de dezembro de 2012. Brasília 2012. [Acesso em fev. 2023]. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>.
7. Brasil. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. [Internet] [Acesso em mar. 2023]. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

8. Bankoff ADP, Bispo IMP, Sousa MAB de. Estudo da cultura alimentar, hábitos de vida e influências sobre as doenças crônicas não transmissíveis. *Revista Saúde e Meio Ambiente*. 2020;(10):1-18. [Acesso em mar. 2023].
9. Araújo, S. Tradição e cultura: cozinha quilombola do Paraná. SEED-PR, Curitiba, 2008. *Ateliê Geográfico*. 2012.(6):113-131. [Acesso em fev. 2023].
10. Brasil. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. [Internet] [Acesso em abr. 2023]. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
11. Oliveira F, Vieira D'Abadia M. Territórios quilombolas em contextos rurais e urbanos brasileiros. *Elisee*. 2015.4(2):257-75. [Acesso em maio 2023].
12. Casagrande D, Borello JC, Canuto R. Pessoas Negras e indígenas vivem em áreas com acesso limitado a alimentos saudáveis em Porto Alegre. [Internet] [Acesso em abr. 2023]. UFRGS – *Jornal Universidade*. 2023. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/pessoas-negras-e-indigenas-vivem-em-areas-com-acesso-limitado-a-alimentos-saudaveis-em-porto-alegre/>.
13. Boutaud, JJ. Comensalidade. Compartilhar a mesa In: Montandon A. (Org.), *O livro da hospitalidade*. Editora Senac. 2011. [Acesso em maio. 2023].
14. Barradas M, Freling G. A comida como um foco de resistência da herança negra no Brasil - UFRGS - *Jornal da Universidade* [Internet]. [Acesso em abr. 2023]. www.ufrgs.br. 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/a-comida-como-um-foco-de-resistencia-da-heranca-negra-no-brasil/?print=print>.

Colaboradoras

Santos ACO e Sica CD participaram de todas as etapas, desde a concepção do estudo até a revisão da versão final do artigo.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 02 de outubro de 2023

Aceito: 18 de abril de 2024