JÁDSON FÁBIO DE ARAÚJO MARQUES
DIONE DOS SANTOS BRITO
GISELE TEIXEIRA ANDRADE

SABORES QUILOMBOLAS DO BAIXO SUL

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Valença

Valença – BA

2017

SABORES QUILOMBOLAS DO BAIXO SUL

Este folheto é produto do projeto “COZINHA QUILOMBOLA: Resgate de Receitas Tradicionais em Comunidades Quilombolas do Baixo Sul da Bahia” contemplado na Chamada Interna 04/2015, Programa Primeiros Projetos, da Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, desenvolvido entre março de 2016 e março de 2017.

JÁDSON FÁBIO DE ARAÚJO MARQUES
DIONE DOS SANTOS BRITO
GISELE TEIXEIRA ANDRADE

SABORES QUILOMBOLAS DO BAIXO SUL

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO. CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Valença

Valença – BA

2017

Autores:
Jádson Fábio de Araújo Marques
Dione dos Santos Brito
Gisele Teixeira Andrade

Revisão e Prefácio:
Gilson Antunes da Silva

Capa, Diagramação, impressão e acabamento:
Gráfica Ta & Élle

Colaboração:
Raianne Bárbara Martins Soares da Silva

2017

Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

É vedada a comercialização desta obra, seja em parte, seja no todo.

Disponível em formato digital
http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/valenca/2017/05/22/sabores-quilombolas-do-baixo-sul/

M357s

Marques, Jádson Fábio de Araújo. Brito, Dione dos Santos. Andrade, Gisele Teixeira. Sabores quilombolas do Baixo Sul / Jádson Fábio de Araújo Marques – Valença- BA: IF Baiano, campus Valença. 2017.
27 p.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-68329-04-7

1.Culinária 2. Patrimônio. 3. Memória. 4. Comunidade Quilombola I.Título. II. Brito, Dione dos Santos. III. Andrade, Gisele Teixeira

CDU 94:39(813.8)

Às comunidades de Alto Alegre, Galeão, Jatimane, Sarapuí e Vila Velha do Jequiriça, pela receptividade, disposição e confiança em participar deste trabalho;
Aos gestores, colegas e colaboradores do Instituto Federal Baiano *campus* Valença, pelo apoio quando solicitados;
À Propes do IF Baiano, pelo incentivo ao desenvolvimento do projeto;
Aos nossos familiares.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Vista do Alto Alegre 13
Figura 2: Casa de farinha 13
Figura 3: Fabricação da Puba 14
Figura 4: Produção do Lapiê 14
Figura 5: Aspectos socioculturais da comunidade do Galeão 15
Figura 6: Pesca e mariscagem no Galeão 16
Figura 7: Vista parcial da comunidade do Galeão 16
Figura 8: Ingredientes 17
Figura 9: Moqueca de sururu com mamão verde 17
Figura 10: Aspectos socioculturais da comunidade de Jatimane 18
Figura 11: Trilha ecológica em Jatimane 19
Figura 12: Biojoias produzidas na comunidade 19
Figura 13: Jatimane 19
Figura 14: Ensopado de Peixe Frito 20
Figura 15: Igreja de Nossa Senhora Santana 21
Figura 16: Produção de Guaraná e Dendê em Sarapuí 22
Figura 17: Cachoeira do Cantagalo 22
Figura 18: Modelos arquitetônicos da região de Sarapuí 22
Figura 19: Ensopado de Pitu 23
Figura 20: Construção de pau a pique, agricultura familiar e ruínas da igreja de Santo Antônio 24
Figura 21: Produção da Pamonha 25
Figura 22: Pamonha de Puba 25

SUMÁRIO

PREFÁCIO 08

APRESENTAÇÃO 12

1 COMUNIDADE QUILOMBOLA DO ALTO ALEGRE 13

1.1 PUBA 14

1.1.1 Receita do Lapiê 14

2 COMUNIDADE QUILOMBOLA DO GALEÃO 15

2.1 RECEITA DA MOQUECA DE SURURU COM MAMÃO VERDE 17

3 COMUNIDADE QUILOMBOLA DE JATIMANE 18

3.1 ENSOPADO DE PEIXE FRITO 20

4 COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SARAPUÍ 21

4.1 RECEITA DO ENSOPADO DE PITU 23

5 COMUNIDADE DA VILA VELHA DO JEQUIRIÇÁ 24

5.1 PAMONHA DE PUBA 25

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS 26

REFERÊNCIAS 27

PREFÁCIO

CULINÁRIA, RESISTÊNCIA E PRESERVAÇÃO DA MEMÓRIA QUILOMBOLA

dizia que os avós diziam: comer comida
ao longe, nas roças, ouvem-se os ogãs
ensaiando cantigas e afinando os atabaques
para, à noite, reverenciar Odé

(Sidney de Paula Oliveira. Comer comida).

As comunidades negras rurais (algumas já em áreas urbanas e suburbanas das grandes cidades), hoje conhecidas como remanescentes de quilombos, são a continuidade de uma história de luta, sofrimento, coragem e resistência. Elas são ainda a continuação de um processo mais longo da história da escravidão e dos primeiros anos da "pós-abolição". Segundo Flávio dos Santos Gomes,[1] não se trata de um passado imóvel, como algo que sobrou de um passado remoto. Do contrário, essas comunidades de fugitivos da escravidão fizeram histórias bastante complexas de ocupação agrária, criação de territórios, cultura material e imaterial próprias baseadas no parentesco e no uso e manejo coletivo da terra.

As sociedades escravistas conheceram diferentes formas de enfrentamento e de protesto: insurreições, rebeliões, assassinatos, fugas e morosidade na execução das tarefas. Uma das principais formas de insurgência contra o poder senhorial e sua violência foi a fuga para os quilombos. Conforme Gomes, no Brasil, desde as primeiras décadas da colonização, as comunidades de fugitivos ficaram conhecidas, primeiramente, como mocambos e, em seguida, como quilombos. Essas comunidades, do ponto de vista da economia, organizavam-se em múltiplas estruturas socioeconômicas, já que houve a interferência de vários fatores como os geográficos, demográficos e culturais. Ainda segundo Flávio dos Santos Gomes, o mais importante foi o não isolamento. No Brasil, tais grupos proliferaram como em nenhum outro lugar, justamente por sua capacidade de articulação com as lógicas econômicas das regiões onde se instalavam. Nesse sentido, estabeleciam trocas econômicas com diversos setores da estrutura social desse período, como os taberneiros, lavradores, faiscadores, garimpeiros, pescadores, roceiros, camponeses, mascates e quitandeiras.

---

[1] GOMES, Flávio dos Santos. *Mocambos e quilombos*: uma história do campesinato negro no Brasil. São Paulo: Claro Enigma, 2015.

Um elemento típico da economia quilombola (e que muito nos interessa aqui) foi a farinha de mandioca. Nessas comunidades, plantavam e colhiam mandioca, transformando-a em farinhas e outros produtos para serem utilizados na alimentação diária. Ademais, cultivavam feijão e arroz, aproveitavam do peixe em abundância e da carne de animais silvestres, abatidos durante longos dias de caça. Embora importante e símbolo das atuais comunidades remanescentes, afirma Flávio Gomes, a agricultura não foi única na economia quilombola. Há indicações de várias outras atividades, desde o fornecimento de lenhas à fabricação de cerâmica e cachimbos, além de outros utensílios da cultura material. Outra atividade que se praticava nos quilombos (e que permanece nos remanescentes até hoje) é o extrativismo. Com seus deslocamentos contínuos, ocupavam territórios e utilizavam os recursos hídricos. Para muitos, a caça e a pesca eram essenciais. A base dessa economia girava em torno da produção e da comercialização desses produtos.

Sabores quilombolas do Baixo Sul propõe mergulhar na culinária dessas comunidades e trazer à baila as memórias, as histórias e as identidades, revitalizando marcas de um passado que insiste em permanecer com as delícias de um tempo de combate, de labuta, de sofrimento e, acima de tudo, de partilha. As receitas apresentadas neste livro fazem parte de uma memória tanto individual quanto coletiva e, enquanto tal, procuram salvaguardar o passado para servir ao presente e ao futuro. Nesse sentido, reverberam as marcas de um passado longínquo, ao mesmo tempo que o reedita e o atualiza.

Os hábitos e as práticas alimentares são elementos que, de certa forma, aproximam as pessoas de um determinado grupo social, reforçando os laços de pertencimento, amarrando as identidades. Com este livreto, seus autores colaboram nesse processo, ao dar maior visibilidade a cinco comunidades remanescentes de quilombo do Baixo Sul da Bahia: Alto Alegre, Galeão, Jatimane, Sarapuí e Vila Velha do Jequiriçá. Os pratos aqui apresentados são feitos do aproveitamento da matéria-prima encontrada em cada comunidade. Em duas delas (Alto Alegre e Vila Velha de Jequiriçá), por se tratar de grupos que têm na agricultura a base de suas economias, a culinária está ligada diretamente a esses produtos. Em ambas, portanto, prevalece o uso da mandioca como matéria-prima, planta secular cultivada tanto pelos indígenas quanto pelos negros quilombolas. Já os outros grupos remanescentes de quilombos (Galeão, Jatimane e Sarapuí) têm outro fator a seu favor: a geografia e, consequentemente, fazem aproveitamento dos recursos que lhes são disponíveis.

Situadas em ambientes próximos às águas (sejam elas marítimas ou fluviais), tais comunidades aproveitam os alimentos que daí retiram para elaborarem suas receitas (reproduzem os costumes de seus antepassados). Além de usarem alimentos aquáticos (pitu, peixes e mariscos), utilizam um outro produto da cultura africana: o azeite de dendê, a fim de prepará-los e aguçar seus sabores.

O Baixo Sul da Bahia, aqui representado por cinco comunidades, é uma região fértil em grupos remanescentes quilombolas. Até 2015[2], já tinham sido registrados 64 deles: oito em Cairu (Batateira, Cajazeiras, Galeão, Prata, Rua do Fogo, Torrinhas, Vila Monte Alegre), vinte e dois em Camamu (Acaraí, Águas Vermelhas, Barroso, Burudanga, Conduru, Garcia, Jaqueira, Jetimana, Lameiro, Orojo, Pedra Rasa, Pimenteira, Pimenteiras, Pinaré, Ponte Nova, Porto do Campo, Pratigi, Ronco, Sorojo, Tapuia, Terra Seca e Varjão), onze em Igrapiúna (Dendê, Ilha das Flores, Laranjeiras, Martim, Osmeira, Pedra Mole, Ponta, Rio de Carmucim, Rio Novo, Salina e Sapucaia), três em Nilo Peçanha (Boitacara, Jatimane e Marujada), seis em Ituberá (Brejo Grande, Cagados, Ingazeira, Lagoa Santa, São João de Santa Bárbara, Vingazeira), três em Presidente Tancredo Neves (Alto Alegre, Alto da Prata, Pau da Letra), três em Taperoá (Graciosa, Lanmego, Miguel Chico), um em Teolândia (Boqueirão) e dezessete em Valença (Arueira, Buraco Azul, Caroba, Jaqueira, Macacos, Monte Ipiranga, Novo Horizonte I, Orobó, Pau que Ronca, Ponte do Meio, Rio Jequiriçá, Santana, Sapé Grande, Sarapuí, Serra Grande, Tesoura e Vila Velha do Jequiriçá). Apesar dessa grande quantidade de grupos quilombolas nessa região da Bahia, ainda há poucos trabalhos acadêmicos voltados para eles, principalmente relacionados à culinária. *Sabores quilombolas do Baixo Sul* é, provavelmente, pioneiro nessa empreitada e, por isso, de suma importância.

Este trabalho, desenvolvido no âmbito do Instituto Federal Baiano (*campus* Valença), além de integrar a instituição à comunidade, é uma das maneiras de dar visibilidade a esses grupos, que secularmente foram silenciados, apresentando sua cultura e registrando suas histórias e memórias. Outro aspecto bastante positivo que merece ser destacado é a apresentação de cada comunidade feita antes das receitas, tornando cada uma delas mais conhecida. Portanto, com este trabalho, a equipe contribui significativamente para que as memórias dessas comunidades

[2] Utilizo, como fonte, o supracitado livro de Flávio dos Santos Gomes.

continuem vivas, enaltecendo suas histórias, divulgando seus sabores e temperando suas identidades.

Que as delícias desses *Sabores* atinjam nossos sentidos e, seduzidos pelo estômago, sejamos capturados e conquistados, para que possamos mergulhar numa leitura cujo prazer nos remeta a um passado de coragem, de criatividade e de resistência. Bom apetite!

Gilson Antunes da Silva
Doutor em Literatura e Cultura, professor do IFBAIANO (Valença),
Grupo de Pesquisa Linguagens, Culturas e Ambientes (GLICAM)

APRESENTAÇÃO

Sabores quilombolas do Baixo Sul é produto do projeto de pesquisa "COZINHA QUILOMBOLA: Resgate de Receitas Tradicionais em Comunidades Quilombolas do Baixo Sul da Bahia" desenvolvido no âmbito do Programa Primeiros Projetos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. O projeto foi desenvolvido em comunidades quilombolas reconhecidas pela Fundação Palmares em municípios do Baixo Sul da Bahia e objetivou investigar aspectos da culinária de comunidades tradicionais.

Este trabalho objetiva levantar receitas que fazem parte da memória das comunidades visitadas, não buscando – necessariamente – pratos endêmicos, mas sim indicações que foram passadas de geração em geração, registrando os modos de fazer ligados à identidade daqueles lugares. A escolha das receitas ficou a cargo dos moradores, geralmente por meio de decisão coletiva. A participação dos pesquisadores deu-se através de orientação, visando trazer pratos que refletissem a identidade quilombola de cada localidade, permitindo a valorização desses grupos étnicos, bem como o seu fortalecimento identitário.

Além de trazer reflexos da culinária de cinco comunidades quilombolas do Baixo Sul Baiano, este livreto contém, ainda, um breve texto que apresenta alguns de seus aspectos geográficos, sociais e culturais. Contém ainda fotografias que buscam registrar elementos que refletem a identidade de cada lugar.

Os Autores

1 COMUNIDADE QUILOMBOLA DO ALTO ALEGRE

A comunidade do Alto Alegre está localizada no município de Presidente Tancredo Neves, distanciando-se cerca de 15 km da sede do município. Situa-se no alto de uma serra, com matas e abundantes nascentes, em que se destaca a denominada Água Boa que, segundo moradores, tem qualidade de água próxima à água mineral. O abastecimento de água das residências, nessa comunidade, é feito por mangueiras interligadas aos riachos, aproveitando-se da altitude para levar esse recurso até as casas.

O povoado sustenta-se à base de produção de diversas culturas: banana, mandioca, urucum, guaraná, etc., que são também utilizadas na culinária local. Os moradores alegam que empresas de mineração têm feito estudos para exploração de minérios na comunidade, como a bauxita e o ferro. Além disso, a comunidade produz artesanato a partir da samambaia e do cipó, talo do dendê e outros vegetais retirados das matas.

Figura 1: Vista parcial da comunidade.

Figura 2: Casa de Farinha

O Alto Alegre possui algumas festas tradicionais realizadas pelos moradores da comunidade, como a celebração de santos - São Cosme e Damião, Santo Antônio e São José (este é o padroeiro da comunidade). Durante a Semana Santa, realizam a tradicional queimada de Judas. Os grupos de Reisado antigamente assumiam destaque enquanto festa popular, porém atualmente se extinguiram do cenário festivo local.

A hospitalidade é uma das marcas do Alto Alegre que vem aliada à beleza de suas serras e matas e à variedade de nascentes. Na culinária, destacam-se alimentos feitos com produtos da própria comunidade. O prato típico aí produzido para este livreto foi o Lapiê, uma espécie de bolo de puba enrolado na palha da bananeira e assado no alguidar (arguidá, variante usada na região), um forno típico, utilizado na feitura da farinha de mandioca.

1.1 PUBA

O processo de fabricação da puba é artesanal. Arranca-se a mandioca em quantidade de acordo com a necessidade da família. Coloca-se em um saco que permita a entrada de água e deixe-a de molho dentro d'água por cerca de cinco dias. A mandioca fica mole, é peneirada, lavada, coada em um pano e torcida com força para se retirar a água e, novamente, peneirada. A partir daí produzem-se diversos alimentos, utilizando essa massa.

Figura 3: Fabricação da Puba.

1.1.1 Receita do Lapiê

Ingredientes:

100 ml de chá de cravo-da-índia
e folhas de canela (quente);
5 kg de puba;
1 litro de água fervente;
1 coco ralado;
1 kg de açúcar;
Folhas de bananeira para enrolar.

Figura 4: Produção do Lapiê.

Modo de fazer:

Misture, na puba, a água fervente até que esta adquira uma consistência pastosa. Adicione o açúcar e o coco ralado e misture até que o açúcar se dissolva. Acescente o chá de canela e cravo e misture mais um pouco. Reserve.

Corte folhas novas de bananeira em formato quadrado e reserve. Em seguida acenda o alguidar.

Coloque a massa nas folhas de bananeira e dobre-as até fechá-las. Vá distribuindo os lapiês no alguidar sempre atentando à temperatura, pois o excesso de fogo pode queimá-los.

Os lapiês assam em pouco tempo, aproximadamente 15 minutos. Retire-os e sirva-os quentes.

Rendimento: cerca de 40 unidades

2 COMUNIDADE QUILOMBOLA DO GALEÃO

A comunidade quilombola do Galeão é um povoado localizado no noroeste da Ilha de Tinharé, no município de Cairu. Seu registro como comunidade quilombola na Fundação Palmares é datado de 2007. É cercada por densos manguezais, de onde a população extrai suas principais fontes de renda: o siri, o sururu, a ostra, e outros mariscos. O principal acesso ao Galeão é feito por barco, mas se pode chegar também caminhando por cerca de 10 km, fazendo o percurso Gamboa-Galeão.

O povoado sustenta-se à base de pesca e venda de mariscos, e assim possui um traço culinário bastante forte: a moqueca de sururu com mamão verde, por exemplo, é um prato típico da região. Outro pilar da economia é o cultivo da piaçava e do dendê. Caminhando-se pelo povoado, veem-se, frequentemente, mulheres em frente de casa processando mariscos para fazer as porções de catado.

O Galeão possui como uma de suas principais atrações a Igreja de São Francisco Xavier, patrimônio turístico e religioso, que está localizada no alto de um morro e privilegia quem a visita com a vista de grande parte da costa da Ilha. Também se encontram alguns monumentos históricos, como as ruínas da casa do senhor da região, que hoje é um patrimônio da comunidade em geral.

A comunidade possui manifestações culturais típicas como a Zambiapunga, a roda de capoeira, o Cordão São Benedito e Negros da Costa. Estas são tradições que mantêm viva a identidade e ancestralidade africana da região.

No Galeão, para a elaboração desse livreto, cozinhou-se a moqueca de sururu com mamão verde. O Sururu é um molusco bivalve semelhante à ostra, sendo bastante típico nas cozinhas do litoral do Nordeste.

Figura 5: Aspectos sócio-culturais da comunidade de Galeão.

Figura 6: Pesca e Mariscagem no Galeão.

Figura 7: Vista parcial da comunidade do Galeão.

2.1 RECEITA DA MOQUECA DE SURURU COM MAMÃO VERDE

Ingredientes:

500 g de sururu fresco;
300 g de mamão verde picado;
150 g de cebola picada;
150 g de tomate picado sem casca;
100 g de pimentão picado;
200 g de camarão seco sem cabeça;
2 colheres de sopa de suco de limão;
1 colher de sopa de azeite de dendê;
4 colheres de sopa de leite de coco;
Coentro a gosto;
Sal a gosto;
½ colher de sopa de azeite de oliva.

Figura 8: Ingredientes

Modo de fazer:

Arrume todos os ingredientes em uma panela de barro na seguinte ordem: Cebola, tomate, pimentão, mamão, sururu, camarão, leite de coco, coentro, sal e azeite. Leve ao fogo médio por cerca de 30 minutos, ou até o sururu cozinhar. Sirva quente com acompanhamentos de sua preferência. Na comunidade come-se com arroz, pirão e feijão.

Rendimento: 4 porções

Figura 9: Moqueca de sururu com mamão verde.

3 COMUNIDADE QUILOMBOLA DE JATIMANE

Jatimane, comunidade quilombola localizada no município de Nilo Peçanha, Costa do Dendê, Baixo Sul da Bahia, é banhada pelo rio Jatimane. A principal atividade econômica é o cultivo da piaçava (ou piaçaba), que é utilizada para a fabricação de artesanatos e biojoias, colaborando para a movimentação econômica da comunidade.

A pesca também é realizada como fonte de renda, assim como a produção de azeite de dendê. Logo, estes produtos mostram-se bastante presentes na culinária local, como nos ensopados, na moqueca da tainha defumada, que é um prato de destaque no restaurante da comunidade.

A comunidade conta com reservas naturais de mata com riachos que os moradores exploram para a auto sustentação. Nesses espaços, há trilhas ecológicas em cujos passeios se fazem retiradas de piaçava para que os visitantes entendam a rotina da comunidade. Durante essas caminhadas, o visitante tem acesso a várias nascentes e pode ainda visualizar as piaçavas em seu ambiente natural.

Figura 10: Aspectos sócio-culturais da comunidade de Jatimane.

A Igreja Bom Jesus da Lapa, localizada na praça central, é uma construção que preserva as características coloniais da região e o papel da religiosidade na construção da identidade do povo. Aliada a isso, há a Festa de Reis, realizada em janeiro, com a presença de rezas, danças e comidas típicas, alimentando a fé da comunidade.

Além das festas religiosas, uma representação cultural de destaque na comunidade são as “comédias,” expressão artística em que os participantes se caracterizam e realizam cantigas que simbolizam experiências e valores locais.

O prato típico reproduzido em Jatimane foi o ensopado de peixe frito, feito com peixes miúdos pescados no rio que banha a comunidade e regado a azeite de dendê de produção local. A experiência de cozinhar em Jatimane se torna única, pois possibilita conhecer um pouco mais da história do local e da sua cultura. A hospitalidade e a simpatia de seus moradores são uma das principais atrações de Jatimane.

Figura 11: Trilha Ecológica em Jatimane.

Figura 12: Biojoias produzidas na comunidade.

Figura 13: Jatimane.

3.1 ENSOPADO DE PEIXE FRITO

Ingredientes:

2 kg de peixes miúdos a gosto;
(carapeba, tainha e vermelho);
1 litro de azeite de dendê;
2 cebolas grandes em rodelas;
2 tomates grandes em rodelas;
Pimentão a gosto;
Tempero verde a gosto: coentro,
cebolinha, coentro largo,
alfavaca grossa, quioiô;
1 litro de leite de coco;
Suco de 2 limões-rosa.

Figura 14: Ensopado de peixe frito.

Modo de fazer:

Esprema um coco seco (já ralado) em um pano de prato para a retirada do leite.

Tempere o peixe com limão-rosa e sal a gosto. Esquente o azeite de dendê numa panela grande e frite o peixe até diminuir as espinhas. Retire e reserve.

Forre uma panela de barro com folhas de quioiô, coloque o peixe, o coentro, a cebolinha, a alfavaca grossa. Distribua o peixe frito, cubra com cebolas, tomates e pimentões. Leve ao fogo médio. Quando os temperos estiverem cozidos, adicione o leite de coco fresco e o azeite de dendê a gosto. Acrescente sal e pimenta a gosto, um pouco de suco de limão e, se necessário, um pouco de água. O tempo de cozimento é cerca de 20 minutos. Deguste quente com arroz, pirão ou outro acompanhamento de sua preferência.

Quem não come peixe pode substituí-lo por banana da terra, não sendo necessário o processo de fritura, pois sua função é tornar as espinhas do peixe comestíveis. A moqueca de banana da terra é muito saborosa.

Rendimento: Serve 6 pessoas

4 COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SARAPUÍ

Sarapuí está localizada próximo ao distrito de Maricoabo, pertencente ao município de Valença-BA. Sua região possui várias cachoeiras, destacando-se as do Urubu, do Cantagalo, do Bambu, da Andorinha, da Mesa, do Faísca e do Paraíso.

O escritor valenciano Edgar Otacílio da Silva Oliveira em seu livro *Serapuí*: sua história, belezas e lendas, traz uma abordagem riquíssima sobre a região, quando apresenta aspectos históricos que possibilitam entender como se deu a formação daquela área. No livro, chama ainda a atenção para miscigenação social caracterizada pela influência indígena, africana e europeia, advindo de várias regiões da Europa.

O documento *História e Memórias da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, de 1825, lembra que o nome do povoado decorre de nomes de rios e que eram povoações que se destacavam "pelas lavoiras da mandioca, arroz, café e córtes de madeira que constituem a riqueza dos habitantes". A formação de comunidades quilombolas decorrem de fazendas, propriedades de fazendeiros que colonizaram a região.

O povoado atualmente sustenta-se à base da agricultura familiar, principalmente de dendê, cravo e guaraná, que são também utilizados na culinária local. Além disso, o grande número de rios incrementa a alimentação com peixes e crustáceos, e a proximidade com o mangue permite que a mariscagem seja parte da economia local.

Figura 15: Igreja de Nossa Senhora Santana.

Figura 16: Produção de Guaraná e Dendê em Sarapuí.

Figura 17: Cachoeira do Cantagalo.

Figura 18: Modelos arquitetônicos da região de Sarapuí.

O contato com a comunidade permitiu conhecer parte de sua história e cultura, através da visita à cachoeira do Cantagalo, à histórica igreja de Nossa Senhora Santana e o contato com moradores locais. O prato escolhido na comunidade foi o ensopado de pitu que, de acordo com moradores, é parte das tradições locais devido à sua abundância nos rios dos arredores. O pitu é um camarão de água doce muito saboroso, atualmente é consumido como iguaria, sendo vendido por preços altos no comércio, mas ainda é parte do histórico alimentar de comunidades pobres do Baixo Sul.

4.1 RECEITA DO ENSOPADO DE PITU

Ingredientes:

1 kg de pitu;

Coentro a gosto;

Tomate a gosto;

Pimentão a gosto;

Cebola a gosto;

Cominho a gosto;

Sal a gosto;

Limão a gosto;

Azeite de dendê a gosto;

Alho a gosto;

Pimenta a gosto;

50 ml de água;

Figura 19: Ensopado de Pitu.

Modo de fazer:

Descasque os pitus e limpe-os retirando as vísceras. Corte-os em seguida. Faça a mesma coisa com os tomates, pimentões, cebolas (esses em rodelas), coentro, o alho. Arrume os ingredientes numa panela de barro, acrescentando sal, cominho, suco de limão e pimenta. Acrescente um pouco de água, tampe a panela e cozinhe em fogo médio por cerca de 15 minutos. Quando estiver próximo de retirar do fogo, acrescente um fio de azeite de dendê para dar gosto. Retire do fogo e sirva com os acompanhamentos de sua preferência.

A comunidade geralmente usa como acompanhamento o pirão ou farofa de dendê e arroz.

Rendimento: Serve 4 pessoas

5 COMUNIDADE DA VILA VELHA DO JEQUIRIÇÁ

A comunidade de Vila Velha do Jequiriçá foi certificada como quilombola pela Fundação Palmares em 2009. Pertence ao município de Valença-BA, estando situada às margens da BA 001, entre as cidades de Valença e Nazaré.

A base da economia local é a agricultura familiar. Aí se cultiva, principalmente, a mandioca, cujo principal produto é a farinha. A região do Jequiriçá possui diversas casas de farinha. Além disso, exploram-se o dendê, a banana, o cacau, entre outros cultivares. Essas culturas, em sua maioria, acabam tornando-se elementos indispensáveis na mesa dos moradores.

A Vila Velha do Jequiriçá possui, como uma de suas principais atrações, as ruínas da Igreja de Santo Antônio, situada em meio às árvores que cresceram em meio a estrutura da antiga igreja. Também se encontram ruínas de um engenho próximo à região do povoado e um antigo cemitério que foi coberto pela construção da rodovia estadual.

Os laços de solidariedade são marcantes nesta comunidade. Notam-se o parentesco da maioria dos moradores, a colaboração no trabalho rural e a organização em associação, que faz com que decisões de interesse da comunidade sejam tomadas em grupo. A escolha da receita foi definida em reunião bem como a participação da comunidade neste projeto.

A mandioca sempre teve presença marcante na sobrevivência de comunidades tradicionais brasileiras e nesta região não é diferente. A puba é parte de grande número de receitas, dando origem a bolos, mingaus, pamonhas, entre outros. A comunidade escolheu como receita a pamonha de puba, uma iguaria saborosa que faz parte da memória desta e de outras comunidades da região.

Figura 20: Construção de Pau-a-pique, Agricultura familiar e Ruínas da Igreja de Santo Antônio.

5.1 PAMONHA DE PUBA

Figura 21: Produção de Pamonha.

Ingredientes:

100 ml de chá da folha de canela e cravo;

2 kg de puba;

400 ml de água fervente;

3 cocos batidos no liquidificador;

Sal a gosto;

3 copos de 200 ml de açúcar;

1 colher de sopa de manteiga;

Folhas de bananeira e fios de embira para enrolar

A embira é a fibra de alguns vegetais que é utilizada como cordões.

Modo de fazer:

Após lavar e peneirar a puba, mistura-se com água quente deixando a massa pastosa. Acrescentam-se o açúcar e a manteiga e mexe a massa com colher de pau até que dissolva. Adicione o chá de canela e cravo e misture um pouco mais. Coloque sal a gosto, acrescente o coco e misture até homogeneizar a massa.

Em seguida, faça tubos com pedaços de folhas de bananeira cortadas em retângulos, amarre a ponta com fios de embira, encha o tubo com a massa e amarre a outra ponta. Após terminar de amarrar as pamonhas, coloque num caldeirão com água fervente e cozinhe por cerca de 40 minutos. Desligue o fogo, retire as pamonhas da água e, em seguida, sirva-as com café.

Rendimento: cerca de 15 pamonhas

Figura 22: Pamonha de Puba.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O registro de receitas tradicionais da culinária quilombola possibilita o fortalecimento de laços comunitários e a valorização das identidades e os vínculos de pertencimento ao lugar, bem como ajuda a mostrar um pouco da realidade das comunidades tradicionais no Baixo Sul baiano. Cada uma destas cinco comunidades tem peculiaridades no trato culinário, o que reflete suas ligações com o meio em que vivem.

Foi marcante notar a ligação de cada comunidade com a natureza e com seus antepassados. A ligação de cada uma com a água, seja pelas nascentes de Alto Alegre, sejam pelos rios de Sarapuí e Jatimane, seja ainda com os manguezais do Galeão é muito intensa e profícua. A forte ligação com a terra notada em todas elas revela que a preservação do meio ambiente é fundamental para a manutenção da identidade de um povo.

As histórias de Alto Alegre, Galeão, Jatimane, Vila Velha do Jequiriçá e Sarapuí, contadas pelos mais velhos, revelam a riqueza cultural e a relevância destas comunidades na construção da identidade regional, chamando a atenção para a necessidade de que tenhamos uma maior ligação com nossa história, para que se saiba reconhecer a participação de cada grupo étnico em nossa identidade.

Experimentar os sabores quilombolas do Baixo Sul é conhecer um pouco mais sobre os modos de vida de comunidades de uma região onde as pessoas têm uma forte ligação com sua natureza e seus antepassados e, acima de tudo, é aprender a valorizar os modos de vida tradicionais, contribuindo para seu fortalecimento frente à sociedade.

REFERÊNCIAS

HISTÓRIA e Memórias da Academia Real das Sciencias de Lisboa. Tomo IX. Lisboa, Portugal: Na typografia da mesma academia, 1825. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=LXJQAQAAMAAJ>. Acesso em: 04 abr. 2017.

OLIVEIRA, Edgard Otacílio da Silva. *Serapuí*: Sua História, Belezas e Lendas (Um distrito de Valença – Bahia). Salvador: JM Gráfica e Editora, 2013.

OS POVOADOS de Morro de São Paulo e região. Disponível em: <http://www.morrodesaopaulobahiabrasil.com/sobre-morro-de-sao-paulo/povoado-morro-de-sao-paulo-regiao.htm>. Acesso em 23 ago. 2016.

VALENÇA Notícias de Turismo. Disponível em: <http://noticiasdeturismo.com.br/destinos/regiao-nordeste/bahia/costa-do-dende/valenca/>. Acesso em 26 dez. 2016

Este folheto foi composto em offset e impresso em papel couchê 115 g/m² e couchê 140 g/m² por Gráfica Ta & Élle

Jádson Fábio de Araújo Marques é graduado em Licenciatura em Geografia pela Universidade do Estado da Bahia, possui especialização em Metodologia do Ensino de História e Geografia pelo Centro Universitário Internacional, Graduando em Direito na Universidade do Estado da Bahia. É Técnico em Assuntos Educacionais no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *campus* Valença.

Dione dos Santos Brito é Técnica em Agroecologia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *campus* Valença.

Gisele Teixeira Andrade é Técnica em Agroecologia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *campus* Valença, graduanda em Engenharia de Produção na Universidade Estadual de Santa Cruz.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-68329-04-7
9 788568 329047

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO. CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Baiano
Campus Valença