



INSTITUTO DE HUMANIDADES
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM HUMANIDADES

VICTOR HUGO LIMA DE ALMEIDA

**A COMIDA COMO REAFIRMAÇÃO DA ANCESTRALIDADE AFRICANA NA
CIDADE DE BARREIRA**

ACARAPE-CE

2020

INSTITUTO DE HUMANIDADES

BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM HUMANIDADES

VICTOR HUGO LIMA DE ALMEIDA

**A COMIDA COMO REAFIRMAÇÃO DA ANCESTRALIDADE AFRICANA NA
CIDADE DE BARREIRA.**

Trabalho de Conclusão do Curso de Bacharelado em Humanidades da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, em formato de Projeto de Pesquisa, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Humanidades, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Joalice Santos Conceição.

ACARAPE-CE

2020

VICTOR HUGO LIMA DE ALMEIDA

**A COMIDA COMO REAFIRMAÇÃO DA ANCESTRALIDADE AFRICANA NA
CIDADE DE BARREIRA.**

Trabalho de Conclusão do Curso do Bacharelado em Humanidades da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, em formato de Projeto de Pesquisa, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Humanidades, sob a orientação da Profª. Dra. Joalice Santos Conceição.

Aprovado em: ____ de _____ de 2020.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora e Presidente: Profª. Dra. Joalice S. Conceição:

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB)

Profº. Drº. Salvio Fernandes de Melo

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
(UNILAB)

Profª. Drª Denise Ferreira da Costa Cruz

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
(UNILAB)

Dedico a:

*Deus por me conceder a vida; aos
meus pais por me apoiarem e
incentivarem a concluir mais uma
etapa de minha vida.*

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por me conceder a vida e está sempre nos passos que dou dia após dia.

Ao meu pai Raimundo Nonato, minha mãe Francisca Cleude que sempre me motivaram a estudar e lutar pelos meus sonhos, sem dúvida, vocês constituem uma parte fundamentais desta conquista.

Às minhas irmãs Dandara e Rayane; minha tia Francisca Claudete, que sempre torceram pelo meu sucesso.

Agradeço igualmente ao meu amigo e companheiro, Macione Tremembé, que nos últimos dias tem me dado grande apoio e ajuda.

Em linhas gerais agradeço toda a minha família, pelo apoio, a vocês muito obrigado!

Por fim, à minha querida orientadora Dr^a Joalice Santos Conceição, por sua orientação, apoio, confiança, principalmente pela amizade e palavras de incentivo à vida acadêmica.

*“O alimento é um dos meios de comunicação com o
sagrado”*

Joanice Conceição

RESUMO

O presente projeto versa sobre a comida como reafirmação da ancestralidade africana na cidade de Barreira, localizada a 76Km de Fortaleza, com foco na localidade de Olaria II. O Estudo tem objetivo central compreender de que forma a culinária africana influencia nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II. Desta forma, espera-se promover discussões e debates, a fim de mostrar a importância do conhecimento ancestral na vida dos moradores de Barreira, em especial do bairro Olaria II. A principal hipótese do projeto está relacionada ao fato de supormos que os hábitos de manejo e preparos dos alimentos transmitidos e ensinados de geração a geração tem origem nos comportamentos dos ancestrais africanos aqui escravizados. A pesquisa terá abordagem qualitativa, utilizando a técnica de entrevista semiestruturada com questionário aberto. Neste sentido, espera que com esta realização contribuir para ampliar os conhecimentos sobre a importante influência africana na vida alimentar dos moradores de Barreira.

Palavras-Chave: Alimento. Saberes. Tradição. Ancestralidade.

LISTA DE SIGLAS

UNILAB: Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas

IPECE: Instituto de Pesquisa e Estatística Econômica do Ceará.

Lista de imagens

Foto 1. Mapa do Município de Barreira. Fonte site IPECE

Foto 2. Imagem ilustrativa da Feijoada.

Foto 3. Imagem ilustrativa de Bolo de Inhame.

Foto 4. Imagem ilustrativa do Cuzcuz e da Tapioca

Foto 5. Imagem ilustrativa da Buchada.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	11
2. PROBLEMATIZAÇÃO	19
3. OBJETIVOS	20
3.1 Geral	20
3.2 Específicos	20
4. HIPÓTESES	20
5. JUSTIFICATIVA	21
6. REFERENCIAIS TEÓRICOS	23
7. METODOLOGIA	24
7.1 Local da Realização da Pesquisa	26
7.2 Descrição e Critérios para Escolhas dos Participantes da Pesquisa	26
7.3 Código de ética da Pesquisa	26
8. CRONOGRAMA	27
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
10. BIBLIOGRAFIA	29

No que tange às questões econômicas, segundo Silva (2000) a agricultura no município de Barreira sempre foi destaque no Brasil, desde o período da colonização. Como comenta o autor abaixo:

Na colonização do Brasil, a cultura de cana logo sobressaiu como atividade principal e a produção de açúcar, a exemplo do que já ocorria em outras colônias portuguesas, tornou-se aqui um negócio promissor. O progressivo sucesso da empresa colonial, a expansão das lavouras canavieiras e as invasões holandesas e francesas conduziram a Metrópole a uma colonização mais efetiva e a um controle mais intenso das atividades. (SILVA, 2000, p.18).

Como mostra a citação acima, tanto no período colonial quanto nos dias atuais, o manejo da terra e as práticas agrícolas estiveram e estão diretamente ligadas à vida dos moradores de Olaria e Barreira de um modo geral. Antes a cultura daquela região era formada basicamente pelo caju e a cana-de-açúcar, todavia hoje, tem-se uma variedade de produtos que são encontrados em quase todas as propriedades rurais. São eles: milho, feijão, macaxeira, frutas e legumes sendo as maiores fontes de sobrevivência desses moradores, pois é comum nas propriedades rurais e ter um roçado, um canteiro com verduras, legumes e plantações de diversos tipos de alimentos, principalmente nos períodos de janeiro a julho, nos quais o tempo do inverno nessa região favorece a abundância.

Com a variedade de verduras e hortaliças encontradas na região tanto os escravizados quanto os indígenas criaram formas próprias para preparar esses alimentos, empregando particularidades de suas culturas. Deste modo, este trabalho busca compreender de que forma a culinária africana influencia nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II, bairro localizado a 3 km do centro de Barreira. Tal proposição se justifica por perceber que os hábitos alimentares da comunidade de Olaria II estão baseados nos alimentos produzidos a partir da mandioca e seus derivados, como também no o milho, no feijão, no inhame, na pimenta, no quiabo, e tantos outros alimentos que são produzidos e consumidos pelos moradores e moradoras do local a ser pesquisado.

Normalmente o alimento possui grande importância no cotidiano das pessoas. Essa importância é ainda maior quando os alimentos estão associados às religiões de matrizes africanas, tendo em vista que há uma sacralidade¹ no cultivo e no preparo desses alimentos, pois ele representa força e dom (Sousa Junior, 2009). Além disso, tanto a energia quanto a força são encontradas nos grãos, raízes, folhas e frutos que brotam da terra, algo cheio de “sentido e sentimentos”. Sendo que para os moradores da localidade de Barreira o sentimento e a ligação com a natureza podem se assemelhar com o que retrata o autor.

Com base nas pesquisas de Lody (1977), podemos fazer um confronto entre alimentos que eram e são utilizados pelos africanos e os que continuam a serem consumidos pelos terreiros de candomblé, umbanda e nas mesas do cotidiano das pessoas, especialmente nas variedades alimentares dos moradores de Olaria II.

As amplitudes da culinária sagrada dos orixás se mostram muito diversificadas sendo estabelecidas à base de carnes, peixes, farinha, óleo e muitos outros ingredientes que, ordenados de acordo com os preceitos dos cultos darão as comidas desejadas e do agrado do “santo” (LODY, 1977, p. 37)

O autor nos mostra na epígrafe acima que diversas comidas eram oferecidas aos Deuses africanos, que são oferecidas ainda hoje no Candomblé e na Umbanda. Embora o tempo tenha passado, os mesmos alimentos são consumidos diariamente nas casas das famílias, nos grandes banquetes e, sobretudo nos cultos religiosos de matrizes africanas. Grande variedade alimentícia é oferecida nas festas religiosas e não religiosas em Barreira; são iguarias como cuscuz de inhame, bolo pé de moleque, peixe, mungunzá, farofa D’água, pamonha, dentre outros são alimentos, que tornam ainda mais evidente a contribuição africana na cultura alimentar da cidade.

¹ Neste trabalho o termo “Sacralidade” significa tudo aquilo que é visto como sagrado; algo digno de veneração, respeito, atenção e fé, como assim conceituou o autor Caldas Aulete, no minidicionário, publicado no ano de 2011. p.778.



Foto 2. Imagem ilustrativa da Feijoada. Fonte Site https://www.google.com/search?q=feijoada&sxsr=ACYBGNSSNw3pwzFHPgyw3rsSZcfNREHurA:1579991712734&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKewiZi6Tm55_nAhWMDrkGHQhUAS4Q_AUoAXoECBEQAw&biw=1347&bih=640#imgrc=RkYSesg0xoBbiM Acesso em 19/12/2019 às 20h12min.

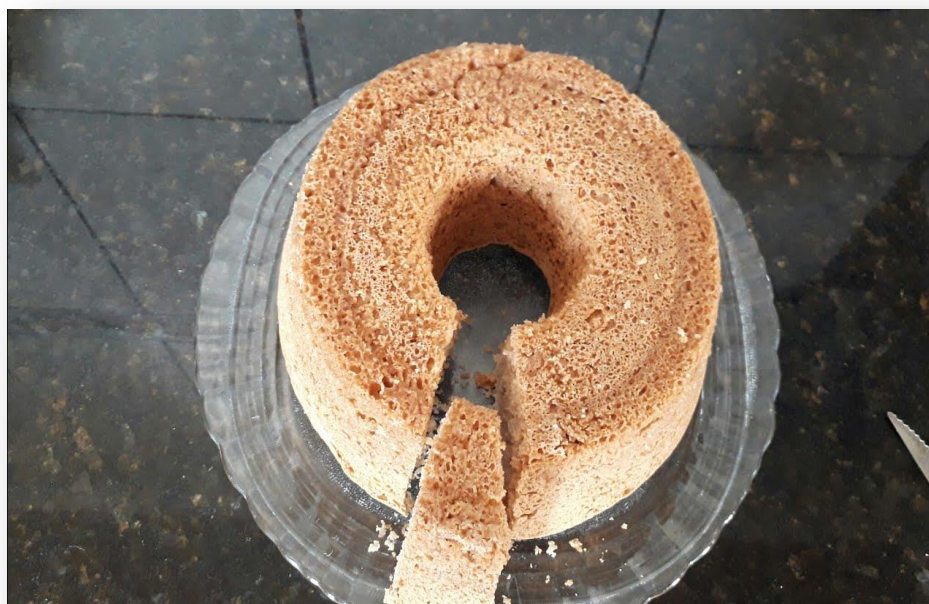


Foto 3. Imagem ilustrativa de Bolo de Inhame. Fonte Site: https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbm=isch&sxsr=ACYBGNRSHkLzsG5gBFaXJ49Ix9b6LLIA%3A1579992332807&sa=1&ei=DMUsXvD3MMOe5OUPxsKbsAU&q=bolo+de+inham&oeq=bolo&gs_l=img.1.0.35i39j0l9.92227.92685..94637...2.0..0.583.1767.0j4j5-2.....0....1..gws-wiz-img.....0i67.4uVngn9GePI#imgrc=SnZPAgrjka2fOM Acesso em 19/12/2019 às 20h20min.



Foto 4. Imagem ilustrativa do Cuzcuz e da Tapioca. Fonte Site: https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbm=isch&sxsr=ACYBGNRB9Z2IknnRggwqnxwLvtMVAD4TKA%3A1579992511709&sa=1&ei=v8UsXuLuKva_5OUP35CM4A4&q=cuzcuz&oq=c&gs_l=img.3.0.35i39i2j0i67i8.276596.276596..279127...1.0.0.206.573.0j2j1.....0....1..gws-wiz-img.....0.CihDvZcMe0o#imgrc=liqTU9o_rQVzQM: Acesso em 19/12/2019 às 21h20min.



Foto 5. Imagem ilustrativa da Buchada. Fonte Site: https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbm=isch&sxsr=ACYBGNRL4NQHrkly2mPO_Es_yGsmLFA8DA%3A1579992430067&sa=1&ei=bsUsXrPgA42j5OUPluWhqAE&q=buchada&oq=bucha&gs_l=img.1.1.0i67j0i9.69225.76322..79392...4.0..4.1457.66.31.0j3j1j2j2j3j0j2.....0....1..gws-wiz-img.....10..35i39j0i24j35i362i39j0i19j0i10i19j0i30i19j0i5i10i30i19.AWShLsSn0yQ#imgrc=fkEvrJ5F8BQ-vM: Acesso em 20/12/2019 às 10h30min.

Em Olaria II, são muito comuns comidas feitas em panelas de barros, fogões a lenha, as donas de casas com lenços na cabeça, muitas das vezes em formato de turbantes, e talvez nem elas mesmas saibam as origens daquelas práticas ou costumes que durante décadas vem sendo reproduzidos, costumes próprios dos africanos que aqui viveram conforme apresenta o autor abaixo:

Tal resistência configura-se como uma reivindicação, uma espécie de forma simbólica ostensiva, de exprimir o ideal rigoroso dos velhos tempos, quando ainda se cozinhava a lenha e em panelas de barro, ou ainda em que africanos e africanas, profundamente, conhecedores de suas culturas, restabeleceram e reconstruíram seus espaços simbólicos, suas religiões e a “cozinha dos santos”, substituindo e trocando ingredientes. (SOUSA, 2009, p.131).

Mesma com essa forma simbólica que nos apresenta o autor, se faz cada vez mais necessária a luta e resistência para manter viva as práticas e os hábitos africanos que são refletidos diariamente no cultivo e no preparo de alimentação em Olaria II.

É possível que de forma inconsciente os ritos e costumes dos povos africanos, permanecem vivos e é praticado cotidianamente nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II, desde o cultivo da terra, o preparo das sementes, plantação, colheita e preparo desses alimentos. A utilização de fogões a lenha era e em certa medida, ainda é, uma prática muito comum em alguns terreiros de candomblé, prática essa desconhecida pelos moradores do local de pesquisa, mas que em alguns lugares ainda permanecem vivas essas formas de cozinhar ou que foram deixadas de lado em substituição de novas técnicas como ressalta o texto abaixo.

Ainda hoje, em alguns terreiros de candomblé de Salvador, é possível se encontrar, num canto da cozinha, o antigo fogão a lenha, feito de barro, substituído pelo carvão vegetal. A utilização do fogão a lenha é mais comum nas comunidades terreiros do interior, onde não somente a comida de obrigação, mas toda ela é preparada na trempe sobre chamas mantidas acesas a todo tempo. (SOUZA JUNIOR, 2009, p.132).

Conforme mostra o autor acima, a resistência pela manutenção dos costumes dos africanos permanece presente nos terreiros de candomblé. Os fogões a lenha encontrados nas casas em Olaria II mantém acesa e viva a ancestralidade herdada da cultura africana e indígena.

Segundo Lody (1992), a maioria das comidas preparadas no Brasil faz referência às divindades africanas, introduzidas nos terreiros de candomblé por meio de seus cultos. A fala do autor encontra justificativa nos comportamentos da população de Barreira, haja vista, que quase todos os alimentos preparados nas casas dos moradores de Olaria II carregam uma história velada que supomos ser desconhecida pelo bairro e até mesmo pela própria cidade de Barreira. “A comida é coerente com a história dos Deuses africanos, ela está integrada à trajetória patrimonial e acompanha os enredos mitológicos e compartilha do poder” (LODY, 1992, 54)

Muitos são os preparos e as comidas que são feitas diariamente na localidade pesquisada. Supomos que tais comidas estejam ligadas diretamente aos ritos do candomblé, bem como as heranças africanas deixadas por homens e mulheres. Como já mencionado, os moradores praticam hábitos e costumes que acreditamos ser de origem africana, uma vez que tais costumes podem ser percebidos, quando as donas de casa estão preparando, por exemplo, a feijoada, a sarrabulho, a buchada, comidas que são consumidas diariamente, onde as próprias cozinheiras, levadas pelo conhecimento de senso comum, falam que são de origem africana, pois os escravizados faziam o preparo desses alimentos com as sobras que vinham da casa de seus senhores. Além dos diferentes modos de preparos dos alimentos, havia diferentes formas de apresentação e modos das comidas serem colocadas nas mesas, como mostra a citação em destaque.

Cuscuz de arroz, inhame, milho, tapioca, bolo de vários sabores, não podendo faltar o de puba ou carimã e o bolo de aipim, banana da terra cozida, batata doce, leite, chocolate, suco, pães, bolacha e o café. O mesmo vale para o almoço dedicado ao ente querido no último dia da cerimônia chamada axexê. (SOUSA JUNIOR, 2009, p. 133).

Acima o autor nos mostra o quão próximos estão esses hábitos alimentares nos dias atuais, levando em consideração o período em que aqui tiveram escravizados, ainda que com todos os problemas vividos, eles mantiveram vivos seus costumes, suas culturas, sobretudo, os alimentos.

Tratando sobre a comida como reafirmação da ancestralidade africana na cidade de Barreira, a partir do exposto, parto da hipótese de que muitos preparos alimentares do cotidiano vieram junto com os africanos escravizados. Outros hábitos foram criados com a escassez de recursos, utilizando-se das sobras das cozinhas dos seus senhores para garantirem sua sobrevivência. Com o passar dos tempos essas comidas ancestrais

não apenas serviam apenas como fonte nutricional como algumas passaram a ser preparadas nos candomblé e umbanda para alimentarem as divindades.

Para tanto precisamos saber como essas comidas chegaram até às mesas de Barreira, especialmente nas de Olaria II? Como é repassada a ancestralidade africana no preparo dos alimentos? Será que os moradores de Olaria II no município de Barreira conseguem perceber e reconhecer que muitas comidas e os preparos são heranças e raízes africanas? Essas são algumas questões que problematizam o trabalho.

A partir das inquietações expostas acima, nos aventuramos a algumas respostas à problematização: as respostas à primeira inquietação supõem estar relacionada aos hábitos de manejo e preparo dos alimentos, transmitidos e ensinados de geração a geração pelos ancestrais africanos aqui escravizados. Já a segunda hipótese, acreditamos que a transmissão da ancestralidade seja feita através da oralidade, ou seja, quando a mãe chama a filha para ensinar a maneira de preparar os alimentos, as quantidades a serem colocadas e especialmente o significado de cada alimento, gesto e forma de organizar cada prato. Por fim, a terceira hipótese relaciona-se ao fato das donas de casa e cozinheiras afirmarem que muitos dos alimentos consumidos pela comunidade de Olaria II eram preparados pelos escravizados com as sobras de alimentos das casas dos senhores.

Para atingir os objetivos propostos e responder as hipóteses da pesquisa faremos uso do método qualitativo, com as técnicas de entrevista semiestrutura, com questões abertas. A partir dos dados obtidos nas entrevistas buscaremos dialogar com os autores, embasando assim, teoricamente a investigação.

Podemos perceber que os alimentos podem possuir múltiplos significados e nos transmitem informações sobre vivências e práticas socioculturais, ao longo deste trabalho, analisarei essas contribuições africanas na alimentação dos moradores de Olaria II, buscando apontar que diversos alimentos consumidos diariamente nas mesas daquela localidade têm origem nos diversos países do continente africano, preservados na memória de homens e mulheres que foram tirados de seus territórios para serem escravizados aqui. Ainda que no Brasil as técnicas de preparo dos alimentos tenham sido ressignificadas pelos escravizados, ainda hoje são continuamente saboreados nas mesas de Olaria II.

A partir dos dados coletados pretendemos estruturar a escrita e análise dos resultados a partir de 3 capítulos. O primeiro capítulo abordará sobre o preparo das

comidas, como são repassadas as técnicas de preparo, buscando entender de que forma os pais e mães ensinam as técnicas de cozimento dos alimentos consumidos. Já no segundo capítulo visa identificar quais os alimentos de origem africana são mais consumidos pelos moradores de Olaria II, com intuito de perceber a ligação e semelhanças nos preparos dos pratos feitos pelos moradores. Intentamos verificar de que maneira é mantida a tradição e como os alimentos de suposta origem africana se modificaram historicamente com as trocas culturais. Por fim, o terceiro capítulo, abordará sobre as marcas identitárias encontradas nos hábitos alimentares do Bairro de Olaria II.

2. PROBLEMATIZAÇÃO

Diversos questionamentos surgiram ao longo do tempo, principalmente quando se trata do tema proposto por esta pesquisa que, exigem respostas, para compreendemos a história, as tradições e costumes alimentares de uma determinada localidade. Para tanto precisamos saber como essas comidas chegaram até as mesas de Barreira, especialmente nas de Olaria II? Como é repassada a ancestralidade africana no preparo dos alimentos? Será que os moradores de Olaria II no município de Barreira conseguem perceber e reconhecer que muitas comidas e os preparos são heranças e raízes africanas? Essas são algumas questões que problematizam o embasamento do trabalho. Para buscar responder essas questões norteadoras, é importante entender aquilo que Sousa Junior (2009) já falava sobre a ancestralidade que é levada para as comunidades através das formas de preparo dos alimentos consumidos. Esses preparos que chegaram por meio da ancestralidade, já que para o autor a grande intimidade com o sagrado se dá também pela forma como é preparado e consumido os alimentos.

Diante dos questionamentos apresentados, buscamos compreender de que maneira esses alimentos africanos se fazem presentes no cotidiano dos moradores da localidade pesquisada.

3. OBJETIVOS

3.1 Geral

O objetivo geral desta pesquisa é compreender de que forma a culinária africana influencia nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II, bairro localizado a 3 km do centro de Barreira;

3.2 Específicos

- Identificar as práticas culinárias, africanas no cotidiano dos moradores de Olaria II;
- Reconhecer as diversas contribuições religiosas e culturais africanas no processo de formação da culinária local em Olaria II;
- Conhecer os diversos alimentos de matrizes africanas, bem como as formas de preparo dos alimentos que são consumidos e reproduzidos pelos moradores de Olaria II.

4. HIPÓTESES

A culinária da localidade de Olaria II, em Barreira, está repleto de misturas, sabores e formas singulares de preparo, ainda que seja o mesmo prato preparado nessa localidade, cada dona e dono de casa têm a sua forma própria de prepara-lo. As comidas preparadas diariamente nas casas, acreditamos que já tenham uma história, uma tradição africana, ainda que de forma inconsciente, supomos que os preparos africanos continuam vivos na rotina dos moradores de Olaria II. Deste modo, apresentamos algumas hipóteses por acreditar que vários fatores e tradições históricas contribuem para que esses alimentos sejam preparados e reportem às tradições africanas através das suas contribuições.

Diante das inquietações mencionadas acima, formulamos as seguintes hipóteses: A primeira delas está relacionada ao fato de supormos que os hábitos de manejo e preparo dos alimentos, transmitidos e ensinados de geração a geração tenham sua origem nos comportamentos dos ancestrais africanos aqui escravizados. Já a segunda hipótese, acreditamos que a transmissão da ancestralidade seja feita através da oralidade, ou seja, quando a mãe chama a filha para ensinar a maneira de preparar os

alimentos, as quantidades a serem colocadas e especialmente o significado de cada alimento, gesto e forma de organizar cada prato. Por fim, a terceira hipótese relaciona-se ao fato das donas de casa e cozinheiras afirmarem que preparo do mungunzá, bolo de inhame, a feijoada, buchada, sarrabulho, serem comidas africanas, que eram preparadas pelos escravizados com as sobras de alimentos das casas dos senhores.

As hipóteses apresentadas estão diretamente ligadas ao cotidiano dos moradores de Olaria II, dentre elas, destacam-se as técnicas de criar novos preparos, inventadas pelos africanos que se tem como herança. Essas técnicas e hábitos africanos de preparo são praticados mais intensamente pelas pessoas que residem no bairro de Olaria II.

O presente projeto busca compreender as matrizes africanas como aspectos influenciadores nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II, identificando esses comportamentos, buscando enxergar essas mesmas nas práticas nos preparos dos alimentos consumidos diariamente.

As formas como as comidas são preparadas e consumidas pelos moradores de Olaria II podem ser entendidas como um dos aspectos identitários de sua gente. Ademais, intentamos entender de que forma os conhecimentos ancestrais dialogam com os demais conhecimentos presentes no município.

5. JUSTIFICATIVA

Como já mencionado anteriormente, por meio dos dados do censo do IBGE de 2010 a cidade de Barreira está localizada na Microrregião da Serra do Maciço de Baturité. O acesso à capital do Estado se dá através da BR 116, por um percurso de 87Km, bem como pela CE 354 realizado por um percurso de 73Km. O município de Barreira também dispõe de estradas carroçais que ligam a sede aos distritos e também as cidades vizinhas.

Essa pesquisa será realizada na localidade de Olaria II, comunidade essa que fica a 3 km do centro do município de Barreira, próximo à Redenção, primeira cidade do Brasil a abolir a escravatura, no dia 25 de março 1884, quatro anos antes da assinatura da Lei Áurea, pela princesa Isabel. Desta forma, em decorrência do processo histórico vivenciado por Redenção, Olaria II sofre fortes influências facilmente percebidas nas práticas sociais da comunidade, tais como a utilização da cana-de-açúcar na produção de açúcar e cachaça, assim como o modo de preparar os alimentos que são consumidos

cotidianamente pelos moradores, comidas como a Feijoada, o bolo de inhame e tantos outros que trazem a nossa ancestralidade africana.

Para o preparo do bolo de inhame as donas de casa de Olaria II primeiro descascam e cozinham o inhame, que de acordo com Lody (2015), é uma raiz africana que simboliza a fertilidade. Após o cozimento essas mulheres preparam a massa do bolo com o inhame e servem aos moradores da casa, as visitas e muitas vezes oferecem para ser vendido na festa de São José, padroeiro católico da comunidade de Olaria II.

Observando o variado cardápio do bairro de Olaria II, assim como as comidas que quase não se sabe a origem, despertou-me a curiosidade em saber como a relação com os povos africanos se revelam no cotidiano da cidade, com o plantio dos próprios ingredientes, o modo de preparo de determinados pratos, relacionando as práticas atuais com os ensinamentos transmitidos por seus antepassados.

A partir dessas observações pudemos perceber que as donas de casa sempre que vão plantar seu canteiro de verduras e hortaliças, colher os ingredientes ou temperar e cozinhar suas comidas, elas sempre se recordam e muitas vezes reportam aos ensinamentos culinários que receberam de sua mãe, pai, tia, tio ou pessoas mais velhas. As lembranças que elas têm dos ensinamentos são elementos que atualizam a ancestralidade cotidianamente.

A partir do exposto acima é preciso um estudo mais aprofundado sobre o assunto para entender de que maneira o fluxo de fuga dos escravizados contribuiu para formação da localidade de Barreira e conseqüentemente, influenciou o povoado de Olaria II e suas tradições ancestrais. Em conversa informal os mais velhos dizem acreditar que muitos africanos chegaram à região e com eles as tradições que vivem até hoje.

Pesquisar a comida como reafirmação da ancestralidade africana na cidade de Barreira é relevante para reconhecer essa ancestralidade africana nessa região, fazendo com que os moradores reconheçam as inúmeras contribuições africanas nos hábitos alimentares de Olaria II. Alia-se à importância da pesquisa o fato de despertar na comunidade orgulho por aqueles e aquelas que antecederam à atualidade.

Com a variedade de verduras e hortaliças encontradas na região tanto os escravizados quanto os indígenas criaram formas próprias para preparar esses alimentos, empregando particularidades de suas culturas, assim, os moradores do local pesquisado continuam realizando a preparação dos pratos como antigamente; os moradores utilizam

os mesmos temperos, embora note algumas reinvenções de novas comidas e novos sabores, assim como os escravizados faziam na falta de mantimentos. A isso entendemos que é o movimento da cultura, da tradição e da modernidade.

O modelo metodológico aplicado nessa pesquisa será qualitativo, aliado às entrevistas semiestruturadas, visto que as ferramentas utilizadas facilitarão o contato com os sujeitos da pesquisa, bem como a análise dos significados. Além disso, com as entrevistas espera-se maior aproximação entre pesquisador e pesquisados. Ademais nas entrevistas os entrevistados terão a oportunidade de se expressarem, contando histórias de sua vida, revelando assim, como aprenderam determinadas receitas e de que maneira percebem a ancestralidade africana desde o cultivo dos ingredientes até a preparação dos alimentos.

Para o êxito nos resultados, seguiremos alguns procedimentos metodológicos: o convite para participação na pesquisa será feito antecipadamente; além das falas gravadas faremos a observação dos gestos corporais: olhar, tom da voz, mudança de postura, assim como serão anotados, posteriormente, todos os detalhes da entrevista realizada.

Em Olaria, é muito comum ver as donas de casa se reportando a determinadas comidas como se fossem de origem africana, porém este trabalho busca levar aos moradores dessa região resultados satisfatórios, fazendo com que cada vez mais eles e elas percebam a presença africana em suas práticas alimentícias.

A referida investigação, salvo engano, é inédita, tendo em vista que na pesquisa exploratória não encontramos nenhuma referência sobre a questão alimentícia de origem africana na cidade de Barreira, tampouco no povoado de Olaria II. Deste modo, justifico a importância da referida pesquisa, proposta neste projeto.

6. REFERENCIAIS TEÓRICOS

Para a realização deste projeto de pesquisa é necessário a utilização de autores e autoras que possam contribuir para o embasamento teórico dos dados que serão levantados na pesquisa de campo. A exemplo de Raul Lody (1977), que irá ajudar na compreensão do sentido sagrado da preparação de cada alimento, seja nas festas dos terreiros de candomblé, seja no dia a dia dos moradores de Olaria II.

O autor Sousa Junior (2009) contribuirá no que tange às questões relativas à preservação dos antigos modos e costumes africanos, tais como: os fogões a lenha nos terreiros de candomblé, bem como nas formas de preparo das comidas nas cozinhas dos moradores de Olaria II. Com Silva (2000) tentaremos compreender de que maneira se deu o processo de adaptação alimentar dos africanos escravizados aqui no Brasil. Ainda com esse último autor buscamos analisar a reinvenção dos escravizados, principalmente no trata da culinária africana para não deixar morrer suas ancestralidades.

Mascarin (2013) através de sua pesquisa nos mostra a semelhança dos pratos de Olaria II com os que são preparados nos terreiros de candomblé. Já Pordeus (2004) apresenta uma nova redefinição do candomblé no Ceará, bem como as grandes transformações ocorridas, bem a manutenção das heranças deixadas pelos africanos, assim intentamos verificar quais foram as mudanças ocorridas tanto no preparo das iguarias servidas no candomblé quanto os que são preparados no Bairro de Olaria. Machado (2016) e Aguiar (2017) permitiram verificar a presença africana no cotidiano alimentar de Olaria II. Aguiar (2016) que ao abordar sobre o sertão baiano mostra-nos as similaridades da realidade, vitórias dos homens e mulheres sertanejos cearenses. Por fim, trabalharemos com Minayo (1994) e Oliveira (1996) para embasamento do método e técnicas da pesquisa. Deste modo, com esses pensadores e pensadoras com as diversas áreas do saber intentamos ter êxito na pesquisa formulada neste projeto.

7. METODOLOGIA

De acordo com Minayo (1994), a metodologia é o caminho do pensamento e a prática exercida na abordagem da realidade; ela ocupa um lugar central no interior das teorias e está sempre referida a ela, [...] e possui articulação entre conteúdos, pensamento e existência.

A metodologia aplicada nesse projeto será qualitativa, tendo em visto que as técnicas utilizadas serão a observação, entrevista semiestruturada com questionário aberto, por entender que tais instrumentos permitem maior aproximação entre pesquisador/pesquisados, facilitando, assim, a obtenção de informações acerca do tema, como observa a autora:

A pesquisa qualitativa corresponde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. (MINAYO, 2002, p. 21)

Como mostra a autora citada, a pesquisa qualitativa busca analisar realidades que não podem ser contadas por outras pessoas, na medida em que as histórias estão repletas de significados que dizem respeito à individualidade de cada uma, tais como as crenças, valores e atitudes.

Para realização da pesquisa é necessário desenhar um plano inicial que dê conta de levantar os dados que possam responder às questões e hipóteses levantadas pelo projeto, tendo como norte a observação das falas, o olhar, ouvir todos os comentários e anotação no caderno de campo a fim de não esquecer nem um detalhe.

Talvez a primeira experiência do pesquisador de campo (ou no campo) esteja na domesticação teórica de seu olhar. Isso porque, a partir do momento em que nos sentimos preparados para a investigação empírica, o objeto sobre o qual dirigimos o nosso olhar já foi previamente alterado pelo próprio modo de visualizá-lo. Evidentemente tanto o Ouvir quanto o Olhar não podem ser tomados como faculdades totalmente independentes no exercício da investigação. Ambos se complementam e servem para o pesquisador como duas muletas [...] (OLIVEIRA, 1996, p.15).

O referido autor ressalta a importância da ligação entre o ouvir e o olhar, pois os gestos do entrevistado também corroboram as respostas às questões apresentadas, salientando que o ouvir e o falar devem estar interligados na pesquisa.

Por residir no local de pesquisa, acreditamos que será mais fácil o convencimento das pessoas para participarem, para isso, no ato do convite, apresentarei aos participantes convidados todo o esboço do projeto, quais os objetivos e o que espero como resultado do mesmo.

A partir disto, organizaremos um encontro com o grupo pesquisado (como já mencionado, homens e mulheres que esteja ligado à culinária local) para apresentação dos objetivos e a metodologia que serão utilizadas para o bom desempenho do projeto.

Vale ressaltar que para perceber detalhes minuciosos numa entrevista ou respostas dos questionários, o olhar deve ser crítico e ético sempre respeitando o que a pessoa disse, além de ter cuidado na hora de interpretar o que foi dito pelos entrevistados; esse olhar crítico faz toda a diferença para uma pesquisa com qualidade,

pois conseguir coletar as pequenas informações ditas pelos entrevistados enriquece os resultados do trabalho.

7.1 Local da Realização da Pesquisa

A pesquisa será realizada na localidade de Olaria II, distante aproximadamente 3 km do centro do município de Barreira, situado a 76km da Capital do Estado do Ceará. Barreira tem ao Oeste a cidade de Redenção, na qual está a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, que conta com alunos de países como Cabo Verde, Guiné-Bissau, Angola, Moçambique, São Tomé e Príncipe e Timor-leste.

7.2 Descrição e Critérios para Escolhas dos Participantes da Pesquisa

Participarão desta pesquisa homens e mulheres que exercem a função de donos e donas de casa, que constantemente preparam os alimentos que suspeitamos ser de origem africana; alimentos que são consumidos pela população de Olaria II, localidade geográfica e popularmente pequena, com aproximadamente 80 famílias. A pesquisa intenta alcançar o maior número de donos e donas de casa dispostos a compartilhar suas histórias e experiências com a culinária local.

Os critérios adotados para escolha dos e das participantes da pesquisa serão:

- Cozinhar constantemente em sua casa;
- Não ter se mudado recentemente para a localidade pesquisada;
- Ter contato com a agricultura;
- Não ter doméstica em casa que não seja de Olaria II;

7.3 Código de ética da Pesquisa

No ato do convite para participar desta pesquisa os e as participantes serão informados a respeito de todo o processo, deixando-lhes evidente a possibilidade de abandonar a pesquisa a qualquer momento, livre de quaisquer penalidades, bem como total voluntariedade e sem custo algum para a participação na pesquisa. Será mantido o sigilo de todas as informações, de toda a gravação, transcrição e até mesmo qualquer

conversa informal a respeito, sendo apenas utilizadas para a implementação do estudo e produção de trabalhos científicos.

8. CRONOGRAMA

Calendário das atividades	Período					
	1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês
Revisão bibliográfica	X	X	X	X		
Fichamentos das bibliografias e recolha dos dados	X	X	X	X		
Pesquisa de Campo		X	X			
Análise dos dados e discussão teórica		X	X	X	X	
Escrita da monografia		X	X	X	X	X
Revisão do texto final					X	X
Apresentação dos resultados ou defesa pública						X

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse projeto foi escrito com o objetivo de compreender de que forma a culinária africana influencia nos hábitos alimentares dos moradores de Olaria II, porém para se chegar a tal objetivo é preciso conhecer a trajetória dos africanos escravizados aqui no Brasil, suas comidas que eram feitas, reconhecendo esses alimentos nas festas dos terreiros de candomblé, fazendo assim uma ligação com os alimentos consumidos pelos moradores de Olaria II.

Para tanto, partimos da hipótese de que as práticas alimentares dos moradores de Olaria II estão relacionadas ao fato de supormos que os hábitos de manejo e preparos dos alimentos transmitidos e ensinados de geração a geração tem origem nos comportamentos dos ancestrais africanos aqui escravizados, nisso acreditamos também que a transmissão da ancestralidade seja feita por meio da oralidade, ou seja, quando a mãe ensina para filha a maneira de preparar os alimentos.

Com a realização desta pesquisa esperamos contribuir para a valorização dos pratos e das formas tradicionais de preparo dos alimentos pelos moradores de Olaria II, possibilitando assim, um maior conhecimento das histórias e das tradições culinárias, cuja origem pode ser advinda da cultura africana.

10. BIBLIOGRAFIA

AGUIAR, Itamar Pereira de. **Os candomblés do sertão: a diversidade religiosa afroindígena-brasileira**. Educação, Gestão e Sociedade: Revista da Faculdade Eça de Queiros, Ano 2, nº 5, março de 2012, Pp. 10 - 25

AULETE, Calda, Minidicionário contemporâneo da língua portuguesa, (organizado por Paulo Geiger), 3 ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2011, Pp. 778.

DESLANDES, Suely Ferreira. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2009.

JUNIOR, Vilson Caetano de. **Comida de Santo e Comida de Branco**. Revista Pós Ci. Soc. v.11, n.21, jan/jun. 2014, Pp. 128 – 140.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. Censo de 2010.

LODY, Raul G. M. **Alimentação Ritual**, Ci. & Tróp., Recife, 5(1): 37-47, Jan./Jun. 1977, Pp. 37 – 47.

MASCARIN, Tereza de Fátima. **O Sabor Doce Presente na Arte de Cozinhar para os Orixás: enfoque no terreiro Ilê Ast'oyá Onirá- Sarandi Pr**. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História, RN 2013, Pp. 1 – 12.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de, **O Olhar, o Ouvir e o Escrever são destacados pelo autor O Trabalho do Antropólogo: Olhar, Ouvir, Escrever**. Revista de Antropologia: São Paulo, USP, v. 39, nº 1. 1996, Pp. 15.

PORDEUS JR., Ismae, **Os Processos de Reetificação da Umbanda no Ceará**: Fortaleza, Revista das Ciências Sociais – v. 34 – n. 2, 2003, Pp.79 -87.

SILVA, Vagner, **Candomblé, Caminhos da Devoção Brasileira**. São Paulo: Editora Ética, 2000.

Sites consultados:

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e estatística.
<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/barreira> . Acesso em 20 de novembro de 2019.

IPECE- Instituto de Pesquisa e Estatística Econômica do Ceará.
https://www.ipece.ce.gov.br/wpcontent/uploads/sites/45/2019/02/mapas_municipais_Barreira_2019.pdf. Acesso em 29 de outubro de 2019.

Imagem ilustrativa da Feijoada. Fonte Site
https://www.google.com/search?q=feijoada&sxsr=ACYBGNSSNw3pwzFHPgyw3rsSZcfNREHurA:1579991712734&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiZi6Tm55_nAhWMDrkGHQhUAS4Q_AUoAXoECBEQAw&biw=1347&bih=640#imgrc=RkYSesg0xoBbiM Acesso em 19/12/2019 às 20h12min.

Imagem ilustrativa de Bolo de Inhame. Fonte Site:
https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbn=isch&sxsr=ACYBGNRSHkcLzsG5gBFaXJ49Ix9b6LI-IA%3A1579992332807&sa=1&ei=DMUsXvD3MMOe5OUPxsKbsAU&q=bolo+de+inhame&oq=bolo&gs_l=img.1.0.35i39j0i9.92227.92685..94637...2.0..0.583.1767.0j4j5-2.....0....1..gws-wiz-img.....0i67.4uVngn9GePI#imgrc=SnZPAgrjka2fOM: Acesso em 19/12/2019 às 20h20min.

Foto 4. Imagem ilustrativa do Cuzcuz e da Tapioca. Fonte Site:
https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbn=isch&sxsr=ACYBGNRB9Z2IknnRggwqnxwLvtMVAD4TKA%3A1579992511709&sa=1&ei=v8UsXuLuKva_5OUP35CM4A4&q=cuzcuz&oq=c&gs_l=img.3.0.35i39l2j0i67i8.276596.276596..279127...1.0..0.206.573.0j2j1.....0....1..gws-wiz-img.....0.CihDvZcMe0o#imgrc=liqTU9o_rQVzQM: Acesso em 19/12/2019 às 21h20min.

Imagem ilustrativa da Buchada. Fonte Site:
https://www.google.com/search?biw=1347&bih=591&tbn=isch&sxsr=ACYBGNRL4NQHrkly2mPO_Es_yGsmLFA8DA%3A1579992430067&sa=1&ei=bsUsXrPgA42j5OUPluWhqAE&q=buchada&oq=bucha&gs_l=img.1.1.0i67j0i9.69225.76322..79392...4.0..4.1457.6631.0j3j1j2j3j0j2.....0....1..gws-wiz-img.....10..35i39j0i24j35i362i39j0i19j0i10i19j0i30i19j0i5i10i30i19.AWShLsSn0yQ#imgrc=fkEvrJ5F8BQ-vM: Acesso em 20/12/2019 às 10h30min.