

ENSAIO VISUAL | *VISUAL ESSAY*

A COMIDA NEGRA KULUMBU: SABORES E MEMÓRIAS COMPARTILHADOS ENTRE MULHERES NA FRONTEIRA ENTRE BRASIL E GUIANA FRANCESA

KULUMBU BLACK FOOD: FLAVORS AND MEMORIES SHARED AMONG WOMEN ON THE BORDER BETWEEN BRAZIL AND FRENCH GUIANA

Jelly Juliane Souza de Lima ^a
Avelino Gambim Júnior ^b

^a Doutoranda em História, Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: julianejelly@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1483-2874>

^b Doutorando em História, pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: avgambimjunior@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3563-0574>

RESUMO

Neste ensaio visual, apresentamos a história de uma comunidade negra quilombola que evoca o nome de Kulumbu, uma comida típica da Guiana Francesa, apropriada como parte da culinária e da identidade da comunidade Kulumbu do Patuazinho. Esse quilombo situa-se na área urbana de Oiapoque, no norte do Estado do Amapá, área de fronteira entre Brasil e Guiana Francesa. Com base na etnografia e na história oral apresentamos o registro inédito do preparo da comida Kulumbu, um saber culinário compartilhado principalmente entre mulheres negras. Os resultados deste estudo permitem compreender o entrelaçamento entre a comida, a memória, questões relacionadas à ontologia local e identidade dessa comunidade.

PALAVRAS-CHAVE

Mulheres negras, Comida, Quilombo, Kulumbu, Preparo.

ABSTRACT

In this visual essay, we present the story of a black quilombola community that evokes the name of Kulumbu, a typical food from French Guiana, appropriated as part of the cuisine and identity of the Kulumbu do Patuazinho community. This quilombo is located in the urban area of Oiapoque, in the north of the State of Amapá, a border area between Brazil and French Guiana. Based on ethnography and oral history, we present an unprecedented record of the preparation of Kulumbu food, a culinary knowledge shared mainly among black women. The results of this study allow us to understand the intertwining between food, memory, issues related to local ontology and the identity of this community.

KEYWORDS

Black women, Food, Quilombo, Kulumbu, Preparation.

COMO CITAR ESTE TRABALHO

LIMA, Jelly Juliane Souza de, JÚNIOR, Avelino Gambim. A comida negra Kulumbu: sabores e memórias compartilhados entre mulheres na fronteira entre Brasil e Guiana. Cadernos do Lepaarq, v. XXI, n. 41, p. 133-143, Jan-Jun. 2024.

Na Amazônia, ao voltar a atenção sobre a presença das populações negras que vivem na região, persiste um silêncio em torno de suas memórias, trajetórias, histórias, espaços de luta e de sobrevivência (SAMPAIO, 2011). O geógrafo Rafael Sanzio dos Anjos (2013, 2014) lembra que no imaginário dominante da população brasileira, o Estado do Amapá está fortemente associado ao contexto indígena da Amazônia, portanto, é como se as territorialidades oriundas da África não existissem. A fronteira entre Brasil e a Guiana Francesa, onde se situa o município de Oiapoque é marcada pela diversidade de grupos indígenas. No entanto, ainda existe um desconhecimento acerca da presença de comunidades negras nessa região (LIMA; GAMBIM JÚNIOR, 2019; LIMA; GAMBIM JÚNIOR, 2020; LIMA et al, 2022; LIMA, 2023).

Na década de 1990, um núcleo familiar negro migrou do Estado do Maranhão para o Estado do Amapá, sendo formada a comunidade quilombola Kulumbu do Patuazinho (LIMA; GAMBIM JÚNIOR, 2019). A comunidade evoca o nome de Kulumbu, uma comida típica dos negros da Guiana Francesa, que foi apropriada como parte da culinária e da identidade do quilombo Kulumbu do Patuazinho. Já o nome patuazinho ou patois se refere a um dos objetos utilizados no Candomblé. No que se refere a comida kulumbu, os sabores e memórias evocadas permitem compreender o seu entrelaçamento com a identidade da comunidade quilombola Kulumbu do Patuazinho. Como destaca Wanderson Nascimento (2015), há aqui uma ontologia relacional, onde a comida, objetos e pessoas estão interligados. Essa perspectiva ganha mais sentido quando vem dos saberes compartilhados pelas mulheres.

Neste ensaio apresento o registro inédito do processo de preparo da comida Kulumbu. Para isso, utilizou-se a etnografia e a história oral como base metodológica deste ensaio (MEIHY; HOLANDA, 2015; OLIVEIRA, 2015). Os dados da pesquisa fazem parte do projeto “Quilombolas do norte do Amapá (séc. XVIII-XXI): estudos históricos, etnográficos e arqueológicos” (LIMA; GAMBIM JÚNIOR, 2019). O passo a passo do preparo da comida Kulumbu foi registrado por meio da entrevista e uso de registro fotográfico durante a preparação, cedidos pela jovem Jeuseane Furtado¹, de 21 anos, mulher negra quilombola, moradora da comunidade. A narrativa em volta de sabores e memórias foram compartilhadas pela colaboradora no momento de preparo do Kulumbu.

Jeuseane lembra quando seu pai Benedito Anunciação Furtado, conhecido como pai Bené iniciou o processo de territorialização da comunidade. Nesse tempo seu pai conheceu a comadre, uma guianense, já senhora, chamada de Alberta. Ela costumava fazer comidas muito apreciadas pelos grupos de origem negra que moram na Guiana Francesa. A curiosidade típica da fase de criança levou Jeuseane a observar o passo a passo do preparo do Kulumbu, até que um certo dia, dona Alberta a convidou para ajudá-la no preparo dessa comida. Desde então Jeuseane nunca mais esqueceu a comida Kulumbu que também passou a ser o nome da comunidade.

1 Entrevista gentilmente cedida pela colaboradora. As informações fazem parte do projeto “Quilombolas do norte do Amapá (séc. XVIII-XXI): estudos históricos, etnográficos e arqueológicos” (LIMA; GAMBIM JÚNIOR, 2019).



Figura 1. Os principais ingredientes utilizados no preparo da comida Kulumbu.

Fonte: Acervo do projeto, 2022.

O preparo: Jeusiane pega as verduras e limpa com água. Depois corta e descasca batatas, tomates, abóbora verde, cheiro-verde, maxixe, quiabo e cebolas. Em seguida, “pica” os alhos e descasca as batatas (Figuras 2 e 3) e deixa em outro montinho as cascas das verduras (Figura 4).



Figura 2. Momento em que Jeusiane Furtado descasca e corta os ingredientes do Kulumbu.

Fonte: Acervo do projeto, 2022.



Figura 3. Jeusiane Furtado continua descascando e cortando os ingredientes do Kulumbu.
Fonte: Acervo do projeto, 2022.



Figura 4. “Montinho” de cascas dos ingredientes vegetais do Kulumbu.
Fonte: Acervo do projeto, 2022.

Durante o ato de descascar e cortar os legumes, em um certo momento (Figura 3), Jeusiane cortou a batata na mesa. De repente ela começou a rir e lembrou de dona Alberta. Se ela estivesse nesse momento olhando a jovem cortar os legumes sobre a mesa, dona Alberta diria: “Non Tablo”! (para não cortar os legumes diretamente na mesa!). Nessa gira de saberes entre mulheres negras de diferentes idades é importante lembrar que quando elas se movimentam, toda a estrutura da

sociedade se movimenta com elas (DAVIS, 1982).

Dentro dessa estrutura social que envolve as mulheres está a importância do reconhecimento e registro dos sabores para o futuro, pois muitas de suas ancestrais não deixaram registros escritos de receitas (DURÃES, 2022). Na conferência da UNESCO sobre a África na América Latina, Nita Villapol (1977) falou em termos culinários que em todos os países da América Latina onde existe influência negra, cada vez que morre uma pessoa mais velha, em especial uma mulher negra cozinheira, perde-se todo um mundo de tradição oral e popular. Na convivência com dona Alberta, Jesusiane aprendeu a fazer o Kulumbu.

Após cortar os legumes, eles são colocados, em “montinhos”, no fundo de uma bacia de plástico verde. Em cima deles, Jesusiane colocou os temperos: sal, curry e folhas de louro (Figura 5).



Figura 5. “Montinho” de legumes cortados no fundo da vasilha de plástico verde.
Fonte: Acervo do projeto, 2022.

Depois de cortadas e acomodadas as verduras, é a vez da carne de porco. Os pedaços de porco são lavados e colocados em uma panela de pressão para cozinhar e amolecer a carne separadamente (Figura 6). Ao lado da panela de pressão com a carne de porco está outra vasilha que cozinha as verduras (Figura 7). É importante observar que o cozimento dos alimentos é feito em um fogão elétrico.



Figura 6. Pedações de carne de porco sendo colocados na panela de pressão. Fonte: Acervo do projeto, 2022.



Figura 7. Panelas contendo diferentes ingredientes do Kulumbu. Esse é o momento onde os ingredientes começam a exalar o sabor. Fonte: Acervo do projeto, 2022.

Na cozinha tudo é uma surpresa. Todos os ingredientes tiveram que ser levados para outro lugar devido a uma mudança de emergência da família de Jeusiane, que estava em Macapá. No novo espaço, os ingredientes, antes separados por panelas para cozinhar, agora são colocados todos juntos em uma panela de fundo maior (Figura 8). Durante o cozimento de todos os ingredientes, as folhas de louro dão um toque de um aroma ótimo à comida. Após pronto, finalmente o Kulumbu é colocado no prato (Figura 9).



Figura 8. Todos os ingredientes do Kulumbu cozinham juntos nesse momento.
Fonte: Acervo do projeto, 2022.



Figura 9. A comida Kulumbu no prato. Fonte: Acervo do projeto, 2022.

Finalmente pronto o Kulumbu, prato que evoca o nome de uma comunidade negra, este pôde ser apreciado. As conversas com Jeusiane Furtado na cozinha do quilombo Kulumbu do Patuazinho possibilitaram que um dia o registro da comida fosse realizado, como memória da comunidade. Jeusiane (Figura 10) segura o prato com o Kulumbu. O orgulho de poder falar sobre a história da comunidade fundada por sua família é reflexo desse momento da pesquisa.



Figura 10. A jovem talentosa Jeusiane Furtado exibe seu prato de Kulumbu.
Fonte: Acervo do projeto, 2022.

Na narrativa da colaboradora Jeuseane Furtado, o ato de comer o Kulumbu demonstra que o paladar está tendo a honra de compartilhar experiências construídas com base no sentido de comunidade de pessoas negras que vivem na fronteira franco-brasileira. A história da comida kulumbu, os sabores e memórias evocadas permitem compreender o seu entrelaçamento com a identidade da comunidade quilombola Kulumbu do Patuazinho. Com base no registro de observação do preparo do Kulumbu feito em 2022, a etnografia e a história oral permitiram o registro concreto de uma informação presente na memória da comunidade, principalmente quanto a um saber compartilhado entre mulheres no mundo da cozinha.

Como destaca Jessica B. Harris (2001), finalmente com o alvorecer do século XXI, as contribuições culinárias africanas e de seus descendentes estão sendo reconhecidas e documentadas em diferentes partes do hemisfério. A presença das mulheres na cozinha, um lugar ou espaço geográfico, principalmente restrito às mulheres negras, permite compreender melhor suas experiências (MACHADO, 2021). O reflexo desse processo possibilitou a emergência do princípio afrocentrado que garante o ponto de vista que toma a história do sujeito negro como centro, fazendo com que o mesmo seja agente do processo de construção de sua experiência (ASANTE, 2009).

Referências bibliográficas

- ANJOS, Rafael Sanzio Araújo. Apresentação. In: VIDEIRA, Piedade Lino. Batuques, folias e ladainhas. A cultura do quilombo do Cria-ú em Macapá e sua educação. Fortaleza: Edições UFC, 2013.
- ANJOS, Rafael Sanzio Araújo. Geografia, Cartografia e o Brasil africano: algumas representações. Revista do Departamento de Geografia, São Paulo: USP, p. 332-350, 2014.
- ASANTE, Molefi. Afrocentricidade: notas sobre uma posição disciplinar. In: Afrocentricidade: uma abordagem epistemológica inovadora. São Paulo: Selo Negro, 2009.
- LIMA, Jelly Juliane Souza; GAMBIM JÚNIOR, Avelino. Projeto “Quilombolas do norte do Amapá (séc. XVIII-XXI): estudos históricos, etnográficos e arqueológicos”. Macapá, 2019.
- LIMA, Jelly Juliane Souza; GAMBIM JÚNIOR, Avelino. Primeiro relatório de campo: comunidade quilombola Kulumbu do Patuazinho. Macapá, 2020.
- LIMA, Jelly Juliane Souza; GAMBIM JÚNIOR, Avelino. Relato de experiência: A prática da pesquisa histórica e o uso de metodologias alternativas para o reconhecimento do território da Comunidade Quilombola Kulumbu do Patuazinho na fronteira franco-brasileira. Kwanissa, São Luís, v. 05, n. 12, p. 437-460, jan/jun, 2022.
- LIMA, Jelly Juliane; GAMBIM JÚNIOR, Avelino; SILVA, Edineth Alves; CARNEIRO, Kathelin Mendonça; BATISTA, Claudemir dos Santos. Territorialidade negra no espaço transnacional entre Brasil e Guiana Francesa: o caso da comunidade quilombola Kulumbu do Patuazinho (1990 a 2021). Cadernos do Lepaarq, v. XIX, n.38, p. 164-189, jul-dez. 2022.
- LIMA, Jelly Juliane Souza. Negros e indígenas na fronteira entre Brasil e Guiana Francesa: o caso da comunidade “misturada” quilombola Kulumbu do Patuazinho. DAS AMAZÔNIAS, Rio Branco-Acre, v.6, n.1, (jan-jun), 2023.
- DAVIS, Angela. Mulher, Raça. Classe. Tradução Livre. Plataforma Gueto_2013. Primeira publicação na Grã-Bretanha pela The Women’s Press, Ltda, 1982.
- HARRIS, Jessica. Some Boat, Different Stops: Na African Atlantic culinary Journey. In: African roots/American cultures: Africa in the creation of the Americas. Rowman & Littlefield, 2001.
- DURÃES, Patty. In: Muito além da boca: Um passeio transatlântico pela comida afrodiaspórica no Brasil. Escola Itáu Cultural (online), 2022.
- MACHADO, Taís de Sant’Anna. “Um pé na cozinha”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. Tese de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade de Brasília (UNB), Brasília, 2021.
- MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabiola. História oral: como fazer, como pensar. - 2.ed. 4ª reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2015.
- NASCIMENTO, Wanderson Flor. Alimentação socializante: notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano. Das Questões, v. 2, n. 2, 2015.
- OLIVEIRA, Roberto Cardoso. *O trabalho do antropólogo*. Brasília: Editora Paralelo 15/São Paulo:

Editora da UNESP, 220p, 1998.

SAMPAIO, Patrícia Maria Melo. *O fim do silêncio: presença negra na Amazônia*. Belém: Editora AÇAÍ/CNPq, 2011.

SUPERTI, Eliane & SILVA, Gutemberg Vilhena. Comunidades Quilombolas na Amazônia: construção histórico-geográfica, características socioeconômicas e patrimônio cultural no Estado do Amapá. *Confins (Online). Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasileira de geografia*, Paris/São Paulo: USP/CNRS, n. 23, 2015.

VILLAPOL, Nita. Hábitos alimentares africanos na América latina. In: *África em América Latina*, ed. Manuel Moreno Fraginals. Paris: UNESCO, 1977.

Recebido em: 12/01/2024

Aprovado em: 07/05/2024

Publicado em: 03/06/2024