



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. DR SÉRGIO JACINTHO LEONOR CURSO DE
TURISMO PATRIMONIAL E SOCIOAMBIENTAL**

ELCILENE DOS SANTOS FERREIRA

**PLANTAÇÃO DA ROÇA DE ARROZ: TRADIÇÃO CULTURAL DA
COMUNIDADE QUILOMBOLA VÃO DE ALMAS**

ARRAIAS, TO

2023

ELCILENE DOS SANTOS FERREIRA

**PLANTAÇÃO DA ROÇA DE ARROZ: TRADIÇÃO CULTURAL DA
COMUNIDADE QUILOMBOLA VÃO DE ALMAS**

Relatório Técnico Científico apresentado à UFT –
Universidade Federal do Tocantins - Campus
Universitário Prof. Dr Sérgio Jacinto Leonor para
obtenção do título de Tecnólogo em Turismo
Patrimonial e Socioambiental. Sob orientação do
Prof. Dr. Gabriel Túlio de Oliveira Barbosa.

ARRAIAS, TO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

F383p FERREIRA, ELCILENE DOS SANTOS.
PLANTAÇÃO DA ROÇA DE ARROZ: TRADIÇÃO CULTURAL DA
COMUNIDADE QUILOMBOLA VÃO DE ALMAS. / ELCILENE DOS
SANTOS FERREIRA. – Arraias, TO, 2023.

44 f.

Relatório de Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus
Universitário de Arraias - Curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental,
2023.

Orientador: Gabriel Túlio de Oliveira Barbosa

1. Kalunga. 2. Soberania Alimentar. 3. Turismo Rural. 4. Tradição. I. Título

CDD 338.47

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer
forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte.
A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184
do Código Penal.

**Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da
UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).**

ELCILENE DOS SANTOS FERREIRA

**PLANTAÇÃO DA ROÇA DE ARROZ: TRADIÇÃO CULTURAL DA
COMUNIDADE QUILOMBOLA VÃO DE ALMAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
UFT – Universidade Federal do Tocantins -
Campus Universitário Prof. Dr Sérgio Jacintho
Leonor para obtenção do título de Tecnólogo em
Turismo Patrimonial e Socioambiental.

Data da **APROVAÇÃO**: 24/02/2023

Banca examinadora:

Documento assinado digitalmente
 **GABRIEL TULIO DE OLIVEIRA BARBOSA**
Data: 24/02/2023 17:54:34-0300
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Prof^o Dr. Gabriel Túlio de Oliveira Barbosa – Orientador - UFT

Documento assinado digitalmente
 **THAMYRIS CARVALHO ANDRADE**
Data: 24/02/2023 18:09:51-0300
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Prof^a Me. Thamyris Carvalho Andrade – Examinadora I - UFT

Documento assinado digitalmente
 **MARILIA RAIANE RODRIGUES SILVA**
Data: 24/02/2023 18:05:10-0300
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Me. Marília Raiane Rodrigues Silva – Examinadora 2 – UFRJ

Arraias – TO
2023

Dedico este trabalho aos meus pais. Eu sou imensamente grata por tudo que eles sempre fazem por mim, os seus exemplos me fazem renovar força e coragem dia após dia. Aos meus irmãos universitários, Santina e Fábio por todo conhecimento compartilhado que tivemos durante essa trajetória. A todo o povo da comunidade, eles que sempre trouxeram no abraço apertado a alegria em me ouvir dizer que estava em uma universidade. Essa conquista é toda nossa!

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus primeiramente por toda sabedoria e luz que tem colocado em meu caminho, toda honra e toda glória a ele que nunca me deixou só, e que por muitas vezes me senti cansada ele me mostrou que eu era capaz. À minha família por ter me apoiado nessa fase de vida que sem dúvida foi uma das melhores experiências que já tive.

Aos colegas de turma pela jornada compartilhada, em especial a minha amiga Silvânia que sempre esteve comigo em todos os momentos. Aos professores da UFT que fizeram parte da minha vida na trajetória acadêmica, vocês contribuíram muito com o meu crescimento, minha eterna gratidão a vocês.

À Thamyris Andrade pela bondade e paciência que teve comigo, suas palavras, sua positividade nunca serão esquecidas por mim, sou grata por ter orientado até onde pode. Agradeço ao professor Gabriel por se disponibilizar a me orientar até o final da minha pesquisa. Agradeço a todos que de certa forma contribuíram para produção desse trabalho.

RESUMO

O presente trabalho apresenta uma pesquisa sobre o processo de plantação da roça de arroz, como tradição cultural da comunidade quilombola Vão de Almas, no município de Cavalcante (GO). A perspectiva adotada leva em consideração a identificação dos aspectos da cultura local relacionados ao conhecimento tradicional existente na produção de arroz na comunidade. Além da revisão bibliográfica, a pesquisa esteve ancorada por uma abordagem exploratória e descritiva, com experiências em trabalho de campo e realização de entrevistas semiestruturadas com os moradores. Os resultados apresentados compreendem o processo tradicional de plantação do arroz (como são feitas os processos, as etapas envolvidas, as funções dos membros da comunidade); as memórias, a representatividade e a preservação do conhecimento tradicional; o consumo do arroz e as formas de circulação dos alimentos; as celebrações culturais relacionadas ao plantio; e as formas como turismo se relaciona com as práticas culturais da comunidade. Com todas essas informações, a pesquisa conclui que a plantação de roça de toco na comunidade Vão de Almas persiste viva na cultura e assegura autonomia e liberdade aos moradores, considerando desde o cuidado que se tem para o preparo da terra para a plantação, até a forma de pensar a perpetuação da vida e a cultura viva das gerações futuras.

Palavras-chave: Kalunga. Soberania Alimentar. Turismo Rural. Tradição.

ABSTRACT

This paper presents a research on the process of planting a rice field, as a cultural tradition of the quilombola community Vão de Almas, in the municipality of Cavalcante (GO). The perspective adopted takes into account the identification of aspects of local culture related to the traditional knowledge existing in rice production in the community. Besides the literature review, the research was anchored by an exploratory and descriptive approach, with fieldwork experiences and semi-structured interviews with the residents. The results presented comprise the traditional process of rice planting (how the processes are done, the steps involved, the roles of the community members); the memories, the representativeness, and the preservation of traditional knowledge; the consumption of rice and the ways in which food circulates; the cultural celebrations related to the planting; and the ways in which tourism relates to the community's cultural practices. With all this information, the research concludes that the planting of roça de toco in the Vão de Almas community persists alive in the culture and ensures autonomy and freedom to the residents, considering everything from the care that is taken to prepare the land for planting, to the way of thinking about the perpetuation of life and living culture for future generations.

Key words: Kalunga. Food Sovereignty. Rural Tourism. Tradition.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Imagem ilustrativa do aceiro (barreira larga e bem limpa se torna a divisão do mato seco) que serve para impedir a propagação do fogo nos lugares indesejados.....	25
Figura 2 - Imagem ilustrativa do equipamento matraca, utilizado na plantação de arroz com máquina.....	26
Figura 3 - Vista frontal de plantação de Arroz com aproximadamente 01 mês do plantio, Comunidade Vão de Almas.	27
Figura 4 - Imagem ilustrativa do cultivo da cultura do Arroz no momento de maturação.	28
Figura 5 - Imagem ilustrativa de rancho improvisado na roça para abrigo durante o cultivo da roça de arroz.....	29
Figura 6 - Cultivo da cultura do Arroz no ponto de colheita.	30
Figura 7 - Batedor feito de paus longos e fortes (onde se arrancar as sementes dos cachos) para suportar o bater do punhado dos pés de arroz.....	30
Figura 8 - Limpeza de grãos de Arroz utilizando os utensílios: pilão e o quibano.....	32

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	OBJETIVO.....	14
2.1	Objetivo Geral	14
2.2	Objetivos específicos	14
3	CONTEXTUALIZAÇÃO E REFERENCIAL TEÓRICO	15
3.1	HISTÓRIA DA COMUNIDADE KALUNGA VÃO DE ALMAS E A CHEGADA DO TURISMO.....	15
3.2	SABERES TRADICIONAIS DOS KALUNGA DO VÃO DE ALMAS	17
3.3	TRADIÇÃO CULTURAL: FESTAS POPULARES E OS CICLOS DA NATUREZA	18
3.4	SOBERANIA ALIMENTAR NO VÃO DE ALMAS	19
4	METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS	22
5	RESULTADOS.....	24
5.1	ETAPAS DA PRODUÇÃO DO ARROZ NA COMUNIDADE VÃO DE ALMAS	24
5.2	PRINCIPAIS FUNÇÕES DOS MEMBROS DA COMUNIDADE NA PRODUÇÃO DA ROÇA DE ARROZ	31
5.3	PRINCIPAIS PREPAROS CULINÁRIOS PRODUZIDOS A PARTIR DO INSUMO ARROZ	32
5.4	IMPORTÂNCIA DA FEITURA DA ROÇA PARA A COMUNIDADE.....	34
5.5	O TURISMO COMO NÓS ENXERGAMOS.....	35
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
	REFERÊNCIAS	40
	APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTAS.....	43

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho desenvolve uma abordagem sobre o processo de plantação da roça de arroz, como tradição cultural da comunidade quilombola Vão de Almas, no município de Cavalcante (GO). A perspectiva adotada leva em consideração a identificação dos aspectos da cultura local relacionados ao conhecimento tradicional existente na produção de arroz na comunidade Kalunga.

Os idosos da comunidade evidenciam a importância de manutenção e da cultura viva até os dias atuais, por mais que exista mais acesso aos elementos materiais do que há décadas atrás, devido às políticas de assistência social. Os anciãos da comunidade ainda fazem questão de conduzir suas roças e produzir o próprio alimento, mantendo viva a tradição que foi deixada por seus ancestrais como símbolo de força e resistência, tendo o poder de fazer o que se sabe com liberdade.

Valorizar a cultura para os Kalunga é, sem dúvida, algo muito grandioso, desde o cuidado que se tem para o preparo da terra para a plantação, até a forma de pensar a perpetuação da vida e a cultura viva das gerações futuras. Garantindo tranquilidade da família, os quilombolas da comunidade Kalunga cuidam dos detalhes de tudo que é feito no meio em que vivem, pois também é uma necessidade vital para todos os moradores, devido ao resultado da plantação da roça e à possibilidade real de ter uma terra cuidada pela própria comunidade.

Residi na comunidade desde o meu nascimento até os meus 17 anos de vida, e durante esse período tive contato diretamente com a plantação da roça de arroz na comunidade. De origem quilombola, eu observava todos os anos minha família cultivando a terra para o nosso sustento. Assim como muitos jovens Kalunga, me distanciei quando fui fazer o 2º grau do ensino médio na cidade de Cavalcante para me preparar ao ingresso no ensino superior. Anos depois, me mudei para a cidade de Goiânia e desde então passei a retornar à comunidade apenas uma vez no ano.

No ano de 2018, pesquisando os vestibulares com inscrições abertas, encontrei no site da Universidade Federal do Tocantins, o SISU com inscrições abertas, e imediatamente me inscrevi. O curso de turismo me chamou muita atenção por ter um perfil ligado ao patrimônio cultural e natural, além de ser sediado em Arraias (TO), uma cidade com grande potencial turístico. O turismo em potencial na região estimula pesquisas no sudoeste do Tocantins e nordeste Goiano, onde está a comunidade Vão de Almas, oportunizando então uma forma de capacitação na minha formação acadêmica

voltada à minha região de origem. Assim, diante da aprovação no vestibular, eu abri mão do meu emprego em Goiânia, e fui de malas prontas para fazer a matrícula e já iniciar as aulas.

Em 2020, com as aulas suspensas devido à pandemia, eu resolvi voltar à minha comunidade, ficando de março a outubro daquele ano, onde eu pude vivenciar aspectos que haviam ficado no meu passado. Assim, durante a colheita do arroz no mês de abril daquele ano, eu tive oportunidade de matar a saudade que eu carregava de tudo aquilo: corri para espantar os pássaros do meio da roça, cortei arroz, bati no batedor e até soquei os grãos de arroz. Foi incrível viver tudo aquilo novamente depois de anos. Contudo, com o retorno das aulas em formato EAD, voltei pra Goiânia, afastando da comunidade mais uma vez.

Durante o curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da UFT, eu tive a oportunidade de entender e aprender mais sobre patrimônio cursando as disciplinas e visitando alguns lugares da cidade de Arraias. Visitei o Museu Histórico e Cultural da cidade, a Igreja Nossa Senhora dos Remédios, o Morro da Cruz, dentre outros atrativos. Cheguei a ter experiências com oficinas e trabalhos realizados dentro do museu, por exemplo. Assim no início de 2022, quando me matriculei na disciplina de Estágio em Turismo e chegada a hora de decidir qual tema pesquisar, procurei em minhas anotações pessoais possíveis temas a serem pesquisados. Dentre elas encontrei anotações sobre a experiência vivida na roça durante a colheita do arroz, que tinha escrito na pandemia enquanto estava na comunidade, e decidi então que essa seria minha pesquisa para o Relatório Técnico Científico (RTC), como trabalho final para a conclusão do curso.

Considerando a produção da roça de toco um saber tradicional deixado pelos nossos ancestrais, ainda com muita força cultural entre a população, a temática escolhida se apresenta como fundamental por possibilitar o resgate desse saber tradicional de um povo cuja memória vive entre as gerações atuais com o domínio grande para produção dos alimentos. Todas essas atividades, além de fortalecer a organização comunitária e gestão do território, são pilares da cadeia produtiva das comunidades quilombolas. Portanto, nossa roça é nossa vida: é respeitar a natureza e conviver coletivamente para o desenvolvimento socioeconômico e cultural do quilombo.

É a partir dessas ideias e perspectivas que nasceu este estudo sobre a plantação de arroz de quilombola Vão de Almas no interior do Estado de Goiás, no município de Cavalcante. A partir do momento que a comunidade participa de uma pesquisa científica, ela tem a oportunidade de contar suas próprias histórias, de acordo com sua experiência

particular e do valor que atribui a terra, à água, às famílias e à vida comunitária.

Nessa perspectiva, buscamos com essa pesquisa demonstrar a valorização da cultura local na forma em que, nós, Kalunga, fazemos para produzir alimentos, de perseverar a cultura no aspecto da roça, e a persistência nos saberes tradicionais para manter viva a tradição.

O trabalho foi dividido em 5 capítulos. Além deste capítulo 01 que introduz o tema e as motivações de pesquisa, o Capítulo 02 apresenta o Objetivo Geral e os Objetivos Específicos. O Capítulo 03 traz uma contextualização histórica e cultural da comunidade de Vão de Almas, além de compreender a revisão bibliográfica de alguns temas, como o turismo, tradição cultural, saberes tradicionais e soberania alimentar.

No capítulo 04 é apresentada a metodologia de pesquisa e o capítulo 05, por sua vez, apresenta os resultados da pesquisa, com descrição detalhada de como é feita a roça na comunidade para a plantação dos alimentos que consumimos no nosso dia a dia, abordando os seguintes temas: as principais etapas da produção de Arroz de arroz (desde o preparo da terra até a colheita); as principais funções dos membros na produção da roça; os preparos culinários produzidos a partir do insumo arroz; a descrição da importância dessa feitura para nossa comunidade; e, por último, como se enxerga o potencial turístico na comunidade. Por fim, nas considerações finais, é elaborada uma síntese e reflexão sobre todo o processo de pesquisa e seus principais resultados.

2 OBJETIVO

2.1 Objetivo Geral

Identificar aspectos culturais locais por meio dos saberes tradicionais existentes na produção da Roça de Arroz na Comunidade Kalunga Vão de Almas.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar as principais etapas da produção da Roça de Arroz (desde o preparo da terra até a colheita e produção da comida) na Comunidade Quilombola Vão de Almas;
- Apresentar as principais funções dos membros da comunidade na produção da Roça de Arroz, identificando aspectos de gênero;
- Apresentar os principais preparos culinários produzidos a partir do insumo “Arroz”;
- Descrever a importância desse processo de produção para a comunidade Quilombola Vão de Almas;
- Identificar possibilidades de incentivo ao turismo de base comunitária a partir do conhecimento com a produção agrícola local.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO E REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 HISTÓRIA DA COMUNIDADE KALUNGA VÃO DE ALMAS E A CHEGADA DO TURISMO

Os Kalunga, como são conhecidos hoje, se originaram após negros descendentes de escravos fugirem e se esconderem na região de Alto Paraíso (SALLES, 1992). Fugindo do trabalho forçado, eles se esconderam e se organizaram de maneira particular, criando laços e se espalhando pela região, fazendo dali suas moradas. Reconhecida em 1991, pelo governo do estado de Goiás (BAIOCCHI, 2006), o território abarca a maior comunidade remanescente de quilombolas no Brasil, se estendendo por três municípios, Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás (MARINHO, 2008).

Fundada há mais de 300 anos pelos fugitivos escravizados, a Comunidade Kalunga Vão de Almas, por sua vez, está localizada no interior do Estado de Goiás, no município de Cavalcante, aproximadamente à 74 km da cidade de Arraias (TO) e aproximadamente à 337 km da capital do país, Brasília. Atualmente, a cultura na região do Kalunga é permeada pela plantação de roça para cultivar alimentos, uma vida simples, em que cada família um tem sua terra para morar, herdada pelos parentes antepassados e sem documento oficial das propriedades, mas que continuam passando de geração para geração na família.

Apesar de já ter surgido pessoas anônimas na comunidade alegando ter documentos constando ser “dono” de tal área da comunidade, felizmente o saber guardado na memória das pessoas mais velhas, de que ninguém ali antes da gente foi dono de terra, não gerou conflitos nenhum para nós moradores. A legislação do território é cuidada pela associação do Quilombo Kalunga e com a ajuda da mesma, quando foi necessário acionar, superficialmente ocorreu e está tudo da melhor maneira.

O nome ‘Vão de Almas’ surgiu por conta curso d’água chamado Rio Almas que atravessa a comunidade de um lado a outro¹. Segundo dados informais, indicados por um grupo de profissionais que trabalhou no censo demográfico do IBGE na região, atualmente residem aproximadamente 200 famílias na comunidade. A região vem ganhando visibilidade cada vez mais do ponto de vista turístico, devido a grande quantidade de cachoeiras existentes dentro do Quilombo ou nas proximidades, nos municípios das cidades vizinhas. Além das cachoeiras, o turismo na região tem grande

potencial, pois as visitas de pessoas de fora à Comunidade geram grande fluxo, muitas das vezes para conhecer a cultura local por meio de viagens técnicas, de forma que mesmo as festas e folias também passaram a ser uma atração cultural da comunidade.

Alguns dos turistas se deslocam à região em busca de aventuras, viajando por regiões de difícil acesso e ao mesmo tempo com diversos atrativos naturais, sendo classificados muitas vezes como praticantes do chamado “turismos de aventura” (ALMEIDA, 2017, p. 137). A comunidade recebe os visitantes hospedando-os em sua casa, oferecendo comida, hospedagem e conduzindo a alguns lugares desejados. Com isso, conseguem atrair o turista a consumir e comprar produtos produzidos dentro da própria comunidade, onde há grande variedade de produtos e objetos, tais como: as polpas de frutas do cerrado, óleos extraídos de frutos nativos, a farinha de mandioca, artesanato. Neste caso, então, estaríamos já considerando a visita como uma experiência de turismo de base comunitária (ALMEIDA, 2017, p. 64).

Os aspectos culturais na comunidade, como as festas tradicionais (romarias, folias e rezas) são os elementos que compõem a identidade local. As raízes preservadas são para eles uma riqueza. Seus costumes, crenças e comportamentos são preservados e ligam diretamente ao passado. As práticas culturais são desenvolvidas através do saber-fazer, o tradicionalismo e a religiosidade nunca morrem e não enfraquecem. Um exemplo bem destacado é sobre a romaria de senhora d’Abadia, que acontece durante os dias 13 e 16 de agosto todos os anos. Para nós, essa tradição nunca pode deixar de acontecer, pois é nessa festa em que acontecem os batismos dos filhos, crismas de adultos e jovens, e casamentos.

Segundo o Ministério do Turismo, a atividade turística que utiliza o patrimônio natural e cultural de forma sustentável pode incentivar sua conservação e buscar a formação de uma consciência ambiental por meio da interpretação do meio ambiente, promovendo o bem-estar da população (Ministério do Turismo, 2010). Por sua vez, o objetivo do turismo cultural e do turismo de base comunitária é proporcionar experiências que produzam processos educativos, mesmo que informais, e que oportunizem o desenvolvimento cultural dos turistas, o que pode levar à conservação dos recursos visitados e ao fortalecimento das comunidades (MORAES, 2010).

O turismo, de fato, parece contribuir no crescimento e valorização da comunidade do Vão de Almas, desde que as visitas sejam feitas de forma sustentável e responsável em relação à soberania dos moradores. Desta forma, podem movimentar a renda, principalmente aos condutores de visitantes e para aqueles que produzem e vendem

artesanato, por exemplo. Levando em consideração o que foi apresentado aqui sobre a história da constituição da comunidade de Vão de Almas, o desenvolvimento do turismo deve estar intrinsecamente atrelado à compreensão das tradições comunitárias e das lutas pelo reconhecimento do território quilombola.

3.2 SABERES TRADICIONAIS DOS KALUNGA DO VÃO DE ALMAS

Os Kalunga, que vêm de origens de descendentes de povos escravizados, vivem hoje no quilombo como forma de resistência, oferecendo ao mundo experiências inigualáveis. Esta é uma nação que já em tempos distantes mostrou ao mundo outras práticas educativas e sociais na formação do homem numa forma complexa de saberes e práticas. Conforme relatos de Moura (2007), é essa resistência que fortalece historicamente a Comunidade Vão de Almas.

Esses líderes comunitários atuais conhecem a história porque a aprenderam com seus ancestrais por meio da tradição oral e de outras práticas culturais. Esta história começa muito tempo atrás, há mais de duzentos anos, quando os colonizadores portugueses começaram a conquistar a terra que hoje é o estado de Goiás. Houve uma época em que havia a febre do ouro e os escravos sofriam muito no cativeiro (MOURA, 2007).

Nós, Kalunga, entendemos que a memória é um reservatório antigo, é uma fonte produtiva de onde brotam novos conhecimentos. Nela persistem os episódios mais marcantes de lutas difíceis e transformação humana da comunidade. As memórias de um tempo distante, uma época em que os negros eram mantidos como escravos em cativeiro, uma época em que as pessoas viviam na escuridão de uma caverna. Trata-se de memórias revividas e verbalizadas pelos sujeitos, vivências profundas em forma de histórias que me permitem abordar e falar sobre minha origem e a origem de minha identidade.

As pessoas que vivem na comunidade vivem de forma simples, habitando em pequenas casas construídas de teto palha e parede de adobe construídas por elas mesmas. Cada família tem no mínimo duas casas dentro do quintal onde moram, geralmente uma casa para cozinhar e receber visitas e outra para dormir, somente algumas casas são feitas de blocos e telhas Eternit, maior parte ainda são tradicionais.

Vão de Almas é uma comunidade que, graças à resistência, preserva grande parte da sua história e da memória dos seus antepassados. É uma comunidade que nos convida, como filhos deste quilombo, a buscar o verdadeiro sentido da vida moderna, contudo,

ainda é muito carente de apoio de políticas públicas.

Magalhães (2004), em um estudo sobre as memórias de camponeses-migrantes no Mato Grosso e da relação cultura-natureza no campo, aponta que lembrar ou reviver o passado distante desempenha um papel essencial na reconstrução libertadora do que poderia ter acontecido ou mesmo do que realmente aconteceu. O autor acrescenta que “tudo deve ser reconstruído: não apenas o que foi dito e feito, mas também o que foi sonhado, o que foi desejado e o que foi suprimido” (MAGALHÃES, 2004, p. 6).

A perspectiva de reviver este passado é um tempo aberto, livre, inteiro que permite a conversa deste e do outro na vida cotidiana. Recordar esse passado é trabalhar o conhecimento tradicional em sua complexidade, aos limites do possível. Seu objetivo não é descrever o conhecimento acumulado, mas explorar através de seus símbolos como e onde esse passado ainda vive em nosso presente em sua perspectiva cultural e social.

3.3 TRADIÇÃO CULTURAL: FESTAS POPULARES E OS CICLOS DA NATUREZA

A tradição cultural é composta por uma gama de elementos, que inclui crenças, ideias, valores, mitos, danças, festas populares, dentre outros aspectos que aprendemos a chamar de “tradição”. Geralmente passado de geração em geração, por meio de transmissão oral, enfatizando a especificidade do lugar e do grupo social. A cultura geralmente inclui todos os aspectos da formação social, incluindo língua, religião, arte e costumes (OLIVEIRA, 2018). As rezas fazem partes da vida da comunidade do Vão de Almas. Estão presentes tanto nas tradições festivas como em outras práticas religiosas da comunidade, tradições essas que são vistas nas festas religiosas que são realizadas durante o ano todo.

Para os agricultores que vivem da terra, as festas populares marcam as épocas do ano mais importantes para celebrar o dom da vida que é a terra. Para eles, a época do ano é determinada pelos ciclos naturais que se repetem a cada estação e pelas chuvas que regulam o cultivo da terra (UNGARELLI, 2009). As festas de devoção do povo Kalunga aos santos seguem tradições que são populares em boa parte das áreas rurais no Brasil. No entanto, se olharmos de perto, observaremos que há entre os Kalunga um significado religioso especial.

Especificamente no Vão de Almas, o final de setembro, quando surgem as primeiras chuvas da primavera, há o início das roças de mandioca, milho, arroz, abóbora ou feijão. O período de plantio dura até novembro e dezembro, no auge do verão. De

janeiro a março as pessoas limpam os campos e cuidam dos novos brotos para que eles não morram e a plantação prospere. Abril e maio, no outono, correspondem ao período da colheita. Os festejos de reis celebram o fim da plantação e com Santo António e São João o fim da colheita.

As colheitas são tão importantes para os agricultores que, em diversas partes do mundo, sempre houve a tentativa de prever como será o clima durante a sementeira e a colheita. Daí surge também a tradição dos Kalungas de lançar sorte, durante as festas de Santo António e São João, para saber qual a melhor época de plantar. De acordo com (BAIOCCHI, 2006), essas comemorações são realizadas durante três dias, de 12 a 14 de junho para Santo António e de 23 a 25 de junho as festas de São João.

Durante os meses de outubro a abril, os Kalungas observam as condições do clima na comunidade. Através do calor sabe-se se vai chover ou não no mês correspondente. Se no período da manhã estiver quente, a chuva começa cedo, o que significa que não choverá até o início deste mês. Se estiver quente à tarde, só no meio do mês em diante que irá chover, um dia sem mormaço indica que o mês não terá chuva, por outro lado, um dia inteiro de calor significa que choverá durante um mês.

Segundo, Alcântara (2016), a festividade na comunidade Vão de Almas de maior relevância é a da Senhora d'Abadia. No período de agosto a outubro, quando que se inicia o plantio da roça, as pessoas fazem súplicas para que a terra se torne fértil, para produzir os alimentos de que precisam. Já em maio e junho é tempo de celebrar a colheita e sua fartura com a grande festa da fartura, que é a festa do divino Espírito Santo, com costume de distribuir muita comida aos devotos (RODRIGUES, 2011).

3.4 SOBERANIA ALIMENTAR NO VÃO DE ALMAS

A soberania alimentar diz respeito ao direito das comunidades de decidirem e formarem a estrutura de seus sistemas alimentares por meio do processo democrático, que foi sugerida pela primeira vez na organização camponesa La Via Campesina em 1996, sendo reconhecida mundialmente atualmente (DAYE, 2020). De acordo com a Declaração de Nyéléni, no Fórum para a Soberania alimentar (2007), o conceito pode ser determinado como: o direito das pessoas à alimentação saudável e culturalmente apropriada, produzida de forma ecologicamente correta e sustentável e pelo direito de determinar de forma particular seus sistemas alimentares e agrícolas.

Dessa forma, a soberania alimentar tem como proposta defender um sistema

alimentar comum e ambientalmente sustentável por meio do controle democrático sobre os alimentos e os recursos de produção de alimentos, recusando as políticas agroalimentares contemporâneas, como agricultura prioritária para exportação, privatização de recursos naturais e uso de propriedade corporativa (DAYE, 2020).

As plantações da roça na comunidade Vão de Almas permitem que os Kalunga cultivem seus alimentos livremente, produzindo e consumindo os alimentos saudáveis plantados nas roças de toco. As roças de toco plantadas pela comunidade são onde os Kalunga produzem os alimentos que sustentam as famílias que ali vivem. De acordo com Carneiro (2016), o processo de plantio adota um calendário fundamentado nas crenças, por exemplo: para muitos, o plantio em dezembro não é recomendado por estar sujeito às condições ambientais e pragas, como lagartas e outros insetos que podem danificar as plantas e alterar a qualidade da colheita.

A comunidade vive necessariamente da agricultura de subsistência, da criação de animais, caça e pesca, o que significa que há menos dependência do mercado da cidade. Tal perspectiva vai ao encontro do conceito de soberania alimentar, no sentido de possibilitar o comércio e produção de alimento local de forma cultural e relevante, libertando-se da dependência de grandes mercados internacionais (Fernandes, 2014, p.127).

Decidir o que plantar e o que consumir faz parte da cultura da comunidade Kalunga, por isso a soberania alimentar nessa região é vivida constantemente. A boa relação da comunidade com a natureza é tamanha que as pessoas cultivam seus sistemas de produção e alimentação até hoje. Desde a existência do quilombo até hoje, a vida dos Kalunga está intimamente ligada à soberania alimentar local, o que a torna extremamente importante na vida do povo.

Contudo, é um grande desafio manter hábitos e costumes do cultivo de uma roça e manter plantações para produzir arroz, um dos principais alimentos consumidos pela comunidade. Conseguir arroz por outros meios para chegar à mesa em casa já é uma tarefa muito mais acessível nos dias atuais do que há décadas atrás, contudo, mesmo assim, os Kalunga optam por não parar de cultivar o arroz, pois produzir o que se come é perceber que a comida para o ser humano deve ser farta e saudável. Por isso, Cunha (2018), em sua dissertação de Mestrado, descreveu a alimentação Kalunga como uma prática e um saber vinculado à soberania alimentar.

A dependência de alimentos de fora da comunidade é pequena, pois a maior parte da comida que se consome é produzida nas próprias terras do quilombo. E, quando uma

família, por algum motivo, não consegue atingir as quantidades necessárias, o alimento começa a ser compartilhado por outros que não tiveram rendimento da produção. O consumo alimentar da comunidade dos Kalunga está centrado no que é cultivado a cada ano, mudando apenas quando os alimentos colhidos se esgotam, e quando é necessário comprá-los fora da comunidade (CUNHA, 2018).

A escolha por consumir quase sempre o arroz da comunidade se justifica pela opção de cultivar o alimento sem agrotóxicos, de forma a usufruir o sabor natural e ter a certeza de que a ingestão do alimento não causará danos à saúde. O arroz cultivado tradicionalmente tem grande composição nutricional com grandes benefícios para a saúde. Como ingrediente principal na refeição, o arroz de pilão é sempre escolhido, fazendo com que outros ingredientes sejam apenas complementos. A comunidade tem bastante água por todos os lados, o clima também bom e tornando um ambiente fresco, então isso se torna útil para plantação das roças.

O arroz produzido na comunidade não gera renda, pois é produzido principalmente para consumo interno, a não ser quando é consumido pela própria população Kalunga que mora em outras cidades. Desta forma, além da preservação da cultura, a plantação acontece com trabalho árduo e com a consciência da autonomia local e sem obrigação de vender o trabalho na roça em forma de alimento. A soberania e a segurança alimentar são de extrema importância para a comunidade, pois os moradores podem determinar o próprio sistema de produção e alimentação, consumindo alimentos culturalmente adequados e produzidos de forma sustentável e ecológica, que respeitam a diversidade da nossa comunidade.

¹ Sendo o maior rio que existe dentro dessa área do quilombo, o Rio Branco, como é conhecido nos dias atuais, deixou de ser Rio das almas, pois moradores relatam que o nome 'Almas' trazia muita negatividade e azar para o lugar, considerando que o número de morte de moradores no Rio era bem alto, por conta de banhistas que morriam afogadas nas suas águas.

4 METODOLOGIA E PROCEDIMENTOS

Esta pesquisa esteve baseada em uma abordagem de caráter exploratória e descritiva, pois se baseia em um estudo pessoal (BEUREN, 2006), cujo objetivo foi identificar aspectos culturais locais por meio dos saberes tradicionais existentes na produção da Roça de Arroz na Comunidade Kalunga Vão de Almas.

Segundo Moreira e Caleffe (2008), os métodos qualitativos pressupõem a análise de características subjetivas chave de indivíduos e contextos difíceis de descrever numericamente. Embora a abordagem quantitativa seja caracterizada pelo objetivismo, ela tenta medir informações sobre fatos e experiências humanas por meio da linguagem da matemática e da estatística. Já o estudo de caso distingue-se como uma análise detalhada de uma unidade, indivíduo, grupo, comunidade ou até mesmo de uma empresa (GODOY, 1995).

O método empregado envolveu, primeiramente, uma revisão da literatura em que foram compilados artigos obtidos nas bases de dados: Web of Science, Scielo e Google Acadêmico. Para a sustentação da revisão bibliográfica foram pesquisados alguns autores que realizaram trabalhos sobre o território do Vão de Almas e de outras comunidades Kalunga.

Além disso, a pesquisa de campo foi um método essencial para a coleta de dados, incluindo experiências de caráter qualitativo, a partir de diálogos informais com habitantes da comunidade além de obtenção de imagens *in locu* do processo de produção de arroz. No ano de 2020, em um período prévio da escrita do projeto de pesquisa, estive na comunidade para as primeiras conversas informais com os moradores. Além disso, foram feitas entrevistas posteriormente com os anciãos e aplicação de questionário, contendo perguntas objetivas e de fácil entendimento para os entrevistados.

Considerando que parte dos entrevistados são pessoas da terceira idade, foi empregada uma linguagem simples e tradicional da comunidade. Quando não foi possível acessar os entrevistados de forma presencial, optou-se pela entrevista por telefone celular, utilizando do roteiro previamente elaborado. As entrevistas foram gravadas com consentimento dos entrevistados e, posteriormente, transcritas e analisadas.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com moradores da Comunidade Quilombola Vão de Almas, onde foram entrevistadas 07 pessoas, sendo 04 delas de 40 à 70 anos, e 03 abaixo dos 40. Dos 07 entrevistados 5 foram do gênero masculino e 02 do

gênero feminino. Os diálogos realizados a partir do roteiro de entrevista foram conduzidos a partir de palavras de fácil entendimento e de forma mais clara possível, estabelecendo a correspondência entre os objetivos do trabalho e o referencial teórico utilizado.

O roteiro de entrevistas (Apêndice 1) procurou abordar temas como: o processo tradicional de plantação do arroz (como são feitas os processos, as etapas envolvidas, as funções dos membros da comunidade); as memórias, a representatividade e a preservação do conhecimento tradicional; o consumo do arroz e as formas de circulação dos alimentos; as celebrações culturais relacionadas ao plantio; e as formas como turismo se relaciona com as práticas culturais da comunidade. A próxima sessão deste Relatório Técnico Científico, apresenta os resultados da pesquisa de campo da observação do processo de produção do arroz, e da síntese das informações coletadas por meio das entrevistas.

5 RESULTADOS

5.1 ETAPAS DA PRODUÇÃO DO ARROZ NA COMUNIDADE VÃO DE ALMAS

A Plantação da roça de arroz é uma tradição cultural na comunidade que há décadas vem fazendo parte da vida das famílias. Apesar de parte da comunidade ter optado por mudar da roça para a cidade em busca de qualidade de vida e, conseqüentemente, tendo acesso facilitado aos alimentos industrializados, fica nítido a partir das entrevistas, que grande parte dos moradores continua utilizando o mesmo processo para produzir o alimento principal consumido por eles, inclusive o arroz.

O processo para os preparativos da roça se inicia em julho, mês que o clima já se encontra bem seco pela falta de chuva nos meses anteriores. Como de costume, o primeiro passo é procurar e escolher um determinado lugar na mata: o local deve apresentar boas características, pois isso traz a expectativa que a terra trará bons resultados. Geralmente o local escolhido fica próximo da casa onde as pessoas residem e dos rios. Pessoas experientes analisam cada detalhe do local, pois a terra precisa estar bem saudável e preparada para receber as sementes. A área escolhida deve estar em boas condições para o uso. A capoeira (nome dado à mata fechada com madeiras grandes e resistentes, que são usadas exclusivamente para fazer roças) deve estar bem preservada, sendo que o local esteja no mínimo três anos sem ter sofrido qualquer tipo de degradação.

É de grande importância saber escolher o local, todas as etapas são importantes, mas se você não dedicar a escolher o lugar que visivelmente esteja em boas condições, o prejuízo é bem grande. De acordo com o entrevistado 2, a escolha deve ser bem feita e da seguinte maneira: “Se já foi feito plantio ali uns três anos seguidos, não é bom arriscar porque a terra vai ficando fraca conforme vai mexendo nela, no caso do arroz que necessita dela mais forte é bom não arriscar.”

Escolhido o lugar, a equipe trabalhadora começa a roçada para o preparo da terra, usando foice e a força braçal. Homens derrubam o máximo que conseguirem das árvores de menor porte existentes no lugar escolhido deixando apenas as árvores mais grossas e fortes, para facilitar a entrada no local escolhido para o plantio. A roçada é dividida por 02 partes: a primeira é feita com a foice e a segunda com o machado, porque exige um nível de força maior. Todas as formas de procedimento são feitas de forma conjunta, pois se realizadas individualmente, sobrecarregaria muito o trabalhador. A união entre os

agricultores permanece do início ao fim do processo.

Quando, aparentemente tudo estiver bem seco, é feito ao redor da roça uma barreira de proteção, conhecida como aceiro, que serve para impedir a propagação do fogo nos lugares indesejados. A barreira larga e bem limpa se torna a divisão do mato seco derrubado com o verde do lado de (Figura 1).

Figura 1 - Imagem ilustrativa do aceiro (barreira larga e bem limpa se torna a divisão do mato seco) que serve para impedir a propagação do fogo nos lugares indesejados.



Fonte: Petroli (2014).

Após as primeiras chuvas de dezembro, com a terra bastante molhada e com a roça cercada, e com o nascimento de pequenos ramos e moitas, então é necessário capinar a terra pela primeira vez com o uso da enxada.

Assim é feita a capina para retirar daquele espaço o mato que já nasceu e todo o entulho (ciscos), deixando a terra pronta e limpa para receber as sementes. Com a terra preparada, é feito o processo da plantação, a plantação é manual e braçal, de forma que os entrevistados 2, 3, 4, 5, 6 e 7, por exemplo, não possuem equipamentos mecanizados para realizar nenhum

manejo nas áreas escolhidas para o plantio. Com isso, eles utilizam um equipamento identificado como matraca, que tem um compartimento apropriado para colocar as sementes do arroz e, de forma prática e rápida, se fura o chão com seu bico, ficando ali as sementes inseridas na terra (Figura 2).

Figura 2 - Imagem ilustrativa do equipamento matraca, utilizado na plantação de arroz com máquina.



Fonte: Borges (2020).

A mesma pessoa faz o procedimento de ir passando o pé atrás da plantadeira para arrastar terra para cobrir as sementes. As sementes levam de 3 a 5 dias para nascer, e quando começam a nascer é preciso vigiar para que os pássaros não arranquem os brotos verdes que vão emergindo na terra nessa fase tão delicada ². Requer cuidado por aproximadamente duas semanas, quando o broto de arroz cresce e chega à 10 cm, não correndo mais o risco de ser arrancado e cortado por passarinhos (Figura 3).

² Uma das respostas do entrevistado 4, evidencia esse aspecto: “Tem que vigiar os bichos chatos por 15 dias. Após 30 dias faz mais uma limpa e uma próxima antes do arroz começar embarrigar. É precisa vigiar os periquitos quando começa a soltar cachos e assim que amadurecem inicia a colheita”

Figura 3 - Vista frontal de plantação de Arroz com aproximadamente 01 mês do plantio, Comunidade Vão de Almas.



Fonte: Arquivo pessoal (2020).

Em janeiro, com o arroz bem evoluído em seu tamanho, é feita a primeira limpa, com a retirada de pequenos ramos e capins nascidos no meio da plantação, deixando-o livre para sua evolução. Com chuvas e sol de acordo com a necessidade do arroz, o tempo vai passando e ele vai crescendo dia após dia.

Quando o arroz chega ao tamanho que se aproxima da sua produção de cachos, ele aparentemente muda a textura da palha, passando de fina para mais grossa e de cor clara para mais escura. Então, pela segunda vez é necessário capinar o mato, para que não atrapalhe a produção de cachos e boas sementes. Esse procedimento não pode deixar de ser feito, porque além do mato entre o arroz já estarem avançado, o descuido nessa época pode levar a perda de toda a plantação.

Quando os cachos surgem é uma grande alegria para o produtor, pois ele já poderá ter a certeza que a plantação trará resultados satisfatórios. Os cachos brotam na parte de cima do pé de arroz, e quando aparecem é notório que dentro de cada grão há apenas uma pequena quantidade de líquido e, com passar do tempo, esse líquido vai engrossando cada vez mais até se transformar em massa. Essa massa engrossa cada vez mais com o tempo até chegar ao ponto de ver de longe que começou a amarelar e amadurecer o cacho por fora (Figura 4).

Figura 4 - Imagem ilustrativa do cultivo da cultura do Arroz no momento de maturação.



Fonte: Araújo (2022).

Nos meses de março e abril, quando visivelmente a cor do cacho começa ficar amarela, é chegada à hora de fazer o mesmo procedimento do início, ou seja, ficar observando para que os pássaros não ataquem novamente, dessa vez arrancando as sementes do pé do arroz. Esse processo de “vigiar” os pássaros dura até a colheita, de maneira que os produtores que moram longe da sua roça acabam construindo um pequeno rancho dentro da roça para se abrigar durante o dia e espantar os pássaros e animais que, eventualmente, poderiam prejudicar a plantação (Figura 5). É importante estar atento durante o dia todo, pois, enquanto houver luz do dia, os bichos sentem o cheiro de longe e vem até a plantação comer.

Figura 5 - Imagem ilustrativa de rancho improvisado na roça para abrigo durante o cultivo da roça de arroz.



Fonte: Almeida (2017).

Quando o cacho de arroz fica todo amarelado, significa que está maduro e que chegou a hora mais esperada: a colheita (Figura 6). No mesmo rancho que foi feito no meio da roça para “vigiar” os animais, é feito uma adaptação para o batedor, ou seja, um objeto feito de paus longos e fortes para suportar o bater do punhado dos pés de arroz para arrancar as sementes dos cachos (Figura 7).

Usando um grande plástico embaixo cobrindo todo o chão embaixo do batedor é feito o processo de separação das sementes dos cachos. Os homens fazem os fechos, amarram e batem com muita força para as sementes se soltarem e caírem, e feito isso dia após dia até a colheita acabar, a cada dia uns ficam cortando os pés do arroz do meio da roça, enquanto outros já vão batendo para que não fique para outro dia, arroz cortado no meio da roça para não pegar sereno durante a noite. A Colheita não tem uma quantidade de dias determinadas, pois varia muita do tamanho da roça, e da produtividade de quem está fazendo.

Dessa forma, o que se bate no dia anterior é colocado para pegar sol no dia seguinte, pois ainda não está totalmente seco para guardar. No final da colheita, após as sementes estarem todas secas, elas são colocadas em sacas grandes e levadas para casa para armazenamento. Por isso, é necessário elas estarem todas secas antes de guardar, pois, caso contrário, elas não respiram dentro das sacas e isso resultaria no processo de mofo do alimento. Alguns agricultores levam para a cidade para limpar na máquina, outros deixam em casa e usam o pilão para socar conforme sua precisão.

Figura 6 - Cultivo da cultura do Arroz no ponto de colheita.



Fonte: Regional (2023).

Figura 7 - Batedor feito de paus longos e fortes (onde se arrancar as sementes dos cachos) para suportar o bater do punhado dos pés de arroz.



Fonte: Guimarães (2022).

5.2 PRINCIPAIS FUNÇÕES DOS MEMBROS DA COMUNIDADE NA PRODUÇÃO DA ROÇA DE ARROZ

A colheita do arroz é feita de forma coletiva, reunindo mutirões com agricultores vizinhos, como fazem desde o preparo da terra para a plantação até a colheita. Os homens e as mulheres têm as suas funções determinadas, os homens cuidam de preparar a terra para o cultivo, enquanto as mulheres inserem as sementes nas covas, além de espantarem os pássaros da plantação, cozinhar para trabalhadores e socar o arroz, como explicado pelo o entrevistado 5: “No geral os homens ficam com a parte mais pesada e as mulheres e crianças com a mais leve. Em algumas casas é feita coletivamente, em outras plantam só pelo grupo familiar (casal). Aprendi vendo meus pais e irmãos mais velhos plantando. Aprendi com meu pai, assim como ele aprendeu com o pai dele, porque sabedoria popular e centenária”

De acordo com a entrevistada 6, nem sempre são divididas as tarefas, “porque as vezes tem mais mulher na roça, plantando junto com os homens, tem mulher que roça e capina do mesmo jeito dos homens. É feito todo o trabalho coletivo. E tem vez que mulher e criança pegam só o cisco e garranchos que são mais leves. Aprendi em casa vendo meus avós e meus pais fazendo tudo”.

Apesar de a mulher ser vista como um sexo mais frágil, nas comunidades elas participam ativamente com seus companheiros nos trabalhos pesados do dia a dia. Muitas delas capinam, roçam e até mesmo batem o arroz, que é um serviço bem pesado. Além de tudo isso tem a parte de socar o para limpar o arroz, essa parte é maioria das vezes feita somente pelas mulheres.

Levando em consideração que há também mulheres destemidas na comunidade quando se trata do trabalho na roça, elas que não se fazem de fracas deixando de lado sua força, conseguem acompanhar seus companheiros em todas as tarefas. Segundo o entrevistado 2, “têm as mulheres que são chefes de família, nesse caso não se divide tarefa porque ela é como o homem da casa e faz de tudo um pouco sem ter por quem esperar, pega a frente para iniciar a parte principal e pesada do serviço.”

A soca do arroz, técnica realizada para retirar a casca do grão é feita pelas mulheres, pelo fato de ser um serviço mais tranquilo e que pode alinhando aos afazeres domésticos. Para socar o arroz é utilizado o pilão, que é um utensílio culinário essencial nas cozinhas da comunidade, com o pilão se dá várias socadas nos grãos de arroz até

notar a casca soltar da semente. Geralmente juntam-se duplas ou trios de pessoas ao redor do pilão e socam, em seguida retiram e colocam no quibano, para assoprar toda a casca que foi quebrada e moída, deixando assim ele limpo e pronto para o consumo (Figura 8).

Figura 8 - Limpeza de grãos de Arroz utilizando os utensílios: pilão e o quibano.



Fonte: Projeto Homem do Campo (2010).

5.3 PRINCIPAIS PREPAROS CULINÁRIOS PRODUZIDOS A PARTIR DO INSUMO ARROZ

A partir da cultura do arroz, vários outros alimentos são produzidos. Utilizando-o como insumo principal, é feita uma grande variedade de pratos, desde a canja, baião de dois, o arroz carreteiro, arroz doce, arroz com pequi, o arroz com abóbora, arroz com carne, arroz com gueroba e o arroz com frango caipira. Existem também outras receitas que podem ser feitas do arroz, como: o bolo de fubá, bolinho frito e o cuscuz.

O arroz está presente em todas as refeições principais da comunidade. A canja, por sua vez, é feita usando apenas água sem nenhum tipo de tempero o alimento principal nas refeições das famílias, fazendo par perfeito com o feijão e acrescentando outros complementos que são consumidos diariamente. Também pode ser feito o arroz com pequi (fruto oriundo do pequizeiro), um fruto típico da região do cerrado que entre os meses de setembro e novembro é encontrado com facilidade e grande quantidade, onde

pode ser armazenado e congelado em grande quantidade. Normalmente, para o dia a dia é feito o arroz com um ingrediente simples, já para um almoço ou jantar mais elaborado é feito um arroz mais elaborado, como arroz com frango caipira, arroz com carne de sol, etc.

Nos dias atuais, as receitas mais elaboradas são feitas principalmente em datas especiais (carnaval, paixão de cristo, páscoa, natal, dentre outras), tais como: os bolos e os pratos mais elaborados (arroz sirigado (carne de sol com abóbora); farofa de cajuzinho do cerrado com paçoca de gergelim; paçoca de carne com paçoca de gergelim, e vinagrete). Segundo os relatos dos entrevistados, as receitas produzidas são de uso interno da comunidade, não sendo vendidos ou exportados para fora. Não é comercializada nenhuma das receitas produzidas no local, os pratos não são vendidos, pois ainda não existe nenhum restaurante dentro da comunidade, então o que se produz ali se destina ao uso dos moradores mesmo ou ainda sendo consumidos por pessoas que chegam de fora e fazem sua refeição com a comida local.

A entrevistada 7 ressalta que: “O arroz sempre foi o alimento mais fácil de produzir aqui, por isso a gente achou a necessidade de fazê-lo misturado com outras coisas, e até criando receitas de bolos, cuscuz e pamonha”

O mucunzá (mexidão) que vai junto o arroz, carne e feijão, por exemplo, já foi muito usado para facilitar a vida, usado para ser consumido no café da manhã por trabalhadores ou preparado de forma improvisada para atender à uma visita inesperada e até mesmo em viagens longas no meio do caminho onde param para pousar.

Contudo, o arroz é um alimento de grande importância cultural, por ser um prato típico em ocasiões especiais, tais como: almoço entre de famílias, amigos, pouso de folia, aniversários e festas populares da comunidade. Preparado de forma tradicional caipira é feito em grandes panelas/tacho de ferro, por ser maior quantidade em fogão a lenha ou em fogão de trempe feito de pedra, (a trempe é o conjunto de três pedras grande juntas no chão, com espaço ente cada uma delas para colocar a lenha) e servido.

O bolinho frito, o bolo de fubá e o cuscuz feito do pó do arroz estão presente nos melhores momentos, feito exclusivo para refeições livres, é servido em café da manhã e lanches da tarde. Feito de maneira prática e fácil nunca perde o espaço na cozinha das mulheres da comunidade. O bolinho frito, chamado também de bolinho de chuva ou mentira, é feito em óleo, ficando crocante e delicioso acompanhado com café ou chás. Enquanto o cuscuz é feito apenas com açúcar acrescentado na mistura sem outros ingredientes industrializados.

Entre esses três tipos de bolos, o de fubá feito em forma de pamonha é que predomina a comunidade, usando o pó do arroz bem triturado e moído no pilão, o mesmo é usado na mistura da massa: ovo, açúcar, fermento e leite. O preparo da massa é feito batido com as mãos usando uma colher de pau e bacia grande, misturando todos os ingredientes e mexendo até ficar de forma homogênea. Deixando descansar alguns minutos é embalado em folha de banana, em forma de pamonha é colocado para assar no forno a lenha, o forno é feito próprio para esse tipo de bolo.

5.4 IMPORTÂNCIA DA FEITURA DA ROÇA PARA A COMUNIDADE

A agricultura tradicional familiar na comunidade é bem importante, por produzir diversos alimentos. Todos os anos os agricultores não deixam de fazer suas roças, de forma que essa feitura é agora bem comum na comunidade, mesmo em diferentes áreas e feito o mesmo processo de preparo da terra para a plantação. Produzir alimentos dentro comunidade mantendo a cultura, para nós Kalunga vai além da necessidade, porque mesmo com condições de comprar alimentos industrializados, as pessoas fazem questão plantar e respeitar todo o processo até os alimentos chegar à suas mesas.

Nas declarações evidenciadas pelas entrevistas, além do cunho tradicional, a plantação é sinônimo de memória, pois alguns deles lembraram de vários acontecimentos “Entrevistado 01: A história que tenho entre muitas é que uma vez eu e meu primo, estávamos roçando com pressa pra ir embora da roça pra ir acabei levando um coice de pau, ele derrubou uma árvore em cima de mim, machuquei principalmente o pé. Ele teve que me levar nas costas pra casa. E teve que terminar a tarefa sozinho, porque era só nós dois”. Entrevistada 06: “Já brinquei muito de lutas nas palhas de arroz com meus irmãos e primos. A gente divertia também no meio da roça, brincando de pique esconde”.

Plantar a roça de arroz é algo muito importante para nós, está dentro da nossa cultura plantar pra podermos comer. Moradores relatam que um dos maiores motivos de plantar a roça de arroz é que não conseguem desapegar de algo que seus pais deixaram para eles, e também que não conseguem ficar “à toa” na época que deveria estar trabalhando na roça, que de certa forma é considerada como uma rotina terapêutica que faz o ano ser melhor.

Conforme o entrevistado 3 “fazer a roça para plantar o arroz, mesmo não sendo fácil, vale a pena porque ter uma parte que não precisa comprar de fora, é lucro pra nós. É um gasto há menos que temos e que vale muito a pena consumir algo orgânico fazendo

bem principalmente para nossa saúde”.

Na comunidade todos os moradores têm um espaço para usufruírem como quiserem, então ano após ano eles desfrutam disso da melhor maneira plantando a roça. O entrevistado 4, professor na comunidade, conta que conserva o saber e pretende passar para as gerações futuras: “Pretendo passar esse conhecimento adiante. Eu trabalho essa temática em sala de aula com os alunos, plantar a roça para mim representa organização, parceria e união”.

5.5 O TURISMO COMO NÓS ENXERGAMOS

Para além da pesquisa sobre a plantação de arroz e as tradições culturais na comunidade Vão de Almas, também foi alvo de interesse entender como os saberes com a agricultura tradicional poderiam se aliar ao desenvolvimento do turismo na região. O turismo praticado nessas comunidades espoliadas desde as práticas da colonização, pela ausência de valorização do seu legado cultural e histórico e pelo preconceito racial, requer ir além do empreendedorismo de mercado. Essa visão entende a atividade sob o rótulo do ganho econômico e financeiro em si mesmo, descolonizando o olhar sobre o território e sendo muito mais abrangente.

O turismo é compreendido como uma atividade que coloca os objetivos das comunidades em práticas e satisfaz as necessidades do território. Ele ensina ao visitante a importância dos territórios e do bem-estar da população. Na comunidade Vão de Almas, o fato do turismo já se encontrar num nível avançado preocupa os moradores, por não existir ainda uma infraestrutura capacitada no local, pois precisam improvisar para que as visitas sejam proveitosas para a comunidade e para os visitantes.

A comunidade tem potencial da implantação do turismo, contudo falta o planejamento específico para o local. Ainda não há a presença de um CAT- centro de atendimento ao turista, mas nem com isso a comunidade não deixa de receber grupos de pessoas de fora. Conforme o entrevistado 3 que é guia e condutor de visitantes, ele enxerga o turismo da seguinte maneira: “O turismo tem sido muito bom para nós aqui, ele vem avançando cada vez mais, então precisamos unir e colocar em prática a ideia de futuramente montar uma associação aqui na comunidade. Isso seria uma grande chave para atrair maior quantidade de pessoas pra cá pra dentro”.

A comunidade fica localizada dentro do contexto do “Cerrado”, um bioma rico de frutos exóticos, possibilitando aos moradores um rico conhecimento da biodiversidade

local , com a possibilidade de vender esses frutos para os turistas, contribuindo de forma positiva no crescimento econômico da comunidade. Há também o envolvimento cultural na comunidade, o entrevistado 1 relembra e conta que, “2010/2011 fizemos uma viagem pra São Paulo, onde encontramos com o secretário de Cultura e Turismo, lá fizemos umas apresentações, e no final alguns instrumentos (violão, pandeiro, caixa) que são usados nas folias e romarias”.

O turismo em terra quilombola não deve prescindir de comunicar a qualquer visitante todo o contexto histórico, que envolve o seu surgimento de forma contra colonizadora. Isso se inicia de forma brutal desde sua terra/comunidade de origem, quando foram capturados como escravos e identificados sob o rótulo de africanos. Gomes (2015) afirma que são povos de “origens múltiplas, todos eles foram transformados – na visão dos europeus – em Africanos, como se existisse semelhança para vários povos, línguas, culturas e religiões diferentes” (GOMES, 2015, p. 8).

Por isso, por meio das entrevistas e das trocas informais com os membros da comunidade, foi possível compreender que o nosso jeito simples de viver requer cuidado e atenção para manter nossa maior qualidade que é a identidade de ser um Quilombola, mantendo a tradição adquirida ao longo do tempo e cuidando da terra, o maior bem da comunidade. Para nós Kalunga, as portas estão sempre abertas para receber pessoas, sendo satisfatório poder compartilhar experiências através de aconchegar alguém totalmente desconhecido. Sentimos felizes em receber pessoas de fora na comunidade, temos a qualidade de usar o coração em tudo, e com os visitantes não é diferente.

As práticas do turismo na comunidade estão ligadas à sua cultura, ancorado então pelas práticas tradicionais. As festas, por exemplo, por terem datas definidas todos os anos, são bem conhecidas e é comum receber as visitas de turistas. Além destas, a Romaria de senhora d’Abadia é a principal a receber grande fluxo de pessoas, com duração de 03/04 dias, é aberta ao público onde é mostrado de tudo um pouco da nossa cultura local. Na festa é celebrado impérios, onde tem Rei e rainha, folia, batizado, crisma, casamento e etc.

De maneira pessoal, percebe-se cada vez mais que o turismo está crescendo na comunidade, pelo fato de estarmos demonstrando a nossa vivência resumida em alguns dias. Para a comunidade, é importante receber a visita deles ali porque há um ganho de visibilidade e expansão das relações, comparando como éramos anos atrás, onde até o acesso à comunidade era difícil.

As pesquisas feitas por Kalungas universitários relacionadas à comunidade, sem

dúvidas também têm sido extremamente importantes, a forma de trazer e mostrar o que temos ali, através de uma pesquisa em que o leitor vai querer vivenciar algo que chamou a atenção.

Entre as festas, celebrações e outras, o tradicional arroz de pilão que é usado por nós, no nosso dia a dia e também nas festas populares, chega a contribuir com o crescimento do turismo. O consumo feito nas festas, os brindes dados por amigos dali, faz com que levem pra fora a lembrança que experimentou algo novo, com isso volta mais vezes, ou até mesmo compartilha a ideia para novos grupos irem conhecer a comunidade, a cultura e assim positivamente o turismo é bom ali pra gente.

Assim, o turismo de base comunitária, ao conectar experiências entre as pessoas, mesmo através de diferentes realidades de vida, pode também mostrar como pessoas de cultura totalmente diferente conseguem se adaptar em um novo meio. Sendo assim, essa forma de turismo objetivo valorizar a cultura local, a proteção territorial, além de valorizar a cultura do povo das comunidades tradicionais, respeitando a cultura/modo de viver.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo atingiu o seu objetivo ao analisar a plantação de roça de toco na comunidade Vão de Almas, revelando como a tradição persiste viva e assegura autonomia e liberdade aos moradores. Apesar de observar alguns obstáculos - principalmente em relação à desistência de plantar devido a pouca mão-de-obra, e mudança de alguns moradores da comunidade para a cidade, é possível perceber que a roça de arroz é uma forma de expressar culturalmente os saberes tradicionais existentes, tendo um significado muito importante para a comunidade.

Essa redução de cultivo de roça na comunidade pode deixar de lado alguns feitos pertinentes da autenticidade da mesma, indicando um agravamento da troca dos alimentos cultivados no quilombo, para uma dependência dos alimentos dos comércios urbanos, gerando assim uma perda da autonomia produtiva da comunidade. Do ponto de vista da soberania alimentar, esses aspectos são inevitáveis para buscar a segurança alimentar e nutricional das pessoas, por isso deve ser o foco de políticas públicas específicas que ajudam a autonomia da produção local.

Diante dos diferentes temas tratados neste estudo, observa-se que, para adoção das atividades referentes ao cultivo de arroz, necessita-se em primeiro lugar chegar em um bom senso, pois as opiniões são complexas e de amplas definições, que intervêm diretamente na forma de se abordar o assunto.

Além disso, vale ressaltar que a roça de arroz tem grande valor sociocultural que se relaciona com os interesses turísticos, já que os diversos pratos culinários que podem ser feitos na comunidade e saboreado pelos visitantes\turistas, agregam valores econômicos, pois geram rendas e emprego para os moradores. Daí a importância deste trabalho, que é mostrar para a comunidade e aos turistas como o arroz tem um valor fundamental cultural.

Entender a existência de diferentes maneiras de mostrar os costumes e, expor a cultura, preservando essa tradição mantém a história da comunidade viva, a atividade praticada do cultivo do arroz revelou o hábito que pode ser perdido, mas a persistência do cultivo gera impactos positivos. Os interesses do turismo cultural a todas as partes em interesse, desde que sua intenção seja uma prática consistente e responsável, afinal, a história de uma pessoa está entrando em contato diretamente com os resultados futuros dos valores praticados desde os ancestrais.

Visando contribuir com a visibilidade da roça de arroz na comunidade Vão de Almas, bem como despertar os mais jovens para a necessidade da valorização e continuidade dessa importante tradição, sugere-se a elaboração de novos estudos na comunidade, como estratégia para gerar impactos positivos na renda, alimentação, cultura e na proteção do meio ambiente da comunidade.

REFERÊNCIAS

ALCÂNTARA, A. “Vão Das Almas, Local de Ricas Tradições.” **Jornal Diário Do Norte**, 2016, www.jornaldiariodonorte.com.br/noticias/vao-das-almas-local-de-ricas-tradicoes-14082331. Acesso de 18 jan. 2023.

ALMEIDA, M. G. de. Território quilombola, desenvolvimento e turismo no nordeste de Goiás. Raega - O Espaço Geográfico em Análise, [S.L.], v. 40, p. 64 - 137, 23 ago. 2017. **Universidade Federal do Paraná**.

ALMEIDA, R. Imagem ilustrativa de rancho improvisado na roça para abrigo durante o cultivo da roça de arroz, 2017. Disponível em: http://tyba.com.br/br/registro/cd361_197.jpg/- Barracas-no-acampamento-Liberdade-do-Movimento-dos-Trabalhadores-Rurais-Sem-Terra---Coronel-Pacheco---Minas-Gerais-MG---Brasil. Acesso: 18 de dezembro de 2022.

ARAÚJO, S. Plantação de arroz apresenta aumento no custo de produção em 2022. Dia rural. Disponível: <https://diarural.com.br/plantacao-de-arroz-apresenta-aumento-no-custo-de-producao-em-2022>.

BAIOCCHI, M.N. Kalunga: Povo da Terra. Goiânia: **Ed. Da UFG**, 2006.

BEUREN, I. M. (Org). Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BORGE, D. Imagem ilustrativa do equipamento matraca, utilizado na plantação de arroz com máquina, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Mnsc8cTSULs>. Acesso: 18 de dezembro de 2022.

CUNHA, V. F. da. O Calendário Agrícola na Comunidade Kalunga Vão de Almas: uma proposição a partir das práticas de manejo da mandioca. **Dissertação de Mestrado** - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília - Brasília-DF, 2018.

FERNANDES, C. R. Saberes e Sabores Kalungas: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares (Dissertação). **Mestrado em Desenvolvimento Sustentável**, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

GOMES. F. S. dos. Mocambos e quilombos: uma história do campesinato negro no Brasil. São Paulo: **Claro Enigma**, 2015.

GUIMARÃES, D. Imagem do batedor feito de paus longos e fortes (onde se arrancar as sementes dos cachos) para suportar o bater do punhado dos pés de arroz. **Assessoria de Comunicação FETAEG**. Disponível em: <http://www.contag.org.br/indexdet2.php?modulo=portal&acao=interna2&codpag=101&id=12228&mt=1&nw=1&ano=&mes=>. Acesso: 18 de dezembro de 2022.

MAGALHÃES, N. A. **Terra: memória, imagem e raízes da vida**. Textos de História, vol. 12, n° 1/2, 2004.

MARINHO, T. A. Identidade e Territorialidade entre os Kalunga do Vão do Moleque. 2008. 208 fl. **Dissertação (de Mestrado em Sociologia)** - Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2008.

MORAES, C. C. de A. Turismo de experiência e interpretação em museu. São Paulo: **Editora Senac**, 2010.

MOREIRA, H.; CALEFFE, L. G. Metodologia da pesquisa para o professor pesquisador. Rio de Janeiro: **Lamparina**, 2008.

MOURA, G. Uma história do povo Kalunga. Brasília DF: **MEC, Secretaria de Educação Fundamental**, 2007.

OLIVEIRA, F. S.; MADRUGA, Z. E. F. **Etnomatemática e Candomblé: a mística numérica por trás dos ritos**. Revista Educação Matemática em Foco. Polissemia Etnomatemática, v. 7 n. 2, 2018.

PETROLI, V. **Imagem ilustrativa do aceiro (barreira larga e bem limpa se torna a divisão do mato seco) que serve para impedir a propagação do fogo nos lugares indesejados**. Disponível em: <https://www.agroolhar.com.br/noticias/exibir.asp?id=16308¬icia=construcao-de-aceiros-e-locais-de-captacao-de-agua-ajudam-na-prevencao-de-queimadas>. Acesso: 18 de dezembro de 2022.

PROJETO HOMEM DO CAMPO. **Limpeza de grãos de Arroz utilizando os utensílios: pilão e o quibano**, 2010.

REGIONAL. Cultivo da cultura do Arroz no ponto de colheita, 2023. Disponível em: <https://regional24h.com.br/blog/vamosfalaroagro/92-ponto-de-colheita-do-arroz.html>

RODRIGUES, C. S. D. Tessituras da racionalidade pedagógica na docência universitária: narrativas de professores formadores. **Tese (Doutorado em Educação)**. 259f. Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2016.

RODRIGUES, C. G. SUSSAS E CURRALEIRAS KALUNGAS: na Folia do Divino Pai Eterno da cidade de Cavalcante-GO e na Festa de Santo Antônio da comunidade do Engenho

II. Dissertação (Mestrado em Música) - Programa de Pós-Graduação da Escola de Música e Artes Cênicas da Universidade Federal de Goiás 2011.

SALLES, G. V. F. Economia e Escravidão na Capitania de Goyaz. Goiânia: **Cegraf - UFG**, 1992.

SILVA JR, A. R. Festejo quilombola: o Kalunga, o divino, o verso. IV ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. **Faculdade de Comunicação/UFB**, Salvador, 2008.

UNGARELLI, D. B. A comunidade quilombola do Engenho II: cultura, produção de

alimentos e ecologia dos saberes. **(Dissertação de Mestrado)** – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável, Universidade Nacional de Brasília, Brasília, 2009.

APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTAS

1) Sobre a plantação de arroz

Você ou alguém da sua família ainda realiza a plantação da roça de arroz na comunidade?

Como é feita a plantação? Poderia detalhar o processo? Quais são as etapas principais? Quais as principais funções dos membros da comunidade na produção da roça de arroz?

(quem da família faz o que, plantação é feita coletivamente, é feita por grupo familiar)?

2) Memórias

Com quem aprendeu essas práticas?

Quais as primeiras memórias em relação a plantação de arroz? Tem alguma história (narrativa) que você se lembre ou que chame a atenção?

Você conserva esse conhecimento? Acha que conseguirá passar adiante esses saberes? O que a plantação coletiva na roça representa em sua vida?

Em sua opinião, qual a importância da plantação do arroz e outros alimentos no Vão de Almas?

3) Consumo

Você consome o arroz produzido pela comunidade ou faz a compra em outros lugares?

4) Culinária

Você sabe os principais preparos culinários produzidos a partir do arroz?

Você conhece alguma receita? Essa receita é comercializada ou consumida pela própria comunidade?

5) Cultura

Existe algum festejo ou alguma celebração cultural relacionada a plantação de arroz ou outras plantações?

6) Turismo

Como avalia o turismo na comunidade; existe o envolvimento com práticas culturais; como, em sua opinião, poderia ser envolvido os saberes e fazeres da comunidade na prática do turismo?

Tabela 1 - Dados pessoais dos entrevistados da comunidade Vão de Almas, localizada no interior do Estado de Goiás, no município de Cavalcante.

Entrevistado	Idade	Gênero	Grau de Parentesco
1	68	Masculino	Pai
2	37	Masculino	Irmão
3	27	Masculino	Amigo
4	40	Masculino	Amigo
5	50	Masculino	Tio
6	19	Feminino	Cunhada
7	62	Feminino	Tia

Fonte: Arquivo pessoal (2020).