

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB  
Instituto de Ciências Humanas  
Departamento de Geografia  
Programa de Pós-Graduação em Geografia - PPGGEA

**SANKOFA NA COZINHA CERRATENSE:  
TECITURAS GEO-HISTÓRICAS DE MEMÓRIAS IDENTITÁRIAS**

**THAMYRIS CARVALHO ANDRADE**

Orientador: Prof. Dr. Neio Campos

Brasília – Distrito Federal

Julho - 2025

THAMYRIS CARVALHO ANDRADE

**SANKOFA NA COZINHA CERRATENSE:  
TECITURAS GEO-HISTÓRICAS DE MEMÓRIAS IDENTITÁRIAS**

Tese de Doutorado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Geografia do Departamento de Geografia da Universidade de Brasília, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutora em Geografia.

**Orientador:** Prof. Dr. Neio Campos

Brasília – Distrito Federal

Julho - 2025

Andrade, Thamyris Carvalho

SANKOFA NA COZINHA CERRATENSE: TECITURAS GEO-HISTÓRICAS DE MEMÓRIAS IDENTITÁRIAS / Thamyris Carvalho Andrade; Orientador: Neio Campos.

Brasília, 2025

230 p.

Tese (Doutorado - Doutorado em Geografia) – Universidade de Brasília, 2025.

THAMYRIS CARVALHO ANDRADE

**SANKOFA NA COZINHA CERRATENSE:  
TECITURAS GEO-HISTÓRICAS DE MEMÓRIAS IDENTITÁRIAS**

BANCA EXAMINADORA

Banca de Defesa de Doutorado da discente Thamyris Carvalho Andrade, realizada em  
22 de agosto de 2025, com participação dos seguintes membros:

---

Prof. Dr. Neio Campos – Orientador  
Universidade de Brasília - PPGGEA

---

Profa. Dra. Marutschka Martini Moesch  
Universidade de Brasília - Centro de Excelência em Turismo/CET

---

Profa. Dra. Sonia de Souza Mendonça Menezes  
Universidade Federal de Sergipe - UFS

---

Profa. Dra. Lourence Cristine Alves  
Universidade Federal da Bahia - UFBA

---

Profa. Dra. Ellen Fensterseifer Woortmann  
PPGAS/Antropologia - Universidade de Brasília

**Brasília, DF**

**Julho, 2025**



*“Sobre a terra há de viver sempre o mais forte”*

Itamar Vieira Junior (2019)

## RESUMO

Esta pesquisa parte do pressuposto de que cozinhas tradicionais não são construções aleatórias, mas expressões diretas das relações entre necessidades humanas, biodiversidade local e saberes coletivos acumulados. O foco recai sobre a formação da cozinha cerratense, especialmente nas regiões do nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano — territórios historicamente habitados por comunidades rurais: indígenas e negras, cujas práticas alimentares foram moldadas por adversidades, resistências e trocas culturais. O problema central da investigação reside na dialética do apagamento e da negação da história alimentar das populações do Cerrado. Esse processo teve início com a domesticação milenar praticada por grupos indígenas, foi interrompido e negado pelos colonizadores europeus, e posteriormente ressignificado pelos negros africanos escravizados que, nos quilombos, reconstruíram formas de vida a partir dos insumos disponíveis e dos saberes ancestrais vindos da África. A sinergia entre essas experiências e o conhecimento de grupos indígenas refugiados nos quilombos configurou uma cozinha marcada pela adaptação e criatividade. O recorte temporal da pesquisa abrange do século XVII até os dias atuais. A investigação adota uma abordagem etnometodológica, ancorada em estudos de geo-história, para compreender a constituição da alimentação como patrimônio. São analisados elementos como técnicas culinárias, instrumentos tradicionais, insumos regionais e simbolismos cotidianos. A oralidade é valorizada como instrumento legítimo de transmissão de saberes, em contraponto à hegemonia da escrita, evidenciando a cozinha como lugar de memória, pertencimento e vínculo com a terra. A vivência da autora no Cerrado e sua atuação como docente da Universidade Federal do Tocantins favoreceram o desenvolvimento de ações de pesquisa e extensão, como o projeto “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”. Dentre seus desdobramentos, destacam-se a criação do Festival Gastronômico de Arraias (2017–2020), a implantação de um laboratório de gastronomia e a participação em documentários sobre alimentação e heranças africanas no Brasil. A tese organiza-se em três eixos, inspirados no provérbio africano Sankofa: (I) Visitar o passado, abordando transumância, sertão, cerrado, africanidades e os legados femininos negros; (II) Ressignificar o presente, com ênfase na metodologia e nos conceitos de campo e habitus de Bourdieu, analisando o sistema alimentar, os saberes etnobiológicos e o ativismo alimentar; (III) Construir um futuro melhor, que articula os resultados do campo às memórias familiares da autora e às experiências de transumância do seu bisavô. A partir dessas vivências, desenvolve-se uma reflexão sobre a herança alimentar cerratense, entrelaçada às histórias de família e aos modos de vida no Cerrado. Essas trajetórias culminam na identificação das estruturas estruturantes da cozinha cerratense, revelando como as práticas alimentares se configuram não apenas como estratégias de sobrevivência, mas como formas de resistência, memória e identidade cultural. A pesquisa defende a cozinha como espaço ampliado — que vai além da casa e abrange produção, preparo, rituais e memória coletiva —, propondo o reconhecimento da cozinha cerratense como patrimônio cultural, enraizado em saberes ancestrais e em convivência harmônica com o bioma.

**Palavras-chave:** Cozinha tradicional, Bioma Cerrado, Decolonialidade, Patrimônio Cultural, Geografia de Alimentos, Território.

## ABSTRACT

This research is based on the premise that traditional kitchens are not random constructions, but direct expressions of the relationships between human needs, local biodiversity, and collectively accumulated knowledge. The study focuses on the formation of Cerrado cuisine, particularly in the regions of northeastern Goiás, southeastern Tocantins, and western Bahia—territories historically inhabited by Indigenous, Afro-descendant, and rural communities, whose food practices have been shaped by adversity, resistance, and cultural exchange. The central problem of the investigation lies in the dialectic of erasure and denial surrounding the food history of the Cerrado peoples. This process began with the millennia-old domestication practices of Indigenous groups, was interrupted and devalued by European colonizers, and was later re-signified by enslaved Africans who, within quilombos, restructured ways of life using available resources and ancestral wisdom. The convergence of these experiences with Indigenous knowledge—especially of groups who sought refuge in quilombos after territorial loss—gave rise to a cuisine marked by adaptation, creativity, and resistance. The temporal scope of this research spans from the 17th century to the present day. An ethnomethodological approach, grounded in geo-historical studies, is adopted to understand food as cultural heritage, structured by culinary techniques, traditional tools, regional ingredients, and everyday symbolisms. Orality is recognized as a legitimate means of transmitting knowledge, in contrast to the dominance of written traditions, positioning food practices as expressions of ways of life, memory, and deep-rooted ties to the land. The author's lived experience in the Cerrado and her academic role at the Federal University of Tocantins enabled the development of research and outreach initiatives, including the project “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado.” Outcomes of this work include the creation of the Gastronomic Festival of Arraias (2017–2020), the implementation of a culinary laboratory, and participation in documentaries on Brazilian cuisine and African heritage. The thesis is organized into three main axes, inspired by the African proverb *Sankofa*: (I) Revisiting the past, which explores concepts such as transhumance, hinterland, cerrado, geo-history, and Africanities, as well as ancestral food practices and the erasure of Black female legacies; (II) Re-signifying the present, which presents the study area and the methodological framework based on participant observation and Bourdieu's concepts of field and habitus, analyzing the Cerrado food system, colonial marks, ethnobiological knowledge, and food activism; (III) Building a better future, which systematizes fieldwork findings and interweaves them with the researcher's family memories and the transhumant journeys of her great-grandfather. These lived experiences inform a reflection on the Cerrado's food heritage, revealing how food practices serve not only as survival strategies but also as powerful expressions of memory, identity, and cultural resilience. The research advocates for an expanded understanding of the kitchen—not limited to domestic space, but encompassing production, preparation, ritual, and collective memory—and proposes the recognition of Cerrado cuisine as cultural heritage, rooted in ancestral knowledge and a harmonious relationship with the biome.

**Keywords:** Traditional cuisine; Cerrado biome; Decoloniality; Cultural heritage; Food geography; Territory.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Travessia de carro de boi (Festa de São Sebastião - Chapada Gaúcha - MG).....	27
Figura 2: Mapa de localização do bioma Cerrado.....	29
Figura 3: Mapa de Goiás pré-constituição de 1988.....	35
Figura 4: Meu bisavô João Rodrigues de Carvalho e seu cavalo, Canguçu.....	42
Figura 5: Oficina de Feitura de Farinha de Mandioca com as crianças da Comunidade Quilombola Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás (2024) .....	47
Figura 6: Adinkras que representam Sankofa .....	52
Figura 7: Zonas e Sítios de Quilombos e movimentos sociais das populações africanas .....	55
Figura 8: População Quilombola residente no Brasil.....	56
Figura 9: Dona Conceição e a produção de farinha de mandioca / Comunidade Quilombola Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás .....	58
Figura 10: Engenho de Bois .....	64
Figura 11: Moenda elétrica .....	65
Figura 12: Extração da seiva da Mutamba .....	66
Figura 13: Processo de decantação a partir da seiva da Mutamba .....	67
Figura 14: Limpeza do tacho com bagaço de cana .....	67
Figura 15: Preparo das folhas de bananeira e das caixas para depositar o caldo apurado.....	68
Figura 16: Caldo apurado e o ponto de bala.....	69
Figura 17: Caldo despejado na gamela .....	70
Figura 18: Caldo na gamela para pré-secagem .....	70
Figura 19: Rapaduras em secagem.....	71
Figura 20: Rapadura nas caixas de secagem .....	71
Figura 21: Feitura do açúcar mascavo.....	72
Figura 22: Produtos obtidos na vivência de feitura de rapadura .....	72
Figura 23: Festejo de Santo Reis - Território Kalunga / Engenho II.....	76
Figura 24: Mapa do Recorte espacial da tese .....	78
Figura 25: Árvore genealógica - Tronco familiar materno .....	80
Figura 26: Caminhos metodológicos.....	89
Figura 27: Geo-história enquanto método interpretativo .....	91
Figura 28: Terreiro de Dona Lió (Território Kalunga - Comunidade Ema - Teresina de Goiás-GO).....	93
Figura 29: Território de Observação .....	95
Figura 30: Carne de sol .....	102
Figura 31: Mapa das Referências Territoriais dos Principais Ciclos Econômicos Coloniais e Imperiais e Antigos Quilombos do Brasil - Século XVII - XIX.....	105
Figura 32: Mulheres portadoras de Bócio em Goiás - 1912.....	109
Figura 33: Ocorrências de bócio entre grupos indígenas no Cerrado .....	110
Figura 34: Ossos normais e ossos com raquitismo.....	112
Figura 35: Bisa Hermínia e Tia Belanísia .....	113

Figura 36: Preparo da comida no Festejo de Santo Reis .....	119
Figura 37: Carne de sol em processo de secagem .....	126
Figura 38: Quibebe preparado para as gravações do documentário Sankofa.....	127
Figura 39: Paçoca de carne de sol, arroz e feijão .....	128
Figura 40: Galinha caipira preparada para as gravações do documentário Sankofa	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.....	129
Figura 41: Bolo de arroz preparado para as gravações do documentário Sankofa	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.....	130
Figura 42: Arroz sirigado (Festival Gastronômico de Arraias - 2019) .....	131
Figura 43: Arroz com pequi e carne de sol preparado para as gravações do documentário Sankofa	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.....	132
Figura 44: Refogado de abóbora para a Festa de Santo Reis no Território Kalunga - Engenho II	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.....	133
Figura 45: Moringa artesanal feita pela Dona Andreлина (Dona Dona) em Arraias-TO	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.....	134
Figura 46: Abóbora cabeça - Laboratório de Gastronomia - UFT .....	134
Figura 47: Produção de rapadura (Comunidade Quilombola Kalunga do Mimoso).....	135
Figura 48: Forno à lenha feito de cupinzeiro (Memorial do Cerrado - PUC Goiás).....	138
Figura 49: Forno de barro (Comunidade Quilombola Buraquinhos - Chapada Gaúcha/MG) ..	139
Figura 50: Forno para secagem de farinha e beiju (Memorial do Cerrado - PUC Goiás).....	140
Figura 51: Fornalha de barro (Memorial do Cerrado - PUC Goiás) .....	141
Figura 52: Pilão de madeira - Memorial do Cerrado - PUC Goiás .....	142
Figura 53: Pilão de madeira (Território Kalunga - Comunidade Quilombola do Engenho II)	
Fonte: Thamyris Andrade, 2019.....	143
Figura 54: Pilão de madeira (Quilombo Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás-GO)....	143
Figura 55: Caixa de secagem da carne de sol (Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra- Arraias/TO) .....	144
Figura 56: Mantas de carne de sol no varal – Vão de Almas / Cavalcante - GO).....	145
Figura 57: Festa de Santo Reis - Território Kalunga - Comunidade Quilombola Engenho II ..	146
Figura 58: Fogão à lenha - Comunidade Quilombola Buraquinhos - MG .....	147
Figura 59: Fogão à lenha - Território Kalunga - Comunidade Quilombola Engenho II – Cavalcante/GO .....	147
Figura 60: Fogão à lenha de chão com estrutura de tijolos (Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental/GO)	
Fonte: Thamyris Andrade, 2024 .....	147
Figura 61: Fogão à lenha de chão com estrutura de tijolos (Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental - GO).....	148
Figura 62: Fruto do Tinguí .....	149
Figura 63: Oficina de sabão - Memorial do Cerrado - PUC Goiânia .....	149
Figura 64: Jirau tradicional Terena, feito de bambu, no Centro de Formação Kayanás. ....	150
Figura 65: Diferentes gamelas emborcadas - Memorial do Cerrado - PUC Goiás .....	151
Figura 66: Medidores de madeira.....	152
Figura 67: Balança artesanal .....	152
Figura 68: Tacho de ferro fundido - Memorial do Cerrado - PUC Goiás .....	153
Figura 69: Tacho de cobre, herança da família Meireles .....	154
Figura 70: Tacho de cobre, presente do meu sogro.....	155
Figura 71: Baru (Dipteryx alata) .....	158

Figura 72: Castanha de baru <i>in natura</i> e castanha de baru torrada e descascada .....	159
Figura 73: Croc croc de Baru (Paçoca doce de castanha de baru) .....	160
Figura 74: Canjica doce com paçoca de castanha de baru .....	160
Figura 75: Palmeira de Buriti (Parque Nacional Grande Sertão Veredas).....	161
Figura 76: Buriti ( <i>Mauritia flexuosa</i> ).....	162
Figura 77: Sorvete de buriti com calda de caju.....	163
Figura 78: Doce de buriti .....	164
Figura 79: Barracas da Sociobiodiversidade (BR 040) .....	165
Figura 80: Cajuzinho do Cerrado .....	166
Figura 81: Compota de cajuzinho-do-cerrado.....	168
Figura 82: Cajuzinho-passa.....	169
Figura 83: Figura 83: Jenipapo ( <i>Genipa americana</i> ) .....	170
Figura 84: Licor de Jenipapo.....	171
Figura 85: Infusão do jenipapo para a produção do licor.....	172
Figura 86: Licor de Jenipapo.....	173
Figura 87: Pequi ( <i>Caryocar brasiliense</i> ).....	174
Figura 88: Arroz com pequi (Festa do Marmelo - Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental / GO)	
Fonte: Thamyras Andrade, jan 2024.....	175
Figura 89: Flor de Pequi.....	176
Figura 90: Torta de frango caipira com pequi e chips de banana.....	177
Figura 91: Flyer da alimentação escolar.....	179
Figura 92: Dona Ana e Seu Zilas .....	180
Figura 93: Visita técnica realizada ao Sítio Boca do Mato .....	181
Figura 94: Quibebe de mandioca com carne de sol – Gravação do documentário Sankofa .....	183
Figura 95: Biscoito frito da tia Maria.....	185
Figura 96: Secagem de caroços de massa puba.....	187
Figura 97: Bolo de puba.....	188
Figura 98: Carne de Lata.....	189
Figura 99: Galinha caipira da Tia Neta .....	192
Figura 100: Tia Neta e minha mãe, Dilvanice no Povoado Angico - São Desidério/BA .....	195
Figura 101: Mantas de carne de sol - Vão de Almas - Território Kalunga .....	197
Figura 102: Quibebe de mandioca com carne de sol.....	199
Figura 103: Mapa de localização dos Campos realizados.....	203
Figura 104: Tia Neta em sua participação no IV Festival Gastronômico de Arraias-TO .....	205
Figura 105: Tia Neta – Povoado do Angico/BA .....	205
Figura 106: Massa de jinete .....	207
Figura 107: Jinete assado .....	208
Figura 108: Adjalmo Rodrigues de Carvalho (Meu avô) - São Desidério/Bahia.....	224
Figura 109: Visita de parentes do Goiás à Bahia .....	224
Figura 110: Reisado - São Desidério/Bahia .....	225
Figura 111: Hermínia Cavalcante Oliveira (Minha bisavó).....	225
Figura 112: Tia Belaniza (Esposa do meu tio avô Jesulino ) e minha bisavó .....	225
Figura 113: Meu bisavô à direita e seu amigo à esquerda.....	226
Figura 114: Tia Herminisia e seu esposo (ao fundo), Tia Neuza e meu avô (ao fundo), ao lado do meu avô, o tio José, seu irmão, esposo da tia Neuza.....	226

Figura 115: Velório da minha tia avó Herminísia Rodrigues de Carvalho .....	226
Figura 116: Tio Erasmo e Tia Herminísia (irmãos) .....	227
Figura 117: Minha tia Diza, minha avó Cleonice e meu tio João. ....	227
Figura 118: Roça do meu avô Adjalmo (Parcela das terras que foram do meu bisavô) .....	228
Figura 119: Tio Geovah Carvalho em frente a sua casa (Primo de meu avô Adjalmo) .....	228
Figura 120: Tio Geovah Carvalho e tio Erasmo Carvalho (irmão de meu avô) .....	228
Figura 121: Tios e eu na praça da igreja – Povoado do Angico .....	229
Figura 122: Minha mãe e os tios - Povoado do Angico .....	229
Figura 123: Tio Zuza (José Liandro) ´ Ceilândia .....	229
Figura 124: Eu, Tio Zuza, Minha mãe e Tia Terezinha .....	229

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Comunidades quilombolas certificadas pela Fundação Palmares no território estudado. .....	57
Tabela 2: Roteiro de observação do terreiro (quintal).....	96
Tabela 3: Roteiro de Entrevista.....	98
Tabela 4: Campos realizados durante a escrita da tese .....	203



## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	20
SEÇÃO I - VISITAR O PASSADO .....	26
1. TRANSUMÂNCIAS CERRATENSES: IDENTIDADE E SINGULARIDADES DE GRUPOS E COMUNIDADES NO CERRADO .....	27
1.1 Do Sertão ao Cerrado: Grupos e Comunidades Tradicionais .....	28
1.2 Escrevivências Cerratenses, Modos de vida e Transmissão de Saberes .....	35
1.2.1 Transumâncias nos Sertões .....	38
1.3 Transumâncias nos Sertões Cerratenses: As viagens do meu bisavô .....	41
2 GEO-HISTÓRIA COMO EXERCÍCIO DE <i>SANKOFA</i> .....	47
2.1 Geo-história e a África brasileira .....	48
3 TERRA E ALIMENTAÇÃO .....	58
3.1 Interdependência e dádiva .....	59
3.2 Abundância, Práticas e Perpetuação do Saber-fazer: A feitura de rapadura .....	62
3.2.1 Etnografia da produção de Rapadura no Quilombo do Povoado do Moinho/Alto Paraíso-GO .....	63
3.2.2 As contradições do romântico processo de produção da Rapadura .....	73
SEÇÃO II – RESSIGNIFICAR O PRESENTE .....	75
4 ENCRUZILHADAS E RUPTURAS DE FRONTEIRAS: OS ITINERÁRIOS DA PESQUISA .....	76
4.1 Área de Estudo .....	77
4.2 Alimentação e Gastronomia: Invisibilidades e usurpações de histórias e legados das mulheres negras na formação da cozinha brasileira .....	82
4.3 Percurso Metodológico: Observação participante do campo das experiências da cozinha cerratense .....	88
4.4 O <i>Habitus</i> de Bourdieu e as Escolhas Alimentares Cerratenses .....	100
5 “DI CUMÊ”: O SISTEMA ALIMENTAR NO CERRADO .....	102
5.1 Entre a Terra e o Prato: Ação Colonial, Fome e Rupturas Alimentares no Cerrado .....	103
5.2 Alimentação, Moléstias e Cura: A Farmacopeia Tradicional do Cerrado .....	108
5.3 Cozinha Cerratense: Encruzilhada de Saberes Afro-Indígenas .....	116
5.3.1 Representação simbólica da Alimentação no Cerrado .....	117
5.3.2 O Saber-fazer cerratense .....	121
5.3.3 Insumos da dieta alimentar cerratense .....	126
5.3.4 Instrumentos e Técnicas Instrumentais e Culinárias .....	136
5.4 O Cerrado em Frutos: Memória, Etnobiologia e Sociobiodiversidade .....	156

5.4.1	Baru ( <i>Dipteryx alata</i> ) .....	158
5.4.2	Buriti ( <i>Mauritia flexuosa</i> ).....	161
5.4.3	Cajuzinho-do-cerrado ( <i>Anacardium humile</i> ).....	166
5.4.4	Jenipapo ( <i>Genipa americana</i> ) .....	170
5.4.5	Pequi ( <i>Caryocar brasiliense</i> ) .....	174
5.5	Movimentos, Ativistas, Leis e iniciativas pró-Cerrado.....	178
6	Receitas com Memória: Histórias que ressignificam .....	183
6.1	Biscoito frito .....	184
6.2	Bolo de arroz caipira.....	186
6.3	Bolo de puba .....	187
6.4	Carne de lata .....	189
6.5	Costela com Mandioca e farinha.....	191
6.6	Galinha caipira.....	192
6.7	Licor de jenipapo .....	195
6.8	Paçoca de Carne de sol .....	197
6.9	Quibebe de mandioca com carne de sol.....	199
	SEÇÃO III – CONSTRUIR UM FUTURO MELHOR.....	201
7	PROCESSOS DO SABER-FAZER.....	202
7.1	Entre Gerações, a Herança Alimentar no Cerrado: Enetina Rocha de Menezes .....	204
8	ESTRUTURAS ESTRUTURANTES DA COZINHA CERRATENSE .....	211
	REFERÊNCIAS .....	219
	APÊNDICES.....	224
A.	Álbum de fotografia .....	224

## DEDICATÓRIA

*“As palavras dos mais velhos são sementes de palmeiras;  
brotam e se transformam em alimento”*

(Países Ibíbio, Nigéria).

Dedico este trabalho aos meus mais velhos, fontes vivas de consulta e parceria nessa escrivência:

Ao José Liandro de Campos (85 anos), meu tio avô, filho do meu bisavô *João Rodrigues de Carvalho*. Único filho que não recebeu o sobrenome do pai, pois tratava-se de um filho “fora do casamento”, concebido numa das viagens de soltura do gado e comércios. Sua mãe morava na região de Aurora do Tocantins - GO, e em favor de sua morte precoce, ainda criança seguiu para a Bahia com o pai, para viver com os demais irmãos e a esposa de seu pai, a minha bisavó *Hermínia Cavalcante Oliveira*.

À Enetina Rocha de Menezes (82 anos), prima do meu avô *Adjalmo Rodrigues de Carvalho*, comadre e grande amiga da minha avó *Cleonice Santana de Carvalho*. Devido à sua gentileza, força e presença, acredito na herança matriarcal que ela carrega. Para mim, a maior referência de cozinheira que temos na família, não só pelos feitos triviais, mas pelo uso dos frutos do Cerrado que ela continua a produzir em seus licores, bolos e doces.

À Adinicy Santana de Carvalho Andrade (69 anos), minha tia, filha de *Adjalmo Rodrigues de Carvalho* e *Cleonice Santana de Carvalho*. Como primogênita sustentou grande parte das necessidades da família, cuidou dos irmãos mais novos. Quando já casada, trouxe muitos deles para morar em sua casa em Brasília. Uma cozinheira de mão cheia, que nos tempos de enorme escassez, sempre fazia o alimento render.

À Dilvanice Santana de Carvalho Andrade (58 anos), minha mãe, filha de *Adjalmo Rodrigues de Carvalho* e *Cleonice Santana de Carvalho*. Mensageira de grande parte das memórias familiares aqui escritas, especialmente sobre minha bisavó, *Apolinária de Souza*, por quem ela diz que guardo grandes semelhanças.

## AGRADECIMENTOS

*“We are the manifestation of the imagination of those who came before us and did not give up... And there will be people joining somewhere, 200 years from now, who will be grateful for what we did in this short period we were together”* Angela Davis<sup>1</sup>

“Nós somos a manifestação da imaginação daqueles que vieram antes de nós e que não desistiram... E haverá pessoas juntando-se em algum lugar, daqui a 200 anos, que serão gratas pelo que fizemos nesse curto período em que estivemos juntos.”

Cheguei até aqui porque elas e eles vieram antes de mim — abrindo caminhos, conquistando espaços e permitindo a minha chegada. Serei a primeira doutora da minha família, tanto do lado paterno quanto materno. E como nos ensina Conceição Evaristo: “o importante não é ser o primeiro ou a primeira, o importante é abrir caminhos.” Que este título sirva para que minhas primas, minhas sobrinhas e, quem sabe, meus filhos vejam na minha trajetória a possibilidade concreta de também trilharem os seus próprios caminhos. Ao mesmo tempo, desejo que esse mesmo título represente, para as minhas mais velhas, um troféu conquistado por muitas mãos e por gerações inteiras que lutaram, sonharam e resistiram para que eu pudesse estar aqui.

Agradeço à minha ancestralidade por cada rota aberta, por cada gota de suor derramado em trabalhos árduos sob o sol forte do Cerrado, por cada passo dado — ainda que pequeno e singelo — pois todos foram essenciais. Cada gesto, cada resistência cotidiana, foi uma peça fundamental nessa longa travessia que me permitiu chegar até este lugar.

Agradeço ao meu pai (*in memoriam*), Domingos Santos Andrade — homem negro retinto, com pouca escolaridade formal, que partiu quando eu tinha apenas onze anos, mas deixou em mim uma vontade pulsante de vencer o racismo e as injustiças deste mundo por meio da educação. Tenho plena certeza de que ele vibra comigo em cada conquista, especialmente neste título, que carrego também em sua memória e por sua história.

Agradeço à minha mãe, Dilvanice Santana de Carvalho Andrade, mulher que inspirou cada página desta tese. Foi ela quem construiu a ponte entre o passado e o

---

<sup>1</sup> Esse trecho foi proferido por Davis durante uma conversa com Judith Butler. Nele, ela destaca a importância de reconhecer a continuidade histórica e a gratidão futura às ações que realizamos hoje, ecoando perfeitamente a ideia de herança e caminhos abertos pelas gerações anteriores.

presente, trazendo à tona as histórias de minha bisavó Apolinária e compartilhando comigo os saberes culinários que hoje transmitimos lado a lado. Graças a ela, pude registrar aqui as memórias de nossa família e transformar afeto, história e tradição em conhecimento.

Agradeço ao meu esposo, Plínio Augusto de Meireles Junior, por todo o apoio, carinho, parceria e compreensão ao longo desses anos na UnB. Desde o Mestrado, ele tem sido meu alicerce, oferecendo um ambiente de afeto e tranquilidade que me permitiu estudar, persistir e alcançar este momento.

Agradeço ao meu irmão, Matheus Carvalho Andrade, por ser inspiração de dedicação e perseverança, mostrando que a busca por uma vida melhor pode, sim, ser trilhada pelos caminhos dos estudos. Ao meu primo-irmão, Gleydson Carvalho Andrade, sou grata por todas as vezes em que me emprestou o carro, possibilitando minhas viagens de campo com generosidade e confiança. Estendo meu agradecimento aos demais familiares — especialmente às mulheres da minha família — por cada gesto de cuidado, pelas comidas quentinhas preparadas com amor, pelas palavras de incentivo e pelo apoio incondicional que sempre me fortaleceu.

Agradeço ao meu orientador, Neio Campos, por sua generosidade, paciência, acolhimento e pela liberdade concedida para que eu desenvolvesse uma pesquisa fluida, leve e, ao mesmo tempo, profundamente comprometida com os saberes que carrego. Suas orientações sensíveis e palavras de incentivo foram fundamentais para os encontros e atravessamentos dessa caminhada.

Agradeço às queridas Marutschka Moesch e Ellen Woortmann, que transitaram entre os papéis de co-orientadoras e amigas, oferecendo colo, referências valiosas e, sem dúvida, inspiração fundamental para a escrita desta tese.

Agradeço aos demais professores da Pós-Graduação em Geografia da UnB, especialmente os professores Everaldo Costa, Fernando Sobrinho, Rafael Sanzio, Ana Carolina, Gloria Vargas, Marília Peluso, Marília Steinberger e Potira Hermuche.

Agradeço à Universidade Federal do Tocantins, bem como ao grupo de colegiado em Turismo Patrimonial e Socioambiental em Turismo do Campus de Arraias pela oportunidade de cursar o doutorado com licença e remuneração integral.

Agradeço aos meus sogros, Leise e Plínio, pelo apoio constante e pelo incentivo psicológico imprescindível ao longo desta jornada de conhecimento.

Agradeço aos amigos de doutorado, Ricardo Chaves, Rosana Lacerda, especialmente as minhas amigas Juzânia Brandão e Juliana Fernandes com quem pude dividir momentos de angústias e lucidez da pesquisa;

Agradeço às amigas de mestrado, com quem mantenho até hoje contato e irmandade: Carolina Fávero, Geruza Erig, Elissélia Ramos e Carla Silva.

Agradeço aos amigos da pós-graduação em Sustentabilidade e Sociobiodiversidade no Cerrado, biólogos que me ajudam diariamente a preencher as lacunas entre minha formação e atuação: Leonardo Fraga, Lígia Cazarin, Leciane da Mata, Cleonice Pankararu e Filipe Bodens.

Agradeço às terapeutas que sustentaram meu corpo e mente ao longo dessa jornada, marcada por desafios físicos e emocionais: Kátia Zacarias (psicóloga), Miriam Lopes (terapeuta de florais), Daniele Faria Luz e Larissa Agnelo (fisioterapeutas) e Emanuella Santana (acupunturista).

Agradeço ao grupo de almas benzedoras de Brasília, que me acolheu e me conectou com minha ancestralidade no bem dizer, tornando esta jornada mais leve e acolhedora, harmonizando a ciência com a ancoragem ancestral dessa missão.

Agradeço especialmente a todas as comunidades quilombolas que me acolheram durante esta pesquisa, compartilhando comigo saberes tão valiosos e preciosos. Que eu possa honrar cada uma delas em minhas palavras e ações.

Agradeço aos amigos, que de lugares e formas distintas, contribuíram para o meu caminhar: Alessandra Santos, Angela Teberga, Mariana Tomazin, Samara Lima, Filipe Oliveira, Patrícia Caetano, Verônica Carolina, Livia Barros, Ana Rosa Santos, Luciana Resende, Minelci Paulino e Lucas Gomes.

Aos demais que, certamente, não menciono neste momento, mas que não são menos importantes, deixo meus sinceros agradecimentos por cada sorriso, palavra doce, gesto de afeto e acolhimento nos dias difíceis e desafiadores — quando tanto amor e cuidado são necessários para seguir adiante.

*I remember only that I have arrived  
and that I must not forget. . .  
The wind blows the waves across the  
Atlantic  
and without a boat I drift in spirit and in  
thought  
towards an unknown land of people taken,  
of people sold, of people with brown skin  
and bright eyes  
and names lost and homes lost and customs  
altered  
and rituals forgotten.  
. . . I strain to remember.  
I struggle in the present to understand  
your passage here to this land,  
to this new home.*

*My world  
has been created by your very survival  
by your ability to be African in America,  
your ability to plant, to grow, to build,  
to give birth, to give praise, to sing and  
dance with life  
and stare past death's pale skin and  
experience the communion of life on other  
shores.  
There is much to remember and much to  
recover  
So I will follow your spirit across the  
Atlantic  
and listen to your stories. . . scattered in  
time,  
joining me to you, to then, to now.*

*I see words in the wind and  
hear voices in grains of rice and  
see other faces in my mother's smile.  
I am going back because I must.  
I am going back because I cannot go  
further  
until I return.  
It's Sankofa Time  
and I'm going back  
so that We  
can go forward.*

Antoinette T. Jackson<sup>2</sup>

*Lembro-me apenas de que cheguei  
e que não devo esquecer...  
O vento sopra as ondas através do  
Atlântico  
e sem um barco eu flutuo em espírito e em  
pensamento  
em direção a uma terra desconhecida de  
pessoas levadas,  
de pessoas vendidas, de pessoas com pele  
morena e olhos brilhantes  
e nomes perdidos e lares perdidos e  
costumes alterados e rituais esquecidos.  
... Eu me esforço para lembrar.  
Eu me esforço no presente para entender  
sua passagem aqui para esta terra,  
para este novo lar.*

*Meu mundo  
foi criado por sua própria sobrevivência  
por sua habilidade de ser africano na  
América,  
sua habilidade de plantar, crescer,  
construir,  
dar à luz, louvar, cantar e dançar com a  
vida  
e olhar além da pele pálida da morte e  
experimentar a comunhão da vida em  
outras margens.  
Há muito para lembrar e muito para  
recuperar  
Então, seguirei seu espírito através do  
Atlântico  
e ouvirei suas histórias...  
Dispersos no tempo,  
me unindo a você, ao passado, ao presente.*

*Vejo palavras no vento e  
ouço vozes em grãos de arroz e  
vejo outros rostos no sorriso da minha mãe.  
Estou voltando porque preciso.  
Estou voltando porque não posso ir mais  
longe até retornar.  
É a Hora do Sankofa  
e eu estou voltando  
para que Nós  
possamos seguir em frente.*

Antoinette T. Jackson  
(Tradução: Thamyris Andrade)

---

<sup>2</sup> “Sankofa Time” foi escrito no período em que Antoinette T. Jackson se preparava para embarcar em uma viagem a Gana, na África Ocidental, após trabalhar em uma etnografia das comunidades vivas conectadas a sítios de plantações no sul dos Estados Unidos. (2020).

## INTRODUÇÃO

*Amongst the Akan people of Ghana, the word “Sankofa” can be broken down into three syllables— “san” (return), “ko” (go), and “fa” (take)—that can be translated into “go back and take it,” or more philosophically, go back to learn. It is often represented by the Andinkra symbol of a bird with its feet facing forward and its head tucked behind; an apt metaphor for the practice of genealogical research.*

Antoinette T. Jackson (2020)

Presumo que as cozinhas não nascem do acaso, mas sim, do resultado da soma das necessidades humanas em consonância com as disponibilidades alimentares existentes em cada território. Dessa soma, surgem os instrumentos, as criações inspiradas nas necessidades e consolidadas pela matéria prima e sabedoria dos ofícios de cada grupo humano em seus distintos modos de vida. A partir da necessidade humana de se alimentar, com os insumos disponíveis no território e os instrumentos arquitetados, surgem os sabores que na integralidade de tudo, resulta nos saberes de uma cozinha local.

Nesse contexto é possível inferir que novas cozinhas nascem como consequência dos desafios impostos entre a necessidade de alimentação e a oferta da biodiversidade. Partindo do pressuposto que todo ser humano carrega em si uma história e uma ancestralidade, é possível compreender a existência de distintas cozinhas pelo mundo, sem, no entanto, suprimir a influência real resultante das histórias e das memórias de quem as engendra. Assim, estabelecemos aqui uma lógica plural na investigação da relação sociocultural do território, Cerrado, e a produção de suas cozinhas.

No Brasil central o território primeiramente habitado por etnias indígenas e posteriormente ocupado por negros africanos escravizados, e, submetidos aos processos de colonização europeia diante da necessidade de se alimentar, somado às diferentes disponibilidades alimentares e, a sabedoria dos ofícios guardadas na memória, permitem a construção da problematização do nascimento de uma cozinha amalgamada na biodiversidade do território do Brasil Central, pelas necessidades de alimentação dos trabalhadores rurais assentados e tecida pelo conjunto dos saberes ancestrais, análise desta tese aqui defendida. Para este estudo, a proposta de investigar a cozinha existente no Cerrado do Brasil Central tem os desafios de mergulhar no território, nas vivências e nas feitura das comunidades rurais presentes na contemporaneidade. Analisar a permanência dos saberes existentes em preparos como na feitura da carne de sol, da rapadura, da galinha caipira, da carne de lata, do bolo de arroz, do licor de jenipapo, do biscoito frito



de polvilho e do doce de buriti, por exemplo, serão pontos de partida para a etnografia da cozinha cerratense aqui investigada.

A construção da problematização do nascimento de uma cozinha cerratense, sustenta-se nas memórias desta pesquisadora, pois nascida e criada no Cerrado brasileiro, de pais negros e baianos que junto de suas famílias vieram para Brasília na época da construção/inauguração da nova capital, nos anos de 1960. Embora não seja novidade, os imigrantes que para cá vieram, pouco tiveram acesso às melhores condições de vida, principalmente, em relação à moradia no DF. Como alternativa de moradia foram afastados para as áreas periféricas onde se estabeleceram a partir do trabalho árduo, da vivência com a terra e sabedoria ancestral, seu novo lugar de existência. Nesse contexto e diante dos desafios por essa realidade imposta, percebo a alimentação como um elo forte e capaz de transmoer sujeitos para suas origens, de proteger memórias, reproduzir sentimentos e reestabelecer laços.

Assim, cresci às voltas das panelas da minha avó materna, da minha mãe e das minhas tias. Observando o preparo da galinha caipira aos domingos e em dias festivos, do porco caipira nas festas de final de ano, e para os dias em que a saúde estava debilitada, tinha-se quibebe de mandioca com carne de sol ou mesmo, caldo de mocotó, dentre outros preparos regados de sabores e saudades. Aprendi a cozinhar com elas, que por sua vez aprenderam com outras mulheres. Uma herança nem sempre linear, mas sempre ancestral. Não houve sequer um caderno de receitas em nossa família, mas foi a potência dos conhecimentos transmitidos de geração para geração por meio da oralidade que fizeram de mim uma cozinheira.

Profissionalmente, há nove anos eu iniciava a minha aventura com as panelas pelo Estado do Tocantins. Fui nomeada para o concurso efetivo de professora do curso de Turismo Patrimonial e Socioambiental da Universidade Federal do Tocantins para o Campus de Arraias. Remanescente de quilombos, Arraias é uma cidade fundada no ano de 1740 e guarda em sua história e na memória coletiva local um conto de escravismos, luta por sobrevivência, reverência à terra e sabores singulares resultantes da disponibilidade alimentar do bioma Cerrado, da criatividade e da memória de seus sujeitos [vindas de África] para o preparo do alimento.

Nesse cenário, iniciei o meu trabalho com a disciplina de “Gastronomia, Gestão e Cultura” e adjacente a ela, desenhamos o projeto de pesquisa e extensão “GOsTO - um

punhado de mandioca e um bocado de Cerrado”. A ideia do projeto era trabalhar a sabedoria humana regional diante da disponibilidade alimentar no território do nordeste goiano e sudeste do Tocantins, com ênfase no uso dos frutos do Cerrado na alimentação.

A partir desse projeto idealizamos o Festival Gastronômico de Arraias, um evento protagonizado por alunos do curso de Turismo e aberto para participação de toda a comunidade durante quatro anos de evento, de 2017 a 2020. Nos três primeiros anos o evento foi presencial, na praça matriz da cidade e somadas as três edições, contabilizou-se oito mil pessoas e arrecadação de 35 mil reais com a comercialização de seis mil pratos. Vale ressaltar que toda a renda foi diretamente revertida aos participantes.

No ano de 2020 atravessamos mundialmente a pandemia da SARS-Covid-19, fato este que, no contexto universitário, nos desafiou a produzir um evento em formato virtual, um festival gastronômico que despertasse nos expectadores emoção e curiosidade sobre os sabores dos pratos apresentados e que garantisse aos participantes o protagonismo de um alimento que carrega em sua essência, a ancestralidade coletiva no Cerrado. Dessa forma e com todos esses desafios, desenhamos e realizamos um festival contendo três categorias de produtos: licores, geleias e compotas, numa homenagem as mulheres doceiras do Cerrado. Nesse evento o desafio foi recolher os produtos nas casas dos participantes, muitos deles em zona rural, e distribuir aos jurados. Para esse feito, percorremos 3.686 quilômetros por dezenove cidades em território cerratense, recolhendo produtos de 59 inscritos.

Com a visibilidade regional que o projeto alcançou, a Universidade recebeu uma emenda parlamentar para a construção de um laboratório de gastronomia para o curso de Turismo. O laboratório foi inaugurado em maio do ano de 2022, e tem por missão dar suporte às produções dos alunos em sala de aula e durante o Festival Gastronômico de Arraias, bem como auxiliar toda a comunidade local e regional em cursos e formações culinárias.

O projeto seguiu rendendo frutos e, em 2024, eu fui entrevistada para a gravação da segunda temporada de dois documentários consolidados na televisão brasileira: “A História da Alimentação no Brasil” e “SANKOFA, a África que habita em nós”. Em ambos foi abordada a história da alimentação no Cerrado e, mais especificamente, no segundo, os cruzos e heranças africanas na formação da culinária cerratense.

Ao longo desse recorte da minha experiência profissional eu me adentrei no universo culinário do Cerrado e nesse trançar fui atravessada por minha própria história de vida e dos meus antepassados, avós e bisavós maternos, que motivados pela criação do gado livre, percorriam do oeste baiano ao nordeste goiano em viagens determinadas por suas próprias sobrevivências. Daqui nascem todos os interesses para a realização dessa tese, o meu trabalho na Universidade Federal do Tocantins e a história alimentar dos meus antepassados que têm por similitude o uso do território no bioma Cerrado.

De um rememorar ancestral a um compromisso com os registros de uma coletividade, a escolha da etnometodologia justifica-se pela urgência de reconstituir a história alimentar dos sujeitos do bioma Cerrado a partir das técnicas instrumentais e culinárias; dos insumos da dieta cerratense; do saber-fazer e da representação simbólica da alimentação no Cerrado alicerçados na oralidade e na memória coletiva, de modo a notabilizar protagonistas silenciados e silenciadas no decurso dessa construção.

A reconstrução teórico-metodológica proposta se fortalece, como campo investigativo ao agregar elementos da conservação ambiental a partir de práticas ancestrais de convívio e lida com a terra e contribuir para a desmistificação da percepção de superioridade da escrita sobre a oralidade.

Para a construção teórico-metodológica dessa tese incluímos como campos de investigação e discussão a Geo-história para revisitar o território Cerrado; a retomada da discussão das similitudes entre os conceitos de Sertão e Cerrado. A etnometodologia para visibilizar a história e a memória desses sujeitos e as nuances da cozinha cerratense. Vale salientar que a “cozinha” aqui a ser analisada não se limita ao espaço físico interno das casas, como hoje denominamos, mas sim, todo o espaço utilizado para a produção do alimento, seja ele interno ou externo.

Interpreto que apesar da perversidade da ocupação desse território pelos colonizadores e toda a usurpação por eles realizada e para com os indígenas originários e negros escravizados aqui alocados, a culinária dos sujeitos viventes do Cerrado se consolidou como forma de resistência, com arquitetura, vocabulário, estética, saberes e sabores próprios, não inéditos, mas adaptados especificamente para a vivência e sobrevivência entre a biodiversidade do território e a ancestralidade das pessoas que nela habitaram.

Analisar a “Geo-história alimentar” dos sujeitos do Cerrado, tendo como elemento basilar para essa construção a análise da cozinha cerratense, refletindo sobre as técnicas

instrumentais e culinárias, os insumos da dieta cerratense, o saber-fazer e a representação simbólica da alimentação existente no território do nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano será um dos objetivos desta investigação. Soma-se o interesse em a) revisitar, com rigor etnográfico, seus espaços de memórias e saberes culinários; b) identificar os principais instrumentos utilizados na cozinha cerratense juntamente com a transformação e adaptação de seus usos; c) inventariar os insumos fundamentais que compõem a dieta alimentar cerratense e sua relação com os marcos históricos e temporais e; d) catalogar as principais referências de sabores e saberes da cozinha cerratense com base em preparos, rituais e contos relacionados à sua cultura alimentar.

Muito se discute sobre o processo de conservação do bioma Cerrado, seus benefícios e seus impasses encontrados ao longo das inúmeras tentativas no decorrer da história desde a sua ocupação humana. Apesar disso, é preciso refletir sobre a forma como essa conservação pode ocorrer de modo prático e real. Atualmente a legitimação para degradar/desmatar tem sido atraente para todos os atores interessados no monocultivo e no agronegócio. Um contraponto e uma alternativa viável seria pensar numa conservação a partir dos principais atores que mantiveram e mantêm o Cerrado de pé até os dias atuais: os sujeitos do Cerrado, as comunidades tradicionais que *re-existem* neste território, especialmente territórios quilombolas.

Esta investigação irá recorrer às memórias e à identidade da vida cerratense para visibilizar a história alimentar dos sujeitos do Cerrado, tendo como recorte temporal o século XVII até os dias atuais.

Escrever, documentar, fotografar, cozinhar, revisitar e recontar histórias da culinária no Cerrado, de forma etnográfica, é uma alternativa real de conservação ambiental, de perpetuação de memórias e de valorização da luta destes sujeitos, construindo estratégias para a visibilização dos saberes e fazeres culinários do bioma Cerrado. É Sankofa!

Do provérbio africano SANKOFA, deu-se a escrita dessa tese, estruturada em três seções que representam o significado de Sankofa: Visitar o Passado, Ressignificar o Presente e Construir um Futuro Melhor — que, em conjunto, propõem uma reflexão sobre os saberes alimentares do Cerrado a partir de um percurso que entrelaça memória, território, ancestralidade e experiência etnográfica.

A Seção I — *Visitar o Passado* aborda, em seu primeiro capítulo, questões conceituais relacionadas a temas como transumâncias, Sertão e Cerrado. No capítulo 2, o foco recai sobre geo-história e africanidades, evidenciando as conexões entre território,

deslocamentos forçados e heranças culturais. Já o capítulo 3 explora as relações entre terra e alimentação, destacando dinâmicas de interdependência, dádiva e práticas ancestrais de subsistência. Este último capítulo propõe um contraponto ao romantismo frequentemente atribuído a essas práticas, lançando luz sobre as usurpações históricas dos legados femininos negros nesse processo de construção do saber alimentar e territorial.

A Seção II — *Ressignificar o Presente* tem início com o capítulo 4, *Encruzilhadas e Rupturas de Fronteiras*, no qual são apresentados a área de estudo e o percurso metodológico adotado. A abordagem se fundamenta na etnografia, com ênfase na observação participante, iluminada pelas teorias de *Habitus* e Campos, de Pierre Bourdieu. O capítulo 5 trata do sistema alimentar cerratense, revelando as marcas profundas da ação colonial, que resultou em contextos de fome, escassez e doenças. Frente a esse cenário, destaca-se a Etnobiologia como campo de saber que sustenta práticas de cura e resistência entre grupos humanos que, em sua ancestralidade, trazem vivências e saberes vindos da África. Esses saberes se manifestam na resignificação dos frutos do Cerrado, nas técnicas culinárias vernaculares e em formas de ativismo alimentar. Por fim, o capítulo 6 registra algumas das principais receitas tradicionais do Cerrado, preservando e valorizando a memória culinária da região.

A Seção III — *Construir um Futuro Melhor* concentra-se na análise e sistematização dos resultados obtidos em campo, consolidando o percurso metodológico e reflexivo desenvolvido ao longo do estudo. Esta seção expõe não apenas os achados etnográficos, mas também as dificuldades enfrentadas ao longo da pesquisa, compondo um panorama honesto e crítico do processo investigativo. A partir dessas vivências, desenvolve-se uma reflexão sobre a herança alimentar cerratense, entrelaçada às memórias familiares e às viagens de transumância realizadas por meu bisavô — experiências que ajudaram a compreender, em profundidade, os modos de vida no Cerrado e suas permanências. Tais elementos culminam nas constatações sobre as estruturas estruturantes da cozinha cerratense, revelando como práticas alimentares se constituem não apenas como formas de sobrevivência, mas como expressões de resistência, memória e identidade cultural.

## **SEÇÃO I - VISITAR O PASSADO**

# 1. TRANSUMÂNCIAS CERRATENSES: IDENTIDADE E SINGULARIDADES DE GRUPOS E COMUNIDADES NO CERRADO

*“O real não está na saída nem na chegada:  
ele se dispõe para a gente é no meio da travessia.  
(João Guimarães Rosa - Grande Sertão: Veredas. 1994.)*



Figura 1: Travessia de carro de boi (Festa de São Sebastião - Chapada Gaúcha - MG)  
Fonte: Thamyris Andrade (2025)

## 1.1 Do Sertão ao Cerrado: Grupos e Comunidades Tradicionais

*Prepare o seu coração  
Pras coisas que eu vou contar  
Eu venho lá do sertão  
Eu venho lá do sertão  
Eu venho lá do sertão  
E posso não lhe agradar*  
Disparada – Jair Rodrigues (1974)

Quais são os elementos que definem um conhecimento como sendo tradicional? Quanto tempo passado é preciso para reconhecer o saber-fazer de determinado grupo como algo tradicional? Essas perguntas indagam nossas mentes, no entanto, independente do tempo em que foi construída determinada prática, sabe-se que é preciso engajamento para perpetuar tais conhecimentos. Seja a partir da escrita, da fotografia ou da oralidade, tem-se a intuição de que o fator humano nessa salvaguarda é indispensável.

A sabedoria adquirida a partir da vivência de determinados sujeitos, e por séculos transmitida de geração para geração, pode ser popularmente traduzida como conhecimento tradicional, conhecimento que se adquire, principalmente, por meio da observação, repetição, anos de vivência, escuta dedicada e até admiração por quem o transmite. “Os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade foram gerados pela observação atenta da natureza e a experimentação criativa de mulheres e homens, ao longo de gerações” (SARAIVA, 2012, p. 17).

E talvez aí esteja um dos segredos da preservação do conhecimento tradicional de grupos originários, a admiração que se tem por determinados saberes e por seus mestres e mestras. Sendo assim, vale a investigação sobre onde foi que perdemos o orgulho por nossas tradições, e, se nunca o tivemos, como construí-lo?

O Cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul, considerada a savana mais biodiversa do mundo, e qualificado como o “berço das águas” ou “caixa d’água do Brasil” por abrigar em seu território nascentes e leitos de rios de oito das onze bacias hidrográficas existentes no país. O mapa que segue apresenta os biomas brasileiros com destaque aos limites territoriais do bioma Cerrado.



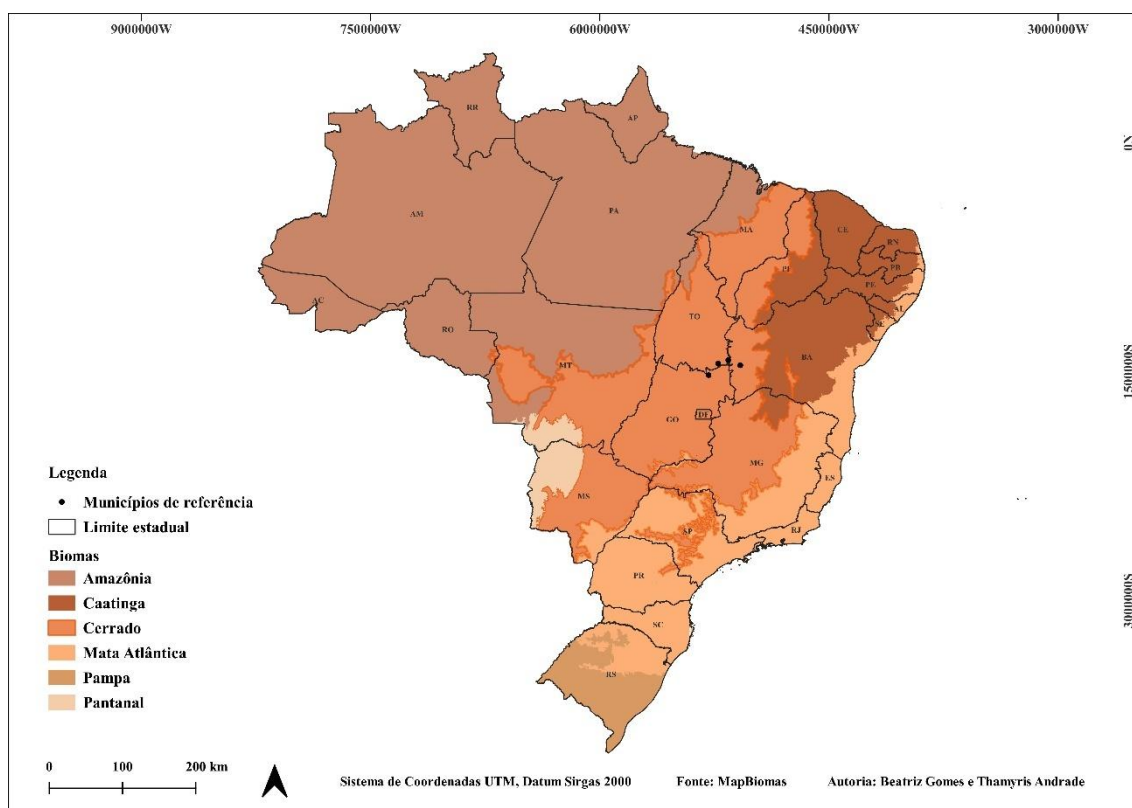


Figura 2: Mapa de localização do bioma Cerrado  
Fonte: Beatriz Gomes e Thamiris Andrade, 2025

Abriga em seu território uma imensa diversidade viva, muito além de animais e plantas, uma diversidade étnica e cultural, a chamada sociobiodiversidade, representada por distintos grupos e comunidades tradicionais: Indígenas, Quilombolas, Ribeirinhos, Pescadores, Quebradeiras de coco babaçu, Retireiros do Araguaia, Vazanteiros, Agricultores familiares, Geraizeiros, Sertanejos, Barranqueiros, Comunidades de Fundo e Fecho de Pasto, Assentados, dentre outros.

É sabido que a etimologia da palavra Cerrado se origina do latim, *Serare* – fechar, encerrar. Conceito que, sob o olhar geográfico e biológico, anuncia uma vegetação densa, fechada, tal qual a formação savânica do bioma. Cerrado enquanto expressão ganhou forças, sobretudo, em função da ocupação europeia na parcela central do Brasil.

Para além da etimologia, há que se destacar outras expressões utilizadas por sujeitos originários [constantemente observadas em suas narrativas em prosas sobre o passado] para identificar e intitular esse bioma/território. Ditos como “Gerais”, “Sertão”, “Mato”, “Veredas”, “Veredão” e “Veredinha” são algumas das palavras utilizadas para

identificar as áreas de Cerrado nativo em que viviam e percorriam o território em prol de alimentos e subsistência de forma geral.

A pesquisadora Janaina Amado (1995) no artigo “Região, Sertão, Nação” aprofunda o debate sobre a terminologia “Sertão” a partir de quatro categorias: categoria espacial, categoria do pensamento social, categoria cultural e categoria construída durante a colonização. Para a “categoria espacial”, a pesquisadora reitera que “conhecido desde antes da chegada dos portugueses, cinco séculos depois "sertão" permanece vivo no pensamento e no cotidiano do Brasil, materializando-se de norte a sul do país como sua mais relevante categoria espacial” (AMADO, 1995). Tal categoria é observada na noção de espacialidade popular, não somente entre sujeitos nordestinos, como uma fiel caracterização de sua identidade, mas em todas as regiões do país quando se faz menção às terras de interior.

A “categoria do pensamento social” “é uma das categorias mais recorrentes do pensamento social brasileiro, especialmente no conjunto da nossa historiografia”. É observada desde o século XVI, nos relatos dos viajantes que vieram ao Brasil, em escritos de Frei Vicente Salvador (1975) nas primeiras tentativas de uma construção histórica brasileira. De 1870 a 1940 ““sertão” chegou a constituir categoria absolutamente essencial [...] em todas as construções historiográficas que tinham como tema básico a noção brasileira” (AMADO, 1995). Historiadores como Euclides da Cunha (1954), Nelson Werneck (1941) e Sérgio Buarque de Holanda (1957 e 1986) também trabalharam com a categoria. Na década de 50 o tema foi mais utilizado por sociólogos (Maria Isaura Pereira de Queiroz, Douglas Teixeira Monteiro e Maurício Vinhas de Queiroz) e antropólogos (Neide Esterci (1972) e Otávio Velho (1976)). Já na década de 90, historiadores como Giucci e Monteiro retomaram a narrativa em suas obras. Assim, “Vivido como experiência histórica, "sertão" constituiu, desde cedo, por meio do pensamento social, uma categoria de entendimento do Brasil, inicialmente na condição de colônia portuguesa e, após o século XIX, como nação.” (AMADO, 1995)

A “categoria cultural” assegura que o “Sertão” é temática de grande importância na literatura brasileira, especialmente, na oral e de cordel. E em grande parte da literatura “regionalista” tem o sertão como palco ou fazem referência direta a ele. “A chamada “geração de 1930” (Graciliano Ramos, Raquel de Queirós, José Lins do Rego, Jorge Amado, etc), por sua vez, é a principal responsável pela construção dos conturbados

sertões nordestinos, de forte conotação social”. (AMADO, 1995). Paralelo a isso “Sertão” remonta o imaginário popular em várias outras manifestações culturais como o teatro, o cinema, a música, o rádio e a televisão. “Talvez nenhuma outra categoria, no Brasil, tenha sido construída por meios tão diversos” (AMADO, 1995). Como bem disse Guimarães Rosa (2019), “O sertão está em toda parte, o sertão está dentro da gente”.

Por fim, para a “categoria construída durante a colonização” Amado (1995) afirma que “com certeza, desde o século XIV, os portugueses empregavam a palavra grafando-a “sertão” ou “certão”, para referir-se a áreas situadas dentro de Portugal, porém distintas de Lisboa” (AMADO, 1995). Ela acrescenta que para alguns estudiosos, o termo parece uma modificação da palavra “desertão”. Assim, a expressão foi utilizada em muitos dos documentos oficiais da coroa até o final do século XVIII.

“Note-se que a descoberta, a partir do final do século XVII/início do XVIII, de grande quantidade de ouro, em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, e as conseqüentes explosão demográfica, acumulação de fortunas, fundação de núcleos urbanos e implantação da pesada burocracia lusa não foram capazes de modificar substancialmente os significados de “sertão””. (AMADO, pág. 4, 1995).

Assim, de modo geral, a expressão “sertão”, independente da grafia, passou a referir-se a “terras sem fé, lei ou rei”, ocupadas por selvagens, onde a Coroa não detinha qualquer domínio. Em linhas gerais, pode-se dizer que “sertão” foi inicialmente uma categoria construída pelos portugueses, no processo de colonização, que migrou de uma caracterização de “terras longínquas” para “terras remotas e inabitáveis” absolutamente carregada de sentidos pejorativos, quando na verdade, representava, necessariamente, oposição a “litoral”, trazendo a ideia de “sertão” como sinônimo de “interior”.

Mais adiante, com o fortalecimento da ideia de ocupação do Brasil central para a construção da nova capital e com o assentamento do sentido difamatório atribuído a “sertão”, o apagamento da concepção de “Sertão” nesse território ganhou forças, principalmente, no que diz respeito ao pertencimento das pessoas em territórios sertanejos e sobre a nomenclatura que migrou para “povos do Cerrado” numa velada e vitoriosa tentativa de apagamento de um termo que remetia aos sertanejos por entenderem como sendo uma expressão pejorativa pelos novos chegantes do território. Assim, “a consolidação do termo **Cerrado** para a indicação de um bioma savânico deveu, entretanto, aguardar a superação de outras propostas científicas e foi consequência do

**solapamento** de outros nomes patrimoniais na língua portuguesa. (QUINTELA, 2010, Pag. 249)”

O substantivo próprio Cerrado não é, pois, uma criação científica; também não é uma palavra do substrato indígena brasileiro. É uma palavra que estava na fala popular dos colonos luso-brasileiros e que os cientistas estrangeiros do séc. XIX acharam idônea para definir o solo, a flora e a paisagem que eles investigavam.

Atinge-se aqui a compreensão de que o que chamamos de “Povos do Cerrado” também diz respeito aos sujeitos originários do Sertão cerratense, o que nos ajuda a compreender a narrativa muito antes da ocupação da parcela central brasileira pelos colonizadores. Compreendendo que há uma história a ser contada, ou mesmo, o preenchimento de inúmeras lacunas que trarão mais sentido e identidade a esses sujeitos que sofrem por séculos com o apagamento e usurpação de suas histórias e memórias.

Mesmo na atualidade, a história do Brasil que se tem documentada parece pouco expressiva em se tratando da realidade que se imagina ter existido por aqui. Pelo olhar do colonizador muitos detalhes não foram pormenorizados, e como resultado desse apagamento, tem-se sujeitos que desconhecem suas histórias e pouco se interessam pelo conhecimento tradicional, esse que talvez seja o principal responsável pela perpetuação de saberes que não foram escritos, mas que foram mantidos, fundamentalmente, pela oralidade e Etnobiologia a partir de suas vivências com a terra.

Dessa forma, se refletirmos sobre os grupos e comunidades tradicionais como sendo praticantes de uma coexistência ambiental, numa perspectiva de vida harmônica e minimamente respeitosa com todas as disponibilidades vivas de um ecossistema, é possível interpretar que nessa prática pode haver o equilíbrio necessário para a conservação das espécies, dos biomas, das nascentes, dos rios, e das pessoas por meio de experiências, no mínimo centenárias, de lida com a terra, entendidas como conhecimento tradicional. Diegues (2004) classifica o conhecimento tradicional como:

o saber e o saber-fazer— a respeito do mundo natural, sobrenatural — gerados no âmbito da sociedade não-urbano/industrial, transmitidos, em geral, oralmente de geração em geração. Para muitas dessas sociedades, sobretudo as indígenas, existe uma interligação orgânica entre o mundo natural, o sobrenatural e a organização social. Nesse sentido, para estas últimas, não existe uma classificação dualista, uma linha divisória rígida entre o "natural" e o "social", mas sim um continuum entre ambos. (DIEGUES, pag. 14, 2004)

São poucos os registros dos sertanejos [seus modos de vida e conhecimento tradicional] de forma fiel e isenta dos preconceitos eurocentrados à época. Na obra “Os sertanejos que eu conheci” o Frei José Audrin relata sobre a passagem dos viajantes por essas terras, bem como seus breves escritos:

Salvo honrosas exceções, vieram aos nossos recantos bravios com a evidente preocupação de atravessá-los à pressa, a fim de abreviar o mais as inevitáveis privações. Olharam, portanto, e escutaram sem paciência, anotaram respostas inexatas a perguntas, aliás, mal formuladas e mal percebidas por caboclos e índios. Além disso, generalizaram por demais, em seus relatórios, males e defeitos. Não souberam, enfim, simpatizar com seus rudes patrícios, neles vendo apenas atrasos e misérias. Chegando mesmo a ridicularizar tradições dignas, pelo menos, de respeito. [...] O pior é que nos deixaram bom número de produções de literatura turística, pejada de erros, preconceitos, críticas injustas, calúnias, caçoadas de mau gosto e pilhérias inconvenientes (AUDRIN, 1963, p. 36 e 37).

Contudo, os sertanejos que o Frei José Audrin se dedica a descrever são “aqueles que vivem nas zonas centrais, tão mal conhecidas” (Audrin, 1963). Ele garante que os “nossos” sertanejos não vagam por terras desolados, não são vítimas de secas devastadoras, nem mesmo dispõem da necessidade de disputar o gado em função da fome. “São pobres, na verdade, porém asseados; não andam esfarrapados e esfomeados. Nada lhes falta quando podem e querem trabalhar.” (Audrin, 1963). Além de sair em defesa desse sertanejo tão mal descrito pelos tantos viajantes que por aqui passaram, ele enaltece a riqueza desse habitat e de quem nele vive. “São livres; vivem e pelejam num país de florestas, de verdes campinas e várzeas, onde correm águas permanentes, onde o solo é rico e fartas as pastagens, onde nunca faltam caças nas matas, onde rios e lagos são piscosos.” (Audrin, 1963). Por fim, acrescenta que estes sertanejos de quem descreve são os “verdadeiros bandeirantes do século XX” porque contribuem, cada um a seu modo, e diante de profundos sacrifícios, com o grande projeto de **conquista** do “vastíssimo Brasil **desconhecido e inabitado**”. (Audrin, 1963).

Ainda que Frei José Audrin saia em defesa do sertanejo diante das tantas pesquisas mal formuladas e mal interpretadas é preciso desconstruir alguns entendimentos apresentados por ele, hoje não mais aceitos. As palavras grafadas em negrito no parágrafo anterior (conquista / desconhecido / inabitado) diz respeito ao vocabulário e pensamento do colonizador que enxergava e ainda enxerga o Brasil central como um território a ser

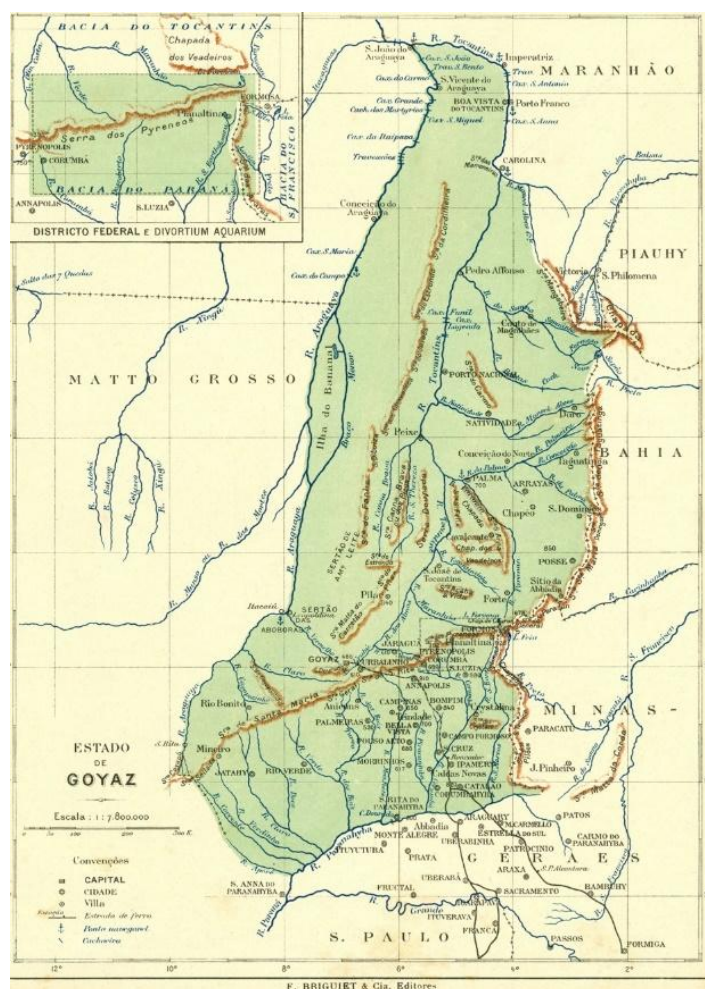
conquistado por compreenderem que não havia por aqui donos das terras, nem mesmo população vivente, desconsiderando e apagando todo o legado milenar dos povos tradicionais indígenas e dos negros africanos em diáspora ao Brasil.

## 1.2 Escrevivências Cerratenses, Modos de vida e Transmissão de Saberes

*Eu não nasci rodeada de livros e, sim, rodeada de palavras*  
Conceição Evaristo

O nordeste goiano e o sudeste tocantinense já foram um. Imensidão profunda de paisagens e mistérios que nem mesmo o desmembramento geográfico posto [e imposto] com a criação do estado novo na Constituição Federal de 1988 fez cessar as raízes de um território que parece indivisível. O mapa que segue trata das fronteiras territoriais do estado de Goiás antes da CF 88, quando ainda contemplava o que hoje conhecemos como Tocantins. Entretanto, independente da alteração das fronteiras territoriais, as fronteiras culturais permanecem, pois são mantidas pelos sujeitos e pela ancestralidade que as originou.

Figura 3: Mapa de Goiás pré-constituição de 1988



Fonte: Atlas F. Briguier & Cia.

Interligado a eles, está o oeste baiano formando um corredor territorial, por anos desbravado por famílias em busca de melhores condições de vida, diretamente associadas à garantia de uma alimentação de subsistência. É cheiro de terra, soar do pilão, vento que balança as tortuosas árvores do Cerrado e as mantas de carnes no varal. Em tempos de seca, o sol arde a pele durante o dia e o frio “queima” ao anoitecer. Nas chuvas, as águas ganham admirável respeito por sua grandiosidade. Essa gente, é gente de sorriso discreto, de olhares desconfiados e prontos a servir, notáveis observadores da natureza e de fé profunda. Lá o tempo corre lento.

É Cerrado, um dos tantos existentes nesse Brasil, e dentro dele outros tantos. Tal afirmação se apoia primeiro nas inúmeras especificidades de seus sujeitos nesse território e em segundo, em suas fitofisionomias, consideradas como pequenos biomas dentro de um mesmo, o que resulta numa paisagem biodiversa e faz do Cerrado um local de beleza ímpar. Sobre os *Cerrados*, quem formoseia e dá o tom são as pessoas que neles vivem. Seus modos de vida, como plantam, como colhem, o que comem e onde preparam seus alimentos diz muito sobre quem são.

Cerrado que em sua etimologia diz respeito a algo fechado parece dizer também sobre seus viventes. Para adentrar é preciso conquistar, convencer e garantir que veio para o bem. É gente tão diversa, exímios observadores da natureza que coexistem e comandam a trama do Cerrado por meio da sociobiodiversidade.

Nesse estudo, que também é deleite e cura, o desafio é mergulhar nas profundas águas que margeiam os sistemas alimentares desses grupos. Não somente como *contação* de receitas, anotando apenas ingredientes e porções, mas como desvelar de mistérios em que se aprofunda nos detalhes dos instrumentos, das intenções e das razões pelas quais se produz um alimento. E para isso, será necessário entrar na cozinha cerratense, lavando as mãos de verdades pré-estabelecidas e apurando os sentidos para garantir o fiel aproveitamento dos saberes e sabores.

Imagina-se que o alimento ora investigado se trata de um símbolo de resistência da colonialidade e dos tantos apagamentos sofridos por grupos e comunidade nativas do Cerrado. Dos mesmos apagamentos do Cerrado que já foi Sertão e que hoje parece



aproximar-se novamente de sua concepção maior antes compreendida: o *sertão* enquanto expressão forte na história brasileira e cuja categoria geográfica nunca validada.

A intenção da pesquisa vem daí, de um lembrar ancestral. De contos familiares, em especial das mulheres que vieram antes de mim, suas preferências alimentares, os instrumentos por elas usados e as percepções sobre o "*di comer*". *Uma pedra que batia o osso para saborear o tutano. É gordura! Que dá sustância e que também dá liga à comida*<sup>3</sup>. Uma história familiar de migração pelo espaço geográfico, espaço este percebido como “um conjunto de formas representativas de relações sociais do passado e do presente e por uma estrutura representada por relações sociais que estão acontecendo diante dos nossos olhos e que se manifestam através de processos e funções.” (Santos, 1990) e pela geograficidade existente na dinâmica dessas pessoas pelos estados de Goiás, Tocantins e Bahia, aqui representados pelo nordeste goiano, sudeste do Tocantins e oeste baiano.

Nessa perspectiva, qual a narrativa destas pessoas nesse território? Penso que a luta por sobrevivência, sobretudo, na busca por segurança alimentar, e em prol de cidadania e dignidade que foi atenuada com o extrativismo, a prática agrícola familiar, inclusive, com a criação do gado livre, um modo de vida tradicional protagonizado por vaqueiros e seus familiares que exploravam esse território, contemporaneamente denominado de "Fundo e Fecho de Pasto"<sup>4</sup>, uma das ramificações dos grupos tradicionais do Cerrado.

Como inspiração, rememoro as histórias da minha família, onde os homens [vaqueiros] se deslocavam com o gado pelos gerais [nome dado ao Cerrado profundo, mata a dentro] e nessas solturas de muitas léguas, idas e vindas de um comércio do gado que percorria as entranhas do oeste baiano ao nordeste goiano. É também nesse adentramento que percorro as memórias alimentares nesse território, representados aqui por minha árvore genealógica com foco no tronco familiar materno. Sustentada pela

---

<sup>3</sup> Pensamentos da minha bisavó, rememorados constantemente pela minha mãe.

<sup>4</sup> Pode-se entender o Fundo de Pasto como uma experiência de apropriação de território típico do semiárido baiano caracterizado pelo criatório de animais em terras de uso comum, articulando com as áreas denominadas de lotes individuais. Os grupos que compõem essa modalidade de uso da terra criam bodes, ovelhas ou gado na área comunal, cultiva lavouras de subsistências nas áreas individuais e praticam extrativismo vegetal nas áreas de refrigério e de uso comum. São pastores, lavradores e extrativistas. São Comunidades tradicionais, regulamentados internamente pelo direito consuetudinário, ligados por laços de sangue (parentesco) ou de aliança (compadrio) formando pequenas comunidades espalhadas pelos semiárido baiano. (ALCANTARA e GERMANI, 2009, p. 13).

Escrivência proposta por Conceição Evaristo de modo que a minha experiência, memória e ancestralidade seja mote e motor dessa pesquisa.

### 1.2.1 Transumâncias nos Sertões

*Hoje longe, muitas légua  
 Numa triste solidão  
 Espero a chuva cair de novo  
 Pra mim vortar' pro meu sertão  
 Espero a chuva cair de novo  
 Pra mim vortar' pro meu sertão*

*Quando o verde dos teus óio'  
 Se espaiar' na prantação'  
 Eu te asseguro, não chore, não, viu  
 Que eu vortarei', viu, meu coração  
 Eu te asseguro, não chore, não, viu  
 Que eu vortarei', viu, meu coração.*  
 Luiz Gonzaga, Humberto Teixeira (1947)

“Asa Branca”, a icônica canção composta por Humberto Teixeira e Luiz Gonzaga em 1947, retrata a saga dos sertanejos que, diante da estiagem severa — a histórica seca que atinge os sertões brasileiros —, se veem obrigados a migrar em busca de melhores condições de vida. Esse deslocamento é caracterizado como um movimento de transumância, uma migração interna e temporária motivada principalmente por fatores climáticos. Nela, os sujeitos deixam suas terras natais, geralmente de forma cíclica, em resposta à escassez de recursos provocada pela seca.

Do latim, TRANS (Por meio de), UM (Humus / Terra), ÂNCIA (Ação ou resultado da ação). A etimologia aponta para o significado original de “*migração periódica dos rebanhos, que se efetua durante o verão, das planícies para as montanhas, com retorno no inverno*”. Com o tempo, o termo passou a ser empregado também para descrever o deslocamento de pessoas para outros lugares em busca de uma vida melhor, especialmente em contextos de adversidade climática e econômica (Michaelis, 2020).

“Hoje longe, muitas légua, numa triste solidão” (Teixeira e Gonzaga, 1947). Na canção *Asa Branca*, os autores narram o fenômeno da transumância e, junto a ele, suas singularidades — como a solidão e a tristeza daqueles que partem, deixando para trás seus entes queridos. As viagens eram realizadas, sobretudo, para garantir a sobrevivência dos rebanhos, que dependiam de gramíneas e água para subsistir. Além disso, visavam

manter o comércio de compra e venda do gado, frequentemente efetuado por meio de trocas de mercadorias ou em dinheiro.

Esses deslocamentos ocorriam entre regiões com climas distintos, e, não raro, envolviam travessias interestaduais ou até mudanças de bioma. Tratava-se de uma atividade essencialmente masculina: os homens seguiam com os rebanhos, enquanto as mulheres, juntamente com as crianças pequenas, permaneciam no lugar de origem, à espera do retorno. Com esse retorno, renovava-se a esperança por dias melhores, pela chuva, pela fartura e por novas oportunidades de vida.

No sertão, a chuva não era apenas o fim da estiagem — era também o sinal da volta. Ela anunciava o tempo do plantio, da colheita, da fartura que saciava a fome e a sede, e do reencontro com os amores ausentes, sustentando a esperança dos que haviam ficado. *“Espero a chuva cair de novo, pra mim vortar' pro meu sertão [...] Quando o verde dos teus óio', se espaiar' na prantação'. Eu te asseguro, não chore, não, viu, que eu vortarei', viu, meu coração ”* (Teixeira e Gonzaga, 1947).

As mulheres, embora não participassem diretamente das viagens com os rebanhos, exerciam um papel fundamental e autônomo dentro da dinâmica familiar sertaneja. Ficavam responsáveis pela manutenção das casas, das terras e dos laços afetivos enquanto aguardavam a volta dos homens. Em seu cotidiano, garantiam aos filhos e demais membros da família o acesso à alimentação, à educação, ao cuidado e à segurança.

Ainda que invisibilizadas em muitos relatos históricos, essas mulheres eram pilares da resistência no sertão. Sua atuação assegurava a continuidade da vida, mesmo em meio às adversidades climáticas e sociais. A luta, portanto, era coletiva e por sobrevivência — e falar em sobrevivência no sertão implica, necessariamente, refletir sobre os sistemas alimentares, as estratégias de resiliência e os saberes ancestrais que sustentavam essas populações em tempos de escassez.

Como bem expressa Suárez (1998): *“Pensar o sertão é uma experiência cultural permeada por imagens afetivas, por sentimentos e também por sentimentalismos”*. Essa dimensão simbólica se entrelaça à materialidade da vida sertaneja, onde cada gesto de cuidado — da preservação das sementes ao preparo do alimento — revela uma memória de resistência. Dessa forma, *Asa Branca* transcende sua função como canção popular e se estabelece como um documento poético e histórico da realidade sertaneja, revelando os

impactos da seca, os fluxos migratórios forçados e as formas de resistência cotidiana construídas por homens e mulheres do sertão. Ao narrar o drama da transumância com lirismo e dor, Gonzaga e Teixeira eternizam uma vivência marcada pela escassez, mas também pela esperança e pelo afeto. Pensar o sertão, portanto, é reconhecer sua complexidade cultural, seu sistema de sobrevivência ancestral e a potência simbólica que ele carrega — uma terra árida, mas profundamente fértil em memória, luta e identidade.

### 1.3 Transumâncias nos Sertões Cerratenses: As viagens do meu bisavô<sup>5</sup>

*Minha vida tem dois amores  
Dois rebanhos e dois senhores  
Dois destinos na minha mão  
Vivo sempre com o pé na estrada  
Tomo conta de uma boiada  
Sou vaqueiro de profissão  
Pros filhotes que eu tenho em casa  
Nunca falta nas minhas asas  
Um pouquinho de água e pão  
Se eu demoro a saudade corta  
Pois deixei detrás da porta  
A metade de um coração.*

Vaqueiro de Profissão  
Jair Rodrigues

De um território em que diziam não ter nada, o famigerado corredor da pobreza, tinha vida, histórias e transumâncias. Do oeste baiano ao nordeste goiano, nos estudos, nos relatos e na experiência adquirida, não percebi a fome como uma grande problemática. Houve e existe escassez, desta se deram as principais escolhas alimentares e sua partilha hierárquica e de gênero, ressignificando saberes e o usufruto do que a terra dá. O trabalho árduo, este existe até hoje. A lida com a terra, com os rebanhos e com os ofícios como armador de ferro, carpintaria, venda de tecidos, costuras, serralheria e alfaiataria, por exemplo, eram formas de trabalho, pouco lembradas nos tempos de hoje e absolutamente desvalorizadas.

O meu bisavô, João Rodrigues de Carvalho, era boiadeiro, comercializava gados e porcos neste território por volta dos anos de 1940 a 1958<sup>6</sup>. As viagens eram motivadas, principalmente, em favor do comércio, mas também serviam como forma de soltura dos rebanhos para alimentação em terras livres. Partiam de São Desiderio na Bahia pelos caminhos do povoado do Angico, Sítio do Rio Grande e Morrão a caminho da região de Aurora do Tocantins.

*Tinha vez que ele ia sozin daqui pra lá. A cavalo, sozinho.  
(Erasmão Carvalho)*

---

<sup>5</sup> Texto construído com base nas contações de histórias realizadas por: José Liandro – Tio avô (22 de março de 2024 (Taguatinga-DF)), Erasmão Carvalho – Tio avô (07 de abril de 2025 (São Desidério-BA)) e Geovah de Carvalho – Primo do meu avô (07 de abril de 2025 (São Desidério-BA))

<sup>6</sup> Data estimada a partir da adolescência do meu avô e do nascimento do meu tio mais velho, período em que se tem relatos da minha vó cuidando sozinha dos meus dois tios mais velhos.



Figura 4: Meu bisavô João Rodrigues de Carvalho e seu cavalo, Canguçu.

Fonte: Acervo familiar

Viajavam em média três vezes ao ano, e cada jornada, durava aproximadamente dezesseis dias, sendo oito dias de deslocamento (quatro para ir e quatro para voltar) e por lá ficavam mais uns oito dias. O período suficiente para negociar, comprar, pagar e receber. Repetiam essa viagem sempre que surgisse oportunidade de negócio, por isso, não havia período específico para viajar, fizesse chuva ou sol, dependia apenas da necessidade dos viajantes. Não existia vestimenta específica para usar durante as viagens, a não ser a paramentagem natural de andar a cavalo. Quando comecei a investigar essa história, pensei em um primeiro momento que as viagens fossem motivadas em função da seca e consequentemente da escassez de alimento para os animais, entretanto, após ouvir alguns relatos, percebi que existia sim a motivação de caminhar com o gado livre para alimentá-lo, mas a causa maior era o comércio.

*Fazia as duas coisa, levava pra pastar, comprava gado pra pastar no goiás, largava aí e voltava pra comprar mais. Voltava pra botar aí, tornava a voltar pra comprar mais. (José Liandro)*

É importante destacar que, nesta região e neste período relatado, água não faltou. É um Sertão de seca que não maltrata, é Cerrado. Por isso, a seca não era, necessariamente, a motivação de transumância.

*Quando não tinha água na rua<sup>7</sup>, bebia no corgo. (José Liandro)*

As viagens eram nomeadas de comitivas, e para cada comitiva, tocavam um rebanho com trinta a sessenta animais em média. Tempos em que as estradas eram livres, não havia pedágio ou cercas, qualquer pessoa podia percorrer aqueles caminhos. Meu bisavô, junto com alguns de seus filhos, seguiam a viagem montados a cavalo. Meu tio avô, José Liandro (Tio Zuza), não se identifica como vaqueiro, mas como cozinheiro de comitiva. Era ele quem produzia as comidas durante a noite nos acampamentos que se formavam enquanto paravam para o descanso. Dos insumos carregados para a produção do alimento, tinha-se basicamente: feijão, arroz, farinha, rapadura e carne salgada (de sol). O feijão era cozido com a carne ou preparados Maria Isabel (arroz, feijão e carne de sol).

*Quando nós chegamos, não tinha esse de cortar carne pra fazer di cumê, a carne já tava cortada numa vasia, botava um tempero lá, cebola, uma gordura, passava a carne, botava o arroz e já tava pronto. (Tino<sup>8</sup>, primo de minha avó)*

Tinha-se também, trazido de casa, o frito (farofa de galinha caipira frita pisada no pilão, uma forma de conservação do alimento à época que reproduzem até os dias de hoje, não mais pelo método de conservação, mas pela cultura alimentar alicerçada). Comia-se ainda cana de açúcar, mandioca, milho, manga e laranja. A carne do Goiás tinha a fama de ser a mais gostosa da região devido à criação do gado livre, da ausência de doenças e consequentemente da não vacinação do gado.

*Nem aqui nem no goiás não tinha aftosa, não. Não vacinava gado não. Hoje tem que vacinar duas vezes ou três vezes no ano. (Erasmão Carvalho)*

---

<sup>7</sup> A “rua” aqui faz referência à área urbana de São Desidério.

<sup>8</sup> O Seu Tino realizava a mesma rota do meu bisavô, mas em sentido contrário, com saída do Goiás em direção à Bahia.

O tio Zuza fazia o fogo no chão e montava uma espécie de trempe com o apoio de um gancho na árvore para pendurar o caldeirão que ficava suspenso acima do fogo. Era assim que se cozinhava no decorrer das viagens.

*Nois fazia era assim, botava dois ganchos assim, aí botava uma varinha e aí já tinha uns ganchin pra botar a panela. Pendurava a panela e botava o fogo. Nois não carregava trempe, chamava mariquinha. (Tino, primo de minha avó e sobrinho neto do meu bisavô João)*

É fácil deduzir que as comidas eram produzidas numa única panela, para facilitar o transporte dos utensílios, característica das comidas de tropeiros pelo mundo. Toda a responsabilidade de preparar a “trempe”, apanhar a lenha, acender o fogo e cozinhar o alimento era dele.

*Quando era de noite, depois da janta, nois botava feijão pra cozinhar com toicinho, ossada, essas coisas... pra cumê de manhã. De manhã cedo, nois só mexia a farinha ali, comia, levantava a tropa e ia embora. Só ia parar mei dia, mei dia nois se arrumava lá na beira de um córrego, aí ia fazer o almoço, quando era mais uma hora nois arribava as cargas e ia até de noite.*

*(Tino, primo de minha avó)*

Para o descanso e uma boa noite de sono, era armada uma rede para meu bisavô e as esteiras de couro para os filhos. Assim descansavam até o dia seguinte, onde era retomada a viagem. Chegava-se ao destino, em Aurora do Tocantins. Por lá pernoitavam em casas de amigos e parentes, e até numa fazenda que meu bisavô adquiriu e manteve por um certo tempo, a Fazenda Poção, região que hoje se encontra a fazenda do Café do Sítio. Meu tio Erasmo conta que a fazenda foi vendida para pagar uma remessa de gado adquirida pelo meu bisavô. Um investimento na época.

*Ele teve que vender porque comprou uma boiada lá e vendeu. Vendeu pra pagar o gado. Ele comprava lá fiado e vinha vender aqui (Erasmo Carvalho)*

Quando hospedados pelas casas dos amigos, as refeições eram oferecidas pelos anfitriões e não faltava quem os recebesse. As noites eram regadas de festas com músicas que eles mesmos tocavam. Percebi que, para as viagens, havia tempo e forma para o trabalho, para o lazer e para o descanso. Era uma família de músicos autodidatas, meu bisavô e meu avô Adjalmo tocavam sanfona [que como muitos contam, era exímios tocadores], meu tio avô, tio Zuza, tocava rabeca, uma espécie de violino artesanal e o meu



tio avô Erasmo, tocava reco-reco, um instrumento de percussão. Com a música, faziam das noites frias no Cerrado mais calorosas, e quiçá fosse a forma de subtrair a saudade do afeto e do conforto de seus lares.

*Ele não saia sem ela não, não ia a viagem sem ela não. Tudo no cavalo, bem arrumadinha, bem arrumadinho, forradinha, depois arrochada direitinho. [...] para fazer festa lá e festa cá quando chegava. Na estrada não tinha.*

*(José Liandro)*

Meu bisavô parece ter sido um homem importante, muito respeitado por onde passava. Contam que ele andava com a sacola cheia de dinheiro e revólver na cintura. E quando passeava pela cidade, nem mesmo os soldados o repreendiam. Pelos relatos, observei que havia outras rotas de viagem percorridas por outras comitivas formadas, inclusive por parentes próximos. Que como explica Samuel Aço (2012) sobre os movimentos de transumâncias na região sudoeste de Angola:

Acontece, muitas vezes, tornar-se necessário dividir as manadas e rebanhos de forma a racionalizar o uso das pastagens, pois apenas um destino não é suficiente para receber todo o gado de uma onganda (casa principal). Para isso, cada grupo doméstico possui, em diferentes áreas do território, uma ou mais residências temporárias (ohambo/sambo) para onde se deslocam durante a transumância. (AÇO, 2012)

Nesta história, as mulheres também tinham seus papeis, por sinal, essenciais para a manutenção da família. O de cuidar das terras, da casa, da alimentação e da educação dos filhos mais novos que ficavam à espera do retorno da comitiva. A minha avô Cleonice (Nicinha), contava que deixava sua filha mais velha (a tia Diza) trancada dentro do quarto enquanto se arriscava para buscar água no rio, pois havia uma onça que rondava o terreno, o que gerava nela o medo de deixar a filha brincando sozinha desprotegida.

Não consegui obter grandes relatos sobre o viés feminino dessa história, pois tristemente, nos tempos idos, as mulheres nessa família morriam cedo, penso eu que devido a tamanho sofrimento causado pelo trabalho, pelo medo e talvez pelo abandono velado de seus companheiros.

Meu bisavô foi casado com Hermínia, minha bisavó. Com ela, ele teve 8 filhos nascidos e criados na Bahia. Entretanto, paralelo a isso, no antigo Goiás, ele teve outros

4 filhos em Lavandeira-TO (que boa parte da família só os conheceu em 2014 quando ocorreu uma festa que reuniu a descendência) e um filho em Aurora-TO, José Liandro (o tio Zuza). Dos filhos gerados fora do casamento, somente o tio Zuza morou e cresceu junto da família original. Tio Zuza me contou que quando ainda bem novo, sua mãe faleceu e ele ficou sozinho no mato, meu bisavô o encontrou e levou-o para morar na Bahia junto dos demais filhos do casamento. Com os olhos cheios d'água, o tio Zuza, falou da gratidão que sentia pelo meu bisavô por não o ter deixado morrer.

Mesmo após a morte do meu bisavô, as viagens da família permaneceram até meados de 1958, período em que meus avôs moravam no Goiás, e meu avô continuava a saga com os gados para a Bahia. Todos contam que tudo teve fim com uma tragédia ocorrida na fazenda em que moravam, onde minha tia, Flor Maria Santana de Carvalho (9 anos) foi encontrada morta e segundo relatos, a autoria do crime foi uma pessoa, membro da família que meu avô abrigava na fazenda. Com o ocorrido, meus avôs largaram tudo no Goiás [as terras, a casa e até os móveis] e voltaram para a Bahia de carro [meus avôs, minha bisavó Apolinária e meus dois tios, Diza e João (únicos na época)]. Minha tia Diza conta que eles voltaram para a Bahia somente com o que cabia dentro do carro, nada mais. Depois da fatalidade ocorrida na fazenda, meu avô – e, por consequência, toda a família – enfrentou décadas marcadas pelas dores do alcoolismo. A tristeza daquele episódio atravessou sua existência de forma profunda e silenciosa. Desde então, ele nunca mais tocou sanfona.

Anos depois tentaram a vida em Brasília, moraram inicialmente no assentamento em Taguatinga, em 1969, depois no Gama onde ganharam um lote em 1970. Embora tal ocorrido tenha desestruturado física, mental e emocionalmente a vida deles, ainda tiveram outros cinco filhos, alguns nascidos na Bahia e outros em Brasília. O casamento dos meus avôs não durou muito após a tragédia na fazenda, em meio a idas e vindas entre Bahia e Brasília na busca incessante por uma vida melhor. Por fim, divorciaram. Meu avô permaneceu na Bahia, onde casou novamente e teve mais um filho, falecendo em 2009 com 77 anos nas terras que eram de seu pai. E minha avó continuou em Brasília, junto de seus filhos, falecendo no ano de 2015 com 81 anos.

## 2 GEO-HISTÓRIA COMO EXERCÍCIO DE *SANKOFA*

*Não, a geografia não explica toda a vida, nem toda a história dos homens. O cenário onde eles vivem, por mais importante que seja (pois ele permanece e os homens passam), não comanda tudo.*

Geo-história e Determinismo – Fernand Braudel



Figura 5: Oficina de Feitura de Farinha de Mandioca com as crianças da Comunidade Quilombola Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás (2024)

Fonte: Acervo Pessoal

## 2.1 Geo-história e a África brasileira

*Falo tagarelando, escrevo mal ortografado, canto desafinado, danço descompassado, só sei pintar borrando. Esse é o meu jeito. Não me mandem fazer direito. Eu não sou colonizado.*  
Antônio Bispo dos Santos

Escrever, documentar, fotografar, cozinhar, revisitar e recontar histórias da culinária dos sujeitos do Cerrado parecem alternativas reais de conservação ambiental, de perpetuação de memórias e de valorização de suas lutas partindo da visibilização dos saberes e fazeres resultantes do uso do território e das disponibilidades alimentares aqui encontradas, bem como da sabedoria ancestral, principalmente, dos negros escravizados. Nessa reescrita surgem inúmeras inquietações que podem ser reveladas a partir da interpretação do uso que eles fizeram do território.

“A análise que integra a perspectiva de interpretação geográfica apoiada na História vem ganhando muitos adeptos na Geografia.” (Lima e Amora, 2012). Nesses termos, para além de uma ciência do conhecimento, há tempos, a História tem sido utilizada como método para compreensão de processos geográficos, por muitos, nomeada de Geo-história. Essa perspectiva do conhecimento “nos proporciona a possibilidade de entender as mediações e os processos, identificar os sujeitos históricos da produção do espaço no passado e compreender como estes ainda influenciam no espaço do presente” (LIMA E AMORA, 2012).

Mas afinal, o que é Geo-história? Considerada uma síntese entre Geografia e História, a Geo-história trata-se de uma perspectiva analítica exposta por Fernand Braudel (BARBOSA, LIMA E SOUZA, 2015). Acredita-se que o historiador francês foi quem primeiro apresentou tal teoria, no ano de 1947, em sua tese “O mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II”, publicada em 1949, onde submete “à análise histórica as interações entre homem, meio ambiente e paisagem, redimensionando o valor das formas e estruturas espaciais para a formação do mundo mediterrânico” (BARBOSA, LIMA E SOUZA, 2015). Dessa forma, inverte a tradicional disposição da narrativa histórica na qual os acontecimentos políticos eram apresentados em primeiro plano.

Isso posto, tem-se como o diferencial na obra de Fernand Braudel, bem como de sua teoria, o reposicionamento da ordem de importância dos fatos e elementos no território,

dando luz e protagonismo às construções sociais arquitetadas a partir das vivências no território.

Uma segunda corrente de pensamento apresenta Pierre Monbeig como outro pesquisador importante no protagonismo das teorias sobre a Geo-história. Acredita-se que as abordagens de Braudel e Monbeig foram concebidas concomitantemente, “ambos na linha de pesquisas anteriormente aberta por Vidal de la Blache”, todavia com enfoques distintos. La Blache foi “reconhecido pelos dois autores como um mestre na observação geográfica das paisagens e na pesquisa de arquivos sobre a constituição dos territórios e regiões francesas.” (LIRA, 2019)

Lira (2019) afirma que Pierre Monbeig teve no Brasil forte influência no desenvolvimento de sua teoria sobre Geo-história, com estudos e docência na Universidade de São Paulo - USP entre 1935 e 1946 “desenvolveu no Brasil uma Geo-história do espaço brasileiro com base em raciocínios sistêmicos.” (LIRA, 2019). Tal experiência no país pode ter contribuído para o diferencial de sua obra comparada à de Fernand Braudel. Uma Geo-história apoiada em raciocínios sistêmicos “considerava a resistência dos gêneros de vida indígenas nômades, a circulação interna, o movimento expansivo das forças econômicas e a entrada específica desse espaço aberto nas redes de uma economia mundial.” (LIRA, 2019)

Portanto, sem a intenção de estabelecer hierarquias entre os autores que iniciaram as pesquisas dessa teoria, este estudo tem por missão, apoiar-se na Geo-história como forma de análise integrada do meio social com o meio físico, para melhor compreender as relações entre os seres humanos, o ambiente e suas paisagens. Importante frisar que apesar das duas correntes apresentadas, a pesquisa terá como principal aporte, a teoria apresentada por Braudel.

Da teoria de Braudel, destaca-se, fundamentalmente, para essa pesquisa o que ele chamou de *longa duração*. Guilherme Ribeiro (2014) nos explica que “a história possui uma cadência, um ritmo, uma temporalidade mais durável e resistente à mudança, que os obriga a buscar não no *agora* e na brevidade dos acontecimentos, mas na longa duração, aquilo que a sustenta e a conforma enquanto uma “totalidade”.” Assim, a longa duração, em um movimento dialético, diz respeito às permanências, ao que ficou, mesmo após os anos passados, o que permaneceu entre os sujeitos.

Nesses termos, com fundamento na Geo-história, imaginemos como seria a história do Brasil sem o foco principal nos acontecimentos políticos, e ao invés disso, uma história construída sobre relatos e sobre as relações das pessoas com as especificidades de seus territórios. Como numa grande teia que se molda não somente por histórias contadas por um determinado extrato da sociedade, mas por todos, ou ao menos, por uma parte significativa e minimamente inclusiva, pensando nos diferentes sujeitos e olhares existentes num país continental feito o Brasil, validando as distintas paisagens, os diferentes biomas, as incontáveis matérias primas e insumos existentes bem como seus usos para a produção de alimentos, por exemplo. E o mais interessante, refletir como as pessoas fizeram e fazem uso de todas essas disponibilidades para sua sobrevivência. No entanto, “O conquistador escreve a história. Eles vieram, eles conquistaram e eles escreveram. Agora você não espera que as pessoas que vieram nos invadir escrevam a verdade sobre nós” Miriam Makeba<sup>9</sup>. O Brasil, um país colonizado, principalmente, por portugueses, teve sua história usurpada em aspectos profundos. Dentre as tantas consequências, destaca-se aqui a reprodução de modelos europeus em numerosos detalhes da vivência de seus sujeitos, invalidando modos de vida, de produção, de saberes e de fazeres. E quiçá, isso seja resultado da autoria dessa história, em sua maioria, homens brancos da elite brasileira que tinham acesso à produção e publicação de conteúdos, fato que se estende aos dias atuais, guardadas as devidas proporções do tempo passado desde a colonização e das políticas de inclusão do negro nas universidades, por exemplo a lei de cotas (Lei nº 12.711/2012), que modificou, ainda que de forma tímida, a inserção de novos autores no cenário crítico brasileiro.

Não se pode esquecer que os registros da história brasileira se deram pela elite branca, não somente pelo acesso à escrita, mas pela não validação da potencialidade da oralidade dos grupos indígenas e dos grupos de matriz africana. A oralidade para esses sujeitos está num lugar de potência, é forma de vida e de transmissão de saberes. Conceição Evaristo traduz como “Potência de voz, de criação, de engenhosidade que a casa-grande soube escravizar para o deleite de seus filhos. E se a voz de nossas ancestrais tinha rumos e funções demarcadas pela casa-grande, a nossa escrita não.” (EVARISTO, 2020)

---

<sup>9</sup> “*The conqueror writes history, they came, they conquered and they write. You don't expect the people who came to invade us to tell the truth about us.*”

Entretanto, para além da oralidade e como resultado das políticas acima mencionadas, um crescente número de intelectuais tem se inserido no universo da escrita como forma possível de perpetuação e transmissão desses saberes, de forma complementar à oralidade, não como algo superior, mas integrante.

A exemplo disso, cito alguns intelectuais brasileiros que se dedicam à escrita de saberes e modos de vida ancestrais como Ailton Krenak [liderança indígena da etnia Crenaque, escritor e poeta. Autor das obras: “Ideias para adiar o fim do mundo” e “Futuro Ancestral”]; Itamar Vieira Junior [Professor Doutor na Universidade Federal da Bahia – UFBA, autor do romance Torto Arado, ganhador do Prémio LeYa de 2018, do Prémio Jabuti de 2020 e do Prémio Oceanos de 2020. A obra conta a história de quilombolas que vivem em condições de trabalho escravo contemporâneo]; Djamila Ribeiro [Filósofa e escritora, autora dos livros “Pequeno Manual Antirracista”, “Lugar de Fala” e “Cartas para minha avó”. Destaco esse último como um revisitar de memórias ancestrais capaz de trazer à compreensão do leitor aspectos profundos de como lidar com o racismo em tempos modernos.]; e Conceição Evaristo [com as obras “Olhos d’água”, “Insubmissas lágrimas de mulheres” e “Ponciá Vicêncio”. Com uma escrita pautada na perspectiva de escrevivência, expressão por ela mesmo criada, que trata da possibilidade da escrita de mulheres negras sobre suas reais vivências em seus territórios.].

A escrevivência surge como elo entre a oralidade e a escrita, em que inicialmente “se realiza como um ato de escrita das mulheres negras, como uma ação que pretende borrar, desfazer uma imagem do passado, em que o corpo-voz de mulheres negras escravizadas tinha sua potência de emissão também sob o controle dos escravocratas” (EVARISTO, 2020). E a partir desse elo, encontra-se a perspectiva de ruptura de um tempo em que “nem a voz pertencia às mulheres escravizadas, hoje a letra, a escrita, nos pertencem também. Pertencem, pois nos apropriamos desses signos gráficos, do valor da escrita, sem esquecer a pujança da oralidade de nossas e de nossos ancestrais.”

“Não nasci rodeada de livros. Nasci rodeada de palavras.” Uma das falas mais célebres e potentes de Conceição Evaristo tenha, talvez, a missão de traduzir a urgência de expressar por meio da escrita vivências peculiares de determinados sujeitos, em destaque para o olhar e potência feminina. Esse movimento é considerado pela autora como um fenômeno “diaspórico e universal”, em que elucida que:

a imagem fundante do termo é a figura da Mãe Preta, aquela que vivia a sua condição de escravizada dentro da casa-grande. Essa mulher tinha como trabalho escravo a função forçada de cuidar da prole da família colonizadora. Era a mãe de leite, a que preparava os alimentos, a que conversava com os bebês e ensinava as primeiras palavras, tudo fazia parte de sua condição de escravizada. E havia o momento em que esse corpo escravizado, cerceado em suas vontades, em sua liberdade de calar, silenciar ou gritar, devia estar em estado de obediência para cumprir mais uma tarefa, a de “contar histórias para adormecer os da casa-grande”. E a Mãe Preta se encaminhava para os aposentos das crianças para contar histórias, cantar, ninar os futuros senhores e senhoras, que nunca abririam mão de suas heranças e de seus poderes de mando, sobre ela e sua descendência. Foi nesse gesto perene de resgate dessa imagem, que subjaz no fundo de minha memória e história, que encontrei a força motriz para conceber, pensar, falar e desejar e ampliar a semântica do termo. (EVARISTO, 2020)

Por isso, afirmo: “a nossa escrevivência não é para adormecer os da casa-grande, e sim acordá-los de seus sonos injustos”. (EVARISTO, 2020). A partir dessas explicações, entende-se que a Geo-história em parceria com a perspectiva de escrevivência proposta por Conceição Evaristo apresenta um caminho possível de revisitar, recontar e visibilizar a história brasileira, como num real e possível exercício de *Sankofa*. É a enunciação de um provérbio tradicional proveniente da África Ocidental, entre grupos humanos de língua Akan, em Gana, Togo e Costa do Marfim. Uma de suas representações refere-se a um pássaro mítico que voa para frente, tendo a cabeça voltada para trás e carregando no seu bico um ovo, a representação do futuro. As figuras abaixo são adinkras que representam Sankofa, a primeira delas e a mais conhecida é a emblemática figura do passado que carrega o futuro em forma de ovo.

Figura 6: Adinkras que representam Sankofa





“Sankofa reporta a um antigo provérbio da África ocidental: “*Se wo were fi na wo sankofa a yenkyi*”. Isto é: “voltar e apanhar de novo aquilo que ficou pra trás”.” (WALDMAN, 2017). Em suma, *Sankofa* nos desafia a olhar para trás, revisitar memórias e vivências dos nossos antepassados, interpretar seus caminhos trilhados para ressignificar o presente e construir um futuro melhor. Quem sabe, *Sankofa*, seja uma fiel tradução do que se anseia sobre sustentabilidade, ou como mais fielmente definiu Antônio Bispo dos Santos (Nego Bispo), como “biointeração” (SANTOS, 2023).

E onde encontrar a raiz da nossa ancestralidade E quem são os nossos antepassados senão os sujeitos de matriz africana?! O Professor, Pesquisador e Geógrafo Rafael Sanzio assegura que “Podemos apontar a matriz africana como a principal referência cultural e étnica da formação da nossa população, apesar do sistema dominante insistir em nos referenciar e em nos apresentar como europeus” Anjos (2011). O que nos aponta como principal caminho para “olhar para trás”, os territórios tradicionais de matriz africana no Brasil, os quilombos.

A palavra quilombo tem sua origem na língua banto e na região central da Bacia do Congo, quilombo significa “lugar para estar com Deus”. No Brasil, o quilombo como forma de organização territorial africana se desenvolve a partir da busca por locais seguros, protegidos, que tivessem condições igualitárias de liberdade e acesso à terra e que fossem base possível de confrontos e guerras (Anjos, 2011). Ele complementa que, apesar dos diferentes contextos de quilombo entre Brasil e África, é possível traçar importantes semelhanças como:

a mescla de matrizes culturais na sua população, o cultivo de grãos (milho, arroz, feijão e outros), de raízes (mandioca, inhame, batata doce, entre outras), a criação de cabras, galinhas e carneiros, a prática agrícola utilizando a rotatividade da terra (pousio do solo) e a caça e a pesca praticada com critérios, respeitando as referências da natureza. (Anjos, pag. 18. 2011)

O Professor Rafael Sanzio (2013), afirma que foram três as principais referências de inserção das populações de origem africana na ocupação territorial brasileira durante o sistema escravista, que são: a) o espaço das senzalas nas fazendas; b) o do “fundo” das grandes residências em áreas urbanas; e c) os territórios dos quilombos, sendo este, a ocorrência espacial mais expressiva, perceptível na maior parte do território brasileiro, “onde se agrupavam principalmente os povos africanos e seus descendentes escravizados,

que se rebelavam contra o sistema vigente, mas também brancos europeus excluídos do sistema e povos indígenas.” (ANJOS, 2013).

No Brasil, territórios quilombolas são também conhecidos por “mocambos”, “comunidades negras rurais”, “quilombos contemporâneos”, “comunidades quilombolas” ou “terras de preto” em que todas essas referências dizem respeito ao mesmo patrimônio territorial e cultural de valor incalculável e ainda pouco atendidos pelo Estado brasileiro e outras instituições de forte expressão na sociedade, como por exemplo, a academia (ANJOS, 2013).

Para compreender tamanha relevância das comunidades quilombolas no território brasileiro basta observar que elas mantêm, ainda nos dias de hoje, total ou parcialmente, tradições e tecnologias trazidas de África por seus antepassados. São saberes relacionados à agricultura (plantio, colheita e beneficiamento de grãos e tubérculos, principalmente), à medicina (na cura e prevenção das doenças a partir da natureza e das restrições alimentares em tempos específicos), à religião (com seus ritos e rituais), à mineração, às técnicas de arquitetura e construção (como a bioconstrução e o uso do adobe), ao artesanato (com o uso do trançado das palhas e do manuseio do barro na produção de jarros e tigelas) e utensílios de cerâmica e palha, aos dialetos, à relação sagrada com o território (observado no uso respeitoso e sustentável da terra, na caça e na pesca de subsistência), à culinária (com o uso do pilão, das gamelas e a produção do alimento nos fornos de barro), a relação comunitária de uso da terra (percebida na produção da farinha e da rapadura), dentre outras formas de expressão cultural (ANJOS, 2013).

Anjos (2013) nos esclarece que as comunidades quilombolas em território brasileiro existem e resistem ao se fazerem presentes no momento histórico que vivemos, com suas expressivas participações no campesinato brasileiro e nas políticas afirmativas, o que evidencia a enorme quantidade de sítios quilombolas constituídos no decurso da escravidão no território brasileiro. Ele ainda garante que tal processo é resultado de um contexto de luta política de representatividade por grupos de matrizes africanas, com pesquisas e ações, por vezes isoladas, a partir de 1980. (ANJOS, 2013).

A figura que segue trata-se de um mapa com as principais zonas e sítios de quilombos e movimentos sociais das populações africanas e seus descendentes no território brasileiro nos séculos XVI-XIX.

Fonte: Rafael Sanzio Araújo dos Anjos

“Pela primeira vez, a população quilombola foi identificada, enquanto grupo étnico, num censo de população, Censo Demográfico 2022 - o mais importante retrato demográfico, geográfico e socioeconômico do país.” (IBGE, 2024). Que como resultado, apresenta o recenseamento de 1.330.186 pessoas quilombolas residentes em 1.700 diferentes municípios brasileiros. Foram identificados 495 Territórios Quilombolas oficialmente delimitados no país, sendo 167.769 pessoas quilombolas residentes dentro de Territórios Quilombolas e 1.162.417 residentes fora de Territórios Quilombolas dispostos no gráfico que segue.

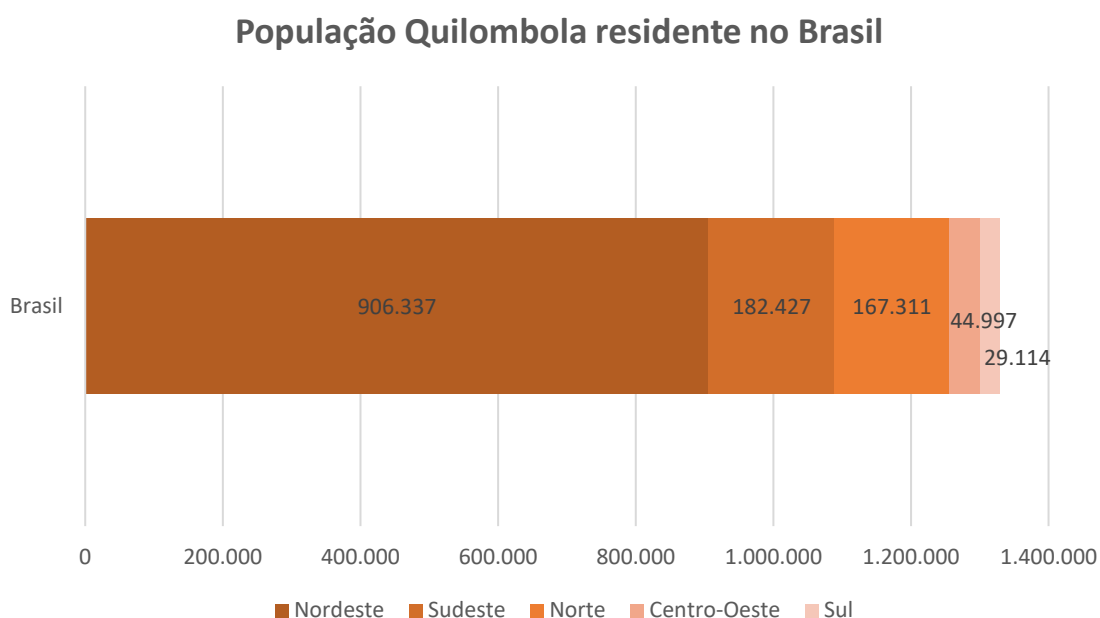


Figura 8: População Quilombola residente no Brasil  
 Fonte: Thamyris Andrade (Dados do IBGE (Censo Quilombola) 2024)

Dos principais municípios a que essa tese se dedica a descrever e aprofundar o debate sobre a população e seus hábitos alimentares, vale destacar que de acordo com o novo Censo (2024): No estado do Tocantins, Arraias é o município que mais abriga pessoas quilombolas (1.572 pessoas). Do oeste baiano, São Desidério e Barreiras somam 1.511 pessoas e do Nordeste goiano destacamos a cidade de Cavalcante com 5.470 pessoas (a cidade goiana com maior expressão quilombola). Todas elas na rota de transumância aqui descrita.

Os dados recentes publicados justificam-se pelas comunidades já reconhecidas e certificadas pela Fundação Palmares, conforme a tabela abaixo:

	<b>Municípios destaque para a tese</b>	<b>Comunidades Certificadas pela Fundação Palmares</b>
<b>Nordeste goiano</b>	Cavalcante – GO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Território Kalunga,</li> <li>• Dos Morros,</li> <li>• Capela.</li> </ul>
<b>Sudeste tocaninense</b>	Arraias – TO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalunga do Mimoso,</li> <li>• Fazenda Lagoa dos Patos e Kágados e</li> <li>• Lagoa da Pedra</li> </ul>
<b>Oeste baiano</b>	Barreira e São Desidério - BA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mucambo</li> </ul>

Tabela 1: Comunidades quilombolas certificadas pela Fundação Palmares no território estudado.  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

É importante perceber que, mesmo que inéditos e de um ganho imensurável, os números apresentados pelo novo censo, podem não representar a realidade numérica que o Brasil possui de quilombos e pessoas quilombolas, visto à dificuldade de acesso a estes territórios, a linguagem nem sempre acessível a grupos restritos e isolados por parte de quem aplica os questionários e a não identificação de pessoas e grupos como quilombolas. Ainda assim, trata-se de um avanço e um incentivo para que novas comunidades e pessoas se identifiquem como tal e reivindiquem seus direitos. É conhecer para preservar e tornar-se conhecido não mais puramente para sobreviver, mas para existir.

Ressalto que a escolha do recorte espacial dessa tese se dá por minha vivência enquanto professora neste território e cerratense que sou, com histórias familiares que também atravessaram caminhos que entrelaçam relações entre quilombos e outras ruralidades.

### 3 TERRA E ALIMENTAÇÃO

*Se arreia no carro de boi  
Dispara dentro do sertão  
E a boia vai fria, num baião de dois  
Pimenta virada no cão  
Farinha pra moda estufar  
E a água encontra se Deus mandar  
Migração - Jair Rodrigues*



Figura 9: Dona Conceição e a produção de farinha de mandioca / Comunidade Quilombola Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás  
Fonte: Thamyris Andrade (2024)

### 3.1 Interdependência e dádiva

Entre o trabalho com a terra e a alimentação humana existe uma relação de interdependência. Uma reciprocidade bastante perceptível quando observada de perto. A terra dá, mas também demanda cuidados específicos em tempos determinados. Os sertanejos, camponeses, seres humanos conectados com a vida no campo, se planejam a partir dos tempos da terra, das estações do ano, das fases da lua, da chuva e da estiagem. Bem observado por Luiz Gonzaga na canção “São João do Carneirinho”, em que o compositor retrata a saga do sertanejo no plantio, envolvendo a fé e a esperança para a colheita do milho.

*“Eu prantei meu mio todo no dia de São José  
Se me ajudar, a providença, vamos ter mio a grané  
Vou cuiê, pelos meus carco, 20 espiga em cada pé”.*

Na composição, Luiz Gonzaga apresenta um marcador do tempo, que merece atenção para essa análise: *o dia de São José*. É sabido que entre o plantio e a colheita do milho [e de outros grãos] é preciso uma terra fértil, com chuvas regulares, para obter sucesso na colheita. No entanto, em caso de concentração de chuva somente no plantio, a plantação não vinga. É o que explica a pesquisadora, Ana Rita Suassuna, na série “História da Alimentação no Brasil” sobre a expressão *perder o milho na boneca*, que é quando “a espiga já estava formada e não conseguiu completar a maturidade dos grãos para poder ser colhida”. Assim, “se até dia de São José não tiver chovido, você não vai plantar porque já sabe que dali pra frente, se plantar, perde.”. Suassuna (2017).

Deste modo, o dia de São José, 19 de março, marca a data limite de plantio, seguido do dia de Santo Antônio, 13 de junho, com as primeiras colheitas e o dia de São João, 24 de junho, estabelecendo o auge da colheita, “daí a festa do São João ser a maior festa do nordeste, porque é a festa da fartura, a festa da solidariedade, a festa da agregação. E quem faz tudo isso é a comida.” Suassuna (2017).

Nos relatos de campo de Carlos Rodrigues Brandão em sua obra “O afeto da terra” (1999), o autor reflete sobre o que poderíamos chamar de dádiva da terra “lá como aqui, há nos gestos, nas brincadeiras das falas, nos olhares, um pequeno ar de festa. Resíduos

de que ritos com que em outros tempos, aqui como lá, comemorava-se durante e depois o trabalho vitorioso da colheita” (Brandão, 1999).

Assim, com a chegada da colheita, manifestam-se toda sorte de agradecimentos em forma de festejos e outros rituais. Na canção “A Festa do Milho, o compositor Luiz Gonzaga resume o trabalho com a terra desde o plantio até a colheita.

*“O sertanejo festeja a grande festa do milho  
Alegre igual á mamãe que ver voltar o seu filho  
Em março queima o roçado, a dezenove ele planta  
A terra já está molhada, ligeiro o milho levanta  
Dá uma limpa em abril, em maio solta o pendão  
Já todo embonecado, prontinho para São João  
No dia de Santo Antônio, já tem fogueira queimando  
O milho já está maduro, na palha vai se assando  
No São João e São Pedro, a festa de maior brilho  
Porque pamonha e canjica, completam a festa do milho.”*

Portanto, legitima-se assim, a existência de uma interdependência, seguida de reverência e gratidão, muito observada nas festas das colheitas, em que se celebra a recompensa de todo trabalho em forma de fartura, “a evidência de que uma natureza cúmplice devolve aos homens não o que ela produziu, mas o que eles fizeram com que ela produzisse?” (Brandão, 1999).

Ana Tsing (2015), num potente ensaio sobre espécies interdependentes, comenta que:

*A ciência herdou das grandes religiões monoteístas narrativas sobre a superioridade humana. Essas histórias alimentam pressupostos sobre a autonomia humana e levantam questões relacionadas ao controle, ao impacto humano e à natureza, ao invés de instigar questões sobre a interdependência das espécies. (Tsing, 2015)*

Nessa constante de compreender a espécie humana como superior às demais espécies, a humanidade perde a oportunidade de aprofundar o debate e a ciência sobre o quanto as demais espécies podem também transformar os humanos. A domesticação é entendida como “uma linha divisória: ou você está do lado humano, ou do lado selvagem.” Tsing (2015). Numa justificativa de uma dicotomia com base nessa supremacia, o que dá espaço para “fantasias” como o “controle doméstico” e a “autoprodução de espécies selvagens”. E embora existam inúmeros esforços para ambas as linhas, “a maioria das espécies dos dois lados da linha, incluindo os humanos, vive em complexas relações de dependência e interdependência. Prestar atenção a essa diversidade pode ser o início da apreciação de



um modo interespecífico de ser das espécies.” Tsing (2015). Ela comenta ainda que as plantas domesticaram os humanos quando grupos decidem se fixar num determinado local para cultivo de grãos específicos, o que ditou regras inclusive sobre o formato das famílias, que necessitava ser compostas por muitos filhos, visto que eles seriam os principais trabalhadores da lavoura, pressão imposta pelo capitalismo. E apesar dessa pressão para domesticar e principalmente para padronizar as culturas alimentícias, as comunidades tradicionais sempre souberam equilibrar a necessidade de domesticar com o dever de respeitar os tempos e os sinais da natureza. “A ideia de nós humanos, nos deslocarmos da terra, vivendo numa abstração civilizatória é absurda. Ela suprime a diversidade, nega a pluralidade das formas de vida, de existência e de hábitos. Oferece o mesmo cardápio [...] e se possível, a mesma língua” (Krenak, 2020).

Em síntese, a relação entre o trabalho com a terra, a alimentação e os modos de vida no sertão brasileiro revelam uma profunda interdependência entre os seres humanos e o ambiente que os cerca. As canções de Luiz Gonzaga, os relatos de campo, os estudos etnográficos e as reflexões teóricas aqui citadas apontam para uma sabedoria tradicional que reconhece os ritmos da natureza, respeita seus limites e celebra, com gratidão, os frutos que dela se colhem. Ao contrário das narrativas de superioridade e controle que moldaram a ciência moderna, como alerta Ana Tsing (2015), as práticas das comunidades tradicionais demonstram que viver é compartilhar responsabilidades com outras espécies e com a própria terra. Como afirma Krenak (2020), a tentativa de nos deslocarmos da terra é não apenas ilusória, mas perigosa: ela ameaça a diversidade, desumaniza a existência e desconecta os saberes dos territórios. Portanto, compreender o sertão e suas práticas alimentares é também reconhecer um modelo de existência plural, afetivo e resiliente — onde plantar, colher e comer são atos de resistência, comunhão e pertencimento.

### 3.2 Abundância, Práticas e Perpetuação do Saber-fazer: A feitura de rapadura

*"A sabedoria é como uma árvore de Baobá, não é possível abraçá-la sozinho"*  
(Provérbio africano).

Na reflexão sobre os saberes e os ofícios ancestrais da cozinha cerratense, iremos neste capítulo, nos valer da produção de rapadura como plano de fundo para discutir aspectos de subsistência, práticas e perpetuação desse e de outros saberes e fazeres. A produção de rapadura no Brasil tem início no ciclo da Cana de açúcar que como fase econômica teve seu começo, meio e fim, iniciando o ciclo do ouro. Apesar disso, a produção não cessou no território brasileiro, pelo contrário, a cana e seus derivados foram incorporados à dieta alimentar de vários grupos humanos.

A rapadura, um dos subprodutos da cana-de-açúcar remonta a dieta cerratense, observada em quase todas as refeições. Seja pela manhã como garapa ou para adoçar o café, *in natura* para carregar na matula nos dias de trabalho ao sol ou na paçoca de farinha de mandioca. Para os dias de festa, é usual adoçar o arroz doce ou utilizá-la para a produção do pé-de-moleque, doce à base de rapadura e amendoim, dentre outros feitos.

Tida como fonte de energia, a rapadura é rica em carboidratos, minerais como ferro, cálcio, potássio, magnésio e fósforo, e vitaminas do complexo B. Ainda que tais informações sejam contemporâneas, a observação atenta e dedicada caminha com grupos tradicionais, essa sempre foi a ciência. Meu avô, mesmo sem saber de qualquer dessas informações, tomava pela manhã sua garapa, um copo d'água enriquecido com raspas de rapadura ou a jacuba (água, rapadura e farinha de mandioca). Esse era o ritual antes de sair para o trabalho na roça.

As rapaduras são produzidas nas oficinas, espaço destinado à produção de toda sorte de alimento como, biscoitos, bolos, farinha e seus derivados. Localizado no ambiente externo à casa, é um anexo facilmente observado nos quintais tradicionais. Próximo dele, normalmente têm-se um jirau para a lavagem das louças, que dá suporte não só às oficinas como à cozinha interna.

As oficinas não são encontradas em todas as casas, normalmente, algum membro da família, que dispõe um pouco mais de recursos, constrói a oficina e daquele espaço outros familiares se comprometem a cuidar e colaborar com a produção dos alimentos.

Uma característica que, para mim, é muitíssimo marcante na produção desses alimentos é a importância da coletividade. Boa parte dos processos são realizados de modo coletivo entre as famílias ou vizinhos ou mesmo reservado ao núcleo familiar, mas com a garantia de que todos se envolvam no feito. De todo modo, para o uso das oficinas, em família ou em comunidade, é indispensável o trabalho coletivo, seguido da partilha do que foi produzido.

### **3.2.1 Etnografia da produção de Rapadura no Quilombo do Povoado do Moinho/Alto Paraíso-GO**

Em comunidades rurais, tradicionais, especialmente as comunidades quilombolas, é comum que o processo de produção e transformação do alimento seja realizado por completo pela comunidade ou por determinadas famílias, tendo com elas, o controle de todas as etapas desde o preparar da terra para o plantio até a finalização do produto. Há pouco mais de cinquenta anos, tal cenário não seria novidade, visto que a parcela rural da população era maior e naturalmente, o trabalho com a terra era uma das únicas alternativas para se alimentar. Na atualidade, grande parte da população, incluindo os grupos rurais, se valem de algum alimento processado ou ultraprocessado encontrado nas prateleiras dos supermercados, por isso que, ao falarmos de uma comunidade centenária que produz seu próprio alimento, falamos de resquícios de um Brasil não mais existente.

Na Comunidade Quilombola Povoado do Moinho pude vivenciar a feitura de rapadura tal como fazem em dias de produção com a família, onde um jovem rapaz, presidente da Associação Comunitária, se organizou para receber turistas em sua propriedade. A proposta era oportunizar uma vivência de feitura de rapadura na oficina de sua família. Na oportunidade, ele comenta que aprendeu o ofício com seus pais, mas ressalta que quando criança, não podia ficar próximo da oficina em dias de produção por questões de segurança, visto que todo o trabalho é regado de muitos processos perigosos em função do fogo e das altas temperaturas dos tachos e dos líquidos. Subentende-se que os filhos aprendem com seus pais, a princípio como coadjuvantes, observando de longe e posteriormente como protagonistas.

A família que nos recebeu conta que nos tempos idos, havia um tio que dispunha de um engenho em terras próximas. À época era a única forma que essa família se valia para a produção de rapadura. Nosso anfitrião nos conta ainda, que quando criança, os dias destinados à feitura de rapadura eram dias muito esperados, pois tratava-se de uma viagem em que o caminhão da prefeitura auxiliava no transporte dos moradores e das canas para o local do engenho, por ali ficavam alguns dias e noites nessa produção. E, mesmo que para as crianças aquele fosse um ambiente proibido, parece ter nascido dali uma admiração e cuidado com a manutenção dos processos e dos saberes. É o papel da observação e da oralidade na sabedoria ancestral vinda de África.

Ainda relatam que no antigo engenho, a moagem da cana-de-açúcar era feita nas moendas originalmente movidas à tração animal, conforme exemplo na figura que segue.

Figura 10: Engenho de Bois



Fonte: [www.omicaelense.com.br](http://www.omicaelense.com.br)

Atualmente na comunidade, de todas as etapas de feitura de rapadura, a única modificada foi essa, onde agora se tem uma moenda elétrica para moer a cana. O processo, como dito anteriormente, inicia com o preparar da terra e o plantio das canas.

Na vivência proposta, ao chegarmos, as canas já haviam sido colhidas pelos anfitriões, tornando nossa atividade um tanto quanto mais leve.

A primeira etapa da vivência, portanto, trata-se da moagem da cana. As canas são moídas tais como foram colhidas no campo. Não há nesse momento preocupações com higienização da matéria prima. Elas são posicionadas ao lado da máquina, coloca-se para moer e o caldo então surge. Para aparar o caldo usa-se uma bacia com duas peneiras para conter parte dos resíduos que seguiram no caldo. Desta etapa têm-se o caldo pré-coado e os bagaços da cana, que são aproveitados para outros feitos neste e em outros processos, conforme figuras que seguem.



Figura 11: Moenda elétrica  
Fonte: Thamiris Andrade, 2024

Da extração do caldo segue-se para o cozimento. O caldo é despejado pouco a pouco no tacho. O tacho é aquecido no forno de barro e para acender a lenha, usa-se o bagaço da cana para ajudar na rápida combustão. Paralelo ao início da fervura do caldo, preparamos num outro plano, a substância necessária para decantar as impurezas do caldo que formará as rapaduras. Essa ciência adquirida pela observação e repassada pela oralidade consiste no uso da casca do caule da mutamba (*Guazuma ulmifolia*) [árvore nativa do bioma Cerrado]. São retiradas algumas lascas do caule da árvore, colocadas em



um recipiente com água e agitadas para que sua seiva seja extraída. O processo de extração da seiva da mutamba está detalhada nas imagens que seguem:



Figura 12: Extração da seiva da Mutamba  
Fonte: Alessandra Santos, 2024

A água límpida em contato com a seiva torna-se de cor marrom-avermelhada. Essa substância ao ser acrescida no caldo em fervura faz com que as impurezas do caldo decantem, separando assim, o caldo puro ao fundo do tacho das impurezas escuras na superfície. Nesse processo usamos a escumadeira para retirar tais resíduos, e pouco a pouco, obter um caldo puro e de cor esverdeada. O processo é repetido por duas ou três vezes até que todo o caldo original esteja livre de impurezas aparentes. Quanto mais apurado for realizada essa etapa, mais bonita será a coloração das rapaduras ao final. As imagens que seguem ilustram esse processo, bem como a coloração da decantação do caldo após a inserção da seiva da mutamba.



Figura 13: Processo de decantação a partir da seiva da Mutamba  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2024

Em continuidade com a fervura do caldo, aos poucos apura-se para engrossar. Com alguns bagaços de cana, limpa-se as bordas do tacho para retirar alguma possível impureza que tenha restado e evitar que açucare nas bordas, conforme a figura que segue.



Figura 14: Limpeza do tacho com bagaço de cana  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2024

Em processos normais de feitura na comunidade, enquanto o caldo apura, repete-se as etapas anteriores para outra receita. Aqui, como tratava-se de uma vivência, fizemos dessas pausas, os momentos de prosa, de ouvir as histórias que remontam esse saber-fazer e de observação do cozimento do caldo.

Divididas as funções, enquanto uns observam o ponto do cozimento, outros preparam o espaço de finalização, em que se utilizam folhas de bananeiras higienizadas para forrar o fundo das caixas das rapaduras. Nas imagens seguintes, nossa equipe em trabalho para cumprir essa etapa de higienização e montagens das caixas de rapadura.



Figura 15: Preparo das folhas de bananeira e das caixas para depositar o caldo apurado  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2024

Entende-se que o ponto do caldo apurado é o ponto de bala. Para isso colocamos um pouco do caldo fervente numa panela com água gelada e tentamos com as mãos abaular para formar uma bala. Quando se atinge esse ponto, já é hora de retirar o caldo para colocar na gamela e assim esfriar, assim como apresentam as imagens que seguem:





Figura 16: Caldo apurado e o ponto de bala  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Apurado o caldo, é hora de destiná-lo para a finalização dos produtos desejados. Desse caldo é possível produzir o melaço, a rapadura e o açúcar mascavo. Para o melaço, retira-se parte do caldo pouco antes do ponto de bala. Para os demais retira-se o caldo após o ponto de bala e segue o processo de pré-secagem nas gamelas. As imagens que seguem apresentam uma etapa delicada e perigosa, em que é feita a retirada do tacho do forno e o transporte até a gamela, pois envolve o peso do tacho, a alta temperatura do caldo e do forno e a precisão no despejar.



Figura 17: Caldo despejado na gamela  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2024

A gamela é um instrumento ancestral, artesanal desta região, normalmente feito da madeira da gameleira (*Ficus gamelleira*), uma árvore nativa do bioma Cerrado, muito utilizada para feitos artesanais por possuir uma madeira macia e flexível. Nesta etapa, duas pessoas se posicionam nas bordas da gamela e mexem levemente o caldo, com o auxílio das colheres de pau, em sentido circular. Trata-se de um movimento preciso, visto às altas temperaturas do caldo e a linha tênue entre o esfriar e o açúcarar.



Figura 18: Caldo na gamela para pré-secagem  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2024



Normalmente, a maior parte do caldo se destina às caixas de secagem da rapadura que com o auxílio de uma panela, junta-se novamente o caldo apurado para despejá-lo nas caixas de secagem, conforme as imagens que seguem:



Figura 19: Rapaduras em secagem  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



Figura 20: Rapadura nas caixas de secagem  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



Nos processos em que se deseja obter o açúcar mascavo, parte do caldo continua na gamela para perder ainda mais a temperatura e começar a açucarar para então, formar o açúcar.



Figura 21: Feitura do açúcar mascavo  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024.

Por fim, como resultado produtivo dessa feitura, têm-se o melaço de cana, a rapadura e o açúcar mascavo, ilustrados nas figuras que seguem:



Figura 22: Produtos obtidos na vivência de feitura de rapadura  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

A beleza desse saber-fazer nos transporta para um tempo que não pode ser medido ou computado. Observo a coletividade como algo essencial nessa feitura. Uma ciência pensada para ser executada por duas ou mais pessoas. Nada aqui parece ter sido ocasionalmente pensado para o coletivo, mas propositadamente arquitetado para a vida em comunidade, para o trabalho grupal e para a partilha dos feitos. "A sabedoria é como uma árvore de Baobá, não é possível abraçá-la sozinho".

### 3.2.2 As contradições do romântico processo de produção da Rapadura

*Nós tinha alambique, nós tinha o arado, nós tinha o cavalo de puxar o arado. Tirava a cana e nós fazia a garapa, separava da cana, cozinhava a garapa e fazia a rapadura, fazia o açúcar.*  
*Tudo isso nós fazia.*  
 Entrevista com meu tio avô, José Liandro (Tio Zuza).  
 Mar, 2024

Na feitura observo a reprodução de uma técnica ancestral, que possibilita a perpetuação da prática bem como o ensinar aos mais novos, mas além dessas benesses, penso que a vivência tem um caráter emancipatório quando ao reproduzir tal prática, o valor da experiência do outro é agregado à feitura.

Além de reproduzir um saber-fazer ancestral, o que torna suficiente para honrar as pessoas que viviam essa prática como forma de subsistência? O que muda na vida das pessoas de comunidade tradicional quando se reproduz as feituas ancestrais? O que observo é que não vale somente a reprodução, principalmente em se tratando de práticas [deixando de lado o romantismo da vida na roça] tão árduas, trabalhosas e pouco valorizadas.

Para minha avó Cleonice, não havia nada mais dispendioso que cozinhar na roça fazendo fogo no chão. Ela relatava como sendo um trabalho cansativo e desconfortável. Hoje, pelos campos de trabalho que realizo em comunidades rurais e tradicionais, enxergo beleza em cada detalhe, desde os instrumentos utilizados no ofício reproduzido aos saberes de cada feitura. Apesar disso, não minimizo a dura experiência de minha avó, e de outras mulheres que como ela, exerciam esse modo de vida de forma não opcional.

Penso que se pudesse hoje me sentar ao lado dela e dialogar sobre esses processos, certamente ela ficaria emocionada em ver seu ofício sendo valorizado, mas também gostaria de saber o que melhorou para os que vivem no campo e nas roças. Sob essa ótica, reproduzir pura e simplesmente para perpetuar não parece um caminho emancipatório.

A vivência, objeto dessa discussão, durou sete horas de trabalho ininterrupto, que teve como resultado doze rapaduras e pouco mais de cinco quilos de açúcar mascavo. Comercializada na feira, essa produção renderia o equivalente a quatrocentos reais, guardadas as exceções de pedidos de desconto ou troca por outras mercadorias. Com a vivência, a família permanece produzindo as rapaduras, recebe um público interessado nesse saber-fazer que, posteriormente, pode vir a ser um multiplicador.

Além disso, a família consegue precificar o produto duas ou três vezes mais, em função do valor agregado da vivência. Não se trata mais apenas de uma rapadura comprada na feira, mas da experiência de aprender um ofício em um território quilombola, transmitido por uma família tradicional. Como afirma Sônia de Souza Mendonça Menezes (2013), “a produção e o consumo das iguarias tradicionais incitam os estudos a respeito de valores culturais enraizados e indicam sentimentos de pertencimento e identidade relacionados ao consumo de comidas que remete ao território pela memória ao degustar os sabores, sentir os odores e apreciar as formas.” Assim, o alimento passa a carregar não apenas um valor econômico, mas simbólico e afetivo — vinculado à memória, ao território e à ancestralidade.

A cultura pensada como algo estanque nos impede de enxergar e de aceitar que existem processos que precisam e merecem ser repensados em favor daqueles que o exercem. Acredito que a partir dessa experiência e dessa alternativa apresentada, minha avó, ao final dessa conversa, se sentiria bem mais aliviada.

## **SEÇÃO II – RESSIGNIFICAR O PRESENTE**

#### 4 ENCRUZILHADAS E RUPTURAS DE FRONTEIRAS: OS ITINERÁRIOS DA PESQUISA

*“A encruzilhada potencializa a compreensão das experiências de deslocamento, nos favorecendo a pensar esses trânsitos, fluxos ou travessias como possibilidades de constantes recriações das culturas”*

Luiz Rufino – Pedagogia das Encruzilhadas (1987)

Figura 23: Festejo de Santo Reis - Território Kalunga / Engenho II



Fonte: Thamyris Andrade (Jan/2024)



## 4.1 Área de Estudo

*“O sertão está em toda parte, o sertão está dentro de nós”*  
João Guimarães Rosa em “Grande Sertão Veredas”.

Presumo que encontrar deleite na pesquisa seja um forte aliado para uma investigação profunda, dedicada e comprometida com os resultados a serem revelados no decorrer do caminho. Outro elemento que pode contribuir para a obtenção de bons resultados é a paixão pelo que se estuda, paixão esta que conduz o investigador a mergulhar profundamente em nuances e olhares do objeto pesquisado. Apesar disso, é preciso cautela para que essa paixão não impeça de aterrizar sobre o que é realmente objetivável no campo da pesquisa.

Embora atraente, seria extenso e um tanto pretencioso investigar a cultura alimentar no Cerrado [de todos os grupos e em todas as suas especificidades] no espaço de tempo de um programa de doutorado. Com isso, e por se tratar de uma pesquisa social empírica, foi necessário demarcar, os locais em que o fenômeno a ser estudado ocorre.

Para esta investigação, tem-se como área de estudo os limites territoriais do Bioma Cerrado, com recorte espacial no nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano, não em sua totalidade, mas em localidades específicas por mim selecionadas, a partir da minha experiência profissional e dos caminhos ancestrais percorridos pelos meus antepassados. Fluido como águas que correm para um rio principal, o exercício aqui proposto é adentrar nesse território, descrevendo modos de vida de sujeitos em comunidades e em grupos tradicionais do Cerrado que testemunham uma cultura alimentar particular determinada pelo localismo. O recorte espacial da tese está descrito no mapa que segue, onde apresenta na espacialidade, os principais municípios estudados nesta pesquisa.

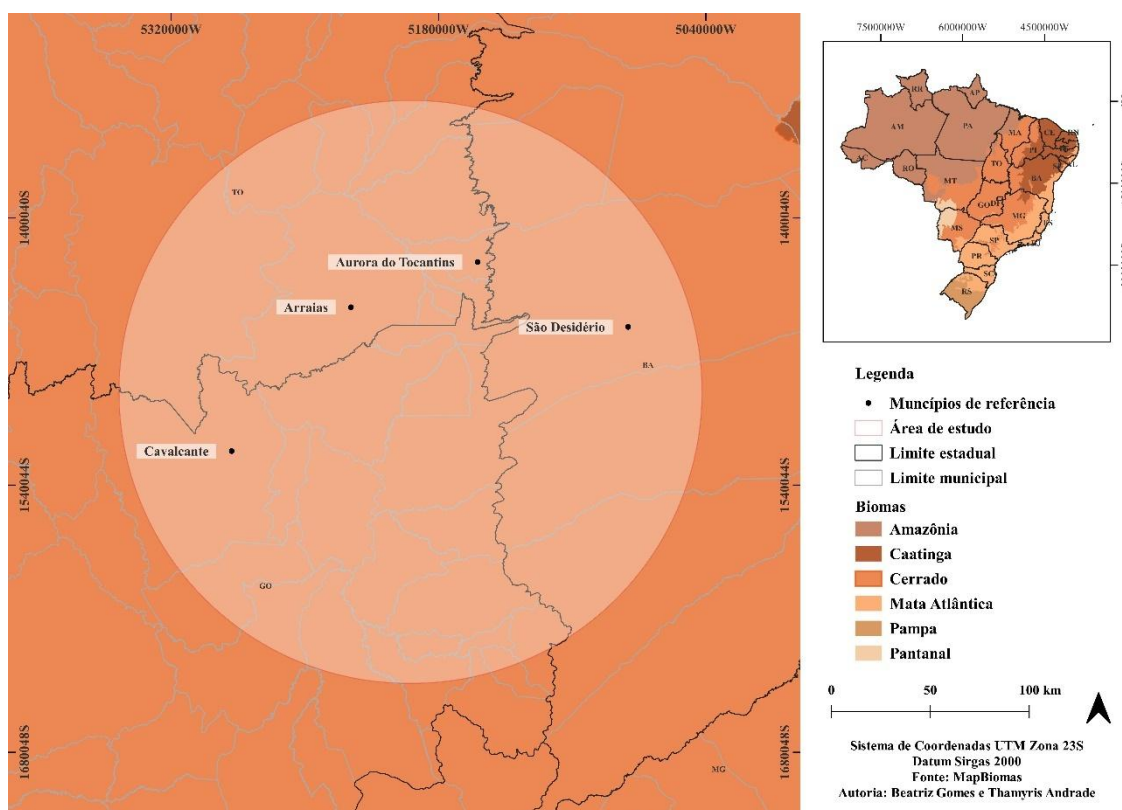


Figura 24: Mapa do Recorte espacial da tese  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

*De primeiro*<sup>10</sup>, há pouco mais de cem anos a realidade nesse território era bastante diferente da que hoje se apresenta. Inúmeras famílias sobreviviam da criação do gado livre. O gado, enquanto economia latente nestes tempos, desenhava o destino. Famílias se formavam e se desfaziam nessas toadas. Homens que iam e mulheres que ficavam. Atividades de gênero que alicerçavam a constituição de família à época. São histórias incontáveis das longas distâncias percorridas. Numa dessas histórias, encontro minha árvore genealógica, bisavós de tronco familiar materno, que foram sujeitos desse movimento, dando início a uma nova família e a novos caminhos. Do oeste baiano, caminhando pelo que hoje se reconhece como sudeste do Tocantins ao nordeste goiano, uma nova família se formou. Com idas e vindas, nascimentos e partidas, uma história de amor e sofrimento.

Como referências para esse movimento, apresento dois dos meus mais velhos<sup>11</sup>: A Minha bisavó, Apolinária de Souza Ferreira, mãe da minha avó materna, uma mulher negra, baiana, valente, benzedeira e artesã. Nascida em localidades próximas ao

<sup>10</sup> “De primeiro” era uma expressão utilizada por minha avó materna para iniciar contos de casos antigos.

<sup>1111</sup> O critério para esta seleção foi realizado de forma natural a partir do que se tinha de memória construída e repassada sobre estes antepassados.

Quilombo Mucambo<sup>12</sup> (Barreiras/BA), que embora não tendo comprovações de suas origens quilombolas, as histórias familiares que guardam suas memórias, são regadas de um vocabulário característico da diáspora negra africana, em consonância a hábitos puramente indígenas como *passar o dia pelo terreiro armando arapucas, apanhando pequenas aves e ali mesmo assando para comer*, como conta minha tia. E o meu bisavô, João Rodrigues de Carvalho, pai do meu avô materno, um homem branco, pernambucano, vaqueiro, sanfoneiro e desbravador. As histórias que rememoram sua existência contam sobre suas longas viagens pelo Cerrado, caminhando com o gado para alimentá-los e fazendo comércio de toda sorte de produtos.

A figura que segue trata-se da minha árvore da vida, conceito que aprendi e desenvolvi nas aulas do professor Rafael Sanzio e que me deram todo o norte para o desenvolver desta pesquisa. A árvore está representada por uma Barriguda (Paineira), árvore símbolo da cidade de São Desidério, terra natal da vida dos meus bisavôs, encontro dos meus avôs e consequentemente, início da minha história a partir dos meus pais. Em meio à figura, elementos como o cavalo, a sanfona, a arapuca, o caderno de receita, o caldo de mandioca e o pilão remetem historicamente às histórias e às memórias destes que compõem a minha árvore genealógica.

---

<sup>12</sup> Certificado como remanescente de quilombo pela Fundação Cultural Palmares em 2020 por meio da Portaria nº 38930, de 39056

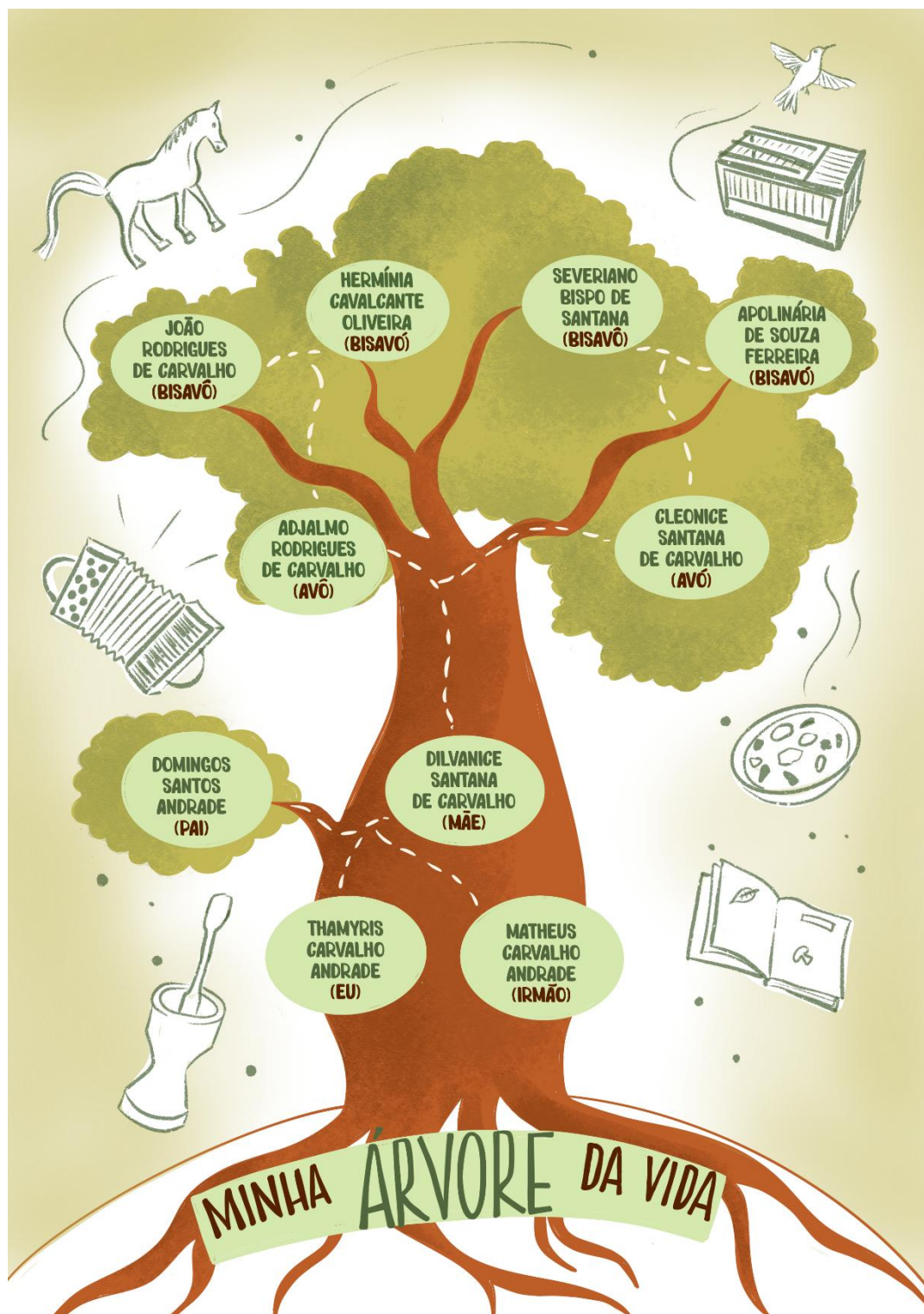


Figura 25: Árvore genealógica - Tronco familiar materno  
Fonte: Heloísa Ribeiro, 2025

Assim, a figura da árvore genealógica traz destaques aos principais personagens que, a partir de suas histórias e memórias, deram vida a esta tese. É nesse movimento que ilustro aqui o modo de vida das pessoas no Cerrado, a partir do protótipo da minha memória ancestral e da minha vida profissional até os dias atuais, com olhos e ouvidos atentos para descrever, quiçá decifrar, à luz da culinária tradicional, a alimentação no Cerrado.

Em uma concepção metodológica de uma viagem geo-histórica e etnográfica pelos estados de Goiás, Tocantins e Bahia, mais especificamente pelos municípios de Cavalcante-GO, Arraias - TO, Aurora do Tocantins – TO e São Desidério – BA, o recorte temporal da pesquisa foi definido a partir do século XVII até os dias atuais. Parte-se da ideia de investigar nesses territórios, referências culinárias quilombolas, rurais e indígenas, rompendo, principalmente, com as fronteiras impostas pela organização política e geográfica e dando luz às escolhas realizadas a partir das encruzilhadas.

## 4.2 Alimentação e Gastronomia: Invisibilidades e usurpações de histórias e legados das mulheres negras na formação da cozinha brasileira

*“Mulheres negras provavelmente continuaram sendo as principais cozinheiras brasileiras durante o século 20. Em paralelo, o prestígio de um novo profissional vai se consolidando no trabalho culinário, especialmente entre as elites: o chef de cuisine”*  
(Taís de Sant’anna Machado, 2022).

A população negra no pós-abolição foi obrigada a se submeter aos mesmos ofícios antes empregados nas casas de seus senhores, com a diferença de uma remuneração ínfima que mal dava para sobreviver. Não tinham acesso a políticas governamentais de saúde, moradia ou alimentação dignas. As mulheres, por sua vez, permaneceram nas cozinhas da elite branca e complementavam suas rendas com a venda dos quitutes e toda sorte de alimento comercializado nas grandes praças.

Em um contexto que prejudicava a população negra de todas as maneiras, trabalhadoras negras continuaram buscando formas de garantir sua sobrevivência e materializar um futuro mais promissor para as gerações seguintes. A cozinha permaneceu um espaço possível para alcançar esses objetivos, apesar da permanência de condições de trabalho bem próximas ao período escravista, com a diferença de que patrões e patroas ofereciam agora uma remuneração miserável. (MACHADO, 2022)

Além da comercialização de alimentos, havia o estereótipo da “mãe preta”, uma função trabalhista reservada às mulheres negras que foram obrigadas no período escravista (1500 - 1888) e contratadas (pós-abolição) a amamentar as crianças brancas. Somada a essa função, estava o lugar de cuidar e de contar histórias. “A estrutura de seleção racial e de gênero manteve mulheres negras confinadas ao trabalho doméstico e outros trabalhos pouco valorizados e miseravelmente pagos” (Machado, 2022). Tamanha era a necessidade que Machado (2016) nos lembra que havia procura nos classificados dos jornais. Não é preciso dizer que enquanto as mães pretas cuidavam dos filhos dos brancos, seus filhos ficavam às margens da sociedade sobrevivendo como podiam.

Enquanto as cozinheiras [afrodescendentes e ex-escravizadas] permaneceram nas cozinhas domésticas no pós-abolição, e que continuam sendo as mulheres negras as numerosas profissionais de cozinha nesse país, os *chefs* de cozinha, homens brancos, em

sua maioria, europeus (franceses e italianos) tornaram-se conhecidos por chegarem ao Brasil assumindo a cozinha de hotéis e restaurantes, ganhando “um suposto reconhecimento culinário mais elevado e sofisticado que mais tarde seria reconhecido como gastronomia, um signo da modernidade europeia que se encaixava perfeitamente nas aspirações da elite urbana emergente.” (Machado, 2022).

Para ilustrar parte dessa realidade, tem-se na literatura clássica brasileira [absolutamente legitimado pela sociedade ainda nos dias de hoje] as histórias de Monteiro Lobato e seus famosos personagens do “Sítio do Picapau Amarelo” que traz no enredo, duas senhoras, Dona Benta e Tia Nastácia. Dona Benta a vó amorosa, branca, que oferece aos netos toda sorte de delícias. Tia Nastácia, uma mulher negra, a cozinheira da casa que produz todas as delícias oferecidas. Além da racialidade e hierarquização explícita na própria apresentação das personagens, em que uma carrega o pronome “Dona”, palavra com origem histórica relacionada aos títulos empregados para as mulheres da nobreza, a outra carrega o “Tia” pronome de tratamento informal que neste caso é empregado para trazer uma falsa ideia de familiaridade e proximidade com os donos da casa. Uma forma, bastante conhecida no Brasil, para velar a analogia à escravidão de que são tratadas as mulheres negras trabalhadoras domésticas e negar-lhes, assim, seus direitos trabalhistas.

Foi nesse cenário, que em 1940, foi lançado o livro “Dona Benta – Comer Bem”, uma proposta literária com receitas tradicionais dando à personagem branca a legitimidade dos preparos enquanto estas eram pensadas e produzidas pela personagem da cozinheira, a mulher negra. Se era tia Nastácia quem cozinhasse, por que o livro de receitas é da Dona Benta? Penso que além da usurpação do legado e do protagonismo da personagem negra, a narrativa retrata o período em que o domínio da escrita ainda era das classes dominantes, majoritariamente branca e a potencialidade da transmissão de saberes do povo negro era [e continua sendo] a oralidade, e talvez por isso, os cadernos de receita só existiam no universo da elite. Mas de quem eram as receitas? Quem dominava o preparo? Quem criava o cardápio a partir do que se tinha de insumos?

Chegamos aqui ao auge da crítica sobre a principal característica da gastronomia brasileira, o colonialismo e a branquitude. Pensemos num exemplo simples de atuação de trabalho em gastronomia: o crítico gastronômico. Um profissional que frequenta diferentes restaurantes, ora convidado, ora por conta própria, experimenta os mais novos sabores do mercado, possui um profundo conhecimento sobre a característica de cada

*chef* e ainda, tem acesso a algum meio de comunicação [oficial ou não] para dissertar sobre suas percepções e disseminá-la ao grande público. A partir dessa breve explanação sobre o ofício do crítico gastronômico, o leitor consegue imaginar alguém que não faça parte da elite, exercendo esse ofício?! Frequentar restaurantes é, antes de tudo, um privilégio, mas escrever sobre eles, sobretudo, com um viés de crítica, é ação exclusiva da elite branca. Essa realidade, estranhamente, nos recorda a um passado não muito distante onde somente brancos tinham acesso à escrita, garantindo a eles o protagonismo e a escolha do que se registrava.

Em continuidade a essa reflexão, se temos a culinária francesa como a base curricular da gastronomia ensinada nos cursos de cozinha, como seria possível para uma mulher negra no século XX, isenta da oportunidade de estudar em escolas formais e, acima de tudo, de experimentar novos sabores, se igualar aos grandes *chef's* ou mesmo cozinhar algo que nunca experimentou?! Apesar da complexidade deste cenário, no livro “Um pé na cozinha” a autora, Taís de Sant’anna Machado, nos conta uma história de superação, em que explicita as habilidades da mulher negra [que na maioria dos casos, torna-se a única possibilidade de sobrevivência] e, fundamentalmente, a importância histórica da sororidade negra no universo culinário:

Cenira Luiza da Silva de Sant’anna nasceu no pequeno povoado de Paraíso Tobias, zona rural da cidade de Miracema, estado do Rio de Janeiro, em 25 de março de 1928. Seus avós maternos haviam sido escravizados, mas sua mãe, Libogéria, já nasceu livre. Sabe-se pouco sobre seu pai, mas dizia que era de nacionalidade italiana e que morreu antes mesmo de ela nascer, durante a epidemia da gripe espanhola. Cenira aos 6 anos, já era responsável pela cozinha da casa e pelos cuidados com seu irmão mais novo, enquanto a mãe e o padrasto trabalhavam no cultivo da pequena propriedade da qual eram donos.

Como filha de outra união, seu padrasto, também italiano, não aceitava muito bem a menina. Cenira contava que além disso, ele era um homem violento e mesquinho, que explorava a população mais pobre da localidade [...] Seu “gênio difícil” teria sido a razão pela qual sua mãe, com medo “de haver uma desgraça” decidiu tirar a filha de casa e mandá-la para morar com uma família conhecida que era dona de um bar, onde com 11 anos de idade, passou a trabalhar na cozinha. [...] quando o bar faliu, ela, então com 17 anos de idade, com o auxílio de uma senhora carioca que estava visitando a cidade, conseguiu um emprego como trabalhadora doméstica no Rio de Janeiro.

Cenira chegou perto do Natal na casa dos patrões na capital, que eram “gente fina”. A patroa então avisou que uma de suas responsabilidades seria fazer o peru para a ceia. Quando a mulher perguntou se ela tinha



alguma boa receita, Cenira respondeu que ficasse tranquila, que o prato era sua especialidade. Assim que a patroa deixou a cozinha, ela se permitiu sentir o nervosismo: como uma jovem pobre vinda do interior, nunca tinha feito nem mesmo visto um peru natalino. Mas não podia assumir seu desconhecimento para não perder aquele emprego. Foi então que conversou com as outras trabalhadoras da casa e seu pedido de ajuda chegou às cozinhas das casas vizinhas. Estava com sorte: uma das cozinheiras da vizinhança era conhecida por seu peru de Natal e,

O preparo do prato era complicado e envolvia quase 24 horas de trabalho, entre encontrar e comprar a erva certa, depenar, limpar, temperar, assar e decorar. Mas a parte mais difícil mesmo era ter eu regar o peru para que não ficasse seco em intervalos de meia hora com o próprio suco do cozimento, durante as seis horas em que assava. Esse passo era fundamental, garantia a colega cozinheira. Para que estivesse pronto a tempo para o horário exigido pela patroa, foi obrigada a fazer isso durante a madrugada. Cenira dizia que deve ter sido “mesmo Deus” que fez com que ela conseguisse não pegar no sono durante a tarefa. No dia seguinte, o triunfo: a ave estava dourada e succulenta enquanto era servida para a família e seus convidados. Mais tarde, teve que segurar o riso quando a patroa veio lhe dizer que, apesar de não ter acreditado nela no início, podia ver que o peru de Natal era realmente a sua especialidade. Cenira permaneceu como trabalhadora na casa dessa mulher por quase uma década.

Muitos anos mais tarde, Cenira contaria essa história para sua própria família às gargalhadas, orgulhosa de seu feito, mas também fazendo questão de enfatizar a importância do apoio de outras trabalhadoras negras que, vivendo nas condições precárias e violentas do trabalho doméstico, estavam lá “uma pela outra” – mostrando que a conversa sempre esteve na cozinha. (MACHADO, pags 243 a 245, 2022)

Isto posto, se as habilidades das mulheres negras nunca foram insuficientes, o que reservou a elas a cozinha como o único espaço possível de trabalho senão a racialização e as tecnologias do racismo antinegritude. Assim, por vontade ou por imposição, é que se forma a cozinha brasileira, alicerçada por mãos e sabedoria negra.

A Gastronomia, por sua vez, incorporou, ainda mais, nos últimos anos, o imaginário da população brasileira por meio dos cursos de graduação em gastronomia, *reality shows* na televisão aberta, festivais gastronômicos, concursos de receitas, *personal chefs*, dentre outras práticas. Práticas que aproximaram o brasileiro ao universo da gastronomia, ciência que apresenta os principais sabores e técnicas da cozinha mundial, fascinante em sua proposta de aproximar distintas culturas, diferentes culinárias motivadas por tão diversos *habitat's*. A gastronomia não deixa de ter um viés antropológico por tratar de um assunto tão caro para a humanidade: a alimentação. No entanto, alimentar-se, ainda que na mais simples proposta, no interior do mais singelo lar, envolve misteriosos saberes

ancestrais com técnicas, vocabulários, imaginários, estética, símbolos e regras próprias. Dando à alimentação um caráter bem mais abrangente que a gastronomia por si só, proposta bastante discutida nesta tese.

Deve-se a esse movimento, a [re]aproximação de uma parcela da população às práticas culinárias como forma de harmonizar famílias, receber amigos, e por que não, a concepção do prazer de preparar seu próprio alimento. Seria romântico se não pensássemos em todas as mulheres negras que carregam a alimentação deste país nos braços, sem opção de gostar ou não de tal prática, distante de qualquer *glamour*, e principalmente, com seu protagonismo usurpado como tantas outras usurpações neste território.

Mesmo no ano de 2025, não temos nenhuma mulher negra protagonista dos programas de culinária na TV brasileira aberta. No exato momento da escrita desse capítulo, em fevereiro do referido ano, a Rede Globo de Televisão lançou um *reality show* de Gastronomia “Chef de Alto Nível” com três *chefs* brancos (Alex Atala, Renata Vanzetto e Jefferson Rueda) e a apresentadora também branca (Ana Maria Braga). Não bastasse em pleno ano de 2025, uma bancada inteira de brancos representando o “mais alto nível” da gastronomia brasileira, atestando falsamente que não há *chefs* negros ou indígenas neste “nível”, vemos ainda que a reputação não é algo que conta pontos para estar entre os melhores, afinal, o *Chef* Alex Atala, por exemplo, protagonizou um dos maiores escândalos envolvendo comunidades tradicionais do maior território quilombola do país, o território Kalunga<sup>13</sup>. E a alta sociedade gastronômica parece, simplesmente, ter apagado da memória esse profundo desajuste de conduta com as comunidades quilombolas, sobretudo, com o povo negro. É o que Grada Kilomba (2019) chamou de “Racismo Institucional”: “O racismo institucional opera de tal forma que coloca os sujeitos *brancos* em clara vantagem em relação a outros grupos racializados”.

---

<sup>13</sup>Segundo a Fundação Banco do Brasil, a instituição firmou convênio com o Instituto ATÁ (não com a AQK [Associação Quilombo Kalunga]), presidido por Atala, com o objetivo de fortalecer a Baunilha do Cerrado na alta gastronomia, gerando renda e inclusão social aos kalungas. A ideia era que o pacto favorecesse o manejo e o beneficiamento do produto na comunidade de Vão das Almas, uma das unidades quilombolas. O subsídio ao projeto foi de R\$ 424 mil, sendo R\$ 382 mil oriundos da Fundação Banco do Brasil e os demais do Instituto ATÁ e da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura).

Além do registro à revelia dos quilombolas, a AQK fez referência ao fato de não ter sido sequer convidada para o lançamento da ação e de receber somente 10% dos benefícios, gerando grande mal-estar na comunidade. O fato é que a baunilha, sobretudo a do cerrado, é uma especiaria que aguça interesses econômicos internacionais, sendo desejada mundo afora. (SOUZA, 2021).

Apesar disso, foram e são muitas as mulheres negras que se destacam na gastronomia brasileira, ainda que não recebam os holofotes merecidos. Tal como Benedita Ricardo de Oliveira (Benê Ricardo), a primeira mulher negra a se tornar profissionalmente uma *chef* de cozinha. Mineira, nasceu em Ouro Fino em 1944, Benê ficou órfã aos 12 anos, trabalhou como empregada doméstica e se formou em Gastronomia por meio de bolsas de estudos na faculdade SENAC (1981). Embora tenha enfrentado preconceito de classe, raça e gênero, ela estabeleceu uma carreira de sucesso, inspirando muitas outras mulheres negras a reivindicarem seus lugares na gastronomia brasileira.

Lourence Alves (2018), em seu artigo intitulado "Nossa 'Julia Child' é preta", traça um paralelo entre Julia Child e Benê Ricardo. Julia Child, renomada cozinheira norte-americana, estudou arte culinária na tradicional escola Le Cordon Bleu, em Paris (1948), e popularizou a culinária francesa nos Estados Unidos com o lançamento do livro *Mastering the Art of French Cooking* (1961). No entanto, foi como apresentadora do programa televisivo *The French Chef* (1963), exibido nas décadas de 1960 e 1970, que alcançou fama e reconhecimento nacional. Seu carisma, bom humor e perseverança foram fundamentais para a inserção da mulher no universo profissional da gastronomia e não somente nas cozinhas domésticas.

Assim como Child, Benê Ricardo foi uma pioneira na cozinha profissional, mas em território brasileiro. Apesar de já carregar consigo o legado da culinária ancestral, sua trajetória ganhou visibilidade ao cozinhar para o então presidente militar Ernesto Geisel. Esse momento foi decisivo para que ela conquistasse uma vaga na faculdade do SENAC — um espaço, até então, reservado apenas a homens.

Embora a gastronomia ainda exija constante luta por igualdade de gênero, a urgência aqui apresentada é principalmente, por equiparação racial. Foi por meio da trajetória de Benê Ricardo — ainda pouco reconhecida — que muitas mulheres, especialmente negras, puderam e continuam abrindo caminhos, conquistando espaços e afirmando seus protagonismos na área, como “sujeitos falantes que estão transformando a teoria” (KILOMBA, 2019). O importante não é ser o primeiro ou primeira, o importante é abrir caminhos. (EVARISTO, 2021)

### 4.3 Percurso Metodológico: Observação participante do campo das experiências da cozinha cerratense

*“Como é belo esse Brasil Central que tão poucos conhecem  
e de que nós, brasileiros, tão ingenuamente ufanamos,  
exagerando os recursos.”*

Theodoro Sampaio em

“O rio São Francisco e a Chapada Diamantina.”

A tese “Sankofa na cozinha cerratense: tecituras geo-históricas de memórias identitárias” tem como objetivo a análise da cozinha cerratense, refletindo sobre instrumentos, insumos, sabores e saberes existentes no território do nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano. O problema que move essa investigação se alicerça na dialética do apagamento e das negativas da história alimentar das pessoas que habitaram/habitam o bioma Cerrado, que se constrói a partir da domesticação milenar praticada por grupos indígenas nesse território, seguida da negativa, bem como de sua cultura alimentar pelos colonizadores europeus, e se ressignifica a partir dos negros africanos escravizados que se estabelecem nos quilombos para a construção de uma vida possível a partir do que se tem de insumo e matéria-prima somados à sabedoria ancestral vinda de África em sinergia com a sabedoria de alguns grupos/famílias indígenas que também se refugiam em quilombos por perda de seus territórios. O recorte temporal dessa investigação se debruça nas narrativas do século XVII até os dias atuais.

A revisão teórica concebida se arquiteta nas interpretações de Território, Cultura diaspórica, Alimentação e Oralidade. Partindo do Território como enredo de análise, e sustentado pela interpretação de “Território usado” dada por Milton Santos, enquanto espaço habitado e modificado pela ação humana. “É o uso do território, e não o território em si mesmo, que faz dele objeto da análise social.” (Santos, 1998)

O percurso etnometodológico se desenvolve em uma narrativa de pesquisa qualitativa, descritivo-explicativa, bibliográfica, documental, e de campo. Se desdobrará a partir da Etnografia com apoio na Escrivência de modo a obter narrativas e histórias por meio de entrevistas e registros com guardiões dos saberes a partir do recorte espacial aqui delimitado. E a Geo-história será utilizada enquanto método interpretativo de análise dos achados da pesquisa empírica. O entrelaçar dos conceitos está ilustrado na figura que segue:



**membro:** É o sujeito dotado da capacidade social instituída pelo grupo, desde o modo de agir ao saber-fazer que surge naturalmente a partir da vivência com o grupo. “O membro é identificado como pessoa que apresenta como característica preponderante, o domínio da linguagem comum ao grupo e se relaciona em rede de significados em suas inter-relações.”. Só se é membro de um grupo quando dominamos a linguagem comum daquele grupo. São esses os fundamentos que o pesquisador deve seguir para desenvolver etnometodologia.

Em suma, a etnografia enquanto pesquisa social, especialidade da Antropologia e método utilizado na coleta de dados dos registros antropológicos possui profundas nuances em seu fazer, não havendo fórmula mágica para a sua produção, mas com a certeza de que é preciso profunda imersão para estudar e descrever a cultura e o comportamento de determinado grupo social. Há quem diga que “somente lendo boas etnografias, os diários, as crônicas dos viajantes, uma boa literatura [...], somado ao estudo sistemático de abordagens teóricas, é que você conseguirá passar pelo processo de formação epistemológica na experiência etnográfica.” (Rocha e Eckert, 2008)

Outro aspecto a ser esmiuçado é a ida a campo. O campo antropológico se mostra bastante complexo por tratar-se de uma relação cuidadosa e aprofundada com as pessoas.

Na linguagem corriqueira, confunde-se “trabalho de campo” com etnografia. Na verdade, o trabalho de campo não é invenção da Antropologia nem muito menos monopólio dela. Os geógrafos fazem trabalho de campo, assim como os geólogos e os psicólogos. Vão “a campo” muitos pesquisadores, desde finais do século XIX, para testar as teorias com materiais empíricos. Mas o “campo” antropológico supõe não apenas ir e ver ou ir e pegar amostras, mas algo mais complexo: uma co-residência extensa, uma observação sistemática, uma interlocução efetiva (língua nativa), uma mistura de aliança, cumplicidade, amizade, respeito, coerção e tolerância irônica (CLIFFORD, 1999, p. 94). Em uma palavra, o trabalho de campo antropológico consiste em estabelecer relações com pessoas. (URIARTE, 2012)

Para mim, o grande despertar para a etnografia aconteceu durante as disciplinas do doutorado, especialmente com “Indivíduo e Sociedade (Antropologia da Alimentação)”, uma matéria optativa que cursei no departamento de Antropologia da UnB com a professora Ellen Woortmann, onde pude compreender como a etnografia atua no campo das pesquisas alimentares. De Josué de Castro com a “Geografia da Fome” (1946) ao

documentário “Garapa” de José Padilha (2009), ambos tratando da mesma temática e do profundo conhecimento tradicional utilizado para driblar esse projeto político que é a fome. Etnografias densas retratando o Brasil profundo, o pensamento e o comportamento de cada sujeito e de seus grupos perante distintos sistemas alimentares, que sobretudo, nos faz compreender que é preciso embrenhar-se nestas realidades para então, descrevê-las. Assim, tem-se a etnografia como “a arte e a ciência de descrever um grupo humano – suas instituições, seus comportamentos interpessoais, suas produções materiais e suas crenças.” (Angrosino, 2009)

A Geo-história, neste estudo, será trabalhada como método interpretativo na análise dos achados da pesquisa empírica, conforme a figura abaixo:

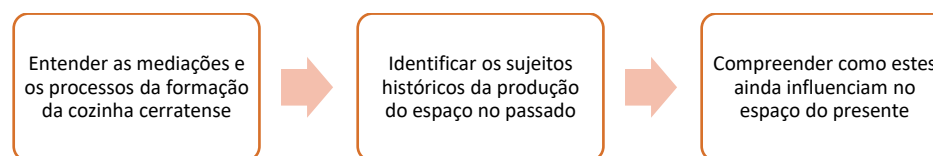


Figura 27: Geo-história enquanto método interpretativo  
Fonte: Thamiris Andrade, 2024

Para isso, utilizaremos a interpretação da teoria de Fernand Braudel feita por Lima e Amora (2012) apresentada na figura acima e mais bem detalhada no capítulo que segue.

Os registros da etnografia serão inventariados com suporte na cartografia [“a cartografia étnica não é somente um desenho, ela busca mostrar como o território está efetivamente ocupado, os seus conflitos e incongruências, registrando as diferenças e contradições do sistema” (Anjos, 2011)]; na fotografia [“recurso importante no processo do conhecimento geográfico, sobretudo pelas representações e interpretações do tempo, do espaço, da sociedade, que não se cristalizam e não são estáticas” (Anjos, 2011);] em gravações de áudio e vídeo; e nas filmagens das falas e das paisagens dos cenários visitados. E contará ainda com o auxílio da metodologia de Observação Participante, afinal “é tempo de falarmos de nós mesmos não como ‘contribuintes’ nem como vítimas de uma formação histórico-social, mas como participantes dessa formação.” (NASCIMENTO, M. B., 2018b)

Nesse cenário, a observação participante enquanto técnica de pesquisa qualitativa nutre a proposta, principalmente, pela importância da interação do pesquisador com o grupo que está sendo analisado. “A observação participante é uma fórmula paradoxal e

enganosa, mas pode ser considerada seriamente se reformulada em termos hermenêuticos, como uma dialética entre experiência e interpretação”. (Clifford, 2011)

A observação participante propõe que o pesquisador seja mais que um espectador, sendo necessário integrar-se à cultura estudada para o registro dos acontecimentos ao passo em que elas ocorrem, valendo da experiência dos fenômenos para obter informações. (Ritchie, 2003). Ela permite que detalhes consideráveis sejam apreendidos para além dos resultados das perguntas realizadas em campo em razão de sua vivência com a cultura estudada. Para isso, é necessário, antes de tudo, que o pesquisador seja aceito no ambiente da pesquisa, ganhando confiança com o grupo. Em caso de comunidades tradicionais existem rituais específicos de permissão do pesquisador em seus territórios. A exemplo tem-se o território Kalunga que, atualmente, dispõe do serviço da associação comunitária, em que seus líderes analisam cada proposta de intenções de pesquisa, podendo o pesquisador receber o aceite ou a recusa a depender dos interesses da comunidade.

O aceite da comunidade e consequentemente a proximidade com o local pesquisado concede ao pesquisador habilidades para discernir os momentos de questionamento e os de silêncio e plena observação (Campos, Silva e Albuquerque, 2021). Além disso, destacam que tal proximidade não pode distanciar o pesquisador de seus objetivos e da cientificidade da proposta.

Durante as aulas do doutorado no departamento de Geografia da Universidade de Brasília - UnB, eu tive a oportunidade de conhecer a pesquisa do Professor Dr. Rafael Sanzio Araújo dos Santos, que trouxe inspiração e grande luz a este trabalho. Em suas pesquisas de georreferenciamento dos quilombos no Brasil, especificamente no livro “*Territorialidade Quilombola: Fotos e Mapas*”, me deparei com um mapa cartográfico (figura que segue) muito simbólico para esta tese, o terreiro de Dona Lió, situado no Território Kalunga, na Comunidade Quilombola Ema em Teresina de Goiás - GO.



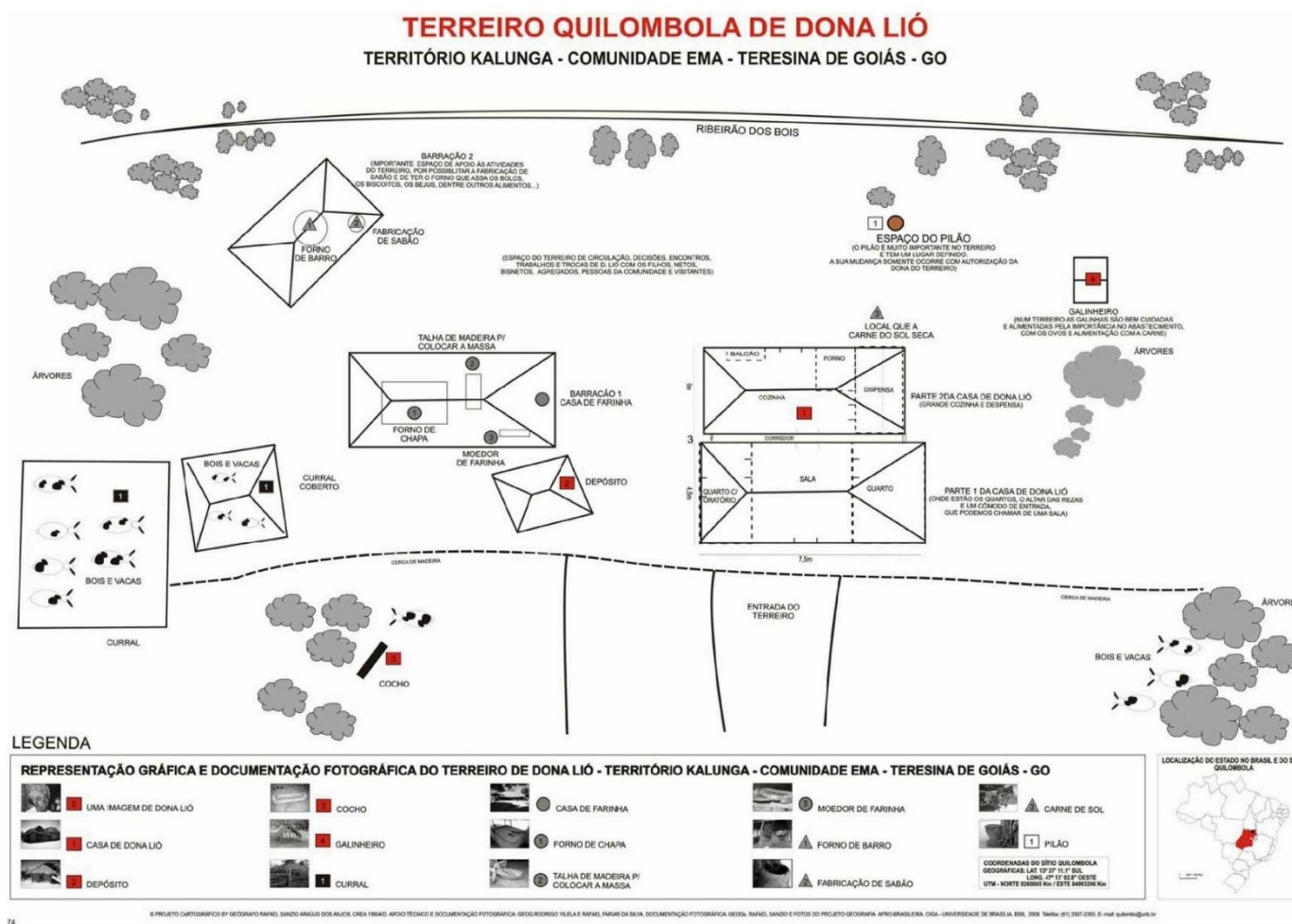


Figura 28: Terreiro de Dona Lió (Território Kalunga - Comunidade Ema - Teresina de Goiás-GO)

Fonte: Rafael Sanzio Araújo dos Anjos (2011)

Na imagem cartográfica, é possível identificar os seguintes espaços: a) a grande cozinha e despensa (espaço coberto, interno à casa); b) o local do pilão “*a sua mudança somente ocorre com autorização da dona do terreiro*”; c) local que a carne do sol seca; d) o galinheiro “*num terreiro, as galinhas são bem cuidadas e alimentadas pela importância no abastecimento, com os ovos e alimentação com a carne*”; e) barracão 1 (onde está localizada a casa de farinha); f) o barracão 2 (espaço destinado ao forno de barro para a produção de bolos, biscoitos e beijus e o local de produção de sabão), e o g) o curral (de onde se obtém a carne, o leite e a manteiga).

A palavra terreiro, nesse contexto, faz referência à “quintal” ou “terreno” da casa, como são comumente nomeados no contexto cultural do sertão cerratense. Para compreender a importância desse espaço, o professor e pesquisador Rafael Sanzio Araujo dos Anjos afirma que:

“O terreno, o terreiro no sentido amplo, continua sendo o melhor instrumento de observação. Nos revela o que aconteceu, pois apresenta as marcas da historicidade espacial, o que está acontecendo, isto é, registra os agentes que atuam na configuração geográfica atual e, por fim, o que pode acontecer, ou seja, é possível capturar as linhas de forças da dinâmica territorial e apontar as possibilidades de estrutura do espaço no futuro próximo”. (Anjos, 2011)

A potência dessa afirmação está no alcance da amplitude de espaço-tempo entre passado, presente e futuro que a análise do terreiro nos proporciona. Assim, para a análise da cozinha tradicional cerratense, cumpre situar o leitor sobre um formato e uma arquitetura específica de uma organização territorial herdada da sabedoria africana, que não se limita ao espaço físico interno das casas, conforme denominado contemporaneamente. “Aquilo que hoje é reivindicado nas bandas de cá como de marca/herança africana é resultado dos cruzos das inúmeras travessias de mulheres, homens, histórias, movimentos, palavras, sons, sangues, cores, deuses, lembranças e silêncios” (Rufino, 2019). Portanto, a cozinha aqui será tratada, estudada e analisada a partir de todo o espaço utilizado para a produção do alimento, seja ele interno ou externo à casa. Isso, por si só, já apresenta a potência desta cozinha, bem como a amplitude da dimensão da produção do alimento em territórios tradicionais. A figura que segue, inspirada na cartografia de Rafael Sanzio, tem a missão de apresentar a dinamicidade da cozinha cerratense, bem como o trabalho diversificado da cozinheira na produção do alimento.



Partiremos da interpretação de terreiro (terreno) dada por Anjos (2011) enquanto um dos instrumentos de observação para a análise desta tese. Se entendermos os marcadores de tempo como categorias, teremos três momentos para análise: o passado (as marcas da historicidade), o presente (o que está acontecendo juntamente com seus agentes) e, o futuro (com suas possibilidades). Com a tabela que segue, sistematizamos a partir dos elementos de investigação, um roteiro de observação do quintal com o detalhamento de cada elemento, bem como possíveis questionamentos a serem respondidos no âmbito dos resultados da pesquisa.

<b>ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO DO TERREIRO (QUINTAL)</b>		
<b>Categorias a priori</b>	<b>Detalhamento</b>	<b>Questionamentos</b>
<b>Técnicas instrumentais e culinárias</b>	Reconhecimento de instrumentos, matéria-prima de que são produzidos, e principais utilizações na culinária cerratense.	Quais instrumentos compõem esse cenário?
		Existem diferentes oficinas ou os instrumentos estão dispostos em um mesmo local?
		Existem objetos em desuso? Por que não são descartados?
<b>Insumos da dieta alimentar cerratense</b>	Identificação, descrição e análise dos principais insumos como: frutos do Cerrado, grãos, carnes que compõem a dieta alimentar dos sujeitos do Cerrado.	Quais principais insumos utilizados nas produções?
<b>Saber-fazer</b>	Identificação e classificação dos alimentos em quente, frio e reimoso. E outros saberes relacionados à alimentação. Identificação, descrição e análise dos principais preparos produzidos e sua temporalidade, categorizando as comidas de festas e festejos, comidas cotidianas, em dias de luto e restrições alimentares.	Quais pessoas têm acesso à dinâmica da cozinha? O que se produz? Possíveis cartografias das produções
<b>Representação simbólica da alimentação no Cerrado</b>	Qual a representação social percebida pelo sujeito? A estética do alimento. Como é desenvolvida a comensalidade e o dividir o alimento. A valoração da riqueza e o orgulho diante do alimento.	Qual a estética do alimento cerratense? Como o sujeito se identifica com a comida cerratense? Qual a liturgia de determinados pratos? Em festas qual o ritual do alimento?

Tabela 2: Roteiro de observação do terreiro (quintal)  
Fonte: Thamyris Andrade - Com base na Metodologia de Anjos (2011)

Em síntese, a investigação “Sankofa na cozinha cerratense: tecituras geo-históricas de memórias identitárias”, tendo como elemento basilar para essa construção a análise da cozinha cerratense terá como plano de fundo a terra, o terreiro, o território e a territorialidade. Assim, ao delimitar o terreiro (terreno) da pesquisa, tem-se o espaço de estudo, onde estarão os elementos de investigação e a dinâmica dos agentes.

Apoiado nessa estrutura, foi elaborado um roteiro de entrevista com sugestões de questionamentos distribuídos nos grupos dos quatro elementos da investigação, aqui definidas como categorias de análises. As categorias de análise existem, objetivamente, para dar forma e caráter ao trabalho proposto. Se referem a um conceito que abrange elementos ou aspectos com características comuns ou que se relacionam entre si. Nesse sentido significa agrupar elementos, ideias ou expressões em torno de um conceito capaz de abranger tudo isso (Cheptulin, 1982, p.55).

As categorias definidas foram: a) Técnicas instrumentais e culinárias, b) Insumos da dieta alimentar cerratense, c) Saber-fazer e d) Representação simbólica da alimentação no Cerrado.

#### ROTEIRO DE ENTREVISTA

CATEGORIAS DE ANÁLISE	PERGUNTAS NORTEADORAS
<b>Técnicas instrumentais e culinárias</b>	1- Consegue descrever como era o formato da sua cozinha na infância? 2- Quais os principais instrumentos utilizados para o armazenamento dos alimentos? 3- Quais os instrumentos e técnicas utilizadas para conservação dos alimentos? 4- Quais os instrumentos utilizados para lavagem das louças?
<b>Insumos da dieta alimentar cerratense</b>	1- Dos frutos do Cerrado, quais eram bastante utilizados na alimentação no passado e quais você continua consumindo atualmente? 2- Quais eram as principais proteínas utilizadas? O uso delas permanece atualmente? 3- Como eram divididas as refeições ao longo do dia e quais os principais alimentos de cada refeição?
<b>Saber-fazer</b>	1- Com quem você aprendeu a cozinhar e com qual idade? 2- Em sua família, se lembra de algum registro de caderno de receitas? 3- Como era feita a transmissão de saberes dessas receitas? 4- Existia alguma restrição alimentar em sua comunidade (alimentos quentes, frios e reimosos)? Se “sim”, quais e por qual razão? 5- Existe alguma história/conto sobre a alimentação em sua comunidade? Ou algum saber/fazer guardado em suas memórias e que você considera importante registrar para as próximas gerações? 6- Alguém da sua família se interessa/interessou por aprender seus conhecimentos?

- 7- Quais os principais preparos/pratos que você tem em suas lembranças de infância e mocidade? Eles ainda são produzidos na atualidade?
- 8- Quais eram os principais alimentos produzidos e consumidos (insumos e proteínas)?
- 9- Em casa, nos espaços familiares, quais eram os principais alimentos produzidos e consumidos (insumos e proteínas)?
- 10- Nas festas e festejos, quais eram os principais alimentos produzidos e consumidos?

<b>Representação simbólica da alimentação no Cerrado</b>	1- Quais as principais características estéticas da cozinha cerratense 2- Como o sujeito se identifica com a comida cerratense? 3- Qual a liturgia de determinados pratos? 4- Em festas qual o ritual do alimento?
--	---

Tabela 3: Roteiro de Entrevista  
Fonte: Thamyras Andrade, 2024

É de referir que o roteiro de entrevista neste estudo, tem apenas a missão de nortear a investigação para conduzir as conversas com os sujeitos que a pesquisa trouxe, não tendo como objetivo a aplicação de um rol de perguntas taxativas.

Definiu-se como campos de investigação duas localidades específicas representadas por suas protagonistas, ambas cozinheiras. Nesta tese, uma das mulheres selecionadas, representa os quilombos e a minha experiência profissional em território quilombola. A outra mulher selecionada representa as comunidades rurais e a herança do meu tronco familiar materno. São elas:

Minelci Paulino, quilombola nativa da Comunidade de São Domingos-GO e em razão de ser casada com um quilombola Kalunga é membro e residente na Comunidade Quilombola Kalunga do Engenho II – Cavalcante/GO. É agricultora familiar, extrativista e cozinheira, possui um restaurante na comunidade “Restaurante da Minelci” onde oferece cafés-da-manhã e almoços em função do fluxo de turistas que a comunidade recebe para visitar a Cachoeira Santa Bárbara, um dos principais atrativos da Chapada dos Veadeiros. Foi participante do IV Festival Gastronômico de Arraias (2020).

Enetina Rocha de Menezes é nativa e residente da Comunidade Rural Angico – São Desidério/BA. É agricultora familiar, extrativista e cozinheira. Produz doces, biscoitos e licores, principalmente com frutos do Cerrado, para venda e sustento de sua família. Também foi participante do IV Festival Gastronômico de Arraias (2020). Atualmente participa mensalmente da Feira Luar do Cerrado, uma proposta da Prefeitura de São

Desidério na Bahia que reúne extrativistas, artistas e cozinheiras para escoar suas produções.

É a partir dos caminhos trilhados pelos territórios e das intensas vivências de duas mulheres cerratenses que passo a revelar parte dos resultados desta tese.



#### 4.4 O *Habitus* de Bourdieu e as Escolhas Alimentares Cerratenses

Acredita-se que Pierre Bourdieu, considerado um dos mais populares sociólogos da atualidade, buscou em sua teoria superar alguns de seus antecessores, representantes da sociologia clássica, como Durkheim, Marx e Weber. Tal dedução, faz de sua teoria, inovadora e complexa (NETO, 2018). Bourdieu defendia não existir separação entre a sociedade e o indivíduo, defendendo que há uma interação dialética entre agente social e a estrutura social. A partir dessa máxima é que foram eleitos dois importantes conceitos de sua teoria para elucidar a tese aqui defendida. São eles: *Habitus* e Campos.

“O *habitus* é entendido como um sistema de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e as representações que podem ser objetivamente ‘regulamentadas’ e ‘reguladas’ sem que por isso sejam o produto de obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim, sem que se tenha necessidade da projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para atingi-lo.” (MOESCH e NOSCHANG, 2012).

Em outras palavras, *habitus* é uma espécie de lente pela qual os indivíduos enxergam a vida social (NETO, 2018). Assim, tais indivíduos agem, sentem e possuem disposições próprias provenientes dessa lente. No entanto, não há que se pensar numa total autonomia do indivíduo, pois suas escolhas são fruto das opções dadas pela sociedade.

O gosto, por exemplo, não trata apenas de uma escolha subjetiva, mas como uma objetividade interiorizada e que pressupõe esquemas gerativos que vão determinar a escolha. “O gosto em matéria alimentar depende também da ideia que cada classe faz do corpo e dos efeitos da alimentação sobre o corpo, ou seja, sobre sua força, sua saúde e sua beleza, assim como das categorias que ela utiliza para avaliar tais efeitos” (BOURDIEU, 2011). O sociólogo acrescenta que “o corpo é a objetivação mais irrecusável do gosto de classe, manifestado sob várias maneiras [...] a maneira de tratá-lo, cuidar dele, **alimentá-lo**, sustentá-lo, que é reveladora das disposições mais profundas do *habitus*”. (BOURDIEU, 2011, grifo nosso).

Compreendendo isso, para que o sujeito pratique determinada ação é preciso do *Campo*, local de disputa em torno dos interesses. “Bourdieu substitui a noção de sociedade pela de campo, pois entende que uma sociedade diferenciada não se encontra



plenamente integrada por funções sistêmicas” MOESCH e NOSCHANG (2012), contrário a isso, trata-se de pequenos grupos sociais, cada um com regras próprias, interesses e maneiras de funcionar, que não podem ser explicados pelas regras de outros grupos ou espaços. (MOESCH e NOSCHANG, 2012).

O *habitus* é o resultado da relação entre o que a pessoa traz de si (sua história, desejos, experiências) e as condições da sociedade em que vive. O campo é um espaço social onde já existem regras, formas de agir e uma certa ordem de poder. Nem todos têm as mesmas chances nesse espaço — há quem manda mais (os dominantes) e quem manda menos (os dominados). Quem tem mais "capital social" (como influência, contatos, reconhecimento) está em vantagem. As pessoas dentro do campo tentam melhorar sua posição, mas isso só acontece se elas tiverem os recursos certos e estiverem numa posição que permita crescer.

No campo das práticas e da cultura alimentar enraizadas no bioma Cerrado, é fundamental compreender a história dos sujeitos que o habitam. Trata-se de um território moldado por distintas etnias indígenas, com profundo conhecimento e manejo da terra, por negros escravizados que mais tarde se estabeleceram em quilombos, e por vaqueiros que, ao longo do tempo, passaram a viver e sobreviver nesse ambiente de clima árido e desafiador.

Em suma, a teoria de Pierre Bourdieu, ao articular os conceitos de *habitus* e campo, oferece um quadro analítico essencial para compreender as práticas sociais, incluindo aquelas relacionadas à cultura alimentar no bioma Cerrado. O *habitus* revela como as disposições individuais são formadas pela história e pelas condições sociais, configurando percepções e gostos que não são escolhas puramente subjetivas, mas sim interiorizações das estruturas sociais. Por sua vez, o campo representa o espaço de disputa onde essas disposições se manifestam e se confrontam, marcado por relações desiguais de poder e capital social. No contexto do Cerrado, entender essa dinâmica implica reconhecer a trajetória plural e complexa de seus habitantes — indígenas, descendentes de negros escravizados e vaqueiros — que, a partir de seus saberes e experiências, moldam práticas alimentares específicas, resultado da interação entre agentes sociais e o meio ambiente. Assim, a abordagem bourdieusiana enriquece a compreensão das relações entre sociedade, cultura e território, evidenciando como a história social e as estruturas influenciam os modos de vida e as formas de resistência desses grupos.

## 5 “DI CUMÊ”: O SISTEMA ALIMENTAR NO CERRADO

*“só há morte quando há esquecimento”*  
Luiz Rufino – Pedagogia das Encruzilhadas (1987)



Figura 30: Carne de sol

Fonte: Thamyris Andrade (2025) / Comunidade Quilmbola Buraquinhos - Chapada Gaúcha-MG

## 5.1 Entre a Terra e o Prato: Ação Colonial, Fome e Rupturas Alimentares no Cerrado

*“Pelos campos há fome, em grandes plantações”.*  
Geraldo Vandré

A dieta alimentar no Cerrado é resultado da dialética entre a domesticação da flora e da fauna nativa realizada pelos grupos indígenas, seguida da negação desta cozinha e de seus insumos pelos colonizadores europeus, e em paralelo, da ressignificação dos insumos nativos e da arquitetura, decorrência da sabedoria e genialidade dos grupos africanos da diáspora, resultando no que denomino de cozinha cerratense. No entanto, em meio a esse movimento de transformação, e, principalmente, de negativa desta dieta alimentar, deu-se a “fome”. O combate à “fome” neste contexto e em todo o território brasileiro tem total protagonismo da organização dos quilombos instalados, ao que Luiz Rufino atribui como triunfo da diáspora: “A diáspora africana é uma encruzilhada, acontecimento marcado pela tragédia, mas ressignificado pela necessidade de invenção” (Rufino, 2019).

Pouco se registrou sobre a fome entre os grupos indígenas, reconhecidos por sua relação orgânica com a terra, a caça e a pesca. Como extrativistas natos, domesticaram diversos frutos que, somados às caças, compunham uma dieta alimentar rica e adaptada ao território. Sobre os hábitos alimentares desses povos na primeira metade do século XX, Oliveira (1950) observa: “não há horário fixo para as refeições, cujo número varia em função do apetite; come-se sempre que está com fome, à noite inclusive: há sempre uma panela no fogo, com milho ou com mandioca, um peixe na brasa, uma cuia de amendoim.” (OLIVEIRA, 1950).

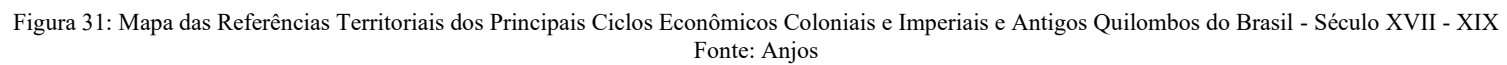
Na sequência da chegada dos colonizadores europeus, observa-se não apenas a negação da dieta alimentar indígena, mas também a usurpação de seus territórios. É importante destacar que a colonização não se restringiu à tomada de terras, mas se estendeu à imposição de novos costumes, à supressão da língua, à descaracterização da cultura e à desvalorização dos alimentos tradicionais. Como aponta Santos (2023), “o beiju era uma das comidas mais apreciadas no café da manhã [...] mas esses alimentos foram deixando de ser apreciados por conta da subdivulgação, do deboche que os colonialistas faziam.” O que antes era alimento essencial e respeitado passou a ser

marginalizado, cedendo espaço aos insumos valorizados e legitimados pelo gosto europeu.

O auge desse movimento de reinvenção ocorre com a “liberdade” dos primeiros negros escravizados. Com a formação dos quilombos e o acesso a territórios onde podiam plantar e produzir livremente, esses sujeitos passaram a ressignificar os alimentos que haviam sido anteriormente domesticados pelos grupos indígenas e rejeitados pelos colonizadores europeus. A partir de seus saberes e tecnologias ancestrais oriundos da África, transformaram esses alimentos, dando origem a novas práticas alimentares e reafirmando sua identidade cultural por meio da comida. Nego Bispo (2023) ensinou que “Não fizemos os quilombos sozinhos. Para que fizéssemos os quilombos, foi preciso trazer os nossos saberes de África, mas os povos indígenas daqui nos disseram que o que lá funcionava de um jeito, aqui funcionava de outro”. (SANTOS, 2023). Nas lacunas de tempo e espaço dessa história marcada pela superação humana e pela transformação dos alimentos, está a presença constante da fome. Contudo, percebo que, nesse território, a fome não se manifestou, necessariamente, pela escassez de alimentos, mas pela negação cultural daquilo que tradicionalmente se reconhecia como alimento. Trata-se, portanto, de uma fome atravessada pela perda da soberania alimentar — uma fome imposta pela desvalorização dos saberes, práticas e ingredientes locais.

O Brasil central foi ocupado pela Coroa Portuguesa e demais colonizadores entre os séculos XVII e XVIII, motivados principalmente pela exploração mineral. Durante esse período, conhecido como ciclo da mineração, os negros escravizados desempenharam funções essenciais: desde o trabalho no garimpo até a construção de moradias, estradas e sistemas de produção de alimentos.

O Cerrado foi o principal palco desse ciclo econômico, estendendo-se por áreas dos atuais estados de Goiás, Tocantins, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul. Estudos cartográficos realizados pelo professor Rafael Sanzio apontam, por meio de manchas em amarelo (mapa que segue), as regiões com maior concentração de atividade mineradora. Um dado revelador é a significativa presença de comunidades quilombolas próximos a essas áreas, o que sugere uma forte relação entre os territórios de resistência negra e os espaços de exploração colonial. Essa afirmação é ilustrada a seguir, no Mapa das Referências Territoriais dos Principais Ciclos Econômicos Coloniais e Imperiais e Antigos Quilombos do Brasil - Século XVII,.



Nesse período, os grupos indígenas que habitavam o território correspondente ao atual bioma Cerrado já haviam consolidado uma dieta alimentar baseada em saberes tradicionais, profundamente conectada com os ciclos naturais e com os recursos locais. A mandioca ocupava papel central na alimentação, sendo amplamente cultivada e processada de diferentes formas. A partir dessa raiz, produziavam-se diversos insumos e preparações alimentares, como beiju, farinhas, tapiocas, bolos de mandioca e o tradicional bolo de puba, feito a partir da mandioca fermentada. As fontes de proteína, por sua vez, provinham da enorme diversidade de fauna presente no Cerrado. A caça de animais silvestres era prática comum e essencial, fornecendo os nutrientes necessários para complementar uma dieta amplamente adaptada às condições do bioma.

Apreendi com Antônio Bispo dos Santos (2023), que adestrar e colonizar são práticas sinônimas. “Tanto o adestrador quanto o colonizador começam por desterritorializar o ente atacado quebrando-lhe a identidade, tirando-o de sua cosmologia, distanciando-o de seus sagrados, impondo-lhes novos modos de vida e colocando-lhe outro nome”. (SANTOS, 2023). De modo semelhante, fomos levados a negar aquilo que, historicamente, compreendíamos como alimento. Impôs-se uma lógica em que nossos saberes alimentares tradicionais passaram a ser vistos como inferiores, fazendo-nos acreditar na ideia de pobreza cultural e na suposta infertilidade de nossos solos. Essa negação simbólica do alimento tradicional foi acompanhada, de forma simultânea e contínua, pela perda concreta dos territórios — processo que ainda hoje se intensifica, comprometendo não apenas modos de vida, mas também os sistemas alimentares construídos ao longo de gerações.

O Cerrado é um dos biomas com maior riqueza em biodiversidade do planeta, abrigando uma enorme variedade de entes viventes, bem como uma abundância de plantas alimentícias e medicinais utilizadas historicamente pelas populações tradicionais. No entanto, observa-se que grande parte das narrativas construídas em torno dos sertões cerratenses tende a reduzir essa complexidade ecológica e cultural a imagens estereotipadas. No passado, o bioma foi descrito apenas por seu sol intenso, suas árvores secas e de formas retorcidas, sendo representado como um ambiente árido, hostil e inabitável, desconsiderando sua fertilidade simbólica, social e ecológica.

Em diálogo com os meus mais velhos, observei que a fome, tal como é concebida nas narrativas contemporâneas de carência alimentar, não parece ter existido neste território

em tempos passados. O que identifiquei, segundo suas memórias, foi a escassez alimentar decorrente de processos mais recentes, como a perda contínua dos territórios, o avanço do desmatamento e a marginalização dos seres das roças — expressão que compreende tanto os alimentos quanto os modos de vida que sustentam a agricultura tradicional. Trata-se, portanto, de uma fome construída não pela ausência de recursos naturais, mas pela desestruturação de sistemas alimentares historicamente consolidados.

Nego Bispo (2023) nos conta como a chegada do agronegócio na Caatinga afetou a relação do povo da terra com o alimento: “Quando o agronegócio chegou por aqui, nos disseram para não consumir boa parte dos frutos que costumávamos consumir. Tudo aquilo que não era mercadoria era ruim, só o que era mercadoria prestava” (SANTOS, 2023). Minha mãe conta que quando criança (década de 60) o sonho dela era comer uma maçã, daquelas enroladas individualmente no papel de seda lilás, algo que mesmo na minha infância (década de 80/90) não se tinha fácil acesso. Era mercadoria importada e conseqüentemente, cara.

Paralelo a isso, tínhamos e temos cajuzinho do cerrado, pequi, buriti, cagaita e tantos outros frutos nativos, suculentos, nutritivos e tão belos quanto uma maçã. Quando eu chegava na roça do meu avô materno, logo ele subia no pé de coco, apanhava alguns frutos, abria o coco e fazia canudinhos de um grande bambuzal que tinha plantado ao lado da casa. Ali eu me fartava, jamais sentia falta dos canudos de plásticos da cidade. “O colonialismo vai começar a dizer que o nosso tipo de manga é ruim, e começar a vender outro tipo de manga, a manga Thompson, a manga do avião. Toda manga boa tem que vir de avião?” (SANTOS, 2023). Dessa forma, a nossa comida passou a perder o sentido, esvaziando-se de significado, sabor e reconhecimento estético. Tal processo é resultado direto da ação perversa do colonialismo, que promoveu a desterritorialização de grupos humanos tradicionais, fragmentou nossas identidades e instaurou uma ruptura profunda com aquilo que, historicamente, sempre foi compreendido como sagrado: o alimento. A negação e a desvalorização das práticas alimentares originárias não apenas afetaram o corpo físico, mas também comprometeram a memória, a espiritualidade e os vínculos com a terra, elementos indissociáveis da cosmologia tradicional do Cerrado.

## 5.2 Alimentação, Moléstias e Cura: A Farmacopeia Tradicional do Cerrado

Da conhecida afirmação de Hipócrates, médico na Grécia antiga, “dos alimentos fará a tua medicina” às variações desta declaração para os dias atuais “somos o que comemos”, é possível observar que ambas as afirmações nos propõem uma estreita relação da boa alimentação com um corpo saudável. Associação esta percebida por distintos grupos de pessoas em diferentes territórios, que mesmo em tempos de escassez, escolhas são realizadas para a garantia mínima do equilíbrio para uma dieta alimentar necessária. “Toda cultura identifica, dentro do conjunto de alimentos disponíveis em cada ecossistema, o que se deve e o que não se deve comer para cada pessoa e estágio de seu ciclo de vida ou estado físico.” (WOORTMANN, 2013)

Decorrentes da alimentação e/ou de sua escassez estão as moléstias [doenças desencadeadas em favor do trabalho que se exerce ou das condições de vida que se leva num determinado ambiente]. Nos sertões cerratenses diversos estudos ressaltaram a pobreza de nutrientes nestes solos, a dificuldade de variações nos plantios e, principalmente, a perda constante de habitat de grupos tradicionais em terras de plantio como algumas das justificativas que se dão para as principais moléstias observadas no decurso dessa história.

Em vista disso, as moléstias centenárias acometidas por humanos no Cerrado parecem estar diretamente associadas ao sistema alimentar juntamente com a escassez de alimentos percebida nesse território. A pesquisadora Sônia Magalhães em sua obra *Males do Sertão: alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX* nos afirma que: “a alimentação teve um papel determinante na ocorrência de doenças no Brasil, particularmente em Goiás, estado que abrigava significativo número de dementes ao longo dos séculos XVIII E XIX” (Magalhães, 2014).

Parte do que se observa nesses grupos são moléstias relacionadas à pobreza de alguns nutrientes do solo e não necessariamente à falta de alimentos. Como exemplo, tem-se o bócio, doença causada pela deficiência de iodo no organismo, o que leva ao aumento do volume da glândula tireóide. Nos relatos familiares de no mínimo três gerações atrás, datadas entre o século XIX e XX, são muitas pessoas [mulheres em sua maioria] com relatos de doença de bócio, também conhecida pela nomenclatura “papo”. Importante destacar que a doença do bócio é ramificada em duas ocorrências, bócio



endêmico, quando se relaciona à escassez de iodo nos alimentos e bócio esporádico, quando não há relação com o iodo. No caso em questão, no território cerratense, trataremos do bócio endêmico. Esse, que neste território, foi bastante desenvolvido em corpos femininos (como ilustra a figura que segue), deixando boa parte dos homens isentos desta moléstia. Mas o que justificaria, visto que ambos vivenciam/vivenciaram o mesmo território, partilhando da mesma dieta?



Figura 13: "A reprodução mostra a facilidade de se juntar um grupo de mulheres portadoras de grandes bócios. Submeteram-se tão facilmente à objetiva fotográfica porque o operador lhes acenara com a esperança de radical cura, caso se deixassem ficar tranquilas diante da misteriosa máquina que pela primeira vez viam. Centro de Goiás, 1912". (Neiva, Penna, 1916, estampa 26; arquivo Belisário Penna, Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz)

Figura 32: Mulheres portadoras de Bócio em Goiás - 1912

Fonte: Extraído da publicação: MELLO, Maria Teresa Villela Bandeira de; PIRES-ALVES, Fernando. Expedições científicas, fotografia e intenção documentária: as viagens do Instituto Oswaldo Cruz (1911-1913). <https://laeb.webnode.page/> Acessado em 27 e janeiro de 2025

A resposta se apresenta diante de nossos olhos quando debruçamos sobre as regras familiares de tais sujeitos, onde há uma marcação explícita de hierarquia de gênero, que mesmo em sua mais alta escassez, apresentará hierarquia entre os membros de uma família na partilha dos alimentos. As mais velhas nos contam que a prioridade alimentar numa casa era sempre do homem, acompanhada da justificativa deste ser um trabalhador externo [da roça] caracterizado por um trabalho intenso que exigia demasiada força e energia. As crianças e, principalmente, os recém-nascidos têm precedência nessa hierarquia [não necessariamente por terem uma maior necessidade que as mulheres] mas justifica-se porque após a garantia alimentar do patriarca, quem fazia/faz a divisão do

alimento são as mulheres, e para elas, garantir uma boa alimentação para seus filhos é mais importante que garantir sua própria alimentação. Assim, o que sobrava de alimento para elas era quase sempre menor em quantidade e em variedade.

Apesar de toda essa justificativa sobre a deficiência de iodo, têm-se que os indígenas locais só eram acometidos pela doença do bócio quando entravam em contato com os demais grupos humanos. No artigo “*O bócio entre os índios brasileiros*” escrito por João Paulo Botelho Vieira Filho em 1981, o pesquisador relata vários registros dos viajantes estrangeiros ao Brasil sobre a não existência do bócio entre grupos indígenas.

Saint-Hilaire(16), percorrendo as províncias de Minas Gerais e Goiás em **1819**, notou que os índios Caiapós não apresentavam bócio, enquanto que seus supervisores ou dominadores (não índios) o apresentavam. Pohl(13), outro visitante ilustre que esteve no Brasil entre **1817 e 1821**, documenta ser notável que os índios Caiapós da aldeia de S. José de Mossamedes, da Capitania de Goiás, sejam isentos de "papo" de que se acham acometidos quase todos os europeus e negros residentes na aldeia Von Humboldt(9,12), também visitante ilustre da América do Sul, afirmou que jamais havia visto um índio com bócio na região do Alto Orinoco. Von Martius(10), médico e naturalista que visitou o Brasil no início do século XIX, escreveu um livro sobre "Natureza, Doenças, Medicina e Remédios dos Índios Brasileiros", no qual não há referências sobre a existência de bócio entre índios. Roquete Pinto (14), médico e etnólogo, visitou várias populações indígenas Pareci e Nambiquara e escreveu um livro, denominado "Rondônia", no qual afirma que não observou degenerações físicas entre essas populações. Baruzzi(2), estudando a epidemiologia da toxoplasmose entre os índios do Alto Xingu, menciona a inexistência de bócio. (VIEIRA FILHO, 1981)

Na pesquisa citada, o bócio endêmico entre indígenas no Cerrado foi confirmada por meio das fotografias de três mulheres Xavantes e uma Bororo.



Figura 33: Ocorrências de bócio entre grupos indígenas no Cerrado  
Fonte: João Paulo Boteiro Vieira Filho, 1981

Tal moléstia somente começou a ser registrada anos depois de aculturação alimentar de grupos indígenas às dietas de grupos europeus e africanos. O pesquisador explica que a perda de território e consequentemente a diminuição da área de caça e plantio agravou a perda de nutrientes consumidos e com isso, a imunidade antes nata passou a equiparar-se com a dos grupos humanos chegantes.

A profilaxia do bócio entre índios deve ser feita com a preservação do máximo possível da dieta tradicional em territórios tribais extensos, com a diversificação alimentar e com o fornecimento de sal iodetado sob orientação donde houver agricultura intensiva. Os índios Craôs da região de cerrado do norte de Goiás, considerados como população de área de fome, também apresentam bócio (20). As considerações feitas para os Xavantes e Bororos quanto ao cerrado, a diminuição dos recursos alimentares do território tribal quanto à caça, a vizinhança e invasão de terras, aculturação alimentar podem ser estendidas aos Craôs. Com esta exposição mostramos que o bócio não existia entre os índios brasileiros, o que foi documentado por viajantes ilustres que no passado estiveram entre populações indígenas. No entanto, o bócio já pode ser detectado entre índios brasileiros de cerrado ou de regiões atualmente com menores recursos alimentares ou com menor diversificação da alimentação, sem migrações, de solos submetidos a agricultura mais intensa. (VIEIRA FILHO, 1981)

Vieira Filho (1981) nos evidencia que grupos indígenas do Cerrado, como os Xavantes e os Bororos, adaptaram-se plenamente ao ambiente, utilizando de forma orgânica os recursos naturais disponíveis. Praticavam a caça, a pesca, a coleta e uma agricultura de subsistência, sempre respeitando os ciclos naturais. Sua dieta era sazonal e suas práticas agrícolas não empobreciam o solo, pois evitavam a agricultura intensiva. O solo do Cerrado, considerado naturalmente pobre, pode se degradar ainda mais se não for manejado adequadamente. Sabe-se que plantas e cereais cultivados em solos pobres em iodo tendem a apresentar menor concentração desse elemento em comparação aos que crescem em áreas com maior teor de iodo. A agricultura intensiva em solos já pobres intensifica tal carência, pois as plantas absorvem o iodo restante e a remoção da vegetação natural agrava o problema. Como resultado, plantas, cereais e até os animais que se alimentam desses recursos passam a ter teores ainda menores de iodo. Com o tempo, os Xavantes e os Bororos sofreram mudanças significativas em sua dieta tradicional. A ocupação de seus territórios por posseiros e a expansão de áreas vizinhas reduziram drasticamente a disponibilidade de caça, levando a uma diminuição do consumo de alimentos ricos em proteína. (VIEIRA FILHO, 1981)

A doença do bócio entrou em declínio a partir dos anos 70 quando o governo tornou obrigatória a adição de iodo no sal de cozinha por meio da Lei 6.150 de 1974 que dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e outras providências. (Brasil, 1974)

O raquitismo foi outra moléstia presente nestas terras em função, principalmente, do baixo teor de vitamina D, embora alguns estudiosos da época tenham negado a causa por tratar-se de áreas de clima tropical, “onde vigora o sol o ano inteiro” (Magalhães, 2014). Apesar disso, o raquitismo é resultado ainda de deficiência de cálcio e fósforo, minerais presentes, principalmente, nas proteínas e laticínios, itens pouco numerosos nesta dieta. Suas características: “Pernas arqueadas, joelhos caídos, saliências ósseas na cabeça ou deformidades no tórax, traços bem patentes de insuficiência de vitamina D no organismo” (Magalhães, 2014).

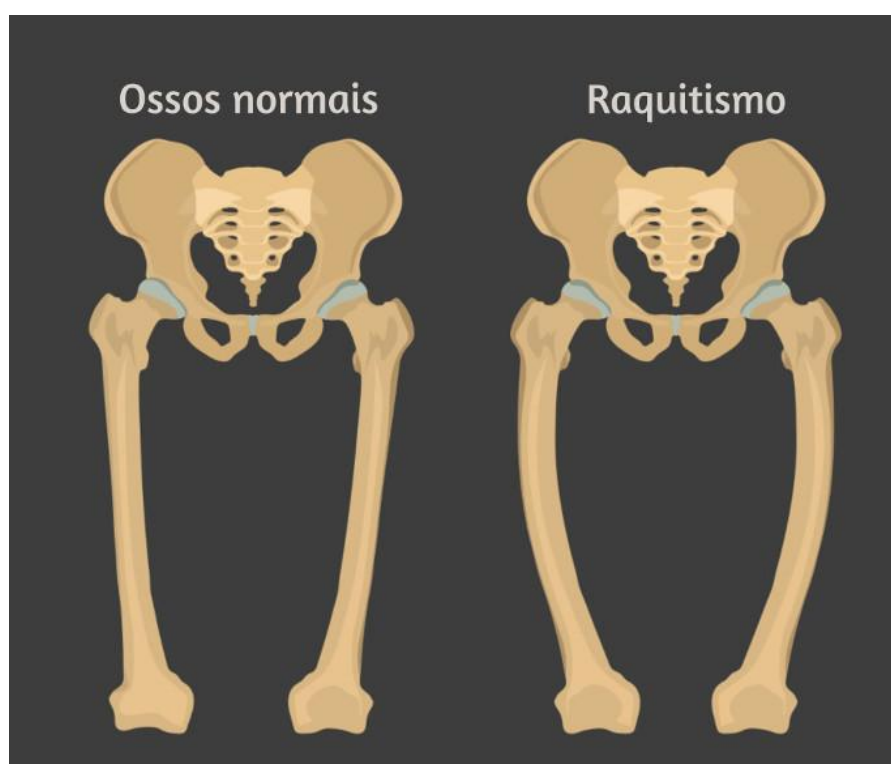


Figura 34: Ossos normais e ossos com raquitismo  
Fonte: <https://www.biologianet.com/doencas/raquitismo.htm>

Na fotografia que segue, está um registro da minha bisavó Hermínia Cavalcante Oliveira (à direita), acompanhada da minha tia-avó Belanísia Carvalho (à esquerda). As pernas da minha bisavó, embora boa parte cobertas pela saia longa do vestido, nos sugere indícios de características do raquitismo.



Figura 35: Bisa Hermínia e Tia Belanísia  
 Fonte: Acervo familiar (Ano provável - 1955)

Associado ao raquitismo, em razão da deficiência de ferro e de vitamina B12, está a anemia, decorrente sobretudo, da escassez de alimentos como carnes vermelhas e folhas verde-escuras, itens de grande valia para essa dieta, mas encontrados em pequenas porções no decorrer da história. Como medidas preventivas, os grupos humanos dos sertões cerratenses enriquecem suas dietas com feijão e rapadura, tido como itens indispensáveis. Da rapadura é possível citar a jacuba e a garapa. A jacuba é a mistura de água, rapadura e farinha, já a garapa, é o caldo extraído da cana-de-açúcar ou mesmo, a água acrescida de açúcar. Sobre a segunda, o documentário dirigido por José Padilha de 2009, “Garapa” conta a história de 3 famílias cearenses em estado de insegurança alimentar, em que as mães alimentam seus filhos com a garapa, água fervida com açúcar.

Na obra *Índios e Sertanejos do Araguaia*, Haroldo Candido de Oliveira escreve sobre as carências e distúrbios alimentares como sendo a quarta categoria de doenças mais importantes no território:

Quanto as carências e distúrbios alimentares, desejo acentuar que a subnutrição é evidente em quase toda a população, que vive com fome ... As carências que me pareceram mais graves foram as seguintes:

a) vitaminas, principalmente as do complexo B (falta do pão), traduzindo-se por queilite, « boqueiras », « aftas », tremores, cansaço, preguiça, etc. b) cálcio (falta de leite), que se demonstra nos dentes péssimos, na suscetibilidade as gripes e outras infecções, etc. e) ferro, facilmente demonstrável pela extrema anemia de toda a população, carência que agrava, sobretudo, a verminose, também generalizada, - e que se pode atribuir a incrível falta de legumes e verduras em um lugar onde todas as casas dispõem de um pequeno quintal, em que facilmente se teria uma bela horta; d) iodo, cuja falta é bastante generalizada em quase todo o Estado de Goiás, a julgar pelo número de « bobos », « portadores de papo », que encontrei em quase todos os lugares por onde andei. (Oliveira, 1950)

A anemia decorre principalmente do que se nomeava de “fome velha”, o costume de “curtir” fome por longas horas. Acompanhada de outras moléstias “úlceras nas pernas, indício de sangue depauperado” (AUDRIN, 1963). Decorrente da anemia, tem-se o “vício” (geofagia) frequente entre crianças e adolescentes, levando-os a comer terra, barro, roer tijolos e até carvão. (AUDRIN, 1963). Ainda por consequência das irregularidades nas refeições, está a gastrite, muito queixada pelos sertanejos e decorrente do hábito após longas horas sem comer, realizar fartas e pesadas refeições, sempre acompanhadas de mandioca, gerando o que se nomeia de “*bolo no estambo*”, o peso no estômago decorrente de irritação e cansaço em função dos alimentos mal mastigados e rapidamente ingeridos. (AUDRIN, 1963).

O reumatismo, muito falado entre os cerratenses, é prevenido principalmente, por meio das restrições alimentares e evitado, sempre que possível, os alimentos reimosos. Dentre as farmacopeias indicadas, é utilizada a banha da sucuri “considerada remédio eficaz nas afecções reumáticas” (AUDRIN, 1963).

São muitas as moléstias relacionadas às impurezas no sangue, fruto muitas vezes da alimentação regada de carnes vermelhas, reimosas. Apesar disso, usa-se como depurativos do sangue, a carne de capivara. “Apesar de seu sabor desagradável, a carne é aproveitada, por ser, na opinião popular, remédio eficaz contra a sífilis, a morfêia, e todas as impurezas do sangue” (AUDRIN, 1963, grifo nosso). O destaque na citação sobre o sabor da carne de capivara é fruto do colonialismo e da percepção do estrangeiro frente às preferências alimentares locais. Para os cerratenses, a carne de capivara é iguaria saborosa, basta que saiba prepará-la, pois há ciência.

O fumo e o uso do rapé, embora tratados como vícios, são hábitos recorrentes entre homens e mulheres nos sertões cerratenses e os registros encontrados tratam somente dos benefícios recebidos por tais práticas. “Os sertanejos distraem-se fumando ou mascando. Todo vaqueiro usa o cigarro de palha de milho. [...] as mulheres preferem fumar no cachimbo de barro, adaptado a uma piteira feita de fino e comprido cano de taquara” (AUDRIN, 1963). O fumo torrado pode ser acrescido de semente de cumaru ou de emburana. E o rapé, também conhecido como “simonte” é considerado remédio contra resfriados em períodos chuvosos, para banhos e travessias em ribeirões. “Oferecer uma pitada de bom rapé ao sertanejo que encontramos no caminho é atenção muito apreciada e que não será esquecida.” (AUDRIN, 1963). De bom tom também era com a chegada de um viajante oferecer-lhes água e fogo para acender o cigarro. “É tão tradicional o duplo oferecimento da água e do fogo, que a sua recusa seria motivo de espanto e agravo.” (AUDRIN, 1963).

O alcoolismo, por sua vez, era frequentemente compreendido como a "doença da saudade", especialmente entre os homens. O consumo do álcool tornava-se comum durante longos períodos de ausência do lar, em viagens distantes ou em contextos de trabalho forçado, sendo associado às privações emocionais e afetivas não supridas. Essa prática revela não apenas um comportamento individual, mas uma forma simbólica de lidar com a dor da separação e com as condições adversas impostas pelas dinâmicas sociais e econômicas da época. “Quantos deles, infelizmente, procuravam na cachaça o lenitivo para as suas saudades; o consolo desses desterrados era a "branquinha" tomada em altas doses.” (AUDRIN, 1963).

Entre os grupos indígenas, Artiaga (1947) nos conta que “Os Carajás foram as primeiras vítimas da civilização, porque com a chegada do homem branco vieram vícios, doenças e prejuízos físicos, a sífilis, o alcoolismo, trazidos pelos conquistadores, pelas bandeiras de preação e de garimpagem.” (ARTIAGA, 1947).

A farmacopeia tradicional do Cerrado revela a profunda conexão entre alimentação, saúde e cura estabelecida pelas populações locais, que utilizam conhecimentos ancestrais sobre plantas nativas e recursos naturais para prevenir e tratar moléstias. Esse saber popular integra práticas alimentares e terapêuticas, formando um sistema de cura enraizado na biodiversidade do bioma e na experiência comunitária.

### 5.3 Cozinha Cerratense: Encruzilhada de Saberes Afro-Indígenas

*Tudo que bate é tambor  
 Todo tambor vem de lá  
 Se o coração é o senhor, tudo é África*  
 Princípa – Emicida e Henrique Vieira (2019)

“As histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação” (MONTANARI, 2013).

A alimentação é uma prática intrínseca à sobrevivência humana que pode ser pautada na fartura ou na escassez de recursos alimentares de um grupo em determinado território; e, sobretudo, em condições de escassez torna-se maior a curiosidade em compreender como sujeitos sobrevivem ante as adversidades, como a escravidão, a fome, a seca, dentre outras problemáticas. Para Montanari (2013), “a invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza”.

As comunidades tradicionais do Cerrado, com seus diversos modos de vida e saberes ancestrais, desenvolveram ao longo da história formas de resistência frente às múltiplas intempéries que marcaram sua trajetória. Inicialmente impactadas pela escravidão e pela exploração do garimpo, essas comunidades enfrentam, atualmente, novas ameaças representadas pelo avanço do agronegócio, dos monocultivos e de outras intervenções que comprometem, direta ou indiretamente, tanto seus territórios quanto a conservação do bioma. Seus modos de vida, fortemente vinculados à terra, ao alimento e à espiritualidade, constituem práticas essenciais de cuidado com a natureza e com a biodiversidade, desafiando lógicas predatórias impostas historicamente. Diegues (2008) afirma que “quando se fala na importância das populações tradicionais na conservação da natureza, está implícito o papel preponderante da cultura e das relações homem/natureza”.

A narrativa mais difundida sobre a ocupação humana no Cerrado, especialmente nos últimos 300 anos, tende a se concentrar na presença europeia na região central do Brasil e na posterior exploração econômica do território. No entanto, essa perspectiva frequentemente invisibiliza o protagonismo dos negros escravizados, que desempenharam papel central na formação social, cultural e econômica da região, bem como ignora a presença milenar dos povos indígenas. Evidências arqueológicas, como os registros encontrados nos sítios de Serranópolis (GO), indicam que grupos indígenas habitam o Cerrado há pelo menos 11 mil anos, demonstrando que a ocupação humana



desse bioma antecede em muito a colonização europeia. Esses grupos estabeleceram complexos sistemas de manejo dos recursos naturais, contribuindo significativamente para a formação da sociobiodiversidade que caracteriza o Cerrado até os dias atuais. (BERTRAN, 2000).

Dessa forma, para além do uso contemporâneo dos frutos nativos do Cerrado na alimentação humana — temática que tem ganhado destaque nos debates atuais sobre sociobiodiversidade e segurança alimentar —, é necessário ampliar o olhar sobre as formas históricas de alimentação nesse território. A dieta tradicional humana adotada no Cerrado é diversa e complexa, tendo incluído práticas como a coleta de moluscos, pequenos répteis e outros recursos faunísticos disponíveis no ambiente, refletindo um profundo conhecimento ecológico e uma relação equilibrada com o bioma. (BERTRAN, 2000). Outrossim, vale destacar a presença de insumos exógenos que, ao longo do tempo, se adaptaram profundamente às condições ecológicas e culturais do Cerrado, tornando-se elementos fundamentais da alimentação até os dias atuais. Entre eles, destacam-se a mandioca, o arroz, a abóbora e a manga, que, embora tenham origens distintas, foram integrados às práticas alimentares locais e reinterpretados conforme os saberes e as necessidades dos cerratenses.

Assim, a alimentação dos grupos humanos no Cerrado está intrinsecamente ligada ao território em que estão inseridos e às disponibilidades naturais oferecidas pelo bioma. Esse processo alimentício é também resultado da sabedoria e do conhecimento tradicional dos sujeitos, com destaque para os grupos remanescentes de origem africana, que, ao longo do tempo, incorporaram suas técnicas culinárias e instrumentos de cozinha, frutos de saberes ancestrais profundamente enraizados. Esses conhecimentos, passados de geração em geração, constituem a base de práticas alimentares que buscam a sustentabilidade e a conservação do Cerrado.

### **5.3.1 Representação simbólica da Alimentação no Cerrado**

Ao longo dessa pesquisa, percebi que a alimentação, entre os grupos tradicionais do Cerrado, não se limita à função biológica da nutrição, mas constitui uma representação simbólica profunda, carregada de significados culturais, espirituais e identitários. Cada insumo, prática de preparo ou utensílio utilizado transporta consigo camadas de memória,

pertencimento e cosmologia, revelando a íntima relação entre os sujeitos e o território que habitam. Nesse contexto, a comida não é apenas um produto da terra, mas também uma expressão viva da ancestralidade. Expressão essa que se materializa na cozinha. “Na arquitetura quilombola, a cozinha é o espaço mais amplo. É um espaço de recepção. Quem chega vai para a cozinha” (SANTOS, 2023).

Certa vez, na casa de um casal de amigos, o marido expressou, em tom de queixa bem-humorada, sua incompreensão diante de um hábito recorrente: tudo sempre terminava na cozinha. Ele contou que se dedicou a construir uma ampla casa, com um belo quintal, mas sempre que recebia a família de sua esposa em casa, era na cozinha que a aglomeração se formava, principalmente entre as mulheres. Nego Bispo (2023) explica tal fenômeno a partir das sabedorias dos quilombos e da nossa ancestralidade vinda de África: “nos quilombos, apesar de não parecer, quanto mais as mulheres estão na cozinha, mais elas têm poder. Quando estão cozinhando, elas não estão sozinhas: quem chega à cozinha ajuda a cozinhar. Elas coordenam aquele espaço” (SANTOS, 2023). É uma sabedoria instintiva, nascida da vivência e da prática coletiva, “Pegam uma abóbora e alguém diz: “Deixa que eu corto a abóbora!” [...] Elas não dizem para ninguém fazer nada, vão iniciando a feitura e as pessoas vão tomando conta, vão jogando conversa fora” (SANTOS, 2023).

Em uma das minhas idas ao Território Kalunga, na Comunidade Quilombola Engenho II, em janeiro de 2024, tive a oportunidade de participar dos Festejos de Santo Reis, a convite de uma amiga quilombola e cozinheira na comunidade, Minelci Paulino. A culminância da festa se dá com o banquete servido no jantar no barracão da comunidade, mas antes, há muito trabalho sendo realizado. Sabendo disso, eu fiz questão de ir cedo para registrar o máximo de detalhes daquela produção. Na comunidade, quando se trata de festas coletivas, as comidas são preparadas no barracão central, normalmente os insumos são doados pelos membros da comunidade ou, no caso específico, adquiridos com a verba da associação. Dias antes, o gado é sacrificado e porcionado pelos homens, para então, o trabalho feminino iniciar. No dia da festa, as cozinheiras da comunidade se reúnem para o preparo. Eu cheguei no barracão por volta das quatorze horas, pouco depois do horário de almoço. Ali já estava praticamente tudo encaminhado, os fogos acesos, as panelas suando e todas que lá estavam trabalhavam (figuras que seguem).



Figura 36: Preparo da comida no Festejo de Santo Reis  
Fonte: Thamyris Andrade (jan, 2024)

Observei algumas mulheres chegando, logo pegavam uma faca, iam cortar tomates, lavar uma panela ou mexer o cozido. Eu não ouvi nenhuma ordem, ninguém delegava nada, mas instintivamente todas trabalhavam, conversavam e sorriam alto. Lembro-me de ter achado aquilo lindo e sentido uma forte semelhança ao lembrar das mulheres da minha família cozinhando nos tempos em que eu era criança.

Os homens rodeiam o barracão, aproximam-se, mas não permanecem naquele ambiente, compreendem o sigilo do preparo. Já as crianças, essas são bem-vindas, em suas brincadeiras aprendem o ofício para mais tarde exercê-lo. “O grande momento da festa é a comida: é ela que agrega todo mundo. E é quem cozinhou que coordena aquele grande momento” (SANTOS, 2023). Na hora da ceia, a comida é servida no pátio central e segue-se uma hierarquia comandada pelas mulheres: A precedência inicia pelos mais velhos e por quem comanda a folia, depois as crianças e os demais presentes na festa.

Sob a ótica da sabedoria ancestral, a cozinha tem importância e reverência simbólica. Nego Bispo (2023) assume que “a cozinha é o melhor lugar na arquitetura quilombola, o mais necessário e bem cuidado. A arquitetura é pensada também em função da comida” (SANTOS, 2023), pois é a comida que organiza a vida, a festa e as recepções “tudo se organiza em torno da comida” (SANTOS, 2023). Por isso, a cozinha é mais do que um espaço de preparo de alimentos — é um lugar de encontro, onde se alimenta não apenas o corpo, mas também os vínculos comunitários e a memória coletiva.

Assim, a cozinha, especialmente nas comunidades quilombolas, é um espaço central de encontro, poder e solidariedade, onde a preparação coletiva da comida fortalece

os laços comunitários e perpetua saberes ancestrais. As festas, como os Festejos de Santo Reis, revelam a dimensão social e ritual da alimentação, na qual homens, mulheres e crianças participam em papéis definidos, respeitando tradições que organizam o tempo, o espaço e as relações sociais. Como destaca Menezes e Mendes (2019), “Partimos do princípio que a referência espacial é condição *sine qua non* para que uma memória seja evocada, bem como os alimentos consumidos e transformados em territorialidade são essenciais para a reprodução da vida dos homens e mulheres”. Dessa forma, a comida emerge como elo vital entre o indivíduo, a comunidade e o território, sustentando não apenas o corpo, mas a própria vida cultural e simbólica do Cerrado.

### 5.3.2 O Saber-fazer cerratense

Revisitar o saber popular relacionado à alimentação é um exercício de investigação profunda, que exige escuta atenta e observação rigorosa. No caso de grupos humanos tradicionais do Cerrado, que se destacam como exímios observadores da natureza e herdeiros de uma sabedoria transmitida pela oralidade, tratar dos saberes alimentares significa imergir na cultura desses grupos, especialmente daqueles de matriz africana. Nesse contexto, a potência da transmissão desses saberes reside, essencialmente, na oralidade, que não se limita à simples comunicação, mas envolve também a preservação de práticas e conhecimentos ancestrais que sustentam a relação dos povos com o ambiente.

A oralidade, embora muitas vezes invisibilizada na nossa história, é um instrumento poderoso de resistência cultural e preservação do patrimônio imaterial, pois permite que, ao longo do tempo, os saberes alimentares se atualizem e se adaptem às mudanças do contexto, mantendo suas raízes enquanto se inserem em novas realidades. Trata-se de um processo que demanda uma escuta cuidadosa, capaz de captar as nuances e entrelinhas das tradições, para que, somente então, se possa transcrever e preservar esses conhecimentos de geração em geração. Ao adentrarmos nessa prática de escuta ativa, observamos que os saberes alimentares não são apenas sobre o que é consumido, mas também sobre o modo de vida, a cosmovisão e a história de resistência dos grupos que os praticam.

A oralidade também se reflete nas práticas alimentares, em que rituais de preparo, cultivo e consumo de alimentos são passados entre gerações, muitas vezes sem registro formal, mas com grande significado para os grupos étnicos. Esse saber profundo sobre os alimentos não se limita à alimentação, mas abrange também os aspectos espirituais e simbólicos que conferem aos produtos da terra um caráter sagrado e coletivo, vital para a formação da identidade cultural desses povos.

Quando a avó diz: “Cuidado! Carne de caça é *remosa*!”, acredite, nesse dito tem ciência, ciência produzida a partir da observação milenar de sujeitos que viviam em harmonia com os tempos da natureza. Essa proximidade com a natureza, entendendo-se como parte dela fez com que os homens antigos tivessem uma maior percepção sobre os efeitos que cada alimento produz ao ser ingerido, o que resultou em classificações a partir

do que se observava para cada alimento que se ingeria, épocas de ingestão e até mesmo, condições físicas do corpo ao consumir determinado alimento.

A classificação do alimento se dá em pares de oposições (Brandão, 1981) muito além de bom ou ruim, sendo o sabor, apenas mais um critério a ser avaliado. Dentre eles há a classificação dos alimentos entre fortes e fracos “no passado a comida forte e suas combinações na dieta do cotidiano eram a de todos os trabalhadores rurais “e não ofendia ninguém”. Diacronicamente, hoje a mesma combinação de comida “com sustança” faz algum mal para a maior parte das pessoas.” (BRANDÃO, 1981). Há classificações entre o quente e o frio, o reimoso e o sem-reima. E embora a contemporaneidade tenha distanciado boa parte das pessoas dessa sabedoria, é possível observá-la ainda latente entre os grupos e comunidades tradicionais.

A classificação do alimento entre quente, frio e reimoso pode apresentar variações em muitas culturas e em diferentes localidades. Um alimento considerado reimoso no Brasil, em um outro país com condições climáticas distintas ou não, poderá não ser, uma vez que a classificação do alimento depende da condição em que é ingerido, o que pode variar a depender do território, das condições climáticas, do ciclo de vida do alimento, não havendo assim um rol taxativo do que é ou não reimoso, por exemplo. O que se pode afirmar é que essa percepção cultural alimentar é real e pode ser traduzida como uma tentativa que os seres humanos desenvolveram para o alcance do equilíbrio do corpo que, posteriormente, traduz-se em saúde e cuidado.

Brandão (1981) em sua obra “Plantar, Colher, Comer” nos diz que “a escolha do que é comestível divide o universo alimentar em pelo menos três ordens de sistemas: a) segundo a procedência; b) segundo o tipo de comida que produz; c) segundo o modo como pode ser consumido” (BRANDÃO, 1981).

Assim, a dieta alimentar de grupos e comunidades tradicionais pode ser entendida como uma constante construção alicerçada na disponibilidade de alimentos de um determinado território: do bioma (os frutos e os animais nativos considerados alimentos) e da cultura (toda a arquitetura das cozinhas que dá suporte aos métodos de transformação e conservação dos alimentos). Além disso, a concepção dessa dieta perpassa ainda pelas proibições e indicações do que se pode comer, quem pode comer e em qual ocasião comer. Tal classificação pode ser entendida como resultado da sabedoria popular, conhecimento que se passa de geração para geração, espontaneamente percebido nos ditos dos mais

velhos, quiçá, com mais frequência, nas falas das mulheres, matriarcas de suas famílias, historicamente responsáveis pela alimentação dos seus.

A classificação não diz respeito à temperatura dos alimentos, todavia trata-se de um agrupamento quanto à qualidade dos alimentos, que podem ser divididos em quentes, frios e reimosos. A partir dessa classificação há possíveis indicações e/ou proibições com base na saúde ou no estado atual do comensal. Para uma melhor compreensão, é preciso destrinchar o conceito de reima. Tal discussão está presente no artigo publicado em 2008 pelo professor e pesquisador Klass Wortmann “Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas”. Na oportunidade, ele menciona que:

A “reima”, possivelmente um nome derivado de *rheuma* e que também designa “mau gênio” – é uma qualidade do alimento que o torna ofensivo para certos estados do organismo e em certos momentos da vida da pessoa” Assim, por exemplo, o alimento “reimoso” “faz mal para o sangue”, “agita o corpo da pessoa”, “põe a reima [do corpo] para fora”. Um alimento “reimoso” só pode ser consumido por alguém em perfeitas condições de saúde. (WORTMANN, 2008, pag. 07)

Para além dos alimentos reimosos, o raciocínio é que: se afetou a saúde, logo determinados alimentos são facilmente identificados e proibidos dentro de uma comunidade tradicional ou mesmo em povoados rurais. Pode ser interpretado com reverência aos alimentos e, principalmente, reverência à sabedoria popular que envolve o consumo deles.

Por hipótese, esse comportamento é pouco comum entre indivíduos que vivem em grandes centros urbanos, onde há pouca atenção aos efeitos da alimentação sobre o organismo. A ruptura entre a reverência à comida e a adoção de uma dieta sem restrições pode ser explicada tanto pelo estilo de vida moderno — agitado, estressante e, muitas vezes, insalubre — quanto pela confiança na facilidade de acesso a hospitais em caso de problemas de saúde. Considerando as consequências de uma alimentação irrestrita, onde tudo é permitido a qualquer hora, pode-se supor que esse padrão alimentar esteja na origem das atuais restrições alimentares, como intolerâncias e alergias.

Brandão (1981) constitui que “o valor ou a qualidade atribuída a cada alimento são estabelecidos através das oposições de pares cujos efeitos são definidos: a) como produtores de sintomas divergentes; ou b) como produtores de sintomas e de não-sintomas, em outros casos.” (BRANDÃO, 1981, pag. 107)

“Comidas “quentes” são aquelas consideradas ofensivas ao aparelho digestivo, enquanto as “frias” são ofensivas ao aparelho circulatório, devendo ser evitadas por quem estiver atacado de bronquite, gripe ou asma.” Woortmann, 2008. Dessa forma, alimentos quentes, frios e reimosos podem provocar efeitos distintos em diferentes pessoas, e esses efeitos também podem variar conforme o horário do dia ou a época do ano em que são consumidos.

É preciso considerar também o estado de quem ingere o alimento. De um lado, o estado do corpo; como a “reima” do corpo se manifesta no sangue, quem está com o sangue “agitado” não deve comer comida “reimosa”. Mas outros estados também são levados em consideração. Além de mulheres menstruadas ou em resguardo, também outras situações de liminaridade ou ambigüidade impedem a ingestão de tais alimentos – o luto, a convalescência, o xamanismo e a “cuvade”; esta última, bastante comum na Amazônia e também observada no Distrito Federal, implica a idéia de que o homem também “tem a criança” e o resguardo paterno (40 dias, tal qual o materno) igualmente visa garantir a sobrevivência do recém-nascido. São estados que representam momentos de passagem, sempre cercados de cuidados rituais. (WOORTMANN, 2008, pag. 10).

No Cerrado, a dieta tradicional carrega a premissa de ser composta por alimentos fortes e 'sustanciosos', capazes de oferecer energia e resistência. Eram comidas consumidas logo no início do dia, com a função essencial de sustentar o corpo ao longo de uma jornada intensa de trabalho sob o sol quente. Nesse sentido, pode-se citar a farinha da raiz de mandioca, a carne de sol, a rapadura e o feijão. Para os dias de festas e festejos santos, a galinha caipira, os cortes da carne bovina e doces e compotas com os frutos do Cerrado.

Talvez a distância dos grandes centros urbanos e a prevalência de uma medicina natural — muitas vezes a única disponível — expliquem as numerosas restrições alimentares adotadas, sobretudo entre mulheres no período do puerpério e da amamentação. Nesses casos, recomendam-se alimentos como galinha caipira e canja, considerados ideais para o resguardo. Durante o período menstrual, por exemplo, é comum a proibição de alimentos 'frios', como melancia, limão e caju.

Para os homens, valorizava-se uma alimentação forte, com alto teor energético e propriedades afrodisíacas, como a castanha de baru. No caso das crianças, priorizavam-se alimentos que promovessem o crescimento saudável e prevenissem doenças, como a garapa. Já os chamados alimentos 'reimosos' eram amplamente evitados, especialmente



por pessoas com inflamações aparentes — fosse em decorrência da menstruação, de cirurgias ou de ferimentos na pele. Nesses contextos, não se consumiam carnes de caça, carne de porco, peixes de couro, ovos e manga. “É, todavia, crença comum no sertão, que todo peixe que não é de escamas é reimoso, isto é, capaz de agravar feridas, perebas e curubas, fazendo-as reabrirem-se quando já cicatrizadas” (Audrin, 1963).

Como anunciou Montanari (2013) “as escolhas alimentares dos povos e dos indivíduos são sempre determinadas por um cálculo (mais ou menos consciente) das vantagens e desvantagens consequentes” (MONTANARI, 2013, págs. 109 e 110). Assim, ainda que de forma inconsciente, os sujeitos do Cerrado fizeram suas escolhas alimentares, classificaram os alimentos e os distribuíram conforme as necessidades mais urgentes no contexto da vida familiar.

A discussão sobre a classificação dos alimentos é ampla e exige investigações profundas. Para orientar tais pesquisas, algumas perguntas são fundamentais: qual é o sentido de classificar um alimento? Existem relações religiosas envolvidas nesse processo? As classificações alimentares carregam simbolismos de gênero? Estariam elas relacionadas a períodos de escassez ou abundância de alimentos?

Apesar disso, e de todo o caminho investigado, compreende-se que a classificação alimentar é resultante da observação nada neutra, pois são carregadas de histórias e memórias sobre como cada alimento age nos corpos desses sujeitos. “Os alimentos não são células errantes reunidas de modo casual, mas unidades de significado que interpretam um papel preciso no sistema alimentar” (MONTANARI, 2013). Portanto, é possível inferir que as classificações alimentares refletem uma lógica própria desses grupos dentro de seu território. Trata-se de um sistema peculiar, singular e cuidadosamente construído, revelando uma relação íntima e dedicada com a alimentação.

### 5.3.3 Insumos da dieta alimentar cerratense

No corredor cultural aqui destacado, do nordeste goiano ao oeste baiano, observa-se com facilidade, mantas de carnes secando ao sol, seja em pequenos comércios, às margens das rodovias, expostas em caixas de madeira com telas (conforme a figura que segue), seja secando livremente nos varais dos quintais das casas. Há quem diga que são as mais saborosas e há relatos de ser um dos métodos de conservação mais utilizados, “a desidratação, feita com o calor do sol (onde o clima permitia)” (MONTANARI, 2013, p. 39).



Figura 37: Carne de sol em processo de secagem  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

A carne de sol associada à mandioca faz surgir preparos categoricamente enraizados na dieta alimentar no Cerrado, tais como o quibebe de mandioca com carne de sol e a paçoca de carne de sol.

O Quibebe de mandioca, também chamado cortado de mandioca (figura que segue), prato que lembro com saudades de minha vó materna preparando e que ainda hoje faz parte da nossa dieta, preparado com mandioca e carne de sol bem picadas, refogadas no alho e na cebola, cozidas com água, um pouco de açafrão da terra e pimenta a gosto. Na *Antologia da Alimentação no Brasil*, o autor do ensaio sobre a cozinha goiana

menção o preparo feito somente com a mandioca, "mandioca bem picadinha e refogada com sal, cebola, alho e pimenta. Água o bastante para cozinhá-la. Há os que preferem com mais ou menos caldo. Serve-se como parte do trivial" (ORTÊNCIO, Cozinha Goiana. 1977. In: Cascudo, LC. São Paulo; 2008.).



Figura 38: Quibebe preparado para as gravações do documentário Sankofa  
Fonte: Thamiris Andrade, 2024

Curiosamente a palavra quibebe ao ser pronunciada, lembra a palavra xibé, que faz referência a uma bebida indígena feita à base da farinha de mandioca, água e bastante pimenta [sem o processo de cozimento]. Suponho que o quibebe tenha, de alguma forma, origem no xibé, considerando que todo esse território foi historicamente habitado por grupos indígenas. Ambos os preparos são tradicionalmente reconhecidos como alimentos fortes, associados à cura de doenças e à oferta de sustância para enfrentar um dia inteiro de trabalho. Essa é uma das premissas da alimentação no Cerrado: ser um alimento nutritivo e forte para o trabalho árduo de um dia inteiro, por vezes, debaixo do forte sol. “É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. [...] sem farinha homem não vive” (CASCUDO, 2011).

A paçoca de carne de sol é preparada a partir da “carne frita no óleo quente, passada na cebola, pilada no pilão, acrescida da farinha de mandioca,” (ANDRADE, 2020). Atualmente, é possível perceber na produção da paçoca o uso do liquidificador para processar a carne com maior agilidade, no entanto, dizem que as paçocas mais saborosas e produzidas artesanalmente, são as piladas no pilão de madeira. Para a viagem, a paçoca está pronta depois de pilada. Mas para o consumo imediato, usa-se passar (refogar) na cebola dourada com manteiga. É o arremate! A figura que segue é um dos

pratos apresentados no Festival Gastronômico de Arraías, onde apresenta a paçoca de carne de sol acompanhada de arroz e feijão.

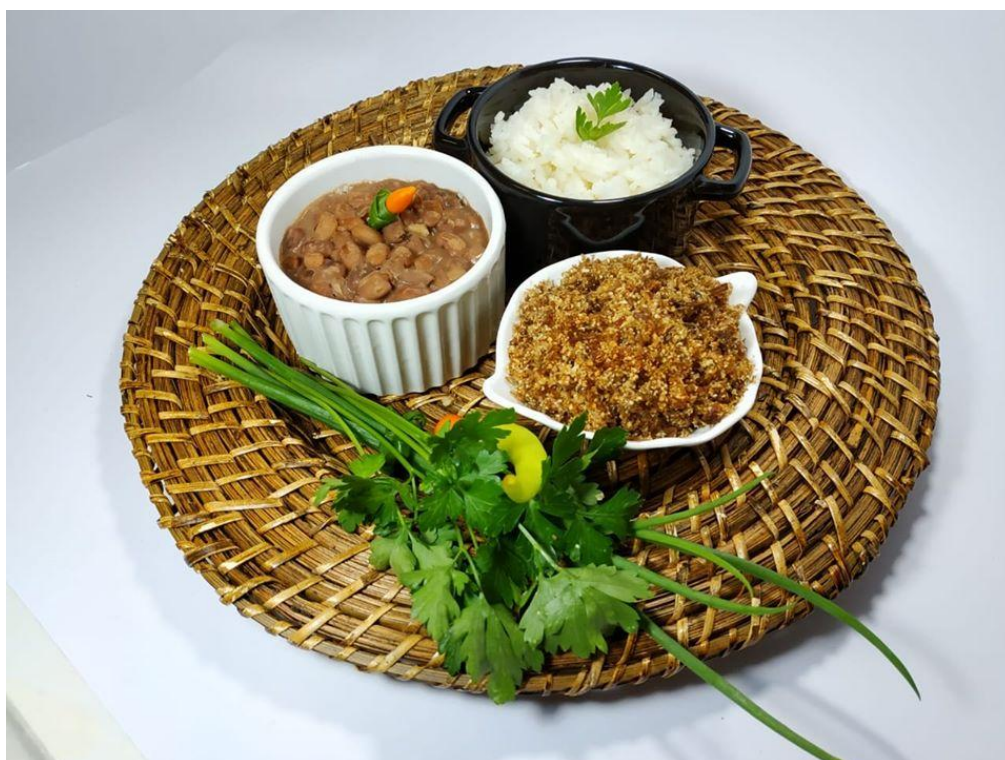


Figura 39: Paçoca de carne de sol, arroz e feijão  
Fonte: Geórgia Marques (Festival Gastronômico de Arraías - 2018)

Além da carne de sol, a galinha caipira tem espaço cativo nessa dieta. No litoral nordestino é conhecida como galinha de capoeira, animal doméstico, criada no quintal e à base de alimentação natural, de carne tenra e sabor marcante é, o que arrisco dizer, uma das principais proteínas da dieta cerratense tradicional.

Como bem notou o italiano André João Antonil, quando de passagem por um engenho na Bahia, a criação dos quintais destinava-se a uma circunstância especial, marcada pela chegada de um viajante ou por uma data comemorativa. As aves, principalmente as galinhas, eram consideradas iguarias para os dias mais importantes, assim como alimento especial para mulheres que haviam acabado de parir e alguns outros enfermos em convalescença (SILVA, 2014, p. 39).

A galinha caipira é iguaria de celebração. Hospitaleiros, os cerratenses oferecem o que há de melhor em seus quintais para a visita desejada. A galinha é o exemplo de uma despensa viva, pronta para servir quando for necessário. Bem apresentada em *Torto Arado*: “Firmina matou uma galinha para receber os novos donos de Água Negra, fez um



pequeno banquete com abóbora e quiabo, picadinho de palma e arroz” (VIEIRA JUNIOR, 2019).



Figura 40: Galinha caipira preparada para as gravações do documentário Sankofa  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Da galinha caipira se faz o ensopado, a galinha porcionada, dourada no óleo ou na própria banha, sob uma cama de cebola; em seguida é cozida na água com pimenta, alho, sal, cominho e açafrão da terra. Para finalizar, o prato é servido com bastante cheiro verde (coentro e cebolinha). É acompanhada de pirão<sup>14</sup>, quiabo e milho refogado, abóbora cozida e, claro, arroz e feijão.

A popularidade do arroz e do feijão tem raízes na dieta do brasileiro, coincidência ou não, também representam um par de igualdade na classificação alimentar, sendo o arroz um alimento frio e o feijão, quente. E quando ingeridos em conjunto proporcionam equilíbrio. No contexto aqui abordado, destaca-se o arroz — um insumo que se adaptou

---

<sup>14</sup> Chamado de “comida gosmenta”, no linguajar tupi. O pirão nasceu a partir da mistura de técnica portuguesa com material nativo, resultado de um longo processo de experimentação entre o encontro do líquido quente com a farinha seca, despejada com parcimônia para não empelotar, e uma mão sempre a mexer, atenta ao ponto certo: entre mole e líquido na panela, aprumado e firme quando provado com a ponta da faca (SILVA, 2014).

muito bem aos solos do Cerrado e que foi cultivado pelas mãos da agricultura ancestral de matriz africana.

Desse insumo destaco o bolo de arroz (elemento central da figura que segue) que é tradicionalmente preparado a partir do arroz; óleo de coco piaçaba ou banha de porco; mel de cana de açúcar, açúcar de rapadura ou a rapadura; fermento natural (extraído a partir do próprio arroz); leite que pode ser substituído por água, água fervente, água fria (temperatura ambiente) e tempero a gosto (canela, cravo, erva doce, sal). Atualmente é possível perceber algumas famílias utilizando o fermento comercial para a feitura dos bolos, mas é sabido que o modo tradicional de preparo é a partir da extração natural do fermento de arroz.



Figura 41: Bolo de arroz preparado para as gravações do documentário Sankofa  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Para a extração do fermento é preciso pilar e peneirar o arroz, dessa porção, retira-se uma pequena quantidade e reserva-a em uma cuia por alguns dias (de 3 a 5). O ponto do fermento é quando ele já estiver azedo, e para que ele azede mais rápido é só acrescentar um pouco de caldo de cana. Daí, então, faz-se o bolo. Além da extração natural do fermento, o diferencial deste preparo é a finalização do bolo assado na folha de bananeira, agregando ainda mais sabor e ancestralidade à comida.<sup>15</sup>

A partir do arroz apresento dois outros preparos: o mucunzá e o arroz sirigado. O mucunzá é o arroz preparado com feijão e, às vezes, abóbora. Facilmente comparado ao

<sup>15</sup> Ensaio Etnográfico sobre a Culinária Kalunga: o bolo de arroz enquanto comida típica regional. Thamyris Carvalho Andrade, Eudemir Melo da Silva e Regilene Batista de Sena.

rubação [arroz e feijão cozidos numa só panela] do sertão nordestino, provavelmente oriundos das mesmas referências.

Já o arroz sirigado é o arroz preparado “com tudo que se tem em casa” arroz, carne de sol, abóbora, jiló e até galinha caipira. Preparo semelhante ao do Maria Isabel ou ao do Arroz carreteiro, afinal, os insumos principais desses três pratos são o arroz e a carne de sol, contudo, é importante destacar as variações encontradas no território brasileiro, em que no tradicional arroz carreteiro a carne utilizada é a carne seca e não a carne de sol<sup>16</sup>.



Figura 42: Arroz sirigado (Festival Gastronômico de Arraías - 2019)  
Fonte: Lara Bocalon

Uma terceira variação muito utilizada é o arroz com pequi e quando se quer, pode-se acrescentar galinha ou carne de sol. O arroz com pequi e carne de sol da figura que segue foi preparado para as gravações do documentário Sankofa.

---

<sup>16</sup> Diferentes métodos de conservação da carne a partir da salga. A carne de sol é salgada e desidratada com o auxílio do ar ao ser exposta ao sol. A carne de sol é salgada e prensada em camadas de sal e mantas de carne.





Figura 43: Arroz com pequi e carne de sol preparado para as gravações do documentário Sankofa  
Fonte: Thamiris Andrade, 2024

Além das carnes de gado e das aves, como galinha e pato, outras fontes de proteína também integram essa dieta. Estudos e relatos confirmam que as carnes de caça eram abundantes e desempenhavam um papel central na alimentação dos povos desse território, sendo amplamente consumidas tanto em territórios indígenas quanto por comunidades quilombolas. Audrin (1963) relatou sobre os sertanejos cerratenses que “por mais desprovidos que sejam, do ponto de vista econômico, a caça há de fornecer-lhes sempre os meios suficientes para sustentarem suas famílias.” (AUDRIN, 1963). No entanto, as caças silvestres são atualmente objetos de proibição pelos órgãos ambientais vigentes. Especificamente, a Lei nº 5.197/67, proíbe a caça de animais silvestres e o comércio de produtos derivados, como a carne de caça. Talvez por isso, tal prática seja bastante velada, mas ainda existente em territórios tradicionais e rurais. Em sala de aula e até em palestras que ministro, sou defensora da lei que cito, guardadas as devidas proporções, principalmente quando se trata de comunidades indígenas e quilombolas, que têm, sabiamente, outra forma harmônica e respeitosa de lidar com tal prática. Apesar disso, Nego Bispo me trouxe ainda mais lucidez sobre a problemática:

Um caçador afroconfluyente do município de Dom Inocêncio me disse: “Se o Ibama fosse mais atento, não empatava caçar! Se entendesse que a cabra e o veado se alimentam das mesmas coisas, iam deixar a gente comer a carne do veado. Diminuiríamos o rebanho de caprinos porque teríamos veado na mata à disposição”. Como não deixam a gente comer o veado, a gente aumenta o rebanho de caprinos, que vai competir com os veados, que por sua vez vão morrer de fome. Porque além dos caprinos estarem nas matas, a nossa presença tira a oportunidade de o



veado comer, porque fazemos barulho, botamos chocalhos nos caprinos, mudamos o ambiente. (SANTOS, pag. 82, 2023)

Não digo que sairemos agora caçando, mas afirmo que nossas leis foram criadas sem consulta direta com quem realmente entende de conservação ambiental. Nego Bispo conclui que “Há toda uma sabedoria envolvida. Há muitas questões que nunca tiveram o cuidado de conversar com os caçadores, porque se conversassem saberiam que a coisa não é tão grave, pois há um contrato.” (SANTOS, 2023).

Além da mandioca, muito discutida aqui nesse estudo, há outro legume (na visão culinária) ou um fruto (na visão botânica) que compõe a dieta alimentar humana no Cerrado. A abóbora é um ingrediente farto nesse território, composto por várias espécies com tamanhos, cores e sabores variados. Inclusive é prato que compõe os banquetes de celebração.



Figura 44: Refogado de abóbora para a Festa de Santo Reis no Território Kalunga - Engenho II  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Uma delas, inclusive, é tão específica do lugar que deu vida ao artesanato produzido a partir da argila branca, em que suas principais peças são produzidas a partir da figura da abóbora “cabeça”, como chamam por aqui.



Figura 45: Moringa artesanal feita pela Dona Andreлина (Dona Dona) em Arraias-TO  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



Figura 46: Abóbora cabeça - Laboratório de Gastronomia - UFT  
Fonte: Acervo pessoal

Além das proteínas e grãos apreciados, uma espécie de sobremesa costuma coroar a refeição, funcionando como o arremate do banquete. o Cerrado, apesar da rica variedade de doces em sabores e formatos, é a rapadura que se destaca. Sua popularidade se deve, sobretudo, à longa durabilidade e à alta capacidade de saciedade que oferece, sendo um doce tradicionalmente feito a partir da cana-de-açúcar.

(...) o tijolo duro de rapadura, embrulhado em papel comum, podia ser carregado por muito tempo, no bolso da calça do vaqueiro, que o cortava com os próprios dentes e mastigava duro no seu caminho rumo ao sertão [...] até mesmo no bolso bordado do avental da sinhá podiam-se encontrar pequenos pedaços, enfiados discretamente na boca e saboreados até derreterem por completo (SILVA, 2014, p. 48).

A rapadura acompanhada da farinha [elementar e presente em vários momentos dessa dieta] são os dois principais alimentos dos trabalhadores nos sertões e gerais adentro. “Levou farinha, rapadura e beiju para matar a fome das crianças” (VIEIRA JUNIOR, 2019).



Figura 47: Produção de rapadura (Comunidade Quilombola Kalunga do Mimoso)  
Fonte: Maria de Lurdes da Costa Serafim

Farinha e rapadura. Duráveis, ricos em nutrientes, fáceis de carregar e, acima de tudo, capazes de saciar por longos períodos de fome e escassez. “A rapadura é comida parelha de feijão, queijo, batata e farinha. Adoça o café dos mais pobres e, diluída n’água, é garapa para menino enganar a fome [...] e como a paçoca, é ração de viagem, lanche, comida alforge para os campos distantes” (FARIA, 1965).

Embora não sigam necessariamente uma ordem fixa ou os horários convencionais das refeições, como os que hoje conhecemos nos grandes centros urbanos, os alimentos que compõem a dieta principal do Cerrado revelam uma profunda conexão com o território e seus saberes. Entre eles, destacam-se raízes como mandioca e inhame cozidos; leite com farinha de jatobá ou com rapadura; bolos de arroz e de mandioca, preparados sem fermento ou farinha de trigo; pratos quentes e substanciosos, como ensopado de galinha caipira, quibebe de mandioca com carne de sol, ou costela cozida com mandioca. Também são comuns as chamadas 'comidas de uma panela só', como Maria Isabel, rubacão e arroz sirigado. Entre os doces, aparecem a rapadura, o tijolo, o doce de leite, o doce de buriti, e as compotas de cajuzinho-do-cerrado e de mangaba. Para acompanhar, sucos de uma ampla variedade de frutas nativas, como murici, cagaita e coquinho azedo.

Trata-se de uma cozinha rica em preparos, com um vocabulário próprio e instrumentos cheios de significado. Uma tradição culinária cercada de mistérios e marcada pela notável maestria de seus protagonistas. A dieta tradicional do Cerrado, no entanto, vai muito além do que foi aqui apresentado — esta é apenas uma amostra do vasto e profundo repertório alimentar que compõe esse bioma.

### 5.3.4 Instrumentos e Técnicas Instrumentais e Culinárias

Rufino (2019) nos conta que “o ritual cumpre função elementar nas dinâmicas da vida das populações em diáspora”. Para além de insumos e receitas, pensar a magia que envolve o preparo de cada alimento é também uma oportunidade para mergulhar nos simbólicos instrumentos da cozinha tradicional cerratense e, então, refletir sobre a dimensão que cada um deles alcança no ritual do preparo. Ao considerar que um dos aspectos que diferencia o insumo de um produto alimentício é o processo de transformação pelo qual o alimento passa — desde o plantio, cultivo, coleta e beneficiamento até sua chegada às mãos da cozinheira — torna-se possível entender o protagonismo dos instrumentos de cada cozinha como elementos essenciais na transformação da comida.

“Cozinha, que com efeito, designa uma ampla gama de possibilidades, das mais simples às mais complexas, das práticas cotidianas das donas de casa às exhibições de virtuosismo dos grandes especialistas” (MONTANARI, 2013, p. 59). Do crepitar das chamas do fogão à lenha ou mesmo do forno de barro ao batuque do pilão, na moagem do café, na pilagem do arroz ou da carne de sol para a paçoca, tudo parece orquestrar e até mesmo arquitetar uma dança, a dança das panelas.

Considerando a importância dos rituais e da instrumentação presente nesta cozinha, inicio esse detalhamento a partir de um lugar consideravelmente importante, como forma possível de apresentação dessas dinâmicas para o grande público. Embora exista uma crítica aos locais que tornam estante as memórias e as dinâmicas culturais, é preciso ainda compreender os seus lugares de importância no que diz respeito ao registro da estética, principalmente quando se trata de memórias culturais culinárias. Desse modo, o Memorial do Cerrado na PUC Goiás, localizado em Goiânia é um museu que representa as diversas formas de ocupação no bioma Cerrado, desde a origem do Planeta Terra à chegada dos Europeus e Negros africanos escravizados. Ele contempla espaços como: Museu de História Natural (que traça uma narrativa da história evolutiva da Terra e do Cerrado), Vila Cenográfica de Santa Luzia (trata-se da reconstrução, em tamanho original, dos primeiros povoados de origem colonial portuguesa na região central do Brasil), Aldeia Indígena (uma réplica de uma aldeia de modelo Timbira, em formato circular, em que as casas possuem acesso ao pátio central), Espaço de Educação Ambiental (auditório com capacidade para 150 pessoas), Trilhas Ecológicas (que proporcionam a vivência científica do mundo animal e vegetal) e o Quilombo (uma

réplica dos modelos de quilombos existentes no cerrado) que aqui se torna o nosso principal foco de interesse.

No trabalho de campo realizado em fevereiro de 2025, retornei ao Memorial do Cerrado com o objetivo específico de investigar a réplica do Quilombo, atentando-me especialmente às oficinas de produção de alimentos. Essas oficinas remetem não apenas aos quilombos históricos, mas também a outras comunidades tradicionais e rurais ainda existentes no Cerrado. Trata-se de amostras do que se compreende como cozinha nesse território — espaços de produção alimentar que se estruturam nos terreiros e quintais das casas. Se ainda havia em mim alguma dúvida sobre a organização simétrica dessa cozinha, ali pude comprovar a dinâmica dessas produções, bem como a divisão do trabalho, marcada pelo tipo de maquinário e pelos insumos utilizados. Das oficinas de produção alimentar existentes, tem-se: O engenho de produção de rapadura e açúcar; O engenho de cachaça; A casa de farinha, onde se produz farinha de mandioca e beijus; dentre outros espaços que contemplam instrumentos específicos para seus feitos.

Penso ser profundamente simbólico iniciar o detalhamento dos instrumentos da cozinha cerratense pelos fornos de cozimento. Essa escolha parte do entendimento do fogo como o primeiro tempero da humanidade — o agente inaugural da transformação dos alimentos. Antes mesmo da domesticação de plantas e animais, foi o domínio do fogo que marcou uma das primeiras grandes revoluções na história alimentar humana, possibilitando a alteração do estado bruto dos insumos e conferindo-lhes novos sabores, texturas e propriedades (Lévi-Strauss, 1964).

No contexto das cozinhas tradicionais do Cerrado, o forno — muitas vezes construído de barro, alimentado por lenha e localizado nos quintais-terreiros das casas — não é apenas um utensílio funcional, mas um artefato carregado de memória, técnica e cultura. Ao redor dele se organiza uma parte significativa da vida comunitária: é onde se assam raízes, bolos e se alimentam vínculos.

A fotografia que segue registra um forno à lenha feito de cupinzeiro. O cupinzeiro é uma estrutura sólida construída a partir de terra e outros materiais orgânicos e formado por uma colônia de cupins — insetos que se alimentam principalmente de madeira. Para ser utilizado como forno, adapta-se sua estrutura original: escava-se um buraco para acomodar a lenha e abre-se uma segunda abertura, por onde o fogo se expande, possibilitando o cozimento dos alimentos.





Figura 48: Forno à lenha feito de cupinzeiro (Memorial do Cerrado - PUC Goiás)  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

Arquitetura ancestral e engenhosa, que valoriza e reaproveita as estruturas naturais já presentes no bioma. De origem indígena e com forte influência de matrizes africanas, essa prática foi amplamente utilizada neste território e ainda pode ser encontrada em uso em comunidades tradicionais do Cerrado.

Uma variação evolutiva dos fornos feitos a partir de cupinzeiros são os fornos de barro, também conhecidos como fornos de chão. Construídos com barro ou argila branca — matérias primas vastamente disponíveis no Cerrado — esses fornos representam um avanço técnico e cultural no aproveitamento de recursos naturais para o preparo dos alimentos. Sua estrutura é composta por compartimentos específicos para a lenha, geralmente posicionados nas partes frontal e traseira, permitindo uma queima mais eficiente e prolongada. No interior, grades metálicas ou de barro cozido servem de apoio para formas e utensílios, como as usadas no preparo de bolos e biscoitos. A presença de uma porta para abertura e fechamento possibilita o controle da temperatura, garantindo melhor aproveitamento do calor.



Figura 49: Forno de barro (Comunidade Quilombola Buraquinhos - Chapada Gaúcha/MG)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Outro forno usual em territórios quilombolas e em áreas rurais são os fornos utilizados na secagem da farinha de mandioca e na feitura do beiju. Estão tradicionalmente situados nas casas de farinha, espaços comunitários que também abrigam prensas, tapitis (tipitis) e outros instrumentos essenciais para o processamento da mandioca.

Ambientes que funcionam como oficinas de produção artesanal, onde o saber técnico e o trabalho coletivo se entrelaçam. É importante destacar que esses instrumentos, em sua maioria, são de uso coletivo, estrategicamente localizados em pontos centrais das comunidades, de modo a facilitar o acesso e a participação de todos. Mesmo quando se encontram em propriedades privadas, é comum que sejam compartilhados entre vizinhos e parentes, refletindo uma lógica de solidariedade e reciprocidade enraizada nas relações comunitárias.



Figura 50: Forno para secagem de farinha e beiju (Memorial do Cerrado - PUC Goiás)  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2025

Esses fornos manifestam não apenas uma adaptação ao ambiente, mas também a sabedoria acumulada de povos indígenas e africanos, cujos conhecimentos em técnicas construtivas e culinárias foram fundamentais para a formação das práticas alimentares nas comunidades tradicionais do Cerrado. São presentes, ainda hoje, em quintais e cozinhas “caipiras” e sinalizam uma continuidade cultural e uma valorização de formas orgânicas e biointerativas de viver e cozinhar, que resistem ao tempo e às mudanças tecnológicas.

Semelhantes aos fornos, encontram-se as fornhalhas utilizadas na produção de rapadura, no preparo de outros doces em tacho e na fabricação artesanal de sabão. Essas estruturas seguem princípios construtivos semelhantes aos dos fornos de cupinzeiro, sendo feitas, em geral, de barro ou argila. Possuem uma abertura frontal onde a lenha é inserida, e uma cavidade superior cuidadosamente moldada para o encaixe do tacho. Sua estética é pensada de forma funcional em que o tacho se encaixa perfeitamente na abertura superior da fornhalha, vedando a passagem de ar e permitindo um aproveitamento mais eficiente do calor. Essa arquitetura simples, porém, inventiva, demonstra o profundo conhecimento das comunidades tradicionais sobre o uso dos recursos naturais e o domínio de técnicas térmicas adequadas à produção artesanal de alimentos e produtos de uso cotidiano.





Figura 51: Fornalha de barro (Memorial do Cerrado - PUC Goiás)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Tão importante, simbólico e ancestral quanto os fornos e as fornalhas, destaca-se o pilão — considerado por mim, o instrumento central da cozinha cerratense. Tradicionalmente confeccionado em madeira resistente, o pilão é um instrumento fundamental no preparo e beneficiamento de diversos alimentos, como grãos, raízes e especiarias. Ele é composto por duas partes: o próprio pilão — um recipiente vertical, de formato alongado e cavidade interna levemente profunda — e a mão do pilão, peça semelhante a um bastão de madeira, utilizada para socar e triturar os alimentos. Juntos, esses elementos formam uma ferramenta de grande importância no cotidiano alimentar das comunidades tradicionais, permitindo a realização de processos essenciais como descascar, triturar e refinar ingredientes de forma manual, preservando texturas, sabores e saberes ancestrais.

Quando novo, o pilão precisa passar por um processo de amaciamento antes de ser utilizado no preparo dos alimentos. Esse cuidado inicial é fundamental para ajustar a madeira, tornando-a mais adequada ao uso contínuo e evitando que lascas ou impurezas comprometam os preparos. Tradicionalmente, esse processo é feito pilando-se farinha de mandioca ou de milho, o que ajuda a suavizar a superfície interna do pilão e a “curá-lo” para o uso cotidiano. Um gesto simples, mas cheio de significado, que revela o

conhecimento empírico acumulado pelas pessoas que vivem em comunidade, onde cada utensílio exige tempo, preparação e respeito por sua função na dinâmica alimentar.



Figura 52: Pilão de madeira - Memorial do Cerrado - PUC Goiás  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Historicamente, do pilão são produzidas as paçocas de carne de sol, o frito de galinha caipira, o xerém de milho, e, principalmente, o beneficiamento do grão de arroz e do café, dentre outras produções. Além do pilão grande, frequentemente encontrado em cozinhas tradicionais e usado para processar maiores quantidades de alimentos, existe também o pilão pequeno, carinhosamente chamado de pilãozinho, utilizado especialmente no preparo de temperos. Com ele, trituram-se ingredientes como sementes de coentro, alho, açafrão, urucum, entre outros condimentos essenciais na culinária do Cerrado. Na roça, costuma-se dizer que é o "pilãozinho de machucar os temperos", expressão que revela não só sua função prática, mas também o afeto e a familiaridade com que esse objeto é tratado no cotidiano. Sua confecção varia conforme o território: pode ser feito em madeira ou em pedra-sabão, a depender do local onde se fabrica.

Em muitas casas em que visitei ao longo da minha trajetória nesse território e durante os campos por mim realizados, pude constatar a presença de um pilão, estivesse ele em pleno uso ou já em desuso. O que digo é que, mesmo nas casas em que o pilão já não tem intensa utilização ou foi substituído por outro objeto mais novo, ainda assim, é

fácil encontrá-lo pelo terreiro, caído ao chão ou apoiado em alguma parede. Sinto que, nesses gestos silenciosos, há uma forma de reverência àquilo que tanto serviu, um valor simbólico e afetivo profundamente enraizado na memória das famílias e na cultura alimentar local.



Figura 53: Pilão de madeira (Território Kalunga - Comunidade Quilombola do Engenho II)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2019



Figura 54: Pilão de madeira (Quilombo Povoado do Moinho - Alto Paraíso de Goiás-GO)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Complementar a isso, há outra interpretação interessante, essa dada por Nego Bispo (2023) que diz respeito à educação dada nos quilombos sobre a perspectiva do “lixo”. “Uma das minhas avós e mestra ensinava que aquilo que a gente não precisa, mas sabe que apodrece, deve ser jogado no quintal. E aquilo que não é mais necessário, mas não apodrece, a gente guarda até o dia em que for necessário.” (SANTOS, 2023).

No terreiro, espaço multifuncional ao redor da casa, onde se criam galinhas caipiras e outros animais domésticos, também são realizadas práticas importantes de conservação e preparo dos alimentos. É ali que se costuma secar a carne de sol, seja de forma mais simples, estendida em varais, ou por meio de estruturas mais elaboradas — como uma caixa quadrada feita com estacas de madeira, coberta por telas finas que impedem a entrada de insetos, garantindo a higiene e a boa conservação das carnes.





Figura 55: Caixa de secagem da carne de sol (Comunidade Quilombola Lagoa da Pedra-Arraias/TO)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2022

Embora o ar seja o principal elemento no processo de desidratação, a carne de sol recebe esse nome em razão das altas temperaturas alcançadas durante o dia no Cerrado, que contribuem significativamente para sua conservação. Tradicionalmente, em especial, em territórios quilombolas e rurais, as carnes de sol são produzidas em longos varais com suas mantas estendidas pelo terreiro.

Um processo que exige cuidado e ciência específicos transmitidos entre gerações — como o clima ideal, o tempo destinado para exposição ao sol, a orientação do vento e o controle da umidade. Para além de uma técnica de conservação de alimentos, a produção da carne de sol configura-se como um saber ancestral, enraizado em um conhecimento aprofundado sobre as condições ambientais e climáticas, bem como na experiência acumulada por aqueles que dominam seu preparo. Frequentemente, esse processo assume dimensões coletivas e afetivas, integrando-se às práticas cotidianas e constituindo um elemento significativo da dinâmica sociocultural e da memória alimentar das comunidades envolvidas.



Figura 56: Mantas de carne de sol no varal – Vão de Almas / Cavalcante - GO)  
Fonte: Bruno Dias

O processo de conservação da carne de sol é explicado por Faria (1965) em “Conservação de Alimentos nos Sertões do Seridó” em que detalha que ao contrário das regiões frias, onde as baixas temperaturas auxiliam na conservação dos alimentos, as zonas áridas e semiáridas se caracterizam pela intensa presença de sol, ventos constantes e baixa umidade do ar. Essas condições climáticas favorecem uma alta taxa de evaporação, o que, por sua vez, contribui para a maior concentração natural de sal e impõe outras estratégias de preservação alimentar às populações locais. (FARIA, 1965).

Com as carnes prontas, é hora de fazer o cozido! Os fogões cerratenses constituem expressões significativas de criatividade e arquitetura vernacular, além de representarem símbolos de resistência cultural e vínculos afetivos com o território. Antes de qualquer romantização em torno dessa estrutura, é fundamental reconhecer o caráter extenuante do trabalho envolvido no uso do fogão à lenha.

Em duas incursões de campo realizadas no Quilombo do Povoado do Moinho, em Alto Paraíso de Goiás (GO), acompanhei, em dias distintos, os processos de produção da rapadura e da farinha de mandioca. Ambas as experiências evidenciaram o intenso calor gerado pelos fogões, fornos e fomalhas, revelando a exigência física e a complexidade do trabalho necessário para manter essas práticas alimentares tradicionais. Reconheço que, para além da habilidade técnica, são exigidos força de vontade e resistência física, esta

última desenvolvida ao longo do tempo, para suportar as condições adversas envolvidas no preparo — como o calor intenso e a fumaça constante, que sufoca e irrita os olhos, muitas vezes dificultando até mesmo a visibilidade do que está sendo preparado.



Figura 57: Festa de Santo Reis - Território Kalunga - Comunidade Quilombola Engenho II  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024

Evidentemente, essa percepção é atravessada por minha posição de alguém oriunda do contexto urbano e pela falta de familiaridade prática com tais saberes e rotinas tradicionais, o que torna ainda mais evidente o valor e a complexidade dessas práticas cotidianas.

Os fogões observados durante os meus trabalhos de campo foram construídos predominantemente com tijolos e cimento, utilizando sempre a lenha como fonte de combustível. Em alguns casos, tratava-se de unidades isoladas; em outros, especialmente nas cozinhas coletivas, havia vários fogões dispostos em linha. O uso da lenha configura-se como um fator adicional de desgaste no cotidiano do trabalho, uma vez que dificulta a limpeza das panelas devido ao acúmulo de fuligem e resíduos da combustão.





Figura 58: Fogão à lenha - Comunidade Quilombola  
Buraquinhos - MG  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025



Figura 59: Fogão à lenha - Território Kalunga -  
Comunidade Quilombola Engenho II -  
Cavalcante/GO  
Fonte: Thamyris Andrade, 2020



Figura 60: Fogão à lenha de chão com estrutura de tijolos (Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental/GO)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



Figura 61: Fogão à lenha de chão com estrutura de tijolos (Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental - GO)  
Fonte: Thamyras Andrade, 2024

Para a limpeza das panelas mais danificadas pelas brasas quentes do fogão à lenha, utilizavam-se as próprias cinzas resultantes da combustão como recurso para soltar o carvão incrustado. Em seguida, realizava-se a lavagem e o areamento com sabão, em um processo que alia saberes práticos e estratégias de reutilização de materiais disponíveis. O sabão que se tinha acesso era artesanal, produzido, principalmente, da matéria prima do fruto do Tinguí (*Magonia pubescens*), também conhecido como Timbó, árvore nativa do bioma Cerrado.

“O fruto do Tinguí é usado na fabricação de sabão caseiro, nas várias localidades onde o tinguizeiro é encontrado” (SARAIVA, 2012, p. 11). O tinguí é um fruto seco, não comestível para seres humanos, cujo endosperma — uma polpa branca localizada no interior das sementes — é utilizado na produção artesanal de sabão. Após a imersão em água, as sementes são facilmente abertas para a extração do material, que é então cozido juntamente com a dicuada (solução obtida pela coagem de cinzas, tradicionalmente utilizada como substituto da soda cáustica).





Figura 62: Fruto do Tinguí  
Fonte: Marcelo Kuhlmann

O processo resulta em uma substância de coloração escura e consistência firme. Para a finalização, o sabão é moldado em pequenas bolas ou cortado em barras. Além das lavagens das panelas, o sabão de tinguí é indicado para a saúde do cabelo e da pele.

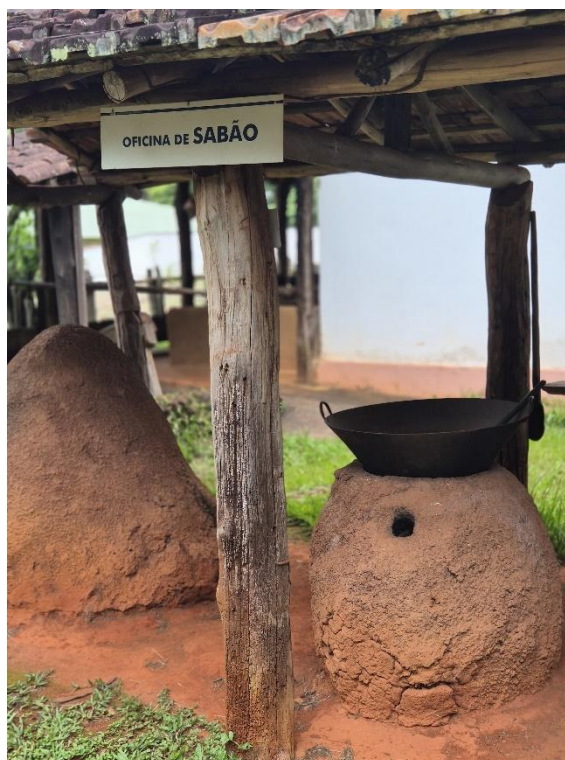


Figura 63: Oficina de sabão - Memorial do Cerrado - PUC Goiânia  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2025

Embora não seja propriamente um instrumento, há uma estrutura física de grande utilidade na cozinha tradicional do Cerrado que merece destaque: o jirau. Simples em sua forma, mas extremamente funcional, o jirau é geralmente construído com madeira ou varas, formando uma espécie de plataforma elevada, um estrado de madeira a meia altura do corpo. Normalmente localiza-se próximo ao fogão ou em áreas externas do terreiro, e é utilizado para arejar, escorrer, secar ou armazenar alimentos e utensílios, aproveitando a ventilação natural e mantendo as panelas e outros itens longe do chão e de possíveis contaminações.



Figura 64: Jirau tradicional Terena, feito de bambu, no Centro de Formação Kayanás.  
Fonte: Organização Caiananas, 2021

Além do jirau, existiu também o tempo das lavagens de louças na beira do rio<sup>17</sup>. Para a beira do rio, as mulheres seguiam juntas com suas louças organizadas nas gamelas de madeira, usando as grandes pedras do rio como suporte para a lavagem. As gamelas são recipientes de madeira, produzidos, principalmente, da madeira da gameleira (*Ficus adhatodifolia*) por possuir uma madeira flexível, ideal para a modelagem de vários instrumentos da cozinha.

---

<sup>17</sup> Tal prática ainda existe, mas hoje em dia, com a chegada de água encanada em várias comunidades tradicionais, por exemplo, fez nascer uma nova dinâmica.



Figura 65: Diferentes gamelas emborcadas - Memorial do Cerrado - PUC Goiás  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

À esquerda, observa-se uma gamela tradicional, caracterizada pelas 'orelhas' — hastes laterais que funcionam como suportes para o transporte. À direita, encontra-se uma versão mais recente da gamela, com alterações formais que indicam mudanças no uso ou no processo de fabricação. São normalmente utilizadas para amassar biscoitos e bolos, misturar toda sorte de alimentos e até para decorar a mesa com um punhado de frutas dentro.

Para o preparo dos bolos, uma das unidades de medida tradicionalmente utilizadas é o prato. Era comum anotar ou transmitir receitas com indicações como: 'misture um prato de arroz, um prato de açúcar'. Além do prato, também eram empregados outros instrumentos de medição, como medidores de madeira e balanças artesanais. Do mesmo modo, era comum receitas para serem executadas por duas ou mais pessoas, como menciona Ana Rita Suassuna no documentário sobre a obra de Câmara Cascudo *A História da Alimentação Brasileira* (2011) “as çulas criavam também cantos específicos pra se distrair, e trabalhavam muito em duplas”.





Figura 66: Medidores de madeira  
(Fazenda Babilônia / Pirenópolis – GO)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2023



Figura 67: Balança artesanal  
(Memorial do Cerrado - PUC/Goiás)  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

As fotografias acima registram dois diferentes instrumentos de medição, à esquerda os medidores de madeira, utilizados para porcionar grãos e açucares em receitas e à direita, uma balança artesanal utilizada para pesar grãos, carnes e atender outras necessidades de medida.

Retomando os preparos, é importante destacar a variedade de doces produzidos em tachos — geralmente de cobre, quando as condições econômicas da família assim permitiam. Utilizando longas colheres de pau, os doces são mexidos à distância, como forma de proteger quem os prepara do calor intenso e de eventuais queimaduras. Trata-se de um processo que exige dedicação contínua e pode demandar várias horas de trabalho.



Figura 68: Tacho de ferro fundido - Memorial do Cerrado - PUC Goiás  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Durante o desenvolvimento dessa pesquisa, fui surpreendida com um presente ofertado pelo meu sogro: um tacho de cobre, belíssimo, carregado de simbólicas memórias, uma herança familiar. Objeto que pertenceu à sua mãe, que como todos contam, foi uma exímia doceira, mineira, de uma região de transição de Cerrado com Mata Atlântica. Embora profundamente grata, não pude deixar de sentir um certo desconforto ao receber aquele presente, que carregava consigo também a responsabilidade de dar continuidade a um legado. Essa sensação se intensificou pelo fato de eu não ser herdeira sanguínea da família, o que me levou, inclusive, a questionar se eu seria realmente digna de tamanha confiança.



Figura 69: Tacho de cobre, herança da família Meireles  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Aquele gesto generoso e preciso me fez lembrar um diálogo ocorrido com os membros da banca de qualificação desta tese, ainda em sua fase de projeto. Na ocasião, discutimos, entre outros temas, a noção de herança — tanto no que se refere à dimensão imaterial da culinária, quanto à materialidade dos utensílios que compõem essa cozinha. Lembro-me de ter sido questionada sobre o destino dos itens que fizeram parte da cozinha no passado, dentro da minha própria trajetória familiar.

Confesso que, na minha família, a única herança material de que tenho conhecimento é uma máquina de costura que pertenceu à minha avó materna e foi herdada por minha mãe. Embora ela não costure, nutre um grande apreço pelo objeto, tendo transformado a base de madeira da máquina em uma bela mesa de canto. Já a parte funcional foi doada a uma parente com maior afinidade e habilidade para a costura. Fora essa máquina, não há nada material de posse da nossa família sobre o passado. E sobre a cozinha, menos ainda. Não há uma gamela, um pilão, nada que represente o passado ou a transmissão da responsabilidade desse saber. Nesse diálogo, ouvi da professora Ellen Woortmann, membro da banca de qualificação, algo de profunda importância:

*“É preciso desnaturalizar, porque não é uma herança de mãe para filha. Assim, a memória familiar, receitas... é uma coisa e a materialidade que acompanha tem a ver com uma aptidão identificada pela pessoa que vai passar adiante.” (WOORTMAN, 2024, grifo nosso).*



O grifo acima respondeu à minha inquietação, pois mesmo não sendo eu filha ou parente consanguínea, havia sido identificado em mim uma aptidão, e foi essa aptidão que me fez merecedora daquela herança. A professora Ellen ainda acrescentou:

*“A faca, a gamela que vai passar adiante é uma expressão de continuidade de memória e de materialidade. Que podem tomar direções diversas, por não haver quem leve jeito para tal feito”.* (WOORTMAN, 2024).

Foi a partir dessa fala, dessa recordação, que passei a me sentir merecedora daquele presente. Compreendi, então, os múltiplos caminhos que os objetos de herança podem percorrer, revelando formas distintas de pertencimento, continuidade e afeto que não se limitam à linhagem sanguínea.



Figura 70: Tacho de cobre, presente do meu sogro  
Fonte: Plínio Augusto de Meireles Junior, 2025

#### 5.4 O Cerrado em Frutos: Memória, Etnobiologia e Sociobiodiversidade

Em muitos aspectos, a alimentação tradicional no Cerrado foi marcada por uma dieta rica em proteínas e carboidratos, voltada à sustança — isto é, composta por alimentos capazes de sustentar o corpo por longas horas de trabalho, muitas vezes sob o sol intenso. Nesse contexto, destaca-se a sabedoria no aproveitamento da raiz da mandioca para a produção de farinha, ingrediente base para a paçoca de carne de sol. Essa dieta era complementada com rapadura e arroz, este último um grão de cultivo ancestral associado a grupos de matriz africana. Tais elementos compõem, em grande medida, a dieta alimentar masculina no Cerrado: vaqueiros, viajantes e trabalhadores rurais — sujeitos que atuavam fora do espaço doméstico, em jornadas exigentes e contínuas.

Paralelamente, havia outras formas de produção alimentar, em sua maioria, protagonizadas por mulheres, e obviamente, mulheres negras. Para além de alimentar os membros da família, muitas dessas mulheres protagonizavam a renda doméstica por meio da preparação e comercialização de bolos, doces e biscoitos. Essas produções utilizavam, majoritariamente, frutos do Cerrado — resultado do extrativismo, do convívio estreito com a terra e dos saberes etnobiológicos praticados por esses sujeitos, em outras palavras, práticas carregadas de um saber ancestral. A partir desses conhecimentos, foram desenvolvidos produtos como compotas, geleias e licores, valorizando os frutos nativos e reafirmando a conexão entre cultura alimentar e biodiversidade local.

Embora a doçaria cerratense tenha ganhado notoriedade por meio da poetisa e doceira Cora Coralina — cuja relevância de vida e obra é inegável —, é necessário ampliar esse olhar e atentar para a urgência do reconhecimento de tantas outras mulheres, em sua maioria negras. Mulheres que, a partir da cozinha — esse espaço muitas vezes relegado ao doméstico — e do território do Cerrado, sustentaram suas famílias por meio da produção e comercialização de saberes culinários. Trata-se de visibilizar histórias que foram silenciadas, mas que são fundamentais para a compreensão da cultura alimentar local. Esse pensamento é reforçado pela pesquisadora Taís de Sant’Ana Machado, que em sua obra *Um pé na cozinha*, afirma: “A cozinha é uma metáfora para entender o lugar e o papel essencial das mulheres negras na história brasileira e o esforço sistemático de invisibilização de sua importância por parte das elites e de autoridades governamentais” (SANTANA, 2022).



A produção de doces constituiu, em grande medida, uma forma complementar de geração de renda para mulheres que sustentavam suas famílias por meio da comercialização de suas preparações em feiras e mercados locais. Compotas, geleias e licores elaborados com frutos nativos como pequi, jatobá, cajuzinho-do-Cerrado e mangaba são expressões da sabedoria etnobiológica dessas mulheres. Esse conhecimento tradicional, adquirido e transmitido por gerações, resulta de uma relação profunda com a natureza — reforçada pelo fato de serem, historicamente, as principais responsáveis pela alimentação de seus núcleos familiares. Tal condição confere a elas uma visão abrangente sobre as espécies do Cerrado, envolvendo dimensões de saúde, nutrição e bem viver. Portanto, a doçaria feminina no Cerrado não é apenas uma prática culinária, mas uma expressão de resistência, conservação ambiental e fortalecimento da identidade cultural. Ao reconhecer e valorizar essas práticas, é possível promover biointeração e justiça social nas comunidades do Cerrado.

Os frutos do Cerrado são abundantes em sabores, cores, tamanhos e texturas, sem mencionar os inúmeros usos medicinais que essas mesmas espécies oferecem. Marcelo Kuhlmann, biólogo e botânico dedicado aos estudos do Cerrado ressalta em sua obra *Frutos e Sementes do Cerrado – Espécies atrativas para Fauna* que “do ponto de vista econômico, o Cerrado representa grande pomar, jardim e farmácia e também é lar de inúmeras espécies de animais, de modo que a maior ameaça à sua preservação é seu desconhecimento e desvalorização” (KUHLMANN, 2018).

Kuhlmann afirma que “para o bioma Cerrado, quase 4 mil espécies de plantas, distribuídas em 400 gêneros, produzem frutos atrativos para a fauna. Desses, cerca de mil espécies apresentam frutos com potencial comestível para seres humanos” (KUHLMANN, 2021). Na mesma pesquisa, publicada no livro *Frutos do Cerrado – 100 espécies atrativas para Homo sapiens*, são apresentadas cem espécies com potencial alimentar. Tive a oportunidade de colaborar nessa obra, contribuindo com a descrição dos sabores de cada fruto e sugerindo possibilidades de uso gastronômico para essas espécies.

Este capítulo propõe uma reflexão sobre o uso dos frutos do Cerrado na alimentação humana, a partir das memórias construídas em torno do conhecimento etnobiológico e das práticas relacionadas à sociobiodiversidade desenvolvidas por comunidades locais. Para essa reflexão foram eleitos cinco frutos bastante utilizados pelos cerratenses: baru, buriti, cajuzinho-do-cerrado, jenipapo e pequi.

#### 5.4.1 Baru (*Dipteryx alata*)

O baru, também conhecido popularmente como cumbaru, é um fruto de maturação na estação chuvosa, de setembro a novembro (Kuhlmann, 2018). Usa-se coletar e colher o fruto. Para a colheita, há um profundo respeito e conexão com a natureza por parte de comunidades tradicionais, como as quilombolas. Em aula, certa vez uma aluna quilombola me disse, que seu pai havia lhe ensinado que nunca se retira todos os frutos do pé. Há que se pensar nos outros animais e ainda deixar um fruto na árvore, aquele que se diz o “chama”, o que vai chamar os demais frutos das próximas colheitas.



Figura 71: Baru (*Dipteryx alata*)  
Fonte: Marcelo Kuhlmann

Na roça, no profundo interior, se perguntarmos para os vaqueiros para que serve o baru, muitos deles ainda vão dizer que é comida para o gado. E de fato é, por possuir uma polpa macia e adocicada, é comum o gado roer o mesocarpo, o que até facilita a quebra do baru. Mas não somente comida para o gado, o fruto do baru é um alimento forte e saboroso, muito apreciado por quem experimenta. Alimento que pode ser inteiramente utilizado, desde o mesocarpo (polpa externa que reveste a castanha), até a amêndoa, unitária em cada fruto. Ele é rico em proteínas, fibras, gorduras, vitaminas (E) e minerais como cálcio, ferro, fósforo, magnésio, potássio, sódio e zinco. É um alimento nutritivo. Além das propriedades gerais aqui descritas, sua funcionalidade mais disseminada entre os cerratenses, especialmente entre os homens, é a energia obtida a partir da castanha, tida como um estimulante sexual natural.

Além do trabalho intenso do extrativismo, a quebra do baru é uma atividade extremamente delicada e difícil, devido a rigidez do endocarpo, parte fibrosa que protege a castanha. O que agrega valor ao produto quando comercializado. A castanha pode ser obtida por foice artesanal, quebradeira manual e quebradeira automática. Ela ganhou visibilidade e valor de mercado, alcançando altos preços nas prateleiras, no entanto, nem sempre são repassados valores justos para os extrativistas que quase sempre precisam de atravessadores para escoar suas produções.

A castanha quando torrada tem seu sabor acentuado, que se assemelha à castanha de caju e até mesmo, o amendoim, mas com uma característica única, marcante e diferenciada. Com ela, são preparados bolos, doces, granolas, dentre outros.



Figura 72: Castanha de baru *in natura* e castanha de baru torrada e descascada  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2025

O baru, fruto emblemático do Cerrado, carrega em si não apenas um valor nutricional elevado, mas também um profundo significado cultural, simbólico e econômico para as comunidades que dele dependem. Sua colheita, marcada pelo respeito à natureza e pelos ensinamentos tradicionais, como o de sempre deixar o “chama” na árvore, revela uma sabedoria ancestral de equilíbrio e preservação. Os pratos abaixo foram produzidos para o Festival Gastronômico de Arraías, de 2018, protagonizados por membros da comunidade, trazendo de forma distinta o uso da castanha na gastronomia.



Figura 73: Croc croc de Barú (Paçoca doce de castanha de barú)

Fonte: Diego Aquino, 2018



Figura 74: Canjica doce com paçoca de castanha de barú

Fonte: Diego Aquino, 2018

Do campo à mesa, o barú transita entre o alimento do gado e o ingrediente nobre da culinária humana, destacando-se por sua versatilidade e riqueza. Apesar de sua crescente valorização no mercado, os desafios do extrativismo e da comercialização justa ainda persistem, exigindo atenção para que o reconhecimento do fruto venha acompanhado da valorização das mãos que o colhem e quebram. Encerrar essa discussão sobre o barú é, portanto, reforçar que alimentar-se desse fruto é também alimentar um modo de vida que resiste, preserva e se reinventa no coração do Cerrado.

### 5.4.2 Buriti (*Mauritia flexuosa*)

A palmeira do buriti tem sua atuação estampada na história e na memória coletiva no Cerrado. Na clássica obra de João Guimarães Rosa “O Grande Sertão: Veredas” há pelo menos 60 passagens com a menção da palmeira, com algumas variações de nomes como: “buriti, carandáguaçu, carandaé-guaçu, miriti, muriti, palmeira-buriti, palmeira-dos-brejos.” (PEREIRA E BORGES, 2013).

É possível identificar a temática em ditados populares, como em “*Onde tem buriti, tem água*”, visto que as palmeiras se encontram em áreas alagadas, uma característica específica de uma fitofisionomia do Cerrado chamada “Vereda”. As veredas abrigam um ecossistema exclusivo, próprio para o crescimento da palmeira do buriti, sendo elas, bioindicadoras de água em meio às longas viagens desses sujeitos pelo Cerrado adentro.



Figura 75: Palmeira de Buriti (Parque Nacional Grande Sertão Veredas)  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2023

Outro ditado popular diz que “*Quem planta buriti, não colhe buriti*”, tal sabedoria se ampara no tempo de maturação da planta até a produção dos primeiros frutos, o que varia



de cinquenta a cem anos, portanto, uma pessoa que planta uma palmeira de buriti, certamente não irá colher os frutos dela. Todos esses ditos populares são resultantes da Etnobiologia de grupos e comunidades tradicionais do Cerrado com base na observação centenária da relação homem/natureza. Diante disso, observa-se nesses conhecimentos, sobretudo, a reverência humana desses sujeitos sobre o tempo da natureza.



Figura 76: Buriti (*Mauritia flexuosa*)  
Fonte: Marcelo Kuhlmann

Seus frutos têm maturação “ao longo do ano, com pico entre julho e fevereiro” KUHLMANN (2018). A polpa é oleosa e aproveitada para a fabricação de doces, bolos, geleias, vitaminas, mousses e sorvetes. Quando desidratada, a polpa em lascas pode ser armazenada por longos períodos. Para pratos salgados, usa-se as lascas de buriti para o preparo de paçocas/farofa com carne de sol e a polpa para a produção de molhos e *chutneys*. (KUHLMANN, ANDRADE, 2022).

A figura que segue é um dos pratos do festival Gastronômico de 2019, em que a participante trouxe criatividade à produção utilizando a polpa de buriti, resultando em um sorvete de buriti com calda de cajuzinho e castanha de baru.



Figura 77: Sorvete de buriti com calda de caju  
Fonte: Lara Bocalon (Festival Gastronômico de Arraias - 2019)

Como preparo em destaque, têm-se para essa discussão, a rapadura de buriti. Um doce feito à base da polpa de buriti e comercializado no mesmo formato das rapaduras feitas de cana-de-açúcar.

O armazenamento do doce para comercialização é realizado, comumente, em pequenas caixas retangulares confeccionadas a partir da própria palha do buriti, potencializando o uso da palmeira, assim como em outros feitos em que se utiliza tal matéria prima até para coberturas dos telhados das casas.





Figura 78: Doce de buriti

Fonte: <https://www.gourmandisebrasil.com/2009/06/doce-de-buriti.html>

A feitura e comercialização do doce representa parte da subsistência de muitas famílias. Tal cenário é testemunhado ao observar às margens das estradas, numerosas barraquinhas arquitetadas com improviso, para a venda dos produtos da sociobiodiversidade.

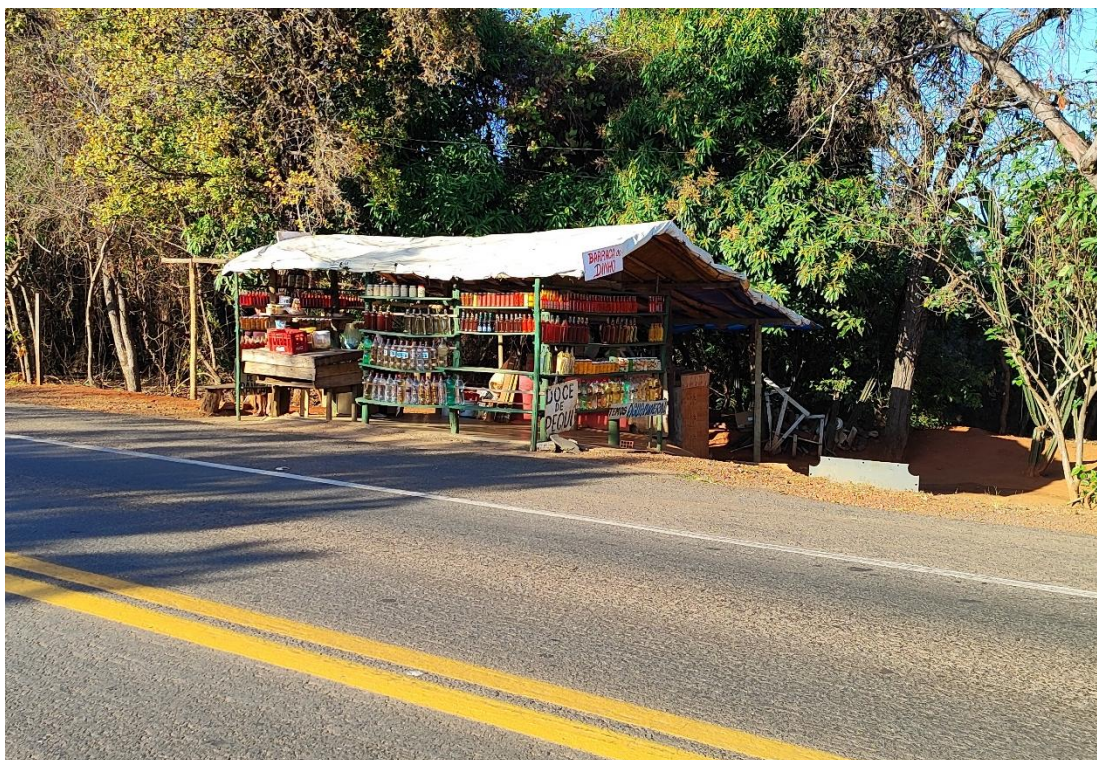


Figura 79: Barracas da Sociobiodiversidade (BR 040)  
Fonte: Thamyras Andrade, 2023

Essa cena nem sempre vem acompanhada de romantismo, trata-se de um trabalho informal, normalmente desempenhado em condições precárias e, por vezes, exercido por crianças, demonstrando as frágeis condições a que as famílias cerratenses se submetem, ainda nos dias de hoje, para subsistências dos seus.

### 5.4.3 Cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*)

O cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile*) é um fruto versátil. Contemporaneamente utilizado em pratos salgados, pode substituir a proteína animal em preparos como moquecas e recheios de salgados como coxinhas e pasteis. E popularmente empregado em preparos doces como sucos, compotas e licores. Sua polpa é considerada o pseudo-fruto, sendo a castanha o verdadeiro fruto do cajueiro. Diferentemente do caju (*Anacardium occidentale*), a castanha do cajuzinho-do-cerrado é pouco utilizada devido à dificuldade de extração em função do seu pequeno tamanho.



Figura 80: Cajuzinho do Cerrado  
Fonte: Marcelo Kuhlmann

Seu período de maturação varia entre agosto e setembro, quando no Cerrado se atinge o auge da seca.

Vêm-se, numerosos, aglomerados em caapões ou salpintando, isolados, as macegas, arbúsculos de pouco mais de um metro de alto, de largas folhas espessas e luzidias, exuberando floração ridente em meio da desolação geral. São os cajueiros anões, os típicos *Anacardium humile* das chapadas áridas, os cajuís dos indígenas. [...] Espancado pelas canículas, fustigado dos sóis, roído dos enxurros,

torturado pelos ventos, o vegetal parece derrear-se aos embates desses elementos antagônicos e abroquelar-se daquele modo, invisível no solo sobre que alevanta apenas os mais altos renovos da fronde majestosa. Euclides da Cunha, Os Sertões (1902)

Para além do uso culinário, o cajuzinho se apresenta como um bioindicador, a exemplo disso, tem-se a Etnobiologia da chuva do caju. No Cerrado, a primeira chuva que forma ainda no período da seca é conhecida como “chuva do caju”, esse nome se dá devido à época de maturação dos primeiros frutos do cajueiro.

É considerada um marco climático que separa um grande período de estiagem para o início de um longo período chuvoso. Acredita-se ainda que essa primeira chuva tenha a função de fortalecer as árvores para não comprometer a colheita do caju e de outros frutos que maturam nessas mesmas condições. Sendo assim, grupos e comunidades tradicionais aguardam a chegada da “chuva do caju”, para então, fazer a colheita dos frutos no pé. A “chuva do caju” é regada de simbolismos e reverências da relação sociedade-natureza e das alterações climáticas que a natureza necessita para se renovar. Uma sabedoria alicerçada na ancestralidade e na experiência de grupos humanos diante da observação da natureza.

De volta à cozinha, destaca-se aqui o preparo da compota de cajuzinho, produzida a partir da polpa do caju. Retira-se o sumo do fruto e cozinha-se inteiro com água e açúcar. O doce feito na panela fechado garante uma coloração vinho vibrante.





Figura 81: Compota de cajuzinho-do-cerrado  
Fonte: Thamyris Andrade, 2022

Além das compotas, mais recentemente foi possível observar o uso do cajuzinho para a produção do cajuzinho-passa. Especificamente para o Festival Gastronômico de Arraias, na edição de 2020, as Mulheres Coralinas<sup>18</sup> participaram do evento concorrendo com esse preparo. O modo de cocção garante ao doce a manutenção do formato do fruto e mantém por mais tempo em boas condições de consumo, tal como a uva-passa.

---

<sup>18</sup> Associação de mulheres que se valem da poesia e da culinária de Cora Coralina para produzir trabalhos manuais pautados principalmente na gastronomia e no artesanato com o objetivo de emancipação feminina na Cidade de Goiás – GO.



Figura 82: Cajuzinho-passa  
Fonte: Ely Junior (2020)

Dessa forma, nota-se a versatilidade do fruto na produção e na comercialização dos doces, visto que o caju *in natura* é um insumo bastante delicado de ser comercializado considerada sua alta potencialidade de fermentação [o que aumenta ainda mais a potencialidade de uso do fruto para produções mais elaboradas como espumantes e cervejas]. Junto a essa versatilidade se soma o aprimoramento da produção para que esse produto tenha condições de competitividade para ser comercializado não só em feiras e comércios informais, mas nos grandes mercados.



#### 5.4.4 Jenipapo (*Genipa americana*)

O Jenipapo (*Genipa americana*), tem sua etimologia proveniente do tupi-guarani e quer dizer “fruto que serve para pintar”, tal sabedoria se comprova ao observar as tinturas feitas para a pintura dos corpos indígenas, onde utilizam o jenipapo para as tinturas de cor preta e o urucum para as tinturas de cor avermelhada. Tal prática ancestral nos mostra a destreza indígena ao utilizar o fruto.

Uma planta da qual quase tudo é aproveitado, seja como alimento, pigmento, madeira e medicamento. Seus frutos e derivados têm sido comercializados em feiras livres e até mesmo pela internet, gerando renda para várias famílias. Das flores aromáticas se extraem óleos essenciais. A madeira dura, flexível e fácil de trabalhar é utilizada na marcenaria, na construção civil, em construções rurais e para a produção de lenha e carvão. A casca, rica em tanino se utiliza para curtir o couro. Os frutos maduros exalam odor bastante atrativo para peixes, por isso são usados como isca de pesca.

Na medicina tradicional o cozimento das cascas do jenipapo é utilizado no combate à úlcera e diarreia. O suco do fruto é diurético e a raiz é purgativa. Os frutos são utilizados no preparo de xaropes caseiros contra tosse e resfriado. A polpa é indicada para o tratamento de anemia, asma, também é utilizada como repelente de insetos, podendo ter ação bactericida e germicida. Além disso o jenipapo é rico em vitaminas B1, B2, B3, B5, C e ferro.



Figura 83: Figura 83: Jenipapo (*Genipa americana*)  
Fonte: Marcelo Kuhlmann (Frutos Atrativos do Cerrado)

Como alimento, o fruto pode ser consumido *in natura* na forma de compota, sorvete, doce cristalizado, jenipapada, suco e, principalmente, o licor. A polpa verde apresenta a coloração azulada e pode ser utilizada como corante para colorir pratos variados. Passá-lo na frigideira com manteiga e depois adoçar com açúcar e canela em pó é uma forma saborosa de se consumir.



Figura 84: Licor de Jenipapo  
Fonte: Ely Junior (Festival Gastronômico de Arraías - 2020)

A partir dos usos aqui listados, destaco a produção do licor de jenipapo, uma iguaria presente nos banquetes das rezas e novenas, agrado oferecido aos visitantes de um velório e em toda sorte de festejos estará presente uma botija de licor de jenipapo. A generosidade da planta que produz frutos em boa parte do ano, proporciona a feitura do licor em grande quantidade.



Figura 85: Infusão do jenipapo para a produção do licor  
Fonte: Thamyris Andrade (2023)

O licor é produzido a partir da infusão do fruto na cachaça. Usa-se infundir os frutos, higienizados e partidos ao meio, na cachaça [normalmente pura e de alambique] por trinta a quarenta e cinco dias, em vasilhame de vidro e armazenado em ambiente escuro. Após a infusão, faz-se a calda com o açúcar e faz-se a junção da infusão já coada com a calda. Daí então é só armazenar nos potes e deixar em ambiente escuro. Conta-se que o licor fica apurado após seis meses de sua produção. Quanto mais envelhecido, mais saboroso fica.



Figura 86: Licor de Jenipapo  
Fonte: Thamyris Andrade (2023)

Além do consumo interno nas casas das famílias de quem produz, é possível observar a venda do licor de jenipapo às margens das rodovias, em feiras livres, vendas e mercados centrais.



#### 5.4.5 Pequi (*Caryocar brasiliense*)

O pequi, muitas vezes chamado de "ouro do Cerrado", é mais do que um fruto: é um símbolo da identidade alimentar e cultural do povo cerratense, tem a maturação de seus frutos no período chuvoso, entre os meses de outubro a fevereiro (Kuhlmann, 2018). Presente tanto nos tempos de escassez quanto nos momentos de fartura, ele ocupa um lugar cativo na mesa regional, com seu sabor intenso e inconfundível — amado por uns, rejeitado por outros. Ainda assim, seu uso na culinária é vasto e criativo, indo do tradicional arroz com pequi às inusitadas receitas doces, como o doce de leite com pequi. A forma de coletá-lo também carrega uma sabedoria ancestral: o pequi não se colhe, se cata, pois, sua maturação ocorre no solo, exigindo paciência e respeito ao tempo da natureza. Essa prática revela não só uma técnica, mas uma filosofia de cuidado e conexão com a terra.



Figura 87: Pequi (*Caryocar brasiliense*)  
Fonte: Marcelo Kuhlmann

O pequi é um fruto rico em antioxidantes, em fibras e em vitaminas A, C e E. Muito utilizado na medicina natural como expectorante e no combate de doenças respiratórias e inflamatórias. O óleo do pequi é de fácil extração, assim como se extrai o dendê. Ainda pouco comercializado, o óleo do pequi é produzido há muito tempo em territórios tradicionais no Cerrado.

Na culinária têm-se arroz com pequi, galinhada com pequi, refogado de pequi preparado apenas com alho, sal e tomate e uma tímida variedade de doces preparados com

pequi, como no caso das barras de doce de leite. Recentemente conheci a receita de pequi caramelizado, onde é acrescentado o açúcar em raspas de pequi e armazenado em potes herméticos até que o açúcar se dissolva em meio às raspas do pequi que pouco a pouco carameliza em meio à calda.

O desafio dos chefs em restaurantes que trabalham com frutos como o pequi está em equilibrar tradição e inovação: é preciso suavizar seu sabor marcante para atrair novos paladares, criando preparos sutis que introduzam o fruto de forma gradual e acessível. Essa abordagem busca conquistar quem ainda não está familiarizado com o gosto intenso do pequi, ampliando sua aceitação fora dos territórios de origem. No entanto, na mesa do cerratense, não há mediação — é o caroço de pequi cozido, com todo seu sabor característico, que reina absoluto e faz a verdadeira festa, reafirmando o valor afetivo e cultural desse alimento símbolo do Cerrado.



Figura 88: Arroz com pequi (Festa do Marmelo - Quilombo Mesquita - Cidade Ocidental / GO)

Fonte: Thamiris Andrade, jan 2024

A castanha do pequi também é comestível e altamente nutritiva, mas sua extração resulta de um processo trabalhoso que exige habilidade e paciência. Isso se deve ao endocarpo do fruto, revestido por espinhos finos e duros que dificultam o acesso à castanha, tornando sua retirada arriscada e delicada. Por essa razão, é comum encontrar castanhas de pequi sendo comercializadas em pedaços, raramente inteiras. Ainda assim, seu sabor e valor nutricional justificam o esforço.



Importante destacar que, além do fruto e da castanha, a flor do pequi também é comestível, ampliando ainda mais as possibilidades de uso desse alimento tão simbólico do Cerrado. De sabor azedinho com toques adocicados, sua delicadeza e beleza tornam-se um atrativo visual e sensorial em diversos preparos culinários, especialmente na gastronomia afetiva e na cozinha criativa contemporânea. A flor do pequi, portanto, reforça a versatilidade desse alimento, que vai muito além do que tradicionalmente se conhece, revelando novos caminhos de valorização dos ingredientes nativos e dos saberes que os cercam.



Figura 89: Flor de Pequi  
Fonte: Thamyrís Andrade

A principal forma de escoamento do extrativismo do pequi por comunidades tradicionais e rurais ocorre por meio da venda de raspas do fruto conservadas em garrafas plásticas reutilizadas, geralmente de refrigerante, comercializadas às margens das estradas. Essas conservas são preparadas com óleo de cozinha comum ou vinagre. Assim como ocorre com outros frutos nativos, as barracas informais à beira da estrada representam uma das poucas alternativas de venda, geralmente a preços baixos, que não refletem a complexidade e o esforço envolvidos nessa atividade, a qual mobiliza toda a família, inclusive crianças, tanto na coleta quanto na comercialização. Além das estradas, a produção também é escoada em feiras locais e durante eventos festivos das comunidades. No Festival Gastronômico de 2019, o pequi brilhou numa torta de frango caipira (figura que segue).



Figura 90: Torta de frango caipira com pequi e chips de banana  
Fonte: Diego Aquino, 2018

Diante de sua riqueza nutricional, diversidade de usos e profundo valor simbólico, o pequi representa muito mais do que um ingrediente: é expressão viva da resistência cultural e da relação íntima entre comunidades tradicionais e o Cerrado. Valorizar o pequi é também reconhecer os modos de vida que o sustentam — seus saberes, práticas e territórios. Para que esse fruto continue a florescer nas mesas, nas feiras e nas memórias afetivas das populações cerratenses, é essencial promover políticas de valorização do extrativismo sustentável, incentivar a comercialização justa e apoiar iniciativas que respeitem os conhecimentos locais. O pequi, com seu sabor inconfundível e sua história enraizada na terra, nos convida a repensar a relação entre alimento, cultura e natureza — e a preservar, com orgulho, esse verdadeiro tesouro do Cerrado.

## 5.5 Movimentos, Ativistas, Leis e iniciativas pró-Cerrado

De quando eu me interessei pela dinâmica alimentar tradicional no Cerrado, o meu olhar tornou-se mais apurado. Cenários, paisagens e dinâmicas sociais se apresentavam para mim de uma forma mais profunda e minuciosa. Viagens que pude realizar nos últimos dez anos a passeio e/ou para ministrar palestras, pessoas que conheci a partir da organização do festival gastronômico, festejos que participei pelo interior desse enorme Brasil, dentre outras experiências, construíram em mim memórias, sentimentos e um bom acervo sobre como as pessoas neste território têm se organizado em prol da conservação ambiental do bioma, fundamentalmente, sob o viés alimentar. Contraditoriamente, congressos e outros eventos acadêmicos da área ambiental caminham a passos lentos para enxergar a pauta alimentar como uma forte aliada da conservação do bioma. Assim, tem-se por objetivo nesse subcapítulo, apresentar parte dessa experiência, bem como registrar o que vem sendo construído por atores sociais por vezes silenciados nesse processo.

Quando eu já trabalhava na Universidade Federal do Tocantins, eu me matriculei na Especialização em Sociobiodiversidade e Sustentabilidade no Cerrado, curso oferecido pelo Centro UnB Cerrado, Pólo da UnB em Alto Paraíso-GO. Foram dois anos de estudos e de estrada em que eu percorria entre Arraias-TO, Alto Paraíso de Goiás - GO e Brasília-DF, uma jornada entre trabalho, estudos e família. Foi no grupo de alunos da especialização que eu conheci Claudia Isabel Lulkin (Claudinha), nutricionista e ativista ambiental bastante atuante na Chapada dos Veadeiros que com o seu trabalho junto ao grupo de merendeiras da secretaria de educação de Alto Paraíso de Goiás conseguiu realizar uma grande e importante mudança no cardápio da alimentação escolar das crianças, priorizando a compra dos insumos com produtos locais, fruto da agricultura familiar e do extrativismo das pessoas da região.



Figura 91: Flyer da alimentação escolar  
 Fonte: Acervo Prefeitura Municipal de Alto Paraíso de Goiás

No blog alimentado pela Nutricionista Claudinha, ela reforça a importância das merendeiras nesse processo:

Para Claudinha, “As “merendeiras” são profissionais com papel importante na construção dos elos entre a Agricultura Familiar e a Alimentação Escolar. Delas depende, inclusive, a aceitação das novas preparações que vem sendo introduzidas na “merenda.”. Ela acredita que com o fortalecimento da Agricultura Familiar, torna-se urgente envolver as Merendeiras nesse processo, assim como sensibilizar os Gestores que ainda não compreenderam plenamente a proposta e sua aplicação prática. (LULKIN, 2023). Com esse pensamento e mobilização, ela vem desenvolvendo um trabalho expressivo na cidade e inspirando outras escolas, nutricionistas e merendeiras a incluir a pauta alimentar tradicional e nativa na merenda escolar.

Em Brasília, durante a licença do doutorado, me aproximei do grupo *Slow Food* Cerrado, uma proposta de ativismo iniciada na Itália por Carlo Petrini, cujo objetivo é lutar e propagar um alimento bom, limpo e justo. O grupo em questão apoia agricultores familiares e extrativistas de Brasília e entorno a escoarem suas produções. Assim, dentre outras ações, acontece aos sábados no CEASA, a feira da Agricultura familiar, onde,

especialmente um casal, Dona Ana e Seu Zilas, ofertam os produtos da sociobiodiversidade com toda sorte de frutos nativos e alimentos naturais preparados com tais insumos. A fotografia que segue, registra o dia em que eu fiz a entrega do livro “Elas e o Cerrado” para Dona Ana, uma produção realizada por mim e outras 3 pesquisadoras, que homenageia as mulheres no Cerrado.

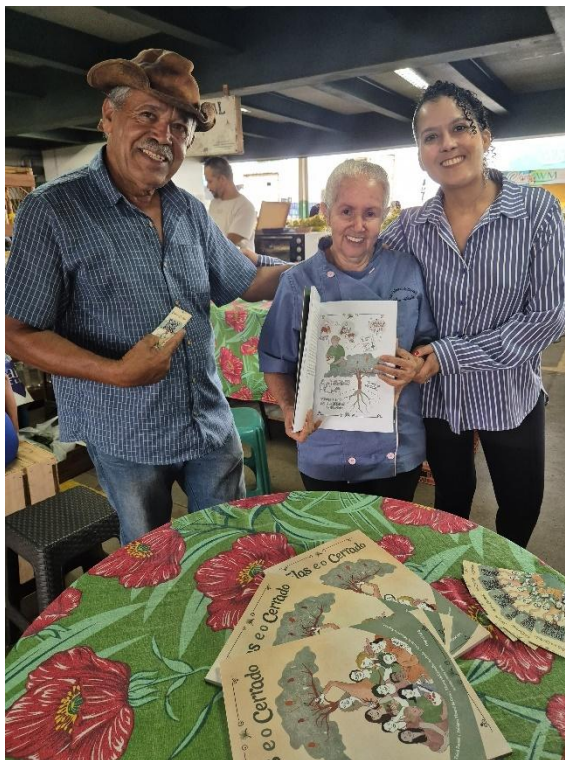


Figura 92: Dona Ana e Seu Zilas  
Fonte: Plínio Augusto, 2025

Não muito distante de Brasília, em Mambaí-GO (nordeste goiano), está o Sítio Boca do Mato, uma agroindústria gerenciada pelo casal Yasmini Berquó e Sandro Borges, por lá eles iniciaram a produção de molhos de pequi e cagaita, dentre outros produtos, passaram a envolver os extrativistas da região, garantindo a compra direta de mais de 20 famílias, oferecendo-lhes os instrumentos e formação necessária para a coleta correta e o beneficiamento dos frutos para serem utilizados na produção dos molhos na agroindústria. Cada família recebe o kit de coleta do pequi, incluindo baldes higienizados, luvas, toucas, dentre outros instrumentos. Os baldes recebidos com as raspas dos pequis vem identificados com o nome do produto, data de extração e a validade, bem como, o nome do extrativista. Assim, quem recebe na agroindústria, tem o controle da qualidade dos produtos que tem sido coletado e beneficiado.





Figura 93: Visita técnica realizada ao Sítio Boca do Mato  
Fonte: Thamyris Andrade, março, 2025

Segundo o site que comercializa os produtos do Sítio Boca do Mato, o que começou com a venda das primeiras 24 unidades de pasta de pequi, atualmente se expandiu significativamente, comercializando cerca de 2 mil unidades por mês, entre pastas, molhos e produtos secos, todos elaborados de forma sustentável, com base em ingredientes como pequi e castanha de baru.

Ainda em Goiás, durante o Festival Gastronômico de Arraiais em 2020, tive a oportunidade de me conectar com o grupo “Mulheres Coralinas”, um projeto de extensão vinculado à Universidade Estadual de Goiás (UEG), sob a coordenação da professora Ebe Magalhães. O projeto desenvolve ações de fomento voltadas para mulheres em situação de vulnerabilidade social, atuando em três frentes principais: gastronomia, literatura e artesanato. Na gastronomia, o projeto tem fortalecido o trabalho de muitas mulheres, inserindo-as novamente no mercado de trabalho por meio de suas produções.

Em São Desidério-BA (oeste baiano), acontece a Feirinha Luar do Cerrado, uma proposta da Prefeitura Municipal que reúne extrativistas, agricultores e cozinheiras locais para escoar suas produções. A feira acontece todo mês e tem acesso gratuito para a comunidade. Dentre os produtos comercializados estão os doces e bolos produzidos com frutos nativos e receitas tradicionais.

Essas iniciativas, embora muitas vezes dispersas e locais, demonstram uma força coletiva que tem potencializado conexões entre comunidades, organizações e setores diversos, formando uma rede de resistência e valorização do Cerrado. A recente criação da Lei 15.089, de 7 de janeiro de 2025, que institui a Política Nacional para o Manejo Sustentável, Plantio, Extração, Consumo, Comercialização e Transformação do Pequi e de outros frutos nativos, representa um avanço importante no reconhecimento legal desses



saberes e práticas. No entanto, mais do que políticas públicas, é necessário transformar as estruturas que historicamente marginalizaram os modos de vida tradicionais. Como bem aponta Nego Bispo (2023), "é preciso contracolonizar a estrutura organizativa", o que implica romper com lógicas excludentes e abrir espaço para que as epistemologias dos povos do Cerrado conduzam os caminhos da conservação e da sustentabilidade. O desafio que se impõe é o de construir uma governança territorial verdadeiramente participativa, enraizada nos conhecimentos ancestrais e comprometida com a justiça socioambiental.

## 6 Receitas com Memória: Histórias que ressignificam

*“Escrever é ancestral.  
Nossas avós escreviam com o corpo.  
Nossos diários são baobás de palavras.  
A escrita é tambor, é traçado, é axé.  
Escreva como quem dança, como quem ora.  
A palavra também é herança.”*  
Literatura Negra Feminina, 2025



Figura 94: Quibebe de mandioca com carne de sol – Gravação do documentário Sankofa  
Fonte: Thamyris Carvalho Andrade (2024)

## 6.1 Biscoito frito

Biscoito frito, estalador, ou biscoito de polvilho são alguns dos nomes dados ao biscoito à base de polvilho, ovos e leite. A pouca variedade de ingredientes não faz dele um preparo simples, mas regado de profunda ciência e, porque não dizer, de magia. Nem todo mundo sabe fazer e quem experimenta não renuncia. Mas quem faz? Como faz? Quem sabe fazer? Percebo um ar de disputa e até de vaidade quando se fala sobre quem sabe fazer o biscoito frito. Tornando, inclusive, um atrativo para visitar aquela tia, pois, somente ela saberá preparar o biscoito.

Normalmente, para cada família tem-se uma ou duas mulheres que sabem reproduzir a receita, e não necessariamente trata-se de uma herança linear, nem sempre a mãe que produz tem filhas que sabem reproduzir, as vezes de uma anciã o ensinamento é passado para uma vizinha ou sobrinha. A oralidade tem forte influência nesse aspecto, mas além disso, trata-se de uma aptidão identificada pela pessoa que passa o saber adiante.

Na minha família materna, são poucas as mulheres que sabem executar a receita com perfeição [quando se consegue fritar o biscoito sem que eles pulem da gordura e produza a maior sujeira na cozinha, podendo até produzir queimaduras em quem está no preparo], elas dizem que a ciência do preparo está na feitura da massa e no processo de fritura. Para a massa não se recomenda escaldar demais e na fritura, é preciso colocar os biscoitos moldados na gordura morna. Daí, de tempo em tempo, vai mexendo-os durante a fritura até dar o ponto.



Figura 95: Biscoito frito da tia Maria  
Fonte: Thamiris Andrade, São Desidério BA 2019

### **Receita de Biscoito frito**

*Pega uma vasilha e coloca um pouco de polvilho, o comum é o melhor (polvilho azedo). Dependendo da quantidade, você coloca seis ovos (já batidos no liquidificador para não ficar cheiro forte). Antes de acrescentar os ovos, você coloca um pouco de água e óleo para ferver, despeja e escalda o polvilho e já acrescenta os ovos batidos. Amassa bem amassadinho, enrola e joga no óleo morno para fritar. Uma pitadinha de açúcar na massa é o segredo para não pipocar durante a fritura.*

Receita transmitida pela tia Maria Soares de Carvalho (76 anos),  
esposa do meu tio avô, Jocanias Rodrigues de Carvalho.

São Desidério-BA

## 6.2 Bolo de arroz caipira

O arroz é um grão de cultivo ancestral nesta região, há ciência desde o preparar da terra até o colher do grão nas numerosas roças de arroz que cultivam por cá. Em territórios quilombolas, as roças de arroz são mantidas até os dias de hoje e deste insumo são produzidos pratos doces e salgados. O bolo de arroz é uma iguaria deliciosa, preparado originalmente a partir do fermento extraído do próprio grão, assado na folha da bananeira, faz dele ainda mais saboroso. É um bolo de sustança, um prato doce mesmo, mas que alimenta.

### Receita de Bolo de Arroz

*Uma medida de um pote de sorvete bem cheio (aproximadamente dois quilos), colocar de molho de preferência à noite e retirar o fubá no outro dia pela manhã. Esse fubá é pilado no pilão, cessar e torrar esse fubá, esperar esfriar e acrescentar dois copos de óleo, dois copos de açúcar, se quiser menos doce, pode diminuir o açúcar. Se você tiver o óleo de coco, melhor ainda. Adiciona uma pitadinha de sal, dois tabletes de fermento para pão, pode colocar cravo da índia, canela, vai ficar muito bom! Você vai dando o ponto com água morna, a água não é quente, é morna, você pode colocar o dedo e você dê conta de ficar uns dez segundos dentro d'água. Você prova para saber se tá bom de sal e doce, aí espera ele crescer, quando ele estiver bem borbulhado, você coloca na palha da banana (a palha da banana você coloca no fogo pra ela murchar) para forrar a forma e assar o bolo e depois só experimentar a delícia.*

Receita transmitida por Maria das Dores Pereira dos Santos  
Araújo, sobrinha segunda da minha avó, Cleonice.

Taguatinga-TO

### 6.3 Bolo de puba

Do tupi-guarani, puba, significa “mole”, “massa mole” ou “fermentado”. A massa puba é resultado da fermentação da raiz da mandioca que após descascada, coloca-se de molho na água por três a cinco dias, lava-se em água limpa, coloca-se as raízes para escorrer o excesso de água e então, da massa obtida usa-se fazer o bolo e o mingau. Há quem use a massa fresca, mas para armazenar, é preciso porcioná-la em pequenas bolinhas e deixá-las secar ao sol, são os caroços de puba. Daí, em qualquer tempo, é possível utilizar o insumo, basta hidratá-lo novamente.

Embora bastante simples, o processo de “pubar” a massa da mandioca requer um trabalho coletivo na hora de enrolar os caroços. Na roça é comum que os filhos ajudem seus pais nesse processo. Minha mãe conta que odiava os dias de enrolar massa puba, pois, ao chegar na escola, as outras crianças faziam graça, pois já sabiam que ali, por conta do odor que impregna nas mãos, havia alguém que naquele dia tinha trabalhado a puba.



Figura 96: Secagem de caroços de massa puba

Fonte: Thamyris Andrade, 2025 (Povoado Angico / São Desidério-BA)

#### Receita de Mingau de Puba

*O mingau de puba é coisa fina. Três bolinhas de puba hidratadas no leite, uma gema de ovo peneirada para não deixar cheiro e açúcar mascavo a gosto. Você pode bater no liquidificador ou esperar por um tempo para que a puba hidrate naturalmente*



*no leite. Após misturar todos os ingredientes, levá-los ao fogo baixo por 3 minutos. Esfriar e servir.*

### **Receita de Bolo de Puba**

*É parecido com o bolo de mandioca, mas a massa tem que ficar mais mole. Você coloca um litro de caroço de puba dentro da água, depois escore a água, bate meia dúzia de ovos, uns meio quilo de açúcar, uma manteiga de 250g e bate no liquidificador. [Há quem substitui a manteiga por óleo de coco ou coloca coco ralado na massa]. Daí então é só assar e degustar quente ou frio.*

Receita transmitida pela tia Délia, esposa do meu tio avô, Erasmo Rodrigues de Carvalho.

Povoado do Angico / São Desidério-BA



Figura 97: Bolo de puba  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024 (Povoado Angico - São Desidério-BA)

## 6.4 Carne de lata

A carne de lata, assim como a carne de sol, é antes de tudo, um método tradicional de conservação dos alimentos, desenvolvido em tempos em que não havia acesso à eletricidade e, portanto, tampouco a eletrodomésticos como geladeiras. Em muitas comunidades rurais e tradicionais, a ausência de energia elétrica perdurou por décadas, o que tornou necessário o uso de técnicas que garantissem a preservação da carne por longos períodos, especialmente em contextos de isolamento geográfico. Um exemplo emblemático é o Território Kalunga, que só recebeu abastecimento regular de energia elétrica em 2015, por meio do programa federal *Luz para Todos*. Por isso, práticas como a carne de lata — em que a carne suína, frita e conservada em sua própria gordura, é armazenada em recipientes fechados — continuam sendo amplamente utilizadas até hoje.

Para além de sua origem como uma alternativa às intempéries e à ausência de recursos como a energia elétrica, a carne de lata permanece hoje como um hábito que ultrapassa a necessidade. O que antes era uma estratégia de sobrevivência, hoje se transforma em escolha cultural e expressão de identidade. Nos territórios do Cerrado, especialmente entre comunidades tradicionais, a carne de lata é considerada uma iguaria valorizada — apreciada não apenas pelo sabor singular, mas também pelo vínculo afetivo que carrega, evocando memórias familiares, modos de vida ancestrais e práticas alimentares enraizadas no território.



Figura 98: Carne de Lata

Fonte: Adinicy Carvalho (Fotografias 1 e 2), Leticia Andrade (Fotografia 3)

### Receita de Carne de Lata

*Pegue a carne de porco, corte em pedaços grandes, tempera com sal, alho e um pouquinho de pimenta do reino, e nada mais. Só isso! Deixe no tempero pelo menos umas duas horas para que pegue tempero, depois coloque no fogo a panela. Para fazer uns cinco quilos de carne de porco, você põe mais ou menos um litro e meio de banha no fogo e vai colocando os pedaços de carne no fogo baixo, muito importante o fogo baixo. Aí vai sair água que vai cozinhar a carne e vai demorar aproximadamente de uma hora e meia a duas horas no fogo baixo. Vai soltar muita água, essa própria água da carne vai cozinhar a carne e depois vai apurar e ficar somente na gordura. Se você ver que aquela gordura não é suficiente para cobrir a carne de lata já pronta, você coloca mais banha. A carne tem que ficar submersa na gordura pra conservar e não precisa botar na geladeira. Você só tem que certificar que a carne tá totalmente na gordura e não tem nenhum líquido mais. Aí a carne vai ficar sequinha, moreninha, e por dentro, cozidinha e bem macia e não vai ficar enxarcada. Você pode conservar ali até por seis meses ou mais. Quando for comer, você vai tirar uns pedaços de carne com um pouco de gordura e botar para esquentar. Só isso.*

Receita transmitida pela tia Diza (Adinicy Santana de Carvaho - 69 anos), irmã mais velha da minha mãe. Ela conta que na Bahia não lembra de ter visto esse preparo, veio aprender anos depois de vir para Brasília e em suas andanças pelo Goiás.

Brasília-DF

## 6.5 Costela com Mandioca e farinha

*A costela é considerada das comidas mais “fortes” (Brandão, 1981).*

Eu tive um tio que era pintor, João Santana de Carvalho, o meu tio mais velho. Ele veio para Brasília muito cedo, aqui tornou-se um pintor de paredes muito requisitado, fazia o trabalho com maestria, aquele trabalho pesado, mal remunerado e por vezes, executado em péssimas condições. Saía de casa antes da luz do sol e voltava no fim do dia. Em sua casa era muito comum no início da noite ouvir o chiado da panela de pressão cozinhando a costela com mandioca preparada por sua esposa, minha tia Zilmar. Eu achava curioso aquilo, porque na minha casa, naquele horário, já estávamos nos preparando para dormir, muito tempo depois entendi que a alimentação acompanhava o tipo e trabalho que se exercia. Quanto mais esforço doado, maior a necessidade alimentar. E aquele era o único horário que ele tinha disponível para comer em quantidade e qualidade. O prato era servido acompanhado de arroz branco, feijão de caldo e farinha de mandioca. É comida forte, mas não tem reima. Comida muito comum na roça, quando se tem o gado. É forte, dá sustância e não atrapalha o sono do trabalhador cansado.

### Receita de Costela com Mandioca

*O preparo começa na escolha da costela, não pode ser gorda nem magra, precisa ter gordura equilibrada para dar bom caldo. Tempera com alho e sal, pilados no pilão, ali na hora mesmo. Doura a cebola no óleo, quando dourada, acrescentam os pedaços da carne e deixa dourar bem. Água para cobrir, pimenta de cheiro, pimenta calabresa e pimenta preta. Tampa a panela e espera uns 30 minutos. Quase no ponto, tira a pressão, abre a panela, acrescenta a mandioca em pedaços grandes e o preparo volta ao fogo novamente por mais 15 minutos, a depender da qualidade da mandioca.*

*O cheiro te indica o ponto. Quando dado o ponto, cheiro verde picadinho na hora é acrescentado. Tá pronto! E se nada mais tiver, a farinha de mandioca é o acompanhamento perfeito. Comida forte que não agride o estômago. Pode até comer à noite. Cozido de caldo e farinha.*

Receita assimilada pela oralidade.

## 6.6 Galinha caipira

Dia de galinha caipira é dia de partilha. Minha mãe diz que não há nada mais triste do que preparar uma galinha e sentar-se à mesa sozinha. Para ela, é preciso ter ao menos 3 pessoas reunidas, menos que isso “não vale a pena matar a galinha”. Trata-se de um prato para comer por completo, por isso também não se costuma cozinhar a galinha pelas metades. Não é interessante guardar. É comida de celebração e toda boa celebração vem acompanhada do elemento fartura. São preparadas em comemorações de aniversários, visitas de parentes, e até para agradecer a saúde recuperada de algum ente querido. Sempre é motivo! No interior, é comum servir a galinha acompanhada de um bom pirão para as parturientes. Dá uma sustância danada!

Outro detalhe importante: não pode ser congelada! Na roça, o privilégio é matar e cozinhar a galinha no mesmo dia. Na cidade, o ideal é ir à feira, escolher a galinha, e prepará-la no mesmo dia ou em dias próximos. Não se indica guardar ou mesmo congelar uma galinha caipira, nem crua, nem pronta. O segredo do sabor está no alimento fresco.

Na feira, a escolha do animal vivo envolve idade e peso. Não pode ser muito nova nem muito velha. Da galinha nova, dizem que é maldade matar, e a galinha velha dá caldo grosso, fica rançosa. O bom então é o meio termo. Quanto ao peso, usa-se segurar a galinha de ponta a cabeça para comparar o peso entre as duas aves. Sem grande precisão, o peso é avaliado pela quantidade que o sujeito costuma carregar nos braços. Portanto, cansar o braço é um bom indicativo para uma escolha assertiva.



Figura 99: Galinha caipira da Tia Neta  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

### Receita de Galinha Caipira

*Tempera-se a galinha com alho, sal, cominho e pimentas (do reino, de cheiro, calabresa e até uma pontinha de malagueta, se tiver)! Para cozinhar a galinha é preciso refogar os pedaços numa cama de cebolas douradas em óleo. É a cebola que traz a cor, e claro, muito sabor! Depois de refogar, quando os pedaços estiverem bem douradinhos, coloca-se água para cozinhar e, somente aí, acrescenta-se o açafraão, pois se colocar o açafraão antes de refogar, a galinha não doura. Daí em diante é esperar o cozido dar ponto na panela. Quando não preparada no fogão à lenha, usa-se cozinhá-la na panela de pressão.*

*Para finalizar, a galinha é servida numa travessa aberta (de modo que todos consigam identificar suas preferências) e regada por muito cheiro verde (coentro e cebolinha). Houve um tempo em que servíamos o cheiro verde à parte, mas minha mãe e eu entendemos que ele é parte essencial do preparo e instituímos que não iríamos mudar a dança dos temperos. Longe de ser um ato arrogante, quem quiser, que os tire do prato.*

*Na hora de servir, não se pode revirar a galinha para não quebrar os pedaços. Se fecho os olhos, posso ouvir a voz da minha mãe crescer e ecoar da cozinha, enquanto finaliza as guarnições “não fica revirando a galinha pra não quebrar tudo”. É que os pedaços são cozidos de forma tão perfeita que se mexer muito começam a se desfazer na travessa. É uma linha muito tênue entre o cozido perfeito e o desmanche.*

*A predileção por determinados pedaços também remonta o ritual. Há quem goste da fúrcula para brincar no final da refeição (a fúrcula é popularmente conhecida como ganhador, é o osso que vem acompanhando o peito da galinha, ele tem formato de "V") e, ao final da refeição, duas pessoas brincam segurando as pontas até quebrar, quem ficar com a parte maior, ganha. Há muito não vejo ninguém mais brincando assim, e tá tudo bem, são construções e desconstruções que permeiam a metamorfose da cozinha.*

*Os pedaços nobres são a coxas e as sobrecoxas, são os mais carnudos e, por isso, é de bom tom deixá-los para as visitas. Mas há quem aprecie as asas, o pescoço e até os miúdos da galinha [coração, fígado e moela]. Ah, a moela! É a queridinha lá em casa. Deixar a moela para o outro que se serve em seguida é um ato genuíno de amor.*

*Acompanhado desse banquete é quase obrigatório encontrar o pirão [quando a galinha dá bom caldo], o milho verde refogado na manteiga, o quiabo sem baba fritinho no alho e azeite, o arroz branco soltinho, um refogado de abóboras e o feijão cozido e*



*temperado no dia. Uma refeição das deusas, as deusas do cerrado. No exercício da comensalidade, uma celebração em volta da mesa, regada de ensinamentos, respeito, memórias, sabores e muito amor.*

Receita assimilada pela oralidade, transmitida, principalmente, por minha mãe Dilvanice Carvalho e minha tia Adinicy Carvalho.

## 6.7 Licor de jenipapo

Licor de jenipapo é iguaria de celebração. Embora a maturação de seus frutos seja de outubro a março, a colheita é planejada para abastecer as necessidades do ano inteiro. Por isso, é comum ter jenipapo congelado nas casas do interior, para que, principalmente, nas festas de São João, não falte licor aos festeiros.

Apreendi a produzir o licor com minha mãe, que por sua vez, aprendeu com a tia Neta e desde que me entendo por gente, é ela quem produz e comercializa o licor na família. Sem grandes ciências, acredito que o maior desafio para a produção do licor é coletar o jenipapo, que nem sempre é visto comercializado pelas feiras. Normalmente quem o produz é a mesma pessoa que colhe ou cata o fruto. Minha mãe, embora resida há muitos anos em Brasília, ainda carrega consigo o olhar atento de quem conhece a terra. Em uma de suas caminhadas matinais, reconheceu um pé de jenipapo ao longo do trajeto e, desde então, o adotou com carinho. Quase todos os dias, nos meses de maturação, colhe de um a três frutos, abastecendo aos poucos seu estoque para, mais tarde, produzir o tradicional licor. Esse gesto simples revela não apenas um vínculo afetivo com o fruto, mas também a continuidade silenciosa de saberes e práticas que atravessam gerações.

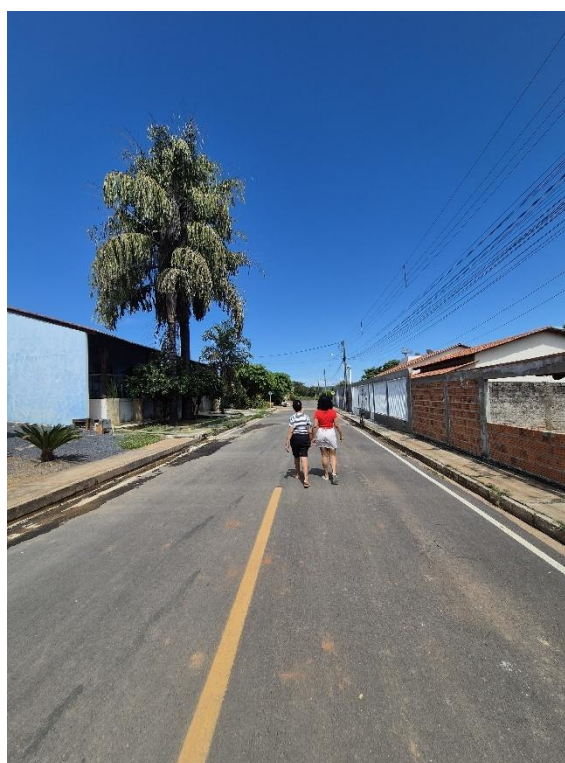


Figura 100: Tia Neta e minha mãe, Dilvanice no Povoado Angico - São Desidério/BA  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

### **Receita do Licor de Jenipapo**

*O licor deve ser preparado com antecedência e em duas etapas. Na primeira etapa precisamos de 7 jenipapos grandes e 1 litro de cachaça. Os jenipapos devem ser lavados, picados e colocados em infusão na cachaça por sete dias num recipiente de vidro bem tampado. Na segunda etapa leva-se ao fogo 1 litro de água com 1 quilo de açúcar e deixa ferver por 15 a 20 minutos até formar uma calda em ponto de fio. Deixamos esfriar e acrescentamos a infusão de jenipapos coada. Para finalizar mistura-se bem e coa-se em algodão ou pano bem limpo. Depois é só engarrafar e servir.*

*Quanto mais tempo passar, mais o sabor se intensifica!*

Receita transmitida por minha mãe Dilvanice Carvalho.

Brasília, DF.

## 6.8 Paçoca de Carne de sol

Na minha última ida à Bahia, antes da defesa da tese, meu tio-avô, Erasmo Carvalho, ao relembrar as viagens com o gado para o Goiás, falou com saudade do sabor das carnes que comiam por lá. Segundo ele, eram as mais saborosas da época. E, mesmo hoje, mais de cinquenta anos depois dessa experiência, devo admitir que concordo: as carnes vindas do nordeste goiano e do sudeste do Tocantins continuam sendo, para mim, as mais saborosas. Ele enfatizou que, naquele tempo, os animais eram criados soltos, sem o uso de vacinas ou rações industrializadas, o que, segundo ele, conferia à carne um sabor único — mais natural, forte e marcante.



Figura 101: Mantas de carne de sol - Vão de Almas - Território Kalunga  
Fonte: Bruno Dias

### Receita de Paçoca de Carne de Sol

*Escolha uma carne boa, boa para retalhar. Retalha essa carne, tempera ela. O tempero é a gosto, se quiser só com sal ou com temperos, fica à vontade. Eu tempero só com sal. Daí vai com as carnes pro sol, de dois a três dias no sol. Eu ainda não tenho a secadeira, aí eu ponho no varal e pego uma tela e jogo em cima, aí tem que tá olhando direitinho por conta das moscas, porque atrai mesmo. Depende do sol, aí pega essa carne, pica ela, frita ela bem fritinha no óleo e vai para o pilão. Vai socar ela com farinha, soca, soca bem socadinha com farinha, a quantidade de farinha depende do*

*tanto da carne, e na hora que tá socando, você vê se coloca mais farinha ou deixa do jeito que tá. Depende do tanto da carne. Aí socou. Devolve para o fogo a gordura que fritou a carne, deixa esquentar, vem com essa paçoca já socada, joga nessa gordura bem quente e passa ali. Aí tá a paçoca pronta, não tem segredo não.*

*Fazendo ela desse jeito, com o óleo bem quente, ela aguenta uns quinze a vinte dias tranquilamente.*

Receita transmitida por Minelci Paulino, Território Kalunga,  
Comunidade Quilombola Engenho II, Cavalcante - GO.

## 6.9 Quibebe de mandioca com carne de sol

Lembro da minha avó Nicinha (Cleonice) preparar quibebe de mandioca com carne de sol, um preparo que leva basicamente mandioca, carne de sol e temperos. Parece simples [e é], mas carrega ciência. Da mandioca se tem o carboidrato, as fibras e vitamina C; da carne de sol, proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Hoje, muitos sabem que é preciso vitamina C para que o organismo humano absorva o ferro com eficácia. E deficiência de ferro é anemia, doença que matou muitas pessoas nesse território.

O quibebe era feito para os dias de saúde debilitada, mas também para o “de comer” do dia a dia. Um caldo forte, quente, que dá até suor quando se toma. Já são dez anos que a minha avó se foi e, ainda hoje, quando preparo quibebe, sinto o cuidado dela por perto. Serve para alegrar os dias tristes, para fortalecer os dias em que a saúde está debilitada e até para os dias em que é preciso firmar as raízes. Para mim, é comida ancestral.



Figura 102: Quibebe de mandioca com carne de sol  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



### **Receita de Quibebe de Mandioca com Carne de Sol**

*A mandioca é picada com a lateral da faca, bate e entorta a faca, bate e entorta a faca, esse é o movimento. Carne de sol bem sequinha, picadinha também. Na panela, o fundo é forrado com óleo e cebola picada, para dourar e fritar a carne que é temperada com alho e sal [quando a salga não estiver suficiente]. Quando frita, acrescenta a mandioca, toda sorte de pimenta que tiver na cozinha, pimenta de cheiro principalmente, e o dobro de água para cobrir. Cozinhada até a mandioca ficar bem macia. Para finalizar, coentro e cebolinha bem picados. Servido na cumbuca tem ainda mais sabor.*

Apreendi esse preparo, por meio da oralidade, com minha avó materna Cleonice Santana de Carvalho (falecida em 2014 com 79 anos).

### **SEÇÃO III – CONSTRUIR UM FUTURO MELHOR**

## 7 PROCESSOS DO SABER-FAZER

Desde a escolha do tema da tese até a entrega, estive em campo. Privilégio e empenho que a etnografia proporciona e requer, respectivamente. O privilégio de viver diariamente a pesquisa participante em cada viagem que fiz, em cada prosa que pude partilhar com gente tão sábia, de memória tão pulsante. E ainda, a responsabilidade e o empenho de realizar etnografia em família, ouvindo casos, remexendo memórias nem sempre agradáveis, compreendendo as entrelinhas do dito e do não dito. Na tabela que segue, estão listados todos os destinos percorridos para a escrita dessa tese. Os motivos variaram desde conhecer um pouco mais o Cerrado e a influência quilombola na cultura alimentar até percorrer o território delimitado da pesquisa.

DESTINO	DATA	MOTIVAÇÃO
Quilombo do Mucambo / Barreiras/BA	Novembro/2023	Conhecer o quilombo e coletar informações sobre as viagens do meu bisavô.
Comunidade Quilombola do Engenho II – Território Kalunga – Cavalcante/GO	Janeiro/2024	Festejo de Santo Reis.
Quilombo do Mesquita – Cidade Ocidental/GO	Janeiro/2024	Festa do Marmelo (Produção do doce e almoço coletivo na comunidade).
Ceilândia	Março/2024	Casa do tio Zuza e da tia Terezinha.
Ceilândia	Junho/2024	Casa do tio Zuza e da tia Terezinha.
Comunidade Quilombola Povoado do Moinho – Alto Paraíso de Goiás/GO	Julho/2024	Feitura de rapadura.
Aurora do Tocantins - TO	Agosto/2024	Entrevista com Tino, primo de minha avó Cleonice.
Comunidade Quilombola Povoado do Moinho – Alto Paraíso de Goiás/GO	Setembro/2024	Feitura de farinha de mandioca.
Comunidade Quilombola do Engenho II – Território Kalunga – Cavalcante/GO	Novembro/2024	Gravações da 2ª temporada do documentário Sankofa.
Comunidade Quilombola Morro do Fogo - Serra das Araras – Chapada Gaúcha/MG	Janeiro/2025	Festejo de São Sebastião.

Memorial do Cerrado – PUC Goiás	Fevereiro / 2025	Revisitar as oficinas de produção alimentar tradicionais dos quilombos
Povoado do Angico – São Desidério/BA	Abril/2025	Campo na casa da tia Neta
Mambai/GO	Abril/2025	Conhecer a agroindústria do Sítio Boca do Mato

Tabela 4: Campos realizados durante a escrita da tese  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025

Embora nem todos os campos por mim realizados tenham se limitado ao recorte espacial da tese (nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano), todos foram em território cerratense de modo que todos agregaram valor e experiência para a escrita desta tese. Para uma melhor visualização, os pontos percorridos foram aplicados no mapa que segue:

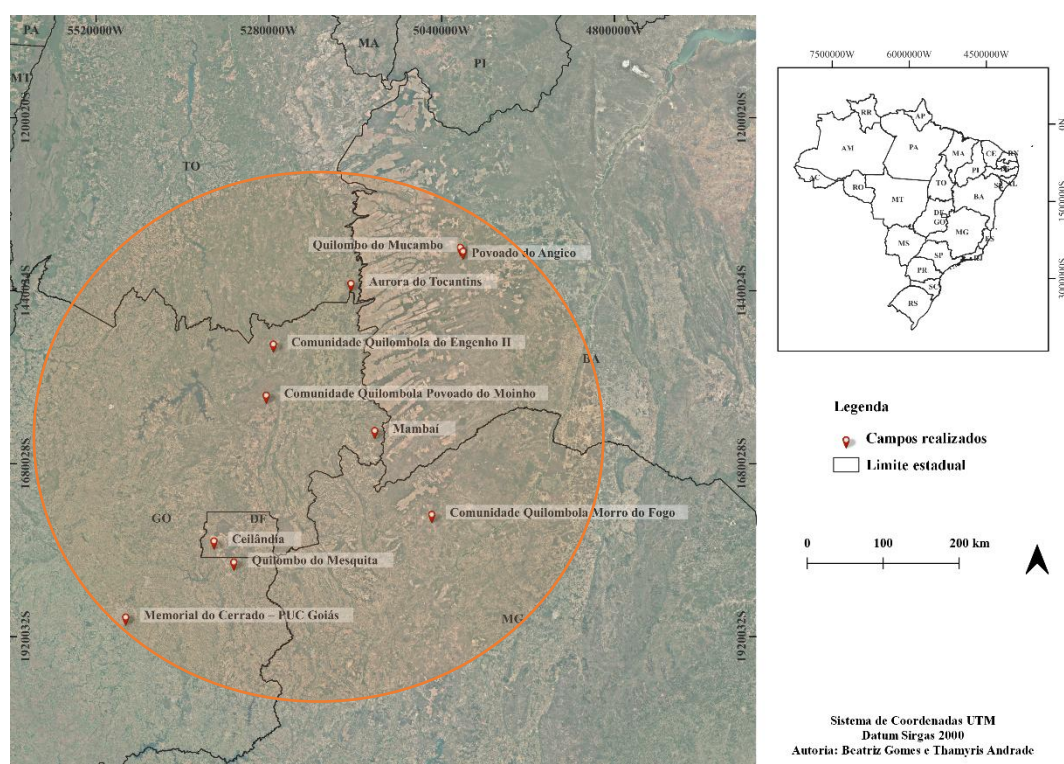


Figura 103: Mapa de localização dos Campos realizados  
Fonte: Beatriz Gomes e Thamyris Andrade, 2025

Penso que a etnografia fez de mim uma pesquisadora e uma mulher bem mais atenta, valorizando cada minuto da fala do outro, dos gestos e dos silêncios. Para além de todo esse campo informal realizado, planejamos para a tese um campo principal, aquele em que eu vivenciaria parte do trajeto percorrido por meu bisavô e seus filhos para a soltura

do gado. Retornei à Bahia, ao oeste baiano, na casa da minha tia Enetina Rocha de Menezes, tia de consideração, como já foi dito por aqui. Na verdade, a tia Neta é prima de meu avô, Adjalmo, entretanto guardamos por ela, grande estima.

Fazer etnografia é desafiador. Conquistar as pessoas é tarefa que leva tempo e às vezes, nem mesmo o tempo garante a intimidade necessária. Em se tratando de alimentação, me parece um objeto de análise ainda mais difícil de acessar. A guarda das receitas é realizada a sete chaves e não me parece algo que se deseja transmitir para qualquer um. É objeto de disputa e envolve certa vaidade também. Nesse território, como bem falamos ao longo dessa escrita, os cadernos de receita não fizeram parte desse imaginário, mas a oralidade sim. E essa carrega mistérios profundos, afinidade e aptidão identificada por quem deseja transmitir.

### **7.1 Entre Gerações, a Herança Alimentar no Cerrado: Enetina Rocha de Menezes**

Mulher cerratense, sertaneja, devota, alegre e destemida. Oitenta e dois anos enraizados na sabedoria popular, cultivada a partir de suas vivências e das heranças transmitidas pela família. Suas habilidades são muitas: é rezadeira, costureira, doceira, e dona de tantos outros saberes. É ela quem organiza as missas da paróquia e bate o sino, convocando os fiéis para as celebrações. Das memórias que guardo das visitas à sua casa — quase sempre nas férias — o quartinho dos fundos sempre foi o que mais me chamava a atenção desde a infância. Um espaço que mais parece uma despensa mágica: luz baixa, passagem estreita, com prateleiras repletas de potes e galões tampados. Houve um tempo em que esses galões eram maiores que eu.

Hospitaleira, sua casa nunca foi só dela — é casa de todos. Sempre há uma cama sobrando. A cozinha, o verdadeiro coração do lar, fica na área externa. Uma mesa grande de madeira, dois bancos compridos e um parapeito para quem mais chegar. Um cenário perfeito para o espetáculo das panelas, dos tachos e das conversas. Na extensão da cozinha, no terreiro, há um forno a lenha e uma casa de farinha onde nascem os doces, os biscoitos e os jinetes. É lá que a mandioca vira puba, e da puba nasce o bolo. É onde se produzem doces de goiaba, maracujá, caju, buriti... geleias de manga e acerola, além dos licores de banana e jenipapo.

No quintal, o galinheiro, as roseiras, os passarinhos, e um pé de manga que sombreia toda a paisagem. É nesse espaço que se resolvem os problemas, se comenta a missa, se canta e se vive a mais pura simplicidade. A cada nova visita que chega e se acomoda à mesa, ela entra no quartinho e logo retorna com vasilhas cheias de doces, petas e os mais variados biscoitos. É como se soubesse, de antemão, quantos convidados estão por vir. Uma anfitriã nata. Não me lembro de vê-la sentada à mesa conosco, mas sim circulando, oferecendo um alimento, sorrindo, proseando entre uma reposição e outra. Suas gargalhadas são carregadas de luta e de amor.

Se ali há dor ou tristeza — talvez haja — mas ela não deixa transparecer. A certeza que fica é que sua casa sempre foi um lar de fartura, alegria e generosa partilha. Do povoado do Angico, no oeste baiano, Enetina Rocha de Menezes, a tia Neta.



Figura 104: Tia Neta em sua participação no IV Festival Gastronômico de Arraias-TO  
Fonte: Thamiris Andrade, 2020



Figura 105: Tia Neta – Povoado do Angico/BA  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025

Desde que iniciou a Feira Luar do Cerrado, todos os meses a tia Neta produz bolos, biscoitos e licores para comercializar na feirinha, em São Desidério na Bahia, com isso, planejei minha ida para a data que antecedia à feira, na certeza de participar e registrar a



produção. O campo foi realizado em abril de 2025 com saída de Brasília e destino ao Povoado do Angico em São Desidério. São 580km de deslocamento. Estradas que percorro desde a infância quando íamos todos os anos visitar meu avô. Além da produção para a feira, a oportunidade de encontrar outros tios-avôs para a construção da história das viagens do meu bisavô foi fundamental.

Chegamos um dia antes do início da produção. Minha tia já sabia da minha intenção, pois eu havia compartilhado com ela os objetivos da minha pesquisa e as razões da minha visita. Além disso, essa não era a primeira vez que eu viajava até lá com propósitos de investigação. A tia tem uma rotina intensa, e apesar de seus 82 anos, ela trabalha da hora que acorda até a hora que vai se deitar para dormir. Geralmente, quando as visitas acordam, até o almoço já está no fogo. Sabendo disso, eu já imaginava que seria difícil aplicar um formato tradicional de perguntas e respostas, e teria eu de pescar nas entrelinhas os detalhes daquela produção.

Na primeira noite, em um momento tranquilo, sentadas no sofá, minha tia e eu começamos a conversar sobre a vida dela e sobre quem havia lhe ensinado a cozinhar. Muito brevemente, ela me disse que havia sido criado por sua Iaiá (Avó) e ela quem a ensinou a cozinhar. Contou que no tempo em que não havia forno, elas faziam brevidade, bolo característico dessa região, da seguinte forma: *“ela botava em cima do fogão, na chapa de cozinhar e aí ela botava a brevidade dentro de uma caçarola e tampava. E botava as brasas em cima do testo, com a quentura debaixo e a brasa de cima... mas chega fazia assim ó, gesticulava com as mãos. Mais ficava boa. Mas assim, eu não fiz mais não”*.

São técnicas ancestrais de preparo de alimentos, transmitidas oralmente e, muitas vezes, preservadas apenas na memória dos mais velhos. Práticas que combinam sabedoria, criatividade e adaptação ao ambiente, e que, se não forem registradas e valorizadas, correm o risco de se perder.

Ainda no mesmo diálogo, questionei ela sobre quem a substituiria na cozinha, ou melhor, quem saberia reproduzir seus feitos culinários, e ela disse: *acho que ninguém, ninguém quer. Elas não matam galinha*. Conhecendo a família, como conheço, sei que ao menos três filhas da tia sabem cozinhar, mas compreendo que o que ela quis dizer é que nenhuma quer exercer a função de cozinheira.

No dia seguinte, acordei cedo, me preparei com calma e me coloquei à disposição para estar próxima dela e ajudar no que fosse necessário. Com a gente estava a minha mãe e uma irmã da tia Neta. Ela estava lá para ajudar, e pelo que entendi, ela sempre auxilia a tia na produção.

Passamos o dia conversando, entre uma produção e outra fui pescando informações sobre a dinâmica de trabalho da tia e sobre as produções para a feirinha. Eu já havia percebido que o forno que existe no terreiro tinha sinais de desuso, como objetos apoiados, dentre outras coisas. Foi então que numa dessas conversas, a irmã da tia comentou que o forno não era utilizado desde a cirurgia de cataratas que a tia se submeteu, passando a utilizar agora, quase que exclusivamente o forno elétrico.

Os produtos por ela comercializados e por anos produzido são: petas, jinetes, bolo de puba, doce de leite, paçoca de carne de sol, licor de jenipapo, brevidade, bolinho de polvilho, geleias de frutas, dentre outros. Todos de forma artesanal, quase sempre produzidos com insumos por ela mesmo coletados.

O jinete, biscoito doce de polvilho assado é moldado artesanalmente em uma forma de empada furada grosseiramente em um formato estrelar para trazer aos biscoitos um formato diferenciado. Antes da forma de empada, esse formato era desenhado em tampas de lata, onde ao pressionar a massa, o biscoito saía do outro lado moldado. Para o preparo da massa do jinete é preciso um litro de tapioca, 300ml de óleo, 300g de açúcar branco, 3 ovos, água para dar o ponto, pitada de sal, cravo e canela a gosto.



Figura 106: Massa de jinete  
Fonte: Thamiris Andrade, 2025



Figura 107: Jinete assado  
Fonte: Thamyrís Andrade, 2025

No oeste baiano, o jinete é uma das receitas mais conhecidas e apreciadas, refletindo a forte presença das tradições culinárias locais. Esse costume corrobora o fato de que, nessa região, a farinha de trigo só passou a ser utilizada recentemente, chegando muito tempo depois da colonização portuguesa no Brasil. Em muitos desses territórios, mesmo com o conhecimento da farinha branca, o polvilho continua ocupando lugar de destaque e tem precedência na maioria das receitas tradicionais.

Jinetes, brevidades, petas, bolos de queijo, pão de queijo, beiju, biscoitos de queijo, entre outras iguarias, têm em comum o mesmo ingrediente-base: o polvilho. É ele que dá forma e identidade a grande parte das produções tradicionais no Cerrado, mantendo viva uma herança alimentar marcada por saberes ancestrais e técnicas transmitidas entre gerações.

De volta às produções, tentei por vezes me aproximar da feitura, mas observei que a tia não estava à vontade com a nossa presença (minha e de minha mãe). Como boa aprendiz, fiquei por ali em volta, me ofereci para lavar as formas que seriam utilizadas para assar os bolos de puba e na oportunidade, pude ao menos observar a relação das duas (tia e sua irmã) em relação às produções.

Como já discutido em outros momentos deste estudo, a herança culinária não segue uma linha reta. Ela nem sempre está vinculada ao sangue, mas está invariavelmente relacionada às aptidões reconhecidas por quem detém e transmite o saber. Seja material ou imaterial, essa herança carrega códigos de fidelidade que apenas a intimidade e o tempo são capazes de revelar.

Na conversa que tive com a tia no primeiro dia, ela comentou, de forma direta, que nenhuma de suas filhas daria continuidade ao seu legado. No entanto, naquele dia de produção, mesmo sem uma única palavra dita, tive a certeza de que sua irmã, Maria Lúcia, havia sido escolhida por ela como a guardiã de suas receitas. Era com ela que partilhava o modo de fazer, as proporções exatas, os gestos. A ela confiava pequenas delegações durante o preparo, o que dizia muito.

Embora tenha experimentado certa frustração com aquela vivência, foi justamente nela que pude confirmar, na prática, a teoria aqui discutida. Mesmo acreditando, junto com minha mãe, que compartilhávamos uma intimidade profunda com a tia, percebemos que o tipo de intimidade considerado por ela naquela transmissão de saberes ultrapassava as habilidades técnicas ou o interesse dos aprendizes — era, sobretudo, uma questão de sangue. Acredito que, como irmã mais velha, minha tia nutra um carinho especial por suas irmãs mais novas e, por ter sido criada por sua Iaiá, talvez sinta que é sua missão manter esse legado vivo dentro da família. Assim, a transmissão dos saberes culinários torna-se, mais do que técnica, um gesto de amor, pertencimento e continuidade.

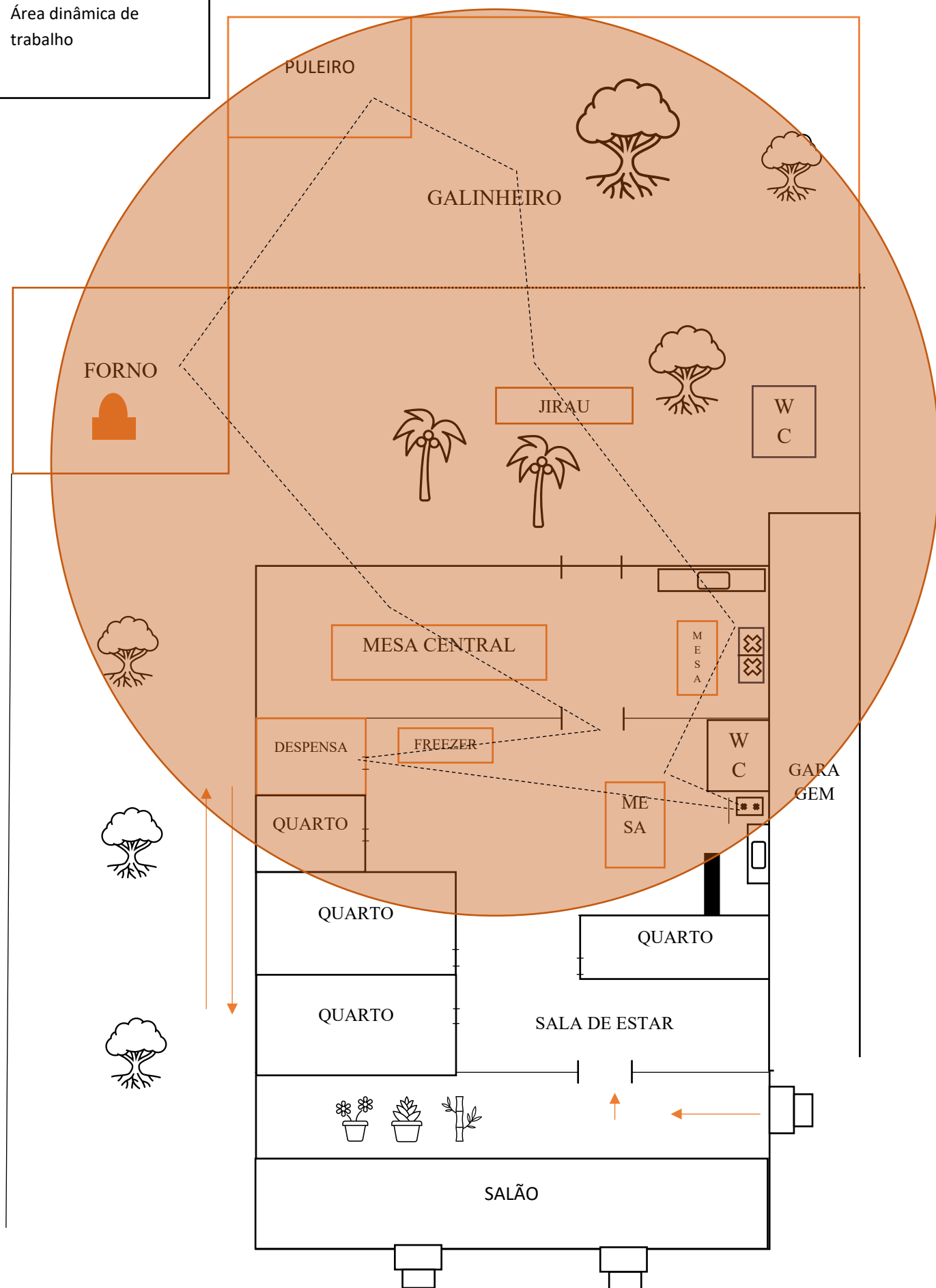
## LEGENDA

-----  
Caminho percorrido por  
Tia Neta para a produção  
do alimento.

●  
Área dinâmica de  
trabalho

210

## CASA E TERREIRO DA TIA NETA



## 8 ESTRUTURAS ESTRUTURANTES DA COZINHA CERRATENSE

*“Para estudar o passado de um povo, de uma instituição, de uma classe, não basta aceitar ao pé da letra tudo quanto nos deixou a simples tradição escrita. É preciso fazer falar a multidão imensa dos figurantes mudos que enchem o panorama da história e são muitas vezes mais interessantes e mais importantes do que os outros, os que apenas escrevem a história”.*

Sérgio Buarque de Holanda

Parafraseando Nego Bispo (2023), percebo o local onde iniciei minha caminhada neste mundo como alicerce para minha trajetória. Eu me lembro, quando muito pequena ainda, iniciando a vida escolar, de eu caminhar em direção à escola, a passos lentos, e muito atenta à natureza que me cercava. Das minhas maiores memórias visuais, lembro da terra vermelha, bem batidinha no chão, com caminhos orgânicos formados pelos passos das pessoas que repetidamente percorriam aquela passagem. Recordo também dos redemoinhos, aqueles formados pelo vento em junção com a poeira do tempo seco, chamávamos de capetinha, porque diziam que dentro deles vivia o diabo. Lembro de brincarmos com caroços de mamona, acertando uns aos outros. Havia muitos pés de mamona na quadra que eu morava. Vez em quando brincávamos com jatobás que se achava com facilidade no chão ou de comidinha com paneladas feitas com folhas de boldo da casa da minha vó. A natureza dava o tom das brincadeiras. Na Páscoa, confeccionávamos o Judas com roupas e acessórios trazidos de casa, que depois de pronto, era amarrado em algum poste e no Sábado de Aleluia, era queimado. Era muito divertido! Para as festas de Santo Antônio, São João e São Pedro eram meses dedicados à preparação, ensaios de quadrilha e montagem das barracas. Nas festas todos participavam, e havia celebração em todos os lugares na comunidade: na igreja, na rua, em família, e todas regadas de muita comida e partilha. Tudo era coletivo! Traço muito sutil da nossa herança africana, de um tempo não muito distante, mas profundamente afetado pelo colonialismo que ainda bate à nossa porta.

Como dizia Ático Vilas-Boas, “se os europeus colonizaram o litoral brasileiro, o interior está sendo formado pelos próprios brasileiros.” No sertão cerratense, os grupos



humanos foram forjados pela sabedoria ancestral dos quilombos. Os quilombos aqui estabelecidos eram territórios de refúgio para indígenas e brancos marginalizados, mas, sobretudo e originalmente, para negros africanos escravizados. Foi a partir da sabedoria ali construída — especialmente no que diz respeito à cultura alimentar moldada nesses quilombos e espalhada pelas diversas comunidades tradicionais do Cerrado — que esta pesquisa encontrou seu ponto de partida.

A presente tese partiu do pressuposto de que as cozinhas tradicionais não surgem ao acaso, mas são o resultado das necessidades humanas, da biodiversidade local e dos saberes coletivos acumulados ao longo do tempo. O foco concentrou-se na constituição da cozinha cerratense presente no corredor cultural formado pelas regiões do nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano — territórios historicamente habitados por comunidades rurais fossem elas indígenas ou negras, cujas práticas alimentares foram moldadas por resistências culturais e por uma relação profunda com o território. A abordagem adotada teve como base a etnometodologia, ancorada em estudos de geo-história, na valorização da oralidade e na observação participante, buscando compreender a alimentação como patrimônio cultural e forma de expressão da ancestralidade, memória e identidade de povos originários e comunidades tradicionais, especialmente quilombolas.

O provérbio africano Sankofa serviu de plano de fundo para as três fases fundamentais da pesquisa: Visitar o Passado, Ressignificar o Presente e Construir um Futuro Melhor. O principal objetivo desta tese foi analisar a "geo-história alimentar" dos sujeitos do Cerrado, tendo como eixo estruturante a cozinha cerratense. Isso incluiu o exame das técnicas culinárias e instrumentais, dos insumos que compõem a dieta regional, do saber-fazer tradicional e da representação simbólica da alimentação no território. Para alcançar esse objetivo, foi necessário revisitar espaços de memória e saberes culinários, percorrendo territórios físicos e simbólicos onde a alimentação se constitui como patrimônio vivo. O processo incluiu a identificação dos principais instrumentos de preparo e suas transformações ao longo do tempo; o inventário de insumos nativos e suas relações com marcos históricos e ciclos sazonais; além da catalogação de referências culturais associadas aos sabores, práticas e rituais alimentares do Cerrado.

A partir das vivências com comunidades rurais, quilombolas ou não, foram documentadas práticas como a feitura da carne de sol, galinha caipira, carne de lata, licor de jenipapo, biscoito de polvilho, entre outras. Esses preparos revelaram estratégias de

adaptação, resistência e vínculos profundos com o bioma. A tese defendeu a cozinha como um espaço ampliado, que ultrapassa o interior das casas e envolve processos de produção, rituais, memória e pertencimento. Reivindicou, ainda, a oralidade como meio legítimo de transmissão de saberes, propondo uma alternativa de conservação ambiental baseada nos modos de vida de comunidades tradicionais que (re)existem e coexistem com o Cerrado.

Como mencionado na introdução deste estudo, antes mesmo do ingresso no doutorado, minha trajetória profissional já estava profundamente vinculada à temática aqui desenvolvida. A experiência docente na Universidade Federal do Tocantins resultou na criação do projeto de pesquisa e extensão “GOsTO – um punhado de mandioca e um bocado de Cerrado” e no Festival Gastronômico de Arraias (2017–2020), culminando na construção de um laboratório de gastronomia. Somados aos quatro anos de pesquisa acadêmica, esses caminhos foram legitimados e aprofundados. Com base nessa vivência e amadurecimento teórico-metodológico, reafirmo que a alimentação constitui um elo potente entre passado, presente e futuro. Por meio dela, os sujeitos se deslocam no tempo e no espaço, resgatando memórias, reconstruindo vínculos e vivenciando suas ancestralidades no cotidiano. A cozinha, portanto, é território simbólico — espaço de resistência, identidade e permanência cultural.

O problema que impulsionou esta investigação está enraizado na dialética do apagamento e das negativas impostas à história alimentar dos povos que habitaram e ainda habitam o bioma Cerrado. Essa história começa com os processos milenares de domesticação de alimentos conduzidos por grupos indígenas no território, e é marcada, posteriormente, pela negação dessa cultura alimentar pelos colonizadores europeus. Ressignificada ao longo do tempo, essa herança foi reconstruída por negros africanos escravizados que, ao se estabelecerem em quilombos, passaram a construir formas de vida possíveis a partir dos insumos e matérias-primas disponíveis, somando a isso a sabedoria ancestral trazida de África e compartilhada com grupos indígenas que também encontraram refúgio nos quilombos após a perda de seus territórios.

A presente tese teve a missão de desenvolver uma pesquisa com assentamento em três estados [o nordeste goiano, o sudeste do Tocantins e o oeste baiano] compreendidos aqui como um corredor cultural formado a partir do movimento de transumância de seus sujeitos nos tempos idos, corredor este, composto, arquitetado e mantido pelos grupos e comunidades tradicionais do Cerrado.

Na dialética da geo-história, mais precisamente no que Braudel chamou de “longa duração”, foi realizada, juntamente com a descrição dessa cozinha e sua arquitetura, saberes e sabores, o que permaneceu ao longo dos anos. Aspectos que nos mostraram as permanências das práticas culinárias, que comprovou não só a permanência de práticas, mas a permanência humana, ainda que diante a tamanhas transformações e alterações de tempo e espaço. Para esta análise, cumpre revisitar as categorias a priori definidas na metodologia desta pesquisa.

As *Técnicas instrumentais e culinárias* enquanto categoria de análise tornou possível o reconhecimento dos instrumentos, das matérias-primas de que são produzidos, e suas principais utilizações na culinária cerratense. Como por exemplo, a gamela, produzida principalmente, da madeira da gameleira e utilizada para produção das massas de bolos e biscoitos. Um cenário composto por pilão, gamela, tacho, tapiti, peneira, dentre outros instrumentos que dão vida às técnicas utilizadas. Dispostos em sua maioria em distintas oficinas, a depender de suas funções na produção, que mesmo no ambiente mais singelo, foi possível observar a divisão dos espaços de produção do alimento. Nesse observar, percebeu-se objetos em desuso, mas como elucidado por Nego Bispo, não se trata de lixo, ou servirá para alguém, ou a terra cumprirá o papel de decompor.

Os *Insumos da dieta alimentar cerratense* foram identificados, descritos e analisados com base em elementos fundamentais da cultura alimentar local. Entre eles, destacam-se os frutos nativos do Cerrado — como baru, buriti, cajuzinho-do-Cerrado, jenipapo e pequi —, os grãos de cultivo ancestral, como arroz e feijão, além das carnes — de sol, de lata e galinha caipira — que representam uma importante fonte de proteína e fazem parte do cotidiano alimentar dos sujeitos que habitam esse território.

O *Saber-fazer* buscou identificar e classificar os alimentos a partir da sabedoria etnobiológica tradicional, considerando categorias como "quente", "frio" e "reimoso", entre outros conhecimentos relacionados à alimentação e à saúde, como no caso da carne de caça e carnes suínas, consideradas reimosas e não recomendadas para mulheres paridas e outras pessoas com algum tipo de enfermidade no corpo. Também foram investigados os insumos considerados antídotos, amplamente utilizados na farmacopeia popular do Cerrado, evidenciando a lógica de oposição de pares que orienta práticas alimentares voltadas ao equilíbrio do corpo, como a banha de capivara, a gueiroba, dentre outros. Além da classificação e dos princípios terapêuticos envolvidos, o estudo contemplou a identificação, descrição e análise dos principais preparos alimentares e suas

temporalidades. Procurou-se distinguir, ainda que de forma introdutória, as comidas associadas a festas e festejos, as do cotidiano, bem como aquelas consumidas em contextos de luto ou em períodos de restrição alimentar.

Por fim, a *Representação simbólica da alimentação no Cerrado* foi percebida e descrita a partir da experiência e da visão dos sujeitos que a produzem e vivenciam. Essa representação manifesta-se na estética do alimento preparado e servido, como no caso da galinha caipira, nas formas de comensalidade — que revelam modos de partilha e convívio —, e na divisão hierárquica dos alimentos, que expressa relações sociais e culturais no interior das comunidades. Também foi observada a valoração atribuída aos distintos preparos, revelando que cada alimento carrega significados específicos, ligados tanto ao contexto em que é consumido quanto à forma como é elaborado. Afirma-se, assim, que no Cerrado há uma estética própria, uma maneira singular de fazer, servir e valorizar cada alimento, profundamente enraizada nas práticas e saberes locais.

Todas essas percepções foram possíveis a partir de um olhar atento debruçado sobre as dinâmicas do território desse corredor cultural formado pelo nordeste goiano (Cavalcante-GO e Alto Paraíso-GO), sudeste do Tocantins (Arraias e Aurora do Tocantins) e oeste baiano (Barreiras, São Desidério e Povoado do Angico), bem como todas as áreas de quilombo que sobrepõem aos registros cartográficos políticos hoje delimitados. Como forma simbólica de decolonização, apresento as cidades aqui estudadas a partir do que nos ensinou Nego Bispo (2023), com origem nos quilombos que as originaram, assim: Cavalcante e Alto Paraíso estão na região do Território Kalunga e Comunidade Quilombola Povoado do Moinho, Arraias está na região dos quilombos da Lagoa da Pedra, Caagados e Kalunga do Mimoso, São Desidério e Barreiras estão na região do Quilombo do Mucambo.

O conjunto de cidades que compõem este território é fruto de uma construção possível a partir do uso concreto e cotidiano desse espaço pelos sujeitos que o habitam. Inspirando-se na teoria do "território usado", de Milton Santos, compreende-se que o desenvolvimento regional não se deu de forma homogênea ou imposta, mas sim por meio do usufruto e da apropriação dos recursos disponíveis, moldados pelas práticas sociais, culturais e econômicas locais. Esse processo deu origem à configuração territorial atual, marcada por uma dinâmica própria e por possibilidades latentes de constantes transformações.

Essa dinâmica territorial foi moldada pelas sabedorias arquitetadas nos quilombos, em confluência com as transumâncias dos boiadeiros, que teciam caminhos e laços entre cidades e regiões percorridas. Essas trajetórias e encontros configuraram redes de circulação de saberes, práticas e modos de vida que contribuíram significativamente para a formação cultural, econômica e simbólica do Cerrado.

Fazer etnografia, especialmente quando envolve memórias familiares, foi um dos maiores desafios deste trabalho. Falar sobre o passado nunca foi uma prática prazerosa em minha família — revisitar memórias, vasculhar detalhes por vezes indigestos e marcados por dor exigiu coragem, e nem sempre resultou em achados leves ou favoráveis. Alguns capítulos desta tese foram escritos entre lágrimas, entrelaçados por saudade e tristeza. Em contraponto a essas dores, encontrei na escrita desta tese também uma forma de celebrar — uma verdadeira coroação dos saberes culinários das minhas mais velhas. Mesmo que muitas vezes marcadas por timidez ou insegurança, elas me transmitiram suas receitas e saberes com orgulho e generosidade. Em diversos momentos, antes de me ensinarem alguma receita, hesitavam, dizendo não terem “capacidade” para aquilo. Mas a cada áudio gravado, a cada conversa registrada, crescia em mim um sentimento profundo de gratidão e orgulho por caminhar ao lado de mulheres tão sábias, trabalhadoras, corajosas, inteligentes e criativas. Esse processo não foi apenas uma coleta de dados, mas uma travessia afetiva. Ao documentar suas vozes, gestos e saberes, reafirmei a potência da oralidade e da ancestralidade como fontes legítimas de conhecimento e resistência.

Não conheci em vida meus bisavôs, embora sinta, em cada passo que dou, a presença latente de sua existência. Dar visibilidade a essa história tornou-se, para mim, um ato de cura ancestral — um gesto de reconhecimento e reverência às vidas que vieram antes da minha.

Foi através da escrita que encontrei o caminho para traduzir em palavras a dor e o sofrimento de tantas famílias que, como a minha, lutaram — e ainda lutam — por sobrevivência, por dignidade, por um futuro melhor para seus filhos. Filhos esses a quem tentaram ofertar as oportunidades que eles mesmos não puderam viver.

Mais do que registrar memórias, este trabalho é um tributo à força silenciosa de quem veio antes, e uma tentativa de costurar, com palavras, os fios rompidos pela injustiça e pelo esquecimento. Escrever essa história é, portanto, um ato de amor, de resistência e de

continuidade, onde a alimentação se apresenta como forma real e possível de transmitir afeto e de transportar pessoas no espaço e no tempo.

No corredor cultural entre nordeste goiano, sudeste tocantinense e oeste baiano, a dinâmica territorial, construída a partir do uso cotidiano e das redes formadas por quilombolas e boiadeiros, reflete uma história marcada pelo apagamento colonial, mas também pela resistência e continuidade dos modos de vida tradicionais, que a escrita e a valorização dos saberes orais buscam celebrar e preservar.

A cozinha cerratense, resultado da sabedoria ancestral dos quilombos, grupos indígenas e outras comunidades rurais do Cerrado, é expressão de resistência cultural, memória e identidade, moldada por práticas culinárias, insumos nativos e saberes tradicionais que atravessam o tempo e o espaço. Essa pesquisa, fundamentada na oralidade, etnometodologia e geo-história, reconhece a alimentação como patrimônio vivo, conectando passado, presente e futuro, e destaca a importância da cozinha como espaço simbólico que ultrapassa a casa, envolvendo rituais, memória e pertencimento coletivo.

Em síntese, a pesquisa confirmou a existência e a permanência do que denomino Cozinha Cerratense. Trata-se de um sistema cultural marcado pelo uso do território por diferentes sujeitos — especialmente quilombolas e indígenas — na constituição de uma cultura híbrida, transmitida majoritariamente pela oralidade, herança africana que atravessa gerações. Mesmo na contemporaneidade, essa cozinha e seus guardiões mantêm vivas técnicas instrumentais (como o forno de barro, o pilão, as oficinas de farinha e rapadura) e práticas culinárias (como a fermentação natural do arroz, a secagem da carne de sol ou a conservação na carne de lata).

Essas práticas só se realizam graças ao manejo e à domesticação de insumos da flora do Cerrado — como o jenipapo, usado na produção do licor, ou o pequi, que complementa a dieta proteica —, fundamentando um saber-fazer ancorado tanto no conhecimento etnobiológico quanto no campo simbólico. Esse campo se expressa na estética e no preparo coletivo dos alimentos, produzidos de forma fraterna e compartilhados em ocasiões de festas e encontros, nos quais se perpetuam memórias afetivas e histórias das pessoas no Cerrado.





## REFERÊNCIAS

AÇO, Samuel Rodrigues. **O observatório da transumância**. LEITE, Boaventura Ilka, SEVERO, Cristine Gorski (Orgs). KADILA: CULTURAS E AMBIENTES. Diálogos Brasil - Angola. Blucher. São Paulo, 2016.

ALCANTARA, D.M e GERMANI, G.I. **Fundo de Pasto: Um conceito em Movimento**. In Anais do VIII Encontro Nacional da ANPEG. Curitiba (PR). 2009. Anais da ANPEGE. CD-ROM.

ALVES, Lourence. **Nossa “Julia Child” é preta: Sobre Chef Bené Ricardo e o “lugar de mulher” na cozinha profissional**. Medium, 2018. Disponível em: <<https://medium.com/@rodadasnegras/nossa-julia-child-%C3%A9-preta-64d9670c701a>>. Acesso em: 01, maio, 2025.

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e Observação Participante**. Tradução José Fonseca. Artmed Editora, 2009.

ANJOS, Rafael Sanzio Araújo dos. **A Territorialidade dos Quilombos no Brasil Contemporâneo: Uma aproximação**. SILVA, Tatiana Dias. GOES, Fernanda Lira (Orgs). Igualdade Racial no Brasil: Reflexões no Ano Internacional dos Afrodescendentes. IPEA. Rio de Janeiro, 2013.

AUDRIN, Frei José M. **Os sertanejos que eu conheci**. Livraria José Olympio Editora. Rio de Janeiro. 1963

BARBOSA, Xênia de Castro; LIMA, Uílian Nogueira; SOUZA, Reginaldo Martins da Silva de. **Porto Velho: notas para uma Geo-história**. Dossiê: O Primeiro Século da Cidade de Porto Velho. Zona de Impacto - ISSN 1982-9108. ANO 17, Volume 1 – janeiro/junho, 2015.

BARRETO, Raquel. Introdução. In: NASCIMENTO, Maria Beatriz. **Beatriz Nascimento, Quilombola e intelectual: possibilidade nos dias de destruição**. 1a ed. Diáspora Africana: Editora Filhos da África, 2018. p. 26–39.

BALDIN, Nelma. MUNHOZ, Elzira M. Bagatin. **Educação Ambiental Comunitária: Uma Experiência com a Técnica de Pesquisa Snowball (Bola De Neve)**. Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental. 2011

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção Crítica Social do Julgamento**. Tradução: Daniela Kern; Guilherme J. F. Teixeira – 2ª ed. rev. Porto Alegre, RS: Zouk, 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, Colher, Comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981

Brasil. **Lei Nº6.150, de 03 de dezembro de 1974**. Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências. Diário Oficial da União - Seção 1 de 04/12/1974

CAMPOS, Juliana. SILVA, Taline. ALBUQUERQUE, Ulysses. **Observação Participante e diário de campo: Quando utilizar e como analisar?** ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino [et al]. **Métodos de pesquisa qualitativa para Etnobiologia**. 1ed. Recife, PE: Nupeea, 2021, págs. 95 – 112.

CASCUDO, Luís da Câmara (vários colaboradores). **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global; 2008.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura do século XX**. 4ª edição. Editora UFRJ. 2011

DIEGUES, Antônio Carlos e VIANA, Virgílio M. (organizadores). **COMUNIDADES TRADICIONAIS E MANEJO DE RECURSOS NATURAIS DA MATA ATLÂNTICA**. Editora HUCITEC NUPAUB/CEC. São Paulo, 2004

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. **O mito moderna da natureza intocada**. 6ª edição. São Paulo: Hucitec: Nupaub USP/CEC, 2008

DUARTE, Constância Lima, NUNES, Isabella Rosado (Org). **Escrevivência : a escrita de nós : reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo**. Ilustrações Goya Lopes. -- 1. ed. -- Rio de Janeiro : Mina Comunicação e Arte, 2020.

FARIA Oswaldo Lamartine. **Conservação de alimentos no Sertão do Seridó**. Recife. 1965.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: Quilombolas: alfabetização e características dos domicílios, segundo recortes territoriais específicos: resultados do universo.** Rio de Janeiro, IBGE, 2024. 452pp.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: Quilombolas e indígenas, por sexo e idade, segundo recortes territoriais específicos: resultados do universo.** Rio de Janeiro, IBGE, 2024. 430pp.

JACKSON, Antoinette T. **Sankofa Time.** Genealogy 2020, 4, 105.

KILOMBA, Grada. **Memórias da Plantação: Episódios de Racismo Cotidiano.** Tradução Jess Oliveira. 1. Ed. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo.** 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

KUHLMANN, Marcelo. ANDRADE, Thamyris Carvalho (Colaboradora). **Frutos do Cerrado: 100 espécies atrativas para Homo Sapiens: guia para coleta e usos.** 2ª edição. Brasília: BIOM, 2021.

LIMA, Átila de Menezes e AMORA, Zenilde Baima. **Debates Acerca da Geografia Histórica e da Geo-história: Elementos para a Análise Espaço-Temporal.** Espaço Aberto, PPGG - UFRJ, V. 2, N.2, p. 51-72, 2012 ISSN 2237-3071  
LIRA, Larissa Alves de. **Geo-história dos saberes.** Boletim Paulista de Geografia v. 98, 2018, p.96-110.

LIRA, Larissa Alves de. **Pierre Monbeig e a Geo-história do Brasil.** História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.26, n.2, abr.-jun. 2019, p.649-656.

MACHADO, Tais de Sant'anna. **Paralelos entre e Mãe-Preta Brasileira e a Mammy Estadunidense – Sobre a Identidade, Culinária, Raça e Diáspora Negra.** I Jornada de Estudos Negros da Universidade de Brasília 03 e 04 de novembro de 2016 - Instituto de Ciências Sociais da UnB

MACHADO, Tais de Sant'anna. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil.** Editora Fósforo. 2022

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Sabores da Mandioca: A Tradição do Consumo das Iguarias no Estado de Sergipe**. Ponta de Lança, São Cristóvão, v.6, n. 12 abr. 2013

MENEZES, Sonia de Souza Mendonça, MENDES, Geisa Flores. **O Espaço Geográfico para além de suas Materialidades Memória, Tradição e o Saber Fazer dos Alimentos**. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. GEOPAUTA, vol. 3, núm. 3, pp. 37-52, 2019

MOESCH, Marutschka Martini, NOSCHANG, Juliane. **Transposição das Noções Operatórias de Bourdieu: Habitus, Campo, Poder Simbólico para o Estudo da Memória Turística do Território**. IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo, 2012

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. tradução Letícia Martins de Andrade – 2ª edição – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013

NETO, Henrique. **Pierre Bourdieu: Habitus e Campus**. Sociologia Animada – YouTube, 04 de outubro de 2018. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OGXtv6PAdVk>. Acesso em: 13 de abril de 2025.

PEREIRA, Júnia Cleize Gomes; BORGES, Telma. **Buriti, Poesia e Saudade em Grande Sertão: Veredas**. Anais do SILEL. Volume 3, Número 1. Uberlândia: EDUFU, 2013

OLIVEIRA, Haroldo Candido de. **Índios e Sertanejos do Araguaia: Diário de viagem**. Edições Melhoramentos. 1950

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão: Veredas**. 22ª edição – São Paulo: Companhia das Letras. 2019

RIBEIRO, Guilherme. **Fernand Braudel e as metamorfoses do tempo e do espaço: o conceito de geohistória em La Méditerranée et le monde méditerranéen à l' époque de Philippe II (1949 e 1966)**. Revista Franco-brasileira de geografia, Número 21. Confins, 2014.

RUFINO, Luiz. **Pedagogia das Encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019.

SANTOS, Milton. **Por uma Geografia Nova: da crítica da Geografia a uma Geografia crítica**. São Paulo: Nobel, 1990.

SARAIVA, Regina Coelly Fernandes. **Saberes e fazeres tradicionais do Cerrado: sabão de tingui**. Brasília: Decanato de Extensão / UnB, 2012

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3ª edição. São Paulo: Editora SENAC São Paulo; 2014.

SOUZA, Igor Alexander Nascimento de. **Propriedade intelectual, diversidade biocultural e conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético: controvérsias a partir do caso da Baunilha do Cerrado**. Revista Patrimônio e Memória. Universidade Estadual Paulista (UNESP) 2021.

VIEIRA FILHO, João Paulo Botelho. **O bócio entre os índios brasileiros**. Revista Ass. Med Brasil – Vol 27, nº 10, outubro, 1981

WALDMAN, Maurício. **Reflexões sobre a Sabedoria Africana: Romper, Rever e Repensar em Sankofa**. Série Africanidades Nº. 12. São Paulo (SP): Editora Kotev. 2017.

WOORTMANN, Klaas. **Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas**. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008

WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem**. Habitus. Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013

HISTÓRIA da alimentação no Brasil: Episódio 2: **Verde milho, doce milho**. Eugênio Puppo. Heco Produções. São Paulo, 2017. Amazon Prime.



## APÊNDICES

### A. Álbum de fotografia

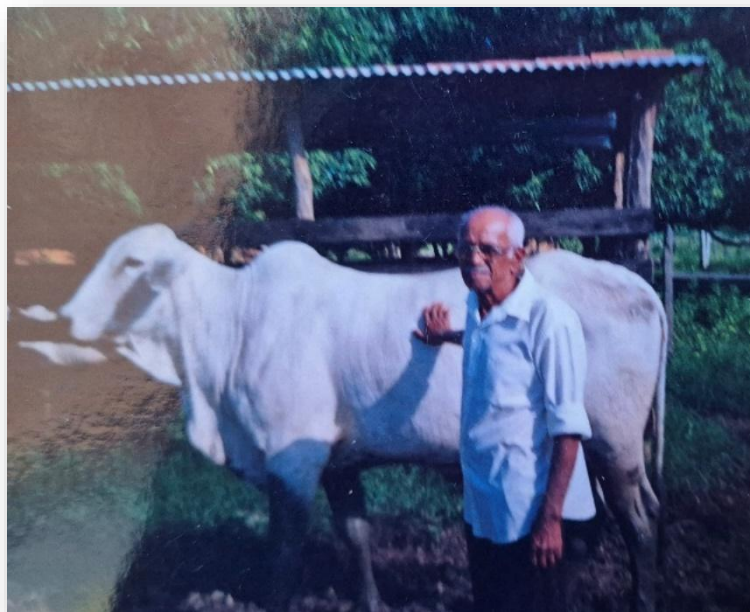


Figura 108: Adjalmo Rodrigues de Carvalho (Meu avô) - São Desidério/Bahia



Figura 109: Visita de parentes do Goiás à Bahia



Figura 110: Reisado - São Desidério/Bahia



Figura 111: Hermínia Cavalcante Oliveira (Minha bisavó)



Figura 112: Tia Belaniza (Esposa do meu tio avô Jesulino ) e minha bisavô



Figura 113: Meu bisavô à direita e seu amigo à esquerda.



Figura 114: Tia Herminisia e seu esposo (ao fundo), Tia Neuza e meu avô (ao fundo), ao lado do meu avô, o tio José, seu irmão, esposo da tia Neuza



Figura 115: Velório da minha tia avó Herminisia Rodrigues de Carvalho





Figura 116: Tio Erasmo e Tia Herminisia (irmãos)

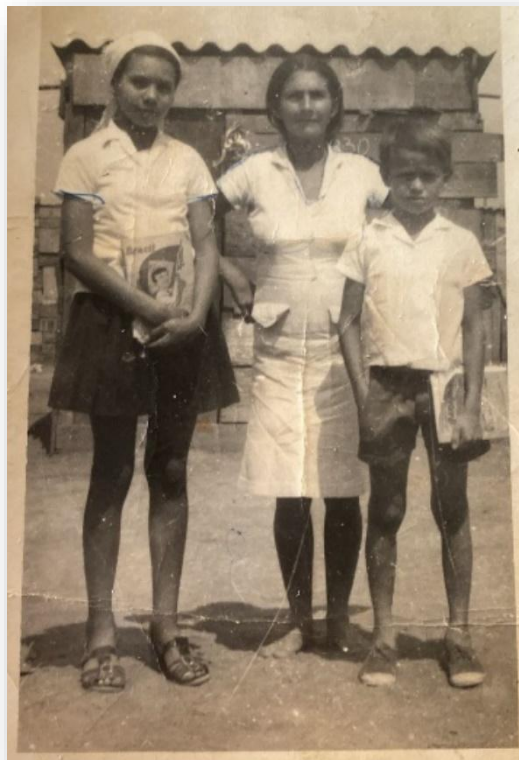


Figura 117: Minha tia Diza, minha avó Cleonice e meu tio João.

(Foto em frente à primeira moradia que tiveram em Brasília, no assentamento de Taguatinga)



Figura 118: Roça do meu avô Adjalmô (Parcela das terras que foram do meu bisavô)  
 Fonte: Thamyris Andrade (Município de São Desidério - BA / 2025)



Figura 119: Tio Geovah Carvalho em frente a sua casa (Primo de meu avô Adjalmô)  
 Fonte: Thamyris Andrade, 2025



Figura 120: Tio Geovah Carvalho e tio Erasmo Carvalho (irmão de meu avô)  
 Fonte: Thamyris Andrade, 2025





Figura 121: Tios e eu na praça da igreja – Povoado do Angico  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025



Figura 122: Minha mãe e os tios - Povoado do Angico  
Fonte: Thamyris Andrade, 2025



Figura 123: Tio Zuza (José Liandro) ' Ceilândia  
Fonte: Thamyris Andrade, 2024



Figura 124: Eu, Tio Zuza, Minha mãe e Tia Terezinha



