

# Comensalidade e tradições culturais nas comunidades quilombolas

Aline Soares GUEDES<sup>1</sup>

Sênia Regina BASTOS<sup>2</sup>

**Resumo:** O presente estudo centra-se na comensalidade e visa compreender a sua importância na integração e reintegração de membros e não membros de comunidades quilombolas. Para tanto, o levantamento bibliográfico, realização de entrevista e observação integram a metodologia, caracterizando-o como um artigo de teor ensaístico. Considerou-se que a comensalidade é fator primordial na manutenção e preservação cultural dos afro-descendentes de antepassados escravos, por permitir a repetição de ações vinculadas às tradições alimentares compartilhadas nas festividades e atividades relacionadas às questões religiosas das comunidades mencionadas.

**Palavras-chave:** Comensalidade. Alimentação. Religiosidade. Quilombo. Cafundó.

## Introdução

Sentar-se à mesa é uma maneira de agregar e unir socialmente um grupo; porém num ambiente religioso, este ato toma outra dimensão. Não só compartilho do espaço (mesa) com meus pares, mas reparto também com os deuses a condição da divindade estabelecendo e afirmando a comunhão do grupo. Comer e beber juntos indica uma relação de igualdade. (Bueno; Santana, 2009, p.2)

Ser escravo nem sempre foi necessariamente ser negro. De acordo com Mattos (2004) ser africano ou índio não justificava por si só ser escravizado, mas sim o fato de serem bárbaros ou ateus. Aqueles que não se rebelavam e não se mostravam contra sua condição, eram colocados em postos de trabalho que os submetia à perseguição, exploração e humilhação dos seus semelhantes de cor e descendência.

As rebeliões coletivas se instauraram em grande parte dos locais de trabalho escravo e, de acordo com Mattoso (1990), de modo espontâneo ou conscientemente, neste mundo de trabalho forçado é que brotavam as rebeliões, mais ou menos organizadas. Desta inconformação e luta pela liberdade, é que surgem os quilombos, ainda de acordo com Mattoso (1990), um esconderijo de escravos fugitivos, onde estes buscavam paz e recorriam à violência apenas em casos de defesa, quando atacados pelo exército e polícia e se viam obrigados à lutar pela sobrevivência.

A vida nos quilombos, porém, apesar da perseguição a que eram submetidos os seus moradores, grande maioria fugitivos de seus donos, seguia rotina de atividades pertinentes à

---

<sup>1</sup> Mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Professora do curso superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (CEUNSP). E-mail: alinesoaresguedes@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP). Professora da Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Email: senia@anhembimorumbi.edu.br.

sobrevivência da comunidade, sendo os grupos organizados para a agricultura, pecuária, construção, questões sanitárias e de conservação do espaço. Atualmente, dos aspectos mencionados anteriormente, nota-se o afastamento das atividades que os preparavam para as lutas travadas para a defesa das comunidades, embora as demais atividades permaneçam.

O cotidiano das mulheres, em especial, relacionado à alimentação de suas famílias, é diretamente ligado às etapas da produção, desde o plantio e colheita, até a utilização em diversas preparações, simples para o dia a dia e complexas e específicas para os dias festivos. Compreende-se como festiva a alimentação consumida nos terreiros, sobretudo a relacionada ao candomblé, cujos rituais se associam ao princípio da partilha dos alimentos após a oferenda aos deuses orixás, divindades cultuadas pelos negros praticantes da religião, e que desta forma, promove a integração entre os seus praticantes.

Além disso, a comensalidade está também ligada à transmissão de conhecimentos e tradições passadas de gerações antigas às mais jovens e que se dá por meio das festividades, que enaltecem a cultura da comunidade e por meio da reprodução de receitas e agrupamento de pessoas para a produção das mesmas, age na facilitação da preservação patrimonial, cultural e histórica das comunidades remanescentes de quilombolas.

### **Sociabilidade e comensalidade**

O ato de comer, apesar de necessariamente fisiológico, jamais e em nenhuma cultura, remota, antiga ou atual, fez-se simples momento de cumprimento de uma obrigação vital à preservação do ser humano. Muito além do que se acredita, mesmo entre as pessoas menos sociáveis e participativas dos seus devidos meios sociais e de relacionamentos, comer está longe de ser uma atividade segregativa ou exclusória. O oposto à esta percepção ainda recorrente, principalmente no que diz respeito aos novos hábitos cotidianos e alimentares de expressiva parte da população, é o que define o que conhecemos por comensalidade.

Segundo Boutaud (2011) a relação do alimento com as pessoas ao redor da mesa é justamente a ligação que apoia a comensalidade como dimensão da hospitalidade.

Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém [...]. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade (Boutaud, 2011, p. 1213)

Fundamenta-a a assertiva de que a comensalidade, compreendida como dimensão da hospitalidade, está apoiada na dávida, de acordo com Godbout (1997). Conceituar comensalidade de forma universal apresenta dificuldades, em virtude das peculiaridades culturais e rituais existentes,

As práticas de comensalidade, constituem um campo de particular expressão da ritualização [...]. A pluralidade de significações que possui tem a ver com as diferentes camadas sociais e as situações existenciais em que ocorrem. (Fernandes, 1997, p.1)

Assim como diversos aspectos das relações humanas, o estudo da comensalidade realizado no âmbito das Ciências Sociais, relacionam-a à evolução do ser humano e se alinha às diferentes condições cotidianas dos povos.

Sobral (2013), apoia-se nos mesmos princípios de Boutaud ao conceituar a comensalidade, enfatizando-a como fator social e de estabelecimento de laços sociais e familiares.

De acordo com Boutaud (2011), a comensalidade é fator que independente de época, cultura, condição política, financeira, social ou religiosa, tem em sua essência a socialização de pessoas, de modo inclusive permissivo ao pensamento de que os rituais presentes em diferentes culturas e praticado por diferentes pessoas, favorecem ao entendimento de igualdade entre os mesmos, já que, ainda segundo o autor, a comensalidade quando colocada em prática, deve situar os comensais à mesa de modo que se sintam como membro integrante da família. Quando há o sentimento mútuo entre as pessoas do tratamento familiar, a aproximação entre elas cresce, de modo que o hóspede transpõe as barreiras psíquicas e físicas do anfitrião.

A comensalidade analisada do ponto de vista do hóspede que, independentemente de suas condições adversas cotidianas ou culturais, ao compartilhar da mesa, o torna equivalente aos membros da família. Enfatiza-se a não necessidade do conhecimento prévio deste hóspede, mas apenas o interesse e preocupação com a sua socialização, abordada a partir da perspectiva da hospitalidade universal de Derrida (2001).

Derrida (2001), neste contexto, aborda a hospitalidade com base nos conceitos de Immanuel Kanti, filósofo que fundamentou a lei universal que sustenta o termo “hospitalidade universal”, e que, reduzida à proporção da dimensão doméstica, indicaria, por exemplo, que os anfitriões que viessem a receber um hóspede de nacionalidade estrangeira, necessitam de conhecimentos que os permita não apenas oferecer alimento, água e segurança, mas também facilitar a comunicação entre as partes, portanto, neste caso, compete ao anfitrião aprender o idioma de seu hóspede, estreitando assim os laços deste vínculo temporário. A falta de domínio do idioma por parte do anfitrião, gera desconforto e constrangimento quando utilizadas traduções falhas, o que poderia, neste aspecto, ferir o direito do hóspede e os deveres do anfitrião. Além da agressividade prevista no exemplo utilizado, ao transpormos deste para o tema abordado, é possível ainda afirmar que as falhas cometidas pelo anfitrião, leva ambos os participantes ao rompimento, o que certamente ocorreria em uma mesa onde, por falta de total conhecimento dos gostos e vontades dos hóspedes, o anfitrião conscientemente - já que subentende-se que este deve se preparar para receber seu convidado à mesa - não o agradaria, de modo a novamente, em novo exemplo, não cumprir com a sua socialização aos rituais de comensalidade.

Em contrapartida aos exemplos anteriores e mesmo ao conceito a eles vinculados, Fernandes (1997) expõe as várias facetas da comensalidade estudadas à partir da realidade presenciada no cotidiano e nas diversas relações da sofisticação humana. Quanto mais se tem, mais se gasta e mais se quer ganhar. O homem moderno busca autonomia e ao deparar-se com a mesma, encontra-se rodeado pelo vazio da vida contemporânea, onde o

trabalho e a liberdade da falta de compromissos e responsabilidades com outros, fala mais alto que as relações sociais. Este homem dos dias de hoje já não busca a família como essência para uma vida feliz, mas sim o *status* de uma vida bem sucedida. Diferente das refeições em família, este busca se isolar, acreditando desta forma manter um perfil social e de independência financeira que nem mesmo ele compreende.

Ainda segundo Fernandes (1997), este *status* direciona a independência ao isolamento. O homem busca, por exemplo, refeições em restaurantes, afinal, em ambientes comerciais, assim como trabalhado por Gotman (2009), não há nenhum tipo de obrigação por parte do “hóspede” de permanência ou entrosamento, já que o mesmo busca de fato o serviço pago e livre de vínculos.

Simmel (2004) reflete sobre a necessidade básica do alimento e sua função fisiológica, a qual depende da sobrevivência do homem e que por este princípio é também a mais egoísta das ações humanas, já que dela depende a vida.

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a *refeição* – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer. (Simmel, 2004, p. 1-2)

A evolução dos aspectos característicos da comensalidade repercute a repetição citada e o entrosamento, quase que obrigatório, entre pessoas que partilham da mesma mesa e ainda que tenham objetivos e interesses diferentes, sentem a necessidade de socializar por meio de gestos e palavras, mesmo que o único assunto em comum entre eles, seja apenas o alimento que estão consumindo.

A modernização do mundo globalizado, que deve ser acompanhada em todas as facetas do cotidiano, apesar de extremamente importante, comporta também aspectos negativos como, por exemplo, o esquecimento de práticas culturais anteriormente transmitidas de geração para geração. Hoje, não há certeza de um pai gerar um filho à sua imagem e semelhança, pois de seus genes e mesmo de seus ensinamentos pouco poderá ser-lhe refletido, já que há muito mais a ser aprendido pela vivência de cada um de nós em cada uma de nossas vidas.

Evidencia-se a impossibilidade do engessamento do conceito de como se dá a comensalidade e de como, através dela, há a sociabilidade, em função da constante mudança das sociedades e já que detalhes não devem ser deixados para trás quando se trata do estudo das relações humanas e de socialização, o que certamente é parte do que formam os conceitos de hospitalidade e que permitem suas aplicações.

#### Comensalidade e ritualização da alimentação quilombola

Ainda que conceituada por meio de aspectos diversos, a comensalidade, em sua essência tem a premissa básica de unir pessoas em torno do alimento e, por meio dele, permite-lhes o estabelecimento de relações que se revestem de questões de reciprocidade,

em virtude da assimetria da relação: potencialmente o hóspede de hoje converte-se no anfitrião do amanhã.

Compartilhar a comida é uma transação que envolve uma série de obrigações mútuas e dá origem a um complexo interconectado de mutualidade e reciprocidade. Além disso, a habilidade da comida de simbolizar estas relações, bem como de definir as fronteiras entre os grupos, surge como uma de suas propriedades únicas. (Orti, 2007 apud Crossan, 1994, p.378-370)

A simbologia do alimento e das relações remonta a épocas antigas, quando, de acordo com Flandrin e Montanari (1998), o homem começou a usar o fogo diariamente para cozer os seus alimentos, de modo coletivo e, desta forma, observa-se neste aspecto, o desenvolvimento da reciprocidade e da comensalidade.

A reunião entre pessoas e a repetição das ocasiões cotidianas ou festivas, gera uma rotina de hábitos, que promove entre os homens a preocupação com a manutenção dos hábitos já praticados.

A ritualização de festividades de um povo pode ser analisada como um dos fatores para a preservação de suas tradições e de seus patrimônios<sup>3</sup> imateriais, no qual se inscreve a comida celebrativa.

As comidas rituais – próprias de festas, comemorações, ritos de passagem – implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-tótem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo (Contreras, 2007 apud Amon; Menasche, 2008, p. 7).

A rotina que garante a frequência de hábitos de um povo, sendo esta diretamente ligada às festividades ou ao cotidiano, permite a repetição, que favorece a manutenção das tradições culturais do grupo.

De acordo com Amon e Menasche (2008), ao colocar a comida à mesa reafirma-se uma ancestralidade, uma tradição, um pertencimento à uma dada comunidade. Por isso, são menos permeáveis à mudança, o que certamente serve de respaldo à afirmação da comensalidade presente nos rituais festivos, passados dos ancestrais às gerações jovens.

Em estudo contemporâneo de comunidades quilombolas, Santos (2012) faz menção às ações de plantio de frutas, verduras e grãos para subsistência, das quais toda a comunidade participa, desde o preparo da terra, plantio, colheita e preparação de iguarias. Ações semelhantes, inclusive, aos costumes historicamente relatados pelas antigas comunidades quilombolas, evidenciam a permanência de insumos e a conservação de conhecimentos e técnicas agrícolas e de preparação de alimentos e práticas alimentares.

---

<sup>3</sup> Portador da memória e da identidade, o patrimônio constitui importante referência cultural para o grupo que o mantém, o pratica e dele se apropria: “São fatos, atividades e objetos que mobilizam a gente mais próxima e que reaproximam os que estão distantes, para que se reviva o sentimento de participar e de pertencer a um grupo, de possuir um lugar” (MINC/IPHAN, 2000, p. 29). Na memória coletiva predomina o patrimônio consagrado, em virtude de sua função memorial, atualizada por ações do poder público e reafirmado pelos meios de comunicação de massa.

A alimentação quilombola encontra-se associada à religiosidade do candomblé e à oferenda aos santos. De acordo com Santos (2012), os hábitos e as práticas alimentares são elementos que marcam pertença, o que justamente condiz com a condição da união das questões alimentícias, partidas de princípios religiosos ou não, às questões de pertencimento, resgate e preservação patrimonial e cultural.

No candomblé este vínculo entre homens e deuses é restabelecido e retomado através da festa, no momento em que homens são convidados a participar do banquete oferecido aos orixás. Compartilhar iguarias tanto no imaginário individual quanto no coletivo é um dos fortes símbolos da hospitalidade, desse modo podemos afirmar que a comensalidade guarda um sentido especial de hospitalidade pela atmosfera de acolhimento, alegria e celebração que ela contém. (Bueno; Santana, 2009, p.3)

A oferenda aos deuses no candomblé trata da participação e integração daqueles que participam de suas festividades e/ou celebrações. Cada orixá tem em seu contexto histórico e cultural preferências alimentares, seguindo inclusive, as características de cada entidade que se incorpora do corpo dos médiuns, que podem ser de idade, sexo e ainda relacionadas ao poder e proximidade das mesmas com os seus seguidores. Sendo assim, os alimentos preparados por aqueles que fazem parte dos grupos religiosos, segue esta necessidade de agradar às entidades ou aos orixás e ligado a isto, em conformidade de que esta oferenda seja também a mesma a ser degustada pelos discípulos, que desta forma são integrados à religião e ao culto do momento.

Os rituais de integração entre os novos membros do grupo e mesmo entre aqueles que já o integram, podem, em alguns casos e dependendo da entidade, sugerir que os alimentos sejam consumidos e servidos das mãos dos médiuns incorporados diretamente na boca dos participantes do ritual. Não há qualquer censura, neste aspecto, quanto às questões sanitárias que tenham a preocupação do compartilhamento de utensílios ou mesmo com a higienização das mãos, neste contexto predomina a simplicidade e restrito conhecimento técnico sanitário dos praticantes dos rituais nos terreiros dos antepassados afro-descendentes da época escravagista.

Outro fator visual, observado por meio da visita a um terreiro de candomblé e que explicita a integração e convivialidade entre pessoas de mesmo interesse por meio de uma cultura e de sua abordagem religiosa, é a posição em círculo que cada participante toma, em torno da Mãe ou Pai de Santo, que são as autoridades espirituais máximas dentro dos terreiros, para as práticas de comensalidade. A posição do círculo em que se agregam os participantes dos cultos religiosos nos terreiros, repercutem ações de hospitalidade por consequência do posicionamento de igualdade. O círculo elimina a assimetria da hospitalidade, pois nesta disposição não há hierarquia, todos são iguais.

De acordo com Salles, Bueno e Bastos (2010), a circularidade da dádiva tem a função essencial de ser o passo inicial da formação dos vínculos sociais e das alianças, de ser um ritual de apaziguamento e uma proposta de paz.

A pesquisa voltada para a alimentação nas comunidades possibilitou verificar que os trabalhos têm-se voltado às preocupações nutricionais das refeições e de segurança alimentar, visto as questões sanitárias decorrente da localização rural dos quilombos. Quanto aos rituais e à alimentação, no âmbito das Ciências Sociais, os estudos pouco se aplicam à abordagem relacional, voltam-se aos ritos de santos, ao cotidiano do todo e não apenas dos praticantes religiosos. Em busca nos diretórios da Capes e Ibict o tema Comensalidade nos quilombos não apresentou nenhum resultado, suportando a dificuldade de pesquisa da temática mencionada. O uso do termo alimentação em substituição à comensalidade também não apresentou resultados em nenhum dos diretório utilizados.

### **Quilombo Cafundó e a Festa de Santa Cruz**

Compreender e caracterizar os quilombos remanescentes de descendentes de negros escravos constitui um dos objetivos da pesquisa. De acordo com Silva (2009), os quilombos na América constituem formas de resistência e defesa dos negros não só contra a escravidão, mas também contra a barbárie. As comunidades existentes hoje em diferentes partes do território brasileiro, iniciaram sua formação com escravos fugitivos, que unidos a outros, em condições sociais e de marginalização semelhantes, tais como homens livres empobrecidos, cafuzos, mulatos ou mestiços, que perambulavam pelo interior e, em alguns casos, construía moradias, concordavam regras – direitos e deveres – além da hierarquia de cada quilombo e dividiam tarefas, de modo a aproveitar-se das qualidades e conhecimentos de cada quilombola em atividades benéficas à comunidade.

Nascimento (1980, p. 32) conceitua os grupos quilombolas com detalhes quanto à organização:

Quilombo é um movimento amplo e permanente que se caracteriza pelas seguintes dimensões: vivência de povos africanos que se recusavam à submissão, à exploração, à violência do sistema colonial e do escravismo; formas associativas que se criavam em florestas de difícil acesso, com defesa e organização sócio-econômico-política própria; sustentação da continuidade africana através de genuínos grupos de resistência política e cultural.

As leis dos grupos quilombolas, estipuladas por seus líderes, garantiam a segurança e sobrevivência dos mesmos, que devido à localização das comunidades e a falta de recursos, precisavam plantar e colher o que lhes era necessário para o sustento, além de cuidar uns dos outros para garantir a preservação das vidas dos quilombolas.

O quilombo Cafundó, localizado a aproximadamente 150km de São Paulo, no município de Salto de Pirapora, foi fundado, de acordo com Silva (2009), a partir da doação das terras em meados do século XIX, pelo senhor de escravos Joaquim Manuel de Oliveira a Joaquim Manuel de Oliveira Congo, trazido da África para o Brasil como escravo em 1840.

A atualização dos dados do presente estudo quanto às condições atuais do Cafundó, foi possível por meio da observação da comunidade, que atualmente abriga famílias de descendentes de escravos e outras, em virtude da abertura da comunidade e da busca por

moradias. Além disso, a vida na comunidade do Cafundó já não apresenta explicitamente as marcas da vida em grupo, mas a segregação das diferentes pessoas residentes no local, que tem se isolado, demarcando os lotes de terras em que vivem com cercas de arame farpado – elemento que contradiz o imaginário das relações cotidianas que se espera de um grupo que deveria viver em comunhão e em comunidade.

O Cafundó conquistou o reconhecimento como comunidade quilombola em 1999 e seus habitantes hoje sobrevivem com a criação de galinhas e o plantio e colheita de quase todos os alimentos necessários para sua sobrevivência, ainda que, produtos diversos e necessários à comunidade e não produzidos pela mesma, sejam adquiridos fora do quilombo, com o auxílio de um veículo concedido pelo governo para a o grupo. Ainda que o auxílio lhes seja dado como benefício, o dia-a-dia dos moradores no Cafundó já não segue a orientação do uso em comum, já que cada família é responsável por ir aos centros urbanos quando necessitam.

As tradições do povo descendente dos fundadores do Cafundó já não são tão presentes e fortes como em tempos antigos, quando muitos dos descendentes diretos do Senhor Joaquim Congo estavam vivos. A realidade contemporânea evidencia a diminuição da preocupação com a preservação cultural e patrimonial por parte dos que vivem no quilombo, em parte, gerada em conformidade com a incidência das transformações cotidianas em tempos de globalização.

[...] pensar nas identidades negras da diáspora como culturalmente híbridas e dinâmicas, dado que se constroem não apenas a partir da memória do trauma original da escravidão e da vivência posterior à violência racial e ao racismo, mas também a partir de uma experiência radical de desenraizamento e constante metamorfose cultural, estrutural à experiência da modernidade. (Santos, 2012, p. 61.)

Atualmente, explicita-se a relevância do imaginário criado ainda na educação fundamental quando da abordagem das questões raciais e quilombolas do país, que cria um imaginário diferente do contexto contemporâneo dos grupos que ainda vivem em comunidade, porém, já sofreram interferências e influências das sociedades contemporâneas. No quilombo Cafundó, as casas já não são mais de pau-a-pique, mas de tijolos, como teoricamente devem ser as construções seguras de perigos causados pela natureza e pelo homem. Além disso, os moradores da comunidade já não se vestem com roupas tradicionais, cuja memória não é valorizada, e também em virtude da facilidade de acesso às roupas prontas e a aceitação de doações.

A preservação das tradições do Cafundó está hoje sendo cuidadosamente trabalhada por dois líderes comunitários, que defendem o povo e a cultura de seus descendentes com o que ainda lhes resta. Uma das líderes, dona Regina, relatou os hábitos e costumes alimentares da comunidade. Segundo ela, apesar do agrupamento de residências no mesmo espaço, o Cafundó já não preserva o cotidiano em comunidade com todas as pessoas que ali habitam, já que muitos se isolaram em suas próprias casas e com suas famílias, de modo a não mais participar dos poucos eventos culturais do quilombo. Aspecto decorrente,

sobretudo, da opção religiosa de cada um deles. O grupo, durante anos se reunia na prática religiosa do Candomblé, com o falecimento da mãe de santo que cuidava do terreiro, seus filhos e descendentes buscaram outras crenças e finalizaram as atividades do terreiro. Atualmente não se verifica nenhum momento cotidiano do grupo em que ainda pratiquem os rituais religiosos do candomblé. Percebe-se a presença da Igreja Evangélica Congregação Cristã dentro do quilombo e a falta de contato entre os fiéis que a frequentam, os líderes e moradores que ainda guardam vestígios religiosos e culturais dos descendentes que fundaram o Cafundó.

O compartilhamento e a convivialidade da comensalidade que se dá naturalmente nos quilombos que ainda preservam o candomblé e as oferendas de alimentos aos Santos são importantes para a manutenção dessas tradições, o que infelizmente, já não se verifica na comunidade analisada. Porém, no Cafundó, ainda se pratica uma festividade com mais de 150 anos de tradição, a Festa de Santa Cruz. O evento ocorre anualmente no mês de maio e é o momento de ativação da memória quilombola e das tradições do povo, que se organiza com atividades de danças tradicionais, tais como o Jongo, dança de origem africana, com participação de homens e mulheres, que cantam, dançam e tocam instrumentos personalizados (Governo, 2011). As mulheres usam saias rodadas e giram ao som dos batus e os homens as acompanham em passos semelhantes aos passos de samba antigo. Além da música, por ser um evento de cunho religioso, a Festa de Santa Cruz conta com uma procissão, que tem como foco a Capela de Santa Cruz, um dos únicos edifícios ainda preservado originalmente desde os remotos tempos da escravidão. A comida e as bebidas ficam por conta das moradoras que aprenderam com suas mães e avós os pratos tradicionais da festa e que são produzidos com alimentos plantados pelo grupo para auxílio no sustento da comunidade, que envolvem milho, feijão, mandioca, cana-de-açúcar e criação de galinhas e porcos. A festa segue também com a preparação de feijoada e para beber há ainda o preparo de caipirinhas e o serviço de cerveja, ainda segundo a líder Regina. Apesar do plantio de alguns dos insumos utilizados na produção dos alimentos servidos na Festa de Santa Cruz ocorrer no próprio quilombo, nem sempre é possível que os pratos tradicionais da festividade sejam produzidos em função da colheita tardia. A própria líder Regina, menciona a falta do milho, alimento de uso comum e de sazonalidade satisfatória, porém, nem sempre facilmente colhido na época em que se dá o evento, e em função disto, a falta da produção da receita de um tradicional bolo de milho que lhes foi passada pelas gerações antigas de mulheres do Cafundó. Não há, entretanto, pela falta do bolo o comprometimento da festa. Ainda que não típicos, bolos de sabores comuns, tais como chocolate, cenoura e laranja são servidos em substituição ao bolo de milho.

Ainda no evento, são montadas barracas que servem para a venda de bebidas e petiscos e arrecadação de recursos a serem convertidos para a comunidade, além de artesanatos produzidos pelas mulheres do Cafundó.

Baseando-se na temática abordada quanto às questões de comensalidade, o quilombo Cafundó apropria-se da Festa de Santa Cruz, de modo a aproveitar-se do evento para, além da ação quase que exclusiva da preservação das tradições que tem se perdido ao longo dos

anos, reunir as famílias que vivem na comunidade, de modo que estas também participem da organização, montagem e execução das atividades pertinentes ao evento. A partilha de conhecimento das tradições culinárias são passadas ainda às filhas, que no período da festa cozinham com suas mães para auxiliá-las e o alimento partilhado entre todos os participantes do evento chamam a atenção de moradores e possíveis visitantes, de modo a promover a interação e especialmente o interesse pela comunidade e pela história dos antepassados, seguindo assim a precedência da preservação da memória por meio dos rituais de comensalidade e em especial pela ativação, neste aspecto das lembranças e histórias contadas entre as gerações.

## Conclusão

Concluiu-se com o presente estudo, a relevância do alimento e das ações que o rodeiam desde o seu plantio e produção e, em especial, a geração de hábitos de integração de pessoas, de um mesmo grupo com interesses semelhantes, e que favorece a ativação de memórias e, por consequência, a repetição de pratos tradicionais de antepassados e valorização das histórias e conversas em torno do mesmo, de modo a desta forma, atuar de forma direta na preservação das tradições e hábitos religiosos ou não, de um povo marcado pela tentativa da negação cultural em função da polêmica ainda viva das questões raciais.

## Referências

Amon, Denise; Menasche, Renata. (2008). Comida como Narrativa de Memória Social. *Sociedade e Cultura*.

Ávila, Adriano. (2015). *Quilombo Cafundó: Fotografia e Poesia*. Disponível em: <http://racabrasil.uol.com.br/cultura-gente/144/artigo175912-3.asp/>. Acessado em 12 de maio de 2015.

Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. *O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: SENAC, p. 1214-1250.

Bueno, Marielys Siqueira; Santana, Ursulina Maria Silva. (2009). Comensalidade no Terreiro de Candomblé. *Anais ANPTUR*. São Paulo: Anptur.

Cruzeiro do Sul. Festa Tradicional do Cafundó Comemora Posse de Terra. (2015) Disponível em: <http://www.cruzeirodosul.inf.br/materia/386721/festa-tradicional-do-cafundo-comemora-posse-da-terra>. Acessado em 11 de maio de 2015.

Fernandes, A. T. (1997). Ritualização da Comensalidade. *Revista Faculdade de Letras do Porto*.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. (1998). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Mattos, Hebe Maria. (2004). *Escravidão e cidadania no Brasil Monárquico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed.

Mattoso, Kátia de Queirós. (1990). *Ser escravo no Brasil*. São Paulo: Editora Brasiliense.

MINC/IPHAN. (2000). *Manual de aplicação do Inventário Nacional de Referências Culturais*. Brasília.

Nascimento, Abdias. (1980). *O quilombismo*. Petrópolis: Vozes.

Orti, Luiz Vitorio. (2007). *Comensalidade e ascese: conflitos de projetos messiânicos à partir de Lucas 7, 31-35*. Dissertação de mestrado, Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião, Universidade Metodista de São Paulo. São Paulo, Brasil.

Paraná Governo do Estado. (2015). Jongo. Disponível em: <http://www.arte.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=121>. Acessado em 12 de maio de 2015.

Salles, Maria do Rosario Rolfsen; Bueno, Marielys Siqueira; Bastos, Sênia. (2010). Desafios da Pesquisa em Hospitalidade. *Revista de Hospitalidade*, São Paulo, v. VII, n. 1, p. 3 - 14.

Santos, Alexandra. (2012). O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola. *Intratextos*. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 54 - 71.

Santos, Maria José dos. (2012). Mulheres quilombolas: Memória é acervo da nossa cultura. *Cardernos Imbondeiro*, João Pessoa, v. 2, n. 1, p. 1 - 15.

Santos, Maria Walburga dos. (2013). Festas Quilombolas: Entre a Tradição e o Sagrado, Matizes da Ancestralidade Africana. *Revista Histedbr Online*, Campinas, v. 13, n. 50, p. 286 - 300.

Silva, Lucas Bento da. (2009). O Quilombo Cafundó e a Disputa Territorial. *Cadernos do LEME – Laboratório de Estudos em Movimentos Étnicos*, Campina Grande. v. 1, n. 1, p. 105 - 117.

Simmel, Georg. (2004). Sociologia da refeição. *Estudos Históricas*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159 - 166.

Sundfeld, Carlos Ari (Org). (2002). *Comunidades Quilombolas: Direito à Terra – Artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias*. Brasília: Fundação Cultural Palmares.