



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UnB

CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – CDS

**MESTRADO EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRITÓRIOS TRADICIONAIS -
MESPT**

**O JATOBÁ DO MEU AVÔ: SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, RESISTÊNCIA E
FORMAÇÃO DE JOVENS NA COMUNIDADE KALUNGA DO VÃO DO MOLEQUE**

Marinez Rosa Costa Serafim

Brasília - DF

Março 2025



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UnB

CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – CDS

**MESTRADO EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRITÓRIOS TRADICIONAIS -
MESPT**

**O JATOBÁ DO MEU AVÔ: SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, RESISTÊNCIA E FORMAÇÃO
DE JOVENS NA COMUNIDADE KALUNGA DO VÃO DO MOLEQUE**

Marinez Rosa Costa Serafim

Dissertação apresentada como requisito para a obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Sustentável junto a Povos e Territórios Tradicionais.

Orientadora: Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz.

Brasília – DF

Março 2025

Marinez Rosa Costa Serafim

**O JATOBÁ DO MEU AVÔ: SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, RESISTÊNCIA E FORMAÇÃO
DE JOVENS NA COMUNIDADE KALUNGA DO VÃO DO MOLEQUE**

Dissertação apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em
Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais MESPT- Universidade de Brasília.

Aprovado em 09 de abril de 2025.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

MESPT/UnB (Orientadora e Presidente)

Profa. Dra. Juliana Rochet

MESPT/UnB (Membro Interno)

Dra. Cecília Ricardo Fernandes

(Membro Externo)

Profa. Dra. Regina Coelly Fernandes Saraiva

PPG-MADER/UnB (Membro Suplente)

DEDICATÓRIA

Dedico esta dissertação às minhas filhas Jhemylle Alves Costa e Letícia Vitória Maia Costa. Dedico aos meus pais Edith da Costa Serafim e Maria Delice dos Santos Rosa, por serem meus espelhos para conseguir chegar até aqui, pois estou sempre lutando para dar uma vida digna a minha família.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por permitir que eu chegue até aqui, e à minha família, por sempre me dar apoio, colo e aconchego, nos momentos difíceis e felizes, acreditando que sempre iria conseguir. Ao meu avô Aristides dos Santos Rosa, minha mãe, Maria Delice dos Santos Rosa, Eva dos Santos Oliveira, Ana Carla dos Santos, Ana Aparecida Francisco da Conceição e Ianara Francisco Coutinho, por terem me apoiado nas entrevistas. Meus profundos e sinceros agradecimentos a minha orientadora Profa. Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, por toda orientação e incentivos nessa jornada, a Profa. Dra. Juliana Rochet, Dra. Cecília Ricardo Fernandes e a Profa. Dra. Regina Coelly Fernandes Saraiva por participarem e colaborarem com a banca.

EPIÍGRAFE

O otimismo é a chave, motivação a porta e potencial o caminho para a grande conquista que se chama sonho.

(Diego Éboli)

RESUMO

O povo Kalunga do Vão do Moleque uma comunidade de descendentes quilombolas que preserva a tradição e os valores culturais, historicamente construídos, retirando seu sustento da natureza e transmitindo seus saberes ao longo das gerações. Este trabalho visa a ressignificação dos bens culturais, das tradições, da cultura do povo Kalunga, com exploração dos contextos históricos, cultural e social através da Educação do Campo, que contribui para o fortalecimento da cultura e dos saberes tradicionais da comunidade Kalunga do Vão do Moleque, promovendo ações que fortaleçam esses saberes. A pesquisa justifica-se devido à necessidade de explicar o tema, assegurando aos moradores os seus direitos de fala e de expressão. Busca-se com essa pesquisa. Os resultados obtidos através das entrevistas e encontro com os alunos revelaram a dispersão dos saberes tradicionais que precisam ser recuperados e preservados pelas próximas gerações, pois trata-se da identidade do povo quilombola. Apenas os mais velhos são detentores de grande parte do conhecimento transmitido ao longo das gerações.

Palavras-chave: Jatobá, Povo Kalunga, Vão do Moleque.

ABSTRACT

The Kalunga people of Vão do Moleque are a community of quilombola descendants who preserve tradition and cultural values, historically constructed, drawing their livelihood from nature and passing on their knowledge across generations. This work aims at re-signifying the cultural assets, traditions, and culture of the Kalunga people, exploring historical, cultural, and social contexts through Rural Education, which contributes to strengthening the culture and traditional knowledge of the Kalunga community of Vão do Moleque, promoting actions that strengthen this knowledge. The research is justified by the need to explain the topic, ensuring residents their rights to speak and express themselves. This research aims to. The results obtained through interviews and meetings with students revealed the dispersion of traditional knowledge that needs to be recovered and preserved for future generations, o it is part of the identity of the quilombola people. Only the elders hold a large part of the knowledge passed down through generations.

Keywords: Jatobá, Kalunga People, Vão do Moleque

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mamãe e eu	13
Figura 2 - Mapa do Vão do Moleque.....	21
Figura 3 - Árvore genealógica da família do Sr. Aristides dos Santos Rosa.....	29
Figura 4 - Pé de jatobá.....	33
Figura 5 - Maria Delice dos Santos Rosa descascando jatobá.....	34
Figura 6 - Casa e jatobá do Sr. Aristides.....	35
Figura 7 - Sr. Aristides dos Santos Rosa.	36
Figura 8 - Jatobá do campo.....	37
Figura 9 - Fruto do Jatobá	38
Figura 10 - Troca de saberes com os os adolescentes com o trabalho da escola.	41
Figura 11 - Fabricação de farinha de jatobá.....	42
Figura 12 – Jatobá antes de ser pilado.	42
Figura 13 - Massa de jatobá para bolo.	44
Figura 14 - Ação com estudantes.....	45

LISTA DE GRÁFICOS

Quadro 1 - Características do Jatobá.....	33
Quadro 2 - Composição nutricional do jatobá.....	39
Quadro 3 - Relação Geracional sobre conhecimento, saberes e perspectivas.....	47

Sumário

LISTA DE FIGURAS	9
LISTA DE GRÁFICOS.....	10
Raízes e a memória.....	12
Introdução	18
Metodologia.....	24
Capítulo 1 - Memórias e histórias.....	28
1.1 O extrativismo do jatobá.....	32
1.2 O jatobá do seu Aristides	34
Capítulo 2 - A importância do jatobá para as mulheres da comunidade	37
2.1 Espécies de jatobá	38
Capítulo 3 - O jatobá para os jovens da Comunidade Vão do Moleque.....	41
3.1 A escola e os saberes	45
Considerações finais.....	48
Referências	52
Apêndice	56
Apêndice A - Roteiro de entrevista Geração passada (Meu avô).....	56
Apêndice B - Roteiro de entrevista Geração presente (Mulheres da comunidade)	58
Apêndice C - Roteiro de entrevista Geração futura (jovens da comunidade).....	60
Apêndice D - Metodologia da ação com os estudantes no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo.....	62
Apêndice E - Receitas com jatobá.....	63

Raízes e a memória

Sou quilombola Kalunga, nasci em Arraias/Tocantins, mas fui criada na comunidade Kalunga do Vão do Moleque no município de Cavalcante Goiás e que atualmente possui aproximadamente 835 famílias, um lugar maravilhoso cheio de riquezas naturais, como os rios, fauna e flora que dão saudades quando temos de ir embora nas trajetórias da vida. A comunidade Kalunga do Vão do Moleque é um local turístico que tem tudo para agradar uma pessoa com atrativos de encantos e belezas, como as águas cristalinas e doces do rio corrente que traça a comunidade ao meio que consegue enxergar as purezas de dentro dele com cerca de 100 metros de largura. Já não se fale as delicias das frutas do cerrado como o jatobá, pequi, cagaita, caju, mangaba e entre outras.

As comidas típicas são o arroz com pequi, feijão feito na panela de barro usando a gordura de porco e galinha caipira, hum! Chega a dar água na boca de tanto sabor e cheiro. Na noite de lua cheia ficamos no terreiro ouvindo os mais velhos contando as histórias falando das coisas boas e ruins que já passaram com eles ou familiares tempos atrás. Melhor ainda ver o sol vindo nascendo bem cedinho com aquele friozinho sendo aquecido pela chegada do sol, onde não tem coisa melhor do que isso não. Nossa! E as festas tradicionais da comunidade, quando vem muitas pessoas de vários lugares para celebrarem juntos com a gente como a Romaria de São Gonçalo em setembro com várias coisas boas, como a sussa, forró, levantação do mastro, reza, já não se falo o banquete de comida feito na hora, ai que delícia! Arroz, feijão, carne cozida mexida e sem mexer, salada e paçoca de carne.

Quando morre alguém da comunidade parece uma festa de tanta comida e gente, onde ficamos todos tristes e chorando pela perda daquela pessoa. Quando vamos para a roça geralmente os filhos homens ajudam o pai na parte da capina, roçada e derrubada, enquanto as filhas mulheres ajudam as mães a pegarem o cisco que é o momento que capinamos o mato da roça e sobra os talos e folhas que foi capinado. O garrancho é o ato de recolher o resto das pontas dos galhos que não queimam após colocar fogo, lembranças de cozinha, colocar fogo na panela ou até mesmo ajudar a capinar quando já é grande. Em casa ou quando saem para passear todos os filhos e pessoas mais novas, dão benções aos mais velhos para abençoar aos mais novos para nada de mal vir a acontecer com eles. Nasci em Arraias,

Tocantins devido, na época o lugar que as pessoas da comunidade tinham melhor acesso era para a cidade de Arraias Tocantins, onde tinha de passar de canoa de madeira remando com um remo também de madeira. Passar pelo rio Paranã é um perigo. Ia para a cidade na carroceria de um caminhão saindo das suas casas as 5:00 horas da manhã e chegando na cidade à noite, quando não quebrava o carro, pegando sol quente e muitas das vezes passando fome, cede, doente e com dores, como no caso da minha mãe que andou cerca de 140 km na carroceria de um caminhão em estradas de chão para chegar em Arraias no socorro para me dar à luz, com muita dor e sem espaço no veículo para pelo menos amenizar a dor, talvez podendo deitar, onde quase nasci dentro do caminhão no meio do tempo sem socorro, ai que tédio! Só esperei descer do veículo e chegar no hospital para nascer. Posso dizer que minha infância foi ótima, venho de uma família humilde e trabalhadora que sempre estava procurando dar aos filhos o que não conseguiram ter com os seus pais, que eram os estudos, também tinha toda a natureza e o tempo livre para brincar, chorar e aprontar, pois meus pais sempre deixaram eu livre para brincar, tomar banho de rio, subir em árvores curtindo minha infância, a coisas normais de todas as crianças do campo fazem. Aos 7 anos de idade fui estudar em uma escola da minha comunidade, onde faltavam lanches, matérias escolares, mesas e cadeiras.

Figura 1 - Mamãe e eu



Fonte: Desconhecido (nov/1989).

Não havia transporte escolar, andando cerca de 8 quilômetros a pé para ir à escola com uma professora trabalhando em sala multisseriada com cerca de 20-30 alunos, numa escola de pau a pique e telhado de palha. Quando passei para o 6º ano já tinha a escola bonita e com várias salas e professores para lecionarem em todas as turmas. Continuei estudando na minha comunidade até o 8º ano. Com tantas coisas boas na comunidade, em 2010 tive que deixar para trás e ir em buscar dos meus estudos, emigrando para Cavalcante-Goiás aos meus 15 anos de idade devido na comunidade não tinha estudos para me oferecer. Quando cheguei na cidade para estudar, sofri preconceito, discriminação por ser negra e ter vindo da zona rural e não sabia nada na visão dos alunos e professores da cidade. Como se não bastasse aos preconceitos e discriminações dos professores e alunos.

Em outubro de 2011 engravidei. Se não fosse com ajuda dos meus pais eu não teria conseguido terminar meus estudos em 2013. Eles foram babás da minha filha e tem me ajudando também na parte financeira para mim e para minha filha. Onde muitas das vezes deixaram de comer para me ajudar. Em 2014 nas trajetórias da vida voltei para minha comunidade e comecei a trabalhar como professora de contrato temporário no lugar de uma tia que estava de licença maternidade, dando aula do 6º ano ao 9º ano da segunda fase do ensino fundamental, onde tive muitas dificuldades por nunca ter lecionado uma aula na minha vida, onde foi como se tivesse caído de um paraquedas. No mesmo ano fiz o vestibular e passei no curso de licenciatura em educação do campo, na área de linguagem, na UnB, Planaltina DF. No ano de 2015, foi uma das coisas mais importante que aconteceu na minha vida, pois comecei a estudar na faculdade UnB Planaltina-DF, no curso de Licenciatura em Educação do Campo, na área de Linguagem e continuei trabalhando na minha comunidade como professora temporária, onde tive muitos obstáculos, deixando minha filha com minha mãe com apenas 2 anos de idade e além disso estava trabalhando na escola e o Estado não aceita a substituição branca (pessoa que substitui um professor sem ser o próprio regente). No entanto a gestão escolar fez vista grossa e pude cursar a universidade.

A Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC) é um curso maravilhoso de causar inveja nos demais colegas que não conseguiram ingressar eu como consegui, onde transformou o meu ser, me mostrando que a educação não é um mercado de trabalho, mas sim para a vida de cada indivíduo. Em setembro de 2019 conheci um

homem com o qual tudo parecia ser lindo e maravilhoso onde ele dizia que me amava e eu amava ele. Em março de 2020 engravidei dele, onde a minha vida mudou totalmente, pois tive uma gravidez de alto risco com minha pressão alta o tempo todo chegando a 19/09 o tempo todo, mas graças a Deus na hora do parto deu tudo certo e tive minha segunda filha de parto normal. A partir do nascimento da minha filha descobri várias traições dele, o que impossibilitou de continuarmos juntos, pois ele tinha várias mulheres inclusive a mim. Atualmente estou solteira e não pretendo arrumar ninguém por tão cedo, porque muitos homens hoje em dia só querem as mulheres para ser tipo escravas deles, para fazerem as obrigações diárias de casa e nada mais.

Durante os anos 2020 a 2022 lecionei na escola pela rede Estadual como professora mediadora de contrato temporário do Goiás Tec nas turmas da 1ª série até a 3ª série, onde em 2020 comecei na turma da 1ª série e finalizei com a mesma turma na 3ª série em 2022, ficando praticamente 3 anos como mediadora com os mesmos estudantes. O Goiás Tec é uma proposta do Governo do Estado de Goiás, Ronaldo Caiado, que possibilita levar o conhecimento ao aluno por meio do uso de tecnologia de ponta, e segue em ritmo acelerado no cumprimento de uma grande meta: universalizar o Ensino Médio, inclusive em locais de difícil acesso, como zona rural, comunidades quilombolas ou do município que possuem carências de profissionais habilitados, com vídeo-aulas via satélites online e com professor mediador mediando as aulas em sala de aula com os estudantes nas escolas, onde o professor mediador é o único que fica próximo dos educandos. Gostei muito de lecionar, no entanto, percebo a necessidade de aprofundar-me nas questões ambientais no âmbito da sustentabilidade do quilombo, principalmente porque faço parte dos processos da agricultura familiar da comunidade, aproveitando os frutos do cerrado, entre outros.

Atualmente estou na coordenação pedagógica, na rede Estadual de contrato temporário desde fevereiro de 2023 no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo e Extensões Nossa Senhora, Planalto e João de Deus. Gosto muito do meu trabalho, mas, no entanto, percebo a necessidade de aprofundar-me nas questões ambientais no âmbito da sustentabilidade do quilombo, principalmente porque faço parte dos processos da agricultura familiar da comunidade, aproveitando dos frutos do cerrado e entre outros.

Entrei no Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais a fim de me capacitar para aperfeiçoar os conhecimentos implícitos existente na comunidade, promovendo assim um melhor entendimento dos processos sustentáveis e saberes. Onde o Mestre em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais (MESPT) contribuirá ainda mais para minha comunidade, quanto ao ambiente escolar e comunitário. A maioria dos moradores da comunidade pegam os frutos dos cerrados para sua sustentabilidade diária, enquanto renda, catando os frutos para tirar polpas, fazerem doces para vender ou armazenar para comer no período que não tenha esses frutos. O Projeto de pesquisa remete o tema “O Jatobá do meu avô: sua importância para a cultura, resistência a formação de Jovens na Comunidade Kalunga do Vão do Moleque”. Com a sustentabilidade dos frutos do jatobá do Cerrado na Comunidade Vão do Moleque poder melhorar as questões ambientais na comunidade Vão do Moleque onde trabalho e moro, sou descendente de Kalunga (quilombolas) e sempre vivi na comunidade.

É preciso preservar e sustentar de forma correta nosso ambiente que é do cerrado. Ações irresponsáveis colocam em risco nosso bioma e a comunidade precisa ter orientação de um profissional para tirar seu sustento do bioma sem prejudicar a flora e a fauna, bem como os rios e córregos. Enfim, na iminência de ter entrado no Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povo e Territórios Tradicionais, surgiu da necessidade de falar sobre as mulheres que coletam frutos do cerrado na comunidade Vão do Moleque, através da geração passada com a história do fruto do jatobá do meu avô Aristides, visando contribuir para que essa coleta seja feita de forma sustentável e economicamente viável para essas mulheres. O desejo de continuar estudando também foi um dos motivos que me levou a me inscrever no curso de mestrado, pois através desse curso vou adquirir mais conhecimentos na área e com certeza poderei ajudar a comunidade, bem como meus familiares que dela fazem parte e também o ambiente escolar.

A comunidade e o ambiente escolar necessitam de conhecimentos sobre ações sustentáveis de subsistência com sustentabilidade e principalmente as mulheres que coletam os frutos do cerrado como o fruto do jatobá, sendo o fruto referencial da minha pesquisa. O MESPT trará não só um conhecimento profissional, mas para vida e é o que mais almejo no momento para ajudar meu povo munindo-me de conhecimento profissional sobre sustentabilidade.

Anseio finalizar o mestrado Profissional de Sustentabilidade, a fim de me capacitar para aperfeiçoar os conhecimentos implícitos existentes na comunidade, promovendo assim um melhor entendimento dos processos sustentáveis e saberes. Assim, inserida no Mestrado em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais (MESPT), posso contribuir ainda mais com minha comunidade, quanto ao ambiente escolar e comunitário. A maioria dos moradores da comunidade pegam os frutos do cerrado para suas sustentabilidades diárias, enquanto renda, catando os frutos para tirar polpas, fazerem doces para vender ou armazenar para comer no período que não tenha esses frutos.

O meu Projeto de Pesquisa remete à sustentabilidade de Frutos do Cerrado na Comunidade Vão do Moleque, de poder melhorar as questões ambientais na comunidade Vão do Moleque onde leciono e moro, sou descendentes de Kalunga (quilombolas) e sempre vivi na comunidade. É preciso preservar e sustentar de forma correta nosso ambiente que é do cerrado, ações irresponsáveis colocam em risco nosso bioma e a comunidade precisa ter orientação de um profissional para tirar seu sustento do bioma sem prejudicar a flora e fauna, bem como os rios e córregos. Enfim na iminência de poder cursar o Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a povo e Territórios Tradicionais, surgiu da necessidade de falar sobre as mulheres que coletam frutos do cerrado na comunidade Vão do Moleque, visando contribuir para que essa coleta seja feita de forma sustentável e economicamente viável para essas mulheres, o desejo de continuar estudando também foi um dos motivos que me levou a me inscrever no curso de mestrado, pois através desse curso vou adquirir mais conhecimentos na área e com certeza poderei ajudar a comunidade, bem como meus familiares que dela fazem parte e também o ambiente escolar.

A comunidade e o ambiente escolar necessitam de conhecimentos sobre ações sustentáveis de subsistência com sustentabilidade, principalmente as mulheres que coletam os frutos do cerrado. O MESPT trouxe não só um conhecimento profissional, mas também perspectivas para a vida e é o que mais almejo no momento para ajudar meu povo munindo-me de conhecimento profissional sobre sustentabilidade.

Introdução

Esta pesquisa busca caracterizar o jatobá do meu avô: sua importância para a cultura, resistência e formação de jovens na comunidade Kalunga do Vão do Moleque. A pesquisa inclui um parágrafo sobre a importância do jatobá para a comunidade, em especial para o senhor Aristides, meu avô.

A Comunidade Kalunga, especialmente a região conhecida como Vão do Moleque, é um lugar de grande importância cultural e histórica. Os Kalungas são descendentes de africanos escravizados que se refugiaram nas matas do Brasil, formando comunidades autônomas e preservando suas tradições. A Comunidade Kalunga, especialmente da região conhecida como Vão do Moleque, é um lugar de grande importância cultural e histórica. Os Kalungas são descendentes de africanos escravizados que se refugiaram nas matas do Brasil, formando comunidades autônomas e preservando suas tradições. Tais saberes-fazeres, constituídos pelos quilombolas para realizar as suas atividades no dia a dia, foram em parte aprendidos com os indígenas (Silva, 2013). Na ocupação do território, pessoas escravizadas e indígenas estabeleceram contato e trocas culturais. Para Silva (2013), eles aprenderam a preservar e respeitar a natureza, para que esses recursos pudessem ser utilizados pelas próximas gerações. Segundo Baiocchi (1999), o isolamento do povo Kalunga decorre da condição de “quilombo”, com fronteiras delimitadas que segue uma história e cultura peculiar” (p. 12). A agricultura familiar de subsistência é a principal fonte econômica, sendo comum a troca do excedente por produtos não típicos da comunidade: o sal e o café se caracterizando como base econômica não monetária (escambo) - hoje em declínio dentro do quilombo

A comunidade Vão do Moleque está situada na Chapada dos Veadeiros, em Goiás. É uma área com uma beleza natural impressionante, caracterizada por montanhas, cachoeiras e rica biodiversidade. A cultura e tradições mantêm vivas suas tradições por meio de festas, danças, práticas agrícolas e culinária típica. Essas expressões culturais são fundamentais para a identidade Kalunga. Para Silva (2013), os povos de comunidades tradicionais existentes no território brasileiro vêm sofrendo ameaças na vida pessoal, social e cultural, pois existe um processo de invisibilização e afronta aos seus direitos mais básicos. Isso se reflete, por falta de políticas públicas efetivas para as comunidades quilombolas.

As comunidades Kalungas têm um profundo respeito pela natureza e utilizam os recursos naturais de maneira sustentável. A agricultura familiar é uma prática comum, com o cultivo de produtos típicos da região. Contudo, a comunidade enfrenta desafios relacionados à luta por reconhecimento legal de suas terras. O processo de titulação é crucial para garantir a preservação do modo de vida Kalunga.

Atualmente, o bioma Cerrado enfrenta sérios desafios devido à expansão do agronegócio em larga escala no Brasil, especialmente com os monocultivos de soja, cana-de-açúcar e eucalipto. Essas práticas agrícolas promovem transformações profundas nas paisagens locais, afetando não apenas a biodiversidade, mas também as comunidades tradicionais que habitam a região, incluindo indígenas, quilombolas e camponeses.

O conhecimento ancestral dos Kalungas sobre as plantas reflete uma profunda conexão com a natureza e suas práticas tradicionais. Os Kalungas são uma comunidade negra, em situação rural, que mantém uma profunda relação com a terra, perpassada pela ancestralidade e o isolamento (UNGARELLI, 2009). A relação dos Kalunga com o jatobá é marcada pela sustentabilidade. A comunidade pratica o uso responsável dos recursos naturais, garantindo que a exploração da árvore não comprometa sua sobrevivência nem a saúde do ecossistema ao seu redor. Essa abordagem respeitosa reforça a importância do jatobá não apenas como recurso econômico, mas também como um símbolo da identidade cultural dos Kalunga.

O jatobá é valorizado principalmente por seus frutos, que são consumidos pela comunidade em diversas preparações culinárias. Além de serem uma fonte de alimento, as folhas e cascas da árvore têm propriedades medicinais, sendo utilizadas na medicina popular para tratar diferentes condições de saúde.

A pesquisa justifica-se devido à necessidade de explanar o tema, assegurando aos moradores os seus direitos de fala e de expressão.

Espera-se que este trabalho venha contribuir com a história da comunidade Kalunga Vão do Moleque referente a algumas formas de utilização do jatobá, e sirva para conscientizar as pessoas sobre a importância que esta árvore possui não somente para esta comunidade, mas também para todas as comunidades que possam utilizar dos seus benefícios. Desse modo, espera-se que essa pesquisa possa contribuir de alguma forma com a prática e os saberes da comunidade sobre o jatobá. A pesquisa foi baseada nos estudos de Silva (2013), BAIOCCHI, 1999; UNGARELLI,

2009; entre outros autores. A pesquisa justifica-se devido à necessidade de explicar o tema, assegurando aos moradores os seus direitos de fala e de expressão.

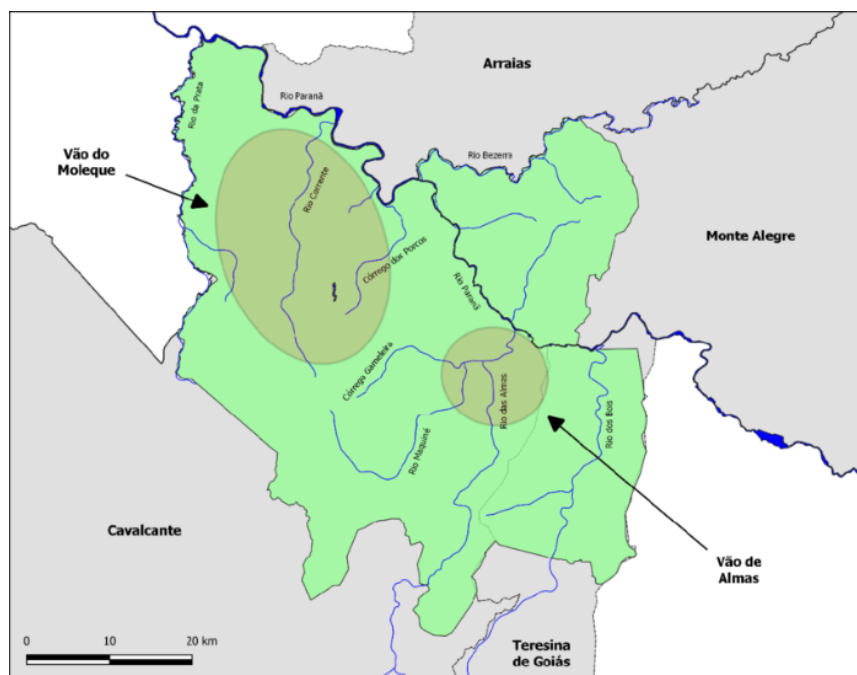
Comunidade Vão do Moleque

A comunidade Kalunga do Vão do Moleque, situada nas serranias de Goiás, é um exemplo de resistência cultural e identidade quilombola. Reconhecida por sua rica história e tradições ancestrais e uma conexão profunda com a natureza. As comunidades quilombolas Kalunga se originaram de homens e mulheres descendentes de escravizados africanos fugidos do cativeiro que se organizaram em quilombos localizados na região norte de Goiás, sendo toda essa área reconhecida oficialmente em 1999 como Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, que abriga o patrimônio histórico e cultural brasileiro” (BRASIL, 2001, p. 14).

Os Kalunga são descendentes de africanos que se refugiaram nas matas durante o período colonial, buscando liberdade e autonomia. O Vão do Moleque é um lugar onde essa luta pela liberdade se transforma em cultura viva, manifestada nas práticas cotidianas, nas festividades e na convivência comunitária. A comunidade é marcada por sua organização social, que valoriza a solidariedade e o respeito mútuo

Como relata Maria Aparecida (2024): *“De acordo com o que os mais velhos contam a comunidade surgiu depois da fuga dos escravos da mineradora de ouro que havia na cidade de Cavalcante, com a ajuda dos índios que viviam na região dos chamados compadres), que os ensinaram sobre a fauna e flora da região, como plantar, fazer remédios, artesanatos om o jatobá, caçar, fazer casas e os melhores lugares para se esconder. Até cerca de 50 anos atrás eles ainda viviam por lá. Mas depois foram sumindo. Até hoje não se sabe ao certo o que aconteceu com eles”.*

Figura 2 - Mapa do Vão do Moleque



Fonte: https://www.researchgate.net/figure/ao-de-Almas-Vao-do-Moleque-and-other-areas-in-Kalunga-5_fig3_339150124 Acessado: out/2024.

Uma das características mais marcantes do Vão do Moleque é sua diversidade cultural. A música, a dança e a culinária refletem a influência africana e as tradições locais. As festas populares são momentos de celebração, onde os moradores se reúnem para dançar ao som do tambor e compartilhar pratos típicos, como o angu e o frango com quiabo. Essas manifestações culturais são fundamentais para a identidade dos Kalunga e para a transmissão de saberes entre as gerações.

O Kalunga foi se estendendo pelas serras do Rio Paranã em suas encostas e seus vales, que os moradores chamam de vãos. Como vivem em propriedades mais ou menos isoladas, as famílias se distribuíam com largueza por aquelas terras. Hoje eles ocupam um vasto território que abrange parte de três municípios do estado de Goiás: Cavalcante, Monte Alegre e Teresinha de Goiás. Nesse território existem quatro núcleos principais de população: a região da contenda e do Vão do Calunga, o Vão de Almas, o Vão do Moleque e o antigo Ribeirdos Bois. (BRASIL, 2001. p. 30).

A relação com a natureza é também um pilar da vida no Vão do Moleque. Os moradores praticam a agricultura de subsistência, cultivando produtos como milho, feijão e hortaliças. Essa prática não apenas garante a alimentação da comunidade, mas também fortalece os laços com o território. O conhecimento sobre as plantas medicinais e os ciclos da natureza é transmitido de geração para geração, evidenciando uma sabedoria ancestral que valoriza a sustentabilidade.

O jatobá, uma árvore nativa da região, possui especial importância para os Kalunga. Seus frutos são utilizados na alimentação e suas madeiras na construção de casas e utensílios. O respeito pelo jatobá reflete uma visão holística da relação entre homem e natureza, onde cada elemento tem seu valor e função.

Entretanto, a comunidade enfrenta desafios contemporâneos, como a luta pela regularização fundiária e o reconhecimento de seus direitos territoriais. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) tem desempenhado um papel importante na proteção das práticas culturais dos Kalunga, promovendo iniciativas que visam preservar suas tradições e fortalecer sua identidade.

A etnografia caracteriza-se pela descrição ou reconstrução de mundos culturais originais de pequenos grupos, para fazer registro detalhado de fenômenos singulares, a fim de recriar as crenças, descrever práticas e artefatos, revelar comportamentos, interpretar os significados e as ocorrências nas interações sociais entre os membros do grupo em estudo (CHIZZOTTI, 2008, p.71).

Os jovens da comunidade têm se mostrado cada vez mais engajados na preservação de sua cultura. Iniciativas como grupos de dança e oficinas de culinária têm surgido como formas de manter vivas as tradições enquanto se adaptam ao mundo moderno. Essa busca por equilíbrio entre tradição e inovação é fundamental para garantir que os saberes ancestrais não se percam.

“Grandes áreas se aproximam mais de um conceito de quilombo unificado, pois apresentam grupos familiares próximos, trocas econômicas e compartilham o mesmo ambiente natural. Contudo, todas elas estão unidas pelo histórico de resistência e discriminação que as populações negras sofreram nos últimos séculos e que

ainda sofrem no meio rural nos dias de hoje” (FERNANDES, 2014, p. 25).

A luta dos Kalunga do Vão do Moleque é um exemplo inspirador de resistência cultural. Através da valorização de suas raízes, eles reafirmam sua identidade em um mundo em constante mudança. A comunidade continua a ser um espaço onde a história se entrelaça com o presente, criando um futuro pautado pelo respeito à diversidade cultural.

Culturas são sistemas (de padrões de comportamentos socialmente transmitidos) que servem para adaptar as comunidades humanas aos seus embasamentos teóricos biológicos. Esse modo de vida das comunidades inclui tecnologias e modos de organização econômica, padrões de estabelecimento, de agrupamento social e organização política, crenças e práticas religiosas e assim por diante. (LARAIA, 2009, p. 59).

A comunidade Kalunga do Vão do Moleque, localizada no estado de Goiás, é uma das várias comunidades quilombolas que compõem o território Kalunga. A população do Vão do Moleque é composta por descendentes de africanos que se refugiaram nas matas para escapar da escravidão. Atualmente, a comunidade é formada por aproximadamente 300 a 400 pessoas, que mantêm viva a cultura Kalunga por meio de suas tradições, festas, práticas agrícolas e modos de vida.

O território do Vão do Moleque abrange áreas montanhosas e vales, com vegetação típica do cerrado brasileiro. Essa geografia rica em recursos naturais fornece à comunidade tudo o que precisam para a agricultura de subsistência. A delimitação do território Kalunga tem sido um tema central durante as lutas da comunidade.

Busca-se com essa pesquisa, caracterizar a história e as raízes do fruto jatobá no cotidiano da comunidade Vão do Moleque (GO), tendo em vista conhecer a relação dos moradores e o fruto e as histórias da comunidade.

Objetivo geral

O objetivo geral é analisar as experiências do Sr. Aristides frente ao jatobá e registrar os benefícios que o fruto tem proporcionado para a comunidade quilombola Kalunga Vão do Moleque ao longo de sua história.

Objetivos específicos:

- Evidenciar a história e a sua relevância para o senhor Aristides; Geração passada.
- Ressaltar a importância do passado para o futuro com o uso e a preservação do jatobá. Geração presente.
- Compreender a importância do jatobá para a comunidade. Geração futura.

Esta dissertação está dividida em introdução sobre a temática, uma apresentação do referencial teórico, dialogando com diferentes autores sobre a importância do jatobá e todo o seu contexto, metodologia para nortear a abordagem trabalhada, com os objetivos a serem alcançados.

Metodologia

Este tópico aborda a metodologia de pesquisa de natureza exploratória e qualitativa, visa analisar o jatobá e seus impactos na vida dos moradores da comunidade do Vão do Moleque.

Este trabalho de pesquisa buscou identificar e descrever as memórias, histórias e os saberes-fazeres associados ao fruto do jatobá na comunidade Vão do Moleque. Esse tipo de pesquisa é explicado por Gil (2010, p. 10) da seguinte maneira:

A pesquisa exploratória tem como propósito identificar fatores que determinam ou contribuem para a ocorrência de fenômenos. Estas pesquisas são as que mais aprofundam o conhecimento da realidade, pois têm como finalidade explicar a razão, o porquê das coisas. Por isso mesmo, constitui o tipo mais complexo e delicado de pesquisa, já que o risco de cometer erros eleva-se consideravelmente.

Toda pesquisa tem como finalidade retratar a realidade do objeto pesquisado. Nesse sentido, a pesquisa explicativa é realizada como forma de conectar as ideias e objetivos estudados, no caso o jatobá do meu avô: sua importância para a cultura, resistência e formação de jovens na comunidade Kalunga do Vão do Moleque.

Segundo Marconi e Lakatos (2003) a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores, atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. Segundo Creswell (2007, p.46):

Na pesquisa qualitativa, os investigadores usam a literatura de maneira consistente com as suposições de aprendizado do participante, e não para prescrever as questões que precisam ser respondidas sob o ponto de vista do pesquisador. Uma das principais razões para conduzir um estudo qualitativo é que o estudo é exploratório. Isso significa que ainda não foi escrita muita coisa sobre o tópico ou sobre a população em estudo, e o pesquisador tenta ouvir os participantes e construir um entendimento baseado nas ideias deles.

Sendo assim, a utilização do método bibliográfico também é de suma importância. Esse tipo de pesquisa é definido por Gil (2010, p. 29) como segue:

A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado. Tradicionalmente, esta modalidade de pesquisa inclui material impresso, como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos. Todavia, em virtude da disseminação de novos formatos de informação, estas pesquisas passaram a incluir outros tipos de fontes, como discos, fitas magnéticas, CDs, bem como o material disponibilizado pela Internet.

A pesquisa de forma qualitativa procura averiguar os marcos do jatobá na comunidade e sua importância para a região através da pesquisa de campo e observações da comunidade. Esse modelo de pesquisa permite que o pesquisador tenha uma abrangência de recursos ricos em detalhes, como os materiais utilizados na pesquisa. No primeiro momento da pesquisa foi utilizado um roteiro de entrevistas. O primeiro a ser entrevistado foi meu avô Aristides dos Santos Rosa, seguido pelas mulheres da comunidade, incluindo minha mãe Maria Delice dos Santos Rosa, Eva Dos Santos Oliveira e Ana Aparecida Francisco da Conceição e, por fim, os jovens da comunidade, Ana Carla Dos Santos e Ianara Francisco Coutinho.

Ressaltando o gênero da pesquisa, é de suma importância a utilização da observação, pois está diretamente vinculado à vida e à qualidade que cada uma pode levar e como reflete na comunidade, seja de modo econômico ou cultural.

As entrevistas de história oral são tomadas como fontes para a compreensão do passado, ao lado de documentos escritos e de registros fotográficos.

Caracterizam-se por serem produzidas a partir de um estímulo, pois o pesquisador procura os entrevistados e lhes faz perguntas relativas ao tema investigado. Esse modelo de pesquisa permite que o pesquisador tenha uma abrangência de recursos ricos em detalhes, como os materiais utilizados na pesquisa.

Durante as entrevistas buscou-se extrair da fala das pessoas elementos que pudessem elucidar sobre como os Kalunga da comunidade Vão do Moleque se relacionam com o Cerrado, e assim buscar a compreensão de como as práticas cotidianas destes povos tradicionais influenciam na conservação da biodiversidade do Cerrado. As conversas foram direcionadas à história de vida das pessoas, de modo a facilitar a fluidez dos assuntos de interesse da pesquisa. Ao falar de sua vida, o Kalunga fala do Cerrado e nesta fala não se distingue claramente o que separa a diversidade biológica da cultural, este é o motivo pelo qual se focaliza também na história de vida das pessoas das comunidades Kalunga em tela.

No tocante aos instrumentos de coleta dos dados, foram utilizados três roteiros semiestruturado de entrevistas referindo-se ao presente, passado e futuro, mediante consentimento dos interlocutores do estudo. Os roteiros estão disponíveis no Apêndice.

A entrevista, tendo um roteiro como base serve para nortear o questionário. Ela consiste em conhecer o vínculo da comunidade com o jatobá e a história do meu avô. Conforme Martins Junior (2013, p. 140):

Muitas pesquisas exploratórias ou descritivas se valem de documentos, tais como regulamentos, estatutos, regimentos, atas, cartas e outros, visando coletar as informações necessárias. A análise desses documentos deve ser feita com a utilização de procedimentos indutivos e dedutivos peculiares a este tipo de interpretação.

As entrevistas foram feitas em um primeiro momento com meu avô e com os moradores locais, com um diálogo inicial, a fim de conhecê-los e saber sobre a realidade de cada uma, para que a pesquisa fosse realizada da melhor maneira. “O processo de análise de dados consiste em extrair sentido dos dados de texto e imagem” (Creswell, 2007, p.194). As respostas dos questionários e a interpretação feita pelos alunos foram analisados pela pesquisadora de forma minuciosa.

Também foi realizada ação com estudantes no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo.

Os dados dessa pesquisa foram coletados com o Sr. Aristides, meu avô, o qual representa a geração passada, com três mulheres, Delice, Parecida e Eva, representando a geração presente, e Ianara e Ana Carla, representando a geração futura.

Após a aplicação do questionário, passamos a realizar as observações da prática do jatobá na vivência da comunidade. “O processo de análise de dados consiste em extrair sentido dos dados dos questionários e das observações” (Creswell, 2007, p.194). As respostas dos questionários e a interpretação feita pelos entrevistados, serão analisados pela pesquisadora de forma minuciosa. No gráfico a seguir, observa-se a importância do fruto.

Capítulo 1 - Memórias e histórias

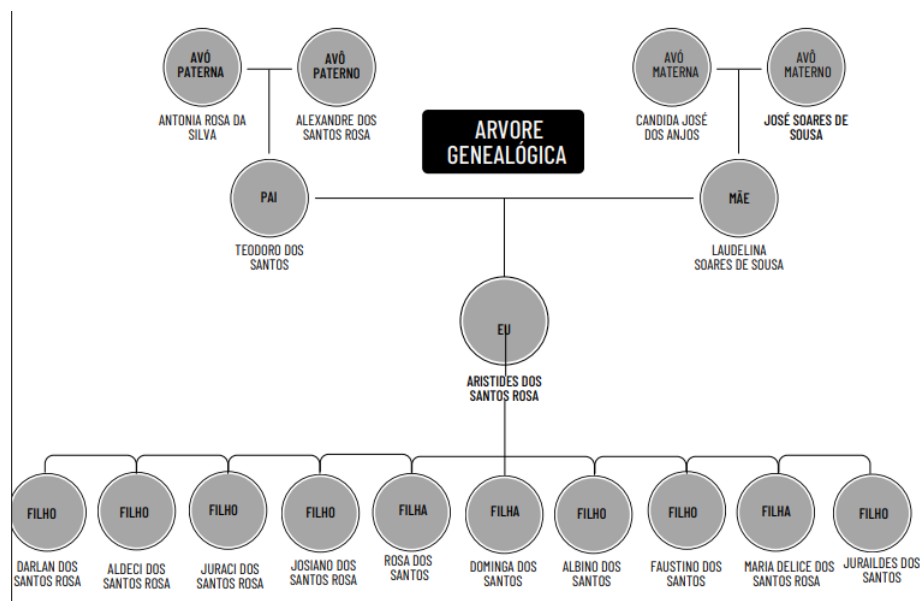
“Antes comia o que plantava, e o dicomer era muito difícil pois também dependíamos da chuva para ganharmos a roça e onde mesmo assim ganhando a roça faltava muitas coisas para a comida na nossa mesa. A parte boa era porque era comida saudável o que comíamos, onde parece que as pessoas não tinham doenças como hoje” (Aristide dos Santos Rosa, 2024). Sobre o passado e as dificuldades que ali viviam, dicomer para os quilombolas significa o que comer.

Meu avô, Aristides dos Santos Rosa, nasceu no dia 10 de agosto de 1945, no município de Cavalcante, no estado de Goiás, em um lugar chamado Retiro, na Comunidade Vão do Moleque, que fica próxima ao lugar em que eu, Marinez Rosa Costa Serafim, resido. Meu avô foi criado no município de Arraias, localizado no estado de Tocantins, na fazenda Coral Velho, onde o pai dele tinha uma casa.

Casou-se no ano de 1965 com minha avó Cassimira de Aquino Soares, que não está mais entre nós. Logo após 10 anos de casamento com sua esposa, meu avô retornou para o lugar do seu nascimento, na comunidade Vão do Moleque, na fazenda Taboca, onde reside até atualmente. *“Fui criado no município de Arraias, que fica localizado no estado de Tocantins, na fazenda Curral Velho, onde meu pai tinha uma casa. Casei no ano de 1965 com minha esposa, Cassimira de Aquino Soares, que não está mais entre nós. Logo após 10 anos de casamento com minha esposa, retornei para o lugar do meu nascimento na comunidade Vão do Moleque, na fazenda Taboca, onde resido até nos dias atuais.*

Com sua esposa ele teve 10 filhos: Josiano, Rosa, Domingas, Faustino, Decy, Juracy, Juraildes, Darlan, Albino, e minha mãe Maria Delice. Somente o filho mais novo Darlan nasceu na cidade, todos os restantes são nascidos pelas parteiras da comunidade. Na figura a seguir apresentamos a árvore genealógica da família do meu avô Aristides.

Figura 3 - Árvore genealógica da família do Sr. Aristides dos Santos Rosa.



Fonte: Autora da pesquisa. Out/2024

Segundo relatos do meu avô, ele não teve uma vida fácil na sua adolescência, pois veio de uma família humilde, com 10 irmãos incluindo ele, onde muitas vezes passava fome por falta de dinheiro para comprar alimentos e roupas. Até os 12 anos de idade andava pelado por falta de pano (tecido) para fazer roupas, ou pelo difícil acesso à cidade.

Naquela época meu avô e seu pai frequentavam as cidades de Formosa de Goiás e Barreiras na Bahia, onde tinham que enfrentar uma viagem que durava praticamente duas semanas, sendo uma semana para ir e mais uma semana para voltar. A viagem tinha por objetivo comprar sal e tecidos para confecção das roupas, itens esses que eram difíceis de encontrar. Os demais alimentos eram produzidos na roça. Arroz, feijão, mandioca, milho, abóbora e batata doce eram os produtos mais produzidos naquela época. Para temperar a comida, não se utilizava óleo que era extraído da soja, mas usava banha de porco criado na própria comunidade ou óleo de coco indaiá.

O acesso à cidade era feito a pé ou a cavalo, gastando dois dias para chegar à cidade, dormindo no mato, passando fome, sede e perigo dos animais silvestres da região, como a onça. Enquanto isso, a família que ficava na casa à espera da volta da cidade com o sal e os panos para fazer roupas, sem sal para temperar a comida,

comiam a comida sem sal mesmo, ou viviam do jatobá do campo, que era usado para fazer bolo, comer com leite ou até mesmo somente o fruto.

mandioca, milho, feijão, abóbora, melancia, melão, cana de açúcar entre outros), as caças de animais da região e algumas trocas que conseguiam fazer raramente que era o sal” (lanara, 2024).

Quando se planta jatobá, os membros da comunidade não apenas obtêm frutos para consumo, mas também fortalecem sua autonomia alimentar. Isso significa que eles podem reduzir a dependência de produtos industrializados ou importados, promovendo uma dieta mais rica e variada. Os frutos do jatobá podem ser consumidos *in natura* ou utilizados em receitas tradicionais, proporcionando sabor e nutrição. Segundo o sistema de informação sobre a biodiversidade brasileira o cultivo do jatobá pode ser feito de forma sustentável e envolve algumas etapas importantes, como:

- **Escolha do Local:** O jatobá se desenvolve melhor em solos bem drenados, ricos em matéria orgânica e em áreas com boa luminosidade. Ele é adaptável, mas prefere climas tropicais e subtropicais.
- **Sementeira:** As sementes do jatobá podem ser coletadas dos frutos maduros. É importante deixá-las secar um pouco antes do plantio. Muitas vezes, as sementes são colocadas em viveiros para germinação, onde ficam protegidas até que se tornem mudas robustas.
- **Plantio:** As mudas podem ser transplantadas para o solo definitivo quando atingem cerca de 30 cm de altura, geralmente entre 6 meses a 1 ano após a germinação. O espaçamento entre as árvores deve ser considerado, pois o jatobá pode crescer bastante.
- **Cuidados Durante o Crescimento:** As mudas precisam de cuidados regulares, como irrigação nos períodos secos e controle de ervas daninhas. É importante garantir que as árvores tenham espaço para se desenvolverem sem competição excessiva.
- **Manejo Sustentável:** Para garantir a sustentabilidade do cultivo, é fundamental evitar o uso excessivo de fertilizantes químicos e pesticidas, optando por práticas orgânicas sempre que possível. O manejo agroflorestal, integrando o jatobá a outras culturas, pode ser uma boa prática.
- **Colheita:** Os frutos do jatobá começam a amadurecer geralmente entre 5 a 10 anos após o plantio. A colheita deve ser feita com cuidado para não danificar a árvore e garantir que os frutos sejam coletados no momento certo.

Cultivar jatobá não só oferece uma fonte de alimento nutritivo, mas também contribui para a preservação da biodiversidade local e o fortalecimento das práticas culturais e tradicionais das comunidades. “A cultura Kalunga guarda em suas raízes uma profunda relação com ciclos de plantios e colheitas” (FERNANDES, 2014, p. 42).

As mulheres muitas vezes desempenham um papel fundamental no extrativismo, contribuindo para a coleta e o processamento dos recursos naturais. Elas estão envolvidas na seleção, limpeza e preparo dos produtos coletados, além de desempenharem funções importantes na comercialização desses itens. Os homens por sua vez trabalham ativamente no extrativismo, auxiliando na coleta de recursos naturais, na manutenção das áreas de coleta e no transporte dos produtos até os locais de processamento ou comercialização.

O jatobá e suas propriedades e usos têm grande importância para as mulheres nas comunidades tradicionais, como, por exemplo:

Alimentação: O fruto do jatobá é comestível e rico em nutrientes. As mulheres muitas vezes são responsáveis pela coleta e preparo dos alimentos, e o jatobá pode ser uma fonte importante de vitaminas e minerais para as famílias.

Medicinal: A casca e as folhas do jatobá têm propriedades medicinais conhecidas. Muitas mulheres utilizam essas partes da planta na medicina tradicional para tratar diversas enfermidades, como problemas respiratórios e digestivos.

Artesanato: O jatobá é uma fonte de matéria-prima para a produção de artesanato. As mulheres podem utilizar a madeira da árvore para criar objetos decorativos, utensílios e instrumentos musicais, promovendo a cultura local e gerando renda.

Fortalecimento da identidade cultural: O uso do jatobá nas práticas tradicionais ajuda a fortalecer a identidade cultural das comunidades, especialmente entre as mulheres que mantêm vivas as práticas ancestrais de uso dos recursos naturais.

Empoderamento econômico: Ao extrair e comercializar produtos derivados do jatobá, as mulheres podem ter uma fonte de renda própria, contribuindo para sua autonomia financeira e empoderamento dentro da comunidade.

Sustentabilidade: A coleta sustentável do jatobá promove a conservação ambiental. As mulheres, como guardiãs do conhecimento sobre o uso dos recursos naturais, desempenham um papel crucial na preservação das práticas sustentáveis que garantem a continuidade desses recursos para futuras gerações. Assim, o jatobá não é apenas uma árvore importante do ponto de vista ecológico, mas também um recurso vital que impacta positivamente a vida das mulheres nas comunidades onde ele é encontrado, promovendo saúde, cultura, economia e sustentabilidade.

1.1 O extrativismo do jatobá

O extrativismo é uma atividade econômica que envolve a coleta e exploração de recursos naturais, sem a necessidade de cultivo ou produção. Essa prática é comum em comunidades que dependem da natureza para sua subsistência, como as que vivem em florestas, rios e mares. O extrativismo pode ser dividido em duas categorias principais: o extrativismo vegetal, que inclui a coleta de frutas, castanhas, resinas e plantas medicinais; e o extrativismo animal, que envolve a pesca e a caça. Embora seja uma atividade tradicional e sustentável quando realizada de forma consciente, o extrativismo enfrenta desafios como a exploração predatória e a degradação ambiental.

A preservação dos ecossistemas é fundamental para garantir a continuidade dessa prática e a sobrevivência das comunidades que dela dependem. Além disso, o extrativismo pode contribuir para a conservação ambiental, promovendo o uso sustentável dos recursos naturais.

O extrativismo do jatobá é uma prática que envolve a coleta dos frutos e da madeira dessa árvore, que é nativa de várias regiões do Brasil, especialmente em áreas de cerrado e florestas tropicais. O *jatobá* (*Hymenaea courbaril*) é conhecido por sua madeira de alta qualidade e durabilidade, sendo amplamente utilizada na construção civil e na fabricação de móveis (Quadro 1).

Os frutos do jatobá são grandes vagens que contêm sementes envoltas por uma polpa doce e nutritiva. Essa polpa é comestível e pode ser consumida in natura ou utilizada em diversas receitas, como sucos e doces. O extrativismo dos frutos é uma atividade importante para muitas comunidades locais, pois proporciona uma fonte de alimento e renda.

A coleta do jatobá deve ser feita de forma sustentável para garantir que a árvore não seja ameaçada. É essencial respeitar os ciclos naturais de frutificação e evitar a derrubada indiscriminada das árvores para preservar as populações existentes. A prática consciente do extrativismo do jatobá contribui para a conservação da biodiversidade e o fortalecimento das economias locais.

Além de seu valor econômico, o jatobá possui significado cultural para muitas comunidades, que utilizam suas madeiras para construções tradicionais e em rituais. Desde o plantio a colheita, na figura mostra a Maria Delice dos Santos Rosa descascando jatobá. A preservação dessa árvore é, portanto, essencial não apenas para a sustentabilidade ambiental, mas também para a manutenção da identidade cultural dessas comunidades.

Quadro 1 - Características do Jatobá

Aspectos	Descrição
Espécie	Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i>)
Recursos Extraídos	Frutos e madeira
Método de coleta	Coleta manual dos frutos; manejo sustentável.
Uso do fruto	Consumo in natura, sucos, doces e farinha.
Uso da madeira	Construção civil, móveis, artesanato.
Sustentabilidade	Coleta deve ser realizada de forma consciente para evitar a exploração excessiva
Importância cultural	Significado para comunidades locais; uso em rituais e tradições

Fonte: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1140090/1/Especies-Arboreas-Brasileiras-vol-1-Jatoba.pdf> acessado: 10 de dez. 2024

Figura 4 - Pé de jatobá.



Fonte: Autora da pesquisa (jan/2024).

Figura 5 - Maria Delice dos Santos Rosa descascando jatobá



Fonte: Autora da pesquisa (Jan/2024).

1.2 O jatobá do seu Aristides

A relação do meu Avô, Aristides, com o jatobá é uma história antiga, naquele período era muito difícil o acesso na comunidade, ir e voltar, alimentação, roupa, escolas, tudo difícil. Somos uma comunidade em que há muitos descendentes de escravos, que se refugiou na comunidade escondendo dos cativeiros e dos capitães, onde sobrevivia da natureza como dos frutos do jatobá do campo ou da mata e dos alimentos plantados na roça de toco, como arroz, feijão, abóbora, mandioca, milho. O Sr. Aristides tem em suas memórias as histórias dos escravos, da vida difícil e dos trabalhos árduos.

Nas rodas de conversas, as lembranças são alcançadas em seus relatos. Toda a família se alimentava com o fruto do jatobá, sendo uns dos seus alimentos principais nas refeições, principalmente no café da manhã devido ao jatobá ser forte e poderia trabalhar ou talvez passar o dia todo com o fruto, por ser forte e poder saciar a fome.

Figura 6 - Casa e jatobá do Sr. Aristides.



Fonte: Autora da pesquisa (Jan/2024).

Segundo o meu avô o jatobá foi muito importante para a sua sobrevivência e da sua família na comunidade naquela época em que tudo era difícil. Não tinha acesso a alimentos e onde todos sobreviviam dos alimentos plantadas por ele e sua família, como arroz, feijão, abóbora, mandioca, milho e dos frutos do cerrado como jatobá do campo, principalmente devido a ser mais saboroso e poder comer a fruta apenas quebrando ou retirando a farinha, quebrando o caroço, socando no pilão, passando na peneira e colocando no sol para secar, podendo comer com leite, fazer bolo, beiju e entre outros. A farinha do jatobá abordado pelo meu avô Aristides era colocada no sol para secar para não estragar, pois na época não tinham geladeira para guardar.

Tanto o jatobá do campo como o da mata estão presentes na Comunidade do Vão do Moleque. Os jatobás presentes são da natureza, até o momento não existe nenhum plantado pelo ser humano, inclusive um que tem no terreiro da casa do meu avô foi nascido pela natureza e não plantado pelo meu avô. Naquela época o fruto do jatobá era apenas para o consumo do meu avô e família, por não ter saída para vendas e precisar do fruto para a sobrevivência da família, enquanto hoje as mulheres da comunidade, como a sua filha Maria Delice Dos Santos, que é minha mãe, já usa o fruto do jatobá para tirar suas rendas no dia a dia. Em relação ao pé de jatobá na casa do meu avô foi nascido naquele local; tanto o jatobá do campo como o da mata estão presentes em abundância no cerrado da comunidade. Além dos seres humanos comerem e utilizarem o fruto do jatobá, os animais também se alimentam dos frutos.

Figura 7 - Sr. Aristides dos Santos Rosa.



Fonte: Autora da pesquisa (Fev/2024).

Capítulo 2 - A importância do jatobá para as mulheres da comunidade

Segundo a tradição do meu avô, como parte de sua alimentação, minha avó Cassimira, com a ajuda de seus familiares, começaram a produção e comercialização dos alimentos feitos com o jatobá e está ativo até os dias de hoje. “Além de contribuir para a sobrevivência das comunidades, muitas vezes esses produtos ajudam na geração de renda para os agroextrativistas” Aristides.

O jatobá do campo é um dos frutos mais utilizados na comunidade Vão do Moleque, como um dos alimentos principais do meu avô, pois além de comer o fruto puro, tirava o fubá do jatobá, socando no pilão para fazer bolo, beiju e comer com leite, que é uma delícia. As comidas feitas pela família são comercializadas na região, sendo uma fonte de sustento tanto na alimentação quanto financeiramente. Do jatobá são feitos bolos, pães, bolachas, doce, farinha, fubá, e vários alimentos para a subsistência e para a comercialização.

Figura 8 - Jatobá do campo



Fonte: Autora da pesquisa (Jan/2024).

2.1 Espécies de jatobá

Conhecido pelos biólogos pelo nome científico *Hymenaea courbaril*, o jatobá é uma árvore frutífera da qual surgem frutos de casca dura, e é conhecida por diferentes nomes, a depender da região: *Jatobeiro*; *Jataí-do-campo*; *Jataí-de-piauí*; *Jatobá-capão*; *Jatobá-do-cerrado*; *Jatobé-da-serra*; *Jatobá-de-casca-fina*; *Jatobeira*; *Jitaé*; *Jutaí*; *Jutaicica*.

Figura 9 - Fruto do Jatobá



Fonte: autora da pesquisa (jan/2024).

O jatobá é um tipo de madeira muito resistente à umidade e ao apodrecimento, sendo completamente impermeável que, mesmo sendo tão robusta, costuma ser fácil de trabalhar e pode ser utilizada na construção de casas ou elaboração de móveis. O jatobá possui uma lista de benefícios por se tratar de uma fruta com grande quantidade de nutrientes, como vitaminas, minerais e fibras, agindo também como um poderoso anti-inflamatório. Dentre vários benefícios para a saúde, o jatobá é rico em vitaminas A e C, em Potássio, Magnésio, Manganês, e em fibras solúveis e insolúveis. No quadro 2 é apresentada a composição nutricional completa do jatobá.

Quadro 2 - Composição nutricional do jatobá.

Componente	Valor por 100 g
Calorias	248 kcal
Proteína	5,65 g
Gorduras	2,53 g
Carboidratos	76,23 g
Fibra alimentar	51 g
Cálcio	40 mg
Cobre	3,9 mg
Potássio	1533 mg
Magnésio	117 mg
Manganês	12,8 mg
Sódio	1 mg
Fósforo	32 mg
Zinco	17,98 mg
Vitamina A RAE	87 mcg
Vitamina A RE	173 mcg
Niacina	0,237 mg
Vitamina B6	0,028 mg
Vitamina C	83,05 mg
Folato	27 mcg

Fonte: <https://ala-bie.sibbr.gov.br/ala-bie/species/221145>. Acessado: fev/2024.

Sobre o que havia para comer e as dificuldades, Maria Delice comenta: *“Não era muito fácil não, o dicomer era beiju de coco, milho, farinha de mandioca, beiju de milho, beiju de jatobá, o óleo era de coco, leite de coco, óleo de coco. Onde a única coisa que comprava na cidade era o sal, porque tudo produzia na comunidade devido não ter como ir à cidade comprar e também por falta de dinheiro, então produzia na comunidade para não passar fome. Também muitas das vezes trocavam os alimentos que tínhamos com os vizinhos por outros que não tínhamos e fomos levando a vida”*.

Para Chiles (2018, p. 18), “os alimentos básicos que compõem este dicomer ainda saem das roças, hortas, dos quintais e da natureza. As espécies e variedades escolhidas para o plantio de cada safra são influenciadas por esta comida”.

Capítulo 3 - O jatobá para os jovens da Comunidade Vão do Moleque

Os adolescentes ainda não possuem a orientação para a produção familiar e manuseio do jatobá. Partindo desta premissa, eu (Marinez), minha mãe Maria Delice dos Santos Rosa, minha tia, levamos esse trabalho às escolas. Ionora (agost.2024), *“O manejo do Jatobá está passando de geração a geração para que as futuras gerações possam usar o que aprenderam para utilização de todas as maneiras possíveis do jatobá e possam utilizar para seu sustento ou venda de produtos feitos deles e também para preservação da espécie para outras gerações. Hoje em dia minha mãe faz a coleta e manejo do jatobá, ajudo quando estou lá na época de colher. Ela faz a farinha e usa em biscoitos, bolos, pães e garrafadas quando participa de feiras ela vende os produtos”*.

Figura 10 - Troca de saberes com os os adolescentes com o trabalho da escola.



Fonte: Autora da pesquisa. Dez/2023.

Pensando na preparação e futuro destes jovens, para que haja uma orientação e apresentação da utilização do jatobá no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo, da comunidade Kalunga do Vão do Moleque, no Município de Cavalcante Goiás, para mostrar o quão importante e útil é a árvore do jatobá para a comunidade e seu desenvolvimento. Ianara (2024) *“Através do fruto do jatobá já conseguiu produzir o quê? Conseguimos produzir farinha, pão, biscoitos, bolos e multimisturas. É um bom substituto para o trigo”*.

Realizamos uma ação de levar a matéria-prima até a escola, como forma de conscientização e para mostrar aos jovens tudo o que pode ser feito e comercializado a partir desta árvore, mostrando a importância de sua conservação, pois é daí que vem o sustento de suas famílias.

Figura 11 - Fabricação de farinha de jatobá.



Fonte: Autora da pesquisa. Jan/2024.

Figura 12 – Jatobá antes de ser pilado.



Fonte: Autora da pesquisa. Jan/2024.

No dia 08/12/23 foi realizada ação com os estudantes do Ensino Fundamental II e Ensino Médio no Colégio Estadual Quilombola Professor José Cabral de Araújo. Participaram da ação cerca de 70 estudantes, que se envolveram em todas as atividades desenvolvidas nesse dia com o jatobá.

De imediato apresentei o resumo do meu projeto aos estudantes e funcionários da escola ali presentes, desde o meu tema (O jatobá do meu avô: sua importância para a cultura e sobrevivência na Comunidade Kalunga do Vão do Moleque), a história

do jatobá do meu avô, Utilização do jatobá pelas mulheres Ana Aparecida Francisco da Conceição, Eva Oliveira e Maria Delice dos Santos Rosa; O jatobá para as jovens da comunidade Vão do Moleque foi apresentado por mim, Marinez Rosa Costa Serafim, Ana Carla Oliveira e Ianara, seguindo a geração das três guerreiras citadas acima. Por fim foi realizada ação com os próprios estudantes mostrando a importância de continuarmos a cultura tradicional do jatobá com eles, uma vez que é um fruto muito utilizados pelos familiares e comunidade.

“A partir de 2017 quando foi implantada a rede de sementes na comunidade, nos mostrou a importância dos frutos do cerrado mais ainda na nossa comunidade, pois é uma comunidade rica em frutos dos cerrados como o jatobá” (Eva Oliveira, 2024).

Assim que apresentei o resumo do projeto, apresentei as guerreiras Ana Aparecida, conhecida como Cida, Eva Oliveira e minha mãe Maria Delice aos estudantes, dizendo seus nomes e o motivo que ali estavam naquele dia, que era desenvolver uma ação com eles utilizando o fruto jatobá e o que podem ser produzidos através do fruto do jatobá. Nesse momento todos os estudantes ficaram interessados em participar, onde tivemos a oportunidade de apresentar a história do fruto.

Ana Aparecida, Eva Oliveira e minha Mãe Maria Delice apresentaram os produtos expostos trazidos pela Cida, como licor de jatobá, incenso do fruto do jatobá e vinho do jatobá. Também foi explicado para que cada um servia. O licor ali presente é uma bebida que contém álcool com o sabor do jatobá, O vinho é o próprio jatobá sem nenhum tipo de produto, a não ser o jatobá mesmo, podendo ser do fruto do jatobá ou do caule do jatobá e o incenso é tirado do próprio fruto do jatobá também sem nenhum tipo de álcool. Todos esses produtos acima citados servem para curar anemia, coluna, útero, gastrite, próstata, fígado e anti-inflamatório. A diferença é que o licor contém álcool e não é indicado para crianças menores de 18 anos, enquanto o incenso e o vinho do jatobá são concentrados no fruto e caule do jatobá sem nenhum tipo de bebida alcoólica.

Logo em seguida explicamos a atividade que iria ser feita nesse dia com os estudantes: preparação de pão, bolo e torta doce (ver receitas no Apêndice E). De início começamos com pão explicando passo a passo para cada receita ali utilizada.

Depois que o pão, bolo e torta do fruto do jatobá estavam prontos, convidamos os estudantes para saborear junto com a gente. Esse momento foi muito importante, pois os estudantes gostaram muito do que fizeram e chegaram a repetir. Essa ação desenvolvida com os estudantes no Colégio estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo foi de suma importância para a comunidade escolar, uma vez que se trata da nossa cultura e tradição da comunidade, sendo uma motivação para que não se perca nossa cultura tradicional passada de geração a geração, sendo também uma possibilidade de geração de renda para a comunidade, uma vez que já existem turistas que estão comprando os produtos nativos da comunidade.

“É importante motivar os estudantes sobre a importância de cultivar a tradição na comunidade principalmente no que diz respeito ao fruto jatobá, já que é um dos frutos importantes da nossa tradição” (Eva Oliveira, 2024).

Muitos estudantes ali presentes não sabiam que através do fruto e do caule do jatobá, por exemplo, poderiam desenvolver essas deliciosas receitas de bolos, licores, entre outras coisas. Esperamos que os estudantes não parem só com essa ação que desenvolvemos com eles na escola, mas que continuem produzindo produtos sobre o jatobá para as futuras gerações, pois um dia eu e minha geração não estaremos mais na face da terra para ensinar. A cada dia que passa percebemos a necessidade de incentivar os jovens sobre a importância de cultivar nossa cultura na comunidade.

Figura 13 - Massa de jatobá para bolo.



Fonte: Autora da pesquisa (dez/2023).

Figura 14 - Ação com estudantes.



Fonte: Autora da pesquisa (dez/2023).

A intervenção foi realizada no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo, onde Ana Aparecida, Eva, Maria Delice e eu apresentamos os saberes relativos ao manejo do jatobá, com apresentação da farinha, semente, doces, licores, incenso e bolos confeccionados com os derivados do jatobá para degustação dos alunos. Os resultados obtidos através das entrevistas e encontro com os alunos revelaram a dispersão dos saberes tradicionais que precisam ser recuperados e preservados pelas próximas gerações, pois trata-se da identidade do povo quilombola. Apenas os mais velhos são detentores de grande parte do conhecimento transmitido ao longo das gerações.

3.1 A escola e os saberes

A escola tem o poder de transformar formas de produção de conhecimento, pois está sempre em movimento. Um dos princípios da Educação do Campo é respeitar a diversidade cultural, ambiental, política, econômica e formular projetos político-pedagógicos que valorizem a reflexão vinculada à concepção do campo, lutar por políticas públicas de garantia de acesso universal à educação, de camponeses ou não camponeses bem como valorizar a formação de docentes preparados.

A escola tem um importante papel a cumprir perante a comunidade e a Educação do Campo trata de educação voltada para trabalhadores do campo – camponeses, incluindo quilombolas que estejam vinculados à vida rural. Trata-se de um movimento histórico de construção de saberes e da concepção de escola do campo como parte de um movimento pensado em um projeto que garanta que as gerações seguintes preservem os saberes adquiridos e possam transferi-los para as gerações seguintes.

Segundo a Base Nacional Comum Curricular a Educação Escolar Quilombola, deve ser desenvolvida em unidades educacionais inscritas em suas terras e cultura, requerendo pedagogia própria em respeito à especificidade étnico-cultural de cada comunidade e formação específica de seu quadro docente, observados os princípios constitucionais, a base nacional comum e os princípios que orientam a Educação Básica Brasileira.

A Pedagogia da Alternância, por sua vez, apresenta uma proposta de mesclar, intercalar tempo de aula em sala e tempo na comunidade, que é uma alternativa metodológica de formação para os filhos dos agricultores, no caso desta pesquisa, os quilombolas do Vão do Moleque.

O movimento educacional que emergiu a partir das experiências da pedagogia do Movimento Sem Terra, trazendo em si uma proposta de educação que proporcione uma atuação politizada e significativa para a gestão do território rural. As resoluções baseadas no artigo 28 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional a resolução 01/2002, discutir as diretrizes operacionais para a educação básica para as escolas do Campo. A lei assegura autonomia da escola vinculada ao campo, estudando a diversidade e o protagonismo das crianças dos jovens, a formação necessária para docência atuar nessas regiões é o curso de licenciatura para exercer o cargo de educador. A questão da educação do campo baseada na pedagogia da alternância é uma proposta que pode atender a demanda da comunidade por um modelo de educação que valoriza a cultura local e contribui para fortalecer o enraizamento da comunidade através do engajamento político da educação com a conquista da terra e a garantia da sobrevivência da comunidade. Os princípios da escola do Campo têm vinculado a identidade com a realidade, os saberes e a cultura do Homem do

Campo, com o projeto político pedagógico específico realizado pelos docentes educados e moradores da comunidade para que possa garantir acesso à educação básica para todos os moradores, como proposta pedagógica direcionada para visando uma gestão democrática com participação da comunidade nas avaliações serão feitos de forma individual e coletiva. A resolução N 8º, de 20 de novembro de 2012, traz as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Básica Quilombola, ressaltando todos os direitos e deveres para com os estudantes das escolas quilombolas sendo esses da zona rural e urbana, firmando os direitos da LDB direcionado aos quilombolas, com a finalidade de manter as tradições e culturas, valorizando as memórias e os saberes, para que possam perpetuar por todas as comunidades.

O quadro 3 descreve a relação com o conhecimento, saberes e perspectivas futuras entre as gerações envolvidas na pesquisa.

Quadro 3 - Relação Geracional sobre conhecimento, saberes e perspectivas.

Aspecto	Geração anterior - avô	Geração intermediária - pais	Geração atual/futura - Filhos
Conhecimento	Sabedoria aprofundada sobre o jatobá	Transmissão dos saberes sobre o cultivo e uso do jatobá	Acesso a novas informações sobre práticas agrícolas e sustentabilidade
Relação com a terra	Conexão espiritual Valoriza o jatobá como parte da identidade	Valoriza a terra e os desafios da urbanização	Busca a conservação ambiental e a biodiversidade
	Alimentação baseada em produtos locais e sazonais, uso do fruto do jatobá.	Alimentos industrializados, mas preserva a alimentação do jatobá	Valorização dos alimentos. Resgate das receitas com jatobá
Cultura	Laços culturais Rituais Tradições	Perda gradual de algumas tradições	Renascimento das tradições
Economia	Locais autossuficientes	Dependência do mercado	Retorno à economia local
Práticas	Cultivos Ancestrais	Mistura de técnicas	Práticas sustentáveis

Considerações finais

Esta dissertação reforça os meios de garantir os direitos das comunidades tradicionais, prioritariamente o direito ao território, a identidade cultural e a preservação dos saberes culturais. Sendo a cultura Kalunga marcada por forte relação com a natureza e o Cerrado, com o cultivo de sua terra e, sendo uma cultura oral, repassada na vivência do dia a dia com cultivo de alimentos nas roças - forte tradição Kalunga - significativo nesse processo faz urgente a manutenção dos saberes do povo Kalunga, bem como a importância do cultivo do jatobá e do aprendizado sobre as técnicas de manuseio desse produto manter a identidade e a autonomia da comunidade.

Os depoimentos dos entrevistados confirmaram que as práticas do cultivo do alimento na roça, nas hortas e pomares, assim como do extrativismo sustentável reforçam a autonomia da comunidade que se desdobra em dimensões que vão além dos aspectos econômicos citados nos relatos. “Como é dito: “o que eu planto e o que é coletado do Cerrado eu não preciso comprar! ”.

O alimento produzido na roça ancora a autonomia da comunidade em relação à sociedade envolvente, com necessidade de poucos insumos externos: instrumentos utilizados no trabalho - enxada, foice, facão e plantadeira. A tecnologia e as sementes são insumos que a comunidade detém e aprimora há séculos.

O jatobá, como recurso nativo, contribui para a diversificação da alimentação das comunidades locais, fornecendo frutos nutritivos que podem ser consumidos de diversas formas. Essa diversidade é fundamental para a segurança alimentar, pois reduz a dependência de produtos industrializados e promove uma alimentação mais saudável.

Além disso, o extrativismo sustentável do jatobá pode fortalecer a soberania alimentar ao valorizar os saberes locais e incentivar práticas de manejo que respeitam o meio ambiente. Quando as comunidades têm controle sobre seus recursos naturais, elas podem decidir como utilizá-los de maneira que atenda às suas necessidades nutricionais e econômicas.

Entretanto, é crucial garantir que essa exploração seja realizada de forma responsável e sustentável. A proteção do meio ambiente e a promoção de práticas de cultivo e coleta sustentáveis são essenciais para evitar a degradação dos ecossistemas. Assim, ao priorizar a conservação dos recursos naturais e o fortalecimento das práticas tradicionais, as comunidades podem assegurar sua soberania alimentar e melhorar sua resiliência diante das mudanças climáticas e da exploração econômica. O extrativismo do jatobá pode ser uma ferramenta para promover a soberania e a segurança alimentar, desde que seja praticado de maneira sustentável e respeitosa com o meio ambiente.

A relação com a terra fortalece a identidade da comunidade, cuja vivência reproduz sua cultura, que repassa tecnologia, as sementes e as normas de convivência de geração em geração. Foi a partir da terra que a comunidade garantiu, desde a formação do quilombo Kalunga, o direito de liberdade, de manutenção da cultura e fortalecimento de suas raízes africanas.

O sincretismo religioso é marcante na comunidade, o rico ciclo de festas e de trabalho é determinado pelos ciclos da natureza que determinam o tempo de “festar” e o tempo de plantar. A fartura das festas também depende da fartura nas roças, das chuvas, do suor do trabalho de homens e mulheres. Ao contrário da cultura hegemônica da sociedade envolvente, o trabalho, a fé, a diversão, são intimamente relacionadas e dependentes, demonstrando uma cosmovisão integrada da vida, do homem com a natureza que funda e mantém a constante reorganização do território Kalunga.

Segundo MOLINA (2006), são as relações sociais que transformam o espaço em território. Da mesma forma que o espaço e o território são fundamentais para a realização das relações sociais, estas produzem continuamente espaços e territórios de formas contraditórias, solidárias e conflitivas. A contradição, a solidariedade e a conflitividade são relações explicitadas quando compreendemos o território em sua multidimensionalidade. A existência ou a destruição de um território são determinadas pelas relações sociais que dão movimento ao espaço. Assim, o território é espaço de liberdade e dominação, de expropriação e resistência. Consequentemente o quilombo Kalunga conforma o território Kalunga, que é concreto e imaterial. Ou seja, as

relações sociais e a cultura, ou seja, as pessoas são parte do território, indissociável do ambiente onde vivem: o cerrado preservado.

O fenômeno histórico dos quilombos, o mais longo da história do Brasil, simboliza a resistência e a luta do povo negro. A existência do quilombo Kalunga desde o século XVIII é um exemplo de resistência frente ao processo de globalização que homogeneizou a cultura e a alimentação mundial, provocando a degradação socioambiental que se apresenta contemporaneamente. O movimento negro e o quilombismo guardam semelhanças com outras etnias oprimidas, especialmente os indígenas.

Assim, comunidades tradicionais trazem uma cosmovisão que contrasta com a visão dicotômica dominante em que o homem, a cultura e a natureza são polaridades independentes. Daí a importância de um pensamento complexo para refletir sobre a cultura Kalunga e sobre o território Kalunga em sua multidimensionalidade.

Segundo Santos (2006), no início do século XXI para se pensar e promover a diversidade e a pluralidade para além do capitalismo, e a globalização para além da globalização neoliberal, é necessário que a ciência moderna não seja negligenciada, muito menos recusada, mas sim integrada numa constelação mais ampla de saberes. Onde coexista com práticas de saberes não científicos que sobreviveram ao epistemicídio, ou que têm emergido e florescido nas lutas contra a discriminação e a desigualdade, apesar da invisibilidade epistemológica, tendo ou não como referência um horizonte capitalista.

Nesse jogo complexo de mudanças e permanências em constante reorganização caminha a comunidade Kalunga do Vão do Moleque. Espera-se que esse caminho mantenha a comunidade e o cerrado em pé. Espera-se também que esse processo desenvolva a autonomia necessária para a comunidade decidir sobre o que deve mudar, e o que não pode mudar.

A escola precisa ser ocupada pela comunidade. Incluindo a cultura Kalunga nas atividades do cotidiano da escola, como por exemplo a história Kalunga, as práticas do tear, o artesanato, a culinária, enfim, a cultura, e história dos antepassados. Dando seguimento aos costumes e histórias, passadas de pai para

filho, pois oferece uma educação desvinculada da realidade da comunidade, seus anseios e necessidades. Existe também a necessidade de cursos técnicos voltados para informática, agropecuária e turismo. Essa ocupação é uma recomendação da pesquisa inspirada na educação do campo, movimento educacional que emergiu a partir das experiências da pedagogia do Movimento Sem Terra, trazendo em si uma proposta de educação que proporcione uma atuação politizada e significativa para a gestão do território rural.

Muitas das vezes, nem mesmo o calendário agrícola e de festas é considerado pela escola, o que gera desinteresse por parte dos alunos, ou pior, cria um preconceito nos jovens em relação à sua cultura e ao trabalho no cultivo da terra. Em relação às festas tradicionais da comunidade, como Santo Antônio no mês de junho (nos dias 12 a 14) e Romaria de São Gonçalo e Senhora do Livramento no mês de setembro (nos dias 12 a 16), desde uns 4 anos atrás já vem desenvolvendo nos festejos a escola itinerante, que é voltada para as tradições culturais da comunidade, onde nesses dias da escola itinerante toda a comunidade escolar faz exposição de materiais artesanais culturais da comunidade a dança e diversas atividades culturais da comunidade, sendo que em cada ano desenvolvemos um calendário e projeto escolar com as atividades a serem desenvolvidos nos festejos.

Porém, diante de muitas demandas percebidas sobre as escolas quilombolas Kalunga do campo, considera-se urgente que a escola adote cada vez mais a proposta da educação do campo, para que se possa melhorar a qualidade do ensino oferecido no sentido de colaborar para o fortalecimento da autonomia e valorização da cultura Kalunga. Pensada a partir das necessidades locais, sem isolar-se das dos conhecimentos e tecnologias que contribuam com a comunidade, a educação pode construir a ponte entre permanência e mudança.

Permaneça na comunidade o gosto e o orgulho de fazer sua roça. Nesse campo algumas mudanças foram observadas, principalmente pela incorporação de técnicas agroecológicas pela comunidade, a partir de cursos oferecidos na área. A comunidade demonstra grande interesse em ampliar esses conhecimentos. Essa é uma mudança que considero positiva, porque no lugar de substituir um conhecimento por outro, ampliaram-se os conhecimentos da

comunidade. É clara a identificação da relação com a terra na cultura Kalunga com os princípios da agroecologia, não porque entrou na moda, mas porque eles se reconhecem nos conhecimentos adquiridos.

Contudo, é de suma importância ressaltar o papel da escola de forma funcional a transmitir, valorizar e manter a cultura local, colocar em prática os conhecimentos adquiridos e as memórias vividas para que os jovens possam continuar as tradições do seu povo.

O plantio e o manejo do jatobá podem promover práticas de manejo sustentável e conservação da biodiversidade local. A árvore também tem um papel importante no ecossistema, contribuindo para a qualidade do solo e o equilíbrio ambiental. Assim, ao plantar jatobá, a comunidade Kalunga não só garante sua segurança alimentar, mas também preserva suas tradições culturais e o meio ambiente.

Referências

AB'SÁBER, A. **Os domínios de natureza no Brasil – potencialidades paisagísticas**. 3ª ed. São Paulo, Ateliê Editorial, 2005.

AGMA 2002. **GEOGOIÁS 2002** (formato digital). ANJOS, Rafael Sanzio Araújo dos. **Territórios das Comunidades Quilombolas - Segunda Configuração Espacial**. Brasília: Mapas Editora & Consultoria, 2005.

ARRUDA, Moacir Bueno (org.). **Ecossistemas Brasileiros**. Brasília: Edições IBAMA, 2001.

ÁVIDOS, M. F. D.; FERREIRA, L. T. *Frutos dos Cerrados – Preservação gera muitos frutos*. Revista Biotecnologia, Ciência e Desenvolvimento, 3 (15), p.-36-41, 2000.

BAIOCCHI, Mari de Nasaré. **Kalunga: Povo da Terra**. Brasília: Ministério da Justiça, Secretaria de Estado dos Direitos Humanos, 1999.

BARRETO, Jônatas Nunes. **Implantação de infra-estrutura habitacional em comunidades tradicionais: o caso da comunidade quilombola Kalunga**. 2006. Dissertação de Mestrado, Universidade de Brasília, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo.

BOMI, **Benefício do jatobá para a saúde e como consumidor**. Disponível em: <https://boomi.com.br/4-beneficios-do-jatoba-para-a-saude-e-como-consumir/>. Acessado out/2024

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm Acesso em: 04 de out. 2024

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Pesquisa de Avaliação da situação de segurança alimentar e nutricional em comunidades quilombolas titulados**. Brasília, 2013.

CAPORAL, Francisco Roberto. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios** / por Francisco Roberto Caporal e José Antônio Costabeber; Brasília: MDA/SAF/DATER – IICA, 2007.

CHILES, João Marques **Dicomer, dibeber, ou coisa de velho?** A agrobiodiversidade e a cultura alimentar geraizeira na comunidade de Pau D'arco. Brasília-DF, 222 f.

CHAVES, L. J. *Melhoramento e Conservação de Espécies Frutíferas do Cerrado*. Disponível em: www.sbmp.org.br/cbmp.2001/palestras/palestra.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

CRESWELL, Jonh W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2 eds. Porto Alegre: Bookmann, 2007. p.184

DIAS, G. F. *Alternativas de Desenvolvimento dos Cerrados*. Brasília: Ibama, 1992. 97 p.

DELGADO, G. A Questão Agrária no Brasil, 1950 – 2003. In Ramos, L. O; Júnior, O. A. **Questão agrária no Brasil: perspectiva histórica e configuração atual**. São Paulo: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, 2005.

FERNANDES, Cecilia Ricardo Saberes e Sabores Kalungas: **origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares**. Brasília, 2014. Disponível: http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/20010/1/2014_CeciliaRicardoFernandes.pdf Acessado: 20 de out 2024.

FERNANDES, C. R. Saberes e sabores kalungas: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares. 2014. 142p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, UnB), Brasília, DF.

FERREIRA, Klauber Carlos. **Análise socioeconômica do processo coletivo de produção de fitoterápicos pela comunidade quilombolas do cedro no município de mineiros, Goiás.** Dissertação de Mestrado. Universidade federal de Goiás, Universidade federal de mato grosso do sul e Universidade de Brasília, 2006.

FORTES, P. T. F. O. (coord.); Portela, A. S.; Ungarelli, D. B.; Neto, E. R. T.; Las-Casas, F. **FREIRE, Paulo.** Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo, Paz e Terra, 1997.

FUBRA. Perfil das comunidades quilombolas: Alcântara, Ivaporunduva e Kalunga. Brasília: SEPPIR, 2004.

GADOTTI, Moacir. **Pedagogia da Terra.** São Paulo: Peirópolis, 2000.

GALIAZZI, M. do C. e Freitas, J.V. (orgs.). "Grounded –Theory e Entrevista Reflexiva", in **uma associação de estratégias metodológicas qualitativas para a compreensão da resiliência em famílias in Metodologias Emergentes em Educação ambiental.** 2005. Yunes, M. A. M. e Szymanski, H – Ijuí: Ed.Unijuí.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar um projeto de pesquisa. 4.ed. - São Paulo: Atlas, 2010.

GLIESSMAN, Stephen R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2005.

GOUDIE, Andrew. ***The Human impact on the natural environment.*** Massachusets. Editora Blackwell, 2006.

JATOBÁ, Danielli. **A Comunidade Kalunga e a Interpelação do Estado: da Invisibilidade à Identidade Política.** 2002.Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI. Maria de Andrade. **Dados internacionais de catalogação na publicação (CIP) Camará Brasileira do livro.** 4 ed. São Paulo:Altas, 2005.

LORENZI, H.; SOUZA, H. M. de; MEDEIROS-COSTA, J. T. de; CERQUEIRA, S. C. de; BEHR, N. von. **Palmeiras no Brasil – nativas e exóticas.** Nova Odessa: Plantaraum, 1996. p. 112. Pott, A.; Pott, V.J. Plantas do Pantanal. Brasília: Embrapa, 1994.

MARCONI. Maria de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de metodologia científica. 5 ed. São Paulo: Atlas, 200

MARTINS JUNIOR, Joaquim. **Como escrever trabalhos de conclusão de curso:** instruções para planejar e montar, desenvolver, concluir, redigir e apresentar trabalhos monográficos e artigos. 7. ed. - Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

MOLINA, Mônica Castagna. (Org.) **Educação do Campo e Pesquisa – Questões para Reflexão.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2006.

SILVA, Aneli Soares da. **Uso das plantas medicinais do Cerrado na Comunidade Kalunga, Ribeirão dos Bois, Teresina – GO.** 2013. 46 f., il. Monografia (Licenciatura em Educação do Campo) - Universidade de Brasília, Planaltina-DF, 2013.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO SOBRE A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA – SiBBr. Disponível em: <https://www.sibbr.gov.br/>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

Apêndice

Apêndice A - Roteiro de entrevista Geração passada (Meu avô)

- 1- Nome completo:
- 2 - Idade:
- 3 - Data de nascimento:
- 4- Local de nascimento:
- 5 - Estado civil:
- 6 - Membros da família:
- 7- Nasceu e foi criado na comunidade Vão do Moleque?
- 8- Teve oportunidades de estudar?
- 9 Grau de escolaridade?
- 10 Como as crianças, pessoas aprendiam a ler e escrever seu nome na época?
- 11- Sabe dizer como surgiu a comunidade Vão do Moleque? Se sim, como?
- 12- Como era o dicomer de antes na comunidade?
- 13- Como é hoje o dicomer na comunidade?
- 14- Mudou para melhor ou pior o dicomer para sua família?
- 15- Conhece a história do Jatobá na vida do meu avô/seu Pai Aristides, ou da sua família?
- 16- Qual a diferença entre o jatobá da mata e do campo?
- 17- Como era utilizado o jatobá na sua família, era só para o sustento da família, ou para renda também?
- 18-Aprendeu com quem a utiliza o jatobá para o sustento da família e tirar sua renda?
- 19- O manejo do Jatobá está passando de geração a geração? Se sim, porquê?
- 20- Hoje em dia utiliza o jatobá para tirar sua renda? De qual maneira?
- 21- Vende os produtos do Jatobá na comunidade, feiras aos domingos, para o turismo, ou na cidade quando vai?
- 22- O jatobá é um dos frutos mais utilizados na comunidade? Se sim, por quê?

- 23- Sua família ajuda no manejo do Jatobá, desde colher, quebrar, socar no pilão, secar a massa, produzir o bolo, beiju...?
- 24- Quando começou a utilizar mais o fruto do jatobá na comunidade?
- 25- Porque está utilizando o fruto do Jatobá em mais quantidade?
- 26- É verdade que o jatobá já curou até anemia de pessoas na comunidade?
- 27- Qual o jatobá mais utilizado na sua família? E porque?
- 28- Além do homem, quais os seres vivos que mais utilizam o jatobá na comunidade?
- 29- O que você consegue produzir através do fruto ou caule do jatobá?
- 30- No seu ponto de vista os jovens estão cultivando sua cultura tradicional na comunidade, ou estão se perdendo?
- 31- Considera importante motivar os estudantes sobre a importância de cultivar a tradição da comunidade principalmente no que diz respeito ao fruto jatobá, já que é um dos frutos importantes na comunidade?

Apêndice B - Roteiro de entrevista Geração presente (Mulheres da comunidade)

- 1- Nome completo:
- 2 - Idade:
- 3 - Data de nascimento:
- 4- Local de nascimento:
- 5 - Estado civil:
- 6 - Membros da família:
- 7- Nasceu e foi criado na comunidade Vão do Moleque?
- 8- Teve oportunidades de estudar?
- 9 Grau de escolaridade?
- 10 Como as crianças, pessoas aprendiam a ler e escrever seu nome na época?
- 11- Sabe dizer como surgiu a comunidade Vão do Moleque? Se sim, como?
- 12- Como era o dicomer de antes na comunidade?
- 13- Como é hoje o dicomer na comunidade?
- 14- Mudou para melhor ou pior o dicomer para sua família?
- 15- Conhece a história do Jatobá na vida do meu avô/seu Pai Aristides, ou da sua família?
- 16- Qual a diferença entre o jatobá da mata e do campo?
- 17- Como era utilizado o jatobá na sua família, era só para o sustento da família, ou para renda também?
- 18-Aprendeu com quem a utiliza o jatobá para o sustento da família e tirar sua renda
- 19- O manejo do Jatobá está passando de geração a geração? Se sim, porquê?
- 19- Hoje em dia utiliza o jatobá para tirar sua renda? De qual maneira?
- 20- Vende os produtos do Jatobá na comunidade, feiras aos domingos, para o turismo, ou na cidade quando vai?
- 21- O jatobá é um dos frutos mais utilizados na comunidade? Se sim, por quê?
- 22- Sua família ajuda no manejo do Jatobá, desde colher, quebrar, socar no pilão, secar a massa, produzir o bolo, beiju...?
- 23- Quando começou a utilizar mais o fruto do jatobá na comunidade?
- 24-Porque está utilizando o fruto do Jatobá em mais quantidade?
- 25- É verdade que o jatobá já curou até anemia de pessoas na comunidade?
- 26- Qual o jatobá mais utilizado na sua família? E porquê?
- 27- Além do homem, quais os seres vivos que mais utilizam o jatobá na comunidade?

28- O que você consegue produzir através do fruto ou caule do jatobá?

29- No seu ponto de vista os jovens estão cultivando sua cultura tradicional na comunidade, ou estão se perdendo?

30- Considera importante motivar os estudantes sobre a importância de cultivar a tradição da comunidade principalmente no que diz respeito ao fruto jatobá, já que é um dos frutos importantes na comunidade?

Apêndice C - Roteiro de entrevista Geração futura (jovens da comunidade)

1- Nome completo:

2 - Idade:

3- Data de nascimento:

4- Local de nascimento:

5- Estado civil:

6- Os membros da família partindo dos seus avôs maternos e paternos até seus filhos se houver

7- Grau de escolaridade? Superior Completo

8- Sabe dizer como surgiu a comunidade Vão do Moleque? Se sim, como?

9- Como era o dicomer de antes na comunidade?

10- Como é hoje o dicomer na comunidade?

11- Mudou para melhor ou pior o dicomer para sua família?

12- Conhece a história do Jatobá na vida do meu avô Aristides, ou da sua família?

13- Já ajudou ou ajuda sua mãe no manejo do fruto do jatobá? Sim

14- Através do fruto do jatobá já conseguiu produzir o quê?

15- Qual a diferença entre o jatobá da mata e do campo?

16- Como era utilizado o jatobá na sua família, era só para o sustento da família, ou para renda também?

17- Aprendeu com quem a utiliza o jatobá para o sustento da família e tirar sua renda?

18- O manejo do Jatobá está passando de geração a geração? Se sim, porquê?

19- Hoje em dia utiliza o jatobá para tirar sua renda? De qual maneira?

20- Vende os produtos do Jatobá na comunidade, feiras aos domingos, para o turismo, ou na cidade quando vai?

21- O jatobá é um dos frutos mais utilizados na comunidade? Se sim, porquê? Hoje

em dia

22- Você ajuda sua família no manejo do Jatobá, desde colher, quebrar, socar no pilão, secar a massa, produzir o bolo, beiju...?

23- Quando começou a utilizar mais o fruto do jatobá na comunidade?

24- Porque está utilizando o fruto do Jatobá em mais quantidade?

25- É verdade que o jatobá já curou até anemia de pessoas na comunidade?

26- Qual o jatobá mais utilizado na sua família? E porquê?

27- Além do homem, quais os seres vivos que mais utilizam o jatobá na O que você consegue produzir através do fruto ou caule do jatobá?

28- No seu ponto de vista os jovens estão cultivando sua cultura tradicional na comunidade, ou estão se perdendo?

29- Considera importante motivar os estudantes sobre a importância de cultivar a tradição da comunidade principalmente no que diz respeito ao fruto jatobá, já que é um dos frutos importantes na comunidade?

Apêndice D - Metodologia da ação com os estudantes no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo

Apresentação e a dinâmica foram realizadas no Colégio Estadual Quilombola Kalunga Professor José Cabral de Araújo no dia 08/12/2023. A ação foi conduzida da seguinte maneira: Dinâmica de abertura

1. Apresentação do resumo do projeto de pesquisa
2. Apresentação dos integrantes que fazem parte da pesquisa: Aristides, Maria Delice, Eva Oliveira e Maria Aparecida.
3. Explicação sobre a importância do Jatobá na vida do meu avô e para essas mulheres na comunidade
4. Incentivar os estudantes sobre a importância do Jatobá para as futuras gerações da comunidade, sendo umas das fontes de sobrevivência para as mesmas.
5. Produção do bolo da farinha do jatobá junto com os estudantes, ensinando passo a passo de como fazerem, desde colher o fruto, quebrar, socar no pilão até chegar ao ponto de o fubá ficar pronto para fazer o bolo.
6. Explicação sobre o jatobá medicinal
7. Encaminhando para os estudantes fazerem em casa: Desenhar os dois jatobás do campo e da mata. E logo em seguida desenhar um mapa do caminho das casas dos estudantes até a escola, desenhando cada jatobá identificado na trajetória das suas casas até a escola, descrevendo se é da mata ou do campo.

Apêndice E - Receitas com jatobá

Ingredientes para o Pão do jatobá

1 litro de farinha do fruto do jatobá

3 litros de trigo

9 ovos

3 colheres de fermento

1 copo de açúcar

500 gramas de margarina

1 colher de sopa de sal

1 litro de morno leite

Modo de preparo do Pão

Em uma bacia, adicione o fermento, manteiga, sal, os ovos, e açúcar e misture com uma colher (aconselhar que seja colher de pau grande) até obter uma massa harmoniosa, em seguida adicione a farinha do fruto do jatobá, o trigo é adicionando aos poucos ao leite até obter uma massa macia que dê para enrolar; Depois de adicionado os ingredientes, vá mexendo com a mão até ficar no ponto de enrolar e colocar na forma ; deixe descansar por uma hora de relógio e assar no forno com pré-aquecido em 160 graus por cerca de 60 minutos.

Ingredientes para o bolo de jatobá de roda

1 litro de farinha de jatobá

3 litros de farinha de trigo

9 ovos

3 colheres de sopa de pó Royal

250 gramas de manteiga

250 gramas de açúcar (ou ao gosto)

1 litro e meio de leite

Canela a gosto

Modo de preparo do bolo de roda

Em um liquidificador/ batedeira, bata a farinha do fruto do jatobá, a farinha de trigo, os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, a canela, até obter uma massa homogênea. Depois despeje em uma vasilha e adicione o pó Royal, mexer e adicione a uma forma. Leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por cerca de 60 minutos. Depois de assado é só deliciar o bolo delicioso do jatobá.

Ingredientes para a torta de jatobá com recheio de maçã, leite condensado, creme de leite e coco ralado

1 litro de farinha de jatobá

3 litros de farinha de trigo

9 ovos

3 colheres de sopa de pó Royal

250 gramas de manteiga

250 gramas de açúcar (ou ao gosto)

1 litro e meio de leite

Canela a gosto

250 gramas de creme de leite

250 gramas de leite condensado

1000 gramas de coco ralado

15 maçãs

Modo de preparo da torta do jatobá de doce com recheio de maçã, leite condensado, creme de leite e coco ralado

Em um liquidificador/ batedeira, bata a farinha do fruto do jatobá, a farinha de trigo, os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, a canela, até obter uma massa homogênea. Depois despeje em uma vasilha e adicione o pó Royal, mexer e adicione a uma forma. Leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por cerca de 60 minutos.

Enquanto o bolo está assando, vamos preparar o recheio da torta: pegar as maçãs, descasca, corta em formato de cubos pequenos, adicione em uma panela com água colocando para cozinhar, até cozinhar e secar a água que consta na panela junto com a maçã. Em outra panela, adicione o creme de leite, leite condensado e 500 gramas de coco ralado, leve ao forno, mexa até obter uma massa nem muito dura e nem muito mole, retire do fogo.

Depois que retirar o bolo pronto do forno, deixe esfriar por cerca de 20 minutos, farinha o bolo todo, retirando a parte de baixo que é duro do bolo. Em outra forma adicione o bolo já enfarinhado até cobrir o fundo da forma, adicione uma camada do recheio do leite condensado, creme de leite e coco ralado, coloca novamente mais uma camada do bolo, adicione a maçã cozida, adicione a última camada do bolo e por fim adicione a camada do recheio com creme de leite, leite condensado e coco ralado, e distribui as 500 gramas restante do coco ralado em cima da torta. Leva a geladeira por uma 1 hora de relógio e já pode saborear a deliciosa torta de jatobá.

Receita leveira da farinha de batata /

Ingredientes

1 quilo de trigo

500 grama de farinha de batata

3 ovos

200 ML de açúcar

200 ML de óleo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento

600 ML de água morna

Modo de preparo

Coloque o ovo, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento e a água numa vasilha, bate e deixar descansar por 5 minutos. Adicione a farinha de batata e o trigo, misture a massa bem, até ficar uma massa lisa. Enrole e coloque na forma, deixando por alguns minutos até crescer a massa e leve ao forno para assar por cerca de 30/40 minutos. Pronto! agora é só comer, ótimo apetite

Autora: Maria Delice dos Santos Pires

Beiju de jatoba

Ingredientes

100 ML de farinha de jatoba

300 ML de Polvilho

1 pitada de sal

Modo de Preparo

Mistura a farinha de jatoba, com o Polvilho e o sal numa tigela, molha a massa com água até ficar úmida, passa na peneira e faça o beiju desbijando numa fôrca assim que for tirar quente no fogo e fôrca o beiju.

Observação

Assim que retirar o beiju da fôrca, você pode passar margarina, queijo ou outros ingredientes a sua escolha. Lembrando que não deve deixar ele fora não ficar de um lado ou.

Autora: Mariaelice dos Santos Rosa

Receita para tirar a farinha do jatobá

Ingredientes

Fruta do jatobá

Modo de fazer

Pegar a fruta do jatobá madura,
retirar a casca da fruta do jatobá

quebrando-a com um martelo.

Pegar a fruta quebrada, passar

no peneira de madeira, depois

de passada no peneira, passar

na peneira fina para ficar

a farinha, colocar no sol

para secar a farinha. Depois

que secou colocar nas embalagens

para ficar conservada a farinha

e já pode utilizar para o consumo.

Observação

Com a farinha do jatobá, pode

se fazer bolo, comer com leite,

feito doce, feito biscoito, torta, rosca,

pão e entre outras coisas.

Autora: Maria Delice dos Santos Rosa

Bolinha de feteba com leite

Ingredientes

12 fetebas

2 latas médias maladas

1 kg de açúcar

8 ovos

Modo de preparo

1 - Descascar o feteba, tirar o caroço e lavar as filhas, depois lavar a massa para branquear por 10 minutos.

2 - Passar por uma peneira.

3 - Colocar em uma panela o leite e os ingredientes.

4 - Antes de colocar o feteba, ver se está tudo bom.

5 - Levar ao fogo até que fique meio duro.

6 - Retire do fogo, espere esfriar, coloque em um prato aberto e faça bolinhas.

7 - Passe no açúcar e sirva.

Autora: Anna Aparecida Francisco da Conceição

Receita de Feteira

Ingredientes

20 feteiras maduras

1 kg de açúcar cristal

Modo de Preparar

Retire a casca, ligue a feteira no fogo, ferva na panela frita, retirando a espuma e adicionando água até ficar uma massa consistente. Junte o açúcar e a massa de feteira em uma panela. Leve ao fogo, sempre mexendo, até aparecer levemente o fundo da panela.

Não é necessário levar a geladeira.

Consumir em 30 dias.

Autora: Anna Aparecida Francisco da Silva