



Memória alimentar: confluência de afetos e sabores

Food memory: confluence of affections and flavors

GOMES, Laura Barroso¹; SIMAS, Anna Salles²; BRITO, Patrícia Aparecida de³;
OLIVEIRA, Magna Cristina de⁴; NOGUEIRA, Maria de Fátima⁵; MARTINS, Helena
Gonçalves da Silva⁶

¹ Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, laura@redemg.org.br ; ² Rede de Intercâmbio de
Tecnologias Alternativas, annasalles@redemg.org.br ; ³ Ajeum Sociedade, culturaajeum@gmail.com

; ⁴ Cantinho do Beto, magnacriso@gmail.com ; ⁵ Nzo Atim Kitalode, kitabrito@gmail.com ;

⁶ Conselho Comunitário Unidos pelo Ribeiro de Abreu, daiamartins28@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Ancestralidade, terra e território

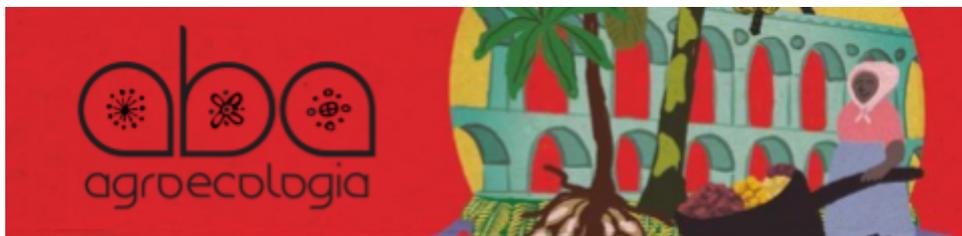
*Repara no aroma de alecrim na minha fala.
Aprendi lá em casa com as que vieram antes de mim
Que gente preta tem sempre uma receita
Requinte de quem veio guerrear com as mãos no tempero
Erva forte, pimenta do reino. pé no meu terreiro, na força da
fé
Alimentar e cozinhar é garantir de
pé os alicerces da nossa memória, a nossa
história,
E é a melhor forma de reunir os afetos pra gente brindar
(da poeta-slammer Nívea Sabino)*

Resumo: Este trabalho visa relatar a vivência e os efeitos do ciclo de oficinas “Memória Alimentar”, realizado no âmbito do projeto “Água, Agroecologia e Comida”, executado pela Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas. A proposta das oficinas foi proporcionar o encontro entre mulheres, pensar os alimentos e suas relações com a forma de produção, trabalho e nossa soberania alimentar, e criar um espaço de reflexão sobre as diversas referências da cultura alimentar brasileira, resgatando receitas e cozinhando coletivamente. A metodologia se fez partir do protagonismo dos povos e comunidades tradicionais e do fazer coletivo. Os modos de vida comunitários de lidar com alimentação dos povos indígenas, quilombolas, de povos de matriz africana, camponês e das periferias são uma inspiração e uma estratégia contracolonial de defesa territorial e de salvaguarda dos saberes tradicionais e populares.

Palavras-chave: contra colonização; cultura; mulheres, ancestralidade, alimentação.

Introdução

A cultura alimentar brasileira tem sua formação na confluência entre os povos originários deste território Pindorama e os povos originários trazidos de África escravizados aqui nesta terra chamada Brasil. Desde a colonização, e intensificada após a Revolução Industrial, nossa alimentação vem sendo descontextualizada, envenenada, homogeneizada e esvaziada de identidade, origem e sabor, trazendo



inúmeras negações sobre o trajeto cultural alimentar, no seu mais amplo entendimento da comida oriunda da nossa ancestralidade afro-indígena brasileira.

Os ofícios relacionados ao cultivo e preparo de alimentos, tradicionalmente realizados por mulheres, desde o cultivo da terra, produção de boas sementes até a refeição preparada, têm sido apropriados pelas indústrias da agricultura e de alimentos, ao passo que os trabalhos comunitários exercidos por estas agricultoras, indígenas, quilombolas, mães de santo e cozinheiras, que mantêm vivo suas comunidades, são subjugados, desvalorizados, explorados, invisibilizados e esquecidos desde os tempos da escravidão formalizada.

Cada vez mais o discurso da praticidade, do fast food, atinge grande parte da população brasileira, em diversas classes sociais, com garantias da facilidade e da produtividade, fortalecendo um colonialismo que vem se construindo ao longo dos séculos, em especial com o advento dos enlatados.

É neste contexto que o colonialismo contemporâneo se aproxima de todas/os, vestido de industrialização, agronegócio, mineração e especulação imobiliária em Minas Gerais e em todo o Brasil, desterritorializando e dominando o paladar, e nos tirando o gosto do alimento, conforme menciona Tainá Marajoara (SCHIOCHET, 2023). Assim, um alimento repleto de histórias, afetos, sabores, cheiros, formas e sensações fica sem território, sem identidade, sem cheiro, sem gosto, sem sentido. E assim vem acontecendo com nossa diversidade alimentar, que vem sofrendo um nutrídio ao longo dos séculos.

Em contrapartida, o Brasil vem experimentando debater experiências culturais sobre a questão alimentar, visto que, encontram-se experiências comunitárias de resistência a partir do ato político de alimentar, em seu sentido essencial, de vida e de comunidade. Na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), retomadas indígenas, quilombos, Unidades Territoriais Tradicionais (UTT) de matriz africana, periferias e favelas resistem e subvertem a ordem do capital, transmutando processos pré-definidos pela indústria alimentícia em sabedoria, solidariedade, alimento, festa, cultura e vida.

Este trabalho visa relatar a vivência e os efeitos do ciclo de oficinas “Memória Alimentar”, realizado no âmbito do projeto “Água, Agroecologia e Comida”, executado pela Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (REDE). A proposta do ciclo de oficinas foi proporcionar o encontro entre mulheres, pensar os alimentos e suas relações com a forma de produção e com o trabalho e nossa soberania e segurança alimentar, e criar um espaço de conversa e reflexão sobre as diversas referências da cultura alimentar brasileira, resgatando receitas e cozinhando coletivamente.

Metodologia

Foram realizadas reuniões de planejamento metodológico entre colaboradoras da REDE e Patrícia Brito, cozinheira e pesquisadora em memória alimentar contratada



para a condução do ciclo de oficinas. Em seguida, dialogamos com parceiras de territórios onde a REDE desenvolve ações de promoção da agroecologia, convidando e remunerando as mulheres para contribuir na condução de cada um dos encontros.

Visitamos a retomada indígena Kamakã Mongoió e apresentamos a proposta das oficinas para Cacica Katorã, Cacique Merong e outras mulheres cozinheiras no território. A partir do consentimento de todas/os, planejamos o encontro, as receitas e os alimentos. Da mesma forma, foi realizada uma visita de planejamento no Quilombo Mangueiras e no Nzo Atim Kilatode, para o consentimento das matriarcas e definição dos alimentos que seriam preparados.

Os alimentos que foram providenciados para o preparo das comidas foram comprados na maior parte da agricultura familiar e urbana agroecológica. Foram convidadas vinte mulheres para participar do ciclo de oficinas, dentre agricultoras urbanas, processadoras e cozinheiras de Belo Horizonte e Região Metropolitana, a partir das parcerias da REDE.

Foram realizados cinco encontros, entre fevereiro e março de 2023, em territórios de memória alimentar ancestral de Belo Horizonte, para compartilhar as memórias alimentares a partir de seis temas, sendo que a comida de fazenda, ou de roça, e a comida de domingo foram trabalhados no mesmo encontro.

Os temas propostos foram “influências indígenas na culinária mineira”; “comida de quilombo e suas trajetórias”; “comida ancestral dos terreiros”; “comida de roça: pé de porco e pé de galinha, do animal tudo se aproveita”; “comer junto: comida tradicional popular”; e “memória dos lugares: comida tradicional da Lagoinha”.

É um trabalho e uma metodologia em que as partes estão com disposição para construir outras narrativas e sobretudo fortalecer as narrativas já existentes do campo dessa memória (Patrícia Brito).

O primeiro encontro foi realizado na retomada indígena Kamakã Mongoió, em Brumadinho. A mandioca foi o principal alimento do dia. A partir das memórias da Mestra Cacica Katorã, Márcia, Marta e outras indígenas moradoras da aldeia foram preparados beijus na palha da bananeira e ensopado de mandioca com costelão. Além dos alimentos a partir da mandioca, foi preparado o caruru, cozido de legumes.



Preparo do beiju. Foto: Ghiulia Cabral.



Visita ao Quilombo Mangueiras. Foto: Ghiulia Cabral.



No segundo encontro, realizado no Quilombo Mangueiras, acendemos o fogão a lenha e ao longo do dia Mestra Ione Maria de Oliveira, Mãe Ione compartilhou memórias das receitas, sentimentos, histórias e tradições quilombolas existentes em Belo Horizonte e antes dela (de Belo Horizonte).

As cidades estão nos quilombos. Nos quilombos onde está Minas Gerais estão as mais importantes expressões contracolonialistas compostas por nosso povo afrodescendente. Ali muito se preservou dos modos de ver, de fazer, de sentir e de viver. (BISPO, 2023)

Durante a manhã, fizemos bolinho de chuva doce e salgado, uma comida afetiva que nos trouxe muitas lembranças, principalmente relacionadas às nossas avós e mães. No almoço, Mãe Ione orientou a preparação de feijoada, arroz com jiló, angu e taioba, prato de referência da sua mãe, Matriarca Wanda de Oliveira, a qual aprendeu com a mãe e avó. Para finalizar o dia, depois de bastante prosa sobre os alimentos, os modos de fazer e as experiências que tivemos, as participantes foram conhecer o Quilombo, suas casas, árvores e plantas e aprenderam a preparar o fubá suado.

Foi lindo! Não só tinha a presença de todos esses alimentos preparados, mas tinha a presença de minha matriarca também, sabe? Uma coisa assim imaterial, só algumas pessoas estavam sentindo ali a presença dela. Várias mulheres que se encontravam ali também são sementes de outras ancestrais que aqui estiveram e elas tinham a necessidade de fazer essa troca (Mãe Ione)

No terceiro encontro, no Nzo Atim Kitalode, foi a vez do milho, que esteve presente durante todo o encontro. Mãe Kita, compartilhou a memória da sua infância na roça com o preparo da pamonha, que se tornou uma tradição na sua casa, seu Nzo. As participantes debulharam, ralaram e cozinharam o milho, e depois prepararam pamonhas doces e salgadas e um angu com pimenta de cheiro e coentro. Além do angu, foi preparado frango ensopado, arroz, tutu de feijão, salada fria de feijão fradinho e bolinho de feijão fradinho com camarão seco e dendê.

Eu nunca tinha vivenciado uma experiência de estar compartilhando com pessoas fora do Nzo, fora do meu axé, fora do meu gunzo (Mãe Kita)



Preparo da pamonha. Foto: Ghiulia Cabral.



Preparo da farofa de miúdos. Foto: Ghiulia Cabral.

No quarto encontro, na sede do Conselho Comunitário Unidos pelo Ribeiro de Abreu (COMUPRA), Helena recebeu as participantes naquele pedacinho de roça no meio



da cidade com um café da manhã com gostinho mineiro, que ela preparou com caçarola de mandioca, o biscoito com doce de goiaba, Kumbu de milho enrolado na palha de bananeira, café e canjica!

A partir das memórias da sua infância na roça, quando ajudava seus familiares na colheita do milho, Helena propôs a preparação de uma farofa de torresmo e rins de boi que sua tia avó preparava. Além dessa farofa, foi preparado para o almoço farofa de banana da terra, arroz, feijão, taioba, salpicão e um macarrão furadinho que Patrícia encontrou em suas andanças, de uma fábrica do início do Século XX, muito comum nas comidas de domingo em família.

Algumas participantes se emocionaram com a memória desse macarrão. Também foram preparados sucos de cajá manga e limão capeta colhidos no quintal. No final do encontro, Helena ensinou a fazer seu famoso doce de goiaba, que pode ser servido em calda ou processado como geleia.

Depois que eu fui ao terreiro eu acho que mudou tudo, eu não sei porque, eu tava muito rancorosa, coisa que eu não era. Hoje eu penso de outra maneira. Eu acho que nada foi por acaso, Deus encaminhou, pequena coisa que a gente fica com raiva. Eu achei que eu só ganhei lucro mesmo, as mágoas passaram (Helena da Silva)

O último encontro do ciclo de oficinas, aconteceu no Canto do Beto, espaço agroecológico e cultural da região da Lagoinha, idealizado por Magna, após o falecimento de seu companheiro Beto. Ela nos recebeu, juntamente com Cristiane, também moradora da região e compartilharam um pouco das histórias da região desde a criação de Belo Horizonte.

Foi preparado um café da manhã com pipoca, mandioca e chapati. No almoço, foi preparada uma salada com conserva de talo de taioba, pepino da horta e alface, arroz, feijão, costelinha com ora-pro-nóbis, taioba e angu. A tarde as participantes relembrou com Patrícia os aprendizados, os sentimentos e as vivências, revisando receitas e lembrando momentos.

O encerramento do ciclo foi celebrado com muita alegria e “tira-gostos” típicos da região como linguixa, torresmo, torresmo de barriga, mandioca frita e para fechar o ciclo o ritual da entrega dos certificados com registro fotográfico.

Essa vivência me trouxe pessoas e experiências inimagináveis. Então trabalhem, cuidem, né? Porque a gente tá dentro de um projeto que é água, agroecologia e alimento, comida! Olha isso, gente! É tudo que se precisa na vida! (Magna Cristina)

Resultados e Discussão

A realização do ciclo de oficinas Memória Alimentar possibilitou ressignificar memórias, a partir da valorização das trajetórias e dos saberes populares e tradicionais. A metodologia a partir do protagonismo de indígenas, quilombolas, mães de santo, agricultoras, processadoras e cozinheiras, e do fazer compartilhado proporciona dignidade e autoestima para as mulheres.



Ao valorizar estas memórias repassadas ao longo de gerações, o sentido dos alimentos preparados é renovado, com o entendimento de que essas comidas ancestrais não são comidas de pobre, mas sim comidas que nutrem para além do corpo. Essa reflexão foi um ponto em comum das narrativas das participantes. Todas diziam sobre como passaram pela negação desta comida da memória.

Esses encontros também ressignificam o trabalho de reprodução da vida, geralmente exercido pelas mulheres, que é desvalorizado e invisibilizado pela lógica capitalista. Em contrapartida, no ciclo de oficinas o espaço da cozinha é reconhecido como um espaço de poder, assim como na tradição dos terreiros de matriz africana.

As práticas de sacralidade dos povos de tradição afro-religiosa são norteadas pelas mais diversas formas de comer, alimentar e servir. Dentro de um ilê, Nzo, terreiro, uma casa de Santo, toda comida é partilhada entre o sagrado e a comunidade (Pai Ricardo).

Um ponto importante que esses encontros trouxeram, além das memórias dos nossos ancestrais e a confluência com outras mulheres, foi o relato de algumas participantes sobre a desmistificação de alguns mitos, medos, desconfiças sobre culturas, religião, fazeres e saberes. Isso fortalece a ideia de que precisamos nos permitir estar com os outros, com o diverso, o diferente, para que juntas possamos desconstruir para construir algo que na natureza já é perfeito.

A educação descolonizada passa por essa prática e essa valorização das expertises porque propõe caminhos alternativos para produção do conhecimento.

Ao longo dos encontros, foi se construindo uma rede de compartilhamento de saberes ancestrais que vão além de informações sobre os alimentos, mas de como cada mulher se organiza e se identifica no trabalho com a cozinha.

As mulheres presentes se identificaram com as narrativas umas das outras, dando condições de sentir e refletir sobre a cultura alimentar indígena, quilombola e de terreiro que estão presentes nas vidas do povo mineiro, assim como a tradição de domingo em família ou da comida de boteco.

Conclusões

Os modos de vida comunitários de lidar com alimentação dos povos indígenas, quilombolas, de povos de matriz africana, camponês e das periferias são uma inspiração e uma estratégia contra colonial de defesa dos territórios, da garantia de soberania e segurança alimentar e nutricional e de salvaguarda dos saberes tradicionais e populares, das tradições e das receitas.

O fubá suado, o biscoito frito, a feijoada, a taioba ou a forma de se preparar o angu nos possibilitam ler a nossa história alimentar atravessada por séculos de resistência, desde a autonomia no cultivo de alimentos, a sabedoria da importância nutricional de plantas tradicionais, decoloniais, disponíveis nos quintais e conhecimentos sobre o aproveitamento integral dos alimentos, além da arte de temperar e cozinhar.



A valorização destas memórias também parte de um compromisso com o debate sobre comida de verdade, sem ultraprocessados e sem realçadores de sabor, e da busca por fortalecer o trabalho e a renda destas mulheres, através da qualificação dos alimentos beneficiados que elas produzem para consumir e comercializar e da prestação de serviços de fornecimento de alimentação.

Referências bibliográficas

SANTOS, Antônio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023.

SCHIOCHET, Flávia. **[entrevista: Tainá Marajoara] a gastronomia neoliberal e a tentativa de aniquilação da cultura alimentar**. Fogo Baixo, [S.l.], 15 de janeiro de 2022. Disponível em: <<https://flaviaschiochet.substack.com/p/entrevista-taina-marajoara>>. Acesso em: 12 de julho de 2023.