

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES (CEPETEC)
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO, TECNOLOGIA
E HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Elisangela da Silva Rosa

***OS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NA COMUNIDADE REMANESCENTE
QUILOMBOLA DO LIMOEIRO NO BACUPARI, PALMARES DO SUL, RS,
BRASIL.***

**Porto Alegre
2016**

CIP - Catalogação na Publicação
Ficha catalográfica

Rosa, Elisangela da Silva

Os alimentos de origem animal na Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro no Bacupari, Palmares do Sul, RS, Brasil / Elisangela da Silva Rosa. 2016. 62 f.

Orientador: Wiest José Maria.

Trabalho de conclusão de curso (Especialização) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Veterinária, Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre, BR-RS, 2016.

1. alimentos quilombolas.
 2. comidas quilombolas.
 3. alimentos de origem animal.
 4. Quilombo do Limoeiro.
 5. protagonismo quilombola em alimentos.
- I. José Maria, Wiest, orient. II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS
com os dados fornecidos pelo (a) autor(a).

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES (CEPETEC)
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO, TECNOLOGIA
E HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**

***OS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NA COMUNIDADE REMANESCENTE
QUILOMBOLA DO LIMOEIRO NO BACUPARI, PALMARES DO SUL, RS,
BRASIL.***

Autora: Elisangela da Silva Rosa

**Monografia apresentada ao Curso
de Pós-Graduação, *Especialização
em Produção, Tecnologia e Higiene
de Alimentos de Origem Animal*
como requisito parcial para
obtenção do grau de *Especialista
em Produção, Tecnologia e Higiene
de Alimentos de Origem Animal.***

Orientador: Prof. Dr. José Maria Wiest

**Porto Alegre
2016**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES (CEPETEC)
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO, TECNOLOGIA
E HIGIENE DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada aprova a Monografia do Curso de Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal

TÍTULO

***OS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NA COMUNIDADE REMANESCENTE
QUILOMBOLA DO LIMOEIRO NO BACUPARI, PALMARES DO SUL, RS,
BRASIL.***

Elaborada por

ELISANGELA DA SILVA ROSA

Como requisito parcial para a obtenção do título de

Especialista em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Guiomar Pedro Bergmann
Coordenador do Curso de Especialização

Profª. Dra. Susana Cardoso
Docente do Curso de Especialização

Prof. Dr. José Maria Wiest
Docente-Orientador

Porto Alegre, 15 de março de 2016

Dedicatória

Aos remanescentes quilombolas no Limoeiro do Bacupari!

“Os negros colonos como os quilombolas... são guardiões de conhecimentos e da sabedoria que os escravizados trouxeram em seus corpos, consciência, sentimentos, e com os quais ajudaram a erguer a nação brasileira. São colonos e quilombolas porque resistem as reiteradas tentativas de desqualificação e de extermínio, porque ergueram e continuam erguendo fundamentos das africanidades brasileiras, resistindo para não se desligar de suas origens!”

Petronilha Beatriz Gonçalves e Silva

“Se Deus fez a caça, foi para a gente fazer paçoca!”

Merecida Mattos de Oliveira,

Tia Merência

Dedico ainda este trabalho àquela que foi primordial para a construção da minha essência, baseada no amor, humildade e na fé. Uma mulher guiada pelos princípios da justiça, uma verdadeira guerreira, capaz de dar seu sangue pelos seus filhos. Em cada gesto seu florescia um exemplo de honestidade e esperança. Um anjo enviado por Deus, que atendia pelo codinome Vó, amor que não se mede!

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Curso de Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal, bem como ao Grupo de Pesquisa *Alimentos de Origem Animal/ Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq*, do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pela oportunidade de cursar pós-graduação e pela inclusão em suas atividades de ensino, de pesquisa e desenvolvimento, bem como de extensão.

Igualmente sou grata pela partilha e pela acolhida por parte da Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro do Bacupará, Município de Palmares do Sul, RS, os reais protagonistas detentores dos saberes e fazeres apresentados neste trabalho de conclusão de curso de especialização.

RESUMO

Esta monografia objetiva, a partir de análise documental, uma reflexão sobre os alimentos de origem animal utilizados na Comunidade Remanescente Quilombola no Limoeiro do Bacupari em Palmares do Sul, litoral do RS, Brasil. São relacionados os recursos naturais diversos, as diferentes matérias-primas alimentares bem como as comidas e as iguarias que as mesmas vêm a compor, ancoradas na memória de uma ancestralidade caracterizada por uma interação concreta, profunda e autêntica com o mundo natural, apesar de sua história marcada pelo sofrimento e exclusão.

PALAVRAS-CHAVE: Comidas quilombolas; alimentos quilombolas; iguarias quilombolas; protagonismo quilombola em alimentos; alimentos de origem animal

ABSTRACT

Foods of animal origin in the quilombola remaining community of Limoeiro, Bacuparí, Palmares do Sul-City, Rio Grande do Sul-State, Brazil.

This study aims, through documental analysis, reflect on the foods of animal origin used in the remaining quilombola community of Limoeiro on Bacupari, Palmares do Sul-City, coast of Rio Grande do Sul-State, Brazil. Different natural sources, raw food, meals and food delicacies were reported by quilombola remaining people in their daily contemporary reality anchored in the memory of an ancestry marked by a concrete, deepand authentic interaction with the natural world, despite its history marked by suffering and exclusion.

KEYWORDS: *quilombola meals; quilombola food; quilombola food delicacies; quilombola role in food ; foods of animal origin*

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização do Quilombo do Limoeiro	50
Figura 2 - os protagonistas quilombolas no Limoeiro	50
Figura 3 - a produção vegetal nas chácaras quilombolas no Limoeiro.....	51
Figura 4 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro	51
Figura 5 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro	51
Figura 6 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro	52
Figura 7 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro	52
Figura 8 - reunião em pequeno grupo no espaço familiar.....	52
Figura 9 - reunião em pequeno grupo no espaço da Associação.....	53
Figura 10 - reunião em grande grupo no espaço familiar	53
Figura 11 - reunião em grande grupo no espaço familiar	53
Figura 12 - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	54
Figura 13 - alguns alimentos referidos pelos participantes no Limoeiro do Bacupari ...	55
Figura 14 - preparações com espinhaço de ovelha	56
Figura 15 - preparações com carne de ovelha	56
Figura 16 - preparações com carne de porco.....	56
Figura 17 - preparações com sangue de aves	57
Figura 18 - preparações com sangue de ovelha.....	57
Figura 19 - preparação de sarabulho com sangue de ovelha.....	57
Figura 20 - preparações com sangue de porco	58
Figura 21 - preparação considerada iguaria	58
Figura 22 - preparação considerada iguaria	58
Figura 23 - ambrosia a partir de leite acidificado	59
Figura 24 - conservação tradicional de alimentos	59
Figura 25 - composições de alimentos de origem animal	59
Figura 26 - adaptação de alimento europeu à realidade local	60
Figura 27 - reaproveitamento através de mexidos e virados.....	60
Figura 28 - paçoca de ratão substituído por linguça	60
Figura 29 - saberes e fazeres tradicionais relacionados a carne de ovelha	61
Figura 30 - excedente de carne de marrecos no quilombo.....	61
Figura 31 - documento (livro) analisado na presente monografia.....	62
Figura 32 - documento (livro) analisado na presente monografia.....	62

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	14
2.1. A COMUNIDADE REMANESCENTE QUILOMBOLA DO LIMOEIRO.....	14
2.2. ALGUNS CONCEITOS RELACIONADOS A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	15
2.3. A CONSTANTE ADAPTAÇÃO EVOLUTIVA DOS SERES VIVOS ÀS FONTES ALIMENTARES DISPONÍVEIS NOS DIFERENTES AMBIENTES DO MUNDO NATURAL.....	16
2.4. IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NA NUTRIÇÃO HUMANA.....	18
3. METODOLOGIAS.....	20
3.1. METODOLOGIAS PRINCIPAIS UTILIZADAS NOS DOCUMENTOS EM ANÁLISE.....	20
3.2. METODOLOGIA DE ANÁLISE DOCUMENTAL.....	21
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	22
4.1. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E AINDA COMEM	
4.1.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares.....	24
4.1.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas.....	26
4.1.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias.....	28
4.2. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E NÃO COMEM MAIS.....	30
4.2.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares.....	31
4.2.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas.....	31
4.2.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias.....	32
4.3. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMEM E NÃO COMIAM.....	32
4.3.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares.....	33
4.3.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas.....	34
4.3.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias.....	34
4.4. OS ANIMAIS QUE AS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS UTILIZAM PARA ALIMENTAR-SE.....	34
4.4.1. O que criam para autoconsumo.....	34
4.4.2. O que criam para vender e produzir renda.....	35
4.4.3. O que criavam e atualmente não criam mais.....	36
4.4.4. O que não criavam e atualmente criam.....	37
4.5. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS OU COMPRADOS PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS.....	38
4.5.1. O que não compravam porque produziam.....	38
4.5.2. O que produziam e atualmente não produzem.....	38
4.5.3. O que não compravam e atualmente compram.....	39

4.6. ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS	40
4.6.1. Como estocavam e armazenavam antigamente	41
4.6.2. Como estocam e armazenam ainda hoje	41
4.6.3. Como estocavam e armazenavam e ainda o fazem hoje	42
5. CONCLUSÕES.....	45
REFERÊNCIAS.....	47
ANEXOS	50

INTRODUÇÃO

O Limoeiro é uma comunidade de trabalhadores rurais, quase todos eles descendentes de negros africanos, que para lá foram levados como escravos. Situa-se no distrito de Bacuparí, do município de Palmares do Sul, no litoral norte do Rio Grande do Sul, distanciando, aproximadamente, 124 km de Porto Alegre¹. Durante muitos anos, então, desde que foram trazidos para esta região do litoral gaúcho como força de trabalho cativa, na expansão e ocupação do território sul-brasileiro pelos colonizadores lusos, apesar da exclusão e da submissão historicamente impostas pelo dominador colonialista, com consequências perceptíveis até os dias atuais, a convivência e o trabalho dos homens e das mulheres afrodescendentes com o mundo natural do Limoeiro e sua biodiversidade foi significativamente intensa, produtiva e interessante. O resgate participativo destes saberes e fazeres relacionados ao mundo natural, com ênfase aos alimentos e à alimentação, permite identificar tênues raízes africanas, todavia expressas pelas formas peculiares de juntar e agregar os diferentes recursos, ingredientes e produtos de que dispõe, prevalecendo, outrossim, o gosto pela coleta e pela extração dos recursos diretamente da natureza, como o faziam outrora em seu continente de origem.

No período entre 2005 e 2011, a Universidade Federal do Rio Grande do Sul interagiu com a Comunidade Remanescente de Quilombo do Limoeiro através de projetos de pesquisa e desenvolvimento, numa perspectiva freireana^{2,3}, à luz dos paradigmas da atenção básica em saúde e em desenvolvimento^{4,5}, propondo, prioritariamente, uma reflexão sobre o resgate participativo, sobre a (re)apropriação e a (re)inserção na realidade concreta das comunidades remanescentes quilombolas, dos saberes e dos fazeres tradicionais relacionados com a natureza, com o mundo natural enquanto fonte sustentável de vida, reforçando, prioritariamente, a sua identidade e o seu protagonismo como comunidades tradicionais. O trabalho objetivou, outrossim, oportunizar a conexão deste cativante patrimônio cultural e biológico às atividades acadêmicas, indissociáveis, de ensino, pesquisa e extensão na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, enquanto promotoras de cidadania plena com qualidade de vida. Os resultados foram produzidos por muitas mãos, por diferentes olhares e por variados

sentimentos. Por um lado, doze núcleos familiares da Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro, representada por 42 parceiros-informantes, liderados pelo Presidente da Associação Comunitária Quilombola e coautor. Por outro lado, quatro docentes-pesquisadores da UFRGS, das áreas de alimentos, de produção vegetal e de saúde animal, além de seis mestrandos e doutorandos em Ciência e Tecnologia de Alimentos e em Medicina Veterinária, bem como sete graduandos em engenharia de alimentos, agronomia, medicina veterinária e nutrição. Os estudos se concretizaram através do financiamento de três projetos de pesquisa e desenvolvimento submetidos ao CNPq, sob a coordenação do Professor José Maria Wiest, quais sejam: - processo nº 50.5753/ 2004-9, relacionado a *Potencial multifuncional, medicinal e zootécnico, de plantas com indicativo etnográfico por comunidade negra rural litorânea do RS*; - processo nº 409611/2006-9, relacionado a *Saberes e fazeres, agravos e cuidados: ancestralidade e contemporaneidade quilombola no Limoeiro, Bacupari, em Palmares do Sul,RS*; - processo nº 559760/2008-6, relacionado a *Saberes e sabores relacionados a carnes e derivados na agricultura familiar quilombola no litoral do RS*. Concomitantemente, a Comunidade Quilombola é parceira em Projeto de Desenvolvimento para a Agricultura Familiar Sustentável relacionado à *Produção agroecológica de plantas medicinais e condimentares*” financiado pela FAO-FIDA e coordenado pela Professora Ingrid Barros da Faculdade de Agronomia.

A Coordenação destes projetos, integrando o Grupo de Pesquisa *Alimentos de Origem Animal*, do Diretório dos Grupos de Pesquisa do CNPq, além de Relatórios Técnicos e Contábeis encaminhados regularmente ao órgão financiador, publicou especificamente em relação às plantas medicinais⁶, aos alimentos e à alimentação⁷, e às comidas quilombolas⁸, livros de circulação direcionada a universidades, a instituições de pesquisa, de fomento e de extensão rural. Os resultados desta pesquisa interativa comunidade-universidade também são amplamente discutidos e avaliados por organizações do movimento negro, com educadores e gestores da educação relacionada à história africana e afro-brasileira na educação antirracista nos diferentes níveis de ensino, além de apresentação e discussão desta realidade em eventos científicos regionais e mesmo internacionais.

Na presente monografia, objetivando oportunizar uma reflexão a nível da pós-graduação *lato sensu*, no Curso de Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal, sobre os alimentos e a alimentação de origem animal esobre as comidas de origem animal, no Quilombo do Limoeiro do Bacupari, foram

tomados como documentos de análise a publicação⁷*Alimentos e alimentação enquanto saberes e fazeres quilombolas no Limoeiro do Bacupari*, bem como a publicação⁸*Comidas quilombolas no Limoeiro do Bacupari, RS*.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. A COMUNIDADE REMANESCENTE QUILOMBOLA DO LIMOEIRO

De acordo com a memória da comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro, os primeiros portugueses que se instalaram por ali, quando vinham tomar posse das terras doadas pelo rei de Portugal, já traziam seus escravos, os quais há muito afastados da África e por força dos maus tratos sofridos, haviam “esquecido de sua cultura”¹. No Limoeiro, todos são tios e primos. Descendem de Benjamim, negro escravo, vindo de Santa Catarina e de Gabriel, filho de uma índia. Como já registrado em estudos referentes a outros grupos camponeses, na Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro a identidade de cada um está ligada ao grupo de parentesco. Entre si, se reconhecem pelos traços físicos, como deste ou daquele ramo; o mesmo acontece com pessoas de fora que com eles tenham convívio. Desta forma, o parentesco os mantém numa comunidade biológica e também biográfica¹.

No litoral do Rio Grande do Sul, os membros da comunidade negra rural de Casca e do Limoeiro, que segundo o mito de origem local teriam conseguido suas terras por doação, são conhecidos como *herdeiros*, e, nesta condição, conseguem identificar uma mesma “origem” para o grupo, diferenciando-se dos demais grupos afrodescendentes litorâneos, ao mesmo tempo em que demarcam as suas fronteiras, constituindo um quilombo, na condição de descendentes de negros escravizados. Nesta condição se caracterizam como comunidades tradicionais, remanescentes quilombolas⁹.

A Comunidade do Limoeiro constituiu-se de cerca de 100 famílias, na sua maioria agricultores, descendentes, segundo a tradição oral já referida anteriormente, de um grupo de cinco escravos, os quais receberam as terras por doação no final do século XIX. As famílias cultivam pequenas parcelas, chamadas localmente de *chácaras*. Atualmente, muitos dos trabalhadores agrícolas quilombolas se empregam em fazendas

ao redor para desempenhar trabalhos no cultivo do arroz ou no cuidado do gado, e as mulheres em trabalhos domésticos das casas das fazendas ¹⁰.

A agricultura quilombola tem sido praticamente de subsistência e secundária na dieta alimentar das comunidades no Estado do Rio Grande do Sul. A atividade agrícola dos quilombolas ainda não lhes assegura renda suficiente nem independência. Trabalhando fora de suas propriedades, eles têm tempo escasso para se dedicar ao plantio próprio e acabam comprando alimentos básicos. São geralmente agricultores descapitalizados, com terras depauperadas e fracas. Porém, essa realidade vem sendo alterada nos últimos tempos⁹. Na Comunidade do Limoeiro¹¹o plantio do arroz ecológico é uma prática reconhecida e multiplicada na região. Os agricultores quilombolas estão aplicando técnicas sem veneno nas plantações e escolhendo qual é a de melhor adaptação à sua cultura, como a utilização tanto de peixes como de marrecos no cultivo do arroz. Há também o desenvolvimento de tecnologias originais. Os quilombolas utilizam emas para a limpeza de terrenos e para o manejo do solo. Outra técnica é o cultivo do bambu ou taquara para demarcação de área, ou como quebra-vento nas condições descampadas do litoral, uso tradicional nas chácaras mais antigas, mesmo naquelas já desativadas ou abandonadas por morte ou migração. Da taquara também fazem piquetes para animais como as ovelhas pernoitarem, áreas de horta e de roçado e alguns utilitários domésticos como cabos de ferramentas mais leves em enxadas, ancinhos e outros.

2.2. ALGUNS CONCEITOS RELACIONADOS A ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Considerando os objetivos propostos nesta monografia quais sejam, uma análise documental sobre os Alimentos e a Alimentação, bem como sobre as Comidas, com ênfase àquelas de origem animal, na Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro, Bacupari, litoral norte do Rio Grande do Sul, cabe apresentar e definir alguns conceitos^{12,13,14} relacionados com o tema de análise. Assim, entende-se por Alimento, toda a substância sólida ou líquida que, em contato, ou administrada ao sistema digestivo dos seres vivos, irá manter, construir tecidos, regular processos corporais, gerar energia. Os alimentos quanto a sua função classificam-se em: energéticos, plásticos, construtores e reguladores. Por sua vez, entende-se por Nutrição a

combinação e otimização dos processos pelos quais os organismos vivos recebem e utilizam os alimentos. Por outro lado, as representações, os imaginários, os símbolos e as diferentes classificações, os sentimentos manifestos ou velados, o que se come, o porquê do comer, com quem, quando, como e onde se come... integram o conceito de Comida. Entende-se por ingrediente alimentar a matéria prima alimentar que entra no preparo de uma receita ou preparação alimentícia e, conseqüentemente, por preparações alimentares os produtos de uma operação culinária ou da execução da receita propriamente dita. Entende-se por combinação de alimentos a escolha de várias preparações interligadas entre si, por motivação cultural, religiosa, por influência de outras culturas ou regiões, para ao final comporem uma listagem, o cardápio ou a composição propriamente dita. Entende-se por iguaria, uma preparação alimentar considerada refinada e delicada, servida ocasionalmente e com determinada pompa ou deferência, em ocasiões bem específicas ou mesmo significativas.

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada cultura material, ela participa da organização das diversas visões de mundo no tempo e no espaço¹⁵.

Após a respiração, a primeira determinante vital é o alimento, e, sendo o alimento vital, o ato de se alimentar é por consequência tão importante como a própria alimentação, caracterizando-se a fome como um desencadeante primordial em todas as ações de sobrevivência humana¹⁶.

A importância da alimentação não se restringe ao aspecto nutricional. Entre outros fatores igualmente significativos está a cultura alimentar. Os povos e os distintos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, as preparações e o consumo estão relacionados com a identidade cultural, sendo fatores desenvolvidos ao longo do tempo que distinguem um grupo social de outro e que estão intimamente relacionados com a história, o ambiente e as exigências específicas impostas do grupo social em seu dia a dia¹⁷.

2.3. A CONSTANTE ADAPTAÇÃO EVOLUTIVADOS SERES VIVOS ÀS FONTES ALIMENTARES DISPONÍVEIS NOS DIFERENTES AMBIENTES DO MUNDO NATURAL

A evolução dos seres vivos¹⁸, entre eles a evolução da espécie humana, demonstra uma estreita relação consequente da interação constante com o meio ambiente, mais especificamente, com os componentes bióticos, entre eles os microconsumidores nestes ecossistemas tão diversificados, os inúmeros microrganismos presentes nas matérias primas alimentares disponibilizadas nas cadeias alimentares e consumidas através dos séculos pelas diferentes comunidades, inclusive pelos grupos humanos. Esta situação dinâmica entre produtores, macro e microconsumidores oportunizou, entre outras, a abertura de rotas por meio da qual genes que codificam enzimas responsáveis pela digestão das diferentes matérias primas alimentares tenham a chance de serem transferidos de um ecossistema externo ao ser humano, o oceano, a floresta, uma savana, por exemplo, para outro muito diferente: o próprio intestino humano, com benefícios diretos ao aproveitamento nutricional das matérias primas assim disponibilizadas. Os cientistas apontam que essa transferência é importante para a evolução e sobrevivência das espécies, entre elas a humana, uma vez que permite o aproveitamento de nutrientes que anteriormente não teriam valor, consequência última das complexas interações no mundo natural. Entre as diversas questões interessantes que os pesquisadores levantam está a importância relativa da adaptação da microbiota interna, que ocorre durante a evolução das espécies hospedeiras, consequentes a colonização de novos ambientes e as mudanças nas dietas disponibilizadas. Em outras palavras, como a ampliação da capacidade de obter alimentos ricos em energia é considerada um dos fatores importantes da evolução humana, é provável que a adaptação da microbiota tenha acompanhado as mudanças dietárias que ocorreram durante a história humana. Neste sentido, ainda, novos estudos deverão ajudar a determinar como, durante a evolução, as mudanças na produção e preparação de alimentos, além da primordial necessidade de acesso e disponibilidade dos mesmos, influenciaram a microbiota intestinal. Os pesquisadores destacam que as mudanças continuam sugerindo, inclusive, que, nos dias atuais, o consumo de alimentos produzidos em massa, muito calóricos, altamente processados e higiênicos, ou seja, isentos de micróbios pode não ser exatamente uma boa ideia. O motivo é que, com uma alimentação desse tipo, a microbiota intestinal deixaria de receber a transferência de genes de microrganismos que compartilham as matérias primas alimentares naquele ecossistema. Chega-se a afirmar que “A próxima vez que você comer um alimento incomum à sua dieta, lembre-se que isso pode ser muito bom. Pense nos micróbios que você está ingerindo e na possibilidade de estar fornecendo a alguns de seus trilhões de

amigos próximos [na microbiota intestinal] um novo conjunto de utensílios para a otimização de sua função na cadeia trófica”.

As diferenças entre os microbiomas das pessoas determinam não apenas quão saudáveis elas são, mas também explicam a variada eficácia obtida pelo uso de medicamentos, no exemplo concreto dos fitoterápicos¹⁹. A análise de extratos de ginseng (*Pfaffiasp*), por exemplo, revelou que muitos elementos ou princípios bioativos não são absorvidos pela mucosa intestinal, normalmente, e, portanto, não passam a atuar farmacologicamente, conforme o esperado. O seu efeito medicinal, portanto, depende da intermediação das milhares de espécies de bactérias que vivem no sistema digestório do indivíduo hospedeiro, desdobrando e, ou, recombinao moléculas em função de sua bioatividade posterior no organismo humano.

2.4. IMPORTÂNCIA DOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NA NUTRIÇÃO HUMANA

Os seres humanos, em sua evolução trófica, isto é, em sua evolução biológica relacionada às cadeias alimentares e a biodisponibilidade de nutrientes, tanto calórico-energéticos como plásticos, assim como reguladores de funções vitais, classificam-se como onívoros, isto é, conseguem digerir e nutrir-se a partir de matérias primas de origem vegetal, porém com uma certa dependência de elementos mais especializados por serem produzidos, por participarem da constituição ou do ciclo biológico de outras espécies animais, no exemplo do leite, dos ovos e mesmo da carne em sua complexidade. A restrição dos alimentos que utilizam matéria prima de origem animal na dieta de humanos, tanto por dificuldades de acesso, de qualidade ou de conhecimento, ou por decisão própria advinda de questões éticas (*vegans*, lactovovegetarianos ou semivegetarianos) remete a uma série de evidências clínico-epidemiológicas²⁰, nesta questão mais especificamente. O não acesso a matérias primas de origem animal, particularmente em situações de demandas metabólicas altas ou diferenciadas (exercício e trabalho árduo, crescimento e desenvolvimento, gestação, convalescença...) pode provocar deficiências nutricionais significativas, pela menor possibilidade de ingestão de aminoácidos e ácidos graxos essenciais ou mesmo dos aminoácidos derivados da carnitina, bem como de riboflavina, Vitamina D, cálcio,

selênio, zinco, ferro, iodo e cobalamina (Vitamina B¹²). Na mesma situação de exclusão de alimentos de origem animal na dieta, especificamente quanto a ingestão dos minerais cálcio e selênio, sua biodisponibilidade permaneceu abaixo do desejável fisiológico para os humanos, mesmo após a inclusão de suplementos dietéticos. São confirmadas também situações de risco cardiovascular devido a prováveis quadros de hiperhomocisteinemia, em decorrência da baixa ingestão da cobalamina, esta, no caso, considerada, epidemiologicamente, como fator de risco independente. Nestas situações de restrição aos alimentos de origem animal imposta por questões éticas são recomendados suplementos alimentares orais, ou o consumo de produtos enriquecidos com cianocobalamina (forma farmacológica do nutriente), opções que podem auxiliar no atendimento das recomendações de ingestão diária. As dietas sem matéria prima alimentar de origem animal também são isentas de creatina, o que resulta em estoques musculares mais baixos com conseqüente menor desempenho fisiológico. O ferro não-heme, proveniente de fontes não-animais e, mesmo de parte do conteúdo total das carnes, é menos biodisponível que o ferro-heme, encontrado em fontes animais. A eliminação de carnes e o aumento de legumes e grãos integrais na dieta podem resultar na menor ingestão deste mineral, assim como o de zinco já referido anteriormente. Inúmeros efeitos adversos à saúde de humanos, vinculados à menor biodisponibilidade de ferro e zinco, têm sido demonstrados pela adoção de dietas com restrições a participação de alimentos de origem animal. Sabe-se que essa prática alimentar restritiva pode, até mesmo, conter mais ferro do que em dietas não vegetarianas, mas o mineral encontra-se menos disponível para absorção, dados as diferenças na forma química e aos possíveis fatores inibidores presentes. Apesar dos alimentos vegetais possuírem substâncias que aumentam a captação de ferro, a adoção de dietas exclusivamente vegetarianas precisa ser bem planejada para evitar a deficiência deste mineral. Assim, a recomendação para ingestão de ferro por parte dos vegetarianos é aumentada em 80% além da Recomendação Diária Alimentar (RDA). A baixa ingestão de ferro pode levar ao quadro de anemia, interferindo de forma negativa no desempenho humano, à medida que limita o transporte de oxigênio para os diferentes sistemas orgânicos. Possivelmente também ocorreram alterações hormonais e metabólicas em humanos, em resposta a dietas com exclusão de alimentos de origem animal, expressas por baixos níveis de testosterona e androstenediona. Valores mais baixos foram encontrados em homens que consumiam dieta vegetariana rica em proteína, quando comparados aos que consumiam dieta não-vegetariana, também rica no nutriente. Além

disso, os fitoestrógenos da soja, alimento muito consumido por vegetarianos, podem ocasionar concentrações mais baixas de testosterona e androstenediona. Em relação ao IGF-1, um fator de crescimento liberado pelo fígado em resposta ao hormônio do crescimento, estudo realizado com mulheres vegetarianas relata redução em suas concentrações plasmáticas, que pode estar relacionada à baixa ingestão de lipídios, principalmente nos que adotam dieta *vegan*. Os baixos níveis de testosterona sérica e de IGF-1 têm sugerido efeito negativo sobre o desenvolvimento fisiológico ou mesmo a hipertrofia muscular e o desenvolvimento de força física, visto que são hormônios anabólicos e influenciam na expressão da força física, por meio de mecanismos neurais e da síntese protéica.

3. METODOLOGIAS

3.1. METODOLOGIAS PRINCIPAIS UTILIZADAS NOS DOCUMENTOS EM ANÁLISE

Metodologicamente, os núcleos familiares integrantes da Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro, localizada na Estrada da Cavalhada, distrito de Bacuparí no município de Palmares do Sul, região litorânea do Rio Grande do Sul, entre a Lagoa dos Patos e o Atlântico, participaram deste trabalho envolvendo Alimentos e Alimentação⁷, bem como Comidas⁸, analisados documentalente nesta monografia, através de atividades desenvolvidas diretamente no ambiente das tradicionais **chácaras quilombolas**²¹ espalhadas na planície característica, verdadeiras ilhas de agrobiodiversidade, de manutenção de recursos genéticos, de conhecimentos tradicionais sobre agricultura familiar, alimentação, saúde, constituindo-se centros de convergência de variadas tradições culturais .

Segundo os documentos analisados, num primeiro momento, a coleta, a sistematização e a análise das informações que emergiram durante os estudos, foram realizados pelo método de **etnografia rápida**²², utilizando-se roteiros de **entrevistas semiestruturadas**^{23,24}, através do qual é oportunizado ao parceiro-informante descrever livremente a sua experiência pessoal com os temas em estudo, complementando-se os dados com uma síntese da caracterização sociocultural e econômica dos participantes.

Os dados das entrevistas foram submetidos, posteriormente, à categorização^{25,26,27}. O Presidente da Associação Comunitária Quilombola do Limoeiro, na qualidade de coautor, bem como de representante dos parceiros-informantes, firmou um **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**²⁸, concordando com a participação coletiva neste estudo e a publicação dos dados e resultados aferidos, permanecendo com a Associação uma cópia deste Consentimento, bem como cópias de toda a documentação produzida, assim como das publicações resultantes.

Considerando a relativa distância física entre as chácaras dos diferentes núcleos familiares que se propuseram a participar do resgate e da sistematização dos diferentes saberes e fazeres envolvidos, bem como considerando a necessidade de conhecer ao vivo os diferentes recursos naturais envolvidos no estudo, no espírito do “ver, ouvir, fazer, relatando”, agendaram-se, num segundo momento, diferentes encontros, tantos quantos necessários, estendendo-se esta fase do trabalho por vários meses, em cada um dos três projetos específicos referidos na Introdução da presente Monografia. Após a sistematização genérica dos saberes e fazeres prospectados, os núcleos familiares continuaram sendo o local e a referência para o discernimento sobre os remédios a partir das plantas medicinais, as comidas em geral, bem como os alimentos relacionados às carnes excedentes, com indicativos mais específicos quanto à sua produção e colheita, as preparações, os ingredientes, a qualificação como iguarias, a historicidade envolvida, os significados e as percepções, inclusive sensoriais... atividades estas desenvolvidas sob a forma de encontros, de oficinas, em **pequenos grupos**, no contexto e no espaço familiar das **chácaras quilombolas**, ou no espaço da **Associação Comunitária Quilombola**. A Figura 1, anexa, demonstra a localização geográfica das Comunidades Remanescentes de Quilombo no litoral do Rio Grande do Sul. A Figura 2, anexa, remete aos protagonistas quilombolas dos documentos em análise. As Figuras 3,4,5,6 e 7, anexas, remetem às chácaras quilombolas. As Figura 8,9,10 e 11, anexas, remetem a reuniões em grupo. A Figura 12, anexa, registra o Termo de Consentimento firmado.

3.2. METODOLOGIA DE ANÁLISE DOCUMENTAL

O desenho de pesquisa utilizado na presente monografia, foi metodologicamente, qualitativo²⁹, com ênfase ao estudo e à análise a partir de textos e

de imagens³⁰. A presente pesquisa documental³¹ se efetivou, portanto, a partir de duas publicações escritas, caracterizadas como livros^{7, 8}, de autoria conhecida, contemporâneas classificadas como fontes secundárias. Valeu-se, também, de outras fontes, no caso fotografias recentes destes alimentos de origem animal, das matérias primas alimentares e, quando disponíveis, dos processos de preparo e, ou, de utilização dos mesmos no cotidiano atual.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise do documento *Alimentos e alimentação enquanto saberes e fazeres quilombolas no Limoeiro do Bacupari*⁷ remete, genericamente, independente quanto a origem animal ou não, ao resgate de 136 indicativos etnográficos em Alimentos e Alimentação, dos quais 87 relacionados ao que as famílias quilombolas participantes do estudo comiam e ainda comem, 23 relacionados ao que comiam e não comem mais, bem como 26 referentes ao que comem atualmente, mas não comiam. Cinquenta outros indicativos resgatados foram relacionados aos animais como fonte de alimentos, ao armazenamento e estocagem que praticavam e, todavia, praticam, bem como à produção de alimentos para consumo próprio nas chácaras ou para agregação de valor à renda familiar.

Considerando que o objetivo da presente monografia constituiu-se na análise documental selecionando os diferentes saberes e fazeres relacionados especificamente com alimentos de origem animal, expressos etnograficamente pelos parceiros-informantes remanescentes quilombolas no Limoeiro do Bacupari, foram os mesmos resistemizados em diferentes categorias e subcategorias, resumidas no Quadro I a seguir:

QUADRO 1. Categorias e subcategorias emergidas das falas das famílias quilombolas relacionados aos alimentos e às matérias primas de origem animal

CATEGORIAS	SUBCATEGORIAS
<p>1- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E AINDA COMEM</p>	<p>1.1 – INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL USADOS EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES</p>
	<p>1.2 – ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COMBINADOS COM OUTROS ALIMENTOS NA COMPOSIÇÃO DE PREPARAÇÕES MAIS COMPLEXAS</p>
	<p>1.3 – PREPARAÇÕES DE ORIGEM ANIMAL CONSIDERADAS COMO IGUARIAS</p>
<p>2- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E NÃO COMEM MAIS</p>	<p>2.1- INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL USADOS EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES</p>
	<p>2.2- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COMBINADOS COM OUTROS ALIMENTOS NA COMPOSIÇÃO DE PREPARAÇÕES MAIS COMPLEXAS</p>
	<p>2.3- PREPARAÇÕES DE ORIGEM ANIMAL CONSIDERADAS COMO IGUARIAS MAS QUE ATUALMENTE NÃO USAM MAIS</p>
<p>3- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMEM E NÃO COMIAM</p>	<p>3.1- INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL USADOS EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES</p>
	<p>3.2- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL COMBINADOS COM OUTROS ALIMENTOS NA COMPOSIÇÃO DE PREPARAÇÕES MAIS COMPLEXAS</p>
	<p>3.3- PREPARAÇÕES DE ORIGEM ANIMAL CONSIDERADAS COMO IGUARIAS</p>
<p>4- OS ANIMAIS QUE AS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS UTILIZAM PARA ALIMENTAR-</p>	<p>4.1- O QUE CRIAM PARA AUTOCONSUMO</p>
	<p>4.2- O QUE CRIAM PARA VENDER E PRODUZIR RENDA</p>
	<p>4.3 - O QUE CRIAVAM E ATUALMENTE NÃO CRIAM MAIS</p>

SE	4.4 - O QUE NÃO CRIAVAM E ATUALMENTE CRIAM
5- ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS OU COMPRADOS PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS	5.1- O QUE NÃO COMPRAVAM PORQUE PRODUZIAM
	5.2 - O QUE PRODUZIAM E ATUALMENTE NÃO PRODUZEM
	5.3 - O QUE NÃO COMPRAVAM E ATUALMENTE COMPRAM
6- ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS	6.1- COMO ESTOCAVAM E ARMAZENAVAM ANTIGAMENTE
	6.2- COMO ESTOCAM E ARMAZENAM AINDA HOJE
	6.3- COMO ESTOCAVAM E ARMAZENAVAM E AINDA O FAZEM HOJE

Fonte: Documento⁷, adaptado aos alimentos de origem animal

Apresenta-se a seguir a nova sistematização dos indicativos etnográficos relacionados agora especificamente aos alimentos de origem animal. As expressões em *itálico* reproduzem os falares originais dos parceiros-informantes no documento em análise.

4.1. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E AINDA COMEM

Nesta categoria o documento desvela a contemporaneidade de hábitos alimentares tradicionais, todavia ancorados na memória de uma ancestralidade marcada por uma relação concreta, profunda e autêntica com o mundo natural e os recursos alimentícios de origem animal por ele disponibilizados.

4.1.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares

Os ingredientes de origem animal que os parceiros-informantes referiram foram: *arroz e galinha em galinhadas; arroz e leite em doces; arroz, charque, banha no carreteiro; canjica de milho catete com carne de porco; farinha de mandioca e charque como paçocas no pilão; temperos e ovo na sorda; feijão e pedaços de carnes na feijoada de feijão miúdo, feijão mourinho, feijão sopinha, feijão vermelho; feijão,*

lingüiça e ossos de porco no feijão tropeiro; leite e açúcar em doces; leite, ovos e açúcar em ambrosia; miúdos das diferentes espécies domésticas; osso salgado no feijão; ovo e açúcar em frituras; ovo, legumes e verduras em refogados; pata, espinhaços e ossos em mocotós; pele de porco no feijão; sangue de aves, ovelhas e suínos.

A farinha de mandioca constitui ingrediente básico de diferentes preparações, destacando-se, entre elas, pela peculiaridade de sua origem, a *sorda*, referida desde tempos mais antigos, como uma sopa de farinha de mandioca em água, acrescida de temperos disponíveis e de ovos. Atualmente, as famílias participantes deste estudo tem a *sorda* mais como uma sopa, um fervido de legumes com um tipo de carne, mesmo assim apresentada, diferentemente da *açorda* original alentejana-portuguesa, composta a base de pão, azeite, postas de peixes como o bacalhau e por ovos escalfados ou cozidos, permanecendo propriamente, na versão presente, só a denominação como uma referência ao dominador lusitano.

Caberia ressaltar também o *leite* como ingrediente participando de diferentes composições alimentares, atualmente produzido nas próprias chácaras pelos quilombolas, a partir da ordenha de vacas próprias, originárias de programas de fomento. Existem porém relatos de que o leite disponível era “*dado*” pelo patrão em tempos passados, a partir da permissão de ordenha e do usufruto do leite de vacas que deviam, porém, permanecer na sede das fazendas, considerando o risco de serem mal apropriadas, inclusive abatidas ou mesmo vendidas as suas crias pelos quilombolas. Talvez resida aí a alternativa do preparo de *ambrosia*, considerada uma iguaria muito especial, pelo acréscimo de ovos e açúcar ao leite *talhado*, acidificado pela demora de processamento, este somente possível ao fim da jornada ao *chegarem em casa*, agravado pelo acondicionamento, manutenção e transporte inadequados, entre outros fatores à época.

A *pele de porco* também é referida com ênfase, sendo colocada no feijão, para formar o *caldo* e a ausência desta condição na preparação poderia ser considerada uma feijoada incompleta segundo alguns informantes-participantes. Esta composição poderia estar sendo influenciada pelo costume português de colocar toucinho no feijão, mas, no Limoeiro, porém, este costume mantém a individualidade no modo de fazer, pois não utilizam todo o toucinho para esta finalidade, destinando-o, sem a pele, para a produção de *banha* e de *torresmo*, ingredientes importantes e quase imprescindíveis em seu cotidiano.

O *sangue* como ingrediente menos usual na tradição alimentar prevalente no ambiente urbano, se destaca na comunidade quilombola do Limoeiro em diferentes preparações como as *murcilhas* ou morcelas de porco, mas especialmente no *sarabulhode* ovelha, referido e apresentado frequentemente como destaque gastronômico aos visitantes da comunidade.

A análise do documento permite inferir que o alimento de origem animal no Limoeiro tem uma relação intensa com ervas condimentares cultivadas com bastante constância nas chácaras quilombolas. Entre as ervas condimentares e os temperos destaca-se na preferência das famílias da comunidade a pimenta *comari*, espécie silvestre espontânea nas chácaras, mas *protegida* e recebendo *cuidados quando de limpezas e capinas*. Outro componente diário no preparo da matéria prima de origem animal é o *limão-bergamota*, limão-cravo, este com indicativos medicinais variados, valorizado como antisséptico e *desinfetante*, desodorizante, no preparo de *tripasparaembutimento* quando de *carneação*, abate domiciliar. O limão-bergamota também é ressaltado, além dos indicativos condimentares, no tratamento por imersão durante algumas horas com o objetivo de desodorização de carcaças de caça como o ratão do banhado, o jacaré, entre outras, para *tirar o pituim*, cheiro e gosto característicos, não desejáveis na preparação alimentar final. O limão-bergamota, inclusive, remete à denominação da área quilombola como *do Limoeiro*.

4.1.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas

Quando da análise documental, esta subcategoria reúne os seguintes indicativos expressos pelos parceiros-participantes: *o aipim com melado ou mel; o angu; a cadela oveira; a farinha de cachorro; a farofa ou a paçoca de carne de caça; a farofa de charque; a farofa de linguiça; o feijão sopinha com carnes; a galinha com aipim; o guisado com legumes; o guisado com polenta; a jacuba; a ovelha com arroz; a paçoca de ovo; o peixe com arroz; o pirão com leite; os revirados ou mexidos; os sarrabulhos ou sarabulhos;*

A combinação de diferentes alimentos entre si buscando a composição de preparações alimentares mais complexas, considerando a realidade concreta das famílias quilombolas participantes, ensejou indicativos bastante originais. Entre eles a *cadela*

oveira, preparação considerada bastante tradicional, consumida ao desjejum matinal, composta pelas *sobras* de alimentos da noite anterior, reaquecidas em banha e bem misturadas, também podendo ser referido como um alimento *revirado* ou *mexido*. A denominação *oveira* remete ao visual malhado que a preparação simula, pelos diferentes ingredientes como feijão, arroz... assemelhando-se às manchas no pelo dos animais. Outro indicativo bastante original, pelo menos quanto a sua denominação, foi a *farinha de cachorro*, composta de farinha de milho catete, branca, torrada em panela ao fogo com gordura animal, banha de porco por exemplo e, após, acrescida de açúcar enquanto socada ao pilão. Esta composição alimentar era e ainda continua sendo acompanhada por café com leite ou por mate, geralmente ao desjejum pela manhã. Contam que sua denominação advém do risco de ocorrerem engasgos e tosse com facilidade, relacionados com a voracidade ou o descuido de quem a ingere, principalmente visitantes não habituados ou com fome intensa.

Farofas e paçocas também merecem um detalhamento, segundo os indicativos trazidos pelos parceiros participantes no documento em análise. O que assemelha estas duas composições alimentares em seu preparo é o uso do ingrediente farinha de mandioca, a fritura prévia das diferentes carnes em banha e o uso do pilão em seu preparo. A diferença, entretanto, constitui que, na *farofa*, as porções de carne que acompanham são deixadas em tamanhos um pouco maiores, enquanto na *paçoca* estas porções são bem esmiuçadas. ...quando for picado é farofa, ao se picar muito, esmiuçando, torna paçoca! Numa preparação, então, pode-se ter *farofa* ou *paçoca*, dependendo do modo de processar, ou mesmo, de quem está realizando a composição alimentar. Quanto às diferentes farinhas como ingredientes básicos de preparações, pode-se assinalar ainda que o *angu* sempre é composto de farinha de milho, em água ou leite, enquanto que nas *farofas* e *paçocas* utiliza-se a farinha de mandioca, bem como nos diferentes *pirões*, com leite ou água, salgados ou doces.

Os *guisados* e suas diferentes composições são referidos como qualquer carne de origem animal, picada, que fica cozida rapidamente, não somente se referindo à carne bovina moída, introduzida mais recentemente pelo uso de máquinas moedoras domésticas. É, portanto, aquela carne e sua composição que fica pronta ligeiro!

A *jacuba* representa outra combinação referida pelos parceiros-informantes, constituindo-se de farinha de mandioca acrescida ao café preto, complementada ou não por leite. É usada no desjejum pela manhã ou como reforço ao final da jornada diária.

Os *sarrabulhos* ou *sarrabulhadas*, preparações alimentares mais complexas a partir do sangue e de temperos como ingredientes, prevalecendo na tradição ibérica a utilização do sangue de porcos, estão representados no Limoeiro pelo *sarabulho* preparado basicamente a partir de sangue de ovinos como ingrediente.

4.1.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias

Na análise documental, esta subcategoria reúne como indicativos expressos pelos parceiros-participantes: *a banha (de porco); a carne de caça; a carne de gado; a carne de galinha; a carne de marreco; a carne de ovelha; a carne de pato; a carne de porco; carnes fritas; carne de galinha frita; carne salgada de porco; churrasco; coalheira; galinha com creme de leite (natural, desnatado do leite produzido em casa, também chamado de nata); galinha à cabidela; guisado de carne de gado; leite; linguiça de porco; linguiça mista; manteiga; miúdos de porco; morcilha branca; morcilha preta; morcilha doce; nata; ovos; ovos de ema; peixe a escabeche; requeijão; torresmo; vitela.*

Em sua íntegra, as preparações alimentares indicadas como iguarias constituem produtos de origem animal. Entre eles como destaque e participando da preparação de quase todos os demais, a banha de porco é bastante valorizada, principalmente pelos mais antigos, que veem nela um ingrediente seguro, que *alimenta bem quando de trabalhos pesados*. A banha é percebida como um indicador de segurança e de qualificação para quem consegue produzi-la e estocá-la, pois *...tendo uma banha boa se tem tudo!*

As diferentes linguiças, inclusive as morcilhas, também remetem à sensação de segurança alimentar quanto à garantia de sua estocagem e de acesso imediato ao alimento, quando os parceiros-informantes declaram que *a linguiça é comida de visita, por que não importa que hora chegue, ela tá pronta na geladeira!* Esta manifestação remete, outrossim, à questão da estocagem de alimentos, hoje facilitada na área rural pela energia elétrica, disponibilizando cadeia de frio entre outros benefícios, dando a sensação de estar-se lidando com alimentos *frescos*, porém, sutilmente, induzindo o abandono de técnicas de conservação tradicionais como a *defumação*, por exemplo, de

significado cultural significativo em termos de sensorialidade e de qualidade final de alimentos derivados da carne.

Outra iguaria bastante singular é a *morcilha doce*, quando simplesmente se acrescenta aos seus condimentos convencionais o açúcar, nos relatos mais antigos na forma de melado ou mascavo. Mesmo considerando os fatores de risco que se sobrepõe neste caso, não existem relatos na memória da comunidade em relação a toxinfecções alimentares atribuídas a estas preparações alimentares em épocas passadas, sem a disponibilidade dos recursos atuais da cadeia de frio para a conservação destes alimentos, presumivelmente mais perecíveis por sua composição em açúcares e em proteína animal, acrescido ou não de sangue.

Os produtos da *caça* e mesmo da coleta permanecem bem presentes como iguarias na comunidade, revelando suas raízes africanas ancestrais como coletores extrativistas. Na coleta de dados o que chamou a atenção e depois, na categorização se fez presente, foi o *gosto* pela carne de caça, a *vontade de comer*, referenciada pelos informantes em função do paladar e do prazer gastronômico relacionados, embora a impossibilidade de acesso a estas fontes alimentares atualmente, por causa da legislação vigente e pela proibição bem como pela fiscalização exercida pelos órgãos públicos. *Marrecão, capivara, ovos de ema, ratões, jacaré, lagartos* são vistos como iguarias. A preparação da carne também remete ao outro continente, pois os entrevistados, quando referenciavam a carne de caça, diziam *não ser bom ensopado*. Dever-se-ia fazer assado ou frito, e se fosse o último, teriam que fazer farofa ou paçoca. Uma parceira-informante, octogenária, afirmava que *...Deus fez a caça pra gente fazê paçoca!* Na comunidade, nos dias atuais, questiona-se, de certa forma, a proteção concedida a espécies como os jacarés, considerados predadores perigosos, mormente agora sem o controle, segundo eles, exercido pela caça ocasional que se fazia em tempos antigos. Existem relatos de ataques ocorridos a animais domésticos como cães, aves mais jovens e inexperientes, cordeiros ou carneiros que se *desorientam nos brejos e nas sangas*, demonstrando temor de acidentes mais sérios envolvendo humanos.

O *peixe a escabeche*, também referenciado como iguaria antiga e, todavia, atual, se diferencia da moda portuguesa de prepará-lo generosamente condimentada com vinagre ou ácido acético. No Limoeiro costumam fritá-lo levemente, colocando-o a seguir em um molho preparado anteriormente, a partir de cebolas e outros temperos disponíveis, sem o uso de vinagre.

A carne de *vitela* foi referida como iguaria pelos informantes mais idosos, enquanto alguns mais jovens declaravam-se incapazes de comê-la, já que se constitui de fetos em diferentes estágios de desenvolvimento, disponibilizados pelo abate de vacas ou de novilhas prenhes. O acesso a este produto torna-se mais difícil nos dias atuais, pela valorização e pelos cuidados dispensados aos ventres de cria nas fazendas ou mesmo em suas próprias chácaras familiares. Contam que antigamente dispunham mais facilmente deste acesso, pela doação patronal das vísceras e miúdos aos peões, quando estes procediam a escolha, a apreensão, a contenção e o abate de bovinos para o abastecimento das granjas e fazendas.

Cabe destacar ainda a *galinha a cabidela*, frita com cebolas e outros temperos após permanecer em *vinadalho* (alhos, sal, vinagre...) complementando-se ao final o molho resultante com sangue colhido ao abate do animal. Esta referência não difere nos dias atuais, daquela encontrada na cozinha portuguesa.

O churrasco no Limoeiro é servido nas comemorações e festas na comunidade, como atualmente no Dia da Consciência Negra, primando pela utilização da carne de ovelha, assada em *braseiros* feitos dentro de valos cavados no solo, a partir da queima antecipada de troncos e galhos, tarefa restrita aos homens ou *assadores*, que utilizam como condimento somente *salmoura*, sal diluído em água, aspergido com ramos de ervas do campo como a *vassoura*, a *erva da vida* ou mesmo outras.

4.2. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMIAM E NÃO COMEM MAIS

Nesta categoria são apresentados aqueles ingredientes, sua composição como alimentos mais complexos e mesmo como iguarias, que na atualidade não fazem mais parte do cotidiano alimentar de algumas das famílias remanescentes quilombolas participantes, procurando-se desvendar possíveis causas para tanto, à luz das falas e opiniões dos parceiros-informantes.

Em relação a alimentos que antigamente comiam, mas agora não comem mais, foram referidas contraindicações por problemas médico, como a hipertensão, o diabetes, problemas circulatórios e *da coluna...*, isto agravado, talvez, pela faixa etária dos parceiros-informantes, visto que, dos vinte e oito participantes do estudo, onze deles se encontram na faixa entre 40 e 50 anos; seis entre 50 e 60 anos e onze acima dos 60 anos.

A análise documental resgatou, outrossim, a informação, de que alguns alimentos não estão sendo mais produzidos em casa por diferentes razões, e que, por aversão ao desconhecido ou *nojo*, não são adquiridos em outros locais. Comidas como o charque, a morcela (*morcilha*) e a banha, seriam produtos muito difíceis de serem preparadas com *limpeza*, pois *...as pessoas que os preparam precisam saber como e o que estão fazendo!*Incluindo-se estes três ingredientes ou preparações entre as censuras alimentares às quais os parceiros-informantes mais se referiram.

4.2.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares

Entre os diferentes ingredientes referidos como não mais utilizados atualmente em preparações alimentares, por algumas das famílias quilombolas participantes, encontram-se: *a farinha de mandioca e o leite em pirão; ossos salgados, linguiças e carnes em feijoada; ovos e açúcar em gemada; sangue, miúdos e temperos no sarabulho.*

Os argumentos para justificar estes indicativos, já foram referidos em outras ocasiões, como o desconhecimento sobre a *limpeza* na confecção de embutidos como as linguiças, a dependência da aquisição de ovos também vistos com *desconfiança*, bem com a dificuldade de acesso ao sangue durante o abate de ovinos para prepararem *sarabulho* de qualidade. Feijoada, gemada e sarabulho contrapunham-se, outrossim, por vezes a orientações médicas recebidas pelos parceiros –informantes mais idosos.

4.2.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas

Nesta subcategoria foram indicadas as seguintes combinações de alimentos ou composições de preparações mais complexas e atualmente em desuso por algumas das famílias quilombolas participantes: *a batata doce com leite; o charque com aipim; a farofa ou o mexido de ovo; a paçoca de charque.*

Ressalta novamente nesta subcategoria a questão do controle de qualidade sobre produtos como o charque, pois embora motivasse expressões como *vontade de comer* ou *antigamente se comia muito*, este se inclui entre as preparações

alimentares que demandam *cuidado, limpeza, as pessoas que os preparam precisam saber como e o que estão fazendo!*

4.2.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias

Os alimentos como *banha, carne de caça, charque, guisado de charque, leite, miúdos de porco, morcilha branca de porco, morcilha doce, morcilha preta de porco, ovo, ovo de ema, peixe no papelão, queijo de porco, ratão na paçoca e torresmo* foram indicados como iguarias, das quais permanece o *gosto* ou a *vontade de comer*, embora tenham dificuldades para concretizá-lo por questões de acesso aos ingredientes, por dúvidas que emergem sobre a qualidade em função de manipulação por desconhecidos, por proibição oficial, entre outros argumentos apresentados.

Dentre as iguarias destacam o *queijo de porco*, preparado a partir de *aferventados* de cabeça, língua, fígado, *passarinha*, peles e outras *aparas*, cuidadosamente temperadas e embutidas em vísceras como bexiga, estômago, novamente fervidas e, finalmente prensadas para dar-lhes a forma de queijo. Trata-se de iguaria que remete a muitos procedimentos que se intercalam e requerem muito *capricho!*

A *paçoca de ratão*, no caso o *ratão do banhado*, roedor silvestre da região, habitante dos campos alagados e das lavouras de arroz, também é referida pelos mais idosos como iguaria. O animal, hoje sob proteção oficial, era coureado e deixado em água com limões por algum tempo, trocando-se esta mistura no mínimo cinco vezes, em função da remoção do *pitui*, já referido anteriormente. Antes da fritura em banha escaldavam a carcaça para tornar a carne *mais firme*. Passava-se então a socar a carne frita, separada dos ossos, com farinha de mandioca ao pilão, produzindo-se, assim a *paçoca de ratão*.

4.3. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL QUE ALGUMAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS COMEM E NÃO COMIAM

Esta categoria engloba os ingredientes, os alimentos e as preparações de maior complexidade, bem como as iguarias que vem sendo agregados ao cotidiano das

famílias quilombolas participantes, ensejando uma análise dos diferentes fatores envolvidos nesta dinâmica cultural alimentar.

As famílias participantes mencionaram várias composições de cardápios *com comidas de antigamente*, as quais ainda são bastante utilizadas nas refeições atuais. Ocorrem novas preparações alimentares a partir de ingredientes novos e facilmente acessados pela comunidade, porém, “*não se coloca no mesmo prato o novo e o antigo*”.

Não há, por exemplo, referência de cardápio comendo ou *misturando panqueca com arroz*, pois, ou comem as panquecas ou comem o arroz, em composições diferentes. Os autores não conseguiram nenhuma referência pelos participantes quanto a *mistura* de produtos, ou da inserção destas *misturas*, como rotineiras, na alimentação das famílias da comunidade participante.

4.3.1. Ingredientes de origem animal usados em diversas preparações alimentares

Entre os ingredientes de origem animal novos, introduzidos mais recentemente, todos industrializados e adquiridos no comércio local ou na cidade, encontram-se o *leite condensado, o creme de leite e o leite em pó*.

A convivência mais intensa com os parceiros-informantes permitiu observar que, mesmo nos dias atuais, diferentes formulações e composições alimentares a partir de aipim, de batata-doce, de farinhas de mandioca e de milho catete, vem substituindo, pelo menos parcialmente, o pão nas mesas do Limoeiro, alimento que, curiosamente, não foi referido nenhuma vez, mesmo na categoria o que comem e que não comiam, embora bolos, pão de ló, pastéis, lasanha... o tivessem sido. A propósito, segundo duas parceiras-informantes de meia idade, estas teriam *conhecido* farinha de trigo já *grandes*, ao final dos anos sessenta, coincidindo com a melhoria do acesso por estradas e o contato mais estreito com as sedes municipais. Segundo observações participantes oportunizadas durante o estudo constatou-se a preparação de pães com farinha de trigo, *farinha branca*, confeccionados sempre que *chegava visita*, como os *professores e alunos da universidade!* Nas chácaras construía fornos artesanais de tijolos e barro, no lado externo à cozinha, destinados, prioritariamente, segundo os informantes, para assarem diferentes carnes quando de abates ou de festividades. No fogão a lenha, interno na cozinha, não era observado forno complementar. Em algumas ocasiões, os pães e bolos eram assados em forno a gás.

4.3.2. Alimentos de origem animal combinados com outros alimentos na composição de preparações mais complexas

Almôndegas, cueca virada frita na banha, kibe, lasanhas, pizzas, pão de ló, panquecas, pastel, pudim, risoles e torta fria foram referidas como preparações alimentares mais complexas acrescentadas mais recentemente ao cardápio das famílias participantes deste estudo, utilizando leite, ovos, embutidos domésticos, carnes diversas produzidas nas próprias chácaras.

4.3.3. Preparações de origem animal consideradas como iguarias

Bolos com frutas, carne de forno (picanha), frios industrializados (mortadelas, presuntos, apresuntados, queijo-prato, parmesão), salsichas foram os indicativos destacados como iguarias introduzidas mais recentemente na alimentação pelos parceiros informantes.

4.4. OS ANIMAIS QUE AS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS UTILIZAM PARA ALIMENTAR-SE

4.4.1. O que criam para autoconsumo

Bois, galinhas, ovelhas, patos, perus, porcos e vacas de leite são criados, tradicionalmente, em sistema de produção familiar nas chácaras quilombolas do Limoeiro.

Os animais abatidos com maior frequência nas chácaras, são os porcos e as ovelhas, isto por serem de pequeno porte necessitando de pouco espaço (pastagem, chiqueiros, galpões, piquetes, etc...) podendo ser criados pelas famílias, ou adquiridos de seus vizinhos já prontos para o abate.

Quando fazem o abate, aproveitam praticamente tudo do animal, desde a lã das ovelhas e mesmo o *sangue* (ovelhas e suínos), este para fazerem preparações alimentares ou embutidos como as *murcilhas* e o *sarabulho*.

As famílias quilombolas, como já referido anteriormente, tomam certos cuidados nos abates e na limpeza dos animais, conhecimentos que são repassados de pai para

filho. Durante o abate de uma ovelha ou carneiro, por exemplo, a carne não pode entrar em contato com o *pelego*, pois esta *estragaria*. Deve haver a troca de facas ao cortar a pele e ao abrir a *barriga*, lavando-se, constantemente, tanto as facas como as mãos. Tiram-se, também, as *catíngas* da ovelha ou carneiro, os linfonodos, para que a carne fique mais *limpa*.

Quando se abatem porcos também utilizam seus subprodutos, sendo que no preparo destes, é igualmente necessário, segundo os informantes, ter procedimentos *higiênicos*. É o caso dos miúdos, da cabeça, das peles já sem o toucinho e da gordura, os quais são “*aferventados*” para obter torresmo e banha, ou, posteriormente, acrescidos de condimentos e sangue (*murcilha preta*) ou mesmo açúcar (*murcilha doce*) sendo embutidos e novamente *aferventados*, dando às *murcilhas* ao valorizado *queijo de porco* a segurança microbiológica e a qualidade sensorial muito singulares nos alimentos do Limoeiro.

As *tripas* ou vísceras são inteiramente aproveitadas, trabalho essencialmente feminino sendo primeiro esvaziadas de seu conteúdo, lavadas, *viradas*, raspadas e colocadas de molho no sal e suco de limão. As *tripas grossas* (intestino grosso) podem ser utilizadas como envoltórios para embutir carnes moídas, as diferentes linguças, já as *tripas finas*, o intestino delgado, são usadas fritas ou colocadas no feijão.

Uma das referências frequentes expressas pelos parceiros-informantes foram as diferentes linguças. Como declarou uma das parceiras-informantes deste estudo “...é comida de visita, por que não importa que hora chegue, ela tá pronta na geladeira”. Elas constituem os embutidos mais usualmente produzidos pelas famílias, ou compradas em lugares onde os parceiros-informantes “*conhecem quem faz*”, pois pela informação repassada neste estudo, não compram em “*qualquer lugar*” este tipo de produto.

4.4.2. O que criam para vender e produzir renda

Nesta subcategoria foram referidos: o ***boi para carne***, através do abate de animais mais jovens, *terminados*, ou que receberam algum *tratop* por determinado tempo para dar *condição*, *animal tratado*, e, quando fêmeas, denominadas *novilhas*; o ***boi para o trabalho***, geralmente formando uma *junta* de *bois mansos*, condicionados e treinados a atuarem em parceria, recomendando-se e respeitando-se, inclusive, o *lado de cangá*,

animais dóceis e vigorosos que se destinam à tração nas diversas tarefas pertinentes na agricultura familiar e que tem um valor bem significativo, até porque *servem* por diversos anos; *a carne de ovelha e de cordeiro*, com as mesmas referências quanto ao *trato* ou *terminação*, inclusive a *limpeza* dos animais por determinados dias antes do abate; *a ovelha para lã*.

4.4.3. O que criavam e atualmente não criam mais

Oboi, perús, porcos e, mesmo, *a vaca de leite* foram referidos por algumas famílias quilombolas participantes como animais que criavam mas agora não criam mais.

Entre outros argumentos para esta situação, os informantes mencionaram a *fraqueza dos animais de hoje*, que vêm *vacinados*, mas que, mesmo assim, *morrem fácil*, ou não se desenvolvem, a não ser que lhes deem *ração*, alimento concentrado. Mesmo assim são criados, mas *dão muito mais trabalho comparado com os de antigamente*. Desta maneira, *não dá de criar muito*, como se justificou um dos informantes, pois *não sobra nada*, financeiramente.

Um exemplo concreto destes fatos, é o relato dos criadores mais antigos quanto ao sucesso que tinham na criação de perús em épocas mais remotas. As *ninhadas* se *criavam* a campo, com um pouco de *trato* de milho, *recolhendo* em galpão à noite ou quando *de muita chuva*, utilizando *remédio natural juntado* a *ovo duro*, tudo *bem picado*, como cebolinha verde, alho amassado na água e até cebola, para *curar* ou *até prevenir antes que desse* ou *batesse*, as doenças que na ocasião se manifestavam raramente. Os lotes de perús eram *fornecidos* para as festas nas fazendas ou até *vendidos* para compradores da cidade, que faziam *encomendas com antecedência*, reservando, de antemão, parte da produção. Os criadores ponderam ainda, que a criação destes *bichos* tem uma época ou sazonalidade bem restrita, pois se não conseguissem que as peruas *ponhassem e chocassem* entre agosto e outubro, só no ano seguinte teriam novamente produção. Relatam também que as peruas se *prestavam bem* para chocar e que conseguiam criar um bom número de peruzinhos, pelo seu *tamanho* no sentido de abrigo e serem *muito mansas*, no sentido de sua docilidade. Nos dias de hoje os animais que conseguem para a reprodução não *chocam* bem, já que dificilmente chocam,

criando-se a dependência da compra de pintos na cidade, o que se torna caro e arriscado pois os *bichinhos vem bastante fracos*, morrendo bastante.

Neste contexto, o animal que não é mais criado, também não gera um alimento ou mesmo um ingresso, como anteriormente as famílias dispunham, sendo este espaço ocupado, sutilmente, por um novo produto, alimento ou preparação alimentar. Desta maneira, parte da alimentação das famílias quilombolas participantes está sendo alterada sem haver, contudo, a percepção desta mudança pelos usuários.

4.4.4. O que não criavam e atualmente criam

Peixes e marrecos foram indicados como criações introduzidas mais recentemente por organizações de fomento e extensão rural na comunidade quilombola do Limoeiro, através de projetos familiares de produção de arroz orgânico associado à estas duas espécies;

Dentre as famílias participantes, três criam peixe nesta integração de espécies, mas isto não significa que as outras não tenham acesso a este alimento. Estas outras, por meio da pesca em açudes de fazendas e em “*condutos*” de lavouras, em rios e lagoas próximas, conseguem se abastecer dos mesmos, sendo este o motivo para não haver referências maiores quanto a compra de peixes para consumo rotineiro pelas famílias quilombolas participantes.

A reprodução dos marrecos e mesmo sua utilização na alimentação das famílias apresenta alguns entraves, como o acesso aos filhotes de um dia, feito a um custo bem significativo junto a fornecedores na capital, anualmente. Com a evolução do ciclo do arroz, após a limpeza, a capina e a adubação da lavoura, os animais, agora adultos, necessitam ser retirados e contidos, para não predarem os cultivos, para onde sentem-se atraídos pela presença da água e de alimentação natural em grande fartura. Necessitam então ser abatidos, consumidos ou estocados, em quantidades bem consideráveis. Uma dificuldade significativa se apresenta quando da *depenação* das carcaças, pela auto-impermeabilização das plumas que as aves aquáticas praticam, a qual, se não tratada convenientemente com recursos especiais associados ao calor, quando da *escaldagem*, prejudica a sensorialidade visual e o valor comercial do produto final. Alguns criadores

optam pelo *coureamento* dos animais, o que, porém, descaracteriza as carcaças como produto final esperado para consumo, na ótica da comercialização.

4.5. ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS OU COMPRADOS PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS

4.5.1. O que não compravam porque produziam

Algumas famílias quilombolas produziam *banha, carne de gado, carne de galinha, carne de porco, doce de leite, leite, linguiça, manteiga, morcilha branca, morcilha preta, nata ou creme de leite, ovos e requeijão* não havendo, portanto, a necessidade de adquirir estes alimentos. Esta dinâmica vem sendo modificada, por diferentes motivações, conforme vem sendo analisado neste estudo.

4.5.2. O que produziam e atualmente não produzem

A *banha, as carnes de peru e de porco, bem como o leite e seus derivados, a manteiga, a nata e o requeijão* foram os alimentos que, por sua vez, algumas famílias declararam que produziam, mas atualmente deixaram de fazê-lo.

Outras referências feitas pelos informantes, na faixa etária acima de 60 anos, foram de que, antigamente, criavam os animais soltos, de que não havia cercas, podendo criar mais animais do que atualmente. Quando precisavam, os laçavam e deixavam por um tempo presos nas chácaras, os abatendo somente após terem ficado “*limpos*”. Atualmente, estariam produzindo menos, pelo pouco espaço disponível. É o caso das vacas de leite, as quais quase todas as famílias antigamente possuíam, mas que não podem mais manter atualmente por falta de espaço e de alimentação natural. Foi ainda relatado pelos parceiros-informantes que *atualmente, aqueles que trabalham nas fazendas têm, por consentimento dos fazendeiros, o direito de cuidarem e ordenharem uma vaca com cria, podendo usar todo o seu leite, mas a vaca é só emprestada, não é do que cuida, e não pode ser levada para sua casa*”. Assim, eles teriam o produto da vaca, o leite, mas não o animal e a sua cria. Esta questão já foi colocada, anteriormente, relacionada ao preparo de ambrosia com o leite acidificado pelo manejo inadequado.

Afirmar que as famílias atualmente não criam determinados animais, não significa que estas não os abatam, pois, como foi informado, algumas famílias compram os animais já “*terminados*”, sozinhas ou “*a meia*” com outra família, para abatê-los em casa, como já faziam antigamente, com todos os cuidados e a “*limpeza*” necessária. Historicamente, as relações patronais, atuais ou mesmo remotas, ensejam, nas festas de fim de ano ou de outros eventos e comemorações nas fazendas e granjas, doações de subprodutos do abate de bovinos e ovinos, como as vísceras, patas, cabeças, espinhaços, e, quando factível de colheita, o próprio sangue, aos remanescentes quilombolas, que os recolhem com o auxílio de suas carroças, o mais rápido possível, processando e *aproveitando* este material, transformado em importante reforço no suprimento alimentar e nutricional das famílias, mormente das mais desprovidas, mesmo nos dias atuais.

4.5.3. O que não compravam e atualmente compram

Nesta subcategoria foram indicados o *gado para ser abatido como carne, o leite, a linguiça, e porco para matar*, como o que não compravam antigamente, mas agora compram.

Os participantes relatam que, antigamente, os postos de venda (armazéns, mercados, etc...), as *vendas*, eram *pequenos*, tanto em espaço como em diversidade de mercadorias, e que *se comprava de vez em quando, para pagar na safra* (do arroz...).

Outro fator que dificultava as compras era a que não havia regularidade ou disponibilidade de transporte público em todos os horários, como existente nos dias atuais. A compra com isto ficava prejudicada. Todas as famílias tinham a sua horta e pequena criação, para autoconsumo. A maioria dos participantes afirma que *...atualmente, existem mercados mais sortidos e transporte* (público, de acesso) *fácil e rápido, facilitando a vida da gente!*

Outra explicação dada pelos participantes para, atualmente, não quererem, ou não terem horta produzindo alimentos todo o ano, e, conseqüentemente, não comerem hortaliças com maior frequência, seria a contaminação bastante generalizada pelo “*veneno do arroz*” o qual é “*despejado*” nas lavouras por aviões e que se “*espalha*” em toda a comunidade através de ventos litorâneos, constantes. Participantes mais idosos se emocionam ao relatar a perda de familiares com diagnóstico de leucemia,

transtornos respiratórios... segundo eles, após anos de *trabalho com venenos nas lavouras*, antigamente *aplicados à mão*, bem como pela aviação agrícola atual, conseguindo, inclusive, identificar “*sinais do veneno*” nas árvores, nas taqueiras e mesmo nas capoeiras e inços existentes em suas chácaras. Uma parceira-informante, já octogenária, extravasando indignação afirma, frequentemente, que “*eu queria ter um trabuco práderrubá cum tiro um aviãozinho desses...*”.

Outra explicação, ainda relacionada com a compra de alimentos e com o acesso atual mais rápido e fácil às chácaras, e que estaria contribuindo para a não produção doméstica de todas as hortaliças para consumo da família, é a existência de um ônibus-feira que passa toda a semana nas casas vendendo todo o tipo de fruta, verdura e legume trazido diretamente da capital!

Os participantes também enfatizaram “*as secas*” dos últimos verões, como problemas às suas hortas, às plantações e às criações em geral. Acham que foi “*o desmatamento e o desvio das águas para a plantação de arroz*”, que gerou a alteração do meio ambiente da região.

Um outro motivo para o aumento do consumo dos produtos comprados, poderia ser o fator idade, sendo que muitos parceiros-informantes possuem, atualmente, aposentadoria rural, tendo condições, de certa forma, de comprar o que antes não podiam. Alguns ainda se declararam “*cansados*” pela idade ou pelo intenso trabalho exercido. Na maioria dos casos, são famílias em que seus integrantes, ou trabalharam na lavoura do arroz, ou na criação de bovinos de corte, na “*lida com gado*”, o que teria implicado em longas ausências de casa, pelas distâncias a percorrer diariamente, e em ficarem, de certa maneira “*arranchados em galpões*” ou outras instalações das fazendas, mesmo nos dias atuais. No caso das mulheres, o trabalho era e continua sendo exercido como empregadas domésticas nas fazendas da região, ou como cozinheiras temporárias contratadas pelas “*granjas arroteiras*” na época da colheita e beneficiamento do arroz, ou ainda nas residências urbanas dos próprios “*patrões-fazendeiros*”, podendo-se compreender melhor, quando afirmam estarem atualmente “*cansados*”.

4.6. ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELAS FAMÍLIAS QUILOMBOLAS

4.6.1. Como estocavam e armazenavam antigamente

A estocagem de alimentos, se fazia *em latas*, no exemplo da banha; *em latas misturados à banha*, no exemplo de carne de porco assada ou frita; *na fumaça* como os diferentes embutidos e carnes defumados; *no sal*, através de salmouras, no exemplo do charque.

4.6.2. Como estocam e armazenam ainda hoje

O *freezer* e a *geladeira* foram as principais referências para o armazenamento de alimentos considerados perecíveis, mormente os de origem animal, ressaltando-se que a carne e seus subprodutos, como as linguiças, permanecem *frescas*.

Com a introdução da energia elétrica, as famílias adquiriram equipamentos de conservação à frio e aos poucos abandonam as antigas formas de *guardar* alguns alimentos, como “*na banha*”, “*na fumaça*”, “*na lata*”. Neste contexto, os ingredientes ou as preparações alimentares que não são mais desenvolvidos, também não geram novas preparações e composições alimentares, ou mesmo ingresso e renda, como anteriormente as famílias dispunham, sendo este espaço ocupado, sutilmente, por um novo produto, alimento ou preparação alimentar, o qual mesmo adequado e interessante promove a exclusão de conhecimentos, de habilidades e de disposição e interesse em manter a cultura local. Desta maneira também, parte da alimentação das famílias quilombolas participantes está sendo alterada, sem haver, contudo, a percepção desta mudança pelos próprios usuários.

Por outro lado, o resfriamento vem permitindo estocarem o aipim, já descascado e pronto para ir ao fogo, uma grande preocupação na comunidade, pois o solo muito úmido e de difícil drenagem provoca sérias perdas por apodrecimento destas raízes, se deixadas na lavoura a partir da época das chuvas, como normalmente é feito em outras regiões. As famílias fazem mutirão para a colheita, o *arrancar aipim*, seu descasque, a lavagem e o acondicionamento imediato em sacos plásticos, no freezer. Há notícias recentes da venda deste ingrediente alimentar assim estocado, por algumas famílias participantes, constituindo uma nova perspectiva de renda na realidade quilombola local.

4.6.3. Como estocavam e armazenavam e ainda o fazem hoje

Alguns produtos vegetais importantes na cultura alimentar do Limoeiro, bem como para o *trato de animais* na entressafra, são estocados ou armazenados, ainda hoje, em *giraus* ou sobre *estrados de madeira* em galpões rústicos, sempre bem ventilados, como a batata doce, o aipim e a mandioca. Espigas de milho ou o milho debulhado, devidamente secos ao sol após a colheita, são armazenados em sacos *pendurados em galpão*, como em um paiol.

Dando continuidade à análise documental proposta nesta monografia, a partir do livro⁸ *Comidas Quilombolas no Limoeiro do Bacupari*, as Figuras 13a 28, anexas, retratam algumas das comidas tradicionais relacionadas a diferentes matérias primas de origem animal, resgatadas na Comunidade do Limoeiro. As Figuras 29 e 30, anexas, remetem aos saberes e fazeres relacionados a carne de ovelha resgatados, bem como a nova situação representada pelo excedente de carne de marrecos na comunidade. As Figuras 31 e 32, anexas, remetem aos documentos (livros) analisados nesta monografia de conclusão do Curso de Especialização em Alimentos de Origem Animal.

Na discussão das evidências demonstradas pela análise documental nesta monografia, cabe uma consideração sobre o valor nutricional destas verdadeiras iguarias produzidas, artesanal e tradicionalmente, a partir de resíduos (vísceras, sangue, espinhaços, esqueletos...), portanto, por um lado fonte de risco potencial de toxinfecções alimentares na atual concepção sanitária da vigilância e da inspeção de alimentos vigente oficialmente, historicamente eurocêntrica, judaico-cristã, considerando a utilização intensa do sangue dos diferentes mamíferos domésticos pelos remanescentes quilombolas, vindo a constituir a matéria alimentar básica dos sarrabulhos, morcilhas pretas doces, acrescidas muitas vezes de ervas digestivas como o funcho... Nesta análise pode-se perceber, porém, por outro lado, a garantia do acesso a nutrientes como o ferro biologicamente disponível fator de proteção na prevenção das diferentes anemias ferroprivas, entre outras patologias de cunho nutricional e metabólico, ainda bastante prevalentes nos dias atuais, não só em periferias sociais excluídas, mas, outrossim, relacionadas à deseducação alimentar em categorias sociais mais diferenciadas socioeconomicamente e mesmo privilegiadas. A continuidade da

vida, a própria sobrevivência, na diáspora perversa imposta aos diferentes povos africanos introduzidos na Américas pode ser atribuída, direta e indiscutivelmente, à sua intuição, à sua inteligência e à sua criatividade na utilização das diferentes fontes alimentares disponíveis, entre elas os resíduos de origem animal que se lhes eram destinados como alimentos pelo senhorio colonial, transformando-os em alimentos seguros e sustentáveis em seu contexto, verdadeiras iguarias biológicas e culturais até os dias atuais.

Neste sentido, ainda, caberia perguntar como se sentem nos dias atuais os agricultores familiares quilombolas em relação ao seu protagonismo alimentar e nutricional, ao ouvirem, recorrentemente, a desqualificação, inclusive pretensamente científica, destas iguarias, deste patrimônio imaterial, como sendo “de risco epidemiológico”, “coisa” ou “comida de pobre ...”, e de que contenham ingredientes de risco, ou que apresentem qualidade nutricional “duvidosa”...?

Ao analisar os resultados deste estudo participativo envolvendo os alimentos e a alimentação, por sua vez entendendo por cultura tudo aquilo que o homem, livre e inteligentemente, acrescenta à natureza, ao mundo natural que o cerca, pode-se afirmar que a comunidade remanescente quilombola do Limoeiro segue os padrões que a história lhe impôs: descendência africana; exploração, dominação e submissão portuguesas; miscigenação indígena; e cultura, num contexto geral, gaúcha, enquanto inserida no mundo natural, quiçá fragilizado do litoral sul-brasileiro, ecologicamente singelo e parcimonioso, enquanto oscila entre a exploração pecuária tradicional extensiva e a monocultura moderna do arroz, como já referido anteriormente.

O resgate de saberes e fazeres relacionados a alimentos e alimentação, permite identificar, novamente, tênues, mas persistentes raízes africanas, ainda hoje expressas pelas formas peculiares de juntar e agregar os diferentes ingredientes e produtos de que dispõe para a alimentação, prevalecendo, outrossim, o gosto pela coleta e pela extração dos produtos diretamente da natureza, como outrora faziam na África, seu continente de origem.

Apesar da exclusão e da submissão historicamente impostas pelo dominador colonialista, com consequências perceptíveis até os dias atuais, a comunidade remanescente quilombola conseguiu manter, reorganizar e mesmo criar preparações alimentares e cardápios, adaptando-os aos recursos e às condições locais nem sempre ideais, apropriando-se e mantendo, inclusive, denominações luso-açorianas para preparações e combinações, há muito em desuso no restante da região sul. A diferença,

porém, embora sutil e despercebida ao observador menos atento, encontra-se no modo de fazer, naquela forma peculiar de juntar, de agregar os diferentes produtos e ingredientes, resultando daí preparações e cardápios, talvez ingênuos e simples, mas, sem dúvida, decisivos para a sobrevivência coletiva na diáspora impiedosa à qual os negros escravos e sua descendência foram submetidos em terras brasileiras.

A comunidade quilombola do Limoeiro ainda é açoriana enquanto denomina alimentos por *sorda* e *sarabulho*, *apressa* ou *apura* os *guisados*, tem *vontade de comer* murcilhas, linguiça e escabeche, coloca as peles de porco no feijão para *fazer caldo* ao invés dos toucinhos.... Esta mesma comunidade é gaúcha, enquanto aprecia o churrasco, o carreteiro de charque, o feijão tropeiro e espinhaços..., inclusive as massas, a polenta e o repolho. Esta mesma comunidade, porém, se revela essencialmente quilombola ao sorver a *jacuba*, ao reforçar o desjejum com *mexido de cadela overa* ou mesmo *farinha de cachorro* acompanhando café com leite ou mate, e ao sentir *vontade de comer as paçocas de caças* interditas... e que foram apropriadas com a miscigenação indígena.

5. CONCLUSÕES

A comunidade remanescente quilombola do Limoeiro do Bacupari, protagonista nos documentos^{7, 8} analisados nesta monografia do Curso de Especialização em Alimentos de Origem Animal, revela uma ancestralidade e contemporaneidade rica e singular, historicamente marcada pela resistência à opressão e à exclusão, quiçá sobrevivente às contingências de seu entorno, comunidade inserida num contexto sociocultural e econômico explicitamente concentrador, excludente e mesmo, sutilmente discriminatório, ecologicamente singelo e parcimonioso, contexto este crescentemente fragilizado, enquanto oscila entre a exploração pecuária tradicional extensiva e a monocultura contemporânea do arroz.

A convivência e o trabalho dos homens e das mulheres negras com o mundo natural do Limoeiro, mais especificamente com o mundo vegetal e animal e sua biodiversidade, resultou na produção de conhecimentos, de habilidades, de percepções, de motivações e de sentimentos em relação aos recursos da natureza circundante, intimamente vinculados a preservação e à promoção de sua saúde, bem como à cura e mesmo a reabilitação de suas afecções, sofrimentos e doenças. Estes saberes e fazeres emergem de um profundo sentido comum, historicamente construído e repassado entre as famílias da comunidade, integradas à um entorno bio-psico-social-cultural, econômico nem sempre acolhedor e solidário. O ponto de partida para esta produção de conhecimentos e habilidades foram os homens e as mulheres afrodescendentes, submetidos ao cativeiro e à diáspora consequente que se estende, quiçá, até os dias atuais, em sua atividade prática, ou seja, em seu trabalho, este compreendido como todas as formas de atividade através das quais os seres humanos aprendem, compreendem e transformam as circunstâncias, ao mesmo tempo que são transformados por elas. Constitui-se assim esta relação com o mundo circundante, repleto de contatos e de trabalho com o natural, com a natureza, uma categoria fundamental no processo de elaboração de conhecimentos e de habilidades, de representações e de sentimentos, inclusive quanto às questões da saúde/ doença, e da própria sobrevivência como indivíduo e como comunidade.

Em síntese, os resultados apresentados sugerem, numa perspectiva freireana^{2,3} e à luz dos paradigmas da atenção básica em saúde e em desenvolvimento^{4,5} comunitários, a sustentabilidade ética, cultural, social e científica, bem como a viabilidade sanitária, econômica e ecológica das comunidades rurais remanescentes de quilombos, enquanto

territórios com manifestações singulares de cidadania e mesmo de brasilidade, embora todavia merecendo uma visibilidade externa bastante ingênua e quiçá fantasiosa ou mesmo preconceituosa, inclusive nos ambientes acadêmicos e nos órgãos gestores da alimentação e nutrição em saúde coletiva.

REFERÊNCIAS

- 1 - SILVA; Petronilha Beatriz Gonçalves e. Formação da identidade e socialização no Limoeiro. In: **Caderno de Pesquisa**. n. 63, p. 141-147, nov. 1987.
- 2 - FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Paz e Terra, 8ª edição, Rio de Janeiro: Rio de Janeiro, 1980.
- 3 - _____. Criando Métodos de Pesquisa Alternativa: aprendendo a fazê-la melhor através da ação. In: (Org.) BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Pesquisa Participante**. São Paulo, Brasiliense, 1986, p.34-41.
- 4 - ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. La medicina tradicional. **Bolletín Oficina Sanitária Panamericana**, Washington, vol. 108, n. 1, p. 77080, 1990.
- 5 - AKERELE, Omar. Medicinal plants and Primary Health Care: an agend of action. **Fitoterapia**, vol. LIX, n. 5, p. 355-63, 1988.
- 6 - WIEST, J.M. (Org.). **Plantas medicinais e condimentares enquanto saberes e fazeres quilombolas no Limoeiro do Bacuparí**. Porto Alegre: Evangraf. 200p. 2008.
- 7- WIEST, J.M. (Org.). **Alimentos e alimentação enquanto saberes e fazeres quilombolas no Limoeiro do Bacuparí**. Porto Alegre: Evangraf. 104p. 67p. 2008.
- 8- WIEST, J.M.(Org.) **Comidas Quilombolas no Limoeiro do Bacuparí/ RS**. Porto Alegre: Evangraf. 67p. 2011.
- 9 - BRASIL. Ministério de desenvolvimento agrário. **Agricultura de negros e quilombolas em debate no RS**. Disponível em <www.mte.gov.br/delegacias/RS/conteúdo/notícias>. Acesso em 18 de set de 2006a.
- 10 - SOUZA; José Cleber Dias de. Quilombola do Limoeiro: contribución de la extensión rural al desarrollo. In: **LEISH. Revista de agroecologia**. : Editora Abril. v. 21, nº 4, p. 27-28. 2006.
- 11 –AGRICULTURA negra. In: **Destaque**. n.84, ano 2, 25-31, agosto de 2006. Disponível em :<http://www.planalto.gov.br/seppir/informativos/083.htm>>Acesso em 25 de setembro 2006.
- 12– ORNELLAS, L. **A alimentação através dos tempos**. 3.ed. Florianópolis: Ed. UFSC. 2003. 295p.

- 13 –FRANCO, A. **De caçador a gourmet. Uma história da gastronomia.** São Paulo: Editora /SENAC, 2001. 260p.
- 14 – LEAL, M.I. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: SENAC Nacional. 2006, 144p.
- 15 – MACIEL, M.E. Uma cozinha brasileira. In: **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan.jun.2004.
- 16 – CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil.** 3.ed. São Paulo: Global. p. 73-418, 2004.
- 17 – BRASIL.**Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional.** In: Conferência nacional de segurança alimentar e nutricional. CONSEA, Brasília, julho 2004.
- 18 – HEHEMAN, J-E. *Transfer of carbohydrate-active enzymes from marine bacteria to Japanese gut microbiota.* *Nature* em <http://www.nature.com/>. 08/04/2010.
- 19 – RUMJANEK, F. Nada de novo sob o sol. **Ciência Hoje.** vol.50, p. 205. 2010.
- 20 – FERREIRA, L.G. et al. Dietas vegetarianas e desempenho esportivo.**Rev. Nutr.** vol.19 no.4 Campinas July/Aug. 2006.
- 21 - BARROS, I.B.I.A vida e a produção nas chácaras quilombolas. In: WIEST, J.M. (Org.). **Plantas medicinais e condimentares enquanto saberes e fazeres quilombolas no Limoeiro do Bacupari.** Porto Alegre: Evangraf. 200p. 2008.
- 22- ETKIN, N. L. Anthropological methods in ethnopharmacology. In: **Journal of Ethnopharmacology.** Eslevier Scientific Publishers Ireland Ltd. n° 38, p. 93-104, 1993.
- 23 - HAGUETTE, T.M.F. **Metodologias qualitativas na sociologia.** 2.ed. Petrópolis: Vozes. p.53-92, 1990.
- 24- NETO, O.C. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: **Pesquisa Social.** Maria Cecília de Souza Minayo (Org.). 6ª ed. Petrópolis: Vozes, cap. 4, p. 51-67, 1990.
- 25- GOMES, R. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: **Pesquisa Social.** Maria Cecília de Souza Minayo (Org.). 6ª ed. Petrópolis: Vozes, cap. 4, p. 67-70, 1990.
- 26- TRIVIÑOS, A.N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais.** A pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Ed. Atlas. p. 145-173. 1987.
- 27- SELLTIZ, C. et al. **Método de Pesquisa nas relações sociais.** São Paulo: Editora Pedagógica Universitária Ltda. p 440-51. 1995.
- 28- CLOTET, J.; GOLDIM, J.R.; FRANCISCONI, C.F. **Consentimento Informado.** Porto Alegre: PUC-RS. 2000. 130p.

- 29 –GRAY, D.E. **Pesquisa no mundo real**. Porto Alegre: Penso. 2012.
- 30 – BAUER, M.W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Vozes.2002.
- 31 – LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas. 1991.

ANEXOS

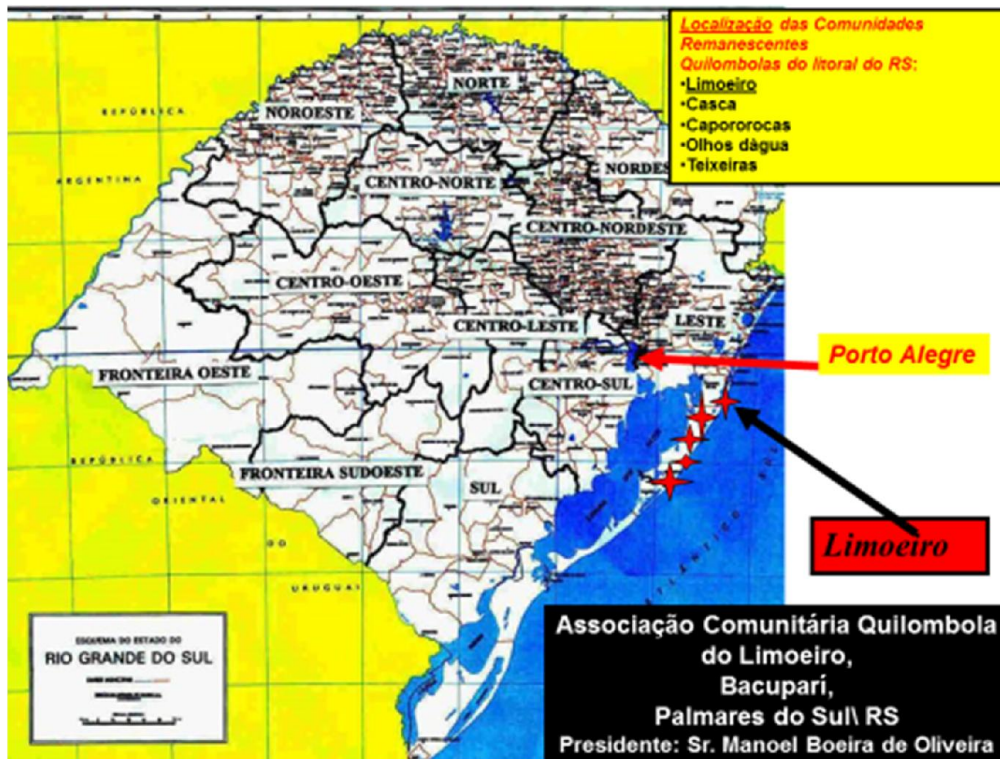


Figura 1 - Localização do Quilombo do Limoeiro



Figura 2 - os protagonistas quilombolas no Limoeiro



Figura 3 - a produção vegetal nas chácaras quilombolas no Limoeiro



Figura 4 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro



Figura 5 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro



Figura 6 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro

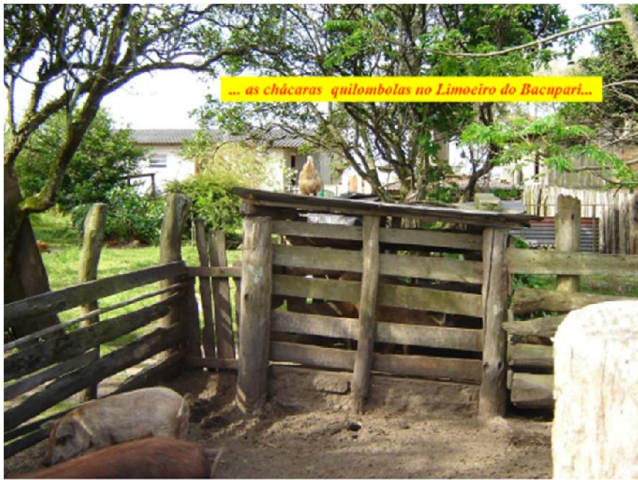


Figura 7 - os animais nas chácaras quilombolas do Limoeiro



Figura 8 - reunião em pequeno grupo no espaço familiar



Figura 9 - reunião em pequeno grupo no espaço da Associação



Figura 10 - reunião em grande grupo no espaço familiar



Figura 11 - reunião em grande grupo no espaço familiar

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
SETOR DE HIGIENE DE ALIMENTOS

Edital MCT -CNPq/SEAP – PR/CT – AGRONEGÓCIO/CT-VERDE
AMARELO/CT-SAÚDE/CT-HIDRO-nº 07/2008/ Seleção Pública de Propostas para
Apoio a Projetos de Geração e Disponibilização de Tecnologias para Agricultura
Familiar de Base Ecológica, Comunidades Tradicionais e Povos Indígenas

Processo: 559760/2008-6

Projeto: "Saberes e sabores relacionados a carnes e derivados na agricultura familiar
quilombola no litoral do RS."

TERMO DE CONSENTIMENTO ESCLARECIDO

Eu, MANOEL BOEIRA DE OLIVEIRA, RG 4045356328, CIC 216275090-20, presidente da Associação Comunitária Quilombola do Limoeiro, sediada na estrada do Limoeiro nº 3.100, Bacupari, no Município de Palmares do Sul, CNPJ nº 07.653.485/0001 – 61, conhecendo o projeto "Saberes e sabores relacionados a carnes e derivados na agricultura familiar quilombola no litoral do RS". e, estando devidamente esclarecido, autorizo ao Professor José Maria Wiest, coordenador do projeto, a divulgar e a publicar meu nome, bem como o nome dos demais associados que participarem do projeto, assim como as informações e os conhecimentos que lhe são repassados sobre os alimentos e a alimentação, sobre os modos e meios de produção das diferentes matérias primas alimentares envolvidas e a consequente composição de cardápios e de comidas relacionadas com a nossa comunidade remanescente quilombola.

Por termos sido devidamente informados e esclarecidos sobre os objetivos e propósitos do projeto e estando de acordo, assino em nome da Associação o presente documento.

Bacupari, Palmares do Sul, 14 de dezembro de 2010.


Manoel Boeira de Oliveira
RG 4045356328
CIC 216275090-20


José Maria Wiest
RG 8005882447
CIC 06312560082

Figura 12 - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido



Figura 13 - alguns alimentos referidos pelos participantes no Limoeiro do Bacupari



Figura 14 - preparações com espinhaço de ovelha



Figura 15 - preparações com carne de ovelha



Figura 16 - preparações com carne de porco



Figura 17 - preparações com sangue de aves



Figura 18 - preparações com sangue de ovelha



Figura 19 - preparação de sarabulho com sangue de ovelha



Preparação tradicional de murcilhas brancas e pretas...



Figura 20 - preparações com sangue de porco



murcilha preta doce frita, com açúcar ...

Figura 21 - preparação considerada iguaria



guisado de miúdos ...

Figura 22 - preparação considerada iguaria



Figura 23 - ambrosia a partir de leite acidificado

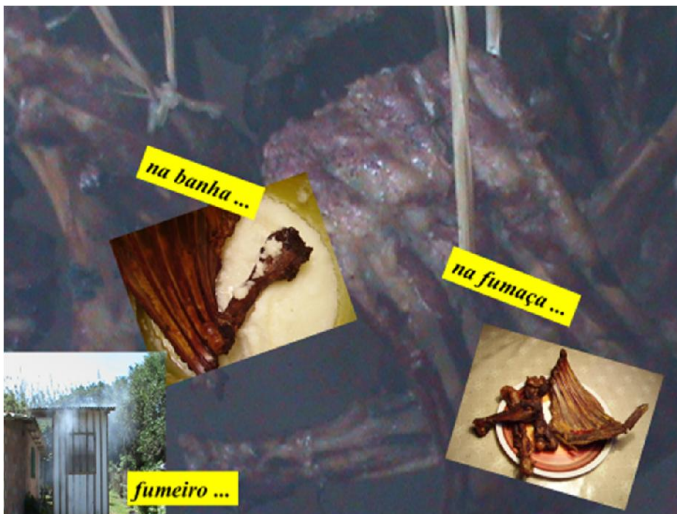


Figura 24 - conservação tradicional de alimentos



Figura 25 - composições de alimentos de origem animal



Figura 26 - adaptação de alimento europeu à realidade local



Figura 27 - reaproveitamento através de mexidos e virados

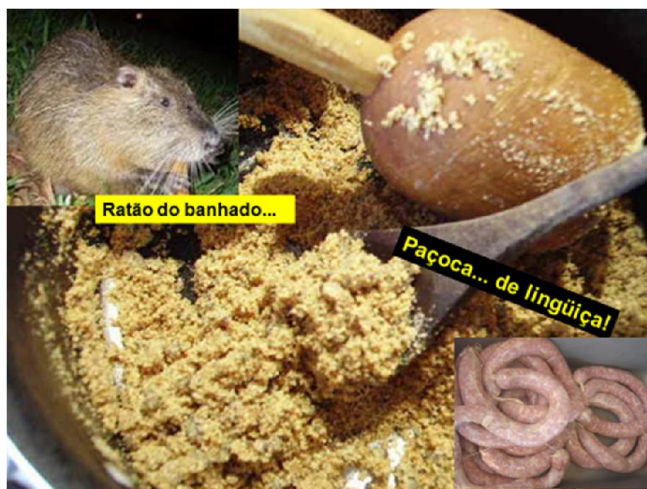


Figura 28 - paçoca de ratão substituído por lingüiça



Figura 29 - saberes e fazeres tradicionais relacionados a carne de ovelha



Figura 30 - excedente de carne de marreco no quilombo...



Figura 31 - documento (livro) analisado na presente monografia

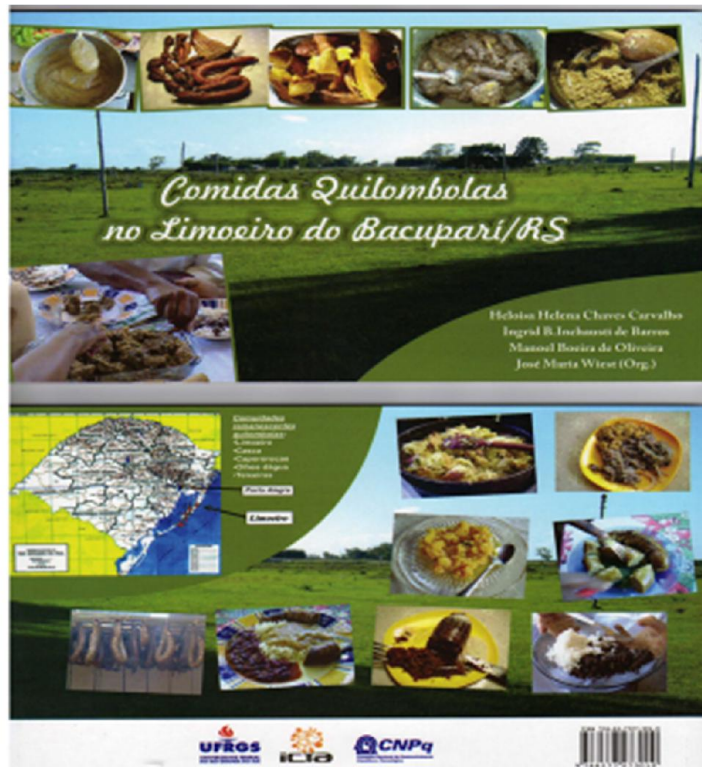


Figura 32 - documento (livro) analisado na presente monografia