



GEZIANE APARECIDA MARTINS FERNANDES

TURISMO GASTRONÔMICO
COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO LOCAL NA
COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SÃO MIGUEL, MUNICÍPIO
DE MARACAJU, MS.

CAMPO GRANDE/MS
SETEMBRO/2013

UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
LOCAL - MESTRADO ACADÊMICO

GEZIANE APARECIDA MARTINS FERNANDES

TURISMO GASTRONÔMICO
COMO FATOR DE DESENVOLVIMENTO LOCAL NA
COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SÃO MIGUEL, MUNICÍPIO
DE MARACAJU, MS.

Dissertação apresentada à Banca Examinadora de Defesa do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Local-Mestrado Acadêmico, como exigência parcial para obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Local, sob orientação da Prof^a.Dr^aMarney Pascoli Cereda.

CAMPO GRANDE/MS
SETEMBRO /2013

UNIVERSIDADE CATÓLICA DOM BOSCO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO
LOCAL- MESTRADO ACADÊMICO

Área de concentração: desenvolvimento local em contexto de territorialidades.

Linha de Pesquisa: Sistemas produtivos, inovação e governança.

Dissertação submetida à Comissão Examinadora designada pelo Conselho do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Local- Mestrado Acadêmico da Universidade Católica Dom Bosco, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Local.

Dissertação aprovada em:

BANCA EXAMINADORA

Dr. Heitor Romero Marques- UCDB

Dra Marney Pascoli Cereda- Orientadora

Dra Thelma Lucchessi- UFMS

CAMPO GRANDE - MS
SETEMBRO - 2013

Dedico esse trabalho:

Aos meus pais, que me
deram a vida e me ensinaram
vivê-la com dignidade.

A DEUS ,que é uma
fonte inesgotável de alegria,
sabedoria e amor.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus pelas bênçãos concedidas neste caminho, confiando que Ele nos abençoará eternamente.

Aos meus pais, que tanto amo, por terem me oferecido a oportunidade que não tiveram.

À Professora Marney Pascoli Cereda , que conduziu, orientou, compreendeu e incentivou.

À Comunidade Negra Rural de São Miguel, pela receptividade e por novamente despertar imenso prazer em realizar um estudo preciso de suas manifestações.

A todos aqueles que acreditaram na minha competência, perto ou distante, que direta ou indiretamente estiveram presentes no decorrer deste caminho e que nenhum segundo deixaram de acreditar no meu crescimento como ser humano.

E por fim, a todos aqueles que me criticaram com o encaminhamento desta pesquisa, uma vez que isto contribuiu para que demonstrasse cientificidade e gerasse prazer em ser elaborado.

*“Nós temos a África em nossas
cozinhas, como a América em
nossas selvas, e a Europa em
nossos salões”*

Sílvio Vasconcelos da Silveira Ramos Romero (Lagarto, 21
de abril de 1851 — 18 de junho de 1914)

RESUMO

A pesquisa averiguou se os alimentos preparados e consumidos rotineiramente na comunidade negra rural quilombola de São Miguel, no município de Maracaju, apresentavam suficientes características de preparações afro-brasileiras para serem valorizadas como cardápio em turismo gastronômico. Essa averiguação atendia um anseio desta comunidade de, com alimentos cultivados localmente e usando os conhecimentos tradicionais, atrair consumidores para o local, como forma de garantir recursos e valorizar as raízes culturais na forma de um restaurante. Para isso, foram aprofundadas as questões referentes às características sócio históricas desse grupo e pesquisados os cultivos e preparações culinárias comumente elaboradas. Essas preparações foram confrontadas com outras descritas na literatura como de origem africana, antes e depois do contato com a cultura brasileira em formação. De acordo com relato sócio histórico contido na literatura quando africanos foram trazidos de seu país de origem e quando chegaram no Brasil foram adaptados culturalmente. Os alimentos típicos da culinária africana, mineira e regional de Mato Grosso do Sul faz parte desta comunidade negra quilombola de São Miguel. A investigação pautou-se nos pressupostos de pesquisa qualitativa. Elaborou um roteiro de pesquisa por meio de entrevistas e relatos orais. A análise e sistematização dos resultados se pautaram pela análise do conteúdo. O referencial teórico baseou-se nos fundamentos do desenvolvimento local; uma vez que se entendeu ser este o caminho para responder as questões do trabalho. A partir do cotidiano dessa comunidade, tentou-se compreender os fenômenos que a compõem e as possibilidades para seu desenvolvimento.

PALAVRAS CHAVE: Alimentos afro descendentes, Culinária, Comunidade quilombola, Turismo rural, Gastronomia.

ABSTRACT

The research examined whether the food prepared and consumed routinely in maroon black rural community of São Miguel, in the city of Maracaju, had enough characteristics of preparations African-Brazilian to be valued as menu in gastronomic tourism. This investigation served a yearning of this community, with locally grown food and using traditional knowledge, attract consumers to the site, in order to ensure resources and enhance the cultural roots as a restaurant. Thus, we explored how issues relating to socio historical group that researched and crops and culinary preparations commonly prepared. These preparations were compared to others described in the literature as being of African origin, before and after contact with the Brazilian culture in formation. According to reports in the literature contained historical partner when Africans were brought to their country of origin and when they arrived in Brazil were culturally adapted. The typical foods of African cuisine, mining and regional Mato Grosso do Sul is part of the black community of São Miguel maroon. The research was based on the assumptions of qualitative research. Prepared a roadmap for research through interviews and oral histories. The analysis and systematization of the results is guided by content analysis. The theoretical framework was based on the grounds of local development, since it is understood that this is the way to answer the questions of labor. From the everyday life of this community, we tried to understand the phenomena that make up on and the possibilities for its development.

KEYWORDS: Afro-Brazilian Food, Culinary, African descendants foods, Rural turism, Gastronomy.

LISTA DE SIGLAS

ABA: Associação Brasileira de Antropologia

ADCT: Ato das Disposições Constitucionais Transitórias

AGRAER: Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural

APAE: Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais

APTRALMAR: Associação de Produtores Tradicionais da Linguíça de Maracaju

CEDINE: Conselho Estadual dos Direitos do Negro

CEPPIR: Coordenadoria Estadual de Política de Promoção da Igualdade Racial

CFB: Constituição Federal Brasileira

CFN: Conselho Federal de Nutrição

CRN: Conselho Regional de Nutrição

CONSEA: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COOASGO: Cooperativa de São Gabriel do Oeste

CONERQ-MS: Coordenação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas de Mato Grosso do Sul

CORE- MS: Coordenação Regional de Mato Grosso do Sul

CTG: Centro de Tradição Gaúcha

EMBRATUR: Empresa Brasileira de Turismo

FAO: Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

FCT: Fundação Cultural Palmares

FUNASA: Fundação Nacional da Saúde

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDH: Índice de Desenvolvimento Humano

IG: Indicador Geográfico

INCRA: Instituto de Colonização e Reforma Agrária

LOSAN: Lei orgânica e Segurança Alimentar e Nutricional

MDA: Ministério do Desenvolvimento Agrário

MDS: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

OIT: Organização Internacional do Trabalho

OMS: Organização Mundial da Saúde

ONU: Organização das Nações Unidas

KM: Quilômetros

SA: Segurança Alimentar

SAN: Segurança Alimentar e Nutricional

SETAS: Secretaria de Estado de Trabalho e Assistência Social

SISAN: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SIM : Serviço de Inspeção Municipal

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 REFERENCIAL TEÓRICO	17
1.1 OS QUILOMBOLAS E A ORIGEM AFRICANA DAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS	21
1.2 HÁBITOS ALIMENTARES AFRICANOS	25
1.2.1 Antes da imigração	26
1.2.2 Depois da imigração	27
1.3 TURISMO RURAL E GASTRONÔMICO	33
1.3.1 Festas tradicionais da região Sul	34
1.3.2 Festas tradicionais da região Sudeste	35
1.3.3 Festas tradicionais da região Nordeste	36
1.3.4 Festas tradicionais da região Norte	38
1.3.5 Festas tradicionais na região Centro-Oeste	38
1.3.6 Festas nas Comunidades Quilombolas no Estado de Mato Grosso do Sul	42
2 DESENVOLVIMENTO LOCAL	42
3 METODOLOGIA	43
4 RESULTADO E DISCUSSÃO:	46
4.1 RELATO HISTÓRICO-SOCIAL E ANTROPOLÓGICO DA COMUNIDADE NEGRA RURAL SÃO MIGUEL	47
4.1.1 Localização Geográfica	48
4.1.2 História da comunidade	48
4.1.3 Manifestações artísticas e culturais	53

4.1.4	A comunidade hoje	53
4.1.5	Economia agrícola na Comunidade São Miguel	54
4.1.6	Importância da influência alimentar na comunidade	54
4.2	CARACTERÍSTICAS DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL	54
4.3	DIFICULDADES DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL	55
4.4	ANSEIOS DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL	56
4.5	CULINÁRIA NA COMUNIDADE RURAL SÃO MIGUEL E A SUA INFLUÊNCIA	56
4.6	CULINÁRIA NA COMUNIDADE RURAL SÃO MIGUEL	59
4.6.1	Cozinha Africana	65
4.6.2	Cozinha Indígena	65
4.6.3	Cozinha Mineira	66
4.6.4	Cozinha Paraguaia	67
4.6.5	Culinária Regional	67
4.7	POTENCIAL DA CULINÁRIA E TURISMO GASTRONÔMICO NA COMUNIDADE RURAL SÃO MIGUEL	68
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	70
	REFERÊNCIAS	71
	APÊNDICES	78

INTRODUÇÃO

A alimentação é um dos fatores de envolvimento que permite a todos a integração de sua cultura, manifestando a sua identidade e está integrada na vida do homem. No entanto, o alimento não serve apenas para saciar a fome, mas tem significado de uma determinada sociedade e está presente em culturas distintas que preparam a alimentação de inúmeras possibilidades. Com isto, são essenciais seus valores culturais e códigos sociais em que desenvolvem.

A culinária é uma forte expressão cultural, pois determina a história e os hábitos do cotidiano de uma comunidade. E quando se refere à comida, expressa sentimento e ressalta linguagens de cores, formas, textura e sabor.

Na pesquisa ora apresentada, que tem como sujeito a Comunidade Negra Rural de São Miguel, a escolha deste tema se deu, pelo interesse pessoal da pesquisadora motivada pela convivência com esta comunidade e a necessidade de conhecer a cultura alimentar de um dos povos isto é, a africana, que formou a nossa culinária. Em relação ao tema da pesquisa; devido à formação superior da pesquisadora que é da área de nutrição o objetivo é o de conhecer a cultura alimentar como também averiguar a comunidade quilombola que é possuidora de patrimônio histórico cultural inestimável.

Identificou-se também uma lacuna bibliográfica referente ao assunto que remete à necessidade de aprofundar este assunto, interligando a cultura, manifestações sócio-culturais, e as construções identitárias dos remanescentes de quilombos como potencialidades para o desenvolvimento local.

A comunidade negra rural de São Miguel está localizada no município de Maracaju a 89 quilômetros da sede administrativa e 140 quilômetros da capital Campo Grande no estado de Mato Grosso do Sul.

A comunidade é formada por um conjunto de pessoas que se reconhecem como herdeiros da matriarca fundadora, Dona Joaquina. São filhos, sobrinhos,

netos e vínculos. Trata-se de uma comunidade da área rural que tem como produtos de subsistência o arroz, café, feijão e milho.

A pesquisa de campo foi realizada no período de 2011 a 2013. Para tanto elaborou-se um roteiro de entrevistas com relatos orais para o que foram selecionadas sete famílias da comunidade, em que houvesse uma pessoa responsável pela alimentação. Estas pessoas entrevistadas (filha (o); neta (o); nora;) que foram selecionadas são descendentes da matriarca da comunidade negra rural de São Miguel que é a Dona Joaquina. Igualmente se fez uma investigação social para comprovar e dar ênfase à influência alimentar na comunidade. A partir deste contexto, foram registrados os relatos apresentados pelos descendentes da comunidade em relação às práticas alimentares como: alimentos e preparações culinárias; modos de fazer, utensílios utilizados.

O núcleo essencial do problema desta investigação consistiu na seguinte questão: como resgatar informações da comunidade negra rural de São Miguel com ênfase nos alimentos e suas preparações afrodescendentes; como forma de verificar potencialidade para o turismo gastronômico?

A pesquisa teve como **objetivo geral**:

➤ Resgatar informações da comunidade Comunidade Negra Quilombola São Miguel com ênfase nos alimentos e preparações afro descendentes, como forma de verificar seu potencial para o turismo gastronômico.

Enquanto **objetivos específicos** foram estabelecidos:

- a) Buscar embasamento para evidenciar a origem dos alimentos relatados pela comunidade pesquisada e de qual cozinha ela é tida como prato típico
- b) Estudar a história dos hábitos alimentares africanos antes e depois da imigração.
- c) Investigar os alimentos e suas preparações culinárias afro descendentes, bem como a utilização das mesmas na comunidade estudada.

1 REFERENCIAL TEÓRICO

O alimento sempre acompanhou o homem. Pois ele é sua fonte de vida, força sustentadora. Nesta perspectiva; caracteriza uma sociedade que passa a tecer laços afetivos ampliando as formas de manifestação cultural.

De acordo com Fernandes (2000) o brasileiro nasceu da integração de três raças e, conseqüentemente, a culinária brasileira é o resultado da ascendência africana, indígena e portuguesa. Nesse sentido, nascia no século XVI a cozinha brasileira, resultando deste intercâmbio cultural.

A extensão territorial e a diversidade étnica proporcionaram que cada estado brasileiro tivesse na sua cozinha as suas características, uma vez que cozinhar é uma ação de caráter cultural.

Conforme relata Yida (2009), houve no Brasil a regionalização da cozinha e nesse sentido Gimenes (2006) considera também a localização geográfica com a sua amplitude de miscigenação e que resultou em um multiculturalismo alimentar.

Sabe-se que na cultura alimentar brasileira estão presentes as heranças dos africanos e portugueses, que se integraram com o preparo de alimentos dos indígenas. Nesse sentido, foram geradas as particularidades das cozinhas regionais, influenciadas também por diferentes povos que vieram para o Brasil, entre os quais os alemães, franceses, italianos, japoneses, entre outros (URU, 2007).

É certo que nestas preparações culinárias ocorreram adaptações e inovações que também foram se modificando ao longo do tempo. Nessa perspectiva, as regiões brasileiras apresentam características culinárias relacionadas com suas origens. Na Região Sudeste, em São Paulo, os pratos típicos são herdados de italianos (macarronadas e pizzas), dos árabes (esfiha e quibe), dos índios e bandeirantes (cuscuç à paulista). No Rio de Janeiro a feijoada, no Espírito Santo a polenta herdada dos italianos e em Minas Gerais, a tríade herdada dos escravos: angu, couve e o feijão. Na Região Sul predomina a heranças europeias e indígenas, com destaque para o chimarrão e o churrasco enquanto que na Região Nordeste,

ocorre a mistura da herança dos africanos, índios nativos e portugueses, da qual destacam-se o acarajé, moqueca, vatapá dentre outros. A Região Norte permanece até hoje com o consumo típico dos alimentos característicos dos índios: cará, mandioca, milho, entre outros. Finalmente, na Região Centro Oeste ocorre a influência dos exploradores que passaram ou instalaram na região, sendo a culinária advinda de todo o país. Produtos mais consumidos: banana-da-terra, carne de caças, guariroba, peixes e pequi (URU, 2007).

No Estado de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, a maior cidade, é a capital do Estado, está localizada ao centro da América do Sul e da região de cerrado brasileiro (CARDOSO *et al*, 1993), sendo por isso propícia a influência também dos hábitos alimentares.

Em Campo Grande há influência árabe e libanesa com alimentos como a esfiha, pão sírio, quibe cru ou frito, entre outros, além da influência dos japoneses com sashimi, sobá, sushi, entre outros.

Em relação à cultura alimentar japonesa como relatado, há principalmente o sobá. De acordo com Gomes *et al* (2012), os imigrantes de Okinawa (arquipélago localizada ao sul do Japão) e seus descendentes que residem em Campo Grande buscaram a integração por meio de seus hábitos de vida, enquanto meio de inserir seu enquanto cotidiano na nova sociedade, a exemplo do sobá como sendo um prato típico culinário leve e saudável. Devido a sua aceitação tornou-se um bem imaterial de Patrimônio Histórico e cultural, sendo presença marcante de um símbolo de integração da cultura Okinawa na cultura sul-mato-grossense.

Ainda assim Silva (1999) relata que a influência mineira foi uma das marcas expressivas na culinária sul-mato-grossense devido aos desbravadores da região que chegaram à Serra de Maracaju e estão presentes na capital e no interior.

Com seus produtos, os mineiros, trouxeram na sua bagagem a culinária como a forma de preparo das carnes, seja bovina ou suína, e sua forma de armazenamento dentro das latas com banha, doces feitos em tacho de cobre e preparados em fogão à lenha. Trouxeram também todo o processo que envolve a maneira de servir e utensílios utilizados por esta cozinha como colheres de madeira, panela de ferro, entre outros.

Sendo Mato Grosso do Sul um estado fronteiro que faz divisa com o Paraguai, os alimentos apreciados são a chipa e sopa paraguaia (fubá, queijo, ovos, cebola) um bolo salgado que, ao longo do tempo, foi modificada a textura em forma sólida, mas sem perder o sabor, conforme relembra Sampaio (2007). O mesmo autor lembra que um dos hábitos populares típicos e apreciados em Mato Grosso do Sul é o *tereré* que é a erva mate (*Ilexparaguariensis* ST.Hil), uma planta nativa das regiões do sul do Estado que, desidratada, moída e apertada numa *guampa* feita de chifre bovino, reage no contato com água fria (bem gelada) para proporcionar um extrato que é sorvido pelo canudo de uma bomba de metal, saciando a sede ao usuário e recompondo suas energias. Não faltam hipóteses para explicar as origens desse hábito: costume paraguaio, tradição gaúcha ou herança guarani.

De acordo com Maciel (2011), a história da herança de parte dos guaranis é a de que o *tereré* sempre os acompanhou, quando trabalhavam nos ervais (plantações da erva mate) e momentos de descanso havia reuniões de amigos e familiares. Os utensílios para o preparo desta bebida refrescante são utilizados a *cua* ou a *guampa*; a bomba, e a jarra com a água gelada. Na ausência destes utilizam-se copos ou latas para o preparo da bebida.

O Estado de Mato Grosso do Sul caracteriza-se pela segunda maior população indígena do país e sua cultura alimentar é bastante apreciada, destacando-se as diferentes preparações à base de peixes dos rios, mandioca em diferentes pratos (cozida, frita e em forma de massas), o milho em pratos doces e salgados, na forma de bolos, curau, pamonha, entre outros (SAMPAIO, 2007).

A presença de frutas, conforme ressalta Silva (2001), conta com a disponibilidade como araticum (*Annonacrassiflora* Mart), bocaiuva (*Acrocomiaaculeata* (jacq).Lodd), guavira (*Campomanesia Cambessedean* Berg), jatobá do cerrado (*Hymenaeastigonocarpa* Mart), macaúba (*Acrocomiaaculeata* Mart), murici (*Byrsonimaverbascifolia* Rich), pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.), entre outras, que se destacam por seus sabores exóticos, além da castanha de baru (*Dypterixalata* vog).

Percebe-se que a culinária sul-mato-grossense mantém sua riqueza de influências, miscigenação dos povos e raças, mas mantém a tríade indispensável e

marcante, composta de churrasco pantaneiro, mandioca cozida e o arroz branco com o palmito guariroba (*Syagrusoleracea Becc*) cujo gosto amargo característico é sabor indiscutível. O Estado também apresenta remanescentes de comunidades reconhecidas como quilombolas.

1.1 OS QUILOMBOLAS E A ORIGEM AFRICANA DAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS

Quando os colonizadores chegaram ao Brasil utilizavam os indígenas para fazer os trabalhos, isto é, com o tempo foram tendo confiança e a “domesticação” de seus hábitos. Com a convivência deste grupo étnico com descobridores viu-se que não tinham impulso ou aptidão para os serviços a serem realizados.

Conforme Silva (1994) relembra, o início do século XIX caracterizou-se por um aguçamento dos nacionalismos. Na América, as colônias espanholas e portuguesas na África, o grande agrupamento étnico se consolidou. A partir do século XVIII, fortes vínculos foram estabelecidos entre pontos do litoral africano e as costas atlânticas das Américas, como consequência do tráfico de escravos. Este comércio de braços humanos não ocorreu apenas nas praias, mas estendeu sertão a dentro, uma vez que muitos dos escravos trazidos para o Brasil e que foram trabalhar em Minas Gerais e Goiás vieram de regiões do interior do continente africano, das savanas e das bordas dos desertos.

Pode-se constatar que os escravos quando chegaram ao Brasil foram para diferentes regiões no país conforme a demanda de serviços. Atualmente; há regiões brasileiras que **têm** a presença expressiva desta população como é o estado da Bahia; Maranhão, Minas Gerais; Rio de Janeiro.

Nesta perspectiva Oliveira (2010) ressalta que “negro da Guiné” e “gentio da Guiné” foram as primeiras designações utilizadas para marcar a origem dos escravos africanos na Bahia do século XVI. Desde que começou a crescer a demanda europeia por escravos, todos os africanos foram reduzidos a essa única categoria, a de negros de Guiné, assemelhados todos como se fossem de uma só procedência.

Com esta designação; os africanos oriundos de diferentes regiões da África dificultou a caracterização específica de determinado local; o que não ocorreu com outros grupos étnicos; por exemplo; os indígenas; estes possuem uma tribo determinante.

Ressalta Oliveira (2010) que na região denominada Guiné o início do tráfico teria se restringido ao litoral da Costa Ocidental Africana e tinha como centro comercial a Feitoria de Cachéu, subordinada às Ilhas de Cabo Verde. Com o aumento da demanda por escravos, a expansão do comércio português avançou para o Sul e o termo passou a ser também utilizado para designar as partes do litoral então conhecidas como Costa da Pimenta, Costa do Marfim, Costa do Ouro e Costa dos Escravos. Com isto, toda a África Ocidental ao Norte do Equador, do Rio Senegal ao Gabão, era conhecida então como Guiné. Estes entraram no Brasil como escravos procedentes de toda a Costa Ocidental Africana, da Gâmbia ao Congo, durante a segunda metade do século XVI, sendo que as principais bases portuguesas para o tráfico na África eram o Cachéu, São Jorge da Mina, São Tomé e Príncipe e o Reino do Congo. Os pesquisadores no estudo do tráfico de escravos para a Bahia convencionaram chamar de Ciclo da Guiné ao primeiro periódico desta atividade, mesmo cientes da imprecisão de ordem geográfica e cultural do termo, tendo em vista seu uso generalizado nos documentos da época. Há quatro fases para o tráfico na Bahia: o Ciclo da Guiné (segunda metade do século XVI); o Ciclo de Angola (século XVIII); o Ciclo da Costa da Mina e do Golfo de Benin (do século XVIII até 1815) e a última fase, a ilegalidade (1816 a 1851).

É preciso lembrar que, quando chegaram ao Brasil os africanos foram designados para diferentes regiões, nas lavouras, minas e cidades brasileiras. Os períodos subsequentes ao Ciclo da Guiné não forneceriam informações detalhadas sobre a origem dos escravos. Mesmo que os termos utilizados para denominar as nações africanas sejam mais precisos, por se referirem a reinos e áreas geográficas melhor delimitadas, a questão de fundo permaneceu, a impossibilidade de se saber a que culturas africanas pertenciam a maior parte dos escravos listados nos registros do tráfico (OLIVEIRA, 2004).

Quanto ao dinamismo do tráfico de escravos (FLORENTINO e OLIVEIRA, 2004) as viagens entre a África e o Porto de Salvador cresciam e a Costa da Mina era a principal região de origem dos que desembarcavam, especialmente os oriundos dos portos de Grande Popó, Ajudá, Jaquim e Apá. Entre 1723 e 1771

foram exportados 204 mil escravos de Luanda, o maior porto negreiro africano ao Sul do Equador. Destes a metade para o Rio de Janeiro. Entre fins do século XVIII e as primeiras décadas do século XIX o transporte de escravos de Salvador para Minas Gerais acabava nas vilas e fazendas e os escravos provenientes da África Ocidental eram a maioria entre os africanos.

Megale (1999) relembra que o primeiro negro pisou no Brasil com a armada de Martim Afonso e os negros e mulatos da Guiné e do Cabo Verde chegaram em 1549 com o governador Tomé de Souza. Da Guiné vieram, principalmente, fulas mandingas, islamitas e gente de bem comer. As fulas eram de cor opaca, o que resultou no termo “negro fulo”. O termo depois foi incluído no idioma brasileiro com a expressão “fulo de raiva” como forma de indicar a palidez até do branco. O termo “mandingas” também foi incluído como novo sinônimo para encantamentos e artes mágicas. Mas os iorubanos ou nagôs, os jejes, os tapas, os haussás, todos sudaneses islamitas e da costa e oeste fizeram mais em nossa cozinha porque foram mais aceitos como domésticos do que a gente originária do sul, o povo de Angola, a maioria de língua banto, do que os negros cambindas do Congo, Minas e do Moçambique que era gente mais forte, mais submissa e mais adequada para o serviço pesado.

De acordo com Megale (1999) o tráfico de negros da África começou por volta de 1550. Os africanos mandados para o Brasil pertenciam principalmente ao grupo originário do oeste africano, antigamente chamados de sudaneses. No século XVII, a coroa portuguesa facilitou a entrada dos negros africanos em razão do avanço da indústria açucareira que empregava a mão de obra indígena, uma vez que os mesmos não se acostumaram com a vida sedentária dos engenhos.

Nessa perspectiva Almeida (1998) relembra que as regiões da África que mais exportavam negros para o Brasil era a Angola e Guiné. Viajavam amontoados nos porões de grandes navios, às vezes acorrentados e em condições muito precárias de higiene e com uma alimentação deficiente. Os homens, mulheres e crianças eram amontoados nos cubículos escuros das galeras, na vastidão dos mares. Com fome, sede e doenças, os negros fortes provindos de diferentes pontos e raças eram misturados como carga comum nos bojos dos navios negreiros.

Conforme Silva (2002) a formação dos quilombos originou-se a partir de uma grande diversidade de processos, que incluem as fugas com ocupação de terras livres e geralmente isoladas. Também se davam por meio de conquista de terras por heranças, doações, pagamentos por serviços prestados ao estado, compra e, ainda, simples posse com a permanência nas terras que ocuparam e cultivava no interior de grandes propriedades, tanto durante a vigência do sistema escravocrata quanto após a sua abolição.

A história dos quilombos nas Américas sempre foi ligada à terra (PRICE, 2000). Os tratados dos séculos XVI e XVII entre os quilombos e os poderes coloniais na Colômbia, Cuba, Equador, Jamaica, México, Suriname e outros, que demarcaram áreas geográficas de liberdade, controle dos quilombos, em troca do fim das hostilidades. Controle coletivo do território (para a agricultura, coleta, caça e pesca) significava também controle sobre um espaço no qual se poderia desenvolver uma cultura autônoma.

Nesse sentido Silva (2002) relata que o período da escravidão no Brasil, os quilombos fizeram-se presentes por todo o território. Para os escravocratas, os quilombos eram organizações que ameaçavam o sistema e que deveriam ser destruídos. Com isto tornaram-se espaços de lutas e resistência contra o regime da escravidão. Entretanto, mesmo sofrendo perseguições conseguiram sobreviver durante décadas.

Várias denominações são atribuídas aos remanescentes de quilombo, de acordo com estudos antropológicos como: comunidades negras rurais, comunidades negras, remanescentes de quilombos, mocambos e quilombolas. São expressões que designam grupos sociais descendentes de escravos africanos, que resistiram ou manifestadamente se rebelaram contra o regime escravagista.

De acordo com Freitas (1954) os senhores de engenhos eram rígidos e, com isto, saíram os negros palmarinos afugentados pelo terror implantado no trabalho diário dos canaviais e moendas.

Nessa perspectiva de trabalho Freitas (1954) relembra que os primeiros negros fugidos tiveram entre eles um orientador e desde logo se submeteram e aos

poucos se foram ajuntando por meio de recrutamento dos primeiros, de aprisionamento nos engenhos, fazendas e povoações ribeirinhas.

Devido à organização política dos Palmares, o primeiro quilombo era de casta sagrada dos jogas e o fundador da dinastia palmarina, que durante séculos reinou no altiplano da Serra da Barriga, manteve conflitos com holandeses, a partir de 1643 e após a expulsão destes de Pernambuco, com os portugueses até 1695, quando o rei negro, o último Zumbi de uma série de reis, quase todos mortos em combate, tombou nos penhascos com os últimos remanescentes. Por esse prisma Freitas (1954, p. 279) ressalta:

Organizado o primeiro quilombo, divididas as terras para o trabalho entre os negros aquilombados, tratou-se da organização política e militar do reinado e fundação de sua primeira cidade, a que denominaram Palmares em homenagem às frondosas palmeiras que se viam por toda parte e que lhes serviram na construção dos primeiros mocambos e tijupares.

Nesse sentido Leite (2000) comenta que o resgate do termo “quilombo” como um conceito sócio antropológico, não exclusivamente histórico, proporciona o aparecimento de novos atores sociais ampliando e renovando os modos de ver e viver a identidade negra, ao mesmo tempo permite o diálogo com outras etnias e lutas sociais.

Há dois tipos de quilombos sendo o histórico e o contemporâneo. O primeiro são as comunidades originadas nos grupos que era formado pelos escravos que fugiam na época da escravidão e estes ficavam isolados. E, o segundo, estes lutam para permanecer seu local (área urbana ou rural) tendo aproveitamento produtivo e permanecendo suas manifestações culturais; religiosas e étnicas sociais.

De acordo com Oliveira (2004) as comunidades quilombolas podem ser consideradas depositários culturais em função de sua existência em núcleos relativamente isolados na malha geográfica regional. Essas comunidades buscam o auto-reconhecimento identitário e afirmação sociocultural, questões que vêm agregar aos problemas econômicos resultantes do isolamento geográfico e do processo de formação histórica do país.

Estes são representados pelas comunidades quilombolas que são formados a partir de suas manifestações sócio culturais pelas suas origens e identidade.

1.2 HÁBITOS ALIMENTARES AFRICANOS

Os africanos quando chegaram ao Brasil não traziam nada além de lembranças e recordações de sua pátria mãe. Acompanhavam em suas memórias o registro alimentar, estes eram intocáveis.

Percebe-se que, à medida que os povos se deslocam, transformam também o hábito alimentar. Os africanos deixaram marcas significantes, pois eles foram conduzidos a uma localidade diferente do seu hábitat e quando aqui chegaram foram obrigados a fazer adaptações e substituições nas preparações culinárias (SCHERER, 2003). Sendo assim, deixaram como legado um dos protagonistas da formação na culinária e pratos até hoje conhecidos e apreciados internacionalmente.

Nesse contexto é importante conhecer os hábitos alimentares africanos antes e após a imigração, visando seu aspecto cultural e histórico. Estes aspectos contribuem para com a identidade da memória de um povo (BARRETO, 2000).

1.2.1 Antes da imigração

Geralmente, os africanos tinham uma organização da cozinha muitas vezes superior aquela dos indígenas. As cozinhas em geral não eram diferentes; ambas faziam a utilização de produtos naturais. Possuíam forno subterrâneo, bebidas fermentadas, ingeriam formigas e gafanhotos, assim como larvas de palmeiras, caça, pesca, nenhum açúcar, mais pimenta do que no Brasil (LEAL, 1998).

Câmara Cascudo (1968) refere-se às batatas, ao aipim, ao inhame, ao cará, ao mangarito e outras muitas. Também cita uma espécie de papa com um adocicado natural, proveniente da banana, o que não é desagradável. Esta comida chama angu de banana. Quanto à utilização de ervas, o mesmo autor ressalta o consumo constante delas, sendo cozidas e temperadas com azeite de dendê, com sal, pimenta malagueta e gengibre para serem consumidas com qualquer pão. Também faziam uso da carne de boi do mato, dos elefantes, dos carneiros, das cabras, dos cabritos e das galinhas e, como tudo isto é caçado, e não de criação, não tem destes gêneros maior abundância. Consomem peixes das lagoas e cobras que são assadas e torradas.

Em relação à gordura, utilizavam a manteiga originada do leite de vaca para fins estéticos como untar o corpo ou para dar brilho à pele negra, mas nos alimentos não consumiam. Entre as leguminosas, o feijão de vários tipos como afirma Radel (2006) foram trazidos para o Brasil. As preparações relatadas pelos viajantes eram pirão (peixe cozido na água e no azeite de dendê), às vezes arroz e feijão, moqueca (peixe, coco e aipim cortado aos pedaços, cebolas e temperos verdes), guisado (angu preparado com fubá de milho e água fervente transformada em massa que acompanhava carne ou peixe).

Conforme Leal (1998) relata o consumo da farofa de banana e que com essa mesma farinha, adicionada de amendoim torrado, os negros preparavam uma farofa típica da Guiné, socando os dois ingredientes no pilão.

O consumo de carne podia estar ligado ao aspecto religioso. Leal (1998) ressalta que a maior parte dos povos da África tem repulsas às galinhas, frangos e ovos como alimentos, pois diziam causar coceiras no corpo e feridas na pele.

A alimentação, nessa perspectiva, consolida alguns elementos culinários que vieram da África Ocidental. O dendê ou óleo de palma era muito consumido na África (CÂMARA CASCUDO, 1968).

O africano adicionou costumes originados da sua pátria mãe. Atualmente o dendê, o óleo de palma, faz presente em alimentos e suas preparações culinárias.

1.2.2 Depois da Imigração

No Brasil, a culinária africana teve que ser reinventada. Quando os africanos chegaram no país não trouxeram nenhum alimento. E quando estes foram fazer as suas preparações culinárias tiveram que adaptar e substituir a novos produtos nativos sendo assim; transformando seus hábitos alimentares.

[...] a cozinha africana do início do século XVI as preparações que mais utilizavam eram os assados, cozidos, tostado e não utilizavam frituras. O assado era feito nas brasas e nas cinzas. Raramente consumiam hortaliças e utilizavam pouco sal. As pimentas, utilizavam de maneira avassaladora, pois consumiam inteiras com as preparações culinárias ou

socadas para fazer caldos de carnes (bovina e de peixe). As espécies de pimentas como a piri-piri de Angola e Moçambique, gênero *Capsicum* conhecida dos indígenas brasileiros, e a Malagueta de Angola que, mais tarde, chegaria ao Brasil com outros alimentos oriundos desta culinária pertencente da cozinha africana (RADEL ,2006)

Ressalta Câmara Cascudo (1968) que consta que o africano trouxera o uso da pimenta para o Brasil e era pimenta “negra”, que constituía o nosso molho e a laje fundamental da comida afro brasileira na Bahia. Foi uma surpresa constatar nas próprias regiões que a pimenta comum e básica na alimentação africana não era a deles e sim a *Capsicum* sul-americana que também arrebatara o nome às seculares malaguetas, denominadoras do litoral da Libéria e Serra Leoa.

Nesta perspectiva Leal (1998) relata o consumo da farofa de banana, apesar de deliciosa e muito apreciada pelos africanos acabou desaparecendo do Brasil. E o arroz, apesar de bem aceito pelos escravos desde os tempos da África, não era comumente incluído na sua ração. Sob o mesmo enfoque Leal (1998, p. 72) relata que:

Independente do tipo de trabalho realizado no Brasil, e da nação a que o negro pertencia na África, a base de sua alimentação era praticamente a mesma. Como se explica pelo fato de que era o senhor branco quem fornecia os alimentos de seus escravos, estivessem eles nos engenhos de açúcar, nas fazendas de gado, nas minas de ouro, nas plantações. Cada negro recebia uma ração diária ou semanalmente, que sempre muita precária e de péssima qualidade. O que ele comia, portanto era uma imposição de seu dono, e não o que agradava ao seu paladar. E vários dos alimentos usados pelos escravos no Brasil tinham sido trazidos da África, principalmente durante o tráfico de negros ,que ia se tornando cada vez mais intenso.

Relembra Leal (1998) que os alimentos dos escravos, eram geralmente cozidos e os caldos aproveitados para fazer pirões ou para dar aos pequenos doentes. Diziam que o alimento cozido guardava força e que assado colocava essa força para fora.

A palmeira do dendê foi replantada e se desenvolveu bem no Nordeste do Brasil, dada à semelhança de temperatura e solo. O óleo do coqueiro trazido da Índia não atendia à necessidade da alimentação básica dos escravos, mas era sim usado para realçar a beleza da pele e dos cabelos. Mas do ponto de vista alimentar teve seu esplendor nos pratos brasileiros (CÂMARA CASCU DO ,1968)

Em relação à cozinha africana da Bahia foram de suma importância as cozinheiras africanas (mucamas) que adaptavam e faziam substituições aos ingredientes da cozinha de origem. Com isto foi mais expressiva neste estado com maior número de escravos originando a cozinha afro baiana e, conseqüentemente, suas preparações culinárias fizeram o caminho de volta . A comida também deriva da religião (candomblé).

A escravidão deixou marcas indeléveis, em sua grande maioria negativa, na trajetória socioeconômica do Brasil. No que diz respeito ao legado cultural, uma das heranças mais importantes da inserção dos negros na sociedade está na alimentação. A influência africana na dieta do brasileiro apresenta dois aspectos. O primeiro diz respeito ao modo de preparar e temperar os alimentos e o segundo, a introdução de ingredientes na culinária brasileira. A condição de escravo foi determinante para explicar como a técnica culinária dos africanos desenvolveu-se no Brasil (COLOMBO, 2007).

De início, dois ingredientes importantes foram incorporados à alimentação africana na volta de ex-escravos, a mandioca e o milho, mas também é necessário lembrar que a própria culinária africana teve que ser ajustada.

Nessa perspectiva Zarvos (2000) lembra que o negro aprisionado na África e vigiado em péssimas condições não trazia consigo nenhuma bagagem, muito menos ingredientes culinários. Nos engenhos de açúcar, para onde foram levados, as cozinhas eram entregues às negras, pois no começo os colonizadores vieram sem suas mulheres. Responsáveis pela alimentação dos senhores brancos e com a necessidade de suprir na própria demanda, os negros passaram a adaptar seus hábitos culinários aos ingredientes da colônia.

Dentre as diversas plantas alimentícias que desembarcaram (LEAL,1998) foram introduzidos o açafrão, amendoim africano, coco, erva-doce, farofa de banana, galinha d'Angola, gergelim, gengibre, inhame, melancia e quiabo. Sob o mesmo enfoque Colombo (2000) afirma que vieram da África, entre outros, o azeite de dendê, banana, café, coco e a pimenta malagueta. O azeite de dendê acompanha o negro como o arroz ao asiático e o doce árabe. As plantas mais cultivadas eram o milho e o feijão, usados para o seu natural sustento (CÂMARA CASCUDO ,1968).

Quanto ao feijão, equivalente ao seu pão, os africanos o consumiam cozido, temperado com sal, pimenta e azeite de dendê. O milho também era comida torrado e em infusão com sal. Moído e temperado com apimentados, a essa espécie de massa e de bolo lhe chamam abrem (aberém) e sem os pimentados, de abra (abará). Essas massas quando metidas e emparelhadas nas folhas de bananas secas, ligados estes embrulhos por fora com imberiba (embira) da mesma bananeira, estando tudo isso disposto, os fazem cozer em água quente, sem que esta nunca possa passar dentro, por causa de se achar bem emparelhados e ligados. Do mesmo feijão moído, temperado com sal, pimenta e gengibre, pequenos bolos são fritos em azeite de dendê. A esta comida lhe chamam acarajé e temperado com azeite de certa palmeira, ao que lhe chamam de dendê, não só fazem uso na comida, mas também em seus curativos, tendo-o como medicinal e preventivo (SILVA, 2002).

Em relação ao milho Silva (2002) relata que a mesma farinha é amassada e temperada com sal e mel de abelhas ou açúcar, sendo essa massa colocada dentro das folhas de bananeiras assadas em fornos, atando-se as extremidades dos tubos, assim como fazemos os chouriços e paios, pondo-se a cozinhar em água sem que esta possa nunca passar para dentro. Faziam também outro guisado a que lhe chamam pamonha. Da mesma farinha de milho, metida em um pano, sem que leve água, temperada com sal, enquanto se cozinha outra coisa, utilizando o vapor gerado, era possível fazer o cuscuz, que é muito semelhante ao pão de milho. Este milho cozido, pilado e quebrado posto de infusão de meio ácido, como o das limonadas, a esta espécie de comida, e de bebida ao mesmo tempo chamam de aluá. Quando com grãos inteiros, torrados e levados ao fogo até rebentar e estalar, dando sinais de estar assado, fazia-se a pipoca e esse mesmo milho torrado e muito pisado com sal, denominava-se fubá de milho.

Já no Brasil quando não dispunham de batatas Câmara Cascudo (1968) lembra que as substituíam pela mandioca (aipim), o inhame, o cará, o mangarito e outras muitas. Colombo (2007) confirma que na falta do inhame, usaram a mandioca. Os carentes das pimentas africanas usaram e abusaram do azeite de dendê, que já conheciam da África.

Adeptos da caça incorporaram à dieta os animais a que tinham acesso: capivaras, caranguejos preparados nas senzalas, lagartos e tatus. A cozinha africana privilegia os assados em detrimento das frituras. O caldo é um item importante, proveniente do alimento assado ou simplesmente preparado com água e sal. É utilizado na mistura com a farinha obtida de diversos elementos.

O modo africano de cozinhar e temperar incorporou elementos culinários e pratos típicos indígenas e portugueses, transformando as receitas originais e dando forma à cozinha brasileira. Da dieta portuguesa vieram, por exemplo, as galinhas e os ovos. Em princípio, eram oferecidos aos negros doentes, pois se acreditava que fossem alimentos revigorantes. Aos poucos, a galinha passou a ser incluída nas receitas afro-brasileiras que nasciam, como o vatapá e o xinxim, e que resistem até hoje, principalmente nos cardápios regionais (LEAL,1998).

Da dieta indígena, a culinária afro-brasileira incorporou, além da essencial mandioca, frutas e ervas. O prato afro indígena brasileiro mais famoso é o caruru. Originalmente feito apenas de ervas socadas ao pilão. Com o tempo ganhou outros ingredientes, como peixes e legumes cozidos. A vinda dos africanos não significou somente a inclusão de formas de preparos e ingredientes na dieta colonial. Representou também a transformação da sua própria culinária. Muitos pratos afro-brasileiros habitam até hoje o continente africano, assim como vários pratos africanos reinventados com o uso de ingredientes do Brasil, como a mandioca fizeram o caminho de volta.

Assim, de acordo com Maciel (2004), a permanência de receitas africanas em terras brasileiras não deriva unicamente de uma persistência de certos hábitos alimentares, as mudanças das receitas não tiveram a ausência da falta dos ingredientes tradicionais. Ambas podem ser entendidas como parte de uma dinâmica cultural que implica constante recriação de sua maneira de viver, com novas formas e significações. E, no caso dos escravos, de sobreviver em uma situação de extrema espoliação.

A concentração afro-brasileira foi mais expressiva no Estado da Bahia e, sob o mesmo enfoque Leal (1998) salienta que a cozinha baiana é plural, rica e variada. Ela reúne diferentes culturas, povos que expressam suas identidades como

ingredientes, pratos, rituais do fazer e oferecer. Os gostos, os cheiros, as cores também trazem memórias e histórias que há séculos são processados, transformados, misturados como os próprios alimentos que fazem e dão o caráter de uma mesa que combina os continentes africano, americano e o europeu.

Raiz nativa e herança dos indígenas, a mandioca (do tupi *mãd'io*) é o principal acompanhamento dos pratos sul-mato-grossenses, consumida de diferentes maneiras: assada, cozida, frita, bolos doces e salgados, de acordo com a criatividade. A mandioca amarelinha é a mais consumida (SAMPAIO, 2007).

Nessa perspectiva, tal como apontam as influências com as preparações culinárias, constituem um conjunto de atributos materiais e imateriais que caracterizam a comunidade quilombola. Nesse sentido Ribeiro *et al* (2009) fizeram interpretações da trajetória alimentar no Brasil, sob o enfoque das influências indígenas, europeias (portugueses) e africanas. A diversidade de sabores e a mistura de técnicas alimentares que resultaram em qualidades inigualáveis tornam a cozinha brasileira autêntica.

Na atualidade são diversos os alimentos que são oriundos da África, destacando-se o uso da pimenta. A pimenta nativa do Brasil (*Capsicum odoriferum* ou *Capsicum cumarim*) pertence à família das solanáceas. A pimenta que veio da África, da Costa da Malagueta, chamada de pimenta Malagueta (*Capsicum frutescens solanaceas*, Roscoe ou *Capsicum frutescens*, L), também pertencente a esta família. A pimenta nativa, em várias espécies e denominações, pimenta de cheiro, dedo de moça, cumari, murupi, arregaça-saia, olho de peixe e outras, era quase o único tempero usado pelos indígenas, mas era um tempero (*inquitaia*) que não ia à panela, pois eles comiam batidos no pilão com sal para acompanhar os peixes e os crustáceos. Os africanos em suas terras comiam a pimenta pura, mastigada, ou esmagada no caldo de carne ou de peixe. Era a gingundo, a malagueta de Angola, a ataré de Gana, Doamé e Nigéria, e a piri-piri de Moçambique e Angola (RADEL, 2006).

Nessa perspectiva, no Brasil, os africanos incluíam a pimenta em todos os pratos, usando-a em preparações em molho com sal, vinagre ou limão. A malagueta aclimatou-se no Brasil, retornou à África por São Tomé, sendo que este fica próximo

à Costa da Pimenta ou Costa da Malagueta, portanto, denominou a malagueta do Brasil. Foi devido a este fato que a malagueta, que é do gênero *Aframomum*, passou a ser classificada também como gênero *Capsicum*, nativa do Brasil. A pimenta acompanha o africano onde estiver e potencializa as características organolépticas das comidas acompanhadas por esta iguaria afirma (RADEL, 2006).

O quiabo (*Hibiscusesculentus*) é outro alimento oriundo da África Ocidental e a esta cozinha, mas participa de inúmeras preparações culinárias como o caruru, o quibebe e outros.

Em relação à Comunidade Negra Rural de São Miguel, que foi pesquisada, há presença de alimentos de origem africana como: amendoim, coentro, pimentas, entre outros. Estes produtos alimentícios se fazem presentes na rotina alimentar. A utilização destes perpetua uma mistura de aromas e sabores; e visibiliza também o potencial da comunidade para desenvolver e fortalecer suas manifestações culturais.

1. 3 TURISMO RURAL E GASTRONÔMICO

Como em outros destinos, o Brasil encontrou uma opção de desenvolvimento como fator turístico, unindo sabor, regionalidade e cultura; sendo um lugar atrativo e único.

De acordo com Benevides (1999) o turismo como base local pode ser implementado como um impulso eficaz de inclusão social, desenvolvimento sociocultural, preservação ambiental, entre outros. Pontuam-se necessidades básicas da comunidade como, educação, saúde, geração de renda e fortalecimento da identidade cultural.

Essas questões ensejam a dinamização do turismo, manifestado por contribuição das diversas propostas, considerando-se a localização geográfica e as manifestações culturais que são fatores de diferenciação.

O turismo é o deslocamento de pessoas, individualmente ou em grupos, movidos por diferentes motivos ou interesses (LEAL, 2002). Muitas ações de turismo têm sido direcionadas pela gastronomia.

A palavra gastronomia significa o estudo das leis do estômago, ou seja, refere-se à arte das preparações combinando diferentes elementos, sua produção é de um sabor original conforme relata (LEAL,1998). A gastronomia combina tradição com a criação, isto é, resgata a cozinha tradicional e a criatividade para a apresentação de seus pratos que se tornam atrativos para todos, tanto para os residentes, quanto para os turistas.

Essa prática transformadora de possuir ingredientes com particularidades, bem como as formas de preparo, constitui uma referência das comidas regionais, contribuindo para a identidade de quem as consome (GIMENES, 2006).

Dessa forma, o turismo gastronômico pode ser uma estratégia para impulsionar, conduzir o resgate de uma cultura alimentar e que proporciona às comunidades que significarão, e são envolvidas em todos os aspectos por meios culturais que promovam empregos e que podem gerar renda. (SOUZA , 2007).

Por esse prisma Schluter (2003) relata que a gastronomia tem destaque como produto para o turismo, busca as raízes culinárias, para o entendimento cultural de um local, sendo que a cozinha local e regional é um patrimônio intangível.

Nessa acepção, a comunidade negra rural de São Miguel pode encontrar no turismo gastronômico oportunidade de estar inserida na conservação de suas manifestações culturais, e ao mesmo tempo, os turistas apreciarem suas tradições. É preciso analisar os agentes de desenvolvimento que é a própria comunidade; que anseia protagonista do seu próprio desenvolvimento.

O Brasil é um país de crenças, raças e miscigenações, em cinco regiões distintas. As festas que são realizadas no Brasil têm como características o turismo gastronômico e segundo Tiburtino *et al* (2011) denotam diferentes significados no aspecto alimentar, tradição, identidade e na valorização da cultura local . Por apresentarem em seu contexto nacional expressões da identidade nacional, podem ser consideradas mediadoras na estrutura econômica, cultural e social.

Nesta perspectiva Amaral (1998) comenta que a festa está inserida na cultura nacional desde a época da colonização brasileira. Foi um elo para ligação da

terra desconhecida incluindo seus habitantes, características climáticas, fauna e flora.

A seguir será relatada através dos eventos destinados á gastronomia regional, presente em todo território brasileiro, em suas regiões , o que reforça a grandiosidade das influências e origens.

1. 3. 1 Festas tradicionais da região Sul

A região Sul do Brasil é composta pelos estados do Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina e apresenta grande diversidade cultural, com maior influência cultural dos imigrantes europeus. A Oktoberfest realizada na cidade de Blumenau no estado de Santa Catarina é um exemplo. Surgiu em 1984 e é considerada a segunda maior festa brasileira, e faz parte do calendário turístico da Empresa Brasileira de Turismo (EMBRATUR). De acordo com a população local, é uma espécie de carnaval do sul (AMARAL, 1998).

Nesse sentido, a festa do Oktoberfest foi um sonho a partir dos grupos originários da Alemanha (BONATTI,1992). Eles consideravam importante realizar a festa como a alemã, realizada na Bavária, caracterizada como a maior festa de cerveja mundial que acontece na cidade de Munique. A proposta brasileira foi de realizar a festa em Blumenau, SC, pois a cidade possui arquitetura característica, além do gosto da cerveja que é uma herança alemã.

Nessa acepção Bonatti (1992) afirma que Blumenau apresenta influência germânica nos hábitos e nos fenótipos da população local. Além destas características, era forte o anseio de realizar a festa que representasse a identidade do lugar. Neste sentido é uma festa em que descendentes de alemães revelam o orgulho de descender de alemães. Bonatti (1992), ao relatar a festa brasileira destaca que são consumidos durante o evento alimentos como salsichas com chucrute, frangos (purês), marrecos com repolho roxo e outros. A festa é realizada durante dezessete dias com desfile de carros alegóricos. O mesmo autor descreve a festa como um momento de descontração, revitalização histórica, identidade local. A arrecadação da festa é investida em melhorias da cidade.

Outra festa da região sul bastante conhecida é a Festa da Uva, realizada na cidade de Caxias do Sul no estado do Rio Grande do Sul. Deves (2002, p. 9) relata que “[...] a festa é uma das mais conhecidas do gênero do país. Começou como uma pequena feira de uvas de apenas um dia, realizada nos salões do Recreio da Juventude.” O ano era 1931, e o objetivo do evento era incentivar os produtores a investir em variedades viníferas. Atualmente são realizados dezessete dias de festa. Existe degustação gratuita nos Pavilhões e no centro, durante os desfiles de carros alegóricos. Apreciam também a culinária italiana da região e vinho abundante.

1. 3. 2 Festas tradicionais da região Sudeste

A região sudeste do Brasil é composta pelos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. Apresenta grande diversidade cultural, influência de migrantes e imigrantes diversos, além de ser a região mais populosa do país (TIBURITNO *et al*, 2011).

São Paulo tem a Festa dos imigrantes Italianos de Nossa Senhora da Achiopita, equivalente à festa tradicional da região italiana da Calábria. Em São Paulo é realizada no bairro do Bixiga, onde é tradicional a existência de comida italiana. Segundo Coimbra (1987) é uma das mais populares e tradicionais da capital paulista. São dez dias de festa italiana e acontece nos finais de semana (sábados e domingos) no início de agosto a início de setembro. A festa é instalada na rua Treze de Maio que fica localizada no quarteirão da igreja, e, conforme relata Amaral (1998,p. 130) “ são oferecidos pratos italianos como as pastas (macarrões) fogaças e pizzas”. Também há atrativos como danças e canções napolitanas, apresentação de grupos folclóricos. A tradição da festa é um gigantesco queijo provolone com dois metros de comprimento e pesa cerca de cem quilos, um dos prêmios mais cobiçados da festa, sorteados entre os frequentadores das barracas (AMARAL,1998, p.131).

De acordo com Coimbra (1987) o evento é promovido por um festeiro anual, escolhido por sorteio entre os candidatos ou por promessas. Atualmente, toda a comunidade se responsabiliza pela festa, os moradores do bairro estabelecem mediações entre os interesses da festa e da igreja. A arrecadação é revertida para as obras assistenciais dos fiéis da santa.

No estado do Espírito Santo destaca-se a Festa da Polenta, que é realizada no município de Venda Nova do Imigrante. Fundada em 1988 pelos imigrantes italianos originários de Treviso (Veneto), o município fica localizado na Serra capixaba, mas desde 1891 se instalaram as primeiras famílias de migrantes (CAMPOS, 2010). Ainda de acordo com o autor a festa é realizada desde 1979, com cunho filantrópico, no mês de outubro. Com o objetivo de valorizar os recursos ambientais e culturais da comunidade, a festa tem duração de três dias, com atrativos como a reprodução de uma casa típica do início da colonização, jogo tradicional como a debocha (*grocodelle*).

1. 3. 3 Festas tradicionais da região Nordeste

Compostas pelos estados de Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe, caracteriza-se por ser uma região diversificada, onde a riqueza cultural vai além das manifestações folclóricas e populares (TIBURTINO *et al*, 2011).

No Ceará, inspiradas nas festas do sul do país, a Secretaria de Turismo do Estado organiza a CAJUFEST entre 6 a 10 de novembro em Fortaleza. Caracteriza-se por ser uma festa gastronômica que promove a venda de produtos derivados do caju, além de apresentação de danças, músicas e que tenha o alimento como tema. A festa tem por objetivo atrair turistas para as cidades da serra, sertão e litoral, sendo uma ação incentivada pela Empresa Brasileira do Turismo (EMBRATUR e AMARAL, 1998).

As festas juninas chegaram ao Brasil através dos portugueses e foram mescladas aos costumes franceses que se incorporaram na Europa (TIBURTINO *et al*, 2011). Segundo a autora os primeiros registros desta festa datam do século XII na França. Era uma festa pagã, mas com o tempo foi adquirindo conotações religiosas introduzidas pelo cristianismo que a Igreja Católica trouxe para o novo mundo. No Brasil sofreu o processo de aculturação, tornando-se a alegre festa tão conhecida de todos os brasileiros.

Vale a observação de Amaral (1998) ao relatar que são três os santos comemorados no mês de junho por todo o Brasil, desde o período colonial: Santo Antônio em 13 de junho, São João em 24 de junho e São Pedro em de 29 de junho,

mas é no nordeste que estes santos são reverenciados , dando importância a estas festividades. Sob este mesmo prisma Amaral (1998) comenta que as festas juninas de maior destaque estão nas cidades de Caruaru (Pernambuco) e Campina Grande(Paraíba) onde são comemoradas dia de São João. Comemoram-se os santos juninos com comidas típicas (batata doce assada, canjica, milho verde assado, pipoca, quentão, entre outros), fogueiras, danças e músicas.

Na festa de Caruaru, em Pernambuco, é feita a apresentação de desfiles alegóricos com carroças enfeitadas em estilo rústico, cuscuz típico nordestino (flocos de milho, farinha de mandioca, sal e margarina) sendo apresentado o maior cuscuz mundial registrado pelo *Guinness Book* em 1995 teve 600 quilos.

Essa festa presente nessa região remete à infância, principalmente, as festas juninas com seus sabores, encantos e alegrias. Seus sabores caracterizam o interior do país; com a culinária simples que despertam a memória alimentar.

1.3. 4 Festas tradicionais da região Norte

As festas desta região são localizadas no extremo do país. As frutas, que se denominam possuem características marcantes como aromas e sabores. Nota-se que até há pouco tempo; a população brasileira não tinha conhecimento dessas festas. A Região Norte do Brasil é composta pelos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins. A população é formada por mestiços, descendentes de indígenas e portugueses (TIBURTINO, *et al* 2011).

A Festa do Açaí acontece na cidade de Codajás, no estado do Amazonas, no mês de abril entre os dias 15 e 30. Foi criada para incentivar o cultivo do açaí e divulgar o município como o maior produtor do estado. São realizadas apresentações de danças folclóricas e desfiles de carros com candidatas à Rainha do Açaí e bandas locais que animam a festa. Na ocasião, o vinho de açaí é servido gratuitamente a todos os presentes (EMBRATUR, 2010).

No que diz respeito à Festa do Cupuaçu, é realizada no município de Presidente Figueiredo, no estado do Amazonas, no mês de abril nos dias de 25 a 27. A festa acontece durante a safra do cupuaçu, com a oportunidade de saborear bebidas e doces feitos do fruto, além de ser possível admirar exposições de

trabalhos artesanais. Há apresentações de grupos musicais e a escolha da Rainha do Cupuaçu dá toque festivo ao evento (EMBRATUR, 2010).

É realizada no município de Maués, no Estado do Amazonas, a Festa do Guaraná. A festa ocorre na colheita, quando os guaranazais estão no auge da sua produtividade que é no mês de novembro entre os dias 27 a 29. O guaraná, segundo os nativos, tem um poder afrodisíaco, dando energia e vigor aos guerreiros que o bebem em jejum. O principal acontecimento da festa é a apresentação da “lenda do guaraná” por artistas locais. Também há exposições de quadros, shows e explicações sobre o preparo do guaraná (EMBRATUR, 2010). Nessa perspectiva, a realização dessas festas é de suma importância; serve como impulso para o desenvolvimento dessas cidades, geração de renda e a valorização da identidade local.

1. 3. 5 Festas tradicionais da região Centro Oeste

Essas festas apresentam particularidades de cada microregião. Como os colonizadores que trouxeram uma identidade alimentar, por exemplo , a festa da farinha, da Guavira, linguiça de Maracaju e o Leitão no Rolete.

A região Centro Oeste é formada pelos estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal.

O Estado de Mato Grosso do Sul possui diversificados eventos destinados à gastronomia regional onde a culinária e a gastronomia sul-mato-grossense são os principais atrativos (AZAMBUJA, 2005).

As festividades apresentadas nos municípios mostram que na culinária, são utilizados produtos oriundos das imigrações que colonizaram o estado como as festas da Farinha, Porco no Rolete e a Linguiça de Maracaju, além da culinária regional como a guavira (*Campomanesia Cambessedeano Berg*) (fruta típica do cerrado brasileiro) e o peixe.

A Festa da Farinha é realizada no município de Anastácio, no estado do Mato Grosso do Sul, no mês de maio e com duração de três dias. De acordo com Rubenco (2011) o relato histórico indica que a mesma é da cultura nordestina

presente no município. Nota-se que, além do aspecto cultural presente na festa, as preparações culinárias são derivadas da mandioca produzida pelas famílias descendentes de nordestinos que residem na área rural denominada Região do “Pulador”. O objetivo da festa é promover esta cultura durante as festividades com suas atrações artísticas que são de renome nacional.

Nesse sentido Rubenco (2011) destaca as preparações culinárias cuja produção é feita artesanalmente. Produtos derivados da mandioca como a farinha (branca, amarela e temperada) e outras iguarias como polvilho, tapioca, biscoito de polvilho(sequilhos), massa para tapioca, beiju, bolo de mandioca, pudim e o “viagra” de mandioca(bebida energética tradicional da festa).

O Festival da Guavira (*Compomanesiacambessedean Berg*) é realizado na cidade de Bonito no mês de novembro quando ocorre a safra da fruta, nativa do cerrado (SILVA ,2001).

Segundo Holsbach e Azambuja (2005, p. 39), “o festival resgata a memória e a identidade do povo sul-mato-grossense”. A fruta vem sendo utilizada pela população local como alternativa medicinal e na gastronomia regional no preparo de doces, geleias, licores, sucos e entre outras receitas. O festival é voltado para a culinária; mas também há artesanatos, exposições, palestras e *shows* de artistas da terra, que é uma oportunidade de divulgar as ações em prol da atividade turística do estado.

A Festa da Linguíça de Maracaju é realizada na cidade do mesmo nome, realizada no final do mês de abril e no início do mês de maio e acontece no Parque da Feira Agropecuária do município. Considerado o maior evento gastronômico do Estado, a arrecadação é destinada às entidades beneficentes do município.

Conforme relata Silva (1999), quando José Antônio Pereira e sua família vieram para a região de Campo Grande trouxeram a iguaria, originando a linguíça de Maracaju. O início desta confecção ocorre nas propriedades rurais do município que também foram colonizados pelos mineiros.

De acordo com relatos da comunidade, esta preparação culinária tem semelhança com a região de Minas Gerais, mas precisamente na Serra da

Canastra. Nesse contexto, diz a lenda, o principal segredo é a laranja azeda que é uma espécie cultivada na região. A preparação é feita com carne bovina de primeira, cortada em cubos, temperada com cheiro verde, manjerona, sal, pimenta (bodinha ou chumbinha), laranja azeda, acondicionada em tripa bovina. Ela é confeccionada artesanalmente em uma casa de carne situada no município (CARVALHO, 2011). Sendo um evento gastronômico, houve inovações além do sabor tradicional da linguiça, usam: carne de cordeiro, suína, filé mignon e de queijo. Pode-se saborear esta iguaria no local da festa ou levar para a casa (CARVALHO, 2011).

Segundo Carvalho (2011), o município possui um selo do serviço de inspeção municipal (SIM) que identifica o produto como sendo de uso exclusivo da cidade de Maracaju. A Associação de Produtores Tradicionais da Linguiça de Maracaju (APTRALMAR) está empenhada em novas ações e busca o certificado de indicador geográfico (IG).

A Festa do Peixe, realizada no município de Coxim, no final do mês de outubro e início do mês de novembro, de acordo com Holsbach e Azambuja (2005, p. 38), ocorre desde 1985 e tem como objetivo promover e fortalecer o potencial turístico do município para a gastronomia. É um evento turístico incorporado ao calendário da cidade, como atração popular. Durante os dias de festejo, recebe ainda turistas de outros municípios e até de outros Estados, principalmente de São Paulo e da região Sul. É realizado à margem esquerda do rio Taquari e suas características principais são os variados pratos típicos à base de peixes dos rios locais e participações artísticas. Crippa (2011) comenta que a festa permite aos visitantes apreciar apresentações culturais, *shows*, apreciar a culinária e o artesanato coxinense.

A Festa do Leitão no Rolete é realizada no município de São Gabriel do Oeste. O evento acontece no Centro de Tradição Gaúcha Chama Crioula (CTG) e no Clube de Laço Liberato Maffissoni, no mês de agosto. Os organizadores do evento são a cooperativa do município e a Prefeitura Municipal (SANTANA; TALARICO, 2002)

Neste contexto, Santana e Talarico (2002) relatam que o objetivo da festa é a divulgação da suinocultura do município, que se reúnem por meio da cooperativa

que possui mais de 50 produtores, tendo como prato principal o leitão no rolete. Este evento faz parte do calendário das festas do estado e não visa lucro, mas apenas para a divulgação da carne suína.

1. 3. 6 Festas nas comunidades quilombolas no Estado de Mato Grosso do Sul

As festas realizadas nas comunidades quilombolas são aguardadas com entusiasmo pela comunidade. Estas apresentam as manifestações da cultura local.

No que diz respeito às Festas nas comunidades quilombolas no Estado de Mato Grosso do Sul, destaca-se a festa de São Pedro, tradicional da comunidade Quilombola da família Cardoso, localizada na cidade de Nioaque, Estado de Mato Grosso do Sul. São três dias de festa no mês de junho, quando celebram o padroeiro da comunidade (MAIDANA , 2012).

Nessa perspectiva, Santos (2007, p. 143) ressalta que “[...] a festa de São Pedro segue tradicionalmente uma norma, primeiro começa a novena, após vem a procissão, depois a bandeira, posteriormente ocorre a fogueira e o baile”. A organização da festa sempre esteve nas mãos da família. Como afirma Dona Nilza Cardoso,

[...] o começo da festa vem dos avôs, era da minha avó, da minha mãe. Venho dela essa festa de São Pedro, aí ela faleceu. Depois que ela faleceu aí minha mãe (Eugênia de Souza Cardoso) três anos depois continuou a fazer esta festa. Aí ela foi continuando a festa, e a festa não era assim, não tinha churrasco, era só doce de mamão que ela fazia, pãozinho e biscoitinhos. Atualmente, é oferecido um churrasco, arroz, farofa, macarronada, mandioca e salada.

Na comunidade de afrodescendente da Comunidade Tia Eva, localizada no Jardim Seminário, cidade de Campo Grande no estado de Mato Grosso do Sul é realizada a festa de São Benedito, durante 9 dias, com início na segunda sexta feira do mês de maio. Durante as festividades há apresentações culturais no período noturno como novenas, terços e procissão (ROSSI, 2009). Segundo Silva (2012) a festa é realizada no centro comunitário da Comunidade Tia Eva. Há barracas de alimentos como churrasquinho, bebidas em geral e salgados. No domingo é realizado um almoço no qual as preparações culinárias são doadas para realização

do churrasco. O cardápio é de arroz, carne, mandioca, vinagrete, salada (alface, tomate e repolho).

A Festa do Milho, é realizada no mês de janeiro na Comunidade negra rural de São Miguel, com preparações culinárias típicas como: canjica, milho assado, pamonha, sopa. Com a presença de vizinhos, convidados vindos de fora (AYALA , 2007). Atualmente não há a festividade por motivos religiosos.

As festas realizadas nas comunidades quilombolas é um fator de desenvolvimento e valorização sócio- cultural seja a comunidades e visitantes. Vale ressaltar referente á comunidade negra rural de São Miguel, que no presente momento não é realizada a festa, mas esta possui alternativas como a participação de oficinas, palestras, integrando a sua manifestação cultural e local.

2 DESENVOLVIMENTO LOCAL

As ações de desenvolvimento devem ser endógenas, ou seja, de dentro para fora. Sendo que os fatores externos não devam ser desconsiderados, mas aproveitados na medida em que a comunidade saiba discernir o que realmente contribui para o seu desenvolvimento.

O desenvolvimento local pode ser relatado como o despertar e evidenciar as potencialidades de desenvolvimento, ressaltando a qualidade de vida da comunidade. Portanto, consideram-se os aspectos intrínsecos para que as possibilidades de desenvolver sejam harmônicas e que atuem nos processos de interação ambientais, culturais, materiais e sociais (ÁVILA, 2000).

Na comunidade Negra Quilombola de São Miguel, há indicativos de que a mesma caminha nessa direção, pelo modo como ela se movimenta, evoluindo em direção aos fatores que capacitam como gestora de seu próprio desenvolvimento.

De acordo com Franco (2004), promover o desenvolvimento possibilita a atuação comunitária das pessoas, isto é, a autoestima.

Com relação à comunidade pesquisada, como sendo algo novo, todos se identificam como integrantes, comprometidos, para apoiar e fortalecer suas normas, crenças, estrutura e valores. Tem sido certo que esta integração ocorre quando são realizadas oficinas, treinamentos, capacitações. Estes acontecem para promover o desenvolvimento da comunidade.

Nessa perspectiva, tal como observa é a comunidade que é detentora da sua identidade por meio de suas manifestações sócio culturais. Somente não bastam os agentes externos; considera-se que a comunidade seja protagonista da sua própria história.

De acordo com Castells (2008), acontece quando os atores sociais utilizam-se qualquer tipo de material cultural ao seu alcance, constroem uma nova identidade redefinindo a posição perante a sociedade. Isto é fundamental, pois a comunidade aumenta seu espaço de poder.

A comunidade pesquisada está buscando alternativas para o desenvolvimento e autodefinição de suas manifestações étnicas e culturais. Como por exemplo, quando a mesma participou de desfile cívico em relação às festividades da sede administrativa do município, do qual a comunidade faz parte. Neste evento, a comunidade negra rural de São Miguel participou trajando trajes típicos, isto é, étnicos, sendo uma maneira de apresentar perante a sociedade, manifestando sua cultura.

Nessa perspectiva, a população que prestigiou este evento não tinha conhecimento de comunidade remanescente de quilombo no município, provocando uma mobilização e surpresa, favorecendo a comunidade negra rural de São Miguel, valorizando a cultura e o sentimento de pertença.

É importante ressaltar que para a comunidade negra rural de São Miguel, como são recentes as transformações e acontecimentos com a definição de remanescente de quilombo, há necessidade de ser trabalhado no seu ambiente interno, a união, e que a partir disso haverá interação e compreensão entre todos.

Segundo Jará (1998, p.73) relembra que “[...] o desenvolvimento local, principalmente na área rural, falando de [...] agricultores organizados e capacitados, ou seja, dotados de conhecimento, habilidade e destreza para que eles mesmos saibam e possam gerenciar e orientar seus serviços, partindo dos recursos que realmente possuem” e isso é um modelo mais endógeno, participação eficiente e sustentável do ponto de vista ambiental.

Nesse sentido, pode-se considerar que na comunidade negra rural de São Miguel a produção é de subsistência. Por outro lado, há agricultores que se formaram em pequenos grupos; sendo que estes participam das etapas de produção, possuem habilidades e são organizados em suas atividades.

Segundo Ávila (2006) é importante que as comunidades/ localidades estejam certificadas do seu papel diante das circunstâncias e que procurem a participação de forma ativa e plena. Sob este mesmo enfoque, ressalta que a solidariedade é um eixo do desenvolvimento local que se caracteriza como fenômeno emotivo/volitivo. Portanto, o mesmo apresenta ausência de envolvimento,

cooperação solidária como será a diversidade dos indivíduos que compõem cada comunidade / localidade.

Vale ressaltar que na comunidade rural negra de São Miguel há uma associação que é uma entidade jurídica e administrativa, que auxilia ações a serem definidas pela comunidade.

Percebe-se neste contexto que a comunidade está “dando os primeiros passos” referentes às questões que envolvem seus interesses de uso comum.

A partir do momento em que a comunidade pesquisada se transformar, mobilizar, de forma organizada e não em busca de interesses individuais, mas que todos possam garantir seu espaço, implantar e promover autenticidade por meio de suas tradições de raízes africanas estará construindo o verdadeiro desenvolvimento local.

O processo histórico e a trajetória econômico político sócio cultural nos remete até no mundo de hoje. Considere-se que épocas diferentes, mas apresenta deficiência de desafios significativos, pois evidencia uma ruptura do monopólio de desenvolvimento e ouvir as particularidades de um verdadeiro desenvolvimento.

No entanto, o desenvolvimento como é o nosso idealismo essa situação aparece acentuado contraste exógeno da realidade que vivencia.

A sensação de que mudanças sejam propostas a longo prazo. Sempre há conflito de interesse que a própria desordem oferece. Embora tenha ausência de adaptações , mas são impostas.

Isto significa uma história de subalternação de conceitos formulados e prontos inviabiliza a restauração de valores e potencializa o local a ser desenvolvido.

Desse modo, enfatiza o desenvolvimento local que implica na atuação comunitária e na construção de um tecido social que fortaleça relações solidárias e atue como condutor nas tarefas de superação das dificuldades.

Conforme sustenta Elizalde (2000, p.51-52) “O desenvolvimento local prioriza as necessidades humanas, considerando o homem como sujeito e beneficiário do

sistema engendrado, facilitando e exigindo a participação efetiva das pessoas na condução de um processo que promova mudanças no pensar e no agir.”

Para que isto aconteça, o ser humano precisa ter consciência para que não seja uma “presa” fácil, mas uma necessidade de direcionamento que irá exigir uma estrutura de desenvolvimento. A integração representa o objeto-sujeito que vem expressar o desenvolvimento na condução então implantado.

Na concepção que é atribuído pelo desenvolvimento local á conectividade e que seja necessária para o equilíbrio deste processo. Portanto, seja mediante os quais as relações com o ambiente.

Ammann (1997) defende a idéia de que a sociedade global caracterizada como o tipo de sistema social com o mais elevado nível de auto-suficiência em relação do seu ambiente, há dentro de si uma estrutura integradora capaz de controlar os conflitos e os processos competitivos.

Segundo CAIDEN e CARAVANTES (1988, p.19), “o desenvolvimento, portanto, era esse processo de mudança sequencial de um estágio para outro, numa ordem determinada ,ou preestabelecida ou prefixada ,que nunca variava.”Por sua natureza sistêmica, deve ser analisada como um processo de compreensão e transformação. Pois, não basta só dialogar, discutir ;pois o processo é lento.

Assim, o desenvolvimento local é um fator essencial que estimula e fundamenta diferentes aspectos. Ressalta o sujeito como uma interação de potencialidade humana, sendo uma mudança humana.

Percebe-se que há formas de refletir que atenda as necessidades presentes ,isto é, capacidade de interagir novas formas de pensamento.

Assim, o ser humano busca uma concepção que possa ser agente de ideologia atualizada e integrada. Tendo as necessidades do desenvolvimento local como referencial determinante. Desse modo, deve-se indicar uma direção de melhoria qualitativa, partindo uma concretização de interesses mútuos e a capacidade de um entendimento coletivo.

O fato, é que durante o processo histórico, teve ausência de reconhecer novos paradigmas que permite ampliar horizontes de reflexão. Atualmente, enfatiza

uma abordagem multidimensional. Estas considerações relatam a conectividade entre a sociedade e o desenvolvimento local, manter uma força de coesão com seus valores e percepções.

É importante ressaltar que o desenvolvimento local não depende de valores externos, isto é, buscar elementos; conhecimentos que não sejam de determinado local; comunidade. Esse desenvolvimento é designado dos próprios atores locais como aproveitar e redescobrir as potencialidades que há no local. Com a união e cooperação existentes e que todos tenham acesso a este desenvolvimento.

Quando o desenvolvimento local é citado percebe-se que a necessidade de recursos financeiros e humanos. Para que essa comunidade tenha empenho por meio de esforços, consciência ambiental e com pensamentos para com as gerações futuras. Tem sido certo que diferentes elementos são necessários para que aconteça o desenvolvimento local e que esses estejam disponíveis em objetivos comuns.

3 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta as etapas de desenvolvimento da pesquisa, explicando a condução e o direcionamento para alcançar os objetivos propostos.

Ressalta Cervo (2002) que a pesquisa sobre um determinado assunto, levada a efeito, em parte ou em conjunto pela primeira vez, são trabalhos que na trajetória proporciona para o progresso das ciências com novas descobertas.

A pesquisa exploratória foi adequada porque consiste nos procedimentos necessários para preparar estudos sobre a comunidade quilombola específicos e sua influência culinária, bem como a possibilidade que a cozinha venha a atuar como atrativo para o desenvolvimento local. Sendo uma comunidade na área rural possui uma cozinha simples, porém, aconchegante e acolhedora.

Segundo Gil (2002) a pesquisa qualitativa permite o contato direto com o sujeito a ser investigado e o seu ambiente. A pesquisa de campo, realizada de 2011 a 2013, permitiu a investigação da realidade no local onde ocorreu o conhecimento ou que dispõe de elementos para explicá-los (MINAYO,1999). A mesma relata que a pesquisa qualitativa responde as questões específicas preocupando-se com um nível de realidade difícil de ser quantificada como os valores, as crenças, atitudes e as motivações. Esta modalidade de pesquisa permite aprofundar a complexidade dos fenômenos, fatos e processos específicos de determinadas comunidades, por exemplo, a que está sendo pesquisada.

Nessa perspectiva, foram analisadas e selecionadas publicações referentes à pesquisa com a finalidade de obter conhecimento teórico que referenciasse o objetivo do estudo. Para embasamento e desenvolvimento da mesma, foram consultados artigos, dissertações, documentos, jornais, *Internet*, livro e teses, constituindo, pois a revisão bibliográfica e documental. Também foram utilizados a observação participante e os relatos orais e entrevistas. Portanto, neste estudo, foi utilizada o tipo de entrevista semi estruturada. É uma técnica que facilita a proximidade com os entrevistados e conseqüentemente a compreensão de como são as diferentes situações como agir e pensar.

As entrevistas foram analisadas com a finalidade de compreender e interpretar a fala dos respondentes. As perguntas tiveram como foco os alimentos e suas preparações culinárias e modo de fazer. A mesma seguiu o ritmo dos entrevistados permitindo-lhes falar livremente.

As entrevistas foram realizados com pessoas da Comunidade Negra Rural de São Miguel que possuem parentescos com a matriarca da comunidade Dona Joaquina para identificar interferência dos fatores relacionados com a alimentação : hábitos alimentares, modo de prepará-los.

Ao todo, foram realizados 07 entrevistas ou relatos, dentre integrantes da comunidade. O anexo apresenta o roteiro básico da entrevista.

As questões apresentadas têm a finalidade de traçar o perfil da comunidade quilombola em relação à alimentação como fator de desenvolvimento e de conhecimento dos alimentos de origem africana. Neste contexto, o objetivo foi o de conhecer se a comunidade apresenta potencialidade para o turismo gastronômico.

A pesquisadora analisou as informações obtidas, tendo como base os referidos documentos e por meio da fundamentação teórica.

Aspecto interessante a ser considerado para análise e interpretação foi a experiência pessoal da pesquisadora, em termos profissionais na área da nutrição.

4 RESULTADO E DISCUSSÃO

No contexto da comunidade em estudo observa-se que para obter o desenvolvimento local deve-se valorizar o conhecimento já adquirido e acumulado pela comunidade de forma implícita como consequência natural dos contatos, dos saberes e práticas desenvolvidas pelos indivíduos nas suas rotinas.

A partir daí, com ações e conhecimentos externos (saberes científicos e tecnológicos) e com a sociabilização (troca e aquisição de conhecimento) o desenvolvimento local, pode se dar de maneira que se tenha maior perspectiva para a sustentabilidade de seus projetos.

Desse modo, o desenvolvimento pode ser percebido de diversas formas por diferentes grupos sociais em um espaço compartilhado, como também apresentar variações em espaços distintos, ou ainda variar conforme as condições sociais, culturais, ambientais e econômicas ocorrentes nos diferentes grupos sociais dentro de suas unidades de análise considerada, seja unidade familiar ou produtiva.

De acordo com os relatos colhidos fica evidente que se buscou também conhecer a rotina alimentar e qual cozinha pertencente a esta comunidade quilombola rural. Em vista disso percebeu-se por meio do roteiro de entrevista utilizado a presença das cozinhas africana, indígena, mineira e regional, constituindo uma miscigenação alimentar.

A partir desse resgate, as informações dão ênfase à cultura alimentar e suas preparações culinárias, propiciando o alcance do objetivo proposto, e possibilitando o respeito e valorização da alimentação regional.

É importante ressaltar que a comunidade não tinha conhecimento da origem africana de alguns alimentos, apesar de presentes em seus hábitos. Buscou-se compreender os fatores de base e as características de uma comunidade Quilombola para bem conhecê-la.

4.1 RELATO HISTÓRICO- SOCIAL E ANTROPOLÓGICO DA COMUNIDADE NEGRA RURAL SÃO MIGUEL

A comunidade remanescente de quilombo é constituída pelas populações tradicionais que se auto-definem, possuem uma trajetória própria, relacionada à resistência do modelo escravagista que caracterizou o Brasil e que fez parte do seu processo histórico.

Referente à Comunidade Negra Rural de São Miguel, a matriarca da Comunidade, Dona Joaquina, era filha de escravos oriundos do Estado de Minas Gerais, que chegaram ao então Estado de Mato Grosso, hoje Mato Grosso do Sul.

O processo de regulamentação fundiária desta comunidade quilombola teve impulso com a emissão do Decreto Presidencial, em 20 de novembro de 2007; que declarava o território quilombola passível de desapropriação. De acordo com Ayala (2007, p. 1),

[...] a competência de executar a política de regularização fundiária dos territórios quilombolas foi delegada ao INCRA em 2004 que, desde então, assumiu o compromisso institucional de conduzir os pleitos e garantir os direitos territoriais às comunidades quilombolas.

A autora Ayala (2007) comenta que a base legal de atuação da instituição encontra-se sustentada no Art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT) que dispõe: “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o estado, emitir-lhes os títulos respectivos”. Os artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988 determinam a proteção do patrimônio cultural brasileiro, assim como na Convenção 169 da OIT, no Decreto Federal 4887, de 2003 e na IN 20 do INCRA de 2005. Em Mato Grosso do Sul,

[...] o INCRA-MS organizou um setor específico, denominado Comissão Quilombo, para atender as questões quilombolas. Foi composta uma equipe multidisciplinar de trabalho que se reunia e agregava eventualmente outras pessoas com os mais diversos interesses de estudos sobre quilombos, assim como, colaboradores e grupos especializados [...] para interpretar os dispositivos legais e proceder à regularização fundiária do território tradicionalmente ocupado pela Comunidade Negra São Miguel remetemos a chamada “ressemantização” do termo quilombo, que dominou o cenário nacional desde 1994, quando a Associação Brasileira de Antropologia (ABA) foi convidada para um debate (AYALA, 2007, p. 1).

De acordo com Almeida (1998), os conceitos de quilombo recebem critérios de aceção atual, como forma de resistência e de produção autônoma. Nesse sentido, Almeida (2004) explicita os seguintes conceitos:

a) Quilombo como direito à terra, enquanto suporte de residência e sustentabilidade, há muito almejada, nas diversas unidades de agregação das famílias e núcleos populacionais compostos majoritariamente, mas não exclusivamente de afrodescendentes (CFB/88 Artigo 68 do ADCT) sobre “remanescentes das comunidades de quilombos”;

b) Quilombo como um conjunto de ações em políticas públicas e ampliação de cidadania, entendidas em suas várias dimensões (CFB/88 Título I direitos e garantias fundamentais, título II, capítulo II - dos direitos sociais; e

c) Quilombo como um conjunto de ações de proteção às manifestações culturais específicas (FB/88 - artigos 214 e 215 sobre patrimônio cultural brasileiro).

4. 1.1 Localização Geográfica

Quanto à localização a Comunidade São Miguel situa-se no Planalto da Serra de Maracaju, na cidade de Maracaju a sudoeste do Estado do Mato Grosso do Sul, e a 140 quilômetros de Campo Grande a capital do Estado de Mato Grosso do Sul. (NASCIMENTO *et al*, 2009).

Em relação aos resultados obtidos por meio das entrevistas realizadas na comunidade quilombola ficou evidente o desafio de conhecer os alimentos e as preparações culinárias afrodescendentes. Percebe-se que a partir dos relatos o conhecimento dos alimentos através a que cozinha pertence; por exemplo; o amendoim, o coentro, as pimentas são alimentos pertencentes à cozinha africana; a couve, a abobrinha alimentos da cozinha mineira; mandioca, da cozinha indígena e a regional que faz presente.

A análise demonstra como foi importante o resgate das informações desta comunidade com relação à alimentação, salientando a diversidade de alimentos presentes na comunidade pesquisada.

4.1.2 História da comunidade

A comunidade São Miguel teve seu começo na primeira década do século XX, com o casamento dos negros descendentes de escravos Manoel Lourenço Gonçalves e dona Joaquina Gonçalves de Souza, que vieram para a região de Maracaju e estabeleceram-se na divisa do município de Maracaju com Nioaque. Em 1941 regularizaram a posse da terra que hoje ocupam. Em 31 de maio de 2006, vó Joaquina, como era conhecida a fundadora da comunidade, faleceu com 109 anos. (NASCIMENTO *et al*, 2009).

A comunidade chama-se São Miguel em homenagem ao santo que, segundo contam, era todo de ouro e teria sido enterrado na fazenda. Até hoje ninguém o encontrou, mas continuam procurando (GOMES, 2012).

Ayala *et al* (2007, p. 38) relatam “que a conquista desse espaço de liberdade iniciada no século XIX remonta à vinda dos pais de Joaquina de Minas Gerais e ao estabelecimento na localidade chamada Cabeceira Preta, município de Maracaju”. Seu filho caçula, Seu Ramão, assim relatou pausadamente e com ares de segredo, a história da família Gonçalves de Souza:

[...] Contava minha mãe que seus pais vieram de Minas para o Mato Grosso, eles eram escravos [...] ela nasceu na Cabeceira Preta, aonde chegou um grupo de pretos. O Sr. Domingos era o líder dos negros que formaram uma grande família [...] no prazo de três anos da chegada desse lugar difícil [...] minha avó perdeu o marido, ficou com sete filhos [...] A mamãe (Dona Joaquina) tinha três anos [...]

A chegada à Cabeceira Preta é lembrada inúmeras vezes pelos descendentes de Joaquina, principalmente como o tempo de antigamente ou o começo de tudo:

Bem contava minha Mãe que seus pais, João Pedro e Francisca de Souza, remanescente de escravos, vieram de Minas Gerais para Mato Grosso, município de Maracaju que hoje é Mato Grosso do Sul. Em 1896 nasceu minha Mãe no lugar conhecido por Cabeceira Preta porque ali chegou um grupo de negro que era João Pedro, Francisca, Mane Preto, Zé Pretinho, Precadina, Dona Negrinha, tio Domingo (que era o líder dos negros), tia Marciana, tia Jeronima, tio Inhalo

formaram ali uma grande família negra que veio junta de Minas. Minha avó perdeu o esposo no prazo de três anos de chegada neste lugar.

A Cabeceira Preta marca a chegada, o local do início e onde até os dias de hoje permanecem os parentes. Em relação à vinda a São Miguel, esse processo é considerado por Ayala (2007) como uma nova concretização das estratégias de resistência e territorialização do grupo. Na memória da comunidade, o movimento de constituição do grupo se inicia com a vinda dos negros de Minas Gerais para Mato Grosso e passa pelas necessidades de inserção em fazendas da região e culmina com a compra de parte da fazenda São Miguel.

Ayala (2007) confirma como primeiros moradores Manoel Lourenço Gonçalves e Joaquina Gonçalves de Souza, que adquiriram 105 hectares no início dos anos quarenta, pelo preço de dois contos de réis. Em 1993, a própria Comunidade realizou um senso no quilombo e registrou dados importantes sobre a história da colonização.

Manoel Lourenço e Joaquina Gonçalves de Souza geraram como descendentes 145 netos, 152 bisnetos e 09 tataranetos, os quais, gradativamente saíram da região em busca de trabalho e melhor escolaridade, migrando para nove municípios, quatro estados e três países (NASCIMENTO *et al*, 2009). Sob este mesmo enfoque Ayala (2007) relata que mesmo quando dona Joaquina enviuvou de Manoel Lourenço, nunca residiu fora da comunidade.

As pesquisas realizadas sobre as Comunidades Negras Rurais Quilombolas localizados no Estado de Mato Grosso do Sul confirmaram que a Comunidade de São Miguel foi fundada em 1941 e reconhecida pela Fundação Cultural Palmares através de publicação no Diário Oficial da União no dia 19/04/2005 (NASCIMENTO *et al*, 2009).

O Instituto de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) organizou um setor específico, denominado Comissão Quilombo, para atender as questões quilombolas. No decorrer do ano de 2006, designou-se uma equipe de trabalho especificamente para atender as “comunidades quilombolas” de Mato Grosso do Sul. A equipe partiu do fato de existirem tais comunidades e de haver aqui no estado de Mato Grosso do Sul uma organização chamada Coordenação das Comunidades Negras Rurais

Quilombolas do Mato Grosso do Sul (CONERQ) que indicaria quais os territórios a serem pesquisados. Pode-se afirmar que no ano de 2006 iniciou-se a identificação e delimitação da área realizada pelo INCRA que é o relatório sócio-histórico-antropológico desta Comunidade Quilombola (AYALA, 2007).

No princípio, a investigação partiu da averiguação dos fatos da narrativa histórica desta comunidade e de sua pertinência e coerência para o processo de regularização fundiária, nos termos do Art.68 do ADCT, do Decreto 4887 e da IN20. Para isso durante nove meses de trabalho, incluindo pesquisa a campo, foram feitas investigações documentais, bibliográficas, etnográficas e redação de um texto final que se constituiu no primeiro relatório sócio-histórico-antropológico realizado pelo INCRA/MS, a partir do Decreto 4887(AYALA, 2007).

Assim, a comunidade define um conjunto de pessoas que são aparentadas entre si e que se reconhecem como herdeiros de uma ancestral fundadora, a Dona Joaquina. As pessoas que residem na “serra” são filhos, sobrinhos e netos de Dona Joaquina ou de alguma forma têm vínculo por meio de casamento, compadrio e adoção, sendo que os descendentes têm “direito ao campo” (pertencer ao campo), mesmo que não estejam residindo na comunidade (AYALA, 2007).

Quando foi realizada a pesquisa Ayala (2007) salienta que a comunidade integrava 16 famílias em torno de 80 pessoas entre crianças, jovens, adultos e idosos, habitando em uma área de 300 ha, em chacrinhas, consideradas áreas insuficientes para a agricultura de subsistência.

Foi este sentimento de auto reconhecimento que norteou as exigências para a regularização fundiária de uma comunidade quilombola, além da criação de uma associação de Remanescentes de Quilombo, responsável pela administração, como outras atribuições definidas pela comunidade, conforme orienta Gualberto *et al* (2007).

No processo de regularização fundiária da comunidade teve impulso com a emissão do Decreto Presidencial, no final do ano de 2009, que declarava área de interesse social, passível de desapropriação.

Em 2005, quando a comunidade foi reconhecida pela Fundação Cultural Palmares, havia 12 famílias associadas na comunidade e a cada ano, famílias

continuam se associando. No ano de 2009 foram registradas 25 famílias, 50 famílias em 2012 e no ano de 2013 estão previstas 13 famílias, mas nem todas residem na comunidade.

Com a iniciativa do Governo Federal foram realizadas algumas melhorias nas comunidades, como por exemplo, nas habitações que se tornaram em ambiente seguro e confortável. Foi aumentada a terra para produção agrícola de subsistência e comercial, o que possibilitou a que alguns descendentes retornassem a comunidade. Para instruir os moradores desta comunidade quilombola, estão sendo realizadas palestras, treinamentos, para diferentes seguimentos e sendo ministrados pelas equipes e técnicos capacitados; bem como a parte burocrática referente qual trabalho a ser almejado (GOMES , 2012).

Há na comunidade pessoas que exercem a atividade de apicultura, outros na produção agrícola como plantio de arroz, cana, feijão, mandioca, milho, artesanato confecções de bolsas e bijuterias confeccionadas com sementes e frutos, bem como também outros vão descobrindo suas potencialidades (NASCIMENTO *et al* 2009).

Com relação às manifestações étnicas a serem conhecidas e preservadas foi realizada na comunidade quilombola de São Miguel a primeira Oficina de Multiplicadores da Cultura Afro-Brasileira Mukando Kandongo da língua Banto que significa “Mistérios da Terra” foi realizada com apoio do Projeto “Ponto de Cultura” realizada pela Comunidade Negra de São João Batista localizada em Campo Grande (FRANCO , 2007).

Como afirma Franco (2007) foram realizadas oficinas referentes a noções de cidadania, direitos humanos, sociais e econômicos, estudos de História da África, berço de suas origens, autoestima, relação de gênero, cultura afro-brasileira, curso de instrumento de percussão, dança afro-brasileira e produção e amarração de roupas étnicas.

No ano de 2011, foi realizado o primeiro encontro de jovens e adolescentes “quilombolinhas” com apresentações de teatro cultural, palestras, oficinas (ARAÚJO *et al*, 2011).

Para enaltecer a cultura afro-brasileira, a comunidade quilombola de São Miguel participou no desfile cívico municipal como forma de divulgar sua cultura, pois a sede fica distante do município. A comunidade desfilou com trajes típicos denominados como: “festa, senzala”, instrumento de percussão, carro alegóricos com produtos típicos e produzidos pela comunidade. O desfile foi diferente, inovador para a população que prestigiou o evento (GOMES, 2011).

4.1.3 Manifestações artísticas e culturais

De acordo com Nascimento *et al* (2009), a Comunidade São Miguel promove festas tradicionais e gincanas. A mais antiga é a festa do Milho, para celebrar a colheita dos grãos entre os meses de janeiro e fevereiro.

A festa tradicional da comunidade é lembrada a “[...] festa do milho realizada no mês de janeiro na comunidade, com preparações culinárias de bolos doces e salgados, curau, pamonha, sopa paraguaia, milho verde, entre outros” (AYALA, 2007). Esta festa não é mais realizada por motivos religiosos.

Em relação à musicalidade e para aprimorar as raízes da influência da cultura afro, a Comunidade São Miguel mantém a formação de um grupo de música denominado NAYNIKY na língua Banto que significa “Presente de Deus”.

A riqueza de matéria-prima, talento e habilidades artesanais fazem com que os moradores confeccionem instrumentos musicais de percussão, roupas típicas da cultura africana como amarração e tintura em tecidos, utilizando também produtos da natureza para montagem de bijuterias como: pulseiras, chaveiros e brincos. (NASCIMENTO, 2009).

Vale observar que, na comunidade, houve Oficinas de Multiplicadores da Cultura Afro-Brasileira, uma forma de o Governo Federal, por meio do Ministério da Cultura com os parceiros para realçar a importância dos quilombos e da comunidade negra na formação sociocultural e econômica dos municípios (FRANCO, 2007). Na oficina, a comunidade recebeu informações de cidadania, direitos humanos, social e econômico. Também estuda a história da África, berço de suas origens, a cultura

afro-brasileira e faz curso de instrumento de percussão, dança afro-brasileira, produção e amarração de roupas étnicas.

4.1.4 A comunidade hoje

Conforme ressaltam Nascimento *et al*,(2009), a produção de bordados e fabricação de painéis em barro são atividades importantes desenvolvidas pelos habitantes. A apicultura, produção de doces caseiros (banana, laranja, mamão, amendoim), melado, rapadura, assim como o cultivo de feijão, arroz, milho, cana de açúcar, os pomares e pequenas hortas fazem parte das atividades econômicas desenvolvidas pela Comunidade São Miguel.

3. 1. 5 Economia agrícola na Comunidade São Miguel

Atualmente, a comunidade tem a sua economia agrícola nos alimentos básicos como: arroz, feijão, mandioca, milho, pois estes são destinados para a subsistência. Estes alimentos sempre estiveram presentes nesta comunidade; mesmo após ter sido denominada comunidade quilombola.

Com este potencial, os são-miguelenses têm incentivos por meio dos programas do Governo Federal. Com base nestes, a comunidade recebe orientações e treinamentos por meio de palestras. A partir destes, tornam-se aptos para planejar e conhecer a parte burocrática e desmitificar qual a cultura será cultivada pela comunidade entre as práticas agrícolas conhecidas e os conhecimentos adquiridos que possam ser ofertados os produtos para fins comerciais, tornando-se assim, uma comunidade produtiva.

4. 1. 6 Importância da influência alimentar na comunidade

Pode-se considerar conjunto de fatores que contribuem para o fortalecimento da identidade da cultura alimenta as manifestações culturais, a amplitude geográfica, entre outros. E, quando a comunidade passa a ser denominada como quilombola, conseqüentemente há necessidade de conhecer as

raízes genealógicas para melhor compreensão em detrimento de elementos oriundos de sua cultura.

Vale observar, que a comunidade quilombola relatada situa-se na área rural, e que é expressivo e inalterado o aspecto alimentar, bem como nas preparações culinárias que são transmitidas a cada geração.

4.2 CARACTERÍSTICAS DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL

A comunidade possui uma escola municipal que atende o ensino fundamental; sendo a mesma de suma importância para crianças; e é de fácil acesso. Nesta mesma estrutura física desta instituição de ensino há visitas regularmente aos serviços médicos e odontológicos para atendimento da comunidade e também para os vizinhos. O agendamento dos profissionais é realizado pela agente da saúde que faz parte da comunidade e é funcionária efetiva da Prefeitura do município.

Importante ressaltar que há pessoas da comunidade que sempre residiu ali, com deslocamento para a cidade apenas em busca de recursos médicos, para fazer compras (de uso pessoal) entre outros. A maioria das pessoas mudou para outros lugares, tanto para os filhos estudarem e até mesmo pela falta de trabalho.

Muitas pessoas estão retornando para colônia de São Miguel, como era chamada, e após ter sido catalogada como comunidade remanescente de quilombo. Alguns regressaram casados, outros solteiros, para a comunidade. Eles fizeram inscrições para a habitação e obtiveram este benefício. Estas pessoas que estão retornando são descendentes da matriarca da comunidade, isto é, têm vínculos de parentesco.

4.3 DIFICULDADE DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL

Devido a sua localização na área rural a comunidade apresenta inúmeros desafios. De acordo com Ayala *et al* (2007) a comunidade não possui saneamento básico e posto de saúde, a energia elétrica chegou recentemente com o Programa Luz para todos . Há uma escola municipal de ensino fundamental que havia sido fechada, mas devido às reivindicações da comunidade foi reaberta.

Em relação à educação, a rotina escolar de alunos e professores estava alterada devido ao deslocamento de ônibus à escola mais próxima que fica localizada na Destilaria de Usina de Álcool e Açúcar. No momento do término do registro deste item, a escola foi reaberta por meio da reivindicação dos moradores para que retornassem as aulas na estrutura já existente na comunidade. A escola continua a ser multisseriada. As aulas ministradas para os alunos são pertinentes ao espaço e com a presença de três professores incluindo uma ala infantil.

Recentemente uma empresa foi enviada para a comunidade para executar o encanamento da água, pois é de grande expectativa para os moradores que tem a ausência deste líquido imprescindível para a vida.

Na área da saúde, a comunidade é carente de centro de saúde, mas possui uma agente comunitária que reside no local. Atualmente, há uma equipe de saúde constituída de enfermeira, médico e odontologia. Estes assistem aos membros da comunidade quinzenalmente.

Em relação ao ônibus para o transporte de pessoas para que elas possam ser atendidas, pode ser realizado por meio de carona, e outros meios. E, para complementar a falta de estrutura da estrada, no período de seca é a poeira e no chuvoso as estradas ficam intransitáveis.

4.4 ANSEIOS DA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL

Com o processo de regularização fundiária, a comunidade está motivada e autoconfiante com a participação por meio de capacitação, palestras e promoção de desenvolvimento, juntamente com a Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (AGRAER), destinado para a recuperação do solo. Em relação à

Secretaria de Estado e Assistência Social (SETAS), a comunidade conta com projetos para a geração de renda. (GOMES, 2012).

Nessa perspectiva, destaca-se a construção de um galpão comunitário que será um local destinado para a apresentação de suas manifestações culturais, palestras, festas tradicionais, venda de seus produtos típicos.

4.5 CULINÁRIA NA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL E A SUA INFLUÊNCIA

Destaca-se a cultura alimentar na qual os alimentos e preparações culinárias que são consumidos fazem parte da culinária mineira, constando de abobrinha, couve, milho e derivados (bolos salgados e doces, canjica, curau,) carnes de galinha e ovos. Estes alimentos foram relatados pela comunidade, pois fazem parte da culinária.

Quanto ao dinamismo da cultura do milho, a comunidade negra rural quilombola realizava no mês de janeiro a festa do milho com as preparações culinárias seus quitutes como: canjica, sopa, entre outros. Atualmente, a festa não é mais realizada.

A comunidade quilombola estudada faz uso como do milho, que é consumido em diferentes preparações como: bolos, assados, entre outros. Nas preparações culinárias também são adicionadas, pimentas e ervas, pois agregam sabor e aroma aos alimentos. Como é uma comunidade rural, as carnes constituem o principal alimento; são consumidas diferentes carnes como: bovina, de ovinos, suínos e aves (galinhas) sendo que esta não era apreciada pelos seus ancestrais, por motivos religiosos, mas esta comunidade a consome.

Certamente não se pode negar que esta comunidade quilombola rural apresenta uma cozinha rústica, os moradores mais experientes utilizavam alimentos socados no pilão; era um modo de preparar os alimentos. Também utilizavam utensílios como: colher de madeira e panela de ferro. Em relação à cocção dos alimentos usam o fogão à lenha.

Pode-se observar que esta comunidade quilombola rural apresenta influência alimentar distintas, sendo que a mineira é da matriarca da comunidade africana. Ingredientes e preparações culinárias são consumidos, entre eles o coentro, as pimentas.

Ao mesmo tempo, as influências alimentares relacionadas relacionam-se, pois a africana e a mineira fazem parte do processo histórico da cultura alimentar brasileira. Zarvos (2000) salienta que os africanos que aqui chegaram vieram do Estado de Minas Gerais e que aquele Estado foi um dos que mais os receberam para trabalhar as plantações de café, açúcar e minas de ouro. Recorda-se que os descobridores vieram sem as suas mulheres e que as escravas foram responsáveis pela alimentação e, conseqüentemente, tiveram que adaptar e substituir as preparações a serem consumidas.

Nesse contexto, ressalta-se a completa integração da origem da matriarca da comunidade que é a mineira. A comunidade quilombola tem sua descendência africana que é transmitida a cada geração. Portanto, a valorização da identidade local destas culturas alimentares (africana e a mineira) atua de forma integradora e promove o desenvolvimento nessa localidade.

A comunidade quilombola observada é constituída de corredores migratórios em um espaço onde se fundem elementos como: a matriz fundadora (africana), influência indígena, esfera nacional (região de Minas Gerais) mineira, a estrangeira (fronteira) Paraguai. Configura-se, dessa forma, em um complexo de multiculturalismo alimentar, advindo das pessoas residentes nessas comunidades, considerando-se a amplitude geográfica onde cada alimento reflete a respectiva influência alimentar.

Assim, entende-se que, em comunidades rurais, ainda persistem hábitos simples que parecem não ter a agitação situada nas regiões urbanas. Nesse sentido, persistem os hábitos simples das preparações culinárias, a maneira de saber e fazer utilizando fogão à lenha, além de toda a rusticidade de aconchego e de sabor indiscutível.

Essas observações enfatizam o respeito como base de sustentação da existência humana que é a culinária estar receptiva à integração de novos costumes

aos fundamentos culturais de uma comunidade quilombola, considerando a diversidade cultural, tradições e diferenças. Essas considerações estão presentes na Comunidade Quilombola Rural de São Miguel e foram constatadas por meio das entrevistas referentes aos alimentos e suas preparações culinárias.

De acordo com as entrevistas constatou-se que na comunidade quilombola apresenta uma fusão da cozinha africana, mineira, regional fronteiriça (Paraguai). Assim, o potencial da cultura alimentar pode ser uma estratégia para o desenvolvimento e contribuir para a autoestima da comunidade.

4.6 CULINÁRIA NA COMUNIDADE RURAL DE SÃO MIGUEL

Importante ressaltar que as famílias recebem auxílio de cestas básicas em sentido complementar (arroz, feijão, óleo, macarrão, açúcar, farinha de mandioca, fubá). Para o recebimento, as famílias são cadastradas pelos programas sociais pertencentes ao governo federal e destinadas para comunidades quilombolas. No presente momento, as famílias não estão recebendo, pois são fornecidas sazonalmente e não de forma contínua.

Quando os produtos agrícolas estão aptos para o consumo são vendidos à base de troca, como por exemplo, o polvilho (produto alimentício derivado da mandioca) pela banha (produto alimentício derivado de porco). As famílias da comunidade têm oferta de produtos alimentícios consumidos de maneira abrangente, seja na produção agrícola de subsistência, horta de hortifrutigranjeiros, cesta básica, lista mensal de compras durante a ida à cidade. Enfim, são diferentes meios de adquiri-los para o consumo.

Na comunidade Quilombola Rural de São Miguel, a diversidade de alimento na sua forma integral é maior do que a industrializada. Referente aos hábitos alimentares os modos de fazer são confeccionados em fogão à lenha, utiliza-se colher de madeira, panelas de ferro. Evidencia-se também a preferência da banha de porco do que o óleo para as preparações alimentícias.

Em relação aos ingredientes de base utilizados pela comunidade é arroz, feijão, carne, mandioca, as verduras e legumes variam de acordo com a sazonalidade.

Vale ressaltar que a instalação da rede elétrica trouxe conforto para este território quilombola que passou a usufruir de produtos alimentícios armazenados com maior segurança, isto é, produtos que precisam de refrigeração. Nesse sentido, há possibilidades da diversificação de alimentos considerando-se aquisição o ano todo.

Ao analisar o desenvolvimento de uma comunidade; importante o incentivo e a valorização das ações sustentáveis e preservação da diversidade de uma agricultura agroecológica, orgânica, reafirma a valorização da cultura e o incentivo de produtos a serem consumidos *in natura* em decorrência do consumo de produtos maléficos à saúde; por exemplo, os industrializados, como o açúcar. Passou pelo processo de refinamento, com a conseqüentemente diminuição das propriedades nutritivas. Sob este enfoque, esta alimentação atinge sociedade/ população de maneira geral e não somente comunidades quilombolas.

Nota-se nesta Comunidade Quilombola Rural a deficiência na água ,utilizada,pois a sua distribuição é feita pelo sistema de encanamento compartilhado, instalado e comprado pelos moradores. Esta água não recebe tratamento, sendo utilizada para as atividades diárias de: consumo próprio, dos animais, utilidades domésticas. (AYALA, 2007).

Em relação à água, atualmente, a comunidade está sendo assistida por uma empresa, pois a mesma será canalizada para que os moradores possam utilizá-la com maior segurança.

O compromisso social possibilitará a implementação das propostas que visam à segurança alimentar perante os governantes para que o direito á alimentação seja adequado às comunidades tradicionais.

Os alimentos, temperos e preparações culinárias que são da culinária africana no Brasil são consumidos pelas pessoas desta comunidade, tais como: o coentro, gengibre, maxixe, quiabo, pimentas, preparações derivados de milho que

tiveram influência dos africanos como o angu, fubá e o mugunzá (canjica). Nesta perspectiva, os alimentos e as preparações culinárias que foram revelados pelos entrevistados serão apresentados perante a sua cultura alimentar pertencente a sua miscigenação. Portanto, para melhor entendimento a listagem de alimentos e preparações culinária da comunidade quilombola rural de São Miguel revela a distinção de alimentos oriundos de cada cozinha. Neste sentido, viaja-se pelos aromas e sabores.

4.6.1 Cozinha Africana

Constatou-se a presença de alimentos oriundos dos africanos no Brasil. Conforme a listagem de alimentos e preparações culinárias da comunidade quilombola de São Miguel foram relatados os alimentos como: a pimenta, o quiabo, o coentro. Os entrevistados noticiaram que consomem estes alimentos, isto é, tais alimentos fazem parte dos seus hábitos alimentares.

O hábito alimentar do africano cozinhar e temperar incorporou elementos culinários e pratos típicos da cozinha indígena e da portuguesa, isto é, adaptando as receitas originais e dando forma à cozinha brasileira. Com isso, por exemplo, a galinha passou a ser incluída nas receitas, afro-brasileiras.

4.6.2 Cozinha Indígena

Relatando e investigando o hábito alimentar da comunidade quilombola rural em questão constatou-se a presença de alimentos como a mandioca (*Manihot utilíssima*); mandioca mansa (*Manihotesculenta*) e o milho (*zeamaiz*). Em relação à mandioca são feitas diferentes preparações como formas de doces e salgados (bolos, farinhas). Do milho também há derivados como bolos, angu, curau, pamonha. Estes alimentos e as preparações foram transformados e adaptados pelos africanos quando aqui chegaram.

4.6.3 Cozinha Mineira

Vale observar, por esse prisma, que Ayala (2007) ressalta que a matriarca fundadora da Comunidade Colônia Negra de São Miguel remonta à vinda dos pais de Joaquina de Minas Gerais para o então Estado de Mato Grosso. Assim, a

alimentação remete aos hábitos alimentares da sua matriarca, bem como à colonização do estado. Significa dizer que a matriarca como a colonização proporcionou, ao mesmo tempo, alimentos e preparações culinárias oriundos desse estado.

Os alimentos revelados por meio das entrevistas foram: abobrinha pura ou com quiabo, couve, arroz com carne de galinha (“galinhada”), carne de porco e ovos caipira.

A culinária mineira é uma mais expressiva culinária sul-mato-grossense, devido aos desbravadores, da região, que trouxeram consigo ingredientes e preparações culinárias como carne, leite, cereais e as técnicas e seus hábitos, sendo a abobrinha, e couve refogadas, na gordura (banha de porco).

4.6. 4 Cozinha Paraguaia

Na comunidade quilombola pesquisada foi relatada pelos entrevistados esta influência fronteiriça da sua preparação culinária autêntica que é a “sopa paraguaia”. A influência paraguaia se dá devido à amplitude geográfica do estado com região fronteiriça com o Paraguai.

A preparação deste prato típico teve modificações em diferentes localidades e na comunidade quilombola não é diferente. De acordo com os relatos das pessoas a sopa paraguaia é feita com ingredientes como: leite, banha ou óleo, sal, cebola, ovos, fubá ou milho verde. Após misturar todos os ingredientes e adicionado na forma untada com banha ou óleo. Assado no forno de fogão á lenha. De acordo com a preferência é servida fria ou quente.

4.6. 5 Culinária Regional

Estão presentes os hábitos alimentares como o arroz carreteiro, mandioca, o palmito Guariroba e a carne bovina. Nesta comunidade quilombola faz presente a cultura alimentar regional.

4.7 POTENCIAL DA CULINÁRIA E TURISMO GASTRÔMICO NA COMUNIDADE RURAL SÃO MIGUEL

Os hábitos culturais dos são-miguelenses podem servir de estímulo à implementação do turismo rural.

Foram revelados alimentos com suas respectivas cozinhas com a presença africana, mineira, regional e fronteira (Paraguai). Devido a este fato, há estímulo às atividades relacionadas a esta cultura, condições propícias à diversidade de suas manifestações e que valorizem esta comunidade.

De fato, é algo novo, para que estes possam “digerir” e entender; pois este não é um resultado automático, de ações e projetos que serão adicionados à prática.

Certamente, os aspectos positivos que a culinária e o turismo gastronômico pode trazer à comunidade, como meios de geração de renda e sua relação de desenvolvimento em todas as dimensões.

Deve-se considerar se a comunidade estiver apta para este estímulo por meio destas atividades. Para tanto, a comunidade deve estar inserida e impulsionada pelo sentimento de pertença, possibilitando processo sócio cultural. Neste contexto, a culinária e o turismo gastronômico promovem o desenvolvimento, mas somente a comunidade pode reconhecer por meio de ações que a viabilizem.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura alimentar está presente na sociedade, povo, indivíduo, nação, não importando se esteja perto ou longe da pátria mãe.

Nesse percurso, constatou-se a influência e a contribuição dos antepassados, principalmente na cultura alimentar; isto é, a culinária que fez parte desse processo, embora não tendo a sua importância reconhecida.

O tema proposto para o estudo foi amplo, dessa forma procurou-se compreender em seu contexto geral, considerar os eixos: econômico, cultural, histórico e social.

Na comunidade quilombola rural São Miguel, evidenciou-se, por meio de entrevistas os alimentos e preparações culinárias e suas variedades com suas cozinhas respectivas, como a africana, indígena, mineira, regional e fronteira (paraguaia).

Em relação à cozinha apresentou-se uma miscigenação de aromas e sabores devido ao celeiro de culturas advindas das suas raízes. Nesse sentido, pode-se considerar que a comunidade negra rural de São Miguel possui uma comida rural com autenticidade e aconchego. Tem sido certo que esta cozinha teve uma releitura de seus saberes, mas o que permanece na memória é intocável.

Portanto, a comunidade apresenta ações para seu desenvolvimento de projetos adequados às condições sócio-culturais locais visando à sustentação da identidade cultural da comunidade.

A escola de ensino fundamental onde os alunos são estimulados ao conhecimento das manifestações socioculturais, grupo de música NAYNIKY da língua Banto que significa "Presente de Deus" valoriza a identidade cultural e local.

Sendo uma comunidade quilombola rural que apresenta recente catalogação, titulação histórica e social, pode-se notar o não despertar para o fomento etno desenvolvimento que remete às suas raízes africanas um toque brasileiro.

É preciso dizer que esta Comunidade Negra Rural de São Miguel está apta a começar a desenvolver algum tipo de turismo que envolva a gastronomia

relacionada ao desenvolvimento local. Para tanto é preciso que haja agentes que possam mobilizar e orientar a comunidade.

Isso implica todo o desenvolvimento e planejamento de modo que sejam participativos para que estas ações sejam implantadas. Nessa perspectiva, consideram-se os resultados no trabalho proposto que o desenvolvimento no contexto da comunidade negra rural de São Miguel só ocorre verdadeiramente se houver interesse efetivo e disposição da própria comunidade.

O Desenvolvimento Local, que transforma de maneira coletiva o ser humano como sujeito do seu próprio desenvolvimento, é uma mudança de postura que conduz o despertar das capacidades, o desejo de explorar as potencialidades coletivas e saber aproveitá-los na medida certa.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, A. B. W. **Os quilombos e as novas etnias**. Documentos do I S A, São Paulo, v. 05, p. 11-8,1998.
- ALMEIDA, A. B. W. **Nas bordas da política étnica: os quilombos e as políticas sociais**. Florianópolis ,NUER ,p. 1-26,2004.
- ALMEIDA, Daniela Gomes de *et al.* **Culinária mineira e turismo gastronômico em Uberlândia: história, metamorfose e perspectivas**. IN: 4 semana do servidor e 5 semana acadêmica- FU, 6. 2008. Uberlândia : UFU,2008. 10p.
- AMARAL, Rita de Cássia de Mello Peixoto. **Festa à brasileira: significados do festejar, no país que “não é sério”**. 1998. 380 f.Tese (Doutorado em Antropologia)- Universidade de São Paulo, bSão Paulo,1998.
- AMMANN, S. B. **Ideologia do desenvolvimento de comunidade no Brasil**.9 ed.São Paulo:Cortez ,1997
- ARAÚJO, Maria Olivia; Sarati, Edilson et al. **Primeiro encontro de jovens e adolescentes quilombolina**. Maracaju, Mato Grosso do Sul, 2011.
- ARAÚJO, W. M. C. **Da alimentação á gastronomia**. Brasília: Universidade de Brasília, 2005.
- ARRUTI, José Maurício; GUALBERTO, Ana ;PERALTA ,Rosa. **Territórios negros: cartilha direitos**. Rio de Janeiro: Koinonia, 2007. 31 p.
- ÁVILA, V.F. *et al.* **Formação educacional em desenvolvimento local: relato de estudo em grupo e análise de conceitos**. Campo Grande: UCDB, 2000.
- ÁVILA, Vicente Fideles. **Cultura de sub/desenvolvimento e desenvolvimento local**. Sobral: Edições UVA , 2006.
- AYALA, Caroline H; BRUSTOLIN,Cíntia; FEHLAER,Tércio. **Relatório Sócio-Histórico-Antropológico Comunidade Negra Colônia São Miguel: quando o território se transforma em patrimônio** Maracaju, Mato Grosso do Sul. INCRA: Campo Grande, 2007. 119p
- BARRETO, Margarita. **Turismo e legado cultural**. Campinas, São Paulo:Papirus, 2000.
- BENEVIDES,I. P. **Para uma agenda de discussão do turismo como fator de desenvolvimento local**. In:RODRIGUES, A. B. Turismo e desenvolvimento local. 2 ed. São Paulo: HUCITEC,1999.
- BERVIAN, Pedro A; CERVO, Amado Luíz. **Metodologia Científica**. 3 ed. São Paulo :Prentice Hall,2002. 242p.

BONATTI, Mário. “**Da oktoberfest e a importância de se falar alemão.**” In. *Revista de divulgação cultural*, Blumenau, Santa Catarina, v. 15,set/dez 1992.

BRASIL.**Lei n. 11. 346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano á alimentação adequada e outras providências. Diário oficial (da República Federativa do Brasil) Brasília, 15 de setembro de 2006.

CAIDEN, G; CARAVANTES,G. **Reconsideração do conceito de desenvolvimento.**Caxias do Sul:EDUCS,1988

CÂMARA-CASCUDO, C. L. Mitos e realidades da cozinha africana no Brasil. In:-----
-----**História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Companhia Editora Nacional,1968. Cap. 10, p. 200-20.

CAMPOS, Marcio D’olne. **Marcas de oriundi ,na produção nos hábitos alimentares e no agroturismo em Venda Nova do Imigrante (ES. BR).** In: 26 Reunião Brasileira de Antropologia – UNIRIO, 1,2010. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2010. 12p.

CARDOSO, L. C. et al. **Almanaque cardápio da alimentação.** São Paulo:Columbs,1993.

CARREIRO, Denise Madi. **Anamnese nutricional visão funcional.** In:*Nutrição Saúde e performance: Anuário Nutrição Clínica Funcional*, São Paulo ,ano 5,ed. 24,abr/ maio/ jun 2004.

CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade.** 6.ed.v.II. São Paulo : Paz e Terra, 2008.

CARVALHO, Fabiana. **Associação de produtores da linguíça de Maracaju reúnem-se.** Disponível em: <[http:// www. maracaju. ms. gov.br/secretaria-de-desenvolvimento/936-associacao-de-produtores-da-linguica-de-maracaju-reunem-se.html](http://www.maracaju.ms.gov.br/secretaria-de-desenvolvimento/936-associacao-de-produtores-da-linguica-de-maracaju-reunem-se.html)>. Acesso em: 30 de agos. de 2011

CARVALHO,R. **Segurança alimentar:mais que um conceito,um desafio a ser alcançado.** Disponível em :[http://jararaca. ufsm. br/websites/departamen/download/simpósio/aulapalestra. pdf](http://jararaca.ufsm.br/websites/departamen/download/simpósio/aulapalestra.pdf) Acesso em 19 dez 2010.

COIMBRA, MARIA C. C. **Nossa Senhora de Achiropita no Bixiga: uma festa religiosa do catolicismo popular na cidade de São Paulo .** 1987. Dissertação (Mestrado em Antropologia social) – Universidade de São Paulo, São Paulo,1987.

COLEÇÕES, Abril. **Bahia:** cozinha regional brasileira. São Paulo: abril, 2009. 178p.

COLOMBO, S. **Africanos foram forçados a reinventar a sua culinária.** Disponível em :[http://www. 1. folha. uol. com. br/brasil500/comida6. htm](http://www.1.folha.uol.com.br/brasil500/comida6.htm) Acesso em 06 jul 2007.

CORREA, A. M; ESCAMULLA,R. *et al.* **Acompanhamento e avaliação da segurança alimentar de famílias brasileiras:** validação de metodologia e de instrumento de coleta de informação. Disponível em:[http://bvsmms. saude. gov.br/bvs/publicações/validação_brasil1. pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicações/validação_brasil1.pdf). Acesso em 19 dez 2010.

CRIPPA, Hugo. **Tradicional festa do peixe começa hoje em Coxim.** Disponível em:[http://www. coxim. ms. gov.br/ mais-artigos/2027- tradicional-festa-do-peixe-comeca-hoje-em-coxim. html](http://www.coxim.ms.gov.br/mais-artigos/2027-tradicional-festa-do-peixe-comeca-hoje-em-coxim.html). Acesso em: 13 de abr. de 2012.

CUELLAR, J. P. **Nossa diversidade criadora.** Brasília: UNESCO/ MEC/ Papyrus ,1997.

DEVES, Maristela Scheurer. **Tudo começou em 1931.** Pioneiro, Caxias do Sul. p.9,fev. 2002.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo.** In: Seminário gastronomia em Gilberto Freyre- fundação Gilberto Freyre, 31, 2005. Recife, Pernambuco, 2005. 76p.

ELIZALDE, A, A desarrollo a escala humana. Conceptos y experiencias.**Interações :revista internacional de desenvolvimento local**, Campo Grande,v.1,n.1,p.51-52, Set-2000.

EMBRATUR. **Festas incluídas no calendário turístico oficial da Embratur.** Disponível em: <[http://www. brasilcultura. com.br/antropologia/festas- incluidas-no-calendario-turístico-oficial-de-Embratur-folclore/](http://www.brasilcultura.com.br/antropologia/festas-incluidas-no-calendario-turistico-oficial-de-Embratur-folclore/). Acesso em: 12 abr. de 2012

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil.** São Paulo: Senac São Paulo,2000.

FLORENTINO, M.; et al. **Aspectos comparativos do tráfico de africanos para o Brasil** (séculoXVII e XIX). Disponível em: [http://www. Afroasia . ufba. br/pdf/31_3_aspectos. pdf](http://www.Afroasia.ufba.br/pdf/31_3_aspectos.pdf). 2004. Acesso 19 dez 2010.

GIL ,Antônio Carlos. **Projetos de pesquisas .4 ed.** São Paulo: Atlas,2002.

GOMES, Laura Aparecida dos Santos; Le Bourlegat, Cleonice Alexandre; Maciel, Josemar Maciel. **Sobá de Okinawa ou Sobá de Campo Grande? Imigração japonesa e territorialização do sobá.** ACTA Geográfica, Boa Vista , v.6,n.11,p.53-67,jan/ abr.2012.

FRANCO, A. **O lugar mais desenvolvido do mundo: investindo no capital social para promover o desenvolvimento comunitário.** Projeto DLIS. Sistema AED. Agência de educação para o desenvolvimento. Brasília- DF:AED, 2004.

FRANCO, Palmir Cleverson. **Ponto de Cultura. Comunidade Negra Quilombola São Miguel participa da 1 Oficina de Multiplicadores da Cultura Afro- Brasileira.** Revista Mukando Kandongo –Mistério da Terra, Campo Grande, ano 1;n.2,p.5, fev. 2007.

FREITAS, M. M. **Reino negro de Palmares.** Rio de Janeiro Companhia Editora Americana, 1954.

FONSECA, Aline Pereira da. **Proposta do sistema Conselho Federal de Nutrição/ Conselho Regional de Nutrição são aprovadas na 4 Conferência Nacional de Segurança Alimentar Nutricional.** Revista Conselho Federal de Nutrição, Brasília, ano. IX ,n. 35,p. 07-09, set/dez. 2011.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: um reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil.** In: **Seminário de Pesquisa em Turismo no Mercosul.** Caxias do Sul- RS ,2006. Anais. Caxias do Sul:UCS,2006,p. 01-15.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; Selau, Maurício da Silva. **A culinária como patrimônio cultural imaterial.** Cadernos do ceom- Espaço de memória, abordagens e práticas, Orleans, Santa Catarina ,ano. 23 ,n,31,2008.

GOMES, Adersino Valensoela. **Quilombola São Miguel recebe título definitivo do INCRA.** Folha da Serra, Maracaju, MS, 27 jun. 2012. Comunidade ,p. 10.

GONÇALVES, Danielle; TOSI, Fernanda Sanchez Molina. **A gastronomia brasileira e os hábitos alimentares de Mato Grosso do Sul: uma viagem pelo Brasil.** 2003. 121 f. Monografia (trabalho de conclusão do curso de nutrição). Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 2003.

GOULAR ,M. **A escravidão africana no Brasil: das origens á extinção de tráfico.** *Revista Afro Ásia*, Salvador, Bahia, vol. 19/20,p. 37-73,1987.

HOLSBACH, Anderson Leão Nogueira; AZAMBUJA, Paula Thaís Mazuchin. 2005. 62f. Monografia. **Culinária e gastronomia sul-mato-grossense: uma visão abrangente** (Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição)- Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul,2005.

JARÁ, Carlos Julio. **A sustentabilidade do desenvolvimento local** .Brasília: Instituto interamericano de cooperação para a agricultura. (IICA).Recife: Secretaria do Planejamento do Estado de Pernambuco- SEPLAN, 1998. 316p. Disponível em : <http://books.google.com.br/books?hl=ptBR&lr=N8KqAAAAYAAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=sustentabilidade&ots=BPPdeW9Tju&sig=8eYce-FQBedo6BKG-rwCGFWEvRO#> Acesso em:19 de jul.de 2013.

LEAL, Abinael M. **Noções básicas de hotelaria e turismo**. 1 ed. Salvador: AM Leal publicidade e produções artísticas. 2002.

Leal , M. M. S. A cozinha do Brasil:O nascimento da cozinha brasileira. In:-----
-----**A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional,1998. Cap. 4, p. 20-23.

LEITE. I. **Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas**. Etnográfica. Florianópolis, Santa Catarina,v04,nº2,p. 333-354.

LIMA, Claudia Maria de Assis Rocha. **Antropologia da alimentação brasileira**. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE ANAIS. – Fundação Gilberto Freyre ,14. , 2005, Recife, Anais. . . Recife: FGF, 2005. 75 p.

LODY, Raul. **A culinária baiana no restaurante do Senac pelourinho**. Ed. Senac Nacional, 1996. 130 p.

LUCA, V. S; SANTIAGO, A. G. **O patrimônio cultural como produto turístico** . In: Encontro Nacional de Turismo em Base Local, 10, João Pessoa,PB,2007. Anais .João Pessoa:ENTBL,2007.

MACIEL, M, E. **Estudos históricos**. Uma cozinha á brasileira. Rio de Janeiro. nº 33,p. 1-16,2004

MACIEL, Raquel Pereira; Bueno, Elza Sabino da Silva. **Português falado em Ponta Porã: Estudo Léxico semântico do campo da alimentação**. In: Anais do Encontro de iniciação científica- ENIC.UEMS, p.15.,2011, Dourados, 2011.19p.Disponível em :<http://www.sociodialeto.com.br/edições/9/28092011064952.pdf>.

MAIDANA, Elizete. **Festa junina da comunidade Quilombola Cardoso**. Disponível em: <<http://www.nioaqueonline.com.br/modules.php?name=Sections&op=viewarticle&artid=423>>. Acesso em: 30 Jul 12.

MARQUES ,H. *et al.* **Metodologia da pesquisa e do trabalho científico**. 3. ed .rev. Campo Grande:UCDB,2008.

MEGALE ,N. **A culinária afroBrasileira**. Disponível em:<http://www.terrabrasileira.net/folclore/origem/africana/cozinha> Acesso 19 dez 2010.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços da alimentação planejamento e administração**. 5 ed. Barueri- São Paulo: Manole,2002. 413p.

Minayo , Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento pesquisa qualitativa em saúde**. 6 ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro :Abrasco,1999. 269 p.

MOLOSSI, Elke Queiróz. **Informação do programa da segurança alimentar do município**. Maracaju, Mato Grosso do Sul, nov.2011.

NASCIMENTO, Amália Leonel; ANDRADE, Sonia Lúcia de L.Sousa. **Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania ?** Ciência e Cultura, São Paulo,v. 62,n. 4,out/2010.

NASCIMENTO, A.; VILLARVA, A.; *et al.* **Coletânea sobre as Comunidades NegrasQuilombolas de Mato Grosso do Sul.** FUNASA, Campo Grande Mato Grosso do Sul: 2009.

NASCENTE, Adriano Stephan. **Caracterização morfológica de progênies nativas de Guariroba (SyagrusoleraceaBecc) no estado de Goiás.** Pesquisa AgropecuáriaTropical , Goiânia, v. 33,n. 2,p. 113-115,2003. Disponível <www.redalyc.org/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?cve=253021544009>

OLIVEIRA, A. M **Cultura, turismo e desenvolvimento local :potencialidade e perspectivas na comunidade de Furnas do Dionísio.** 2004. 80f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) - Universidade Católica Dom Bosco,Campo Grande,2004.

OLIVEIRA, C.;M. **Quem eram os “negros da Guiné?a origem dos africanos naBahia.** Disponível em:http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n19_20_pdf_p27 Acesso 19 dez 2010.

PRICE, R. **Reinveitando a história dos quilombos:rasuras e confabulações.** Disponível em: www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n28_price.pdf. Acesso 19 dez 2010.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia.** Radel: Salvador, 2006. 480 p.

ROSSI, Michelle. Agenda. Correio do Estado, Campo Grande, 16 maio. 2009. Variedades,p. 10.

RUBENCO, Marcelo. **A 6ed da festa da farinha: a festa de encantos, encontros e também do agronegócio.** Disponível em: <[http:// www. anastacio. ms. gov. br/ noticia- 701- artigo- 6- festa- da- farinha- a- festa- encantos- encontros- e- tambem- do- agronegocio](http://www.anastacio.ms.gov.br/noticia-701-artigo-6-festa-da-farinha-a-festa-encantos-encontros-e-tambem-do-agronegocio)>. Acesso em: 28 de ago de 2011

SAMPAIO, Iracema. **Cheiros e sabores de Mato Grosso do Sul.** 5 ed. Saber, Campo Grande ,Mato Grosso do Sul, 2007. 208 p.

SANTANA, Janaine; TALARICO, Adrienne et al. **A festa estadual do leitão no rolete como potencial turístico em São Gabriel do Oeste, MS.** 2002. 86f. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso de turismo) Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul,2002

SANTOS, Carlos Alexandre Barboza Plínio do. **Relatório antropológico de identificação e delimitação do território da comunidade quilombola família Cardoso.** Brasília: INCRA, 2007.

SCHERER, Jociléia. **A influência da gastronomia africana no Brasil: seu aproveitamento turístico.** 2003. 30 f. Trabalho de conclusão de curso – (curso de turismo)- Centro Universitário Franciscano, Santa Maria/ Rio Grande do Sul,2003.

SCHLUTER, G, Regina. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, A. **O Brasil, a África e o Atlântico no século XIX.** Disponível em:www. Casadasafricanas . Org.br/site/img/upload/916235. pdf. Acesso 19 dez 2010.

SILVA, Sérgio Antônio da. **Festa de São Benedito na Comunidade da Tia Eva.** Campo Grande, agos. 2012.

SILVIA, A. C. **Memória histórica sobre os costumes particulares dos povos africanos, com relação privativa ao reino de Guiné,com respeito ao rei de Daomé.** Disponível em: http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_28_p251.pdf. Acesso 19 dez 2010.

SILVA, Dijalma Barbosa et al. **Frutas do Cerrado.** Brasília:EMBRAPA,2001.

SILVA, M .**Empoderamento e potencialidade para o desenvolvimento local na tradicional Comunidade Negra São João Batista de Campo Grande /Mato Grosso do Sul.** Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local)-Universidade Católica Dom Bosco. CampoGrande, Mato Grosso do Sul,2010.

SILVA, Daisy do Rego e. **O processo sócio-cultural da culinária típica Sul-mato-grossense.** Monografia (Trabalho de Conclusão do Curso de turismo) – Universidade Católica Dom Bosco. Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 1999. 52 p.

SOUZA, Maria Luisa Lomba de. **Comunidade de Jupiá em Três Lagoas/ MS: estudo de caso com enfoque no turismo gastronômico como estratégia de desenvolvimento local.** 2007. 142f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local)- Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 2007.

SWARBROOKE, J. **Turismo sustentável:** turismo cultural, ecoturismo e ética. Trad.Saulo Krieger. São Paulo: Aleph, 2000.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos.** TACO/ NEPA-UNICAMP, 2004. 42p.

TIBURTINO, LORENE; SILVA, Regina Nogueira et al. **Festas e desenvolvimento local: ensaio exploratório.** Campo Grande, Mato Grosso do Sul, 2011.

UDRY, C. V.;DUARTE,W. (org). **Uma história brasileira do milho: o valor dos recursos energéticos.** Brasília: Paralelo 15, 2000.

URU, Potira Souza Benko de. **Do milho à pamonha.** 2007. 55f. Especialização (Especialista em tecnologia de alimentos) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

VERGARA, S. C. **Tipos de pesquisa em administração.** Cadernos EBAP, FGB, Rio de Janeiro, n. 52, jun/1990.

ZARVOS, N; DITADI, C. A. Comidas de santo . In:-----Multissabores: a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2000.

YIDA, Vanessa. **A alimentação e cozinha no Brasil: é possível traçar linhas de isoglossas com dados lexicais?** In: Anais do SILEL. UFU 1, Uberlândia: Edufu, 2009. 10p.

APÊNDICE A

ROTEIRO BÁSICO DAS ENTREVISTAS COM INTEGRANTES DA COMUNIDADE NEGRA RURAL DE SÃO MIGUEL

PARTE 1- INFORMAÇÕES GERAIS

- 1) Nome completo:**
- 2) Data de nascimento:**
- 3) Escolaridade**
- 4) Faz parte da Comunidade por:**
 - () casamento**
 - () morador**
 - () nascimento**
 - () parentesco**

PARTE 2- HÁBITOS ALIMENTARES

- 1) Quais são os alimentos que vocês consomem?**
- 2) Quais são os temperos que você e a sua família utilizam?**
- 3) Quais são as verduras que vocês consomem?**
- 4) Quais são as preparações culinárias (doces) que vocês consomem?**
- 5) Quais são as preparações culinárias (salgadas) que vocês consomem?**
- 6) Como é preparada a alimentação/ refeição, modo de fazer e os utensílios utilizados?**
- 7) Em relação às preparações afro brasileiras, vocês as fazem ou conhecem?**

APÊNDICE B

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido .

Eu, Geziane Aparecida Martins Fernandes, Mestranda do curso de Desenvolvimento Local da UCDB. Venha por meio desta, convidá-los(a) a participar da pesquisa: Turismo Gastronômico como Fator de Desenvolvimento Local na Comunidade Quilombola de São Miguel, Município de Maracaju, MS, que será realizada, pela acadêmica acima citada, sob orientação da Professora Dra Marney Pascoli Cereda.

O objetivo da pesquisa é resgatar informações da Comunidade Negra Quilombola São Miguel com ênfase nos alimentos e preparações afro descendentes, como verificar seu potencial turístico gastronômico ou evidenciar a origem dos alimentos relatados pela comunidade pesquisada e de qual cozinha ela é tida como prato típico, estudar a história dos hábitos alimentares africanos antes e depois da imigração, investigar os alimentos e suas preparações culinárias afro descendentes, bem como a utilização das mesmas na comunidade estudada.

Saiba que ao participar deste trabalho, você irá contribuir para um melhor conhecimento do cotidiano desta comunidade quilombola. Trata-se de um estudo acadêmico com a finalidade científica.

Importante ressaltar que a sua participação é livre, não implica em nenhuma espécie de risco, não envolverá custos e nem remuneração.

Caso concorde em participar, todas as informações a seu respeito e da comunidade, estarão a sua disposição, basta solicitar á pesquisadora.

Você receberá uma cópia deste termo, no qual consta o telefone e o endereço para localização desta pesquisadora, podendo tirar qualquer dúvida sobre o projeto a qualquer momento.

Os resultados da pesquisa farão parte do Trabalho da Dissertação de Mestrado. Todas as suas informações, assim como da comunidade serão tratadas de acordo com os critérios estabelecidos e com os demais documentos que norteiam a ética em pesquisa envolvendo seres humanos.

Manter-se á privacidade dos mesmos. Caso concorde em participar pedimos que assine o consentimento abaixo:

Nome e endereço da pesquisadora:

Geziane Aparecida Martins Fernandes

Rua Júlio Dittmar, n. 623, Ed. Nebraska, apto. 401, São Francisco- Campo Grande- MS

(67) 3324-6840 (67) 9984-3047

Nome do Entrevistado:

Assinatura do entrevistado:

Assinatura da Pesquisadora Responsável:

Campo Grande- MS, de de 2011.