

QUITANDAS QUILOMBOLAS: Identidade, Estratégia de Reprodução Social e Apropriação do Território por Comunidades do Semiárido Mineiro Envolvidas com a “Rota dos Quilombos”.

Luciana Priscila do Carmo¹
José Antônio Souza de Deus^{2 3}

Resumo

Colocando em evidência a produção de quitandas em comunidades quilombolas da região situada na transição entre o “Alto” e o “Médio” vales do Rio Jequitinhonha, e mais especificamente de comunidades localizadas nos municípios mineiros de Minas Novas, Chapada do Norte e Berilo, este artigo pretende problematizar sobre as relações do “saber-fazer” quitandas com as dimensões mais amplas da identidade e das paisagens culturais regionais abordando, em particular, o protagonismo assumido no processo pelas mulheres agricultoras, com vistas à reprodução social e à continuidade de grupos familiares no meio rural, em território quilombola. Realizou-se estudo sistemático sobre as práticas de doze comunidades que participaram das atividades vinculadas ao projeto “Agentes Quilombolas Socioambientais: o Turismo Como Geração de Renda Alternativa no Médio Jequitinhonha”, desenvolvido pela ONG CEDEFES, entre 2013 e 2015, propondo nesse contexto uma ‘Rota dos Quilombos’ de turismo de base comunitária.

Palavras-chave: quitandas quilombolas, identidade/reprodução social, território/territorialidade.

Introdução

De origem africana, mais especificamente, do quimbundo, língua falada no noroeste de Angola, a palavra quitanda, seria um derivativo de *kitanda*, que significa tabuleiro onde se expõem gêneros alimentícios à venda nas feiras, inclusive verduras e legumes (BUONOMO, 2015, p. 2).

Entender as quitandas quilombolas como elementos identitários que retratam os processos de reafirmação da ‘Identidade Quilombola’, ‘Estratégia de Reprodução Social’ e ‘Apropriação do Território’ em comunidades rurais dos municípios de Minas Novas, Chapada do Norte e Berilo, significa um grande desafio, devido à quantidade de

¹Programa de Pós-Graduação em Geografia – Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais- IGC/ UFMG (Mestranda); integrante da equipe do projeto “Agentes Quilombolas Socioambientais: o Turismo Como Geração de Renda Alternativa no Médio Jequitinhonha”, desenvolvido pelo Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva/ CEDEFES (2013-2015); lupriconsultoria@gmail.com

²Programa de Pós-Graduação em Geografia– Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais- IGC/ UFMG (Professor Associado III). jantoniosdeus@uol.com.br

³Ambos Pesquisadores do Grupo de Estudos Culturais e Etnogeográficos – GECES, vinculado ao Laboratório de Geografia Agrária e Agricultura Familiar do Departamento de Geografia-IGC/ UFMG e Núcleo TERRA & SOCIEDADE - Núcleo de Estudos em Geografia Agrária, Agricultura Familiar e Cultura Camponesa (CNPq-BR).

comunidades quilombolas aí domiciliadas e concentradas no semiárido e, devido, além disso, às especificidades regionais relacionadas aos conceitos que traremos para a discussão.

Este artigo tem como objetivo principal problematizar sobre as relações do “saber-fazer” quitandas com as dimensões mais amplas da identidade e das paisagens culturais regionais abordando, em particular, o protagonismo assumido no processo pelas mulheres agricultoras, com vistas à reprodução social e à continuidade de grupos familiares no meio rural, em território quilombola.



Figura 1: Mapa do Vale do Jequitinhonha/MG

Fonte: Wikipedia/Vale do Jequitinhonha

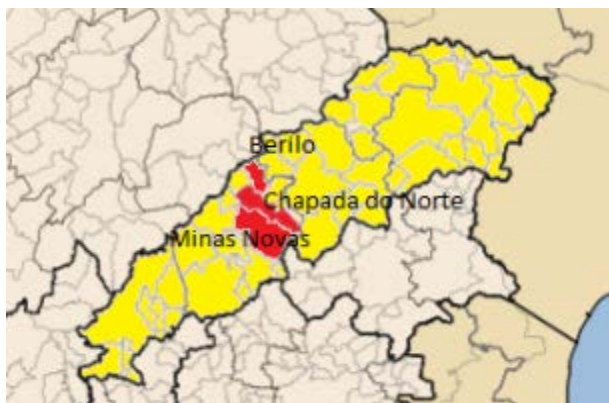


Figura 2: Localização dos Municípios Analisados

Fonte: Wikipedia/Adaptado pela autora

Os três municípios investigados possuem algumas características comuns: todos possuem a área urbana bem menor que a área rural e com difícil acesso às comunidades; todos eles sofrem influências culturais associadas às experiências de trabalho sazonal da população em outras regiões do Brasil; todos são municípios que sofrem descontinuidade de produção rural em períodos de estiagem e chuva bem delimitados, mas que vêm sendo desestabilizados pela falta de chuvas na quantidade necessária e; também, formam a maior concentração⁴ de comunidades auto-identificadas como remanescentes de quilombos em todo o Vale do Jequitinhonha/MG (MOREIRA, 2013), embora nenhuma destas comunidades possui titulação coletiva das terras. Entende-se, desde então, que existe um processo contínuo e intenso de construção e (re)construção

⁴ N.A: Ainda existem disparidades com relação aos dados disponíveis sobre a quantidade de comunidades quilombolas auto reconhecidas e as que foram certificadas pela Fundação Cultural Palmares. Atualmente a maior referência destes dados sobre auto reconhecimento em Minas Gerais são os da ONG CEDEFES (2013) e em suas publicações mais recentes. Já os dados da Fundação Cultural Palmares encontram-se disponíveis em <<http://www.palmares.gov.br/>>. Acessado em 31/08/2017.

de identidade(s), reprodução social e de luta pela apropriação do(s) território(s) neste recorte da região delimitada.

Quadro 1: Quantidade de comunidades quilombolas por município

Municípios Analisados	Comunidades Quilombolas auto-identificadas (Dados CEDEFES 2013)	Comunidades Quilombolas certificadas pela Fundação Palmares (Dados Agosto/2017)
Berilo	20	15
Chapada do Norte	15	10
Minas Novas	16	08

Fontes: (MOREIRA, 2013, p. 77-85) e *site* da Fundação Cultural Palmares.

Outra questão importante a ser contextualizada é de que as comunidades analisadas, neste estudo de caso, vivenciam processos diferenciados das demais comunidades vizinhas, pois passaram por formações continuadas com o intuito de sensibilização e mobilização social, por meio do desenvolvimento, aí, do projeto: ‘Agentes Quilombolas Socioambientais’⁵, e questões como identidade, patrimônio, auto definição e direitos quilombolas, valorização da cultura, do bioma Cerrado (com características de transição com a Caatinga) e a geração de renda alternativa e complementar por meio da atividade de turismo de base comunitária e da produção associada ao turismo (principalmente a produção rural com valor agregado na culinária típica, o artesanato rústico e a interpretação do patrimônio natural e construído) foram discutidas com elas entre 2011 e 2015. Por este motivo consideraremos nas análises as Comunidades Quilombolas envolvidas com a denominada ‘Rota dos Quilombos’, produto gerado pelo projeto citado, que resulta em 10 roteiros de turismo quilombola de base comunitária, inserindo 12 comunidades quilombolas em uma “rota turística” que perpassa pelos 3 municípios destacados com Comunidades Quilombolas envolvidas em: a) Berilo: Roça Grande e Caititu do Meio; b) Chapada do Norte: Gravatá–Quebra Bateia, Faceira, Córrego do Rocha e Moça Santa; c) Minas Novas: Macuco/Pinheiro/Mata Dois (formando um núcleo unificado) e Quilombo/São Pedro do Alagadiço/Santiago (de baixo e de cima) formando o núcleo da Região do Alagadiço.

As metodologias adotadas nas formações continuadas do projeto ‘Agentes Quilombolas Socioambientais’ (2013-2015), junto às comunidades quilombolas,

⁵ Para maiores informações o projeto Agentes Quilombolas Socioambientais foi melhor descrito em outro artigo dos autores DEUS & CARMO (2016). Disponível em <<http://www.forumpatrimonio.com.br/paisagem2016/artigos/pdf/185.pdf>>. Acessado em 31/08/2017.

utilizou a abordagem construtivista e com forte enfoque ‘Paulo Freiriano’⁶, fundamentada ainda nos conceitos da Educação Popular no Campo.



Fogão à lenha: Córrego do Rocha
 Chapada do Norte/MG



Preparo do Xuxu: São Pedro do Alagadiço
 Minas Novas/MG



Plantio de Côco: Roça Grande
 Berilo/MG



Preparo da Farinha de Mandioca: Faceira
 Chapada do Norte/MG

Figura 3: Paisagens Culturais das Comunidades Quilombolas da Rota dos Quilombos
 Fonte: Luciana Priscila do Carmo – Arquivos da Equipe do projeto Agentes Quilombolas Socioambientais

Após um diálogo na dinâmica desenvolvid sobre conceitos de “Patrimônio Cultural”, foram apresentados às comunidades exemplos em imagens, por meio de projetores de mídia ou recortes de jornais e revistas; logo em seguida interpretadas nas rodas de conversa (grupos focais), durante as atividades realizadas (ora em galpões de associações e ora em igrejinhas comunitárias), quando a comunidade se colocava no esforço de compreender e imaginar seu próprio patrimônio, individual e coletivo, tentando decodificar e decifrar os significados do que lhes é particular, indissociáveis do seu modo de viver enquanto sujeitos do meio rural do semiárido do Médio Jequitinhonha - e de suas vidas em comunidade reveladas enquanto tradicionais; e que, para além da imaginação do senso comum, desvendavam, nas ‘entrelinhas’ do cotidiano, o modo de ‘ser quilombola’.

⁶ Paulo Reglus Neves Freire (1921-1997) nasceu em Recife, foi um educador, pedagogo e filósofo brasileiro e um dos pensadores mais notáveis na história da pedagogia mundial e influenciou o movimento da pedagogia crítica, criou a Educação para Jovens e Adultos e subsidiou as bases para a Educação Popular e no Campo.

Na perspectiva de contextualizar estas metodologias adotadas às perspectivas da Geografia Cultural, vale ressaltar que segundo Denis Cosgrove, a imaginação “desempenha um papel simbólico, capturando dados sensoriais sem reproduzi-los como imagens miméticas, metamorfoseando-os através de sua capacidade metafórica de criar novos significados” (COSGROVE, 2000, p.36 Apud CORRÊA & ROSENDAHL (Orgs), 2003, p.13). E neste sentido a produção de quitandas e a análise das similaridades e diferenças desta produção entre várias comunidades quilombolas (localizadas geograficamente, distantes ou próximas umas das outras, e até mesmo em municípios diferentes com mais de 20 Km de distância entre as respectivas sedes urbanas), nos faz refletir sobre os significados do saber-fazer alimentos que perpassam fronteiras e reproduzem elementos de uma identidade regional do modo de vida quilombola no semiárido mineiro.

Vale enfatizar ainda que todo o trabalho de sensibilização sobre conceitos e identificação do que seja patrimônio cultural para uma reflexão das próprias comunidades comunga com a proposta de Denis Cosgrove ao identificarmos e valorizarmos estas comunidades quilombolas como elementos das ‘paisagens culturais excluídas’ (COSGROVE; DEUS, 2011), ou seja, concernentes a “culturas que são suprimidas, de forma ativa ou não, e que destacam os símbolos de grupos minoritários, codificados na paisagem da vida cotidiana e ainda aguardando estudos geográficos mais detalhados e profundos” (DEUS, 2011, p. 3).



(esq.) Formação: Caititu do Meio(2015) - Berilo/MG

(centro) Intercâmbio de Receitas: Santiago (2015) - Minas Novas/MG

(dir.) Grupos Focais: Moça Santa (2015) - Chapada do Norte/MG

Figura 4: Imagens das formações, grupos focais e aplicação de formulários.

Fonte: Luciana Priscila do Carmo – Arquivos da Equipe do projeto Agentes Quilombolas Socioambientais

A proposta era que se desconstruísse a visão inicial, e generalizada, de que o patrimônio local e regional seria constituído e representado centralmente pelas construções históricas nas sedes das cidades, como por exemplo, os casarões e as igrejas

do período colonial, ou seja, o patrimônio histórico material arquitetônico e geológico edificado. Esta situação foi identificada pelas primeiras respostas, durante as formações do projeto, principalmente pelos jovens, que citaram os “livros de escola” (expressão utilizada pelos próprios quilombolas para identificarem os livros didáticos utilizados pela escola formal) em que são identificados como patrimônio os elementos que foram, idealizados, construídos, ocupados e valorizados pelas elites, desde a época das ocupações destas cidades, com casarões datados do século XVIII.

Percebeu-se então a importância em se trabalhar, nos conteúdos das formações, o contexto geohistórico⁷ de ocupações regionais empreendidas por negros em aquilombamentos na região, e da interpretação e valorização do patrimônio imaterial que é formado, principalmente, pelas manifestações culturais e elementos identitários das comunidades, o que acabou influenciando nas releituras da comunidade sobre o próprio patrimônio e, que neste artigo, através da abordagem do saber-fazer da culinária típica como elemento identitário assumirá maior destaque.

Estudo de Caso - Quitandas Quilombolas na ‘Rota dos Quilombos’

Diante da realidade dos participantes das oficinas, os grupos foram divididos para preenchimento de formulários⁸ impressos, com temáticas especificadas e esclarecendo que vamos nos ater às quitandas identificadas pelas comunidades quilombolas. Diante da realidade local, houve uma divisão, sem caráter aleatório, dos participantes em cada grupo para o preenchimento pelos próprios quilombolas, e que após a discussão em grupo, que foi composto pelos segmentos: pessoas que sabiam ler e escrever; pessoas analfabetas funcionais; crianças; jovens e pessoas mais idosas. Como

⁷ Idem 4.

⁸ (N.A.) O formulário denominado ‘FORMULÁRIO DE INVENTÁRIO – TURISMO QUILOMBOLA DE BASE COMUNITÁRIA EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA - CARDÁPIOS DE CAFÉS, LANCHES E QUITANDAS’ tinha o objetivo (no projeto Agentes Quilombolas Socioambientais) de identificar o potencial gastronômico da comunidade em oferecer sua culinária típica como serviço nos roteiros de turismo de base comunitária, e também de recolher as percepções dos participantes sobre seu patrimônio imaterial relacionado à culinária típica, à sazonalidade dos alimentos produzidos nas comunidades e região, e ao repasse do sabe-fazer das receitas por meio da oralidade. O Formulário continha as seguintes perguntas básicas: 1) Quais são os 5 principais itens gastronômicos (alimentos), feitos na comunidade, para cafés da manhã e/ou lanches da tarde e/ou noite? (Nome Tradicional, ingredientes, época de fornecimento, fornecedores na comunidade); 2) Quais são as principais bebidas feitas na comunidade para cafés da manhã e/ou lanches da tarde e/ou noite? (bebidas quentes e frias); 3) Quais são as principais frutas que podem ser oferecidas nos cafés da manhã e/ou lanches da tarde e/ou noite? Identifique a época de fornecimento; 4) Descreva uma receita típica da comunidade (itens, quantidade e modo de fazer).

a quantidade de pessoas do sexo masculino era bem menor que as de sexo feminino, também tomou-se a decisão de não manter os homens concentrados em um mesmo grupo. Cada grupo se constituiu então como um coletivo heterogêneo, com representação de gêneros, faixas etárias variadas, e “equilibrado” para a atividade proposta. Não houve indução das mediadoras das oficinas no processo desencadeado e o tempo de discussão dentro dos grupos foi de 30 minutos até serem iniciados os preenchimentos. À medida que surgiam dúvidas as mediadoras interpretavam as perguntas com uma linguagem mais coloquial, e todas as respostas foram apresentadas com o resultado das discussões.

Como resultado, apresentaremos um quadro com as quitandas mais citadas por cada comunidade em que se realizou a mesma atividade. Durante a dinâmica das formações algumas regiões que têm maior concentração de comunidades quilombolas (e devido, portanto a sua proximidade de localização e de interrelacionamento social), acabaram se misturando nos grupos para o preenchimento dos formulários. E desta forma Macuco/Pinheiro/Mata Dois preencheram juntos apenas um formulário (sobre as quitandas), assim como Quilombo, São Pedro do Alagadiço/Santiago (que são comunidades vizinhas, com relações de matrimônio estabelecidas entre parentes próximos, mas que são auto-definidas ou certificadas com denominação diferente). O nome das quitandas utilizado no quadro respeitou os nomes tradicionalmente utilizados pelos participantes e suas análises sobre o que era, ou não, considerado como quitanda.

Observa-se que a metodologia utilizada nas análises para este artigo vinculou-se, sobretudo, a uma sistematização quali-quantitativa de dados primários, coletados em trabalhos de campo e obtidos por meio da análise de respostas a questões contidas em formulários preenchidos pelos próprios quilombolas- e que envolveram, majoritariamente, pessoas do gênero feminino (incluindo: crianças, jovens, adultas e idosas), durante as oficinas técnicas e interações com os grupos focais organizados no âmbito do projeto.

O quadro nos mostra que existe grande similaridade entre os tipos de quitandas e os ingredientes básicos de produção utilizados nas comunidades participantes: o milho, a mandioca e o trigo. Além dos ovos “caipiras” e o leite. Algumas especificidades são encontradas em comunidades que investem em produções locais como o mel, a rapadura e a batata doce, mas é bem similar à generalizada produção rural e regional do Médio Jequitinhonha. E ressalte-se que tais dimensões da realidade estão relacionadas às per_

Quadro 2: Similaridades e diferenças de produção de quitandas doces e salgadas entre comunidades/municípios

Município	Comunidades Quilombolas	Quitandas Doces	Quitandas Salgadas
Chapada do Norte	Moça Santa	Bolo de Fubá (na folha de bananeira também conhecido como 'Bolo de travesseiro' ou 'Cabo de Machado'); Pão caseiro (trigo com canela); Broa de Milho; Biscoito Doce de Trigo e Araruta; Biscoito de polvilho com Fubá;	Biscoito de Polvilho (com erva doce); Tortas de peito frango;
	Faceira e Gravatá – Quebra Bateia	Bolo de Mel; Pão caseiro (com canela); Biscoito de fubá na folha de bananeira (também conhecido como 'cabo de machado'); Beijú de Massa (com rapadura) Cuscuz;	Biscoito de Polvilho (frito e assado);
	Córrego do Rocha	Bolo de Trigo Bolo de fubá Batata Doce Pão caseiro (trigo)	Biscoito de Polvilho (frito e assado);
Minas Novas	Alagadiço (Quilombo, São Pedro e Santiago)	Broinha (milho); Rosca caseira (trigo); Pão caseiro (trigo); Bolo de fubá; Beijú de Massa (com rapadura) Cuscuz;	Biscoito de Goma Assado (mandioca); Queijo; Requeijão;
	Macuco, Pinheiro e Mata Dois	Rapadura; Biscoito de trigo; Pão caseiro; Bolo de Fubá; Bolo de trigo e Fubá; Bolo de panela; Biscoito de Fubá; Cuscuz; Bolo de Milho;	Biscoito de Goma (assado); Biscoito Frito; Queijo; Requeijão; Pipoca; Pão Caseiro de Sal Acarajé (bolinho de feijão frito)
Berilo	Caititu do Meio	Biscoito de Goma e trigo; Biscoito de trigo; Pão caseiro; Bolo de Fubá; Bolo de trigo; Rosca caseira; Bolo de cenoura; Mel no pão; Bolo de Folha (também chamado de 'cabo de machado');	Biscoito de Goma (assado); Biscoito Frito (de Polvilho); Queijo; Requeijão;
	Roça Grande	Broinha (milho); Rosca caseira (trigo); Pão caseiro; Bolo de Fubá; Biscoito de Polvilho e Fubá; Bolo de Milho; Batata Doce e Mandioca Cozida	Biscoito de Goma (assado); Biscoito de Polvilho (Frito); Queijo; Requeijão; Pipoca;

Fonte: Luciana Priscila do Carmo – Sistematização dos Formulários e Grupos Focais

manências e mudanças na manutenção da cultura, tradição dos saberes e dos sabores e à reprodução social agroalimentar (no contexto de processos contínuos de ressignificação da identidade quilombola no Vale do Jequitinhonha).

Além dos tipos de alimentos optamos por dar maior ênfase ao saber-fazer e às estratégias de reprodução social que também se coincidem nos territórios quilombolas juntamente às análises dos dados primários, realizou-se revisão bibliográfica e construiu-se um diálogo com os conceitos de reprodução social (MENEZES, 2011); identidade, território e territorialidades (HAESBAERT, 2007); Etnodesenvolvimento (DEUS, 2014); os quais serão apresentados ao longo dos tópicos de discussão.

Configuração Socioespacial da Produção Artesanal das Quitandas nas Comunidades Quilombolas do Médio Jequitinhonha

A prática artesanal de se fazer quitandas no Médio Jequitinhonha geralmente é caracterizada por processos não mecânicos, executados manualmente e/ou com maquinários rústicos, feitos também artesanalmente, com cordas, tecidos, fornos de barro, com elevações (giral) e coberturas feitos em bambus e madeira (os moinhos d'água do semiárido já se perderam no tempo, deixando algumas ruínas). Houve algumas tentativas de se popularizar as tendas de farinha com maquinário elétrico, enviado por programas governamentais, mas com o tempo, as máquinas deixaram de ser novidade (além de trazerem um custo a mais com o gasto de energia elétrica) e a tradição prevaleceu, com o feitiço artesanal de sempre, ficando assim, várias tendas obsoletas, em várias das comunidades visitadas.

Geralmente a farinha de mandioca é feita em sistema de mutirão pelas famílias, ou até mesmo, por toda a comunidade. Como a base das quitandas produzidas são a goma da mandioca (ainda produzida em pequena escala para subsistência), o fubá de milho (que por vezes não se consegue produzir pela falta de chuva), a farinha de trigo e o polvilho (doce e azedo) que são industrializados e foram adaptados às receitas tradicionais, caindo no gosto das famílias pela facilidade de acesso e o preço que ainda “cabe no orçamento doméstico”.

Uma limitação explicitada durante a produção das quitandas manifesta-se nas exigências de órgãos de adequação, regulamentação e supervisão sanitária, e que podem acarretar desvantagens competitivas diante do mercado comercial e, quiçá, de

exportação. Mas são estes processos dinâmicos do saber-fazer rural, do semiárido e quilombola, que trazem a singularidade da quitanda produzida e, por isso mesmo, a necessidade dela ser inventariada e potencialmente registrada como ‘relevância tradicional regional’ pelos órgãos oficiais.

Colocando em evidência as análises de Sônia Menezes (2011), uma especialista no estudo dos alimentos tradicionais e manifestações culturais, sobre a reprodução social nas práticas alimentares é importante pensar a

(...) “preservação de um alimento como identidade, a sua contribuição na reprodução social do agricultor familiar e a controvérsia a respeito da informalidade e dos entraves, isto é, a problemática higiênico-sanitária no processo de produção e da legalização. Analisar o enquadramento dessa atividade artesanal na (i)legalidade significa a proeminência de limites construídos por meio das normativas descompassadas ou excludoras que regem o exercício da produção agroalimentar artesanal. (...) “Essa produção, não obstante a precariedade que muitas vezes apresenta, proporciona vantagens competitivas e é capaz de originar processos dinâmicos, como a capacidade de gerar postos de trabalho e assegurar uma renda aos agricultores e, por conseguinte, reduzir em determinados territórios, as taxas do êxodo rural.” (MENEZES, 2011, p. 3)

Diante desta discussão do que é, ou não, pode ser classificado como artesanal e/ou tradicional também precisaremos dialogar sobre as mudanças da contemporaneidade, tanto do ‘ser quilombola’ como do ‘ser morador de comunidade rural’, alinhado ao fator das mudanças climáticas e socioambientais no semiárido (no que concerne a seca que influencia no tipo de plantio e a problemática sobre o uso de madeira nativa ou de eucalipto para os fornos e fogões a lenha), bem como colocar em pauta a falta de projetos efetivos para um desenvolvimento socioeconômico na região do Médio Jequitinhonha e que poderiam influenciar diretamente no tamanho do contingente de pessoas que migram para o trabalho sazonal e acabam vivenciando e reproduzindo uma ‘aculturação’ destes locais de moradia e trabalho temporário.

Esse mosaico é resultante das mudanças na contemporaneidade, fruto das inter-relações homem/espaco, rural/urbano, local/territorial para além de uma atividade exclusivamente econômica, mas vinculadas à preservação de uma convivialidade, dos laços de identidades com o território. (MENEZES, 2011, p. 7)

Perpassando pelas cozinhas das várias comunidades visitadas percebe-se, desde a organização das panelas, até o formato dos fornos, que muitas guardam as especificidades culturais a partir do saber-fazer repassado pela memória coletiva, sem

alterações, assemelhando-se a comunidades localizadas em municípios vizinhos e sem relação de parentesco entre si. Outra realidade é a das gerações mais novas que já provocaram e provocam modificações tênues e daqueles sujeitos que já recriaram seus espaços de cozinha, não mais utilizando seus fornos de barro e que, inclusive, já inventaram novas receitas, com os mesmos ingredientes básicos, mas inovando em outros que mostram maior disponibilidade, de acordo com a época do ano, ou, por exemplo, ainda, em novos formatos de se enrolar as massas.

Numa análise que remete às postulações do eminente geógrafo Rogério Haesbaert (2007) sobre a relevância das relações sociais no espaço e no tempo, e que interagem com as concepções identificadas sobre identidade das comunidades analisadas e, que, por sua vez, interagem com o meio e constroem um território simbólico de acordo com seu 'espaço vivido', conjugamos materialidade e imaterialidade para tentar explicar estas múltiplas territorialidades vivenciadas, em busca de uma resistência cultural, e de (re)construção contínua de identidades por estas comunidades quilombolas na contemporaneidade socioeconômica do Médio Jequitinhonha.

Para muitos "hegemonizados" ou, como preferimos, subalternizados, o território adquire muitas vezes tamanha força que combina com igual intensidade funcionalidade e identidade. O território, neste caso, como defendem Bonnemaïson e Cambrèzy (1996), "não diz respeito apenas à função ou ao ter, mas ao ser". É interessante como estas dimensões aparecem geminadas, sem nenhuma lógica a priori para indicar a preponderância de uma sobre a outra: muitas vezes, por exemplo, é entre aqueles que estão mais destituídos de seus recursos materiais que aparecem formas as mais vigorosas de apego a identidades territoriais ou "territorialismos". (HAESBAERT, 2007, p. 23)

Aliás, para Haesbaert (2007) existe um processo contínuo de territorialização quando se consegue fazer com que, a partir da ideologia de uma efetivação de território funcional, as relações sociais se movam para uma identidade cultural do povo com seu lugar – nesse caso o território quilombola, que por meio da auto-identificação das comunidades e da certificação da Fundação Cultural Palmares - ou seja, certificadas pelo Estado; embora, mesmo já tendo previsto o papel do Estado na Constituição Federal Brasileira de 1988 e pelo artigo 1º do Decreto 4887/2003 na "identificação, o reconhecimento, a delimitação, a demarcação e a titulação da propriedade definitiva das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos" (BRASIL, 2003), no estado de Minas Gerais apenas uma comunidade possui a titulação de suas terras.

Todos os conflitos, antigos ou recentes, são moldados por uma espécie de "ideologia do território" que remonta aos mitos sobre a criação do povo local. Embora em bases muito distintas e num jogo de influências sociais muito diverso das sociedades tradicionais, teríamos hoje um certo retorno às "ideologias territorialistas" que, em pleno mundo globalizado, manifestam-se com crescente importância, a territorialidade, num sentido simbólico, impondo-se como argumento para a construção efetiva do território - ou o território (...)" (HAESBAERT, 2007, p. 24-25)

Assim ratificamos aqui que o saber-fazer quitandas, se explicita nitidamente como um elemento identitário das paisagens culturais excluídas (COSGROVE; DEUS & CARMO, 2016), formadas pelas comunidades quilombolas do semiárido do Médio Jequitinhonha, além de terem o "território como o mais eficaz de todos os construtores de identidade". (BONNEMAISON, 1977 Apud HAESBAERT, 2007, p. 25).

Quitandas Quilombolas –Elemento de Identidade e de Exercício da Territorialidade no Contexto Regional

Segundo Paul Claval, as características culturais e identidades coletivas "são fortemente ligadas ao desenvolvimento da consciência territorial" (CLAVAL, 2002, p.24). É relevante assinalar, neste sentido, que atualmente muitos dos elementos das identidades coletivas de comunidades quilombolas da região já se perderam, mas o saber-fazer das quitandeiras permanece entre as mulheres, devido ao repasse da tradição, mesmo que ele não faça parte de um cotidiano diário, mas de vivências específicas voltadas a tradições imbricadas com as espacialidades festivas, de encontros e reencontros familiares e de hospitalidade (pois as quitandas são servidas a quaisquer tipos de visitantes).

As quitandas podem ser consideradas como produtos identitários das comunidades em análise, pois são enraizadas na relação cotidiana do homem e da mulher quilombola com a vida rural, - e que, de acordo com o pensamento de Sônia Menezes, "buscam nesses produtos identitários uma proximidade do seu território de origem" (MENEZES, 2011, p.1) -, o semiárido do Vale do Jequitinhonha. Isso ocorre generalizadamente nas comunidades, pois os homens saem para o trabalho sazonal e ficam de 3 a 9 meses fora de suas comunidades, e sempre solicitam sempre suas encomendas de quitandas - e que suas esposas, irmãs, mães e filhas, que ficaram em

suas propriedades, lhes enviem tais produtos por meio de portadores e até mesmo por serviços de entrega.

Ainda comparando, nossas análises com aquelas feitas por Sônia Menezes (2011), em seu artigo sobre os Queijos Artesanais, se faz necessário desvendar estes “bastidores” das práticas socioculturais e socioespaciais “cotidianas e fundadas na territorialidade” (MENEZES, 2011, p. 3) para a busca histórica de valores éticos, étnicos e enraizados no saber fazer da produção de quitandas em comunidades quilombolas e que carregam, em si, uma temporalidade da prática artesanal de plantar, colher e cozinhar, transmitidas por gerações.

Da variedade destas quitandas sobressaem os pães e biscoitos (doces e salgados, assados e fritos, a base de trigo, de milho e/ou de mandioca), os bolos, as broas, os doces (a base de milho, frutas, leite, mel, melado de cana, feijão, fava e outras leguminosas da terra), os quitutes (biscoitos mais refinados e a base de trigo e/ou de milho) e os pratos típicos que também eram levados como “merenda” para longas caminhadas, refeições durante as lavras e lavouras, além dos passeios perto do rio (tradicional piqueniques com farofas de diversos tipos de feijão, o angu e o tradicional arroz com galinha). Algumas comunidades reconhecem ainda o queijo, requeijão e a rapadura como suas quitandas.



Figura 5: Fornos de Barro para Assar Quitandas
Fonte: Luciana Priscila do Carmo – Arquivos da Equipe do projeto Agentes Quilombolas Socioambientais

A quitanda mais conhecida em toda a região é o biscoito de goma (goma da mandioca, que é separada da típica farinha de mandioca durante o processo de produção, mas alguns já a chamam de polvilho). Os ingredientes (goma, ovos, sal e

banha/óleo), e sobretudo, sua riqueza calórica (em carboidratos e proteína), e sua relação com o suporte de suprimentos para a energia humana, necessária ao esforço físico do trabalhador (e da trabalhadora) rural, são enfatizados pelas quitandeiras ao servirem seus bolos e pãezinhos, em sua linguagem peculiar: *‘Tem de dar sustança para o trabalho na roça’*⁹.

Esta variedade produtiva configura-se pela cultura dos plantios regionais, os tipos de solo, a disponibilidade de sementes, a falta de chuva e o desaparecimento dos córregos na seca que contribuíram para o processo de seleção natural das espécies alimentares a serem cultivadas com menor ocupação de espaço e uso de irrigação, em modelos de monoculturas alternadas e que, também, mais se adaptassem às características climáticas do semiárido (bem como, na seleção do que se consumé em termo de alimentos industrializados).

Em todas as comunidades analisadas o “fazer quitandas” foi um termo utilizado para a rotina alimentar semanal. Fazem-se quitandas geralmente às quartas ou sextas-feiras, no horário da manhã ou a tarde, quando *“o sol já esteja quente”*¹⁰ e quando a lenha e os fornos de barro já tenham *“secado do sereno”*. Há um ritual de se varrer dentro dos fornos com folhas de assa-peixe e de se retirar as cinzas antigas para se fazer sabão. A produção de quitandas concorre para a subsistência de uma semana inteira e, geralmente, as mulheres se reúnem para fazer quitandas de forma coletiva, aproveitando a lenha. Além do biscoito de goma, o pão caseiro (de trigo) e o bolo de fubá (inclusive, os enrolados em folha de bananeira) estão entre as quitandas mais produzidas. Outro elemento identitário que está contido no universo das quitandas são os fornos de barro. Em todas as comunidades, estes fornos ficam localizados em um anexo externo às cozinhas. O motivo de estar do lado de fora das casas é para que a fumaça não penetre nos demais cômodos do lar.

As Quitandeiras e sua Função na (Re)produção Social da Ruralidade

A prática das quitandeiras foi disseminada em Minas Gerais, desde o século XIX, pelas “Negras de Tabuleiro”, e o termo quitandeiras, segundo Juliana Bonomo (2015) “na concepção atual, são mulheres que fazem e vendem quitandas. Marcado pela transmissão oral do conhecimento, o ofício é transmitido entre as mulheres da família,

⁹ Nota da autora sobre a oralidade local.

¹⁰ Nota da autora sobre a oralidade local.

sendo considerado uma herança, uma memória dos antepassados familiares.” (BONOMO, 2015, p. 2)

No Médio Jequitinhonha e com um olhar mais específico para as quitadeiras quilombolas, além dos significados deste saber-fazer tradicional, as quitandas, diante dos eventos religiosos e profanos extrapolam os limites das comunidades, chegando às tradições na escala dos municípios e ultrapassando a ruralidade, alcançando, assim, as festividades de toda espécie e as manifestações culturais urbanas, marcando as festas religiosas de todos os santos, os casamentos, as feiras livres e as comemorações civis de toda a sociedade envolvente.

Em todas as comunidades analisadas desenvolveu-se a prática das novenas antes do dia do Santo Padroeiro, tradição católica em que durante nove dias, em nove casas diferentes, faz-se a leitura de textos bíblicos, reza-se o terço e se fazem cantos de louvor. Em cada uma destas casas serve-se café com quitandas a todos que forem rezar. No ‘dia do Santo’ o ‘Festeiro’, com ajuda da comunidade, realiza uma festa maior em que se servem as quitandas e também uma ‘janta’ de comida típica, e os congadeiros são os primeiros a entrar na casa, comer e agradecer ao Santo e ao Festeiro.



(esq.) Pães, Bolos e Biscoitos; (centro) Bolo de Fubá enrolado na folha de bananeira; (dir.) Doces

Figura 6: Quitadeiras vendendo doces e quitandas na Feira de Minas Novas

Fonte: Luciana Priscila do Carmo – Arquivos da Equipe do projeto Agentes Quilombolas Socioambientais

Vale ressaltar que para Paul Claval, o saber-fazer “aparece como um conjunto de gestos, práticas, comportamentos, técnicas, *know-how*, conhecimentos, regras, normas e valores herdados dos pais e da vizinhança, e adaptados através da experiência e realidade sempre mutáveis” (CLAVAL, 2003, p. 163) . As quitadeiras exprimem

sentimentos vividos e valores, que ao serem desvendados e (re)significados podem se tornar uma das mais significativas e importantes manifestações, tanto econômicos como culturais, desta região. Esta ressignificação vem da intenção de reviver memórias, para além do cotidiano, em comunidade, e trabalhar o valor histórico-cultural de se produzir quitandas em territórios quilombolas.

As comunidades quilombolas do Médio Jequitinhonha sofrem intervenções periódicas na transmissão do conhecimento tradicional devido ao trabalho sazonal existente e ao esvaziamento progressivo das comunidades, mas o fato das mulheres não serem recrutadas, desde sempre, para o mesmo trabalho sazonal que os homens, fez com que houvesse maior permanência das mesmas em suas comunidades.

Podemos dizer que a necessidade de manutenção da sobrevivência dos filhos, da criação dos animais, dos plantios e colheitas e de cuidar de si mesmas em suas terras, fez do processo destas mulheres negras, quilombolas e agricultoras, protagonistas, como maiores guardiãs dos conhecimentos práticos e tradicionais destas comunidades e da continuidade de grupos familiares no meio rural e em território quilombola.

Como não frequentavam a escola quando mais jovens, o trabalho na roça e em casa era a principal ocupação destas mulheres. Caipir, bater paiada, repassar, plantar milho, arroz, amendoim, manaíba (mandioca), cana, trabalhar na colheita destes plantios, quebrar o milho, moer a cana, limpar a garapa, fazer farinha de mandioca, eram alguns dos trabalhos feitos por essas mulheres quando jovens, além daqueles que realizavam em casa.

A maior parte destas mulheres já começou a trabalhar desde criança, a partir de 7 a 12 anos. Acordavam por volta de cinco horas da manhã, faziam o café e o almoço, tratavam das criações, buscavam água para o consumo da família e feixes de lenha para fazer o almoço e iam pra roça trabalhar junto com os pais e irmãos. Findado o serviço na roça, voltavam para casa onde iam lavar roupas, fazer a janta, arrumar a casa e, à noite, descansar. (TUBALDINI et al. 2009, p. 6)

O ofício das quitadeiras foi declarado Patrimônio Cultural do estado de Minas Gerais por meio da Lei 22.454/2016 que em seu Art. 2º declara que “Compete ao Poder Executivo adotar as medidas cabíveis para o registro do bem cultural de que trata esta lei, nos termos da legislação vigente” (MINAS GERAIS, 2012). Um cadastro das quitadeiras será realizado pelo IPHAN e a esperança é que isto influencie em políticas públicas do patrimônio. Apesar de estas iniciativas assumirem um alto nível de importância para os registros do patrimônio imaterial, existe uma preocupação sobre os impasses que a produção de quitandas continua enfrentando e para que haja viabilidade

de sua continuidade, enquanto um ofício e, também, enquanto força produtiva de subsistência.

Considerações Finais

No parágrafo 2º do Art. 2º do Decreto 4887/2003 define-se que “são terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos as utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural.” (BRASIL, 2003), mas...

(...) As condições de vida, muitas vezes, inviabilizam a permanência das pessoas em suas comunidades pela maior parte de tempo durante o ano, mas a relação com seu território significa uma relação de afeto à terra e de resistência de um povo de tradição. Manter-se na condição de comunitário é um modo de sobreviver, onde a coletividade se configura como necessidade nos usos coletivos da terra e do território. Tudo é feito por decisão coletiva e as próprias políticas públicas influenciam nesta união, pois de fato, mesmo com comunidades esvaziadas pelo trabalho sazonal, se as comunidades quilombolas não conseguem formalizar as associações enquanto sociedades civis organizadas sem fins lucrativos, elas mesmas não têm acesso às políticas públicas e voltadas para os quilombolas. (DEUS & CARMO, 2016, p. 11)

Vinculadas a estas condições de vida podemos elencar uma série de situações que precisam de maiores pesquisas, projetos sociais e intervenção de políticas públicas: Insuficiência de precipitações que acarretam em baixa na captação da água de chuva por meio das cisternas (para consumo doméstico) e viabilizadas através das tecnologias sociais de construção das barraginhas para captação de água para consumo animal e de irrigação, consequentemente afetando a produção rural de subsistência e do atendimento ao PRONAF¹¹ com as vendas de parte da produção efetuada diretamente às escolas; a crise política e econômica do país, principalmente nos últimos dois anos (2016/2017), fez com que um grande número de mulheres saísse de suas comunidades para o trabalho sazonal da colheita de café, o que interferiu na qualidade do repasse das tradições entre gerações; a incapacidade de produzir grande parte dos alimentos necessários para a reprodução social do saber-fazer quitandas quilombolas tradicionais em quantidades suficientes nos seus territórios; a existência de uma necessidade urgente de geração de renda nos municípios de Minas Novas, Chapada do Norte e Berilo para que sua população tenha a escolha de permanecer em seu território de origem, etc.

¹¹ PRONAF: O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Ministério do Desenvolvimento Agrário – BRASIL.

É pertinente destacar que a organização familiar e comunitária quilombola tem ligação direta com os usos dos quintais produtivos e das cozinhas interna e externa das casas. É, aliás, neste cenário que as comunidades quilombolas têm se esforçado para a implementação dos Roteiros Turísticos de Base Comunitária da ‘Rota dos Quilombos’ almejando iniciar processos de Etnodesenvolvimento¹² na região. E ainda o estudo sistemático das Quitandas Quilombolas vem favorecer análises sobre a “produção associada ao turismo” como forma de valorizar a produção local (com valor agregado) e a ser comercializada e para DEUS & CASTRO (2015), a propósito, constitui “um paradigma do etnodesenvolvimento, sua configuração e constituição como um sistema de significados e como um modelo alternativo de desenvolvimento que mantém o diferencial sociocultural de determinada sociedade preservando sua etnicidade”. (DEUS & CASTRO, 2015, p. 149).

Entende-se que a cada dia uma proporção maior de pessoas busca alimentos saudáveis, sem agrotóxicos (como é o caso daqueles produzidos nestas comunidades quilombolas) e que valorizem identidades e tradições. Estas são as pessoas, que os grupos quilombolas que participam da ‘Rota dos Quilombos’, esperam receber como visitantes em suas comunidades, tendo a oportunidade de adquirir seus produtos por meio de uma economia mais solidária, e que viabilize maior redistribuição de divisas em uma região carente de recursos e de efetivação de políticas públicas.

A identidade quilombola no médio Jequitinhonha é perpassada por outras identidades sertanejas, em convivência com o semiárido rural, onde cabem desde a ocupação original das terras às identidades dos meeiros, posseiros e lavradores. Os significados de ser quilombola são, a cada dia, mais efetivamente apropriados pelos comunitários, que para além de trabalhadores rurais, vão reconhecendo suas tradições no âmbito da afrodescendência e ancestralidade. As quitandas quilombolas constituiriam apenas um elemento identitário deste processo de apropriação cultural em curso e que assume crescente relevância nas releituras a serem ainda estudadas sobre a realidade das mulheres negras, agricultoras e quilombolas do semiárido.

¹² Etnodesenvolvimento: “É o exercício da capacidade dos povos (...) para construir seu futuro, aproveitando suas experiências históricas e os recursos reais e potenciais de sua cultura, de acordo com projetos definidos segundo seus próprios valores e aspirações. Isto é, a capacidade autônoma de uma sociedade culturalmente diferenciada para guiar seu desenvolvimento”. (BATALLA *et al.* 1982 Apud VERDUM, 2002, p. 88)

Vale ressaltar neste contexto, que o termo “*terroir*” tem sido muito utilizado por uma cultura de valorização dos nomes, culinárias e cozinheiros franceses, mas seu significado é o que chamamos de ‘produto-território’, ou seja, neste caso das quitandas, os produtos alimentícios que fazem as pessoas lembrar seu vínculo com o território, com a identidade mineira, afrodescendente ou até mesmo as faça acessar suas memórias gustativas, quando se lembram de determinada vivência, por meio de um gosto.

Infelizmente existem programas que incentivam a padronização dos alimentos em suas formações, objetivando, principalmente adequar as manipulações dos alimentos e o modo de fazer às exigências da vigilância sanitária e sua maior conservação, voltada para uma produção em maior escala e a um mercado mais competitivo. A intenção deste artigo que coloca em evidencia a quitanda quilombola vincular-se-iam à valorização das peculiaridades da culinária típica, de um povo que vive uma realidade singular também, com uma tradição viva, e que a cada dia está saindo da sua condição de invisibilidade, apresentando sua cultura e lutando pelos seus direitos.

Conclui-se que o “saber-fazer” quitandas tem esse peso simbólico- e que ele assume, aliás, também um caráter estratégico-, no exercício do protagonismo feminino nas comunidades e que têm, também, significados ligados a uma história, à (re)produção social e simbólica dos seus integrantes e que cumprem ainda um papel significativo no suporte às relações de plantio e ocupação da terra e, portanto, na apropriação e manejo dos territórios por elas ocupados nessa emblemática região do estado de Minas Gerais.

Referências

BATALLA, Guillermo Bonfil *et al.* America Latina: etnodesarrollo, etnocicio. Costa Rica. FLACSO, 1982. Apud VERDUM, Ricardo. Etnodesenvolvimento e mecanismos de fomento do desenvolvimento dos povos indígenas: a contribuição do subprograma Projetos Demonstrativos (PDA). p.88 In: LIMA & BARROSO-HOFFMAN (Orgs.) **Etnodesenvolvimento e políticas públicas: Bases para uma nova política indigenista.** Laboratório de Pesquisas em Etnicidade, Cultura e Desenvolvimento. Rio de Janeiro, 2002.

BRASIL. **DECRETO Nº 4.887, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2003.**

BONOMO, Juliana R. O ofício das quitandeiras: tradição e patrimônio cultural de Minas Gerais. **Rev. História Helikon**, Curitiba, v.2, n.4, p.32-46, 2º semestre/2015.

CLAVAL, Paul. “A Volta do Cultural na Geografia”. **MERCATOR**. ano 01, número 01, 2002.

CLAVAL, Paul. A Contribuição Francesa ao Desenvolvimento da Abordagem Cultural na Geografia. In: CORRÊA, Roberto Lobato, ROSENDAHL, Zeny. **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2003, p. 147-166.

COSGROVE, Denis E. – A Geografia Está em Toda a Parte: Cultura e Simbolismo nas Paisagens Humanas. Tradução de Olívia B. L. Silva. In: CORRÊA, Roberto Lobato, ROSENDAHL, Zeny. **Paisagem, Tempo e Cultura**. Rio de Janeiro: Ed UERJ, 1998, p. 92-122.

DEUS, José Antônio Souza. Identidade, Etnicidade e Paisagens Culturais Alternativas no Vale Do Rio Doce/ Minas Gerais- Brasil. **Revista Geográfica de América Central** Número Especial EGAL, 2011- Costa Rica II Semestre 2011 pp. 1-14.

DEUS, J.A.S; CASTRO, H. M. Protagonismo Político, Etnodesenvolvimento e Processos de Reterritorialização de Comunidades Quilombolas, em Curso no Vale do Jequitinhonha/MG. In: LIMA, Ismar Borges (Org.) **Etnodesenvolvimento e Gestão Territorial: Comunidades Indígenas e Quilombolas**. Editora CRV. Cap. 6, Curitiba/PR, 2014. p. 141-154.

DEUS, J.A.S; CARMO, L.P do. ROTA DOS QUILOMBOS: Identidade Quilombola, Etnodesenvolvimento e Paisagens Culturais no Vale do Jequitinhonha/ Minas Gerais – Brasil. **Anais do 4º Colóquio Ibero-Americano Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto**. UFMG/IEDS/ IPHAN. Belo Horizonte, 2016. 16p.

HAESBAERT, Rogério. Território e Multiterritorialidade: Um Debate. In: **GEOgraphia** - Ano IX - No 17 – Niterói, 2007. p. 19-45.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Queijo Artesanal: Identidade, Prática Cultural e Estratégia de Reprodução Social em Países da América Latina. XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina. Universidade de Costa Rica. **Revista Geográfica de América Central, San José da Costa Rica**. No especial, p. 1-16. Sem. 2011.

MINAS GERAIS. **LEI Nº 12.545, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2016**.

MOREIRA, Agda Marina Ferreira (Org.) **Comunidades Quilombolas de Minas Gerais: Entre direitos e conflitos**. CEDEFES. Belo Horizonte. 2013. 111p.

SANTOS, Maria Elisabete Gontijo dos; CAMARGO, Pablo Matos. (Orgs.) **Comunidades quilombolas de Minas Gerais no séc. XXI - História e resistência**. CEDEFES/ Autêntica. Belo Horizonte. 2008. 392p.

TUBALDINI, M. A. S. DINIZ, R.F. e SILVA, L.M. A Importância do Trabalho Feminino para a Manutenção da Agricultura Familiar nas Comunidades Quilombolas de Minas Novas e Chapada do Norte – Vale do Jequitinhonha/MG (no prelo). **Estudo de gênero em Comunidades Remanescentes Quilombolas: o Trabalho das Mulheres nas Comunidades de Pinheiros e Moça Santa, manutenção cultural e diversidade – Minas Novas e Chapada do Norte /MG**. Laboratório de Geografia Agrária, Agricultura Familiar e Cultura Camponesa do IGC/ UFMG/ FAPEMIG. 2009. p. 1-11.