

## ENTRE MEMÓRIAS E SABORES: hábitos alimentares entre o passado e o presente em comunidades quilombolas no sul do Rio Grande do Sul

Fernando de Figueiredo Balieiro<sup>1</sup>

*Memórias Negras Sobre Alimentação* (2013)<sup>2</sup>, de Patrícia Pinheiro, aborda memórias e hábitos alimentares em torno das comunidades quilombolas Rincão das Almas e da Picada, no município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul. O filme se centra no contato com duas de suas moradoras: Dona Eva Maria, da comunidade Rincão das Almas e Dona Maria, da Comunidade da Picada. No documentário, o lembrar das comidas e o reproduzir das receitas remontam a práticas cotidianas de vida das comunidades quilombolas, destacando o valor simbólico de determinados alimentos nas relações sociais e intergeracionais.

Somos levados pela memória de Dona Eva Maria, em um cenário simples e externo de uma casa de madeira, em uma narrativa que mistura saudade, alegria e tristeza, recorrendo às dificuldades da vida sofrida dos tempos passados nos ofícios manuais de lavar roupa e da culinária. Ao recordar dos tempos passados, ela evoca o milho em suas variantes, que se transforma na tônica da história, remontando aos modos como seu pai garantia o sustento da família com a plantação. Sua fala transcorre do

---

<sup>1</sup> Pós-doutorando no Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFPel e vice-Coordenador do Núcleo Interseccionalidades de Pesquisa em Gênero, Raça e Sexualidade (UFPel). E-mail: fernandofbalieiro@gmail.com.

<sup>2</sup> Disponível em: <https://vimeo.com/115165809>.

cultivo de milho aos preparos culinários da canjica, da farinha, da bolachinha, da broa, dentre outros fazeres que passaram de geração a geração. Em sua memória, retoma os afazeres de sua juventude quando, correspondendo a expectativas de seus pais, não podia deixar de preparar a comida, cantando e manejando o pilão, antes de sair para o baile.

Além da narrativa da entrevistada, acompanhamos Dona Eva Maria e Dona Maria no próprio fazer da polenta, do bolo de torresmo e do quibebe. No passo a passo das receitas, misturam-se lembranças, fazeres tradicionais, refeitos em auxílio dos produtos industrializados. A tradição se refaz, na prática culinária, a partir das lembranças que persistem em conviver e (por que não?) dar forma e sabor aos tempos e elementos (pós?)modernos. Açúcar, fermento, caldo *knorr*, a própria farinha de milho e os utensílios da cozinha fazem parte do cenário das receitas rememoradas de forma saudosa por Dona Eva Maria, relembando outrora como os antigos sabiam lidar com os preparos e fornecer robusta alimentação.

As facilidades atuais são vistas como contrastantes com a dureza do trabalho passado, o que não é interpretado necessariamente como melhoria. Na narração de Dona Eva Maria parecem perder algo de essencial, afinal guardavam uma alegria própria dos hábitos tradicionais, então reavivada em sua memória. Em suas palavras, "hoje é tudo mais rápido, mais ligeiro, mas parece que fica um vazio dentro da gente". Não à toa, os fragmentos das práticas culinárias trazidas pelo curto documentário parecem - refazendo a tradição - preencher tal vazio, na alegria contagiante de dona Maria ao ver sua receita se concretizando e no esforço de dona Eva Maria em demonstrar cada aspecto importante de sua receita.

Recebido em: 08/09/2015.

Aprovado em: 07/12/2015.

Publicação em: 31/12/2015.