



A cultura alimentar das comunidades quilombolas de Feira de Santana: uma relação entre a produção de alimentos, educação e práticas agrícolas

SANTOS, Isabel de Jesus Santos dos¹;

¹ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, isabel.santos@ufrb.edu.br

Resumo: O objetivo geral do trabalho é compreender os processos socioculturais, históricos, educacionais e religiosos que interferem na alimentação e suas relações com a natureza. Utilizamos a metodologia da pesquisa ação. Também, durante as duas estações: inverno e verão, observamos o surgimento de espécies em unidades de produção quilombola, ao mesmo tempo em que observávamos o manejo do solo com o trator que favorece a extinção de espécies espontâneas. Sobre os resultados, percebe-se que a igreja evangélica, de forma geral, tem incentivado mudanças na cultura alimentar, além disso, as escolas quilombolas e gestores de educação não têm valorizado a produção local na Alimentação Escolar Quilombola.

Palavras-chave: Quilombola; manejo solo; alimentação.

Introdução

Este trabalho debate sobre a cultura alimentar, especificamente das comunidades quilombolas do município de Feira de Santana. Hoje, existem três comunidades quilombolas certificadas: Lagoa Grande, Matinha e Candeal, mas sabemos que há um número significativo de comunidades ainda não certificadas. O objetivo geral do trabalho é compreender os processos socioculturais, históricos, educacionais e religiosos que interferem na alimentação e suas relação com a natureza, a partir dos costumes alimentares dos sujeitos dos referidos territórios. Para tal, trabalhamos os conceitos de agroecologia a partir do pensamento da produção para o consumo khatounian(2001) que relata sobre a reconstrução ecológica da agricultura, ao mesmo tempo em que dialogamos com os escritos de Primavesi(2018) sobre o manejo do solo e sua interferência na vida das pessoas. Sobre os autores que debatem alimentação, trabalhamos Querino(1922) quando discorre sobre as religiões de matriz africana e a arte culinária inserida nesse contexto. Do ponto de vista histórico Montanari e Flandrin (2018) discute a história da alimentação, traçando um paralelo com a agricultura, a partir daí, dá para desconstruir a ideia hegemônica contemporânea da comida como negócio (ESTEVE, 2017).

Existe uma cultura hegemônica de produção, consumo e distribuição de alimentos. Essa perspectiva muda os sistemas agroalimentares e transformam, sobretudo o jeito de produzir e comer das comunidades quilombolas. A citar, o uso da máquina agrícola que causa extinção das espécies alimentares, por exemplo, o desaparecimento das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC).

No sentido mais amplo, precisamos compreender as diversas linguagens da cultura: arte, a dança, as letras, o teatro e a agricultura. Os modelos hegemônicos de agricultura que produz e reproduz o jeito das pessoas produzirem e comerem mecanicamente.



Essas relações são hegemônicas no Programa Nacional de Alimentação Escolar Quilombola (PNAE-Quilombola) no município de Feira de Santana-BA, e a educação alimentar é imposta sutilmente. Existe a chamada pública do PNAE no município, mas vários alimentos que são oferecidos nas escolas quilombolas não fazem parte da produção de alimentos dos quilombos.

No que se refere às Diretrizes Nacionais para a Educação Escolar Quilombola, a alimentação servida no ambiente escolar precisa dialogar com a cultura alimentar dos quilombolas, visto que é preciso: “II - respeitar os hábitos alimentares do contexto socioeconômico-cultural-tradicional das comunidades quilombolas”. Ainda, quando relacionamos tudo isso com as práticas agrícolas, percebemos que a perspectiva da abordagem sistêmica pode favorecer e “III - garantir a soberania alimentar assegurando o direito humano à alimentação adequada” (BRASIL, 2012, p.7).

No entanto, há uma desvalorização da cultura local, visto que, em muitos casos, as professoras e gestores municipais que atuam na rede municipal de educação não valorizam e nem colaboram para “IV - garantir a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade cultural e étnico-racial da população”(BRASIL, 2012, p.7).

Outro ponto importante é a forma tradicional que era produzido o alimento, normalmente em fogo a lenha, os utensílios de barro e os condimentos sem agrotóxicos. Quando a cultura alimentar é hegemônica e fortalecida pelo governo a partir das políticas públicas, os sistemas agroalimentares são fragilizados.

Metodologia

A pesquisa surgiu a partir das contradições das comunidades quilombolas do município de Feira de Santana-BA, a partir da observação das atividades produtivas dos grupos, das observações das práticas alimentares das escolas, especificamente das comunidades da Matinha e Lagoa Grande. Existem no Território Portal do Sertão várias comunidades quilombolas certificadas nos diversos municípios: três em Feira de Santana, quatro em Irará, uma em São Gonçalo, uma em Terra Nova, uma em Coração de Maria, duas em Antônio Cardoso e uma em Água Fria. Mas além dessas, existem outras não certificadas que nos ajudam a pensar a questão da cultura alimentar a produção de alimentos.

O período da pesquisa foi a partir de setembro do ano de 2018 a maio de 2019, coletando dados secundários sobre o programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) apenas de Feira de Santana e discutindo sobre alimentação com os discentes do Curso Tecnologia em Alimentos da UFRB. Além disso, observamos as trocas e vendas de produtos desses sujeitos e aprofundamos teoricamente sobre a alimentação.



Para tal, a pesquisa baseou-se na metodologia da pesquisa ação, Assim, a abordagem teórica metodológica que se pretende desenvolver consiste em valorizar a metodologia das experiências atrelada à metodologia da pesquisa ação, cujo objetivo é promover o conhecimento, obter informações que seriam de difícil acesso por meio de outros procedimentos, aumentar nosso conhecimento em determinadas situações (THIOLLENT, 2011,). Obviamente, foram compartilhados momentos de refeições e outras práticas educativas.

Resultados e Discussão

O modelo hegemônico de alimentação existente no mundo está articulado com o projeto de agricultura em expansão, o agronegócio. Sendo assim, a agricultura convencional, a partir da mecanização, mata a sociobiodiversidade a partir da utilização de maquinários pesados, a exemplo do trator. Ao observamos as unidades de produção quilombola (UPQ), comparando ambientes que utilizam o trator com espaços que não usam o maquinário, percebemos a diferença na biodiversidade.

O trator está causando extinção de plantas, pois as espécies espontâneas desaparecem da roça, mas, na contramão, os lugares que não usam maquinário, a biodiversidade está presente nos etnoagroecossistemas.

Na contramão, a produção de alimentos agroecológicos respeita o solo, sem a utilização de maquinários e agrotóxicos. Esses elementos têm contribuído para o reaparecimento de algumas espécies, como a apresentada na figura 1.



Figura 1. aparecimento da espécie quioio canela (*Ocimum gratissimum*) na UPQ
Fonte: SANTOS, 2019

Além do quioio canela, outras espécies de plantas medicinais, condimentares, frutíferas, florestais e alimentícias têm aparecido nos lugares com o solo menos perturbado. Por isso, a compreensão da cultura alimentar perpassa pelo modelo de produção, uma vez que devemos respeitar desde a produção até o modo de preparo, utilizando utensílios de barro e o cozimento no fogão a lenha.

Todavia, a cultura hegemônica alimentar, normalmente são usados utensílios de alumínio e os preparos são no forno a gás (MONTANARI, 2018). Todos esses processos devem ser discutidos e materializados na Educação Escolar Quilombola. Além disso, a cultura cristã evangélica tem interferido no jeito dos quilombolas vestir e comer, visto que a alimentação afro-brasileira é demonizadas como sendo do “diabo”. A tendência é perder a relação com o azeite e outros pratos típicos como o



acarajé, caruru e vatapá. Isso foi percebido nas discussões de cardápio do Grupo de Economia Popular Solidária Sabores do Quilombo.

Apesar das experiências quilombolas com produção e beneficiamento de alimentos no município de Feira de Santana, infelizmente os programas governamentais desconsideram o modo de produção não capitalista. Na tabela a seguir, conseguimos informações dos recursos disponibilizados pelo Governo Federal para a Alimentação Escolar Quilombola do Município de Feira de Santana-BA.

Ano	PNAE (R\$)	Mais Educação (R\$)
2017	66.285,80	2863,80
2018	70.316,00	1.290,00
2019	80.630,00	3.440,00

Tabela 01. Recursos disponibilizados pelo MEC para o PNAE-quilombola e Mais Educação, município de Feira de Santana-BA

Fonte: FNDE, 2019

Conclusões

O objetivo geral é compreender os processos socioculturais, históricos, educacionais e religiosos que interferem na alimentação e suas relação com a natureza, a partir dos costumes alimentares dos sujeitos do Município de Feira de Santana-BA. O modelo de produção interfere na natureza, e esse no manejo do solo e consequentemente na relação, solo-planta-animais-natureza-alimentação. Para uma mudança no modelo de produção, os quilombolas precisam repensar a utilização de trator nas Unidades de Produção Quilombola; reivindicar a criação das Diretrizes Municipais Operacionais para Educação Escolar Quilombola. Assim, a educação passa a ser uma aliada no debate sobre a produção e consumo de alimentos, cultura alimentar, educação e práticas agrícolas.

Referências

BRASIL, Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Escolar Quilombola.** Brasília – DF, 2012.

ESTEVE, E. V. **O negócio da comida:** quem controla nossa alimentação? Expressão Popular, 2017.

KHATOUNIAN, C. A. **A reconstrução ecológica da agricultura.** Botucatu; agroecológica, 2001.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.



MONTANARI, M. FLANDRIN, J-L. **História da alimentação**. In: MACHADO, L.V.; TEXEIRA, G. J. de F. 9 ed.; São Paulo-SP, 2018.

PRIMAVESI, A.; PRIMAVESI, A. **A biocenose do solo na produção vegetal e deficiências minerais em culturas**: nutrição e produção vegetal, 1ª ed. Expressão popular, São Paulo-SP. 2018.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador. Livraria Progresso, 1922.