



**XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR**

## **Saberes Quilombola: a cultura alimentar do litoral norte do Paraná e Mesorregião Vale do Ribeira como base suscetível ao turismo e a economia criativa**

**Marcos Luiz Filippim<sup>1</sup>**  
**Dirson Teixeira Junior<sup>2</sup>**  
**Ana Josefina Ferrari<sup>3</sup>**

### **Resumo**

O presente trabalho propõe discutir sobre os saberes tradicionais da rizicultura e cultura alimentar Quilombola de Batuva, comunidade situada no litoral norte do Paraná em Guaraqueçaba; mesorregião Vale do Ribeira. Inicialmente, o termo quilombo era aplicado, por lei Imperial, para aquele agrupamento de escravizados que superasse o número de cinco pessoas sem necessidade de estarem sob o mesmo teto. Com o passar do tempo, o significado do termo foi mudando. Na **Constituição Federal de 1988** se inclui, no **art. 68** do Ato das Disposições Constitucionais e Transitórias (ADCT), o termo Quilombo é colocado como uma categoria jurídica, no sentido de comunidade de resistência Afrodescendente, constituída por pessoas cuja história e cultura sejam relacionadas ao período da escravidão no Brasil entre os séculos XVI e XIX. Durante este período, aproximadamente cinco milhões de pessoas foram retiradas do continente africano de modo involuntário e forçado; condição denominada por Beatriz Nascimento (1989), como “Diáspora forçada”. Muitos destes escravizados e seus descendentes se agruparam em Comunidades nas que as tradições culturais, dentre elas as alimentares, foram preservadas. Esse é o caso da comunidade quilombola de Batuva. A organização alimentar tradicional do Quilombola Guaraqueçabano, e também do da mesorregião Vale do Ribeira, forma parte da culinária tradicional da região. Ela acarreta valores alimentares que foram herdados, vindos do continente africano e relacionados aos insumos da Mata Atlântica, tais como roça, pesca e afins. Estes saberes culturais se constituem como favoráveis para o desenvolvimento socioeconômico e criativo destas populações. Metodologicamente, a pesquisa, demandou primeiramente a aplicação da Pesquisa-Ação

<sup>1</sup> <sup>1</sup> Graduação em História (Unoesc). Mestrado em Turismo e Hotelaria (Univali). Doutorado em Geografia (UFPR). Docente no Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná e no Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo da Universidade Federal do Paraná (UFPR), Setor Litoral.

Graduando em Tecnologia em Gestão de Turismo na Universidade Federal do Paraná - UFPR. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4331613495377752>

<sup>3</sup> Graduação em Letras (UNICAMP) Mestrado em Lingüística (UNICAMP) Doutorado em Lingüística (UNICAMP) Pós doutorado em Lingüística (UNICAMP) é docente na Universidade Federal do Paraná no curso de Linguagem e Comunicação, Setor Litoral <http://lattes.cnpq.br/6453006615547428>



**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**

Integral e Participativa, objetivando viabilizar a troca de conhecimentos entre os pesquisadores e a comunidade. A continuação, foi realizado um levantamento bibliográfico, procurando, na literatura científica, elementos argumentativos que sustentem as conclusões às quais chegou o conjunto da comunidade e pesquisadores. Como objetivo, a pesquisa busca analisar o potencial da culinária e rizicultura Quilombola de Batuva e mesorregião Vale do Ribeira; uma das regiões mais pobres dos estados de São Paulo e Paraná, porém rica no sentido socioambiental, como atrativo turístico de base familiar na região. Dentro dos resultados, o estudo apresenta os principais preparos culinários batuvanos e suas especificidades. A pesquisa também caracteriza práticas de manejo e saberes da rizicultura que tem como base a prática do mutirão ou puxirão. Ela convida todas e todos à reflexão sobre as comunidades tradicionais remanescentes de Quilombo da região, procurando ampliar as alternativas para o desenvolvimento socioeconômico desta comunidade através do turismo e da economia criativa.

**Palavras-chave:** Batuva; Culinária Quilombola; Mesorregião Vale do Ribeira; Turismo Criativo.

**RESUMEN**

El siguiente trabajo tiene como objetivo presentar los saberes tradicionales del cultivo de arroz y su relación con la cultura alimentar Quilombola de Batuva, comunidad tradicional situada en la región costera del Norte del Estado de Paraná, específicamente, en el municipio de Guaraqueçaba, mesorregión del Valle del Río Ribeira. Inicialmente, la palabra quilombo fue usada para nombrar a cualquier grupo de esclavizados que supere el número de cinco personas sin necesidad de estar juntos bajo el mismo techo. Con el tiempo, el significado de este término fue cambiando. En la Constitución Federal de 1988 se incluye, en el artículo 68 del Acto de Disposiciones Constitucionales y Transitorias (ADCT), la palabra Quilombo es colocada como una categoría jurídica, asumiendo el sentido de comunidad de resistencia afrodescendiente constituida por personas cuya historia y cultura estén relacionadas con el período de esclavitud en Brasil entre los siglos XVI y XIX. Durante este período histórico, aproximadamente cinco millones de personas fueron retiradas del continente africano de manera involuntaria y forzada, condición denominada por Beatriz Nascimento (1989) como Diáspora Forzada. Muchos de estos esclavizados y sus descendientes se agruparon en comunidades en las que las tradiciones culturales , entre ellas las alimenticias, se mantuvieron. Ese es el caso de la Comunidad quilombola de Batuva. La organización alimentar tradicional del quilombola guaraquezabano, y también del de la mesorregión del Valle del Río Ribeira, forma parte de la culinaria tradicional de la región. Ella trae valores alimenticios que fueron heredados y provenientes del continente africano, relacionados con los insumos de la Mata Atlántica, tales como las plantaciones, la pesca, etc. Estos saberes culturales se constituyen como favorables para el desarrollo socio-económico y creativo de estas poblaciones. Metodológicamente, la investigación demandó, primeramente, la aplicación de la Investigación - Acción Integral y Participativa, buscando promover el intercambio de conocimientos entre los participantes. A continuación, fue realizada una búsqueda en la bibliografía relacionada, objetivando encontrar elementos argumentativos que le den base a las conclusiones a las que el grupo arribó. Como objetivo, este trabajo pretende analizar el potencial de la culinaria y de la producción de arroz quilombola de Batuva y mesorregión del Valle del río Ribeira, una de las regiones más pobres de los estados de San Pablo y Paraná, pero muy rica en sentido socioambiental y como atractivo turístico de base familiar en la región. En los resultados, este estudio presenta los principales modos de preparación de comidas batuvanas y sus especialidades. La investigación también caracteriza prácticas de trabajo y saberes de la rizicultura que tienen como base el mutirão o puxirão como forma de trabajo comunitario. Ella nos invita a reflexionar sobre las comunidades tradicionales quilombolas de la región, buscando ampliar las alternativas para el desarrollo socioeconómico a través del turismo y de la economía creativa.



**XV Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**  
**19 a 21 de setembro de 2018 – São Paulo/SP**