

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO**



MAYRE DIONE MENDES DA SILVA MASCARENHAS

A BEBIDA EMU: Saberes e práticas educativas nas comunidades quilombolas África e Laranjituba em Moju/Abaetetuba-PA



**Belém-Pará
2022**

Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas

A BEBIDA EMU:
Saberes e práticas educativas nas comunidades quilombolas África e Laranjituba
em Moju/Abaetetuba-PA

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Betânia Barbosa Albuquerque.

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)
Biblioteca do CCSE/UEPA, Belém - PA

Mascarenhas, Mayre Dione Mendes da Silva

A bebida Emu: saberes e práticas educativas nas comunidades quilombolas África e Laranjituba em Moju/Abaetetuba-PA/ Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas; orientação de Maria Betânia Barbosa Albuquerque- Belém, 2022.

Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará. Programa de Pós-Graduação em Educação. Belém, 2022.

1. Quilombos-Moju (PA) 2. Quilombos-Abaetetuba (PA) 3. Prática de ensino-Quilombos-Pará.4.Saberes I. Albuquerque, Maria Betânia Barbosa (orient). II. Título. CDD. 23° ed. 305.898715

Regina Coeli A. Ribeiro - CRB-2/739

MAYRE DIONE MENDES DA SILVA MASCARENHAS

**A BEBIDA EMU: Saberes e práticas educativas nas comunidades quilombolas
África e Laranjituba em Moju/Abaetetuba-PA**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Educação.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Betânia Barbosa Albuquerque.

Defendido em: 09/02/2022.

Banca Examinadora

Professora: Dr.^a Maria Betânia Barbosa Albuquerque.

Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA).

Professora: Dr.^a Maria do Perpétuo Socorro Gomes de Souza Avelino de França

Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA).

Professora: Dr.^a Cristina Maria Arêda Oshai

Instituição: Universidade Federal do Pará (UFPA)

**BELÉM – PA
2022**

MASCARENHAS, Mayre Dione Mendes da Silva. **A BEBIDA EMU: Saberes e práticas educativas nas comunidades quilombolas África e Laranjituba - Moju/Abaetetuba - PA.** 138 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2022.

RESUMO

Esta pesquisa analisa as práticas educativas mediadas pela bebida *emu* nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, localizadas no município de Moju-Abaetetuba, estado do Pará. Tem por objetivo compreender como a bebida emu, utilizada em rituais sagrados, configura-se como prática educativa atravessada por saberes, os quais dinamizam sociabilidades estruturantes do modo de vida quilombola. Deste objetivo geral decorrem os seguintes objetivos específicos: contextualizar historicamente como a tradição do emu constituiu-se como um ritual inserido nas práticas cotidianas em territórios quilombolas; descrever as práticas educativas vivenciadas a partir do consumo da bebida emu; mapear os saberes compartilhados por meio desse ritual de consumo. Caracteriza-se, metodologicamente, como uma pesquisa de campo, a partir de uma investigação qualitativa de caráter etnográfico com base na história oral. Adotou-se a coleta de dados, por meio da observação participante, entrevistas abertas semiestruturadas com homens e mulheres quilombolas perfazendo o total de oito interlocutores. A investigação partiu das seguintes questões: a) contextualizar historicamente como a tradição do emu constituiu-se como um ritual inserido nas práticas cotidianas em territórios quilombolas; b) descrever as práticas educativas vivenciadas a partir do consumo da bebida emu; c) mapear os saberes compartilhados por meio do ritual do emu. Para tanto, utilizou-se conceitos como Cultura e Educação de Brandão (2002), Educação da Atenção de Ingold (2015; 2019) e Saberes Culturais a partir de Albuquerque (2015). Dentre os saberes transmitidos a partir das sociabilidades da bebida emu, destacou-se os saberes ambientais, medicinais e de cura, entre outros. Nas sociabilidades do ritual saberes são repassadas às novas gerações de forma a estruturar o modo de vida. Assim, os sujeitos quilombolas formulam modos próprios de aprender e ensinar por meio das práticas culturais e pela observação dos eventos e das atividades cotidianas, apontando para uma pedagogia dos caminhos.

Palavras-chave: Educação. Cultura. Emu. Quilombo. Saberes.

MASCARENHAS, Mayre Dione Mendes da Silva. **THE EMU DRINK: Knowledge and educational practices in the quilombola communities Africa and Laranjituba - Moju/Abaetetuba - PA.** 138 p. Master's Dissertation (Master's in Education) – University of the State of Pará, Belém, 2022.

ABSTRACT

This research analyzes the educational practices mediated by the emu drink in the quilombola communities of Africa and Laranjituba, located in the municipality of Moju-Abaetetuba, state of Pará. It aims to understand how the emu drink, used in sacred rituals, is configured as an educational practice crossed by knowledge, which dynamize structuring sociabilities of the quilombola way of life. From this general objective stem the following specific objectives: historically contextualize how the emu tradition was constituted as a ritual inserted in daily practices in quilombola territories; to describe the educational practices experienced from the consumption of the emu drink; to map the knowledge shared through this consumption ritual. It is characterized, methodologically, as a field research, based on a qualitative investigation of an ethnographic character based on oral history. Data collection was adopted through participant observation, semi-structured open interviews with quilombola men and women, making a total of eight interlocutors. The investigation started from the following questions: How was the tradition of the emu historically constituted in the quilombola communities of Africa and Laranjituba? How can interactions and forms of collective coexistence, driven by emu, be understood as educational practices? What knowledge emerges from the practices involving the emu drink? To this end, concepts such as Culture and Education by Brandão (2002), Attention Education by Ingold (2015; 2019) and Cultural Knowledge from Albuquerque (2015) were used. Among the knowledge transmitted from the sociability of the emu drink, environmental, medicinal and healing knowledge, among others, stood out. In the ritual sociabilities, knowledge is passed on to new generations in order to structure the way of life. Thus, quilombola subjects formulate their own ways of learning and teaching through cultural practices and by observing events and daily activities, pointing to a pedagogy of paths.

Keywords: Education. Culture. Emu. Quilombo. Knowledge.

Àyàfì máa dide

Iáti kó, enití tí jókó

Iáti kékó.

*“Só se levanta para ensinar, aquela que
sentou para aprender.”*

(Ditado Iorubá)

AGRADECIMENTOS

À Deusa Mãe, às forças da natureza que me permitiram chegar até esse momento íntegra, sã de corpo, mente e espírito, apesar das adversidades durante esse mestrado.

Gostaria de agradecer a todos que contribuíram de alguma forma, direta ou indiretamente para a conclusão dessa jornada.

Agradeço à minha orientadora professora Dr^a Maria Betânia Barbosa Albuquerque pela inspiradora orientação e condução dessa pesquisa, pois soube acolher e apaziguar meu coração nos momentos mais difíceis, sua orientação excedeu os limites da academia, contribuindo significativamente para meu crescimento pessoal e na conclusão desta etapa de minha formação.

Agradeço à banca avaliadora, Prof^a. Dr.^a Maria do Perpétuo Socorro Gomes de Souza Avelino de França e Prof^a. Dr.^a Cristina Maria Arêda Oshai, pelo cuidado e afeto nas suas contribuições para que esta pesquisa chegasse em sua versão final.

Agradeço a todos os colegas de curso que muito ajudaram nos debates no decorrer das aulas, na escuta sensível por entre os corredores, pela empatia, pelas palavras de incentivo e doses de ânimo durante o período mais crítico dessa produção, em especial Marcos Henrique Oliveira Zanotti Rosi, amigo e companheiro de todas as horas.

De maneira geral, agradeço a todos os docentes do Programa de Pós-Graduação em Educação (PPGED-UEPA) pelo empenho em proporcionar aulas mais dinâmicas e ambiente de estudo permeado de sensibilidades e afetos, em especial à Linha de Saberes Culturais e Educação na Amazônia.

Aos colegas do Grupo de Pesquisa em História da Educação – GHEDA, os quais muito me ajudaram nesse processo de pesquisa e ao Grupo de Pesquisa –EDUQ, por onde comecei a trilhar rumo aos saberes e práticas educativas em quilombos.

Quero também agradecer ao setor administrativo do PPGED, à secretaria do mestrado, em especial aos secretários Jorge Farias e Carlos Campelo, sempre prestativos, pacientes e competentes.

Agradeço à minha família por entenderem e aceitarem minha ausência quando foi preciso, ainda que a falta doesse tanto em mim quanto a cada um deles.

À minha mãe, Maria Nita Mendes da Silva, por me ensinar a ser forte e me inspirar sempre e a cada dia.

Agradeço ao meu companheiro de sonho e de jornada, meu esposo, Carlos Alberto de Souza Mascarenhas, a quem muito devo pela paciência e dedicação, por ser a força motriz, o vento a impulsionar as velas dessa embarcação, rumo a linha de chegada.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Mapa de localização e acesso	48
Figura 2	Parte de uma ponte do complexo Alça Viária sobre o Rio Moju	49
Figura 3	Igreja da Santíssima Trindade	52
Figura 4	Samaumeira	53
Figura 5	Escola Quilombola Bento Lima de Oliveira	55
Figura 6	Escola Municipal de Ensino Fundamental Baixo Caeté	56
Figura 7 e 8	Igreja de São Sebastião- Laranjituba / Igreja de Nossa Sr. ^a de Aparecida	58
Figura 9	Apresentação de roda de carimbó	59
Figura 10	Encenação do ritual do emu	60
Figura 11	Mapa das itinerâncias das práticas educativas	73
Figura 12	Dona Catarina apontando as ervas na beira do caminho	77
Figura 13	Homens retirando argila do Igarapé	79
Figura 14 e 15	Crianças no caminho do Igarapé	81
Figura 16	Miriam e Maria cuidando da horta, no quintal	85
Figura 17	Jovem quilombola observando o trabalho de fabricação das panelas no torno	91
Figura 18	Crianças quilombolas, Hiarley, Vitor e Kamyille observando o trabalho de fabricação das peças de cerâmica no torno.	92
Figura 19	Quadro de Saberes e suas Descrições	99
Figura 20	O ritual de consagração da bebida emu	104
Figura 21	Criança quilombola reconhecendo as plantas	107

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AQUIBAC – Associação Quilombola do Baixo Caeté África-Laranjituba.

AQCAETÉ – Associação Quilombola da Vila Caeté.

CEB – Comunidades Eclesiais de Base.

EDUQ – Grupo de Pesquisas Saberes e Práticas Educativas de Populações Quilombolas.

GEAM – Grupo de Estudos Afro-amazônico.

GECAM – Grupo de Estudos sobre o Campesinato Negro na Amazônia.

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária.

ITERPA – Instituto de Terras do Pará.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
1.2. PERSPECTIVA TEÓRICA DE ANÁLISE.....	21
1.3. TRILHAS DA PESQUISA.....	33
1.3.1. Caracterização Metodológica.....	37
2. ÁFRICA E LARANJITUBA: FORMAÇÃO CULTURAL E TERRITORIAL.....	45
2.1. A VIVÊNCIA DE CAMPO.....	45
2.2. O TERRITÓRIO QUILOMBOLA DO CAETÉ.....	49
2.3. AS FESTIVIDADES E EXPRESSÕES CULTURAIS NO QUILOMBO...	55
2.4. TERRITÓRIO E MEMÓRIA.....	59
2.5. A TRADIÇÃO DA BEBIDA EMU NA AMAZÔNIA: REGIMES ETÍLICOS AFRO-BRASILEIROS.....	63
3. O POTENCIAL EDUCATIVO DO EMU: PEDAGOGIA DOS CAMINHOS.....	68
3.1. O CAMINHO DA ROÇA: TRILHA DE APRENDIZAGENS.....	72
3.2. O CAMINHO DO IGARAPÉ.....	76
3.3. A APRENDIZAGEM NOS QUINTAIS.....	82
3.4. O BARRACÃO DA CERÂMICA.....	86
4. SABERES DA BEBIDA EMU: DINÂMICAS DE CIRCULAÇÃO DENTRO DO RITUAL.....	94
4.1. RITUAL COMO FENÔMENO PECULIAR.....	94
4.1.1. Saberes do ritual: “com os poderes do ar, sol e terra, eu te consagro” ...	97
4.1.2. Saberes ambientais: entrecruzando mundo natural e mundo mítico.....	104
4.1.3. Saberes de cura: “todo mundo cuida da doença e não da saúde”	109
4.1.4. Saberes espirituais: espiritualidade, cura e cuidado.....	113
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	119
REFERÊNCIAS.....	124
SITES CONSULTADOS.....	130
APÊNDICES.....	131

1. INTRODUÇÃO

1.1. MOTIVAÇÕES E ORIGEM DA PESQUISA

Emu é o vinho de uma palmeira. Quando os nossos primeiros habitantes vieram pra cá, eles produziam uma bebida de nome Emu e a gente tava muito preocupado em descobrir essa história. Dizem eles da comunidade África, da qual eles foram retirados, eles produziam uma bebida de uma palmeira que tinha uma ligação ancestral. Eles acreditavam que o mundo teria sido produzido por uma divindade africana e essa divindade teria sido escolhida pelo seu criador para que ela organizasse o bastão sagrado, pra que ela tocasse pelo mundo, que seria esse universo e a luz se dissiparia pelo mundo, que era então escuro (Entrevista, Raimundo Magno, 2019)

Durante uma pesquisa de campo realizada com um grupo de professores e alunos, iniciei minha trajetória pelos caminhos do território quilombola, adentramos a mata densa, na trilha que perfazia o trajeto da comunidade África até a comunidade Laranjituba. Tínhamos como acompanhante um dos filhos do quilombo como guia e contador de histórias.

O contato com a natureza preservada nos dava a impressão de sentir a respiração da mata, ouvíamos o seu pulmão, sentíamos seu hálito e com ela respirávamos. Por ali passaram os ancestrais desbravadores daqueles caminhos dos quais conheciam cada trecho, bem como os segredos das trilhas. E assim nosso guia nos disse: “*Nossos ancestrais fizeram um acordo com a mata, eles não a machucariam e ela lhes ofereceria alguns segredos*”. Um deles foi o Emu, o sumo que ensina, cura e faz viajar. Esse sumo é o portal desta pesquisa.

A descrição acima é o relato de minha primeira experiência nos caminhos das comunidades quilombolas África e Laranjituba. Na ocasião, conheci a história de formação territorial e cultural que estabelecem marcas identitárias dos quilombolas, bem como a cosmogonia oriunda da diáspora africana na Amazônia. Tudo que foi visto e ouvido foi anotado minuciosamente, pois a visita fazia parte da atividade pedagógica da disciplina Comunidades Negras e Rurais e Quilombos na Amazônia, em um curso de especialização e seria um quesito avaliativo da referida disciplina.

A trilha, considerada sagrada, foi percorrida juntamente pelo grupo de estudantes da especialização, da qual eu fazia parte. O percurso guiado por um quilombola, e contador de história, possibilitou-me adentrar no universo mítico deste lugar e despertou em mim mais do que uma simples curiosidade. As inquietações, gestadas nesses momentos, foram ganhando corpo a medida em que eram apresentadas as narrativas do lugar e as histórias de formação das duas comunidades quilombolas: África e Laranjituba. Ao fim do dia, após banho no igarapé,

um pouco antes de irmos embora, foi oferecido um gole de uma bebida tradicional das comunidades, o emu, e com ela a narrativa da origem de sua fabricação.

O preâmbulo é o relato do que aconteceu no ano de 2015, quando regressei ao campo acadêmico, no curso de especialização em Saberes Africanos e Afro-brasileiros na Amazônia, visando a implementação da Lei 10.639/03, na UFPA, ofertado pelo Instituto de Filosofia e Ciências Humanas - Grupo de Estudos Afro-amazônicos (GEAM).

No decorrer desse curso foi realizada uma pesquisa de campo nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, situadas nos municípios de Moju e Abaetetuba (PA), onde entrei em contato com a história de vida de homens e mulheres descendentes dos escravizados que buscaram abrigo e liberdade no interior das matas, nos refúgios onde conseguiram viver conforme suas raízes culturais, distanciados da opressão do colonizador e do senhor de escravos. Assim, adentro as questões relacionadas à identidade, às narrativas, à cultura, à ancestralidade e à educação quilombola.

Durante o desenvolvimento das disciplinas passei a dedicar-me às temáticas relacionadas à educação quilombola na Amazônia paraense e as questões que envolviam povos em diásporas, narrativas, memórias e oralidades tendo em vista a herança cultural africana e as relações étnico-raciais, sob a orientação do Prof. Dr. Agenor Sarraf Pacheco.

Naquela oportunidade ouvi muitas histórias, dentre elas, uma chamou minha atenção, a narrativa mítica da bebida emu, contada nas duas comunidades, fazendo referência ao panteão africano e ao mito fundador do universo. De acordo com o relato oral, a narrativa se desenvolve da seguinte maneira:

No início o mundo teria sido feito por um Deus chamado Olodumaré, que vivia num espaço chamado Orun, um universo muito escuro e difícil de visualizar. Olodumaré criou 16 kàdàrà, seus filhos, cada um deles tinha um papel sobre o Orun. Assim, o filho mais velho recebeu o bastão e também a missão de dissipar a luz e fundar o universo. Porém, para ser o portador do bastão teria de reverenciar o irmão mais jovem, contrariando assim a norma vigente, a qual impunha a reverência apenas aos membros mais velhos do clã, bem como não poderia beber o emu, bebida extraída de uma palmeira abundante no Orun, considerado poderoso embriagante.

O filho mais velho, no entanto, recusou-se a reverenciar o irmão mais jovem, e por isso recebeu como castigo uma sede sem fim que o fez ir em busca de beber o emu até se embriagar. Por estar muito bêbado, se descuidou do bastão sagrado e perdeu o poder dado por seu pai. E desde esse dia, Olodumaré proibiu o consumo da bebida emu por todos no Orun. Assim, a bebida sagrada ficou restrita apenas aos anciãos para uso em rituais sagrados.

A história acima transcrita, foi a mim contada por pessoas da comunidade e logo despertou meu interesse, pois trazia explicações acerca da origem do mundo, a partir das deidades e orixás africanos, sendo importante registro da cultura e da literatura Iorubá¹. Por conta de minha formação em letras, o foco do estudo foi direcionado para as narrativas, relatos orais e lendas, motivo pelo qual dediquei-me a analisar as poéticas orais que circulavam nesses territórios.

Lancei-me ao desafio de cartografar as poéticas locais, muito embora, ao final do trabalho de campo, decidi evidenciar apenas a referida narrativa, em razão do pouco tempo que dispunha, por se tratar de um curso de especialização e por entender a riqueza contida na temática, pois ela trazia em seu bojo elementos da cosmogonia de povos africanos diaspORIZADOS. Assim, tornou-se foco de meu interesse enquanto material de estudo e posterior trabalho final de curso.

O trabalho de conclusão do referido curso, tinha por objetivo a elaboração de material pedagógico para instrumentalizar professores em razão da aplicação da lei nº 10.639/08. Optei, então, juntamente com outro colega de curso, meu companheiro nessa empreitada, por elaborar a cartilha intitulada “A Narrativa do Emu: a bebida sagrada”, para ser usada pelos professores das duas escolas das comunidades.

O material foi organizado em três seções: a primeira parte introdutória abordava as comunidades tradicionais africanas, fundamentação teórica e metodologia adotada; a segunda trazia o emu como narrativa contada por eles mesmos, bem como a receita e procedimentos de preparo e a terceira e última parte trazia sugestões de atividades para serem utilizadas pelos professores em perspectiva interdisciplinar.

Em abril de 2016, finalizei a especialização com a apresentação da cartilha. A conclusão dessa etapa de estudos foi, em grande medida, a força motriz que me fez retomar a questão central de minhas inquietações iniciais, ao perceber que o quilombo era um lugar onde circulavam saberes e muitos se relacionavam à tradição de fazer e consumir o emu, ou seja, dentro desse universo cultural a prática de beber o emu se mantinha por meio da transmissão desses conhecimentos.

Em junho de 2016, retornei às comunidades quilombolas para desenvolver projeto de leitura e produção de texto (Quilomboleitura – projeto de educação popular gestado a partir dos

¹ Optou-se pelo uso desta grafia dentre as demais formas escritas do léxico Yoruba, Yorubá, Ioruba e Iorubá. Uma vez que a forma adotada se encontra mais próxima da estrutura escrita do português brasileiro, como também se trata da grafia mais usada por escritores de expressão afrodiaspórica, tais como Nicolau Parrés (2007) e Reginaldo Prandi (2001).

discursões do grupo GECAM – Grupo de Estudos sobre o Campesinato Negro na Amazônia), formado por um grupo de estudantes, sem vinculação institucional, sendo este um trabalho voluntário de educação popular inspirado em princípios freirianos que me possibilitou vínculo profissional e de afeto com a comunidade.

Por conta do projeto, assumi o papel de professora de redação dentro da comunidade, para ajudá-los a acessar o nível superior por meio do Processo Seletivo Especial (PSE quilombola). Tornei-me uma estranha familiar, a pessoa esperada por eles de 15 em 15 dias para as aulas que, às vezes, aconteciam no barracão da cerâmica, outras em uma das salas de aula da escola Bento Lima de Oliveira, na comunidade África.

Em agosto de 2016, passei a fazer parte do Grupo de Pesquisas Saberes e Práticas Educativas de Populações Quilombolas (EDUQ) e comecei a desenvolver pesquisas voltadas para práticas educativas em quilombos, na região Guajarina, mais especificamente no território de Jambuaçu, em Moju (PA), onde se concentrava o interesse do grupo, o que em grande medida me levaria a novas/velhas reflexões sobre práticas educativas em contexto quilombola.

As pesquisas não se limitaram apenas ao ano de 2016, mas também seguiram em abril de 2017, ocasião em que o EDUQ promoveu o I Seminário no Território Quilombola de Jambuaçu, na comunidade Nossa Senhora das Graças. A iniciativa foi resultado da parceria entre a Universidade do Estado do Pará (UEPA), representada pelo EDUQ e a comunidade. As ações do grupo em território quilombola eram voltadas para o espaço escolar e as interações entre a escola e as comunidades

Devido ao meu engajamento nessas atividades, me aprofundei no debate sobre as práticas educativas escolares e não escolares. As ações do grupo, tornavam-se a ponte para minha atuação como pesquisadora na órbita do Projeto de Pesquisa desenvolvido pelo Núcleo de Educação Popular Paulo Freire (NEP) e Cátedra Paulo Freire por meio da chamada de pesquisa nº 01/2017, intitulada “O Legado de Paulo Freire para a Educação na Amazônia”, a qual culminou com a publicação do livro com o mesmo título.

Na oportunidade, o EDUQ apresentou proposta de intervenção com objetivo de produzir uma cartografia social das práticas pedagógicas populares materializadas no território quilombola de Jambuaçu e problematizar os desafios enfrentados pelas comunidades, bem como as formas de resistência a partir das políticas públicas educacionais.

Em virtude das ações exitosas realizadas nesse período e da intensa troca e convivência, encontrava-me motivada a prosseguir e aprofundar no campo da pesquisa. Foi então que inscrevi o artigo intitulado “Narrativas, tradições orais e suas manifestações nos territórios

quilombolas África e Laranjituba, Moju (PA): a narrativa do emu – a bebida sagrada”, o qual foi aceito no evento da ANPHU², realizado na UnB, em Brasília.

Era o primeiro grande evento que participava e, por isso, tornou-se importante para a observação do que estava sendo produzido e discutido por estudiosos no âmbito das universidades. Por ocasião da comunicação no simpósio temático “Narrativas de florestas e cidades amazônicas: Patrimônios, Histórias e Literaturas em Trânsitos Orais, Escritos e Visuais”, coordenado pelo prof. Dr. Gerson Rodrigues de Albuquerque (Universidade Federal do Acre), fui apresentada ao campo da história cultural, no livro “Beberagens indígenas e educação não-escolar no Brasil Colonial”, de autoria de Maria Betânia B. Albuquerque (2012), o qual coloca em evidência as práticas de beber fermentados entre os tupinambá, mediante um olhar pouco convencional sobre as beberagens.

A imersão nesse campo, a partir da leitura do capítulo 3 – As beberagens como acontecimento educativo – levou-me a perceber que as bebidas tinham papel relevante para as comunidades indígenas e que além dos aspectos culturais, as bebidas exerciam função educativa, ou seja, havia uma relação na qual saberes eram transmitidos por meio da sociabilidade inerente ao ato de beber. Deste modo, colocava-se em evidência a dimensão educativa das bebidas, sendo este um ângulo pouco enfatizado pelas pesquisas sobre o tema.

Nesse sentido, o propósito de evidenciar a bebida como objeto de pesquisa no campo da educação, descortinou-se como horizonte possível. Assim, sob nova ótica, ocorreu o deslocamento de interesse, pois agora passava a ver, por meio das lentes da história cultural, não apenas a narrativa mitológica do emu, mas a própria bebida emu como elemento estruturador da vida no quilombo e, sobretudo, seu aspecto educativo. Para tanto, os aportes da história cultural possibilitaram-me novas abordagens para a realização da pesquisa.

Assim, influenciada pelo livro de Albuquerque (2012), comecei a observar que ao se beber emu nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, saberes eram mobilizados, ao passo que se articulavam à narrativa do emu, a qual origem da própria bebida remonta a origem do mundo a partir da mitologia Iorubana e sua história é o fio condutor da tradição de se fabricar e consumir emu nessas comunidades.

A palavra emu é de origem Iorubá, o termo é utilizado para designar bebida em geral, refere-se a cerveja, vinho e outras bebidas alcoólicas fermentadas, tais como vinho de palma e outras bebidas de fabricação tradicional em países africanos. De acordo com dicionário Iorubá,

² Simpósio Nacional de História - Contra os preconceitos: História e Democracia. Brasília, DF, 24 a 28 de julho 2017.

onde é possível verificar o registro emu, a palavra está relacionada à expressão 'palm wine' - vinho de palmeira (LAGOS, 1913, p.103).

Na Nigéria e outros países africanos, o vinho de palma é uma bebida alcoólica tradicional, produzida a partir da seiva de várias espécies de palmeiras, como a *Raffia* ou da seiva da palmeira do dendezeiro, a *Elaeis guineensis L.*, planta nativa da costa ocidental da África. De acordo com a interpretação de Ricardo (2019), o vinho de palma “é produzido e consumido em diversos países do continente africano, como Guiné-Bissau, São Tomé e Príncipe, Benin e Angola, sendo conhecido por diferentes nomes, como emu, marafo, malafo, malufú, oguro e mapamá”.

Nas culturas africanas é atribuído importante papel ao vinho de palma, particularmente nos países da costa da África Ocidental, uma vez que é muito utilizado em diversas cerimônias na região de Nso (Nigéria). Bebe-se o vinho em momentos específicos, sendo em contexto festivo ou religioso. Em cerimônias de casamento, por exemplo, preserva-se o hábito de oferecer aos convidados doses da bebida. Também em momentos como, nascimentos, velórios ou funerais. Ainda é utilizado, com frequência, como base em infusões de ervas medicinais para curar várias doenças³.

Há referências à bebida emu em obras que versam sobre a cultura Iorubá, a exemplo do livro *Cultura Iorubá - Costumes e tradições*, de Maria Inez Couto de Almeida (2006), no qual se dedica a desvelar a cultura Iorubana, no que se refere às tradições e costumes que originaram, em grande medida das tradições do Candomblé, especialmente da Nigéria. A autora aponta em seu texto como são realizados cultos e rituais e a influência sobre as religiões afro-brasileiras de alguns dos costumes do dia a dia nigeriano. No capítulo Conhecimentos sobre alguns Orixás, a autora revela o emu como bebida específica do Orixá, as comidas sagradas ofertadas à divindade, menciona a relação que esta tem com o contexto religioso, além de mencionar a importância do Orixá Ògún (Ogum), para a comunidade local, conforme se pode notar a seguir:

No local destinado ao assentamento de Ògún coloca-se ferro e pedra. Na Nigéria sua comida predileta é cachorro (aja). Come também galinha, obi, cará assado, iyan (purê de cará) e epo. Sua bebida específica é emu (vinho de palmeira). No seu assentamento coloca-se ada (facão), oko (enxada), dinheiro, búzios e mariwo (ALMEIDA, 2006, p. 105).

Outro registro significativo sobre a bebida emu encontra-se na obra *Òrìsà dídá ayé: òbátálá e a criação do mundo Iorubá*, de Luiz L. Marins (2013). O livro debruça-se sobre o

³ Produção de vinho de palma. Disponível em: <<https://www.comundos.org/pt-br/content/produ%C3%A7%C3%A3o-de-vinho-de-palma>>. Acesso em: 11 set. 2021.

poema sacro da criação do mundo segundo a antiga mitologia dos nagôs. O texto de apresentação do livro de Marins inicia-se com a seguinte frase: “em todas as religiões, o rito nasce do mito” e segue com o poema narrativo:

232. Quando Obàtálá acordou,
 233. Ele viu que os corpos agora tinham vida.
 234. Quando ele viu os seres humanos andando
 235. Ele pode ver o que fez quando bebeu emu
 236. Ele viu que fez muitos corpos deficientes
 237. Ele ficou arrependido
 238. Ele disse que sempre protegeria estas pessoas
 239. E que nunca mais beberia emu
 240. Que isso para sempre seria um tabu para ele
 241. É por isso que até hoje,
 242. Aqueles que cultuam Obàtálá
 243. São proibidos de beber emu. (MARINS, 2013, p. 39)

Mais adiante, no capítulo três, intitulado “A reconstrução do mito”, o autor apresenta outra versão do poema, na qual verifica-se nova referência ao emu, além de guardar semelhanças mais explícitas com a narrativa contada nas comunidades de África e Laranjituba, também indica que a bebida emu é obtida a partir do tronco da palmeira.

Obàtálá estava com sede
 Ele pegou o *òpásóró*
 Ele furou o tronco da palmeira
 A seiva da palmeira começou a escorrer
 Logo ela transformou-se *emu* (vinho de palma)
 Quando *Obàtálá* viu isso
 Ele começou a beber,
 Ele bebeu, bebeu, bebeu,
 Até ficar completamente embriagado
 Quando ele estava saciado,
 Ele voltou para fazer mais corpos
 Agora ele não sabia mais o que estava fazendo
 Ele fez *abuké* (corcunda)
 Ele fez *àfín* (albino)
 Ele fez corpos deficientes
 É por isso que até hoje,
 Quando uma mulher está grávida,
 As pessoas dizem:
 “*Ki Òrìsà ya'nà're ko ni o*”⁴

Além das formas poéticas acima apresentadas, o autor salienta que muitas versões estão dispersas em diversas obras na forma de prosa (MARINS, 2012), confirmando, então, que a

⁴ MARINS, 2013. p.67. O Owe, provérbio em Iorubá, dependendo da frase não possui tradução literal, pois alguns foram pensados e verbalizados em período arcaico. No caso do Owe, no corpo do poema mítico, em tradução livre, seria algo como: “que Orisa possa modelar um corpo excepcional para seu filho” ou “que seu filho tenha um bom corpo”, ou até mesmo: “que Orisa possa modelar algo genuíno”.

mesma narrativa circula em outras modalidades de gêneros narrativos por espaços e tempos distintos e, conseqüentemente, promove a cultura, religiosidade e compreensão de mundo Iorubá.

Aspectos da história oral conhecida e contada entre os quilombolas de África e Laranjituba preservam traços do poema mítico de origem do mundo Iorubá, assim, a narrativa toma para si a incumbência de recontar a história nagô da criação dos seres humanos com suas imperfeições, a partir do Orixá Obatalá, pai da criação, posto que é o responsável pela criação da humanidade e ao beber emu, se embriaga e cria corpos defeituosos.

A mitologia, a religião e a literatura Iorubá fornecem pistas a serem seguidas rumo a compreender a tradição do emu durante o meu processo de observação, regrados com a atenção e cuidado necessários ao fazer científico, percebo o ritual de fazer e consumir emu para além das fronteiras da África, uma vez que em outros continentes é possível encontrar a bebida em suas diversas variações como em algumas partes da Ásia, Caribe e América do Sul, devido ao processo de diáspora africana.

No Brasil, durante o regime escravocrata, desembarcaram negros escravizados de diferentes partes da África, desterrados e despojados de seus bens, mas não de suas culturas, pois “[...] junto à mão-de-obra importada à força, veio um complexo sistema ideológico-mítico-religioso de ver e de estar no mundo” (ALMEIDA, 2006, p. 05) mantido em grande medida pela resistência, embora muitas vezes subalternizados.

Ademais, as tradições e costumes africanos passaram por modificações devido as influências da cultura hegemônica europeia e indígena. Em territórios quilombolas amazônidas, a tradição de consumir e fabricar a bebida fermentada, feita a partir do sumo da palmeira, foi ressignificada, passando a apresentar características afro-amazônicas, conservando elementos simbólicos da narrativa original.

Na Amazônia, a bebida emu é feita no quilombo África a partir da mistura do sumo da palmeira do Açazeiro (*Euterpe oleracea Mart*) e da Salva do Marajó (*Salvia officinalis*). Outras ervas muito usadas por suas propriedades medicinais e terapêuticas também entram na mistura, tais como a verônica (*Veronica officinalis L.*), a arruda (*Ruta graveolens L.*), murta cabeluda (*Myrtus communis L.*), mamuscada, cana, alho selvagem (*Allium ursinum*), gengibre (*Zingiber officinale*), além de outros ingredientes comprados em comércios locais ou até mesmo fora do quilombo, como é o caso do mel de abelha.

A bebida obtida pela mistura das ervas é colocada em garrafas, as quais são enterradas durante 90 dias e posteriormente retiradas, o líquido é filtrado e temperado, passando ainda por um ritual de consagração, no qual é feito orações às divindades. Somente após todo esse

processo estará pronta para ser utilizada, principalmente para tratamento de saúde, como medicamento nos rituais de cura. O ritual será mais apropriadamente descrito no capítulo reservado aos saberes imersos no processo ritualístico cuja circulação entre as pessoas configura um processo educativo.

A partir da observação do ritual do emu, debrucei-me sobre observar a bebida produzida nos quilombos enquanto um acontecimento educativo, tendo em vista que ao ser ingerida saberes são partilhados, tal como é evidenciado no livro de Albuquerque (2012), ao analisar as beberagens indígenas. Assim, por meio das tradições quilombolas, emergem sociabilidades que colocam em circulação saberes compartilhados em diferentes contextos de aprendizagem, permitindo, assim, a inserção da tradição de beber emu como uma prática educativa inserida no campo da educação não escolar.

Nas comunidades quilombolas, em particular, na Amazônia, a vida cotidiana estabelece o compasso nas relações de aprendizagens entre os sujeitos de uma mesma comunidade. Os mais jovens aprendem com os mais velhos sobre a dinâmica da vida nesse espaço, coisas como a melhor época de plantar e colher a mandioca, como fazer o manejo sustentável da floresta, o reconhecimento das plantas medicinais e seus usos, as técnicas de pesca, do artesanato, entre outros.

As interações estabelecidas em diferentes ambientes permitem antever que aprendizagens se efetivam em profusões, como é o caso dos caminhos, dos quintais, da beira do rio e dos igarapés, o barracão da cerâmica, entre outros, tanto quanto se efetiva no espaço escolar tradicional e, convencionalmente, estabelecido como lugar de aprender, como é o caso da escola. Nesses outros espaços também ocorrem aprendizagens, ou seja, são também lugares de aprendizagem

Em grande medida, a educação nos quilombos acontece em momentos e contextos bem variados, e por isso mesmo não pode ser entendido apenas pelo viés da prática educativa escolar, pois, para as comunidades quilombolas, a escola é apenas mais um e não o único lugar de aprendizagem. Nesse sentido, embora a escola exerça papel importante dentro das comunidades, todavia, é nas atividades cotidianas e no universo cultural que a educação se concretiza, de modo a fortalecer a identidade e as tradições locais.

Diante do contexto observado e do entrecruzamento de vivências e teorias sobre educação, parto da seguinte questão: Como o ritual do emu configura-se como prática educativa, na qual saberes são mobilizados, transmitidos e partilhados entre as comunidades África e Laranjituba?

A partir dessa questão central, outras mais específicas surgem, a saber: Como se constituiu historicamente a tradição do emu nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba? Como as interações e formas de convivência coletiva, impulsionadas pelo emu, podem ser entendidas como práticas educativas? Que saberes emergem das práticas que envolvem a bebida emu?

As questões elencadas acima possibilitaram a elaboração desta dissertação, de modo a entender como o ritual da bebida emu configura-se como prática educativa, na qual saberes são mobilizados, transmitido e partilhados. No afã de responder tais questionamentos, a pesquisa delineou como objetivo geral compreender como o ritual da bebida emu configura-se como prática educativa na qual perpassam saberes que dinamizam sociabilidades no modo de vida quilombola.

Dessa forma, a partir desse objetivo geral se abrigam os seguintes objetivos específicos: contextualizar historicamente como a tradição do emu constituiu-se como um ritual inserido nas práticas cotidianas em territórios quilombolas; descrever as práticas educativas vivenciadas a partir do consumo da bebida emu; mapear os saberes compartilhados por meio do ritual do emu.

Em vista disso, a pesquisa sobre a tradição de fabricar e beber o emu, vislumbra a cultura alimentar quilombola como possibilidade de observar outros contextos educativos. Assim, visa contribuir com o campo da história da educação na Amazônia, uma vez que focaliza o ritual do emu como prática educativa inscrita na cultura, por meio das interações inerentes ao ritual, no qual saberes são transmitidos entre os grupos sociais.

A pesquisa em educação articula-se com o campo da antropologia e da história cultural, soma-se aos estudos desenvolvidos no Programa de Pós-Graduação em Educação (PPGED-UEPA), em particular, na sublinha de “Processos Educativos Não Escolares” do Grupo de Pesquisa História da Educação na Amazônia (GHEDA), de modo a contribuir com estudos históricos desenvolvidos pelo referido programa, com o propósito de melhor compreender os processos educativos ocorridos em múltiplos espaços da vida social.

Desse modo, o texto dissertativo está organizado em quatro capítulos, divididos da seguinte maneira: o primeiro apresenta elementos introdutórios a exemplo das motivações e origens da pesquisa, a perspectiva teórica de análise, as trilhas da pesquisa e a caracterização metodológica.

O segundo capítulo, **ÁFRICA E LARANJITUBA: FORMAÇÃO CULTURAL E TERRITORIAL** trata dos processos de formação territorial e cultural do quilombo e as duas comunidades focalizadas, os costumes, tradições e os ritos marcadores do cotidiano, as raízes

africanas emergentes a partir das narrativas que compõe o mosaico cultural, bem como o ritual de consumir e fabricar a bebida emu.

O terceiro capítulo, **O POTENCIAL EDUCATIVO DO EMU: PEDAGOGIAS DOS CAMINHOS**, trata dos diversos lugares de aprendizagens no quilombo relacionados ao ritual da bebida emu; ressalta a importância dos caminhos e trilhas no cotidiano das comunidades quilombolas, de modo a traçar paralelo entre as atividades realizadas ao longo dos caminhos e trilhas e os pontos por eles interligados, tais como os quintais, o igarapé, a roça e barracão enquanto elementos ganhadores de centralidade ao tempo que organizam o cotidiano das comunidades e reafirmam-se como espaços nos quais saberes circulam tendo à bebida emu como mediador cultural.

No quarto e último capítulo, **SABERES DA BEBIDA EMU: DINÂMICAS DE CIRCULAÇÃO DENTRO DO RITUAL** tratarei fundamentalmente da transmissão dos saberes componentes do ritual de fabricação e consumo da bebida emu em seus múltiplos aspectos cotidianos. Nesta seção apresentarei o mapeamento do manancial de saberes perpassados na ritualística e sua materialidade, de modo a compreender as técnicas empregadas no feitiço da bebida emu, bem como o papel desempenhado por cada membro da comunidade na manutenção da tradição.

Nas considerações finais, ressalta-se os principais resultados da pesquisa, apontando o papel desempenhado pela bebida emu como o centro da dimensão educativa em determinados espaços dentro do território quilombola. Ao mediar situações de aprendizagens em ocasiões de coletas das plantas medicinais e na preparação da bebida, nos quintais onde acontece parte do ritual, ainda que o fenômeno ritualístico tenha sofrido modificações ao longo do tempo influenciadas pelas pressões exógenas e endógenas tencionadoras do território quilombola tanto no passado quanto na atualidade.

1.2. PERSPECTIVA TEÓRICA DE ANÁLISE.

O aspecto da realidade que se pretende analisar nesta pesquisa é como o ritual de fabricar e beber o emu configura-se como prática educativa, na qual perpassam saberes, dinamizando sociabilidades ao modo de vida quilombola. Assim, o recorte pretendido aqui é a dimensão educativa atravessadora da bebida emu.

Para tanto, por se tratar de um estudo histórico, em primeiro momento debruço-me sobre os postulados da história cultural que permitem discorrer sobre o tema de maneira a melhor elucidar o campo de investigação.

Da historiografia tradicional decorre uma tradição de pesquisa vinculada à abordagem centrada no estudo de segmentos sociais elitistas, conforme enfatizou Burke (2008). Porém, entre 1960 e 1990, com a perspectiva da História Cultural, ocorreu uma virada em direção à antropologia, passando a utilizar o termo cultura de forma mais ampla, de modo a fazer as pesquisas históricas alcançarem a cultura popular, compreendendo as manifestações culturais em seu aspecto mais amplo, levando a considerar “[...] o uso do termo ‘cultura’ no plural e em um sentido cada vez mais amplo” (BURKE, 2008, p. 44).

Burke (2008, p.16) destaca o período chamado história cultural clássica entre 1800 e 1950, no qual os historiadores preocupavam-se em estudar as relações existentes entre as diferentes artes, tentando a aproximação entre os elementos estudados e assim eram pintados os “retratos de uma época”. O autor ressalta, nesse período, estudos da arte, da literatura, da música e da política como fontes para o desenvolvimento da investigação dos historiadores, bem como mostra as características de um lugar no tempo e no espaço através dos padrões de cultura possíveis de serem estudados por meio de “‘temas’, ‘símbolos’, ‘sentimentos’ e ‘formas’” (BURKE, 2008, p. 19.).

Em todo caso, as duas primeiras fases da história cultural clássica marcam um momento no qual a cultura popular foi deixada de lado. Segundo Burke (2008), o movimento de emigração provocado pela ascensão do nazismo a partir de 1930 levou alguns estudiosos da Alemanha para outros países, especialmente Estados Unidos e Inglaterra. A grande diáspora teve papel fundamental no desenvolvimento cultural, daí a preocupação com a relação entre cultura e sociedade.

Uma outra fase teria sido “a descoberta da história da cultura popular a partir de 1960” (BURKE, 2008, p. 15), período no qual passou a ser estudada. Burke demonstra que “um dos primeiros exemplos, publicado em 1959, foi História social do jazz, escrito por ‘Francis Newton’, um dos pseudônimos de Eric Hobsbawm [...], abordando o jazz como negócio e forma de protesto político e social” (BURKE, 2008, p. 69). Aponta ainda, a título de exemplo, o trabalho de Edward Thompson com o livro “*A formação da classe Operária Inglesa* (1963)”, o qual, não se limita a “analisar o papel desempenhado pelas mudanças econômicas e políticas na formação de classe, mas examina o lugar da cultura popular nesse processo” (BURKE, 2008, p. 30).

Da virada no campo historiográfico, o autor avança analisa outra fase denominada de “nova história cultural”, no final da década de 1980. Essa fase se distinguia das outras formas de escrever história até então existentes, enfatizando as “mentalidades, suposições, e os sentimentos, não ideias e sistemas de pensamento” (BURKE, 2008, p. 69).

Nesse sentido, inspirada no movimento histórico de expansão dos significados de cultura, é possível vislumbrar a centralidade da expressão cultural quilombola exemplificada no ritual do emu como elemento da cultura popular de sujeitos históricos, os quais reafirmam seus posicionamentos identitários e políticos por meio das representações sociais e das sensibilidades inscritas no ritual de beber o emu.

Deste modo, surge na primeira metade do século XX o movimento francês escola dos Annales, o qual redefiniu o modo como a historiografia operava. Segundo Pensavento (2003, p. 5), este impulso resultou “na abertura desta nova corrente historiográfica a que chamamos de História Cultural ou mesmo de Nova História Cultural”.

A história cultural ampliou, assim, a perspectiva histórica, possibilitando novos olhares e formas de pensar os objetos e sujeitos históricos, conforme afirma Pesavento (2003, p. 33):

Uma história de indivíduos que deriva, assim, de uma história social renovada: do estudo dos pobres, dos subalternos enquanto classe ou grupo, detentores de uma expressão cultural dita popular, passou-se a uma história de vida das pessoas humildes, na qual possam ser surpreendidos os sentimentos, as sensações, as emoções, os valores.

Nesse sentido, as ideias de Burke (2008, p. 46) ao afirmar que “estamos a caminho da história cultural de tudo: sonhos, comida, emoções, viagem, memória, gesto, humor, exames e assim por diante”. Essa abertura sugere adentrar em outro campo contemplado na história cultural, as bebidas e comidas, uma vez que ao estudar as sociabilidades que envolvem o feitiço e o consumo da bebida emu, direcionei o olhar para o campo da história da alimentação.

Na introdução do livro “*História da Alimentação*”, Flandrin e Montanari afirmam que “uma certa história da alimentação faz parte da cultura de base de todos” (2020, p. 15) e ademais, “a alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, p. 312). Tais afirmações ensejam a busca pela história cultural dos alimentos, em particular das bebidas, como é o caso do *emu*.

As bebidas podem ser estudadas na perspectiva na história da alimentação sob diversos aspectos ou enfoques. Tais estudos se debruçam não somente sobre a dimensão nutricional, mas também “os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares” (CARNEIRO, 2003, p. 72).

A história da alimentação pode ser compreendida como um campo historiográfico amplo e com possibilidades de variadas abordagens, objetos e problematizações. Para Carneiro

(2003, p. 132), “a alimentação passou a ser abordada em estudos com uma ambição histórica universalizante somente no século XX, quando o professor de botânica na Escola Técnica Superior de Lvov, Adam Maurizio” se propôs a tratar o tema.

O mesmo autor retrata que “a Inglaterra foi um país no qual a alimentação constituiu um tema definido da historiografia, partilhando aspectos da história social, cultural e, principalmente, econômica”. Para ele, os estudos priorizam “o econômico e social: estudo do abastecimento, das commodities, do consumo, do status nutricional, da distribuição, dos orçamentos e dos gastos alimentares e, num segundo plano, da cozinha, dos pratos e dos horários de refeição” (CARNEIRO, 2003, p. 142-143).

Carneiro (2003) indica, ainda na História da Alimentação, ângulos de estudo com enfoque nas bebidas, como é o caso de:

Grande número de trabalhos sobre a história de determinadas *commodities* na Inglaterra trata de bebidas alcoólicas e não-alcoólicas, o que leva os historiadores a enfocarem também a questão social do alcoolismo e da temperança, num país em que as condições de urbanização e de vida operária provocaram grandes alterações dietéticas nas camadas amplas do campesinato que engrossaram os precários bairros das cidades industriais (CARNEIRO, 2003, p. 143).

No caso da bebida emu, foco deste estudo, apesar de apresentar alto teor alcoólico, por passar por um processo natural de fermentação, esse não é o aspecto principal a ser observado, por isso as questões sociais levantadas pelo autor como possibilidade de estudo, não constituem o fio condutor desta análise. Meu olhar recai sobre os aspectos culturais, uma vez que a bebida emu, fabricada nas comunidades quilombolas fundamenta-se na tradição e nos saberes transmitidos de geração em geração.

Assim sendo, essa perspectiva a respeito dos alimentos, centrada em elementos de hábitos e práticas da cultura humana repletos de significados, conduz a temas alvo de investigação das práticas alimentares. Para Montanari (2008, p. 15-16), comida:

[...] é cultura quando *produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação, [...] quando *preparada* porque, uma vez adquiridos os produtos-base de sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaboração tecnológica que se exprime nas práticas da cozinha. [...] é cultura quando consumida porque, o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não como qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste.

A concepção do autor, de que comida é cultura e, portanto, originadora de práticas culturais atravessadas por construção de valores, de escolhas, de seleção e apropriação simbólica, em grande medida, possibilitou a abertura de diferentes linhas investigativas na história da alimentação, como foi exposto em Carneiro (2003, p. 140):

a de uma psicossociologia da alimentação, ou seja, "dos valores, regras e símbolos" da alimentação; a macroeconômica, que buscaria enquadrar estatisticamente a alimentação, por meio de estudos de consumo, população, preços e comércio exterior; e, finalmente, a do estudo do valor nutritivo e das carências, quantitativas e qualitativas, da alimentação dos tempos passados, considerada como a linha de pesquisas "mais evidente, mas não a mais fácil".

Das inúmeras possibilidades de análise elencadas, o autor esclarece que algumas são mais evidentes a outras, ou seja, há outras dimensões observáveis, entretanto, por vezes, passam despercebidas, como é o caso da dimensão educativa das práticas alimentares. Dito em outras palavras, os estudos sobre a história da alimentação tendem a eclipsar a dimensão educativa da qual a comida se reveste.

Nesta dissertação, ao debruçar-me sobre um ritual de feitiço e consumo da bebida tradicional quilombola, busquei o enfoque educativo da bebida emu, dentro da história dos alimentos, posto que permite fazer aproximações entre a história cultural e a educação.

Por conseguinte, busca-se a intersecção entre história cultural e história da educação, uma vez que a História Cultural, e seus pressupostos, conceitos e metodologias ajustam-se à análise aqui pretendida. Pois segundo Fonseca:

Nessa perspectiva, os instrumentos analíticos da história cultural são essenciais para a compreensão desses movimentos, que envolvem o estudo de diversos objetos: os conteúdos escolares e seus processos de construção e circulação, consideradas as interposições culturais presentes neles; a circulação e as múltiplas apropriações de conhecimentos escolarizados, analisados por meio dos impressos (livros, revistas, manuais escolares, etc.); a circulação e a apropriação de referências culturais presentes na sociedade e que acabam por ser também de alguma forma escolarizadas (festas e comemorações cívicas e religiosas, por exemplo). (FONSECA, 2017, p. 81).

A reflexão sobre o campo historiográfico em intersecção com a educação também foi foco de outros autores. Falcon (2006), ao refletir sobre aquilo chamado de separação entre história cultural e história da educação, detém-se na análise de algumas obras a partir da década de 1970 para constatar a falta de abordagens historiográficas que versem sobre a educação. A título de exemplo, o autor constata que:

Em 1976 foi publicada no Brasil, pela editora Francisco Alves, a tradução dos três volumes organizados por Jacques Le Goff e Pierre Nora intitulados *Faire de l'histoire*, respectivamente: História: novos objetos, História: novos abordagens e História: novos problemas. Em nenhum desses três volumes, contudo, há qualquer referência à história da educação (FALCON, 2006, p. 328-329).

Com isso, o autor ressalta a ausência de pesquisas no campo da história cultural direcionadas à educação, muito embora constata a presença de uns raros trabalhos abordando problemáticas relacionadas à História da Educação e à História Cultural. Para o autor:

Thais Nivia de Lima e Fonseca é autora de um interessante artigo intitulado “História da educação e história cultural”, publicado em 2003 na coletânea História e historiografia da educação no Brasil, por ela organizada juntamente com Cynthia Veiga Greive. Depois de definir a história cultural como um campo historiográfico, a autora aí situa a história da educação como um dos seus campos de investigação (FALCON, 2006, p. 330).

Assim, cumpre destacar que ao realizar pesquisas no campo da história da educação, pelo campo historiográfico, uma vez que o arcabouço teórico-metodológico da história cultural se relaciona tanto em sua abordagem quanto por aspectos metodológicos. Com isso, reafirma-se a contribuição da história cultural para o campo da educação, posto que, para a autora, história da educação se encontra nesse campo ao fazer uso de seus métodos. Além disso, para Fonseca:

a contribuição que a história cultural, como campo dotado de aportes teórico-metodológicos, pode dar ao avanço da história da educação está no descortinamento de dimensões ainda pouco exploradas, fora da escola e da escolarização, bem como a imposição corajosa de novos olhares sobre essa que é uma dimensão já tradicional (FONSECA, 2003, p. 72).

Desse modo, o instrumental teórico-metodológico da história cultural possibilita suporte às investigações a serem produzidas no campo da educação não escolar. De outro modo, ao esclarecer que a história cultural possui aportes teóricos por meio dos quais pode-se lançar novas reflexões acerca da visão tradicional de educação, restrita ao universo da escolarização formal, a autora traz à tona a necessidade de se reconhecer a extrapolação dos processos educativos sobre o espaço escolar, podendo existir sob diferentes formas e lugares.

Isso ocorre nas comunidades quilombolas, onde a todo momento, processos educativos não escolares emergem da cultura. Assim, a costura feita entre a história cultural e história da educação e seus pressupostos teórico-metodológicos é fértil à análise das práticas educativas mediadas pelas sociabilidades da bebida emu.

Interessa destacar que o itinerário alternativo a fim de aproximar história cultural e educação efetiva-se pelo diálogo com conceitos entremeados de cultura e educação, entendidos como faces de uma mesma moeda. Para Brandão (2002),

Tudo aquilo que criamos a partir do que nos é dado, quando tomamos as coisas da natureza e as recriamos como os objetos e os utensílios da vida social representa uma das múltiplas dimensões daquilo que em uma outra chamamos de: cultura. O que fazemos quando inventamos os mundos em que vivemos: a família, o parentesco, o poder do estado, a religião, a arte, a educação e a ciência. (BRANDÃO, 2002, p. 22)

Tal entendimento cria amplitude semântica para o conceito de educação, oportunizando a aproximação dos dois campos na busca de abordagens alternativas aos modelos hegemônicos centrados em processos formais de educação. O conceito de educação como cultura, desenvolvido por Brandão (2007, p. 10), possibilita enxergar as práticas culturais como educativas, ao afirmar que “a educação é, como outras, uma fração do modo de vida dos grupos sociais que as criam e recriam, entre tantas outras invenções de sua cultura, em sua sociedade”.

Sobre esta concepção de educação, Fonseca (2017, p. 81) acrescenta que “espaços não escolares são também importantes instâncias educativas, de maior longevidade histórica e, muitas vezes, mais influentes nos processos formativos das sociedades humanas” (FONSECA, 2017, p. 81).

Cabe lembrar que a escola, em sua configuração tradicional, se faz presente nas comunidades quilombolas pesquisadas, contendo prédio, espaços divididos em salas de aulas com assentos predeterminados, horários delimitados e currículos instituídos por instâncias superiores cartesianas e paradigmáticas. Seus atores principais também estão lá: professores e alunos. No entanto, essa não é a única configuração a ser levada em consideração ao se pensar educação em contexto quilombola.

A educação nas comunidades quilombolas acontece a todo momento, geralmente, sem hora nem lugar determinados. No caso desta pesquisa, ela acontece delimitada pelo ritual de fabricar e consumir o emu, considerado parte da tradição das culturas quilombolas na amazônia. Assim, por meio do ritual, concretiza-se um aprendizado que se realiza por meio de uma educação não escolar.

Desse modo, é possível perceber outros contextos e locais agregadores de práticas educativas não escolares, pois não há “uma forma única nem um único modelo de educação; a escola não é o único lugar onde ela acontece e talvez nem seja o melhor; o ensino escolar não é a sua única prática e o professor profissional não é o seu único praticante” (BRANDÃO, 2007, p.10).

A pesquisa, portanto, encontra ressonância no conceito de pedagogias culturais, uma vez que subsidiam a ideia de os processos educativos extrapolarem o âmbito escolar, ao destacar “a existência de relações de ensino e aprendizagem em diferentes nichos sociais regulados pela cultura” (COSTA; ANDRADE, 2017, p. 5). Nessa lógica, a educação emergente no ritual do emu apresenta contornos específicos do modo de vida quilombola, por vezes marcado pela complexidade composta do universo simbólico forjado nas coletividades. Nesse universo, vivenciam-se trocas e interações cotidianas em que “outras pedagogias são inventadas, outras formas de pensá-las e de pensar a educação, o conhecimento à docência são reinventados” (ARROYO, 2014, p. 11).

De igual modo, as maneiras de aprender dos povos tradicionais, especificamente dos quilombolas se inscrevem no cotidiano social, construindo ações entendidas como pedagógicas, pois nelas algo é comunicado e saberes são compartilhados. Esse é o caso do ritual de preparar e consumir a bebida emu, corporificando modos outros de ensinar, distintos em sua forma, e possibilitando a reverência a outros sujeitos como professores, apesar de não terem frequentado a escola, ou tirado o “diploma”. Para Arroyo (2014, p. 19), “[...] os outros sujeitos ao se afirmar presentes, resistentes, trazem saberes, aprendizados que se supunha não possuíam porque subalternos, inferiores”. Ao serem rejeitados pela lógica que preside as instituições escolares, são, porém, reconhecidos em seu meio social como professores, ou até mesmo mestres, uma vez que demais membros da comunidade estão sempre a aprender algo com eles.

Ao longo do processo de preparar e consumir emu, a pesquisa revelou que muitos saberes são postos em circulação, levando ao entendimento dessa bebida como um elemento significativo na mediação de saberes, aproximados ao conceito de mediadores culturais de Gruzinski (2001).

O conceito de mediadores culturais foi proposto pelo historiador Serge Gruzinski (2001) para significar as interações ocorridas entre povos e culturas, que ao longo da história promoveram os mais diversos intercâmbios culturais, bem como a circulação de saberes. Os mediadores podem ser entendidos não somente como pessoas, mas também ideias ou objetos que “promovem a circulação, ou o trânsito, como também produz novas configurações culturais dele resultantes” (FONSECA, 2013, p. 69).

Por este ângulo de análise, sigo as pistas com vista a compreender como esses saberes foram e continuam sendo transmitidos de geração a geração e como a aprendizagem acontece, pautadas, geralmente, na observação atenta. Em vista disso, apoio-me no conceito de educação da atenção do antropólogo (nacionalidade) Tim Ingold, para quem:

É através de um processo de habilitação (enskilment), não de enculturação, que cada geração alcança e ultrapassa a sabedoria de suas predecessoras. Isto me leva a concluir que, no crescimento do conhecimento humano, a contribuição que cada geração dá à seguinte não é um suprimento acumulado de representações, mas uma educação da atenção (INGOLD, 2010, p. 7).

Sobre este ponto de vista entende-se que a contribuição de Ingold a esta pesquisa, se faz pela reflexão diante do processo educativo no que tange a concepção da experiência e da transmissão. Assim, o mais importante a transmissão de saberes é a atenção, isto é, perceber o que está a sua volta, estar atento ao ambiente onde a ação acontece.

No contexto de uma educação não escolar, aprender por meio da atenção caracteriza-se como chave interpretativa do processo de aprendizagem para as populações tradicionais, a exemplo das comunidades quilombolas na Amazônia, nas quais durante o processo de aprendizagem mediado pela bebida emu, o aprender pressupõe estar atento a tudo, além de estabelecer uma relação de respeito pelos detentores dos saberes envolvidos na sua fabricação.

No caso do feitio da bebida emu, é importante ficar atento a quais ingredientes são utilizados, a quantidade de água colocada na mistura, às ervas a serem maceradas e em qual ordem, entre outras coisas. Geralmente, nesse processo pedagógico, nada é dito, devendo, contudo, se prestar atenção para consolidar o aprendido. Ainda que não haja um momento específico ou uma elaboração prévia a aprendizagem se concretiza por meio da observação, isto é, pela atenção dispensada ao momento da realização do feitio.

Assim, “prestar atenção às coisas – observar os seus movimentos e escutar os seus sons, é flagrar o mundo em ação” (INGOLD, 2019, p.17). Aprender, neste sentido, é equivalente a uma educação da atenção, por isso, esse conceito contribui para balizar modos outros de ensinar e aprender permeados no ritual do emu, nas comunidades África e Laranjituba, bem como para a criação de condições para circulação de saberes, pois, de acordo com Ingold (2010):

a contribuição das gerações passadas para as seguintes não se dá pela entrega de um conjunto de informação que adquiriu autonomia em relação ao mundo da vida e da experiência, mas pela criação, por meio de suas atividades, de contextos ambientais dentro dos quais as gerações presentes desenvolvem suas próprias habilidades (INGOLD, 2010, p. 21).

A circulação de saberes se dá de modo a garantir a preservação das tradições e sociabilidades estruturantes do modo de vida quilombola, e vão muito além do mero coletivo de informações, mas um conjunto de saberes proporcionadores de sustentação e significado às práticas cotidianas, partilhadas por meio do ritual do emu, as quais “podem também expressar-se nas vivências, nos terreiros, nas igrejas, estaleiros navais, museus, narrativas, entre

incontáveis espaços onde vicejam experiências de aprendizagens e onde se forjam subjetividades” (ALBUQUERQUE; SOUZA, 2016. p. 230).

O antropólogo chileno Martinic também traz pertinente contribuição para fomentar o debate ao apontar que “o saber popular se situa no âmbito da vida cotidiana dos sujeitos” (MARTINIC, 1994, p. 83), além de “destacar a importância dos saberes enquanto acervo de conhecimento imprescindível para a reprodução da vida social dos sujeitos” (MARTINIC, 1994, p. 86). Ao situar o saber no cotidiano das pessoas, corrobora com ideia de outros espaços possíveis de abrigar experiências de aprendizagens.

O saber popular se fundamenta em perspectivas alternativas às que, hegemonicamente, tomam para si a função de organizar o mundo e seus símbolos e, sendo assim, mesmo que ele “se nos apresente como conhecimento disperso e pouco integrado, isto não impede entender a particular coerência e racionalidade que se constrói a partir do ponto de vista da prática social popular” (MARTINIC, 1994, p. 97).

A dimensão cognitiva fundamentadora do pensamento educacional moderno pauta-se pelo conhecimento científico institucionalizado, ao negar as estruturas sensoriais dos sentidos como paladar, olfato, a corporeidade, de modo geral, enquanto parte integrante de um sistema complexo de aprendizagem. Ao reduzir a compreensão da educação apenas ao campo da visão e da audição, descarta a intuição e a sensibilidade como possibilidade de aprendizagem.

Nesse sentido, a perspectiva cientificista do conhecimento tende a excluir do contexto educativo a experiência. Contudo, é ela quem atribui o sentido mais relevante à educação concretizada nas práticas de sociabilidades envolvendo o ritual de beber emu nas comunidades investigadas. A experiência enriquece a tradição e conduz o aprendizado, pois o já vivenciado pelos mais velhos, ao longo dos anos, produz o conteúdo a ser aprendido pelos mais jovens que ainda não viveram a experiência.

Nesse sentido, pensar a educação a partir do par experiência/sentido (BONDÍA, 2002) amplia horizontes de significados, uma vez que se apoia em estruturas de conhecimento complexas presentes nas inter-relações e na circulação de saberes entre as gerações ao longo da vida. Entendidos como saberes da experiência, eles implicam, acordo com Bondía (2002), na

possibilidade de algo nos aconteça ou nos toque, [...] requer parar para pensar, parar para olhar, parar para escutar, pensar mais devagar; parar para sentir, sentir mais devagar, demorar-se nos detalhes, suspender a opinião, suspender o juízo, suspender a vontade, suspender o automatismo da ação, cultivar a atenção, e a delicadeza, abrir os olhos e os ouvidos, falar sobre o que acontece, aprender a lentidão, escutar os outros, cultivar a artes do encontro, calar muito, ter paciência e dar-se tempo e espaço (BONDÍA, 2002, p. 42).

Assim, o manancial de experiências vivenciadas na tradição da bebida emu fundamenta um saber extrapolador da esfera da mera informação, destituída de significados, mas por meio da experiência edificadora da sociedade, na qual, este saber está “destinado a constituir-nos como sujeitos informantes e informados (...); a informação não faz outra coisa que cancelar nossas possibilidades de experiência” (BONDÍA, 2002, p. 21).

A troca de experiência durante o processo do feito da bebida enseja aspectos do passado, da formação cultural e territorial, da religiosidade, da história de vida dos ancestrais. As experiências compartilhadas no ritual da bebida emu se relacionam com as experiências de vida de homens e mulheres quilombolas, seus modos de ser e estar no mundo e com as tradições de tempos imemoriais presentes nas narrativas.

Os relatos transcritos evocam uma tradição repleta do passado ancestral povoador do imaginário quilombola e, continuamente, compõem e recompõem esse aspecto da vida. Porém, adaptações ocorrem ao longo do tempo, por meio das mais diversas interações, incorporam novos elementos simbólicos, de maneira que práticas tradicionais revigoram-se e são atualizadas, preservam-se seus fundamentos, ajusta-os às demandas do presente e exemplifica o conceito de invenção da tradição.

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas, por regras tácitas ou abertamente aceitas, tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM, 1997, p. 9-10).

Para o autor, o debate da invenção das tradições evoca o entendimento de que estas se modificam ao longo do tempo. Podem, assim, agregar elementos da modernidade, os quais asseguram a longevidade da tradição pois “o passado histórico no qual a nova tradição é inserida não precisa ser remoto, perdido nas brumas do tempo” (HOBSBAWM, 1997, p. 9-10).

As comunidades quilombolas África e Laranjituba apoiam-se nas tradições orais para manter sua identidade, cuja materialidade se efetiva por meio de suas práticas culturais e ritualísticas. De acordo com Hampaté Bá (2010, p.169), “a tradição oral é a grande escala da vida e ela encerra em si a totalidade de conhecimentos”.

Em vista disso, não é possível olhar para as tradições no quilombo sem evidenciar a maneira como elas se deslocam e se reinventam para dar vazão às mudanças. Ao revigorar essas tradições nesses territórios de negritude, aciona-se elementos preservados na memória, principalmente, dos membros mais velhos das comunidades.

A memória é, portanto, um elemento central para a circulação e transmissão dos saberes envolvidos na tradição da bebida emu, uma vez que compete aos mais velhos realizarem a transmissão das narrativas quilombolas, como é o caso da narrativa do emu. Há uma memória individual preservada e esta se projeta coletivamente, posto que é formada pelos fatos e aspectos julgados relevantes e guardados como memória oficial, ou seja, a memória individual está ligada a uma memória coletiva, pois segundo Halbwachs (2004):

dessa massa de lembranças comuns, é que se apoiam uma sobre a outra, não são as mesmas que aparecerão com mais intensidade para cada um deles. Diríamos voluntariamente que cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda conforme o lugar que ali eu ocupo, e que este lugar mesmo muda segundos as relações que mantenho com outros meios (HALBWACHS, 2004, p. 55).

Existe uma memória individual, é aquela guardada por um indivíduo e se refere as suas próprias vivências, mas contém também aspectos da memória do grupo social onde ele se formou, isto é, onde esse indivíduo foi socializado. Assim, a existência de dois tipos de memórias marcadoras desses acontecimentos, “haveria então memórias individuais e, se o quisermos, memória coletivas. Em outros termos, o indivíduo participa de duas espécies de memória” (HALBWACHS, 2004, p. 57).

Pode-se compreender a memória como elemento de identificação para as comunidades, ou seja, é o que estabelece sentido histórico de grupo social. Nesta direção corrobora Pollak (1989) ao afirmar que memória também serve para:

[...] reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades. A referência ao passado serve para manter a coesão dos grupos e das instituições que compõem uma sociedade, para definir seu lugar respectivo, sua complementaridade, mas também as oposições, irredutíveis. Manter a coesão interna e defender as fronteiras daquilo que um grupo tem em comum (POLLAK, 1989, p.9).

Assim, as categorias referidas acima: educação como cultura, pedagogias culturais, educação da atenção, saber popular, saber da experiência, memória entre outros, atravessam este trabalho, no intuito de tornar inteligível a dimensão educativa da bebida emu, bem como evidenciar o manancial de saberes mobilizados nos referidos processos culturais e educativos que envolvem o ritual.

1.3. TRILHAS DA PESQUISA

O início da trajetória investigativa se deu pela busca de pesquisas sobre a temática investigada já realizadas nos programas de história e educação. Para isso optei pelo estado do conhecimento na área da história cultural a partir do levantamento realizado no Catálogo de Teses & Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), nos sites referentes ao repositório da Universidade do Estado do Pará (UEPA), na Base de Dados do Portal de Revistas da USP e do Portal de Periódicos Capes.

O primeiro levantamento foi realizado em setembro de 2019 e teve início com a definição dos descritores, a partir da utilização de palavras recorrentes como “educação” e “práticas educativas”, uma vez que a pesquisa estava sendo desenvolvida em um programa de pós-graduação em educação, além de descritores mais específicos do estudo.

Os primeiros descritores utilizados foram: “Beberagem”; "Práticas educativas", “Quilombo” sem delimitação de tempo e da grande área de conhecimento. Delimitei apenas área de avaliação e área de concentração para educação, história e antropologia social. Foram encontrados 6.788 estudos, das mais diversas temáticas de estudos, sendo 5.627 dissertações e 1.161 teses de doutorado.

Após refinar a busca a partir da delimitação dos últimos 10 anos (2010 a 2019), os resultados caíram para 3.473 dissertações e 883 teses de doutorado, perfazendo o total de 4.356 produções, o que ainda era um grande número de trabalhos. Tornou-se necessário também delimitar por área de conhecimento das Ciências Humanas. Os resultados obtidos foram 971 dissertações e 237 teses, totalizando 1.208 resultados. Porém, os resultados eram ainda muito amplos, de modo que, em primeira análise, percebi que esses descritores não ajudavam a elucidar o campo de investigação, pois os trabalhos encontrados tratavam de diferentes temáticas e práticas educativas, na maioria tendo em comum somente o *locus* das pesquisas, as comunidades quilombolas.

Usando apenas o descritor “Beberagem”, reiniciei as buscas na área de educação e também em outros programas da grande área das ciências sociais, mas sem fechar a áreas de concentração e de avaliação. Assim, foram encontradas 9 produções, sendo 6 dissertações e 3 teses de doutorado.

A análise foi feita por meio da leitura do resumo e dos procedimentos metodológicos das pesquisas, de modo a observar a abordagem dos estudos realizados. Todas focalizam beberagens indígenas, com diferentes enfoques em interface com o campo da religiosidade, arte e cultura. Contudo, nenhuma das teses e dissertações analisadas apresentaram aproximações com a temática de bebidas quilombola, tampouco trazem recorte no campo educacional. Diante do insucesso dessa primeira etapa de levantamento, passei a pesquisar palavras mais específicas

do campo da história cultural, bem como restringir a busca por programas, área de avaliação e área de concentração em educação e história.

Em dezembro fiz novo levantamento, agora com palavras do campo da história da alimentação. Deste modo, busquei novos descritores: “Bebida”; “Ritual”; “Alimento”. Procurei por dissertações e teses dos últimos 10 anos (2010 a 2019), após refinar os resultados por grande área de conhecimento - Ciências Sociais, coma área de concentração em programas de educação e história cultural e, com isso, diminuiu o quantitativo de trabalhos. Apareceram 318, distribuídos em 227 dissertações e 91 teses. Mas ainda assim, os resultados foram insatisfatórios, pois ainda eram muito amplos e não traziam contribuições significativas para esta pesquisa.

Reiniciei a pesquisa no repositório da Universidade do Estado do Pará (UEPA), com área de concentração em educação, onde encontrei somente 3 dissertações de mestrado estavam relacionadas com a proposta desta pesquisa e apenas duas concentravam-se no campo da história da alimentação, vislumbrando a dimensão pedagógica. A saber:

1 – Saberes e práticas educativas de uma curadora da Amazônia, de Márcio Barradas Sousa.

2 – O que não mata, engorda: cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia colonial, de Francídio Monteiro Abbate.

3 – Vodun também come: educação e saberes da comida votiva em uma roça Jeje Savalú na Amazônia, de Franciliete do Socorro Campos Souza.

A pesquisa de Marcio Barradas, defendida em 2015, é um estudo da história do presente, com abordagem qualitativa e faz uso da metodologia da história oral. Trata-se de uma pesquisa de campo do tipo etnográfica na perspectiva da história cultural e tem por objetivo analisar o processo educativo cotidiano e os saberes que perpassam o atendimento às pessoas doentes. Traz contribuição pela metodologia utilizada por meio das categorias como memória, saberes do cotidiano, além do conceito ampliado de educação. O *locus* da pesquisa também é uma comunidade quilombola: Abacatal.

As pesquisas acima citadas, localizam-se em tempos históricos diferentes, porém, todas abordam a perspectiva da história cultural. A dissertação “O que não mata, engorda: cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia colonial” é uma pesquisa histórica, do passado colonial (1741–1757), documental e bibliográfica, que analisou como práticas educativas e saberes alimentares foram postos em circulação, promovendo trocas culturais entre nativos e europeus na Amazônia do século XVIII. A pesquisa aponta os saberes sobre a

alimentação como resistência dos grupos indígenas na Amazônia Colonial, os quais perduram como hábito alimentar nos dias atuais.

A dissertação “Vodun também come: educação e saberes da comida votiva em uma roça Jeje Savalú na Amazônia”, focaliza a história do presente, com abordagem qualitativa, de campo e etnográfica. Problematiza como nas práticas ritualísticas da comida de santo em um terreiro afro-brasileiro Jeje Savalú se desenvolvem processos educativos de construção e mediação de saberes culturais a partir de um diálogo entre tradição e modernidade, em busca da compreensão de uma cosmologia do sagrado.

As dissertações trazem contribuições para este estudo, pois abordam um aspecto original, ainda pouco explorado na educação, de que os alimentos engendram processos educativos. As duas pesquisas refinam a ideia do alimento como mediador de saberes, bem como focalizam as trocas culturais estabelecidas entre diferentes sujeitos. Além disso trouxeram contribuições metodológicas, à medida que se direcionam para o campo da história cultural, permitindo aprofundar em seus aportes teóricos, auxiliando na fundamentação de minha pesquisa.

A fim de aprofundar o olhar, realizei levantamento em sítios de periódicos na Base de Dados do Portal de Revistas da USP e no Portal de Periódicos Capes, no período de 2010-2019, tendo como palavras-chave beberagem, bebida, Iorubá e “palm wine” (vinho de palma, emu). Os resultados obtidos indicaram produções muito específicas sobre bebidas.

No Portal da USP foram encontrados 38 trabalhos, que tratam de bebidas: “A cultura material das práticas de beberagem quilombola e suas contribuições para a cerâmica afro-indígena” de Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas, “Morrer e beber manicuera relações de sociabilidade no dia de finados” de Maria Betânia Barbosa Albuquerque e Karen Azevedo Malar (publicado na Revista *Ingesta*, em 2019), “O daime ferve no caldeirão” questões de gênero que perpassam o ritual feito do Santo Daime de Sabrina Augusta da Costa Arrais e Maria Betânia B. Albuquerque e “Òrìsà dídá ayé: òbátálá e a criação do mundo iorubá” de Luiz L. Marins.

O artigo de Maria Betânia Albuquerque e Karen Malar (2018) foi um importante achado, pois tem como objetivo analisar o preparo de uma bebida, consumida exclusivamente no dia da iluminação ou Dia de Finados, os saberes atravessadores desse preparo e as relações de sociabilidade envolvidas, configurando uma pedagogia do cotidiano. Assim, a ideia inicial de apontar a dimensão educativa revigorou-se e tornou-se mais tangível.

O artigo de Luiz Marins ressalta o mais antigo mito-poema sobre a criação do mundo elaborado pelos nagôs a respeito da criação do mundo e traz, no poema de Ifá, religião

tradicional Iorubá, menções sobre o emu, conforme se pode perceber: “[...] Ele furou o tronco da palmeira, A seiva da palmeira começou a escorrer. Logo ela transformou-se em emu (vinho de palma)” (MARINS, 2011, p. 116).

No Portal da Capes, a quantidade de periódicos encontrados chegou a 60, porém, apenas três abordaram a bebida emu. São eles: “Ocorrência e características taxonômicas de cepas de *Saccharomyces cerevisiae* predominante em Alimentos e bebidas fermentadas indígenas africanas”⁵ de Lene Jespersen, que aborda o papel que os alimentos fermentados e as bebidas desempenham na dieta dos africanos. Nesse trabalho, a autora traz o nome emu, a região da África e o país, conforme se pode notar: “Vinho de palma é conhecido na maior parte da África Ocidental sob vários nomes como ‘nsafufuo’ em Gana, ‘emu’ na Nigéria e ‘Akpeteshi’ em Gana e Nigéria” (JESPERSEN, 2003, p. 193)⁶.

O segundo trabalho tem o seguinte título: “Produto dos jardins da África: potencial para fermentação de frutas e vegetais folhosos”⁷ de Folarin A. Oguntoyinbo e outros autores. Nele, os autores ressaltam a fermentação de frutas e vegetais utilizados na alimentação dos africanos e os benefícios que esse processo traz para a dieta e a saúde, sendo que o emu é mencionado como “Vinho de palma Emu ou Oguro”⁸ (OGUNTOYINBO et al., 2016, p. 8).

O terceiro trabalho é intitulado: “Padrão de Consumo de Álcool entre Mulheres em uma Comunidade Rural Iorubá na Nigéria”, de Linda S. Mamman, William R. Brieger e Frederick O. Oshiname. Os autores investigaram o padrão de consumo de álcool entre as mulheres moradoras da cidade rural de Igbo-Ora, no sudoeste da Nigéria. No artigo, os autores fazem referência à bebida emu ao afirmarem: “o vinho de palma é de duas variedades; emu, feito de dendê, e oguro, de rafia”⁹ (MAMMAN; BRIEGER; OSHINAME, 2002, p. 580-581).

Nesse sentido, pode-se afirmar que os trabalhos pesquisados nas duas últimas bases de dados versam sobre nutrição, dieta e saúde dos povos africanos. Estes aspectos aparecem como centrais nas análises presentes nos trabalhos consultados e não se ocupam de temas voltados para a dimensão educativa da bebida emu. Sendo assim, a presente dissertação pretende contribuir com o fluxo das pesquisas no campo da educação, cuja temática privilegie os saberes culturais das populações quilombolas em suas práticas cotidianas. Particularmente, contribui

⁵ No original: Occurrence and taxonomic characteristics of strains of *Saccharomyces cerevisiae* predominant in African indigenous fermented foods and beverages.

⁶ No original: Palm wine is known over major parts of West Africa under various names such as ‘nsafufuo’ in Ghana, ‘emu’ in Nigeria and ‘akpeteshi’ in Ghana and Nigeria.

⁷ No original: Produce from Africa’s Gardens: Potential for Leafy Vegetable and Fruit Fermentations.

⁸ No original: Palm wine Emu or oguro.

⁹ No original: Palm wine is of two varieties; emu, made from the oil palm, and oguro, from the rafia palm.

com as pesquisas que adentram o campo das bebidas quilombolas no sentido de evidenciar as sociabilidades que atravessam as práticas de beber enquanto práticas educativas não escolares.

1.3.1 Caracterização Metodológica.

O campo onde situa-se este trabalho promove um entrelaçamento metodológico entre antropologia, educação e história. Trata-se de uma pesquisa em perspectiva histórica que se inscreve na contemporaneidade, porém, ao discutir questões do presente, volta-se ao passado evocando as memórias e reminiscências para melhor elucidar o tempo vividos hoje, pois para Bloch (2002, p. 65) “a incompreensão do presente nasce fatalmente da ignorância do passado. Mas talvez não seja menos vão esgotar-se em compreender o passado se nada se sabe do presente”.

O trajeto metodológico foi elaborado a fim de responder às categorias evocadas pelo campo. Deste modo, caracteriza-se como uma pesquisa de campo ao se propor a estudar o ritual do emu como prática educativa, por meio das vivências e memórias dos sujeitos, os quais colocam em circulação saberes ao recriar esse ritual da bebida emu ao longo de gerações.

É oportuno esclarecer que a pesquisa apresenta enfoque histórico com abordagem qualitativa, realizada por meio do fazer etnográfico. Os procedimentos investigativos embasaram-se na metodologia da história oral temática para a coleta de dados primários através de entrevistas semiestruturadas e entrevistas narrativas (não estruturadas), registradas por gravação de áudio, fotografias e notas de diário de campo.

Por se tratar de uma pesquisa em diálogo com o campo antropológico, empreendi esforços em aprofundar o conhecimento acerca da etnografia como método de pesquisa em educação. Para tanto, fez-se necessário um mergulho nas obras clássicas da antropologia, dada às contribuições e amplitude em diferentes autores.

A literatura antropológica é vigorosamente impactada pelos postulados de Malinowski¹⁰, Levi-Straus, e Geertz, cujas obras são elucidativas acerca da coleta de dados e de como o relacionamento entre as pessoas envolvidas na pesquisa se dará por meio de observação mais aproximada e detalhada.

Geertz (1989), por exemplo, traz a interpretação da cultura enquanto teia de significados, bem como a natureza microscópica da etnografia, com o conceito de descrição densa, sendo estas importantes referências para o campo antropológico, “uma ciência

¹⁰ Um dos primeiros estudos etnográficos é o livro “Argonautas do Pacífico Ocidental”, do antropólogo anglo-polonês Bronisław Malinowski. Um longo estudo realizado por meio da observação participante com os povos das Ilhas Trobiand, entre 1914 e 1928.

interpretativa, à procura de significado” (GEERTZ, 1989, p. 4), ou seja, sua interpretação, evidenciada na busca de revelar novos aspectos sobre uma determinada cultura, aponta paradigmas da antropologia. Sobre este posicionamento antropológico, Ingold (2019) tece o seguinte comentário:

A antropologia também durante boa parte da história da disciplina, reivindicou poderes superiores semelhantes, especificamente o de descrever os contextos variavelmente denominados “sociais” ou culturais, no interior das quais as obras e as vidas dos outros povos poderiam ser interpretadas ou até mesmo justificadas. (INGOLD, 2019, p. 10).

Deste modo, o autor avalia criticamente o ato de descrever as culturas à luz de uma visão eurocentrada, a qual segue interpretando as culturas ao redor do mundo como exótica e pouco evoluídas. Sobre este modo de compreender a cultura do outro a partir de seus próprios referenciais, Ingold posiciona-se contrariamente em defesa de outro tipo de antropologia. Para ele:

Não se trata de interpretar ou explicar o comportamento dos outros; não se trata em colocá-los em seu lugar ou consigná-los à categoria dos “já conhecidos”. Ao contrário, trata-se de compartilhar de sua presença, de aprender com suas experiências de vida e de aplicar esse conhecimento às nossas próprias concepções de como a vida humana poderia ser, das suas condições e possibilidades futuras (INGOLD, 2019, p. 10).

O argumento desenvolvido pelo autor aponta uma reflexão, no sentido de perceber a presença do outro a fim de valorizar suas histórias e visão de mundo, valendo-se da oportunidade de aprender com eles.

A etnografia, de modo mais tradicionalmente utilizado, encontra-se intrinsecamente ligada à antropologia, mas também outras áreas de conhecimento usam seus aportes. Todavia, como aponta Ingold, “na antropologia e em outras disciplinas, “etnografia” tornou-se um termo tão sobreutilizado a ponto de ter perdido boa parte do seu sentido” (2016, p. 404). O autor compreende a etnografia não como o encontro, mas um modo de olhar, é sobretudo um julgamento, um fazer etnográfico promotor do diálogo entre os interlocutores, assim, também estabelece um julgamento prévio.

Pois aquilo que se pode chamar de “etnograficidade” não é intrínseca aos encontros; é, antes, um julgamento lançado sobre esses encontros que transforma retrospectivamente o aprendizado, a memorização e as anotações que eles propiciam em pretextos para outra coisa. (INGOLD, 2016, p. 406).

Ao apoiar-me no fazer etnográfico e na observação participante como metodologia de pesquisa, reafirmo o posicionamento de aprender com meus interlocutores, uma vez que, segundo Ingold (2019, p. 12), “em antropologia a observação se dá não pela objetivação dos outros, mas prestando atenção a eles, vendo o que eles fazem e escutando o que dizem”, posto que “a observação participante é uma forma de estudar *com* as pessoas” (INGOLD, 2019, p. 13). Ao voltar o olhar ao que se entende como metodologia da observação participante, Ingold (2019) afirma:

A observação participante não é, absolutamente, um método para a coleta de dados. Ela é o compromisso de aprender, fazendo semelhante ao do aprendiz ou do aluno. Afinal, não estudamos com nossos professores na universidade pensando em prestar contas do que eles dizem, ou em descrevê-los para a posteridade, ao contrário, nos permitimos ser educados por eles. Para nós, assim como para nossos professores, essa educação é transformadora. Em minha opinião a importância da antropologia reside, precisamente no seu potencial de educar e, através dessa educação, de transformar vidas - as nossas próprias e as daqueles entre os quais trabalhamos (INGOLD, 2019, p. 13).

Deste modo, a antropologia se aproxima da educação, pois exige a escuta atenta dos sujeitos participantes da pesquisa, os quais são concebidos como interlocutores, ou seja, efetiva-se a troca de conhecimento por meio das interações, vislumbrando um processo educativo.

A observação participante, embasada numa ótica crítica do modelo ocidental vigente de fazer pesquisa, nas relações estabelecidas e constitui o *outro*, não como objeto de pesquisa, mas como aquele que também desempenha o papel de sujeito (BRANDÃO, 2007). Para este autor, (2007, p. 55), “a investigação, a educação e a ação social convertem-se em momentos metodológicos de um único processo dirigido à transformação social”. A pesquisa participante abriga a metodologia da história oral, tendo em vista a importância dos depoimentos dos interlocutores, bem como a necessidade de construir narrativas a partir dos próprios sujeitos históricos, os quais, por vezes, tem suas vozes silenciadas.

No que diz respeito às fontes da pesquisa, por se tratar de comunidades quilombolas, os registros escritos são escassos, e mesmo quando se tem acesso a eles, não é possível deixar de considerar suas condições de produção, muitas vezes enviesadas, fruto de uma escrita hegemônica. Dessa forma, a história oral configurou-se como possibilidade de recriar narrativas ao acionar componentes da memória e “devolver às pessoas que fizeram e vivenciaram a história um lugar fundamental, mediante suas próprias palavras” (THOMPSON, 1992, p. 22).

A história oral traz perspectivas que corroboram com esta investigação baseada nas narrativas, pois, no dizer de Thompson, “o método da história oral possibilita o registro de

reminiscências das memórias individuais; enfim, a reinterpretação do passado, pois, segundo Walter Benjamin, qualquer um de nós é uma personagem histórica” (THOMPSON, 1992, p.18).

De acordo com o autor “a evidência oral pode conseguir algo mais penetrante e mais fundamental para a história. [...] transformando os ‘objetos’ de estudo em ‘sujeitos’” (THOMPSON, 1992, p.137). Diante dessa compreensão, os quilombolas configuram-se como sujeitos históricos e, portanto, interlocutores com os quais diálogo ao longo da pesquisa.

Os interlocutores da pesquisa são quilombolas das comunidades de África e Laranjituba, território de negritude, fortemente marcado pela tradição oral, onde tudo aquilo considerado importante para a coletividade está registrado na memória dos mais velhos, transmitido por meio da oralidade, para além dos registros escritos. Na comunicação com os interlocutores, utilizei como instrumentos de coletas de dados: o diário para anotações dos acontecimentos no campo, roteiro de entrevista com perguntas abertas, permitindo aos entrevistados que pudessem falar mais livremente a respeito da vida em comunidade e de seus modos de vida.

Inicialmente, o contato com os moradores foi feito de modo a definir com mais clareza os possíveis interlocutores, tendo como critério de inclusão aqueles que participam do processo de fabricação da bebida emu, assim como ser morador de uma das duas comunidades África ou Laranjituba, uma vez que são comunidades possuidoras da mesma origem e tronco familiar em comum.

A partir das incursões em campo, selecionei membros da família Cardoso como interlocutores, pois atualmente é a família fabricante da bebida emu e realiza tantos os tratamentos de saúde quanto as atividades culturais na comunidade. Além de um ancião, participante ativo nas rodas de carimbó onde se bebe emu, bem como a atual presidente da Associação Quilombola do Baixo Caeté África-Laranjituba (AQUIBAC). Elenco a seguir cada um dos interlocutores.

Catarina Macedo Nascimento, 61 anos

Olgarino Cardoso, 63

Albertino de Moraes, 73

Raimundo Magno Cardoso Nascimento, 42 anos

Leocádia, Moraes de Oliveira, 57

Claudia Cardoso, 45anos

Mirian Moraes Cardoso, 25 anos

Mônica Letícia Macedo Nascimento, 22 anos

Assim, as entrevistas foram realizadas com 8 pessoas das duas comunidades, sendo 5 mulheres e 3 homens. Desse total, somente o senhor Albertino e Mônica Letícia são moradores de Laranjituba, os demais residem em África.

O primeiro diálogo foi realizado de maneira informal, com Dona Catarina. Entretanto, à medida que as perguntas iam sendo respondidas novas perguntas iam surgindo, pois apesar de já conhecer a comunidade e parte da história do lugar, as informações surgiam como um quebra cabeça, cujas peças eram remontadas por cada um dos membros da comunidade, sendo necessário ouvir outras pessoas, moradores e conhecedores das raízes culturais do lugar.

Pela pertinência de outros sujeitos fora do âmbito da família Cardoso, tive de ajustar os critérios de inclusão dos entrevistados, pois, a princípio, pensava em entrevistar apenas os integrantes da família Cardoso, posto que a matriarca é a guardiã dos saberes sobre a preparação da bebida emu. Contudo, observei que as experiências eram vivenciadas pela maioria das famílias do quilombo, não somente por quem estava diretamente ligado à fabricação e consagração da bebida emu.

Dentre os entrevistados, destaquei Dona Catarina, 61 anos, como principal interlocutora, pois, além de ser a única pessoa que domina todo o processo de fabricação a bebida, atualmente, também está entre os de mais idade, sendo muito respeitada em África e Laranjituba. A matriarca dessa família é importante figura feminina dentro do território. É uma das principais articuladoras das ações que ocorrem nas comunidades sejam elas de cunho festivo, educativo e/ou religioso. Dona Catarina é católica e ocupa importante papel na Comunidades Eclesiais de Base - CEB, pois faz parte da pastoral da criança.

Dona Catarina é guardiã da tradição no quilombo. A palavra guardar, vem do latim *guardare*, podendo significar vigiar, conservar, velar e até ocultar. Mas parto de uma semântica menos convencional para entrelaçar signo e significado. Para tanto, recorro aos versos do poema “Guardar¹¹”, do poeta e filósofo Antonio Cícero¹²:

Guardar uma coisa não é escondê-la ou trancá-la.
Em cofre não se guarda coisa alguma.
Em cofre perde-se a coisa à vista.
Guardar uma coisa é olhá-la, fitá-la, mirá-la por admirá-la,
isto é, iluminá-la ou ser por ela iluminado.
(CÍCERO, 1996, p.11).

¹¹ O poema “Guardar” foi publicado no livro Guardar - Poemas Escolhidos, de Antonio Cícero. (CÍCERO, 1996)

¹² Compositor, poeta, crítico literário, filósofo e escritor brasileiro. Em 10 de agosto de 2017 foi eleito membro da Academia Brasileira de Letras.

O trecho do poema traz o significado pouco usual do verbo guardar, desloca a semântica para “pôr em evidência”, “ter olhos abertos”, “estar atento a algo”, e por ele sentir admiração e respeito. E, nesse sentido, representa adequadamente a apropriação da palavra guardiã, adjetivo atribuído por mim à Dona Catarina, por entender que ela, ao zelar pela fabricação da bebida emu e dar a conhecer, aos demais membros do grupo, os saberes necessários para a continuidade da tradição.

Os demais interlocutores desta pesquisa, também têm, em alguma medida, estreita relação com Dona Catarina, seja por parentesco ou por laços de amizade ou aproximada convivência, bem como participam de algumas etapas dos ritos inerentes à bebida emu.

Senhor Olgarino, 63 anos, é aposentado, mas ainda trabalha na roça e faz trabalhos de marcenaria. É ele quem faz canoas, os móveis da casa, confecciona ferramentas e instrumentos musicais e faz reparos no barracão. Além disso, trabalha na produção da cerâmica e ocupa-se da tarefa de ir buscar o barro na beira do rio, juntamente com alguns de seus filhos. É casado com Dona Catarina e tem importante participação na fabricação do emu, pois ele acompanha a esposa na coleta das ervas que são utilizadas para fazer a bebida. Seu Olgarino é profundo conhecedor dos caminhos e das propriedades medicinais das ervas. Juntamente com Dona Catarina, ele coleta e ajuda na fabricação do emu.

O Senhor Albertino, 73 anos, morador da comunidade Laranjituba, é figura ilustre no quilombo. Geralmente quando há apresentação cultural, ele participa como “o rei do quilombo” por ser um senhor muito respeitado, considerado como exemplo para os mais jovens. Juntamente com os 2 interlocutores já citados, faz parte de um grupo de pessoas veneráveis, os quais vivenciaram a formação das duas comunidades. É casado com dona Ana e vive no quilombo desde que nasceu, porém morou um tempo na cidade, retornando ao quilombo depois de se casar. Como muitos idosos, goza de boa saúde e faz questão de participar da vida social da comunidade. Tem participação ativa na associação de quilombolas, já tendo ocupado a função de presidente.

Raimundo Magno Nascimento Cardoso, 42 anos, filho de Dona Catarina e do Senhor Olgarino, é jovem liderança e vem se destacando na comunidade de África. É coordenador do projeto Filhos do quilombo. Apesar de fazer parte da nova geração, já desponta como um exemplo para comunidade, pois é formado em pedagogia, sendo o primeiro quilombola das duas comunidades a possuir o título de mestre em gestão do território pela Universidade de Brasília (UnB).

Magno é um articulador e mobilizador das agendas de lutas da comunidade. Ao criar o projeto Filhos do Quilombo, teve relevante papel na retomada das tradições no quilombo. Além

das danças, da música, do artesanato, expressões das culturas quilombolas e a revigoração da narrativa da bebida emu.

Dona Leocadia, 57 anos, no momento em que foi realizada a entrevista ocupava a função de presidente da Associação Quilombola do Baixo Caeté África-Laranjituba (AQUIBAC), sendo a primeira mulher a ocupar esta função e, por isso, é vista também como importante liderança. Moradora da comunidade África, solteira, mãe de 4 filhos, se ocupa da criação dos filhos e da agricultura familiar em sua própria roça e casa de farinha.

Dona Leocadia concluiu o ensino fundamental, mas parou os estudos no 2º ano do ensino médio. Por conta do cargo que ocupa, atende as demandas da comunidade, desde conseguir consulta médica na cidade até fornecer documentos para que membros das comunidades possam acessar as políticas públicas direcionadas aos quilombolas. Participa da vida cultural do quilombo, não medindo esforços para realizar ações culturais nas duas comunidades.

Claudia Cardoso, 45 anos, tem formação de técnica de enfermagem, não nasceu no quilombo, mudando-se para lá depois de casar-se com um dos filhos de Dona Catarina, Raimundo Magno. Mãe de duas crianças, mudou-se em definitivo para a comunidade África, por julgar que lá os filhos teriam melhor qualidade de vida, no que diz respeito a ter com quem compartilhar o cuidado dos filhos, espaço para brincar e oportunidade de conhecer a cultura da qual eles fazem parte. Claudia, muitas vezes fica à frente de ações voltadas para a saúde e ações culturais.

Mirian Cardoso, 25 anos, jovem agricultora e universitária, acessou a universidade pública por meio do processo seletivo especial para quilombolas, cursa o 3º semestre de letras – Espanhol, na Universidade Federal do Pará, polo de Abaetetuba. É nora de D. Catarina, a qual ela trata carinhosamente por “Catá”. Acompanha todo o processo de fabricação da bebida e desponta como possível liderança dentro do território. Sempre disposta e atenta aos trabalhos realizados por Dona Catarina, faz parte da nova geração que se preocupa com a manutenção da cultura, de modo que sempre está presente nas ações realizadas nas comunidades.

Mônica Leticia, 22 anos também conhecida por Leca, é filha de Dona Catarina e seu Olgarino. Também é estudante universitária, cursa o 2º semestre de Educação Física, na Universidade Federal do Pará, polo Castanhal. Também é agricultora, uma vez que tem por ocupação as tarefas na roça da família e produção de farinha. É uma das poucas mulheres na comunidade a ter aprendido a fazer peças de cerâmica no torno. Faz parte do grupo de capoeira e juntamente com Mirian desponta como liderança na comunidade de África, onde reside a maioria de seus familiares. Por conta do casamento foi morar em Laranjituba, porém,

atualmente, em razão de seu curso ser em outra cidade (Castanhal), passa a semana fora só retornando para a comunidade nos finais de semana.

A aproximação com os interlocutores da pesquisa se deu a partir das vivências em campo. Com isso, muitas histórias sobre a formação territorial e cultural das comunidades quilombolas foram se revelando permitindo-me compreender como as comunidades, as quais antes eram entendidas como rurais, assumiram a identidade quilombola, a partir dos laços familiares e das relações estabelecidas com o território, conforme passo a analisar.

2. ÁFRICA E LARANJITUBA: FORMAÇÃO CULTURAL E TERRITORIAL

Nos espaços mais recuados das matas, em cabeceiras de rios e igarapés, os negros, desertores ou forros fugitivos passaram a conquistar novos territórios e em pequenos grupos criaram formas de domínio e de uso da terra que se caracterizam pelo usufruto comum. Alguns deles receberam a terra como herança, caso menos frequente, enquanto outros ocuparam as fazendas abandonadas em diferentes momentos. A formação dos quilombos representou uma outra forma de conquista da terra, marcada pelo enfrentamento [...] (MARIN; CASTRO, 1999. p. 17)

2.1. A VIVÊNCIA DE CAMPO

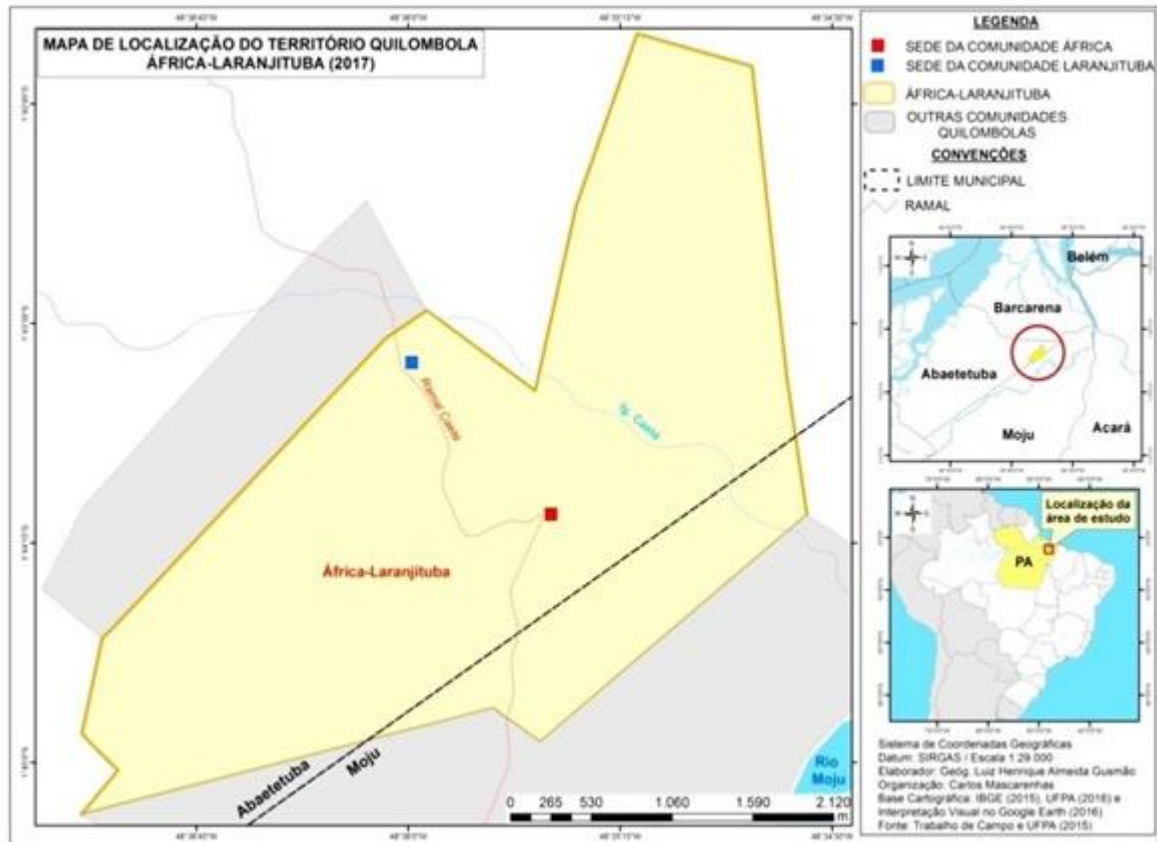
As comunidades quilombolas Laranjituba e África situam-se entre dois municípios da mesorregião do nordeste paraense. Uma parte fica localizada em Abaetetuba-PA, e a outra, de menor extensão, fica dentro dos limites do município de Moju- PA, às margens da Alça Viária, no km 68, distante aproximadamente 97 quilômetros da capital, Belém.

Existem duas maneiras para se chegar até as duas comunidades. A primeira é por meio do transporte rodoviário, ônibus ou van, com saída do terminal rodoviário de Belém, no bairro de São Brás, em direção a saída da cidade, pela BR 316, com parada no terminal rodoviário de Ananindeua. O trajeto é feito pela alça viária, onde a integração se dá por meio de três pontes sobre os Rios Guamá, Rio Acará e Rio Moju. As pontes que integram toda essa região Guajarina, fazem parte do complexo que compõe o projeto rodo-fluvial da região e possibilitaram celeridade no tráfego de pessoas e cargas, aumentando o fluxo entre os municípios, além de modificar consideravelmente a paisagem da região e a relação dos habitantes com a capital.

Outro trajeto possível é pelo rio Guamá utilizando transporte fluvial, navio ou balsa pelo porto Arapari. Antes da construção das pontes da alça viária, utilizava-se com mais frequência as balsas para fazer a travessia. O percurso de balsa deixa à vista a exuberância da bela paisagem insular e torna a viagem muito aprazível. É o trajeto curto, porém muito mais demorado, devido a necessidade de respeitar a vazante do rio e a lentidão do transporte. Há também o custo desse itinerário, devido ao alto valor da travessia nas balsas e necessidade de se completar o percurso pela estrada.

O desembarque acontece na cidade de Barcarena, onde está localizado o porto. De lá, segue-se de ônibus ou carro particular por mais uns 40 minutos pela PA-151, leva-se mais tempo, em função da má conservação da estrada, que em alguns trechos está muito esburacada. Para o acesso das comunidades quilombolas é necessário entrar pela vicinal, conhecida por Ramal Caeté, seguindo por ele aproximadamente 9 quilômetros (Mapa 1).

Figura 1 – Mapa de localização e acesso



Fonte: Mascarenhas, 2016

O mapa acima destaca a localização do quilombo entre os municípios de Abaetetuba (PA) e Moju (PA), onde a marcação em azul designa a sede da comunidade de África e, em vermelho, a comunidade de Laranjituba. Observa-se, ainda, a superposição da cartografia oficial sobre o território quilombola, separando-o em dois municípios limítrofes, o que em grande medida impactou as vidas dos quilombolas moradores dessa região.

As mudanças impactaram não somente nas comunidades citadas, mas também de todas aquelas que compõem o grupo de quilombos da Zona Guajarina, que compreende a área mais antiga e tradicional de plantação de cana, situada nas bacias dos rios Acará, Guamá, Capim e Moju (BEZERRA NETO, 2001).

A pesquisa de campo, empreendida por essas terras, teve início no dia 07 de março de 2019. O trajeto para chegar às comunidades quilombolas foi feito por rodovia, pois moro em Ananindeua e esse era o caminho mais rápido, levando cerca de uma hora e meia para chegar até meu destino.

Porém, devido a um acidente ocorrido no dia 06 de abril de 2019, no qual uma balsa bateu em um dos pilares da terceira ponte da Alça Viária no quilômetro 48 da rodovia estadual

PA151, parte da ponte caiu e interrompeu o tráfego de carros e ônibus, dificultando o acesso por estrada as comunidades. Devido a importância da malha rodo-fluvial para a região, uma vez que o conjunto de pontes faz a ligação entre Belém e cidades do interior do Estado, o acidente foi amplamente divulgado por jornais e sites¹³.

Figura 2 - Parte da ponte do complexo Alça Viária sobre o Rio Moju



Fonte: Internet.

Disponível em: <https://veja.abril.com.br/galeria-fotos/fotos-ponte-cai-sobre-o-rio-moju-no-para/>
Acesso em: 10 de set. 2019.

A Figura 2 demonstra a dimensão do acidente e expõe as implicações para os desdobramentos da pesquisa, uma vez que o planejamento de campo sofreu alterações tanto de custo quanto no cronograma, redefinindo-se. Desse modo, se as idas às comunidades foram pensadas para serem realizadas duas vezes na semana, passou a ser de quinze em quinze dias com permanência maior, a fim de diminuir os custos e não interromper a imersão em campo.

¹³ Governador do Pará decretará estado de emergência após queda de ponte. Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-04/governador-do-para-decretara-estado-de-emergencia-apos-queda-de-ponte>>. Acesso em: 10 de set. 2019.

Contornado o problema de deslocamento e superada a dificuldade imposta pelo novo trajeto, segui viagem por balsa, saindo do centro de Ananindeua sempre às 6 horas da manhã, a fim de pegar a balsa de 7 horas. Às vezes, sobretudo no mês de julho, período de férias, a procura por esse trajeto aumentava consideravelmente e nem sempre conseguia embarcar nesse horário em razão das longas filas que se formavam.

A chegada no porto na cidade de Barcarena ainda exigia percorrer um trajeto de 12 Km até o ramal Caeté, e mais 9 km do início do ramal, passando por mais três comunidades: São Jorge, Samaúma e Caeté, sendo estas comunidades representadas pela AQCAETÉ - Associação Quilombola da Vila Caeté, para finalmente, chegar em África e Laranjituba.

Ao chegar ao quilombo, minha parada foi na comunidade África, onde fica a residência de Dona Catarina e do Senhor Olgarino. Foi o casal que me recebeu e ofereceu alojamento para os dias em que permaneci por lá. Nesta comunidade fica localizado o barracão da cerâmica, importante espaço de socialização. É nele que as refeições são preparadas e servidas, principalmente em dias em que há convidados ou programação cultural. É na cozinha, na parte de trás do barracão, que dona Catarina prepara o almoço, em fogão a lenha.

No dia de minha chegada, não havia atividade no barracão, estava tranquilo e aproveitei para esclarecer sobre a pesquisa e depois do almoço ela concordou em gravar a primeira entrevista. Nos dias que se seguiram, aproveitei para conversar com os mais jovens, Mirian e Letícia, respectivamente nora e filha de Dona Catarina.

No outro dia pela manhã, fomos andar pelos caminhos e quintais. Mirian foi a minha acompanhante, pois Dona Catarina estava ocupada em seus afazeres domésticos. Nesses primeiros dias estreitei o convívio com as pessoas do lugar, pois, por muitas vezes, fui acomodada pela família e estive à vontade para circular entre as residências e o barracão de cerâmica nas proximidades, a menos de 10 metros de distância, me proporcionando adequada logística, como alimentação ou higiene pessoal.

Por muitas vezes verifiquei o esforço mútuo entre os vizinhos e/ou parentes, os quais ao trocarem ou doarem alimentos entre si, também se inclui aqui outros utensílios, tais como enxadas, cordas e machados, e assim consolidavam relações recíprocas de solidariedade.

Após esse primeiro período, retornei no mês de junho. Nessa ocasião, passei o fim de semana na comunidade, aproveitei para visitar o retiro, lugar onde eles fazem a farinha, onde tive oportunidade de aprender sobre as plantas medicinais localizadas à margem do caminho. Ao retornar ao barracão, na parte da tarde gravei entrevista com o senhor Raimundo Magno e com sua esposa, Dona Cláudia.

No mês seguinte, julho, passei um tempo maior, de dez dias na comunidade. Na ocasião foi possível visitar outros moradores de Laranjituba, como o Senhor Albertino e Dona Ana. A conversa foi breve, porém foi proveitosa, pois seu Albertino é um homem de expressão mansa e muito detalhista, facilitando em muito o trabalho de registro.

Nos dias seguintes, conversei com Dona Leocádia, a qual, por ser presidente da associação quilombola, estava sempre muito ocupada e a conversa, por vezes, teve de ser adiada, até que em uma última tentativa, a encontrei descascando macaxeira para fazer farinha. Pediu para que eu voltasse mais tarde, porém como já estava prestes a partir, acabou me concedendo uns minutos para uma conversa. Assim, encerrei o primeiro momento reservado ao campo, porém, com a forte sensação de dever voltar o quanto antes possível.

2.2. O TERRITÓRIO QUILOMBOLA DO CAETÉ

O território quilombola agrega os aglomerados formados a partir dos núcleos comunitários, os quais compõem a região do Grande Caeté, atravessada pelo ramal de mesmo nome, liga às comunidades quilombolas Vila do Caeté, Sumaúma, África, Laranjituba e Moju-Miri.

As comunidades são representadas pela Associação Quilombola do Baixo Caeté Comunidades Laranjituba e África (AQUIBAC). Segundo o Instituto de Terras do Pará (ITERPA), a área total do território é de 1.108 hectares. Nessas terras vivem aproximadamente 190 pessoas. Na comunidade África há 31 casas construídas e, em Laranjituba, 33. De acordo com os dados de 2008 do Instituto de Terras do Pará (ITERPA), os centros comunitários agregam as famílias de suas respectivas comunidades. Assim, têm 48 famílias em África e 29 famílias em Laranjituba, totalizando 96.

A primeira comunidade do ramal Caeté denomina-se São Jorge. Nela, havia um enorme muro branco com a estrela de Davi como símbolo, pertencente a uma empresa de água mineral. Esse fato me chamou atenção, pois toda aquela área se constituiu historicamente como comunidades rurais, algumas das quais se reconheceram como quilombolas, visando as leis que garantissem a titulação do território e políticas públicas.

A estrada continua e após uma curva acentuada encontra-se a comunidade Caeté, importante organização quilombola ao longo do ramal, sendo a mais antiga das formações territoriais e dela se originaram as outras comunidades ao redor. Segundo Santos (2013, p. 46), “Vila do Caeté por muito tempo foi referência para as outras comunidades, pois se trata de uma

vila que consta cento e seis anos de existência, comprovada na marca deixada pelos antigos na porta da igreja que data de 1907”.

A presença das igrejas católicas (Figura 3), oferece pistas sobre a influência das missões jesuíticas, nessa região bem como permite inferir sobre um passado marcado por trocas culturais entre europeus, indígenas e negros. A igreja foi construída de costas para a estrada, no entanto de frente para o rio, onde circulavam pessoas e mercadorias em tempos remotos.

Figura 3 – Igreja da Santíssima Trindade



Fonte: Trabalho de campo, 2019.

A igreja é um elemento de destaque na paisagem na comunidade Caeté. Ao seu redor há uma área ampla gramada e no seu entorno encontram-se casas e a sede da Associação Quilombola do Baixo Caeté (AQUIBAC). Logo em seguida, no lado oposto da igreja, há uma imponente árvore Samaumeira (Figura 4), onde é possível ver fincado, próximo as suas enormes raízes, um pedestal com a imagem de Nossa Senhora. Segundo os relatos dos moradores, o pedestal foi posto ali com a aprovação do pároco da igreja e por vontade de todos das comunidades vizinhas, em homenagem e reverência à natureza, entendida por eles como divina.

Figura 4 – Samaumeira

Fonte: Trabalho de campo, 2019.

Após a samaumeira, segue a estrada por uma pequena ponte de madeira sobre o rio, e, mais adiante, uma placa de aviso indica o limite da comunidade África. Já dentro da comunidade, existe outra ponte sobre o igarapé do Ferro, lugar onde frequentemente mulheres e crianças tomam banho e lavam roupas.

Mais adiante, após esse igarapé, mais ou menos uns 300 m, já é possível ver casas ao longo do caminho em direção ao centro da comunidade África, uma placa indicando a sede do Projeto Filhos do Quilombo e da casa de cerâmica, seguindo neste mesmo caminho rumo à comunidade Laranjituba.

África e Laranjituba integram o território quilombola de Caeté e possuem tronco familiar comum, pois descendem da mesma família. À medida em que as relações afetivas se concretizavam por meio de casamento entre os membros da comunidade ou até mesmo com

pessoas de outros centros próximos, a demanda por espaços para novas casas e roçados também aumentou.

A divisão em duas comunidades se deu em função da necessidade de organizar o uso do espaço comum e por divergências políticas e religiosas. Assim, as Comunidades Eclesiais de Base (CEBs) tiveram grande importância nesse processo de divisão das comunidades, gerando uma identidade própria para cada uma delas com a criação dos respectivos centros comunitários.

Em primeiro plano, está a comunidade África, epicentro desta pesquisa. O lugar recebeu o mesmo nome do continente-mãe, porque os que ali chegaram, ancestrais de Luís Rezende e Honório, constataram que as matas e a vegetação se assemelhavam como o lugar da infância, em território africano. Assim, pretendia-se assegurar, para além das reminiscências, o vínculo afetivo ao ato de nomear o local de morada.

Ao longo da comunidade África encontra-se as construções que compõem a área comunitária, tais como a escola, o campo de futebol, a casa de farinha, a igreja, a sede do centro comunitário. Do outro lado da estrada, adentrando pelo caminho que dá acesso ao barracão de cerâmica, o qual também funciona como sede do projeto filhos do quilombo, encontram-se algumas casas de madeira.

A escola Bento Lima de Oliveira, fundada em 2007, construída em alvenaria e mantida pelo município de Moju, atende alunos das comunidades vizinhas nas modalidades de educação básica fundamental II, anos finais (6º ao 9º ano) e o Ensino Médio Modular (SOME). Atualmente, estão matriculados no ensino médio 20 alunos, sendo distribuídos da seguinte forma, no 1º ano nove alunos, no 2º ano seis e no 3º ano cinco. O ensino médio é ofertado no horário da tarde possibilitando aos jovens realizar suas tarefas na roça pela parte da manhã.

Figura 5 - Escola Quilombola Bento Lima de Oliveira



Fonte: Trabalho de campo, 2019.

A presença da escola em território quilombola ainda não garante o pleno acesso a educação e a qualidade do ensino, tampouco garante o previsto pelas normativas legais, como a Resolução nº 8¹⁴. Assim, apesar do prédio pertencer aos comunitários, a luta por melhorias na educação é uma peleja constante.

Ao lado da escola, de frente para quem chega pela estrada de terra batida, está a igreja de Nossa Sr.^a Aparecida e o centro comunitário. Atrás da escola, está o campo de futebol onde ocorrem as aulas de educação física e alguns campeonatos e jogos de fim de semana, marcadores das práticas de lazer locais.

É possível observar algumas casas na margem da estrada, antes do caminho que dá acesso ao barracão de cerâmica. O primeiro caminho, onde se encontra uma enorme castanheira, foi recentemente fechado devido ao risco de cair ouriços de castanhas na cabeça dos mais desatentos que chegam ao barracão, principalmente das crianças, sendo este lugar central na disposição espacial do quilombo.

Ladeando o barracão encontram-se as casas dos moradores, a maioria pertencente ao núcleo familiar dos Cardoso Nascimento. Nos fundos está a trilha que leva até o igarapé caeté. Seguindo o caminho à direita, encontra-se alinhada a casa da família de Magno e Claudia, a de

¹⁴ Resolução nº 8, de 20 de novembro De 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola na Educação Básica. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11963-rceb008-12-pdf&category_slug=novembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 20 de jul. 2021.

Sarito e Mirian e a de Dona Catarina e seu Olgarino. A partir do quintal de Dona Catarina, segue-se a trilha de conexão com a comunidade África à comunidade Laranjituba.

A comunidade Laranjituba compartilha a história de sua origem com a comunidade África, pois têm em comum a mesma narrativa fundadora. Segundo Magno, a comunidade recebeu o nome Laranjituba “porque havia muitos pés de laranjeiras enormes, por isso Laranji foi acrescida a palavra Tuba”. O sufixo Tuba de origem tupi, significa lugar de abundância, ou seja, terra da laranja ou terra que tem laranja.

Em Laranjituba a organização espacial apresenta aspecto circular. A igreja católica ocupa o lugar central e as outras construções fazem a circunferência, ou seja, de qualquer ponto da comunidade se tem a vista da igreja. Em seu entorno estão a escola, o centro comunitário, onde também funciona a sede da associação (AQUIBAC), o sistema de energia solar e de abastecimento de água, casa de farinha, as moradias das famílias, o campo de futebol e a sede do clube de futebol.

A Escola Municipal de Ensino Fundamental Baixo Caeté funciona na comunidade Laranjituba. Sua construção é de alvenaria, com três salas de aulas e atende crianças de 6 a 10 anos, com a oferta do ensino fundamental menor (1º ao 5º ano).

Figura 6 - Escola Municipal de Ensino Fundamental Baixo Caeté



Fonte: Trabalho de campo, 2019.

Assim, a escola proporciona a inserção na vida social de crianças e jovens, as atividades esportivas, sociais e religiosas se entrelaçam e são desenvolvidas por via das ações culturais

fomentadas pelo centro comunitário. No entanto, as de maior adesão são as atividades de cunho religioso promovidas pela comunidade católica, com agendas de novenas, terços e festividades.

2.3. AS FESTIVIDADES E EXPRESSÕES CULTURAIS NO QUILOMBO

A formação das duas comunidades de África e Laranjituba, ocorreu por meio da influência do movimento negro, no início da década de 80, juntamente com o movimento da igreja católica, por meio das Comunidades Eclesiais de Base (CEBs), as quais faziam parte de uma articulação frente ao poder municipal, deste modo marcaram presença e foram fundamentais no processo de separação do território, a partir da criação de paróquias religiosas distintas.

Na conjuntura de efervescência social, nas décadas 1970 e 1980, a Igreja Católica tomou para si o posicionamento de mobilização dos pequenos [...] Nesse sentido, a atuação de Padre Sergio Tonetto e da equipe da Comissão Pastoral da Terra foi notória e sentida em diversos momentos de luta pela terra, na região Guajarina. Promovendo discussões sobre sustentabilidade e identidade cultural na tentativa retratar a realidade local das comunidades ribeirinhas, tradicionais e quilombolas de Moju (SANTOS, 2013, p. 66).

Apesar de serem duas comunidades diferentes compondo um único território quilombola, no princípio havia apenas uma única igreja em devoção à Nossa Senhora de Nazaré, a qual reunia tanto os católicos de África quanto os de Laranjituba. Todavia, as comunidades disputavam os cargos por eles julgados de grande valor na igreja, pois isso, trazia status para os membros da igreja e conseqüentemente, prestígio entre as comunidades. Este fato gerou conflitos de interesse relacionados à formação da diretoria da paróquia, em grande medida, ocasionando a separação entre elas, uma vez manifestada a necessidade de cada comunidade ter sua própria paróquia.

Diante da necessidade de cada qual gerenciar sua congregação, bem como organizar suas festividades de acordo com seu santo padroeiro, separou-se oficialmente as igrejas. Assim, formou-se duas comunidades cristãs, cada qual com sua estrutura própria, a partir da construção do prédio da igreja de São Sebastião em Laranjituba com festividade no mês de janeiro e em África destaca-se a igreja de Nossa Senhora Aparecida, com festividade no mês de novembro.

As igrejas foram erguidas com recurso dos moradores de cada comunidade por meio dos fundos arrecadados nas festas de santos, bingos e ações entre amigos como as rifas. Nas Figuras 7 e 8 é possível ver os prédios de cada uma das congregações.

Figura 7 e 8 – Igreja de São Sebastião- Laranjituba/ Igreja Ns.ª Sr.ª de Aparecida.



Fonte: Trabalho de campo, 2019.

As festividades dos santos padroeiros acontecem de forma cooperativa entre as comunidades que fazem parte do núcleo atendido por uma mesma diocese. Neste caso, é a diocese de Barcarena, a qual tem responsabilidade sobre as comunidades do ramal Caeté. As festividades são organizadas por uma comissão, formada por um grupo de 7 pessoas das comunidades, eleita pelos próprios comunitários. Por ocasião da escolha dos organizadores da festividade, o padre vai até o quilombo para validar a eleição dos novos membros da comissão.

O cargo na comissão é muito importante, pois os ocupantes também ficam responsáveis por outras demandas como assumir as atividades da paróquia na ausência do padre, além de gerenciar o dinheiro arrecadado na festividade e decidir o que será feito com ele, ou qual será a prioridade. As festividades nas duas comunidades têm a duração de oito dias. Inicia-se no domingo pela manhã com a procissão seguindo um percurso até a outra comunidade. O festejo perdura por toda a semana. À noite, tem-se a celebração e após as pessoas seguem até o centro comunitário para a tradicional realização do bingo.

Durante toda a semana ocorrem apresentações culturais, danças e exposição de artesanatos, regados com a venda de comidas típicas. Durante essas festividades, vem gente de todas as comunidades próximas e até de outras cidades para participar, principalmente quando ocorre o último bingo, pois geralmente o prêmio é em dinheiro. Há grande expectativa para este momento das festividades, uma vez que os jogos, como sorteios e bingos, se fazem presentes para a diversão do povo. Esta atividade conta com a participação da maioria dos quilombolas.

As atividades culturais são organizadas ou pelos professores das comunidades ou mesmo pelo projeto filhos do quilombo que desenvolve atividades com jovens e adultos, a exemplo do grupo de carimbó, roda capoeira, artesanato, rodas de conversas, visitas monitoradas aos espaços de convívio comum do quilombo, entre outros.

Figura 9 – Apresentação de roda de carimbó.



Fonte: Projeto Filhos do Quilombo, 2014.

Cabe ressaltar que a ocasião dos festejos dos santos é uma oportunidade para se beber emu. Muitos dos participantes das atividades culturais bebem emu antes das apresentações, valendo do discurso de que a bebida dá mais força e disposição para aguentarem tocar e dançar pelo tempo de duração dos eventos. Outros adultos bebem com intuito de se divertir ou até mesmo de se embriagar.

A bebida usada na cura das doenças não está especificamente relacionada a nenhuma religião existente no quilombo. Além das igrejas católicas, há uma única igreja evangélica em Laranjituba, bem como um terreiro de umbanda, em África. Tanto a igreja evangélica quanto o terreiro são relativamente recentes no quilombo e foram trazidos por pessoas de fora, as quais vieram morar no quilombo por parentesco decorrente de casamento ou por convivência de algum membro da comunidade.

Por se tratar de uma tradição quilombola, as pessoas nascidas no território ou, com laços familiares balizados pela ancestralidade e pela cultura afro-brasileira, são as que mais fazem uso da bebida emu com a finalidade de curar algum mal, doença.

Figura 10 – Encenação do ritual do emu.



Fonte: Projeto Filhos do Quilombo, 2014

O ritual de fabricação da bebida emu evoca uma tradição ancestral dos africanos. É preservado o ritual por meio da memória dos mais antigos. Ainda há nas comunidades moradores contemporâneos aos avós daqueles diaspORIZADOS do continente africano para serem escravizados. Esse é o caso do Senhor Feijão, um dos mais idosos moradores da comunidade, com mais de 90 anos, descendente direto da negra Marcolina, mulher que, juntamente com o esposo Honório, deu início ao povoamento dessas duas comunidades.

2.4. TERRITÓRIO E MEMÓRIA

O território quilombola foi por muito tempo visto como agrupamentos de negros e negras traficados e fugitivos, rebeldes rejeitadores de sua condição de escravizados. Esse entendimento carrega significado negativo, pois reafirma um lugar de exclusão de homens e

mulheres dentro de uma sociedade escravocrata. No entanto, há outras semânticas possíveis, na qual se ressignifica como território de integração e de liberdade. Os escravizados, “transformaram esses territórios em espécie de campos de iniciação à resistência, campos esses abertos a todos os oprimidos da sociedade (negros, índios e brancos)” (MUNANGA, 1996. p. 63).

Os territórios quilombolas constituíram-se, historicamente, por meio da luta por liberdade e pelo direito à terra e manutenção do modo de vida. Assim, território quilombola também pode ser entendido como:

[...] grupos que desenvolveram práticas de resistência na manutenção e reprodução de seus modos de vida característicos num determinado lugar, cuja identidade se define por uma referência histórica comum, construída a partir de vivências e valores partilhados (ÁLBUM DE ANTROPOLOGIA, 1994, p. 2).

O território também se estabelece por meio da memória. Para Nora (1993, p. 9), a “memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução” e, por isso, compõe o mosaico da história dos grupos sociais, interligados à história do lugar ainda que esta seja “a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais” (NORA, 1993, p. 9). A memória dos mais antigos preserva informações de acontecimentos históricos referentes à formação do território, assim como as reminiscências envolvendo as disputas que deram início a constituição das comunidades de África e Laranjituba.

O quilombo está inserido num contexto histórico e geográfico bem peculiar da Amazônia paraense, a zona fisiográfica Guajarina (nordeste paraense), que integra os rios Guamá, Capim, Acará, Moju, vizinhança de Abaetetuba e Igarapé-Miri, vazando para o rio Tocantins (SALES, 2015). Essa zona integrou a área de entorno do núcleo da primeira povoação portuguesa na Amazônia, chamada Santa Maria de Belém do Grão-Pará. É atribuído o status de mais importante centro econômico da Amazônia à região Guajarina, marcando profundamente a paisagem as lavouras de gêneros da agricultura de exportação, principalmente o arroz, fumo, cacau e cana de açúcar, nas terras da antiga Capitania do Grão-Pará (SALES, 2015).

Nesse contexto de região produtora, onde as terras pertenciam a grandes latifundiários, inicia-se a configuração territorial dos quilombos África e Laranjituba. Um dos maiores proprietários de terra era o senhor Raimundo Barata, o maior detentor de capital dessa área, totalizando dez sesmarias, conforme indica o relato:

As terras dele começavam lá no leito do rio Moju e igarapé Caeté o igarapé chamado Caeté que deságua no rio Moju. Na saída desse igarapé tinha uma fazenda chamada Guadalupe, que era de propriedade do senhor Raimundo Barata. Ele era o maior detentor de capital dessa área toda, eram dez sesmarias. As terras dele começavam lá no leito do rio Moju e igarapé Caeté até onde se encontra a Albrás/Alunorte. Começava lá no cabresto que é quase em frente de Belém e ia até Santa Cruz, perto da cidade do Moju, área considerada grande (Raimundo Magno, entrevista, junho 2019).

O quilombola Raimundo Magno, ao lembrar as narrativas muitas vezes contadas e recontadas, faz a reconstituição histórica da formação do território, por meio do relato oral, a partir das memórias dos mais antigos moradores da comunidade.¹⁵

A história da origem do território deu início no século XVII, por volta do ano de 1717, com a chegada de africanos na região do baixo Tocantins. Nesta levada, um grande número de escravizados foram trazidos para a região do Caeté para trabalharem em fazendas de projeto de cacau e lavouras de cana de açúcar e mandioca. Assim, alguns dos escravizados eram responsáveis pela organização do trabalho dentro da localidade conhecida como Cacoal, pertencente à um grupo familiar dos Barata. O patriarca, Raimundo Barata, era identificado com um dos maiores latifundiários, sendo também o maior dono de escravos na região.

Raimundo Barata tinha muitas propriedades além das terras com plantação de cana de açúcar. Também era dono da fazenda Guadalupe, um latifúndio de comercialização de escravos. Trata-se da atividade de comprar mulheres e homens negros para, de modo forçado, produzirem novos escravos.

Raimundo Barata ia a Belém com muita frequência para comprar escravos. Os homens tinham alto valor no mercado, em comparação com as mulheres negras escravizadas. Por isso, comprava poucos homens e muitas mulheres, assim o negócio ficava mais lucrativo, uma vez que um único escravizado homem, poderia gerar muitos outros escravos, assim,

Raimundo Barata instalou sua propriedade, mas não era para produzir cacau e nem gado, era pra produzir homens para serem criados e escravizados. Então ele comprava dois ou três homens e vinte mulheres, sendo que os homens tinham que engravidar essas mulheres que tinham que criar essas crianças e elas teriam que ser escravizadas (Raimundo Magno, entrevista junho 2019).

De acordo com o relato acima, o senhor Raimundo Barata instalou uma fazenda cuja finalidade era a reprodução sistemática de escravos. A venda de escravos atenderia uma exigência local, pois com o controle do tráfico internacional oriundos de diversas partes da

¹⁵ A narrativa sobre a formação territorial das comunidades quilombolas de África e Laranjituba está descrita nas dissertações de Nascimento (2017) e Santos (2013).

África em navios negreiros, a demanda interna sobre esse mercado cresceu, estimulando esse tipo de comércio.

Esse tipo de atividade contrastava com a moral da época, por esse motivo havia uma preocupação em manter a atividade em locais afastados. Desse modo, Raimundo Barata instalou sua propriedade adentrando a mata e muitos hectares de floresta foram desmatados para dar conta do empreendimento. O lugar ficou conhecido simplesmente pelo nome de “Fazenda” e, atualmente, é onde localiza-se a comunidade Cacoal

O fazendeiro comprou um negro chamado Rezende de Moraes. O novo escravo foi escolhido por suas características físicas: forte, alto e saudável. A ele foi determinada a função de ser o um escravo reprodutor, ou seja, gerar filhos para serem vendidos. Ele, juntamente com outros reprodutores, andava por toda essa região, principalmente na comunidade de Fazenda, para que pudesse engravidar o maior número de mulheres possíveis.

Rezende de Moraes tornou-se grande reprodutor e gerou muitos filhos, mas a obrigação de se relacionar com diversas mulheres, muitas vezes de maneira forçada, desalentava as relações baseadas em afeto. Ao longo do tempo, foi tomado por insatisfação e por sentimento de insubmissão. A situação de escravidão, a retirada e venda dos filhos gerados dessas relações, causava perda de vínculos afetivos entre familiares e, com isso, gerava muita revolta entre os negros escravizados nessa situação. Nesse contexto, o próprio Rezende de Moraes tornou-se o principal líder da revolta entre os escravizados. Considerado o mentor intelectual, liderou o movimento de insurgência dos escravos da fazenda Guadalupe contra os maus-tratos do proprietário.

A insatisfação com os maus tratos culminou com o planejamento e execução de um assassinato. Esperaram um momento oportuno, convenceram o senhor a entrar na mata com eles e colocaram em prática o que havia sido previamente combinado. O ataque ao fazendeiro foi coletivo, de modo que ninguém pudesse ser apontado como autor do ato que resultou na morte de Raimundo Barata. O evento é relatado de forma vaga até hoje e, de acordo com Raimundo Magno,

nossos ancestrais se rebelaram, não suportavam mais esse sofrimento que passavam e acabaram sequestrando o Raimundo Barata lá das fazendas de Cacau, de Guadalupe. Os mais velhos contam que levaram ele pela mata e assassinaram lá nas matas do Cacoal (Raimundo Magno, entrevista junho 2019).

Com a morte de Raimundo Barata, Rezende, decidiu começar nova vida sem que fosse apontado como culpado pelo desaparecimento do fazendeiro. Por conhecer bem toda a região,

decidiu ficar por lá mesmo. Mudou-se para a localidade de Samaúma. e resolveu formar uma família com uma das mulheres com quem já havia se relacionado anteriormente, por quem nutria sentimento.

Rezende já tinha filhos com a mulher escolhida para sua companheira, pois em função de sua condição de escravo reprodutor, teve muitos filhos com muitas escravas diferentes e com muitas delas manteve relações de proximidade. Por ter convivência com alguns de seus herdeiros, criou afinidade justamente com o filho de uma outra mulher com quem havia se relacionado no passado. Assim, trouxe a criança junto com ele para a localidade de Samaúma.

O filho trazido por Rezende chamava-se Honório Tomé de Moraes. No entanto, esse membro da família nunca foi aceito pelos outros filhos de Rezende, nem mesmo por sua companheira. Raimundo Magno conta que:

O outro filho do Rezende foi motivo de discórdia na família, que eles estavam naquele momento de muita raiva, muito ódio e eles não aceitavam que esse filho, que não era de pai e mãe, do mesmo pai e mãe, ficasse junto, nunca aceitara que o pai trouxesse par dentro de casa, então eles decidiram matar o Honório Tomé de Moraes, o meu triavô. (Entrevista, junho 2019).

Rezende ficou sabendo dos planos dos outros filhos e decidiu se livrar de Honório, para evitar que o pior acontecesse, principalmente porque ele tinha muita afinidade com o filho, não desejava que nada de mal acontecesse a ele, mas também não queria atrair a raiva dos demais. Então o pai levou Honório para dentro da mata de Samaúma e lá deixou o filho.

Rezende preocupou-se em providenciar condições para que seu filho pudesse viver distante do núcleo familiar, mas sem se sentir sozinho no mundo. Assim, buscou uma mulher para ser companheira do jovem. A mulher escolhida em outra localidade chamava-se Marcolina e juntos constituíram família. Tiveram 9 filhos, dando início à formação das comunidades hoje conhecidas por África e Laranjituba. Conforme Raimundo Magno:

Não se sabe se essa mulher tinha afinidade com o Honório ou foi pura imposição, mas ele traz ela. Ela tem nove filho com o Honório e aí começa a nossa geração. É aí que nasce o quilombo África. O nome vem dessa primeira família que vem pra cá e quando chega à região, acha muito parecido com a sua mãe África por toda essa floresta, por animais, por tudo. Então, deram o nome de África e ficou até hoje. Depois que eles se casam e tem filhos (Entrevista, junho 2019).

A partir desse momento, as comunidades distribuíram-se por essa região que, inicialmente, era o território de Samaúma e, assim, formaram-se as comunidades de África e Laranjituba. Pesquisas recentes sobre os territórios quilombolas contribuem com a

sistematização das narrativas de origem territorial e cultural da região do Caeté, em particular das duas comunidades já citadas. Segundo Santos,

Os personagens centrais do mito de origem da comunidade África é o casal Honório e Marcolina. Honório foi um escravo que serviu ao Senhor de Escravo na sede da fazenda Guadalupe, a sua origem provinha de Samaúma, que naquele período estava distante da sede da fazenda. Os negros que viviam em Samaúma tinham a tarefa de produzir alimentos para sustentar os outros escravos da plantation, ou seja, Samaúma estava interligada ao Senhor da fazenda, mas cumpria a função de garantir a segurança alimentar dessa propriedade senhorial. No decorrer da história houve uma rebelião na sede da fazenda, culminando no assassinato desse Senhor (SANTOS, 2013, p. 123).

As comunidades do quilombo de África e Laranjituba estão no contexto das insurreições negras na área do rio Moju, onde foram estabelecidas médias e grandes propriedades, nas quais foram construídas fazendas e vários engenhos que deram origem a núcleos rurais situados no contorno da beira dos rios e igarapés nas áreas próximas à Belém. A produção dos engenhos fortaleceu a tradição de beber tanto bebidas fermentadas feitas nos engenhos, quanto as tradicionais e fermentadas artesanalmente, como é o caso da bebida emu, nessa parte da Amazônia.

2.5. A TRADIÇÃO DA BEBIDA EMU NA AMAZÔNIA: REGIMES ETÍLICOS AFRO-BRASILEIRO

Ao longo da história intensificou-se o debate sobre consumo das bebidas embriagantes, em seus múltiplos aspectos. Destacam-se os regimes etílicos no percurso da história da alimentação, pois “as sociedades humanas são extremamente variadas no que concerne ao lugar ocupado pelas bebidas alcoólicas em seus contextos culturais, revelando o caráter eminentemente histórico e local de suas experiências etílicas” (FERNANDES, 2004, p. 8).

Voltar o olhar no tempo e no espaço, nos quais se localizam os regimes etílicos das sociedades humanas, proporciona as condições necessárias para situar o contexto cultural de consumo e fabricação das bebidas na Amazônia. Entre elas, a bebida emu, bem como evidencia a intrínseca relação estabelecida, historicamente, entre africanos e indígenas, consolidando a convenção da nomenclatura de uma cultura afro-indígena.

Assim, como no continente africano, as bebidas fermentadas são tradicionalmente consumidas por diversos povos nas Américas. Antes mesmo do período colonial no Brasil, já havia “sociedades nativas que tinham, em suas bebidas alcoólicas e em suas formas específicas

de embriaguez, um espaço crucial para a expressão de suas visões de mundo [...]” (FERNANDES, 2004, p. 2).

Cartas e relatos de viajantes trazem à tona práticas culturais de beber entre os povos indígenas, no período colonial, destacando-se como “fontes significativas para a compreensão dos alimentos indígenas, especialmente das frutas, de onde se originavam, muitas vezes, os vinhos” (ALBUQUERQUE, 2021, p. 22).

Em tempos atuais, povos tradicionais da Amazônia conservam a cultura de produzir e consumir bebidas embriagantes. No tocante à população dos quilombos, destaca-se o feitio de bebidas da cultura afro-brasileira, como é o caso da bebida emu extraída de uma palmeira típica da região. Tal fato também ocorre na Nigéria e em outros países da África, em que “uma das principais fontes de material para a bebida era a seiva retirada de várias espécies de palmeiras [...]” (FERNANDES, 2004, p. 253).

O feitio e o consumo de bebidas embriagantes por descendentes de negros escravizados, preservam um universo simbólico, fundado na cultura, do qual a bebida emu faz parte, tendo em vista que “substâncias como as bebidas fermentadas revelam-se agentes cruciais no processo de fundação e refundação da humanidade e da socialidade” (SZTUTMAN, 2008, p. 222). As sociabilidades de beber emu, inserem-se no cotidiano, através de um conjunto de regras de organização e funcionamento da coletividade a ponto de consolidar os estilos de vida.

Africanos e indígenas mantinham suas tradições e sociabilidades concernentes ao ato de beber, pois determinavam suas relações sociais dos grupos e envolviam aspectos simbólicos e culturais e de resistência. Talvez por isso “as bebidas nativas foram combatidas ou incorporadas ao sistema colonial e com as formas especificamente europeias de beber e de viver as experiências etílica” (FERNANDES, 2004, p. 8). Assim, o hábito de consumir bebidas industrializadas se sobrepôs à tradição de fabricar bebidas fermentadas a partir de sumos de plantas, frutos e raízes.

Em parte, explica-se que a cachaça tornou-se uma bebida muito consumida pela população negra, além do fato de ser o destilado largamente produzido no Brasil, haja vista o grande número de fazendas de cana de açúcar e de engenhos desde o período colonial. Documentos comprovam que, em 1585, existiam 192 engenhos de açúcar, já em 1629 havia significativo aumento no quantitativos, saltando para 349¹⁶. Especificamente na Amazônia, em

¹⁶ A História da Cachaça. Disponível em: <<https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/>>. Acesso em: 02 ago. 2021.

meados do século XIX, já se observava registros de numerosos engenhos na região do Baixo Tocantins, sendo contabilizados 60 deles em Abaetetuba (PANTOJA, 2018).

A presença negra no Brasil tem a ver com os regimes etílicos tanto dos destilados com a cachaça, quanto dos fermentados feitos do sumo de palmeira (dendezeiro ou açazeiro) como é o caso bebida emu. A mão de obra escrava era direcionada para o cultivo de cana-de-açúcar nas colônias portuguesas e, conseqüentemente, para produção de cachaça dos engenhos, aproximando-os do hábito de consumir a cachaça, conforme aponta Freyre (2000, p. 23) ao afirmar que “os negros e caboclos é que gostavam de beber sua cachaça”.

Porém, diferentemente do consumo da cachaça pelos negros no Brasil, alguns países africanos já possuíam seus regimes de fabricação de bebidas consolidado, uma vez que “tanto nos materiais e técnicas utilizados na produção de bebida, quanto no lugar ocupado pela experiência de embriaguez em suas culturas, os africanos mostravam-se para os portugueses como um ‘novo mundo etílico’” (FERNANDES, 2004, p. 250).

Ao partir do entendimento sobre como “o homem aprendeu a dominar os processos naturais, utilizando-os em benefício próprio” (MONTANARI, 2008, p. 36), observa-se que ao se apropriar da natureza, a humanidade passou a produzir seu próprio alimento e, empreendendo para isso as mais diversificadas técnicas, adequou-se às mais diversas formas de feitura dos alimentos e das bebidas e, de modo mais específico, no que se refere aos processos de fermentação e destilação das bebidas.

Como realidade histórica e social, as bebidas possuem seus simbolismos e significados. Veja-se, por exemplo, o caso da bebida produzida pelos astecas no México, o pulque, “proveniente da seiva do cacto agave. O seu uso e consumo é muito anterior ao contato com o mundo europeu” (TOMAZ, 2016, p. 14) e tem função medicinal. Vale destacar também o sistema etílico europeu, localizado “no choque entre os mundos romanos e ‘bárbaro’, em fins o mundo antigo e princípios do medievo” (FERNANDES, 2004, p. 128). Identificou-se a formação desse sistema na interface vinho e cerveja, na qual havia “oposição cultural entre o vinho e a cerveja, o civilizado e o bárbaro, entre o beber moderadamente e a embriaguez desmedida, serviu como base para a elaboração de modelos de comportamento [...]” (FERNANDES, 2004, p. 128).

Uma das especificidades das comunidades quilombolas de África e Laranjituba diz respeito ao ato de beber emu, cuja tradição remete a ancestralidade e cultura africanas de consumo de bebidas embriagantes, em determinadas ocasiões ritualistas ou em cerimônias.

A bebida emu se caracteriza por ser uma bebida utilizada desde os tempos imemoriais, e que se manteve no processo da diáspora africana para o Brasil. É a bebida consumida em

comunidades quilombolas na Amazônia, mas especificamente nas comunidades de África e Laranjituba. Outras comunidades da região Guajarina fazem uso de outros tipos de bebidas, uma vez que é comum entre as comunidades tradicionais a fabricação de algum tipo de bebida, fermentada ou não, ou licores feitos a partir de frutos da região, como é o caso do licor de açaí e de cupuaçu.

Tal produção não se limita às bebidas embriagantes, posto que há outras feitas por diferentes processos, para serem utilizadas como remédio, como as garrafadas, as quais são consumidas sob prescrição e com rigor de cuidado, horários e doses adequados para cada tipo de doença a ser tratada.

O tratamento de saúde com uso de bebidas, chamadas de garrafadas, é uma prática muito recorrente nos interiores da Amazônia. Os povos da floresta se apropriam de um vasto conhecimento botânico ao longo da vida, além daqueles com atribuições de cunho espiritual, como os pajés. Nesse caso, os saberes acerca das plantas e de seu potencial de cura são ainda mais revestidos de grande valor e reconhecimento.

Entretanto, no universo das bebidas, algumas apresentam alto teor alcóolico, sendo muito consumidas em atividades festivas. Nesse caso, há uma preocupação maior com sua ingestão e maneira que são produzidas, sua manipulação com ervas, raízes e folhas cultivadas pelos próprios quilombolas, também se apresentam como uma alternativa para as bebidas industrializadas, as quais são vendidas nas cidades próximas, ou até mesmo dentro das comunidades, em pequenos estabelecimentos, nem sempre com preços atrativos.

Sob a perspectiva das bebidas embriagantes e possuidoras de propriedades de cura, encontra-se a bebida emu, compondo o universo simbólico no qual circula a narrativa mitológica de origem do mundo e, por essa particularidade, conserva, ao longo do tempo, o título de bebida sagrada. A tradição das bebidas em quilombos na Amazônia é, em grande medida, atravessada pela cultura indígena. No caso específico do feitio da bebida emu, é um ritual memorialístico, não sazonal, ou seja, não há um tempo estipulado no decorrer do ano para fabricá-la, sendo consumida sempre que há necessidade de curar, receber visitantes ou festejar.

A fabricação da bebida emu envolve os membros da comunidade, embora as pessoas encarregadas diretamente no seu feitio sejam provenientes de um mesmo grupo familiar. Outras pessoas da comunidade também se envolvem no processo, como na coleta das ervas, na organização dos eventos festivos e na fabricação dos utensílios de cerâmica usados nos rituais.

As pessoas envolvidas em atividades relacionadas ao feitio da bebida, aprendem e ensinam saberes considerados importantes para o quilombo. Estes sujeitos, por meio das atividades desenvolvidas, participam de um processo educativo e assumem uma função

pedagógica na comunidade. O feitiço da bebida emu evidencia o potencial educativo da bebida, pois coloca em circulação saberes transmitidos por uma pedagogia concretizada nos caminhos.

3. O POTENCIAL EDUCATIVO DO EMU: PEDAGOGIA DOS CAMINHOS

Aquele que segue o caminho não tem outro objetivo senão continuar, seguir em frente. Mas para fazê-lo, sua ação deve estar acoplada de modo próximo e retido com sua percepção – ou seja, um monitoramento sempre vigilante do caminho, à medida que ele vai se desdobrando. Colocado de forma simples, você tem que prestar atenção onde pisa, e também ouvir e sentir. Em outras palavras, seguir o caminho é menos intencional do que atencional (INGOLD, 2015b, p. 27).

Carlos Brandão (2007), em seu livro “O que é educação”, é incisivo ao dizer que “ninguém escapa da educação”. Essa afirmação enseja o reconhecimento da educação estar presente em todos os âmbitos da vida. Outra passagem assinala bem essa presença marcante, quando afirma que “para saber, para fazer, para ser ou para conviver, todos os dias misturamos a vida com a educação” (BRANDÃO, 2007, p. 7). E assim, essa mistura da vida e educação produz imbricações peculiares ao modo de vida das diversas populações presentes na Amazônia.

Indígenas, ribeirinhos e quilombolas apresentam modos próprios de aprender e ensinar. A aprendizagem acontece em todos os momentos e lugares, posto que a dinâmica da vida extrapola o âmbito escolar, alargando a concepção de educação, já que “da família à comunidade, a educação existe difusa em todos os mundos sociais, entre as incontáveis práticas dos mistérios do aprender; primeiro, sem classes de alunos, sem livros e sem professores especialistas” (BRANDÃO, 2007, p. 10).

Assim, a educação se realiza na prática cotidiana, permeada por ações presentes e influentes em todas as escalas da vida (familiar, produtiva, política, cultural, cognitiva, psicológica e afetiva). Por meio de trocas entre os membros das comunidades quilombolas é posto em circulação um manancial de saberes a exemplo dos saberes ambientais, religiosos e de cura.

Nesse sentido, a transmissão desses saberes mantém vivas as tradições, as narrativas, os ritos, a identidade, noções acerca do pertencimento do grupo. Portanto, as práticas culturais se desenvolvem precisamente nesse contexto, nas quais a educação está presente, sendo estruturadora e estruturante do modo de vida quilombola, daí a educação assumir também uma forma inventiva no quilombo, fora do contexto escolar, como uma dimensão da vida, sendo estas formas de educação produzidas e reproduzidas de acordo com a ordem social e cultural, segundo Brandão:

[...] formas de educação que produzem e praticam, para que elas reproduzam, entre todos os que ensinam-e-aprendem, o saber que atravessa as palavras da tribo, os

códigos sociais de conduta, as regras do trabalho, os segredos da arte ou da religião, do artesanato ou da tecnologia que qualquer povo precisa para reinventar, todos os dias, a vida do grupo e a de cada um de seus sujeitos, através de trocas sem fim com a natureza e entre os homens, trocas que existem dentro do mundo social onde a própria educação habita, e desde onde ajuda a explicar — às vezes a ocultar, às vezes a inculcar — de geração em geração, a necessidade da existência de sua ordem. (BRANDÃO, 2007, p. 10)

A citação acima coloca em evidência outras formas de educação assentadas no modo de vida, na cultura e nas sociabilidades, em momentos de convivência familiar e comunitárias nas quais saberes são repassados, de forma intencional ou não, em que os conhecimentos práticos, valores morais, códigos de condutas, regras e interdições são apreendidas pelos membros do grupo.

A educação apresenta-se inerente às práticas culturais dos grupos sociais sem, necessariamente, privilegiar um único lugar para se aprender. A educação está presente em muitos aspectos do modo de vida quilombola, pois, segundo Brandão, ela “existe onde não há a escola e por toda parte pode haver redes e estruturas sociais de transferência de saber de uma geração a outra, onde ainda não foi sequer criada a sombra de algum modelo de ensino formal e centralizado” (BRANDÃO, 2007, p. 13). Trata-se de relações e locais diversos de transmissão de saberes, valores e crenças ancestrais.

Revestir o processo educativo de significados outros é, de certa maneira, o que faz Ingold (2015). Ao construir a metáfora do caminhar pelo labirinto, Ingold se vale da percepção do caminhante quando, ao mover-se, coloca em ação os sentidos, motivo pelo qual afirma que “a percepção procede através do caminho da observação”. A este respeito aponta que:

A medida que o observador segue seu caminho, o padrão de luz que chega aos seus olhos a partir das superfícies refletoras presentes no ambiente sofre modulação contínua; e a partir das invariantes subjacentes dessa modulação, as coisas se nos revelam pelo que elas são. Ou mais precisamente, elas revelam aquilo que propiciam (afford), na medida em que ajudam ou atrapalham o observador na sua jornada, ou na realização de uma certa linha de atividade. Segundo Gibson, quanto mais experientes nos tornamos em andar por esses caminhos de observação, mais capazes nos tornamos de notar e responder fluentemente aos aspectos salientes do nosso ambiente. Ou seja, nos submetemos a uma educação da atenção (INGOLD, 2015, p. 29).

Neste movimento do sujeito observador, aciona-se aparato sensorial necessário ao aprendizado concretizado no aguçamento da percepção. Modos outros de captar e aprender em meio as próprias tarefas cotidianas, entre elas o caminhar, deslocar-se por entre trilhas é atividade vista como corriqueira, além de necessária ao modo de existir dos quilombolas, também abarca a transmissão de saberes.

A partir desse entendimento é possível inferir que as sociabilidades quilombolas configuram-se como formas particulares de convivência coletiva, isto é, aquelas aptidões da convivência e que são compartilhadas com os demais membros – segurança alimentar, festas religiosas, conhecimentos medicinais e produtivos nas roças e no barracão de artesanato, tais eventos de sociabilidade ocorrem em espaços outros, alheios aos ambientes escolares.

Muitos desses lugares onde ensinamento são repassados, corroboram com a perspectiva mais ampla de educação. De acordo com Cunha e Fonseca (2005, p. 1) por “prática educativa entende-se toda relação em que há transmissão de conhecimento de qualquer espécie, seja de caráter moral, religioso, técnico ou até mesmo escolar”. Nesse sentido, é pertinente considerar que outros lugares de aprendizagem são reiteradamente acionados ao longo do processo de conhecimento de mundo, bem como sua diversidade na prática, as quais estão relacionadas às relações de aprendizagem. Talvez por isso, Fonseca (2003) ressalte a necessidade de:

ampliar os horizontes para outras dimensões desse processo que não incluem, necessariamente, a chamada escolarização formal. Trata-se de considerar processos educativos mais amplos que, realizados intencionalmente ou não, implicavam no estabelecimento de relações nas quais alguma forma de saber circulava e era apropriada (FONSECA, 2003, p. 69).

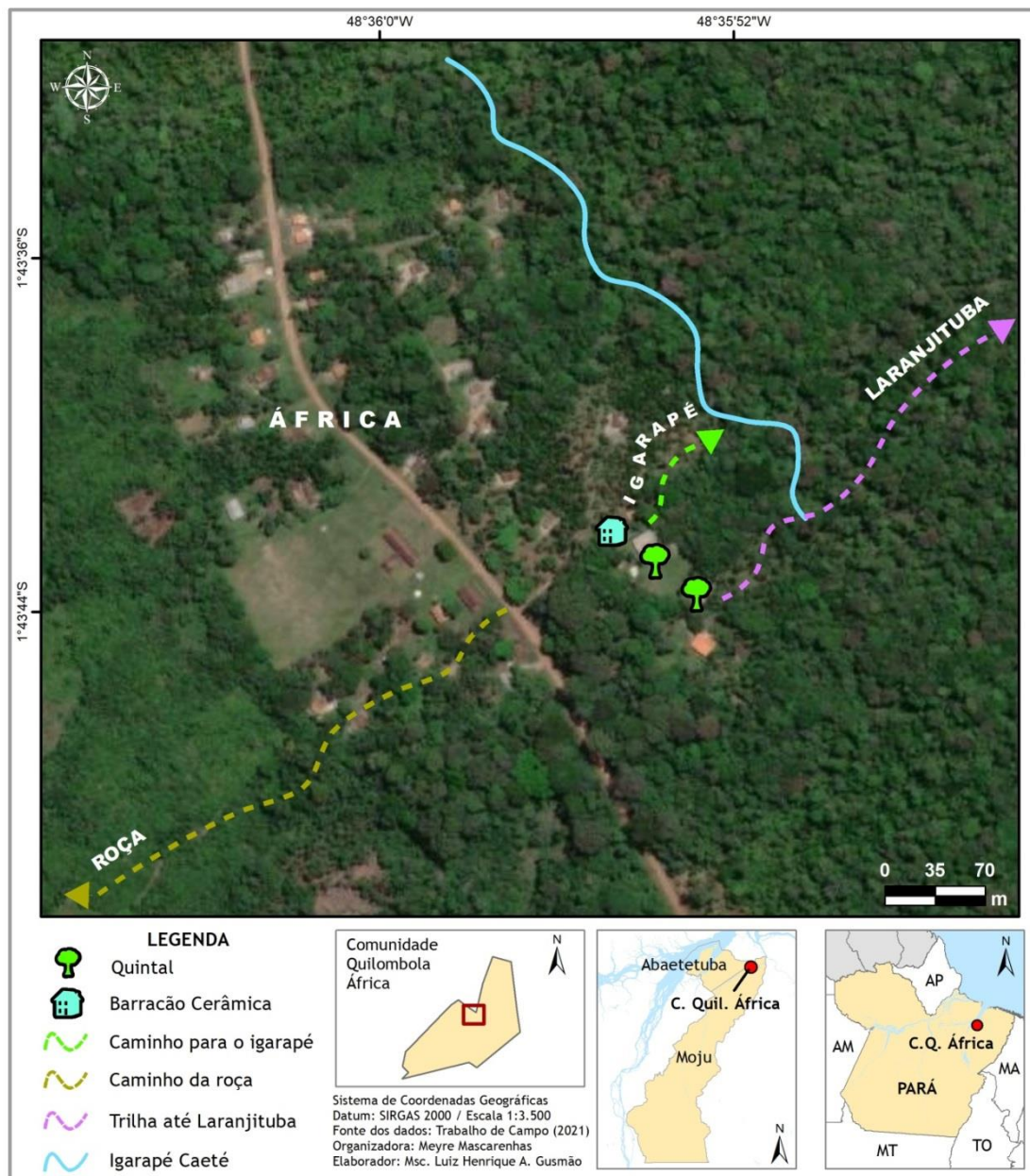
Desse modo, cumpre destacar que esta pesquisa vislumbra o reconhecimento desses outros lugares de aprendizagem, tais como os caminhos, quintais e barracões como lugares de efetivas práticas educativas, no qual saberes são repassados e revigorados ao longo do tempo.

Assim, neste capítulo, apresento as práticas educativas existentes nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, das quais decorrem as situações vivenciadas a partir das sociabilidades da bebida emu, com vistas a expor experiências, as quais se apresentam como vetor de sabedorias ancestrais e, portanto, como acontecimento educativo.

Durante o período de convivência nas comunidades, tornou-se possível observar os momentos nos quais as práticas cotidianas eram revestidas de um fazer pedagógico, muito presente nos caminhos e trilhas que interligam locais de socialização dos quilombolas, tais como roças, quintais e igarapés. Esses lugares têm centralidade para se compreender como a tradição da bebida emu impulsiona o modo de vida no quilombola.

Para ilustrar os espaços onde realizam-se o processo do feitiço da bebida emu, foi elaborado um mapa no intuito de identificar os lugares de aprendizagem, configurando as sociabilidades da tradição de beber emu, como prática educativa onde os saberes são postos em circulação mediado pela bebida. No mapa a seguir é possível visualizar de forma mais detalhada como cada um deles se articulam, indicando o itinerário pedagógico.

Figura 11 –Itinerância das Práticas Educativas.



Fonte: Organizado pela autora, 2021.

O mapa ilustra como os caminhos e as trilhas se articulam com os locais, onde ocorre a circulação de saberes. Quintas, barracão de cerâmica, roças e igarapés são espaços nos quais fazem circular seus saberes e práticas configuradoras de aprendizagens. Além de que, no próprio ato o caminhar já se constitui como uma pedagogia cujo aprendizado se concretiza por meio da itinerância, ao fazer um caminho se concretiza o aprendizado.

Esses movimentos, entendidos como itinerância (INGOLD, 2019), se realizam no processo de “habitar” o mundo, ou seja, ou coexistir em comunhão com a natureza de forma

integrada e complementar. Ao apontar os lugares, caminhos e trilhas como parte de um complexo emaranhado, o qual permite o aprendizado pela experiência de movimentar-se (INGOLD, 2019). Então, em cada itinerário percorrido vivenciamos experiências de aprendizagem.

Em vista disso, à medida na qual os relatos dos interlocutores foram se desenvolvendo, explicita-se a dimensão educativa da bebida emu, haja vista que em todas as ações necessárias à manutenção da tradição de se fazer e consumir essa bebida, os saberes são postos em circulação. Isso implica dizer que se apreende culturalmente significados de cunho educativo em meio a situações religiosas, simbólicas, festivas e de cura, mediadas pela bebida emu.

3.1. O CAMINHO DA ROÇA: TRILHA DE APRENDIZAGENS

A educação emerge em espaços alternativos à escola, nos quais acontecimentos como coletar ervas os qualifica como momentos de aprendizagem e deixa transparecer a dimensão educativa presentificada nas práticas cotidianas impulsionadas pelas sociabilidades da bebida emu. Assim, para Ingold:

a educação não tem nada a ver com objetivos rotineiros tais como “obter uma distância crítica” ou “assumir uma perspectiva” sobre as coisas. Não se trata de chegar num ponto de vista. No labirinto, não há ponto de chegada, não há destino final, pois cada ponto já se encontra no caminho para algum outro (INGOLD, 2015, p. 28).

Ao partir da compreensão de que a educação submete um itinerário, urge explicitar sobre a pedagogia dos caminhos se fundamentar no movimento e na itinerância. Assim, indica três lugares complementares. O primeiro é o caminho em direção à roça, por onde são coletadas as ervas assim como em meio ao plantio da mandioca. O segundo é a trilha ao igarapé, por onde também são encontradas ervas presentes ao longo de suas margens. O terceiro é a vereda entre as comunidades de África e Laranjituba. Todos os caminhos se articulam com os lugares onde as sociabilidades envolvendo a bebida emu se realizam, a saber: o quintal e o barracão de cerâmica.

No primeiro momento, destaco uma pedagogia materializada nos caminhos, uma pedagogia caminhante, que, ao mover-se, entra em contato com a natureza, com a terra e mobiliza saberes entremeados no modo de vida quilombola. O caminho da roça, dos igarapés e das trilhas cruzados entre uma comunidade e outra são, por assim dizer, possibilidades efetivas de ensino e aprendizagem.

Jan Masschelein em seu artigo “E-ducando o olhar: a necessidade de uma pedagogia pobre”, chama atenção para a adjetivação do conceito de pedagogia pobre para caracterizar aquela “[...] que nos ajude a estar atentos, que nos ofereça os exercícios de um *ethos* ou atitude, não as normas de uma profissão, os códigos de uma instituição, as leis de um reino [...]” (MASSCHELEIN, 2008, p. 43). Tal ideia confirma a realidade observada, aqui traduzida como uma pedagogia em movimento, pois traça linhas convergentes entre o ato de caminhar e o ato de aprender.

O aprendizado é compartilhado ao caminhar nas trilhas e pode ser entendido, na concepção de Masschelein, como uma pedagogia pobre, uma vez que não se preocupa com uma metodologia específica, nem com a sistematização do conhecimento, preocupa-se apenas em estar em movimento. Assim,

caminhar é, ao mesmo tempo, andar por um caminho e abrir um caminho que ‘conduz a alma’. Pode-se dizer que caminhar é a atividade física de deslocar o olhar (ou seja, deixar uma posição, exposição) ao longo de uma linha arbitrária, um trajeto que ao mesmo tempo existe (e é recapturado) e abre caminho para novos olhares (sem levar, portanto, a um lugar anteriormente determinado, mas a um caminho sem destino ou orientação) (MASSCHELEIN, 2008. p. 39).

Então, caminhar desencadeia atos cognitivos favoráveis à aprendizagem, caminhando aprende-se a olhar e reconhecer as diferenças entre plantas e mato, plantas medicinais ou venenosas, entre outras, conforme o relato da interlocutora:

A gente vai tudo pela manhã pra roça, tudo junto, adulto, criança ... tem que aprender desde cedo, né?... no caminho a gente conversa e eu, às vezes, falo pra ter cuidado com as plantas de espinho pras crianças não se machucar e também já ir conhecendo o que é planta o que é mato...Aqui se aprende desde cedo que é pra não depender de ninguém” (Dona Catarina, entrevista, março, 2020)

O relato de D. Catarina sobre a atividade cotidiana de ir à roça com a família, demonstra como, ao caminhar, se aprende sem, contudo, haver necessidade de uma pedagogia sistematizada nos moldes burocráticos institucionais. O caminhar entre as estradas e trilhas configura-se como uma pedagogia dos caminhos, sendo este o elo entre os outros lugares (quintais-igarapés- barracão-outras comunidades) onde também ocorrem transmissão de saberes.

O movimento de caminhar impõe outras formas de aprender em movimento e em contato pois, “o caminhar significa: um deslocamento do olhar que propicia a experiência, não apenas como vivência passiva (de ser comandada), mas também como uma espécie de trilha na passagem pela estrada” (MASSCHELEIN, 2008. p. 37).

Em primeiro momento, o trajeto percorrido ainda nas primeiras horas do dia, entre as casas e o barracão, onde as pessoas reúnem-se para fazer a primeira refeição do dia, é o mais curto, porém já indica o início da jornada entre as trilhas de aprendizagem. Depois, seguem pelo caminho da roça, onde cultivam mandioca, plantas medicinais e hortaliças. Sendo este caminho muito significativo, pois ele também representa a manutenção de um saber de subsistência.

No caminho para a roça, dona Catarina é acompanhada por sua filha Letícia, seu filho Renato, sua nora Miriam e seus dois netos pequenos. Muitas vezes vão em silêncio, só as crianças brincam e conversam durante o trajeto. Dona Catarina aproveita essas primeiras horas do dia para colher, na beira da estrada, algumas ervas necessárias à fabricação da bebida emu e para outros tipos de bebidas utilizadas na comunidade como chás e depurativos para o sangue, reguladores do sistema reprodutivo feminino, entre outras.

É muito comum que durante as caminhadas até o retiro, como é chamado o local onde se encontra a casa de farinha e o terreno de cultivo da mandioca, os homens e mulheres aproveitem o momento do percurso diário para se familiarizar com as plantas nascidas a beira das trilhas, ou até mesmo aquelas só encontradas adentrando a mata para fazer a coleta.

Em alguns momentos, Dona Catarina faz sinal para os filhos e à nora, no intuito de indicar uma erva boa de colher. Eles seguem com atenção tudo o que ela faz, sem haver necessidade de dizer qual erva e para que vai servir.

A filha e a nora já estão acostumadas quando ela para no meio do caminho e aponta para uma erva na beira da estrada (Figura 12). A depender de qual erva ela indica, elas já sabem que seu uso é para atender alguma queixa de dor de alguém da comunidade ou se vai ser para o preparo da bebida emu. Dona Catarina segue com um cajado, ou um galhinho de alguma árvore recolhido pelo caminho, *“ela vai abrindo o caminho e apontando, a gente já sabe que é para colher ou as folhas ou as raízes”* (Mirian, entrevista, julho, 2019).

Figura 12- Dona Catarina apontando as ervas na beira do caminho.



Fonte: Trabalho de campo, julho, 2019.

É na prática cotidiana de caminhar até o roçado que Leticia, filha de Dona Catarina, confirma o aprendizado ao dizer “*mamãe conhece bem todas as ervas do meio do mato, eu tô aprendendo com ela, toda vez que vamos pro roçado, nem espero mais ela dizer como a planta é, ou apontar*” (Entrevista, julho de 2019). O contexto descrito por Leticia, é esclarecido por Ingold (2015a) em seu Livro “Estar vivo”, quando ele fala sobre movimento, conhecimento e descrição. Para o antropólogo,

mover, conhecer e descrever não são operações separadas que se seguem umas às outras, em série, mas facetas paralelas do mesmo processo - aquele da vida mesma. É movendo-nos que conhecemos, e é movendo-nos também que descrevemos. (INGOLD, 2015a, p. 13)

Desse modo, ao apontar uma planta, a interlocutora coloca em evidência suas características, propriedades e até mesmo a simbologia inerente ao vegetal, as quais Letícia demonstra já conhecer, pois, durante o movimento de caminhar ao lado da mãe, o conhecimento acerca das plantas é adquirido através desta movência e da circulação do saber. Assim, diante da descrição confirma-se então a tríade apresentada pelo autor.

Durante a observação participante, a compreensão dos caminhos como lugares onde começam a fabricação da bebida emu foi se desenhando de forma mais nítida a partir da realização de um exercício de mapeamento mental das ervas coletadas por dona Catarina, conforme ela descreveu em sua narrativa: *“Nessa parte aqui tem muita salva do Marajó, aí tem também uma espinheira-santa e aqui perto tem muito mais essas ervas, eu sei que tem aqui nessa parte do caminho da roça”* (Dona Catarina, entrevista, março, 2019).

3.2. O CAMINHO DO IGARAPÉ

“O rio comanda a vida”, afirmação do historiador paraense Leandro Tocantins, no livro de mesmo nome, no qual trata da relação entre povos tradicionais na Amazônia e os rios, fornece elementos de modo a confirmar a marcação do regime das águas sobre o tempo e espaço dos amazônidas, determinando modo de vida quilombola, inclusive nos aspectos econômicos, ecológicos, simbólicos e culturais. De acordo com o autor:

“O rio, sempre o rio, unido ao homem, em associação quase mística, o que pode comportar a transposição da máxima de Heródoto para os condados amazônico, onde a vida chega a ser, até certo ponto, uma dádiva do rio, e a água uma espécie de fiador dos destinos humanos” (TOCANTINS, 2000, p.278).

A citação remete à importância dos rios, furos e igarapés para a dinâmica social das comunidades, pois ao ser compreendido como dádiva da natureza, de onde se tira o sustento, é concebido também como lugar sagrado, o qual propicia momentos de conexão entre o mundo visível e invisível. Rios furos e igarapés podem ser entendidos como lugares que promovem interações, bem como favorecem o compartilhamento de saberes

O Rio Caeté nomeia a região e avança por entre as comunidades através dos furos e permite a circulação de pessoas e mercadorias. Num passado remoto as pessoas só tinham acesso à comunidade pelo furo do rio. Porém, depois da abertura das estradas e com a construção do complexo rodo-fluvial (alça viária), o fluxo pelo rio diminuiu, mas não alterou a importância social.

O igarapé de mesmo nome, Caeté, entrecruza o território e por ele navegam pequenas embarcações. Em tempo atuais, muitas pessoas ainda usam a canoa como transporte para ir de uma comunidade a outra. O igarapé é muito importante para as duas comunidades, sendo utilizado não só para banho e lazer, mas também para tarefas do dia a dia como a lavagem de

roupas pelas donas de casa., além da pesca e de atividades extrativistas como a retirada de argila para a fabricação da cerâmica (FIGURA 13).

Figura 13 - Homens retirando argila do Igarapé.



Fonte: Raimundo Magno, julho, 2016.

A beira do igarapé é também local onde se desenvolvem atividades, como as dos trabalhadores da cerâmica, dos extrativistas, das donas de casa, e se traduz, portanto, espaço de compartilhamento de experiências. Dele, retira-se o barro para a fabricação de panelas e utensílios de cerâmica, bem como algumas plantas usadas no feitiço da bebida emu lá florescidas. É pelos caminhos que dão acesso ao igarapé que importante momento educativo acontece, pois os quilombolas aprendem sobre a importância de se preservar a mata ciliar, bem como o lugar apropriado da margem do rio para retirar a melhor argila, sem que isso traga danos ambientais, pois, isto somente “é possível porque o movimento corporal do praticante é, ao mesmo tempo, um movimento de atenção; porque ele olha, ouve e sente, mesmo quando trabalha” (INGOLD, 2010, p.18).

As trilhas a recortar as comunidades são percorridas a fim de estreitar laços identitários ao passo que atribuem novos significados às aprendizagens concretizadas na caminhada,

transformando-as em itinerários educativos, estabelecendo uma relação entre prática educativa e a pedagogia do caminho.

A busca por argila, nas margens do igarapé exige longas caminhadas, pois nem sempre se encontra, nas proximidades, aquela com a propriedade ideal para a fabricação de cerâmica. Saber onde encontrar a melhor argila é um conhecimento importante para a continuidade da produção.

Os caminhos em direção até o igarapé confirmam-se como trilhas de aprendizagens, pois ao percorrê-los em busca das ervas e da melhor argila para fabricar cerâmica, saberes são colocados em circulação e estão intrínsecos ao processo de produção da bebida emu.

Durante a caminhada, as pessoas encarregadas da tarefa de retirar argila do leito do rio trocam experiências. A transmissão de saberes da qualidade do barro é flagrada na conversa com o interlocutor, Olgarino:

A gente sai de manhã cedo, quando tem de procurar a argila pra cerâmica, porque cada vez fica mais difícil argila daqui de perto, tá acabando. Então quem vai com a gente tem de conhecer os lugares da beira do onde têm mais. E não pode ser qualquer uma (argila) porque se não a vasilha feita com o barro não fica boa pra ir pro fogo. Então quem sabe mostra pro outro, aponta o lugar, ou já vai direto pra lá que os outros vão atrás. O meu filho, o Renato, quando vai com nós, sempre vai na gente porque ele conhece a melhor qualidade do barro (Olgarino, entrevista, julho, 2019).

O que a fala do senhor Olgarino esclarece é que saber localizar a melhor argila é importante porque as panelas produzidas com a argila de qualidade inferior não aguentam altas temperaturas e racham ainda no forno e isso representa uma perda na produtividade e, conseqüentemente, perda de renda das famílias. Nesse sentido, os mais jovens da comunidade, os quais se interessam em aprender a fazer os utensílios de cerâmica, logo são postos para caminhar em busca do barro, pois no caminho aprenderão o necessário para fazer da cerâmica seu ofício, se assim quiserem.

Assim, os trajetos feitos ao longo do território reafirmam os espaços naturais como lugares de circulação de saberes, bem como enquanto lugares de preservação da memória ancestral. As trilhas das comunidades guardam a história do lugar e, além disso, durante a caminhada, outras formas de aprendizagens são estabelecidas.

A relação entre os caminhos, o igarapé e os membros das comunidades, é estabelecida desde muito cedo. A afinidade e a interação dos quilombolas com os elementos constitutivos da paisagem, tem como marcador temporal a infância. As crianças aprendem, por meio de brincadeiras e tarefas cotidianas, sobre a importância de cada trilha e as histórias de seus ancestrais, conhecem meios de proteger dos perigos de animais peçonhentos, percebem a época

na qual a área de várzea avança sobre a mata, no período de chuva intensa, e quando a enchente do igarapé alaga os caminhos e se aproxima das moradias.

Os quilombolas aprendem a identificar os insetos mais comuns na beira do rio, as plantas e ervas medicinais ao longo dos caminhos até o igarapé, entre outros tantos saberes necessários à manutenção da saúde e da vida, tanto para os mais velhos quanto para os mais jovens. Indubitavelmente, as crianças demonstram maior interesse pela descoberta das trilhas e caminhos. A imagem abaixo expressa a disposição e a curiosidade dos pequenos por entre as trilhas.

Figura 14 – Crianças no caminho do Igarapé.



Fonte: trabalho de campo, julho, 2019

As crianças percorrem os caminhos das comunidades muitas vezes sozinhas, conforme se pode constatar na imagem acima. Todavia, desde muito cedo, aprenderam observando os adultos onde devem pisar e os cuidados que precisam ter ao se deslocar por entre as trilhas. Desse modo, por volta dos três anos, já sabem ir de uma comunidade a outra sozinhos.

Ao longo do caminho, há muitas ervas que servem como remédio e são largamente utilizadas pelas pessoas das comunidades, principalmente na composição das garrafadas, dos chás e do emu. As crianças já sabem quais plantas servem para fazer remédio e quais não se devem tocar, devido os espinhos, pico ou veneno. É o que explica Mirian, ao referir-se ao filho pequeno de quatro anos:

Este zinho aqui já sabe ir do barracão à casa e até a casa da outra vó, em Laranjituba, de tanto que a gente faz esse caminho todos os dias ele presta atenção, ele vem comigo aqui pro barracão da cerâmica. Se deixar ele vai pro igarapé sozinho, ele já sabe o caminho direitinho...Eu não a deixo ir porque tem planta com espinho e formigas bem ardidas, mas ele já sabe... fala que vai pegar planta pra fazer chá (Mirian, entrevista, julho, 2019).

De acordo com o relato de Mirian, as crianças aprendem sem que ninguém precise ensinar o caminho ou até mesmo os perigos que podem encontrar, pois sempre há o risco de animais peçonhentos, como cobras e escorpiões. Ao caminhar juntamente com os adultos, elas aprendem prestando atenção em tudo o que eles fazem e reproduzem como uma prática comum.

Chantal Medaets em artigo intitulado “*Tu garante?*” *Reflexões sobre a infância e as práticas de transmissão e aprendizagem na região do baixo-tapajós*, põe em evidência o modo de aprendizagem entre as populações dessa região e afirma que o aprendizado das crianças, acontece por meio da atenção, ou seja, da observação atenta. Para Medaets (2011, p. 4) “embora em nenhum momento seja explicitado alguma intenção educativa, é evidente a presença de uma dimensão de aprendizagem”. Da mesma forma, é possível perceber que as práticas cotidianas em território quilombola assumem uma dimensão de aprendizagem, não só em relação às crianças, mas também entre jovens e adultos. Nesse sentido, a tarefa de ir até o rio, perfazendo um itinerário das trilhas envolve um processo de apreensão de diversos saberes sobre os caminhos, o solo, os animais, as plantas entre tantos outros.

À margem esquerda do Igarapé Caeté encontram-se variadas plantas, algumas delas medicinais, como bem relata Mirian: “*é daí que são tiradas algumas plantas utilizadas para fazer a bebida emu, aqui no início do igarapé, na beira onde tá mais alagado, ou até mais lá pra dentro da floresta, e se for seguindo mais pra dentro sai lá no rio Moju*” (Mirian, entrevista, julho, 2019). De um ponto de vista dos quilombolas, o rio apresenta aspectos simbólicos ligados às divindades, mas também significa fonte de renda, onde se pesca e se banha, meio de circulação das mercadorias e pessoas, e simultaneamente o elemento da natureza que permite a vida de humanos, animais e plantas.

“A floresta e o rio são elementos característicos da cidade ribeirinha, constituindo-se no cenário fundamental para a realização da maioria das atividades” (POJO; LOUREIRO, 2011, p. 24). Assim, os quilombolas envolvidos no trabalho extrativista indicam a beira do rio como importante local de coleta de plantas e ervas medicinais. Algo possível de ser constatado é o conhecimento das áreas de ocorrência e o tipo de ervas coletadas para a fabricação da bebida emu é inerente à consciência ecológica abarcada no trabalho extrativista, e implica no zelo com as trilhas e bordas do igarapé.

Nesse sentido, existe uma preocupação com a preservação do igarapé Caeté e, conseqüentemente, com o seu entorno, principalmente a área de várzea, onde há muitos pés de açazeiro. Os comunitários reconhecem o igarapé como um recurso valioso, pois a água, além dos aspectos simbólicos, integra-se ao quadro da vida no quilombo, posto que é um importante recurso natural, conforme se pode notar no relato:

A gente sabe que o igarapé é fonte de vida e renda aqui para as comunidades de África e Laranjituba, porque a gente pesca, retira a argila pro artesanato... Antigamente, quando não tinha água encanada aqui, a gente tirava água do igarapé também pra beber e fazer comida, mas agora a água não tá mais boa pra fazer isso. Isso preocupa a gente. Outra coisa que preocupa é que lá na beira do rio Caeté tem umas plantas que só nascem lá e a gente usa pra fazer nossos remédios e nossa tradição da bebida. Então a gente se preocupa em preservar o igarapé porque assim a gente também preserva nossa cultura (Miriam, entrevista, julho, 2019).

A afirmação expõe outros aspectos relacionados à importância do igarapé pois, além de fornecer alimento e matéria-prima para a fabricação do artesanato, é também lugar simbólico guardião de significados culturais. O relato demonstra a preocupação de se preservar o igarapé, como imperiosa questão ambiental, mas também cultural. Nas águas do igarapé, nas margens e na área de várzea, preservam-se práticas culturais tracionais como a retirada da argila e a coleta das ervas.

Tais práticas estão intimamente associadas ao potencial educativo da bebida emu, uma vez que servem a um sistema de significações muito particular. As ervas medicinais coletadas na beira do igarapé, a argila retirada e o próprio caminho são elementos articulados para compreensão de como os grupos quilombolas aprendem por essas sociabilidades em movimento, os quais levam de um lugar ao outro.

A pedagogia dos caminhos emerge das práticas culturais e das sociabilidades promovidas pela produção da bebida emu. Nas interações entre os grupos estimulam-se as trocas de experiências, aciona a memória e movimentam as tradições quilombolas que, por si só, são oriundas do deslocamento involuntário resultante da diáspora africana.

As trilhas a recortar as comunidades são percorridas a fim de estreitar laços identitários ao passo que atribuem novos significados às aprendizagens concretizadas na caminhada, transformando-as em itinerários educativos, estabelecendo uma relação entre prática educativa e a pedagogia do caminho.

Assim, por entre caminhos e trilhas dos quilombolas chegamos aos espaços dos quintais e do barracão da cerâmica, lugares de aproximação entre as famílias e onde acontece muitas

atividades, as quais permitem avançar mais na compreensão dos aspectos simbólicos envolvidos na fabricação da bebida emu.

3.3. A APRENDIZAGEM NOS QUINTAIS

A análise a seguir ocupa-se de experiências vivenciadas nos quintais e no barracão da cerâmica e as situações de aprendizagem e tem relação com a fabricação da bebida emu. É também no quintal, de Dona Catarina especificamente, que a bebida é enterrada para o processo de fermentação. Também são espaços importantes para o cultivo de muitas ervas, bem como para a troca de experiências, uma vez que “os quintais com plantas promovem encontros e trocas, processos de socialização e relações de vizinhança [...]” (GOMES, 2021 p. 122)

Nos quintais é muito comum o cultivo de plantas, as quais servem tanto para alimentação, quanto para o cuidado da saúde como é o caso das ervas medicinais, além do cultivo de plantas ornamentais. Assim, constata-se o quintal como um espaço de vocação múltipla, no qual as dimensões alimentares, estéticas e terapêuticas estão imbricadas corroborando a afirmação de que “a biodiversidade dos quintais [...] mesclam estética, alimentação e terapia, (GOMES, 2021 p.146)

Nos espaços do quintal articulam-se estratégias de sobrevivência e de segurança alimentar, do mesmo modo que circulam saberes ancestrais sobre a própria floresta, uma vez que esta integra-se aos mesmos, não havendo uma fronteira bem definida entre ambos. Então as plantas também são cultivadas entre árvores frutíferas e outras espécies comuns à floresta, como é o caso das castanheiras

As plantas cultivadas no quintal de dona Catarina são usadas na alimentação e como recurso natural para a prevenção e tratamento da saúde das pessoas da comunidade. De sua manipulação derivam chás, garrafadas e outras práticas adquiridas ao longo dos anos vendo seus antepassados fazerem os remédios para tratar as pessoas da família, tal como se pode notar em seu relato: “*a gente ficava olhando a minha avó tirando as ervas para poder aprender, antes dela morrer*” (Dona Catarina, entrevista, março, 2019).

Assim, raízes, cascas, cipós e folhas para banhos e chás integram um sistema de conhecimento acumulado durante muito tempo de convivência entre avós e pais nas matas e rios da região. Esse conhecimento é repassado procurando manter valores, saberes e formas de comportamento, tais como aprender o tipo de erva, o chá ou banho adequado para cada situação, a fabricação do emu, os quais fazem parte do cotidiano das famílias.

Essas práticas das culturas quilombolas, em relação à educação, se manifestam no quintal, promovendo intensas trocas de ensinamentos. Observa-se, por exemplo, o relato de Dona Catarina sobre o que denominou de “*farmácia da natureza*”:

Tem aqui e as crianças vêm ver, a gente procura na hora: ah isso faz parte da garrafada do emu, muito cheiroso, é a salva do Marajó. Tem um cipozinho aqui que a gente chama abuta, tem também cipó pucá, têm todos os remédios aqui. Quando a gente tá com febre alta a gente ferve uma folha disso, uma folha daquilo, de arruda, catinga de mulata e coloca uns três bagos de pimenta-do-reino que aí a gente faz um chá e toma. O cara sua, sua, sua e passa a febre e pronto, fica curado. Aqui tem remédio, é a nossa farmácia da natureza (Dona Catarina, entrevista, setembro, 2019).

Os procedimentos de aprendizagem por meio das plantas medicinais vivenciados nos quintais de dona Catarina e de sua nora Miriam, presentes no relato, está fortemente relacionado ao ambiente socializador apresentado. Ao cuidar da horta nos quintais, saberes são compartilhados sobre o meio ambiente e o manejo da terra.

Observa-se nas Figuras 15 e 16 mulheres compartilhando o momento de cuidado com a pequena horta no quintal, quais as ervas utilizadas como tempero nas cozinhas e na fabricação do emu.

Figura 15 e 16 – Miriam e Maria cuidando da horta, no quintal



Fonte: Trabalho de campo, julho, 2019

A imagem evidencia o ambiente de socialização e manutenção das tradições relacionadas ao cultivo. Fundamentalmente, são as mulheres a tomar conta desses espaços. Constata-se que muito dos seus conhecimentos foram aprendidos nos quintais com as mulheres mais velhas da família. Nesse sentido, é preciso reconhecer o quintal como um local onde as trocas de saberes se efetivam continuamente por meio da interação intergeracional entre

mulheres. Entre muitas outras tarefas, elas se dedicam a cultivar e coletar as ervas, compartilhando conhecimento sobre as sementes, os pés de ervas, sua utilidade medicinal e cultural, evidenciando-se, com isso, a dimensão dos quintais como espaços educativos.

Contudo, o quintal não é somente o lugar de cultivo de ervas e hortaliças. É também lugar de grande importância na tradição de fazer o emu, pois é realizado nele o feitiço da bebida. Nesse sentido, também é visto como um lugar sagrado, de conexão com os ancestrais, pois *“isso aí eu aprendi com a minha vó. A minha vó era pajé, era curandeira, parteira, tudo ela era. É uma coisa que vai passando de um para outro, de geração em geração.”* (Dona Catarina, entrevista, julho, 2019)

Depois de coletar as ervas cultivadas, seja no caminho da roça, do igarapé ou mesmo nos quintais, inicia-se a tarefa maior, o feitiço da bebida. Porém, são utilizados outros ingredientes como mel, erva doce e cravinho, que não são ervas cultivadas nas comunidades. Às vezes, há necessidade de comprar alguns ingredientes para se fazer o emu, como é o caso do mel de abelha. Seu Olgarino explica: *“tem uma família do meu sobrinho que produz emu, mas às vezes, eu tenho que ir buscar mel no Moju-Miri, porque quando não tem o suficiente aqui pra fazer a bebida e preciso comprar fora”* (Entrevista, julho, 2019). Assim, só depois dos ingredientes estarem todos à mão é iniciado o preparo da bebida.

Seu Olgarino acompanha Dona Catarina no feitiço da bebida emu. No quintal da casa, ele observa atentamente o que acontece em sua volta, por entre uma ação e outra. É um homem que fala pouco e, geralmente, não pergunta nada, pois essa experiência de aprendizagem foi desse modo por ele vivenciada, desde jovem: *“eu sempre fui mais de prestar atenção nas coisas, nunca ninguém me ensinou. Eu aprendi essas plantas daqui da região só de andar pelo mato”* (Olgarino, entrevista, junho, 2019)

Uma série de conhecimentos são mobilizados nos quintais e vão muito além de reconhecer as variedades das plantas e suas propriedades medicinais. Entre eles, os saberes relacionados à cosmogonia e às tradições locais. Em uma conversa com Seu Olgarino, conhecido como “tio Olga”, quando foi perguntado a ele se já sabia fazer o emu, ele respondeu em tom sereno:

Eu já sei, eu sempre vejo ela (Dona Catarina) fazer. Quando ela tá no quintal, ajeitando as ervas eu vou atrás dela, eu fico prestando atenção nas ervas que ela coloca na vasilha pra fazer a bebida. Às vezes eu provo, mas eu sei mesmo quando já tá bom é quando a bebida tá cheirosa (Olgarino, entrevista, julho, 2019).

Na citação acima, seu Olgarino, ao dizer que vai atrás de Dona Catarina, confirma a pedagogia da atenção e do movimento (de ir atrás), pois vai aprendendo à medida em que acompanha as ações dela. Nesse sentido, a ideia de uma educação da atenção, como é tratada pelo antropólogo Tim Ingold (2010, p. 7), torna-se pertinente nesse contexto de aprendizagem, “pois aprender a sintonizar o momento de sua atenção ao movimento da ação do outro que nos cerca”, é o que se pode chamar de uma educação feita atentamente. E ainda: “Caminhar não é encarar e ser interpelado por aqueles que estão na frente, mas seguir aqueles que nos dão as costas (INGOLD, 2015b, p.34).

As pessoas que querem aprender como se faz a bebida, geralmente participam de alguma fase do processo, sendo necessário estarem disponíveis para o dia do feitio, pois não há uma data certa, nem um momento específico. Se passa a conhecer o processo acompanhando Dona Catarina, pois é ela a pessoa na comunidade a ter herdado a tradição de fazer a bebida emu. Conforme explica Dona Mirian:

A Dona Catarina que faz, é ela que sabe fazer. A gente fica sempre olhando, procurando aprender pra que serve cada erva que usa e qual foi a erva que ela usou. Tem coisa que a gente não sabe. Ela não diz não. Se quiser aprender tem que ficar de olho nela (Mirian, entrevista, setembro, 2019).

Os gestos de Dona Catarina são seguidos pelas crianças, pelos jovens e pelos adultos, configurando um bom exemplo da dimensão educativa do emu numa fração do quilombo.

A educação move-se também pelas atribuições de dona Catarina, por meio de práticas de sociabilidades diárias, nas quais os membros das comunidades estão inseridos, sejam crianças, jovens ou adultos. Ela agrega em torno de si pessoas da família, quilombolas ou não, as quais desejam participar ativamente do feitio do emu e estão dispostas a seguir suas orientações. Em geral, são pessoas dedicadas aos cuidados com as outras pessoas, como por exemplo, as parceiras e àqueles portadores de alguma mediunidade.

O resultado mais perceptível dessas iniciativas de participar do feitio do emu diz respeito ao papel central das mulheres na internalização da aprendizagem do grupo. A mulher é a responsável principal pela educação dos aprendizados recebidos pelas crianças em contextos não escolares.

Ao se considerar os quintais como espaços educativos, vislumbra-se um espaço no qual há interação constante entre grupos familiares ou não, onde se estabelece conexão entre os mais experientes, com aqueles os quais desejam aprender e com a natureza. Por meio das plantas

cultivadas, saberes e práticas conectam com suas raízes ancestrais e com o território. Assim, para Gomes:

As plantas e os saberes negro-africanos dialogam com mitologias e conquistam, assim, o direito ao território nas roças de candomblé, nas áreas das comunidades quilombolas e nos quintais de vilas e favelas. Os saberes das plantas são maiores do que seu território, uma vez que pertencem à memória. O território, compreendido como local de plantio, é bem menor do que a necessidade e o desejo de plantá-las (GOMES, 2000. p.131).

O local de plantio tem, portanto, dimensão sagrada, por ser lugar de cura, do alimento e do cuidado. Demarca também a relação com a terra e o direito ao território, entendido não somente como espaço geográfico, mas pelas territorialidades inerentes ao processo histórico e de formação de subjetividades.

Assim como o igarapé e os quintais, o barracão de cerâmica conecta-se com as trilhas e caminhos, constituindo-se como importante elementos espaciais dentro do território. É no barracão de cerâmica que as pessoas passam a maior parte do tempo quando não estão na labuta da roça ou das casas de farinha. É o lugar onde os laços comunitários se estreitam, pois trata-se de um espaço de encontro, de estudo, de trabalho e de aprendizagens.

3.4. O BARRACÃO DA CERÂMICA

Outro aspecto ensejador de desdobramento é a cultura material da bebida emu, em destaque a partir da presença dos utensílios de barro fabricados no barracão da cerâmica, uma vez que os vestígios ajudam a conectar os fios soltos dessa história, pois a cultura material “é uma fonte que possui legitimidade e excelência por possibilitar interpretações que põem à mostra o largo espectro cultural de épocas e locais historicamente determinados” (ATAÍDES; SOUZA, 1998, p. 91).

Por meio dos vestígios e pistas deixados pelos ancestrais ceramistas percebe-se a relação entre a materialidade dos utensílios e o feitio da bebida emu, bem como os sentidos atribuídos ao ato de preparar, consumir e servir a bebida no cotidiano das comunidades quilombolas. O barracão da cerâmica ocupa o centro do terreiro, ressaltando aspectos da circularidade, uma vez que as construções estão organizadas espacialmente de forma circular. Não há ruas, nem quadras, o que existe são casas cuja disposição no terreno lembra círculos e, nesse sentido, as trilhas são caminhos criadores de imagens e de linhas convergentes a um ponto central.

A cerâmica, como é chamado o local, é frequentado por grande parte dos membros das comunidades, tanto de África quanto de Laranjituba. Embora o espaço seja visto como pertencente à família Cardoso, ele é caracterizado como lugar de convivência coletiva, onde todos que chegam são acolhidos. Nesse local são feitas as cerâmicas utilitárias, tais como panelas, jarros e canecas.

Na parte da frente da cerâmica, encontra-se o torno onde são fabricadas as peças de barro e as estantes onde se guardam as peças ainda por secar ou esperar por acabamento. Três mesas de madeiras, cadeiras e bancos compridos compõem a mobília do lugar. Também existem estantes com livros didáticos e cartazes sobre as atividades realizadas no quilombo.

Nos fundos do barracão, há um espaço a funcionar como cozinha, separado por uma divisória de madeira. O cômodo é reservado para preparar as refeições, contendo uma máquina de bater açaí, uma mesa, um fogão a lenha, duas pias e um armário onde se guardam louças e alguns mantimentos. Ainda na parte da cozinha, há um grande forno, onde as peças de barro são queimadas, bem como o trono de madeira, no qual as peças são moldadas.

É no barracão onde muitas atividades se realizam, como as refeições feitas e servidas de modo coletivo. Além disso, é considerado o lugar de recepção dos visitantes, estudantes, professores, turistas e quilombolas oriundos de outras comunidades próximas. Um dos principais caminhos em direção ao barracão é formado por pés de castanheiras antigas. Porém, esse caminho foi interditado, pois na época de castanhas torna-se perigoso passar por baixo das árvores já que a possibilidade de despencar ouriços de castanha é grande. Em vista disso um caminho paralelo foi aberto.

Muitas pessoas frequentam o barracão de cerâmica diariamente, sendo, portanto, um lugar de fluxo intenso. Homens, mulheres e crianças passam por lá antes de se dirigirem para suas atividades diárias. Por isso, o barracão ocupa importante papel na vida do quilombo, principalmente, porque é nesse espaço que as pessoas da comunidade conhecem e aprimoram a arte de fazer as tradicionais panelas refratárias quilombolas.

No passado, as mulheres eram as grandes responsáveis pela produção de cerâmicas feitas para atender uma demanda das famílias. O contato com os indígenas, os quais habitavam a Vila Caeté, proporcionou a troca de experiências entre as mulheres indígenas e quilombolas, agregando técnicas para a produção dos utensílios. A incorporação de elementos da cultura indígena é notada nos detalhes dos desenhos das peças, onde se pode observar figuras como a tartaruga, o caranguejo, dentre outras, relacionadas ao universo simbólico afro-indígena.

Para além de uma forma de expressão cultural e simbólica, o empenho em produzir a cerâmica é impulsionado pela necessidade doméstica, conforme esclarece Dona Catarina:

“fazia alguidar, tigela do barro roxo pra gente comer dentro” (Entrevista, outubro, 2020). Porém, a facilidade de comprar louças, peças de vidro e até mesmo plástico, fez a produção do artesanato de barro ser postergada.

Embora não tenha a pretensão de olhar para o território quilombola como um sítio arqueológico, durante a fase de coleta de dados, constatei a descoberta de muitos fragmentos de cerâmicas pelos moradores. Dona Catarina mostrou o acervo colecionado por ela, afirmando que *“quando se vai preparar o terreno para a plantação sempre se encontra algum vestígio, a gente sempre encontra os cacos do tempo dos escravos, onde tinha as taperas das casas grandes onde tinha o pessoal antigo”* (Entrevista, outubro, 2020).

A fabricação das peças de barro se dava em pequena escala, feita à mão, sem a utilização do torno, apenas para atender a demanda interna. No entanto, com a valorização comunitária da identidade quilombola houve a necessidade de ampliar a produção, assim, com as redes de contatos estabelecidas. Por meio das ações empreendidas pelo projeto Filhos do Quilombo, articularam-se parcerias com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), de modo a dinamizar estratégias de fortalecimento econômico, político e cultural nos territórios.

Com a implementação de novas técnicas, trazidas pelos técnicos do SEBRAE no início dos anos de 2012, inaugura-se nova fase, na qual os homens passaram a exercer papel principal na fabricação da cerâmica, uma vez que eles passaram a se ocupar do processo quase integral de fabricação dos utensílios em cerâmica. A habilidade de moldar as painéis no torno passou a ser domínio masculino, afastando as mulheres do processo de produção. Letícia é a única mulher, atualmente, a saber manusear e moldar as peças no torno. Porém, muitos jovens se interessam em aprender essas técnicas. Um momento de aprendizagem é evidenciado nas imagens a seguir:

Figura 17 - Jovem quilombola observando o trabalho de fabricação das panelas no torno.



Fonte: Trabalho de campo, julho, 2019.

Por ser um lugar relacionado ao trabalho artesanal de fabricação das cerâmicas, o barracão constitui-se como importante espaço de socialização de saberes. Durante o processo de fazer o artesanato, os quilombolas passam a considerar como mestre aquele a demonstrar possuir mais habilidade no torno. É essa destreza que confere o *status* aos dedicados a esse ofício, conforme se pode perceber no relato do interlocutor: *“o mestre é o Renato, ele faz as panelas, a gente aprende com ele, quando ele vai pro torno as crianças ficam em volta observando pra aprender como é que faz, mas ele não para pra ensinar, não”* (Raimundo Magno, entrevista, setembro, 2019). Pois, de acordo com Medaets (2011),

Do lado dos aprendizes, observa-se muito e bem. E pergunta-se pouco. Do lado dos “mestres” preocupa-se menos em explicar e mais em fazer. E fazer bem feito. Imagino que seja por isso que apareça nas falas a impressão de ter “aprendido sozinho” ... porque na verdade se é observando que se aprende, observar depende mais de uma postura ativa do “aprendente” e menos da ação didática do “ensinante” (MEDAETS, 2011, p. 8).

Nesse sentido, o modo de aprender acontece por meio da observação, como destacado pela autora, sem necessariamente perceber o momento no qual a aprendizagem se concretiza,

dando margem ao entendimento de quem “ninguém ensinou”, não se percebe que ali está se consolidando o processo de aprendizagem.

No que se refere a fabricação do artesanato, não só os jovens se interessam, mas também as crianças sempre estão por perto quando os maiores vão para o torno trabalhar com o barro e modelar as panelas. A curiosidade infantil, juntamente com a tradição de produzir as cerâmicas, fazem com que as habilidades de artesão sejam transmitidas às novas gerações, caracterizando uma pedagogia da cerâmica.

Figura 18 – Crianças quilombolas, Hiarley, Vitor e Kamyille observando o trabalho de fabricação das peças de cerâmica no torno.



Fonte: Trabalho de campo, julho, 2019.

Desse modo, é possível observar que, segundo Ingold (2010, p.19), “a contribuição dada por cada geração às suas sucessoras, se revela como uma educação da atenção” pois, nesse contexto, reafirma-se modos outros de aprender, não pautados em uma explicação ou um ensino intencional. As crianças estão integradas à ação no momento do seu acontecimento e a atenção é dada a cada movimento. Deste modo, o olhar atento é condição para o aprendizado efetivo.

A cerâmica quilombola é muito utilizada no dia a dia da comunidade, sobretudo, nas cozinhas. Além disso, os utensílios de barro utilizados no processo de fabricação do emu pois as ervas são maceradas em grandes alguidares, servindo também para na mistura dos outros ingredientes. Em tempos antigos, dos avós, outros, a bebida era conservada em jarros de barros e servidos em cuias ou em tigelas feitas pelos próprios quilombolas.

Atualmente, em sistema de cooperação com o SEBRAE (2012), os quilombolas passaram a produzir painéis refratários visando à comercialização dos produtos. Com isso, começaram a utilizar as técnicas de produção ensinadas pelos profissionais do SEBRAE, por meio de curso de aperfeiçoamento, ponto de partida para se utilizar o torno. Com isso, as mulheres deixaram de ser as principais detentoras dos saberes da cerâmica, passando a ser uma atividade masculina. Cabe às mulheres a responsabilidade pelo acabamento das peças, pois são elas que fazem as alças e os detalhes, como alguns desenhos ou o carimbo da comunidade onde foram fabricadas painéis

Entretanto, mesmo com a introdução de novas tecnologias para a fabricação da cerâmica, as técnicas inerentes ao processo de fabricar as peças continuam imersas na sabedoria dos quilombolas, mesclam a técnica mais avançada com o conhecimento os mais velhos, uma vez que continuam fazendo do jeito que os seus pais e avós faziam: *“para fazer a cerâmica os antigos usavam o caripé, porque a cinza da casca dessa árvore deixava o barro mais forte e as painéis mais resistentes, os nossos antepassados já usavam, então a gente sabe que funciona bem e a gente usa até hoje”* (Raimundo Magno, entrevista, junho, 2019).

A casca do caripé é retirada, queimada e triturada com pilão para ser misturada ao barro. Essa técnica dava mais resistência às peças de cerâmicas e garantia a impermeabilização dos utensílios como painéis e jarros, evitando infiltrações e rachaduras.

A citação acima demonstra os saberes aplicados na fabricação desses utensílios, o modo peculiar dos quilombolas de preparar a argila e o conhecimento sobre o processo da queima das peças para se tornarem mais resistentes às altas temperaturas. O relato fornece dados, de que mesmo antes da intervenção dos técnicos do SEBRAE, já havia o conhecimento transmitido de geração a geração sobre como produzir a cerâmica de boa qualidade, utilizando os recursos naturais disponíveis.

Assim, a técnica de fabricar cerâmica era dominada pelos quilombolas há tempos, posto que já conheciam o processo de preparação da argila, de impermeabilização e queima das peças, que aconteciam de acordo com as especificidades quilombolas. Os trabalhadores da cerâmica utilizavam a técnica do rolete, também chamada de rolinho, conforme esclarece Dona Catarina: *“os mais antigos fazia tudo manual, amassavam o barro na mão, faziam os rolinhos de barro e modelava na mão mesmo”* (Entrevista, outubro, 2020).

Todo o processo iniciava-se com a retirada do barro do igarapé, o qual era transportado até o barracão. *“Lá é retirada todas as impurezas, como galhos e pequenas pedras e depois o barro é amaciado, ou seja, ‘sovado como se fosse um pão’”* (Magno, entrevista, outubro, 2020). Depois dessa etapa de preparação do barro já se pode moldar a peça no torno e, após ser

moldada, espera-se a peça secar um ou dois dias, para, em seguida poder ir ao forno, em altíssima temperatura.

Após a queima, existe um outro processo chamado de defumação, o qual consiste em fazer uma pequena fogueira usando as folhas do cupuaçu ou da ameixeira. Deixa-se a peça em cima do fogo por algumas horas, absorvendo a fumaça das folhas. Isso faz as peças ganharem uma cor preta, característica dos refratários quilombolas da comunidade África. Fazer a defumação serve tanto para tingir quanto para impermeabilizar, por dentro e por fora, de modo a agregar maior valor de venda.

A experiência dos mais velhos na fabricação da cerâmica foi fundamental para a comunidade continuar a fazer os utensílios refratários, ou seja, aqueles que aguentam altas temperaturas. Os mais experientes, já tinham aprendido a técnica de misturar o barro às cinzas do caripé, um saber popular muito útil na fabricação desse tipo de peça. Apesar das técnicas aprendidas no curso ofertado pelo SEBRAE, muitos já detinham esses conhecimentos, que eram transmitidos aos mais jovens na hora de fabricar a cerâmica.

A cerâmica quilombola é um significativo aspecto cultural ligado à tradição de fazer a bebida emu e compõe a cultura material envolvendo a referida bebida, pois no passado, os jarros de barro eram utilizados para o armazenamento da bebida, conforme assevera Dona Catarina: *“antigamente a gente fazia a bebida e guardava no jarro de barro”* (Entrevista, setembro 2019).

Assim, embora o uso da cerâmica não seja mais tão frequente, ainda que os jarros de cerâmicas contribuam para manter o sabor da bebida, o uso das garrafas de vidro passou a ser mais utilizado em decorrência da facilidade de vedação e do armazenamento, além de ser o invólucro mais disponível na comunidade. Ademais, a possibilidade de reciclagem é outro fator importante da escolha deste material de conservação.

A fabricação da cerâmica impulsiona, portanto, a fabricação do emu, de modo que toda vez que se faz panelas em grande escala para levar para feiras e eventos, também se produz a bebida emu. Ao longo de todo o processo de feitura do emu, observou-se a presença de crianças e jovens, pois, o aprendizado por eles durante os momentos de socialização entre os caminhos, quintais e barracão, faz parte da educação. Entende-se que tais estratégias interferem na maneira como estes sujeitos aprendem sobre o universo simbólico quilombola.

Esses processos e práticas que autorizam pensá-los como parte estruturante da cultura não escolar das comunidades. São mecanismos difusores do universo simbólico e prático dos sujeitos, ferramentas formativas eficazes na constituição dos coletivos quilombolas. Essa pedagogia também possibilitou adentrar mais no contexto dessas práticas que, como foi

ênfatisado ao longo desta exposição, cumpriram função educativa ao permitirem compreender o significado de se beber o emu para as pessoas da comunidade, seja em contexto festivo ou de cura.

Todas essas práticas culturais descritas nestes capítulos evidenciam saberes postos em circulação por sujeitos que compartilham sabedorias ancestrais da tradição do emu. Tais saberes serão melhores explicitados no capítulo seguinte.

4. SABERES DA BEBIDA EMU: DINÂMICAS DE CIRCULAÇÃO DENTRO DO RITUAL

Qualquer forma de saber que não se enquadre na ordem eurocêntrica do conhecimento tem sido continuamente rejeitada, sob o argumento de não constituir ciência credível. A ciência não é, nesse sentido, um simples estudo apolítico da verdade, mas a reprodução das relações raciais de poder que dita o que deve ser considerado verdadeiro e em quem acreditar (KILOMBA, 2019, p. 53)

4.1 RITUAL COMO FENÔMENO PECULIAR

Este capítulo descreve os saberes emergentes nas sociabilidades presentes no ritual da bebida emu, partindo da compreensão de que as experiências ritualísticas são também experiências, as quais promovem um processo educativo.

Para compreender o papel desempenhado pelo ritual da bebida emu, como uma prática social que oportuniza situações de aprendizagens, subsidiarei a análise a por meio de sua descrição nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba.

Assim, me aproximo da ideia de que “a compreensão do que é um ritual não pode ser antecipada. Ela precisa ser etnográfica, isto é, apreendida pelo pesquisador em campo junto ao grupo que ele observa” (PEIRANO, 2003, p.10).

Durante o período de imersão no campo tive a oportunidade de presenciar alguns momentos de articulação para o feitio e consumo da bebida emu, em situações comuns do dia a dia, as quais foram decisivas para perceber as ações cotidianas, as quais envolviam o feitio da bebida, eram entendidas como rituais a serem mantidos do modo ensinado pelos mais velhos deveriam ser transmitidos às novas gerações.

Ao analisar o ritual envolto nas práticas de beber emu, busquei antes entender os atos componentes da ritualística, enquanto ações estabelecidas pela tradição a serem realizadas ao longo do tempo. Assim, o ritual é entendido como prática do cotidiano, possível também de acontecer em alguns momentos importantes da vida, por essa perspectiva:

Rituais podem ser vistos como tipos especiais de eventos, mais formalizados e estereotipados, mais estáveis e, portanto, mais suscetíveis à análise porque já recortados em termos nativos – eles possuem uma certa ordem que os estrutura, um sentido de acontecimento cujo propósito é coletivo, uma eficácia sui generis, e uma percepção de que são diferentes. Neste sentido, eventos em geral são, por princípio, mais vulneráveis ao acaso e ao imponderável, mas não desprovidos de estrutura e propósito, aspectos que ficam mais evidentes se o olhar do observador foi previamente treinado nos rituais. Os rituais tornam-se, assim, uma “escola”, um treino, de aprendizado analítico (PEIRANO, 2006, p. 10).

Deste modo, as experiências vivenciadas no ritual do feitio da bebida emu são importantes para a comunidade, pois são entendidas como oportunidade de compartilhar valores estruturantes das relações sociais e simbólicas do grupo. Todavia, em alguma medida, confronta-se com concepções consagradas sobre processo ritualístico, como aquela presente em Turner (1974), tais como liminaridade, drama social e performance.

O conceito de ritual presente na obra de Victor Turner (1974) fundamentou-se na observação dos rituais do povo africano Ndembo. Alinha-se a ideia de um mecanismo de recuperação do equilíbrio, ou seja, de um esforço para voltar à normalidade, extirpando o mal manifestado por meio de perturbações, infertilidades e doenças entre os membros da sociedade.

No quilombo, a performance ritualística ganha peculiaridades para promover a coesão social por meio da ancestralidade. Assim, pensar o ritual como ações promotoras do retorno ao equilíbrio social, tal como exposto pelo autor, é possível quando se volta a atenção para as atividades implementadas pelo Projeto Filho do Quilombo, enquanto fomento da cultura local e de fortalecimento da identidade quilombola.

Nesse contexto de efervescência cultural e com a retomada das atividades tradicionais como a capoeira, o carimbó, o feitio da bebida emu, passaram a ser realizadas nas programações culturais voltando-se para ensinamentos históricos, sobre valores morais, meio ambiente, sobre as divindades, bem como tinha o intuito de reafirmar posicionamento político-identitário, impulsionado pelas políticas afirmativas e pelo processo de titulação do território quilombola.

Todo esse movimento colocou em evidência o ritual da bebida emu, enquanto elo com as origens africanas. A busca em compreender a história de seus antepassados tornava-se um modo de reestabelecer um equilíbrio perdido nas relações interpessoais e de grupo, do mesmo modo que os buscavam o equilíbrio por meio do processo ritualístico.

O ritual abarca semânticas relacionadas ao reforçar dos laços de ancestralidade em conexão com a natureza, ou seja, as pessoas participantes de alguma atividade relacionada ao feitio da bebida emu buscam a conexão com a natureza ao redor e da qual fazem parte retomando a origem ancestral em homenagem aos antepassados. Por isso, explica Dona Catarina: o ritual *“é tudo que a gente faz em respeito à natureza e à memória dos antigos, dos nossos avós, bisavós e liga os daqui com antepassados de lá, da África”* (Entrevista, agosto, 2020).

Assim, tendo em vista esta maneira de entender o ritual, como uma construção etnográfica (PEIRANO, 2001), aproximo minha análise da compreensão de mundo desses homens e mulheres em busca de dar sentido aos eventos cotidianos, carregados de significados. Corroboro com Peirano ao afirmar que:

Ao adotar uma análise de rituais, não procuro os eventos extraordinários de uma sociedade, mas exatamente os corriqueiros, o mundo vivido em sua diversidade [...] o ritual, como fenômeno peculiar, específico, diferente, nos fornece o instrumental para acessar visões de mundo, cosmologias [...]. (PEIRANO, 2006, p. 10)

Nesse sentido, as atividades referentes ao ritual traduzem a cosmologia dos povos tradicionais da diáspora africana na Amazônia, sendo para eles o sentido da vida em comunidade, o qual agrega uma lógica voltada para a natureza e para o modo de vida em coletividade. Para Peirano (2001):

Focalizar rituais é tratar da ação social. Se esta ação se realiza no contexto de visões de mundo partilhadas, então a comunicação entre indivíduos deixa entrever classificações implícitas entre seres humanos, humanos e natureza, humanos e deuses (ou demônios) (PEIRANO, 2001 p. 9).

O ritual relaciona-se diretamente com ações que promovem o contato com as divindades que habitam a natureza, as matas, as águas, a terra, o barro, as folhas etc. Deste modo, mundos visíveis e invisíveis se tocam durante o processo ritualístico, abrangendo as relações entre seres vivos, humanos e não humanos, com espíritos e entidades. Também se ajusta à esfera social do quilombo, fomentando as sociabilidades entre os membros da comunidade, exercendo a coesão entre eles. A esse respeito, posiciona-se Peirano (2006):

O domínio dos rituais pertence à esfera da ação social que, em uma versão atualizada da proposta maussiana, provoca as perguntas clássicas da magia: “quem faz (magia)? Como faz? O que pensa que faz? Qual sua eficácia?” Seguir esta trilha significa recuperar a perspectiva de que ideias não são apenas pensadas; são as ações que suscitam a prova experimental das crenças e da cosmologia. Como atos de sociedade, os rituais revelam visões de mundo dominantes ou conflitantes de determinados grupos (PEIRANO, 2006 p. 10-11).

O ritual da bebida emu propicia troca de experiências, principalmente durante o processo do feitiço da bebida, pois enseja aspectos do passado, da formação cultural e territorial, da religiosidade, da história de vida dos ancestrais.

Observou-se que há também na ritualística da bebida emu um arranjo de ordem social, o qual busca estruturar o dia a dia das pessoas. Em geral, pauta-se no que é preciso aprender sobre o cotidiano do quilombo. Assim, saberes culturais são postos em circulação, caracterizando-se como saberes culturais, pois são “inscritos em uma ordem cultural (ALBUQUERQUE, 2016). Assim, os saberes culturais estão sendo compreendidos como

uma forma singular de inteligibilidade do real, fincada na cultura, com raízes na urdidura das relações com os outros, com a qual, determinados grupos reinventam criativamente o cotidiano, negociam, criam táticas de sobrevivência, transmitem seus saberes e perpetuam seus valores e tradições (ALBUQUERQUE, 2016, p. 240)

Desse modo, múltiplos saberes perpassam o ritual da bebida emu, a exemplo dos saberes relacionados ao meio ambiente, à manipulação das ervas, as propriedades medicinais, a consagração da bebida, à cura e a espiritualidade. Buscou-se captar o momento no qual esses saberes se manifestam, bem como descrever como cada um deles articula-se com a lógica que preside o modo de vida quilombola. A fim de sistematizar os tópicos seguinte, elaborei o quadro abaixo, com o detalhamento dos saberes.

Figura 19 – Quadro de Saberes suas Descrições.

Saberes	Descrição
Ritual	Extrair o sumo do açazeiro A sequência de mistura das ervas O local de enterrar a bebida A consagração
Ambientais	Reconhecer tipos de plantas e ervas Conhecimento sobre o solo Manejo sustentável Aproveitamento das plantas
Cura	Conhecer as propriedades curativas das plantas A sinergia das plantas Saber ser curadora Como curar
Espirituais	Saber cuidar do corpo e do espírito Saber identificar as doenças do espírito O saber cuidar e estar em prontidão

Fonte: Elaborado pela autora, 2021.

4.1.1 Saberes do ritual: “com os poderes do ar, sol e terra, eu te consagro”

Dona Catarina é a pessoa responsável, na comunidade África, em organizar e providenciar tudo que for preciso para a preparação do ritual. Em dia de feitiço da bebida, a primeira ação é ir em busca dos ingredientes básicos para o preparo. A atividade é algo corriqueiro, pois, em várias situações, ir até a mata colher plantas, ervas e raízes, para preparar variados tipos de remédio e chás, faz parte do universo cultural quilombola, uma vez que para cada tipo de problema se tem um tipo de remédio fornecido pela floresta.

Para fazer a bebida emu é preciso conhecer variados tipos de plantas, sendo estes um saber necessário às demandas do cotidiano e adquirido desde cedo, geralmente com as pessoas de casa, durante as tarefas rotineiras. Nesse sentido, “como saberes produzidos no cotidiano

social, os saberes culturais não estão, necessariamente, submetidos a processos de escolarização. (ALBUQUERQUE, 2016, p. 240)

Nas primeiras horas do dia, Dona Catarina, juntamente com o senhor Olgarino, saem para coletar as ervas pelos caminhos que levam até a mata mais densa. Durante alguns dias essa rotina se repete até juntar a quantidade exata para a quantidade de bebida que se deseja preparar, variando de acordo com a ocasião. Segundo Dona Catarina:

se alguém da comunidade pede pra fazer um pouco pra tratar de algum mal-estar, é um tanto de erva; mas se é pra algum festejo ou algum evento cultural que a gente vai receber visitantes, aí eu faço muito porque todo mundo quer tomar um gole e até levar. Então tem que providenciar mais ingredientes, coisa de uns cinco litros, de modo a não faltar (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

Assim, a quantidade de bebida a ser produzida se dá em função do objetivo do preparo, se para tratamento de saúde, por encomenda ou a pedido de alguém, ou para uso recreativo para oferecer para os convidados. Esse processo começa com a retirada do palmito do açazeiro para, no dia seguinte, ainda bem cedo, lavar com muito cuidado para depois extrair o sumo do palmito e na sequência a mistura das ervas:

Pra tirar o caldo do palmito a gente corta a copa do açazeiro, aí com pedaço de pau a gente bate, manualmente, bate, bate até fica mole. Aí a gente torce dentro de uma vasilha, espreme até sair o caldo do palmito [...] coloca as plantas, né, amassa as ervas tudinho dentro. Aí também tem a mamuscada que é ralada, a gente coloca um pouco de erva doce, de alfazema, um pouco de alecrim só um punhadinho, um pouquinho só pra dá o gosto. Aí tampa com uma tampa, bem, se for possível com a cortiça que fica bem fechado. Ai quando já tá todos os ingredientes, a gente vai cavar o buraco na terra, no quintal de casa. E coloca a garrafa lá, assim, embrulha no plástico e coloca lá dentro do buraco, deixa ela passar 90 dias lá. Quando ela já tá com os noventa dias, aí a gente vai lá, tira e coa novamente pra tirar toda a borra [...] e aí que a gente vai colocar o mel, o gengibre e o cravinho. Essa bebida não vai no fogo, só cozido de baixo da terra os 90 dias e já tá bom (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

Vale observar que a bebida não vai ao fogo pois, segundo Dona Catarina, o cozimento é feito pela própria terra, ou seja, ela acredita que o processo de fermentação é realizado por meio do calor que sai do chão. O ato de enterrar a bebida, além ser necessário para o processo de fermentação do sumo do açazeiro, é também a simbologia da conexão com o solo sagrado por onde os ancestrais passaram. O relato da nora de Dona Catarina, Claudia, aponta para esse entendimento:

Eu acho assim que quando ele é enterrado, fundido dentro da terra, é como se ele fosse buscando o que nós temos de energia da natureza, as raízes das árvores, a terra. Aqui, no quilombo, por ser uma região onde muito de nossos antepassados foram as pessoas escravizados, pode-se pensar que nesse território onde as pessoas passaram pelo que passaram, por sofrimentos, é como se ao enterrar emu se buscasse também

uma ligação com aquele tempo, e também quem bebe hoje emu, quem é mais sensível sente algo, uma presença, sabe? (Claudia, entrevista, setembro, 2019).

Afirmar que “*quem bebe hoje emu, é como se sentisse uma presença*”, descortina a possibilidade de associação da bebida com um portal entre mundos, entre pessoas vivas deste plano e os espíritos ancestrais, ou até mesmo reforça a ideia de natureza enquanto organismo vivo e interligado. Haja vista que as pessoas que compartilham da experiência de beber emu, percebem-se em comunhão com meio ambiente.

O ato de enterrar também marca a chegada de cada membro da comunidade, reforçando vínculos familiares ancestrais e com a natureza. Com frequência, as pessoas falam sobre o momento de seu nascimento acompanhado da expressão “sou quilombola de umbigo enterrado”, no sentido de afirmação de sua origem, não sendo admitido questionar sobre seu vínculo com o território: “*nós enterramos o umbigo das crianças que nascem na comunidade, assim faziam os antigos e isso nos liga ao nosso passado e a terra*” (Raimundo Magno, entrevista, setembro, 2019).

Os conhecimentos acionados na ritualística abrangem não somente o ato de enterrar, mas também implica em conhecer os processos históricos e simbólicos inerentes às comunidades de África e Laranjituba, configurando-se como conhecimentos necessários à reprodução da vida individual e coletiva, posto que “fazem parte dos processos de formação de identidades coletivas e são produtos da elaboração crítica que os homens têm de sua própria visão de mundo” (MARTINIC, 1994, p. 82).

Quando questionei sobre o lugar onde é enterrada a bebida, Dona Catarina disse: “*tem de saber onde enterrar. A terra tem de está boa, também não pode ser em qualquer lugar, nem sair furando o terreno todo, eu sempre enterro na mesma marcação, pois assim não perco quando for desenterrar*”. O buraco é feito no fundo do quintal de Dona Catarina próximo às árvores frutíferas maiores do terreno, pois nesse lugar a terra é mais úmida por conta das folhas que caem das árvores, formando um tapete protetor do solo rico em nutrientes, deixando-o mais adubado e mais saudável.

O momento de retirada da bebida de baixo da terra exige cautela e uma certa técnica em utilizar a enxada, pois corre-se o risco de imprimir força no movimento de escavar a ponto de acertar uma das garrafas e assim desperdiçar o líquido. Geralmente, é o senhor Olgarino ou um dos filhos do casal que desenterra as garrafas. No entanto, Dona Catarina, acompanhada de filhas e sua nora, também desempenham essa função, se caso, no momento, um deles não possa estar presente.

A ausência dos homens nesse dia, não chega ser nenhum problema, pois sabendo o local onde a bebida foi enterrada, as mulheres se ocupam da tarefa de desenterrar, pois todas elas sabem manusear muito bem a enxada. Ressalta-se que saber lidar com as ferramentas de uso na roça é um aprendizado que acontece muito cedo para os meninos e meninas quilombolas.

Após a retirada das garrafas, faz-se a limpeza dos recipientes com água e sabão para evitar qualquer contaminação. Em seguida, passam a filtrar o líquido para retirar todas as possíveis impurezas. Em um recipiente, preferencialmente em um alguidar, coloca-se um pano limpo a fim de coar a bebida e retirar os resquícios de folhas e talos. Depois de coada, a bebida é temperada com mel e ervas aromáticas como o cravinho (cravo-da-índia) e o gengibre.

Para o armazenamento da bebida utiliza-se garrafas de vidro, vedando-se a boca preferencialmente com rolhas de cortiça. O armazenamento deve ser feito em um local escuro, longe da luz, assim preserva-se melhor as propriedades medicinais. Consideram que quanto mais tempo ficar guardada, mais apurada ela ficará. No passado o processo de engarrafamento era mais complexo pois eram utilizados jarros e moringas de cerâmica. De acordo com Dona Catarina:

De primeiro os antigo que faziam a bebida, minha avó, armazenava era em vasilha de barro mesmo. A gente não tinha essas louças aqui, nem vasilha plástica, era mais difícil vedar os jarros, tinha de fazer uma amarração bem forte com tecidos e fios. Mas agora é mais na garrafa de vidro, agente guarda em na garrafa de vidro escuro, a gente agora recicla, às vezes a gente compra as bebidas e guarda as garrafas. O gosto fica melhor quando a gente guarda na vasilha de cerâmica, mas é ruim pra fechar bem direitinho se quiser guardar por muito tempo. Por isso a gente agora usa mais a garrafa de vidro porque dá pra fechar com rolha (Entrevista, agosto 2020).

Com isso, o engarrafamento da bebida que antes era feito somente nas moringas de barro, passou a ser feito em recipientes de vidro. Com o aumento do consumo de bebidas alcóolicas industrializadas na comunidade África, começou a juntar muitas garrafas e daí a necessidade de dar destinação adequada àquilo que seria lixo, passou, então, a ser reciclado. As garrafas de vidro são coletadas, lavadas, esterilizadas em água quente e secas ao sol. Depois desse processo já podem ser usadas com a finalidade de armazenar emu.

Embora não utilizando mais as moringas de barro para o engarrafamento, a bebida emu ainda mantém relação direta com a produção das peças de barro, pois há uma preferência pela cerâmica quando se prepara emu e quando é para servi-la nos festejos e durante as atividades culturais na qual se rememora a ritualística ancestral de consumo dessa bebida.

A consagração é o momento no qual são feitas as orações e os pedidos às entidades e espíritos dos ancestrais para abençoar a bebida, para que ela possa fortalecer e curar quem dela beber, sem se embriagar e sempre fazer o bem.

Assim, enquanto faz emu, Dona Catarina, eleva o pensamento e faz pedidos às entidades, pronuncia as palavras aprendidas com sua avó, direcionadas a Deus, à Nossa Senhora Aparecida ou aos orixás, pedindo saúde e prosperidade aos que beberem emu. Também são proferidas orações como o Pai nosso e Ave Maria. Dona Catarina afirma: *“o Pai nosso é uma oração poderosa e sempre gosto de fazer, nossa comunidade é católica, mas a gente também acredita nas entidades, porque Deus é um só”*.

A interlocutora demonstra que acredita em Deus e segue os preceitos cristãos, porém isso não a afasta de sua crença nas entidades (espíritos da floresta compreendidos como o espírito de alguém possuidor de grande sabedoria e que, ao morrer, passou a habitar uma planta, árvore ou até mesmo em animais) da natureza, pois a natureza é uma manifestação do divino. Em seu entendimento sobre Deus: *“Ele é o criador, criou tudo que existe, também criou as entidades da natureza”* (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

As orações proferidas por ela já são, em si, um momento de consagração. No entanto, quando realizam eventos culturais no quilombo, recriam a ritualística de consagração ancestral, tal qual os mais antigos da comunidade contavam, de acordo com o imaginário quilombola. Desta forma, o ritual de consagração é feito em dia de programação cultural na comunidade, lembrando o período no qual os negros escravizados se reuniam para consagrar a bebida e consumi-la.

Figura 20 – O ritual de consagração da bebida emu.



Fonte: Projeto Filhos do Quilombo, 2014.

Na foto, observa-se o ritual de consagração *“conforme foi contado pelos nossos ancestrais como era feito nos tempo dos escravos”* (Raimundo Magno, entrevista, julho, 2019). Os negros escravizados iam para o terreiro, faziam a roda, cantavam dançavam e faziam as rezas para os orixás. O ancião mais respeitado da comunidade era considerado a pessoa indicada para fazer as orações, abrir os trabalhos e autorizar a bebida ser servida aos participantes

A ritualística da bebida emu segue conforme a tradição, observando os seguintes passos: Faz-se um círculo de pessoas ao redor do centro onde se encontra as garrafas de emu. Passa-se o caxíxi¹⁷ com ervas e resinas sobre a bebida, os componentes da roda pedem aos poderes do universo sua consagração, sendo abençoado e purificado, a fim de que sua utilização seja instrumento de cura.

A “ave”, como é chamado o responsável pelo ritual, profere as seguintes palavras: *“Com os poderes do ar, sol e terra eu te consagro capaz de curar problemas físicos daquele que te beber”*. Ergue a bebida e conclui *“Com os poderes do alto e dos céus resplandecentes de luz eu te consagro, fonte de vida, saúde e juventude, com os poderes de baixo e do submundo eu te consagro, com os poderes da água eu te abençoo e purifico. Por fim, estás consagrado que assim seja e assim se faça”*.

Após isso um servente abre a garrafa e serve a primeira dose ao rei que, em seguida, libera para ser servido aos demais participantes. O grupo dança em círculo e depois solto, ao som do nagô ou ritmo próprio, como o batuque.

A figura de rei do quilombo é atribuída ao ancião respeitável da comunidade, aquele que serve de exemplo moral aos membros mais jovens. O senhor Albertino é quem representa

¹⁷ É um instrumento do tipo chocalho, de origem africana. É um pequeno cesto de palha trançado, em forma de campânula, pode ter vários tamanhos e ser simples, duplo ou triplo; a abertura é fechada por uma rodela de cabaça.

a figura do rei nos festejos culturais. Segundo afirmou em entrevista: “*eles me escolheram para representar o rei do quilombo e eu sou muito feliz por ter essa missão de abrir os trabalhos nos nossos eventos*” (Entrevista, setembro, 2019).

Os eventos culturais que envolvem a dança, a capoeira, o carimbó são sempre motivo para a comunidade se mobilizar para produzir emu, pois a bebida funciona como estimulante e dá ânimo para as atividades. Assim, é possível passar a noite toda cantando, tocando e dançando sem cansar, pois os membros do grupo, tanto de capoeira quanto de carimbó, tomavam a bebida como se fosse um energético, conforme relata o senhor Albertino:

Eu tomo emu na alegria da festa, a bebida é que nos anima, nos fortalece. A gente toma emu antes de começar os eventos, na hora da gente se apresentar dá um esquentazinho antes da dança, né? Eu que sou o rei dos quilombo, dou as ordens para abrir os trabalhos. É nesses eventos culturais que reconhecemos nosso valor, tendo coragem de nos identificar como quilombola. Eu me sinto muito grato de me identificar como quilombola, isso nos fortalece, isso significa muito, né? Em qualquer lugar que tivesse uma apresentação a gente vai e leva emu, o gosto é adocicado e esquentado, prepara a gente pra dançar o carimbó. Quando a gente tinha o mestre Jorge com suas músicas, já faz tempo isso, nos fizemos varias apresentações, tudo regado com bastante emu (Senhor Albertino, entrevista, setembro, 2019)

O consumo de emu também acontece por ocasião dos eventos realizados fora do quilombo. Nesses casos, não se trata de uso meramente recreativo, mas de reconhecimento das origens ancestrais e valorização dos saberes quilombolas. Dona Leocádia, presidente da associação dos quilombolas, aponta os eventos culturais como uma forma de disseminação das culturas quilombolas nas outras cidades da região e é meio de divulgação dos produtos: “*Os eventos geram renda para os associados, pois nos organizamos em cooperativas e vendemos para fora. As pessoas passam a conhecer nossa cultura e valorizar ainda mais os produtos feitos aqui*” (Dona Leocádia, entrevista, março, 2020).

Emu é uma bebida tradicional de origem africana, fermentada sob o solo, ou seja, dentro da terra passa pelo processo de transformar o sumo do palmito em composto alcoólico a partir de micro-organismos tais como fungos e bactérias, juntamente com outros ingredientes como plantas e ervas, com propriedades medicinais poderosas, fazendo da bebida um remédio natural, indicado para tratamento de algumas enfermidades.

O feitiço da bebida emu mobiliza saberes botânicos a respeito do princípio ativo das substâncias, as quais constituem o efeito terapêutico das plantas adicionadas à composição da bebida. As sabedorias envolvendo o conhecimento das plantas, do uso do solo, manejo sustentável e modos de aproveitamento das ervas são entendidas como saberes ambientais.

4.1.2. Saberes ambientais: entrecruzando mundo natural e mundo mítico

Os saberes de composição sobre o modo de vida quilombola são entendidos como um saber popular necessário à manutenção da vida em comunidade, ou seja, “um acervo de conhecimento que entre setores populares garantem a reprodução e a produção do mundo social a qual pertence (MARTINIC, 1994, p. 83). Desse modo, os saberes ambientais, relativos aos modos de plantar, de como e quando colher, quais ervas usar para cada situação ou necessidade, são indispensáveis para a produção e reprodução das relações sociais e sociabilidades do feitio da bebida emu.

Para a produção do emu precisa-se coletar as ervas necessárias à sua composição. Algumas ervas são colhidas por várias pessoas durante os trajetos percorridos em seus itinerários diários, pelos caminhos rumo ao retiro (roça).

Outras plantas estão em locais mais distantes na mata e cabe ao senhor Olgarino a incumbência de ir buscá-las, pois é necessário saber diferenciar as plantas, diante da variedade, principalmente porque algumas espécies são muito parecidas e podem ser facilmente confundidas. Como explica Dona Catarina:

As plantas que nós temos aqui são muitos tipos variados, então tem de saber diferenciar cada uma delas, porque se não conhecer a planta e colocar outra que seja parecida na bebida, ou no chá, em vez de fazer bem pode até fazer mal. Então toda vez que Olgarino vai pra mata buscar algumas plantas, como é o caso da verônica, sempre vai mais uns com ele que vai logo vendo e aprendendo (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

Observa-se a variedade de plantas e ervas cujo uso pode ser diferente, bem como ter outra finalidade. Apesar das semelhanças do aspecto físico e das folhagens, é preciso conhecer corretamente cada uma delas e suas especificidades, como é o caso do boldo, que apresenta várias espécies conhecidas, mas nem todas têm propriedades medicinais. Conforme explicou dona Catarina: “*Tem boldo de tudo quanto é tipo, mas nem todos serve pra fazer remédio pra tomar; boldo-brasileiro, boldo do Chile, boldo baiano, o que a gente chama de hortelã-pimenta, esses são os que servem pra fazer chá*”. (Entrevista, agosto, 2020).

Assim, aprender a diferenciar as plantas, tanto as cultivadas nos quintais quanto as de cultivo espontâneo, dentro da mata, é um aprendizado básico e exige atenção para o formato das folhas, coloração, tamanho etc.

Figura 19 – Criança quilombola reconhecendo as plantas.



Fonte: Trabalho de campo, março, 2020.

Na imagem acima, observa-se um registro do dia em que Vitor, neto de Dona Catarina, foi designado a me acompanhar no caminho do quintal ao igarapé e ilustra o momento no qual ele foi mostrando as plantas e dizendo o nome de cada uma delas, deixando evidente que o processo de conhecer se consolida à medida que as crianças crescem.

O aprendizado para os menores neste caminho é muito semelhante ao próprio aprendizado de caminhar sozinho. Os primeiros passos, geralmente, são de muito medo, e depois de algumas experiências, passa a fazer sentido e o saber começa a ser assimilado. Posteriormente, as crianças começam a fazer o itinerário em busca das plantas com naturalidade e passam a compartilhar suas experiências com as outras.

Durante a coleta das ervas e na hora de escolher a árvore de açazeiro para retirar o sumo, é necessário conhecer bem sobre as plantas da região. A experiência, nesse caso, torna-se imprescindível para a realização da tarefa. Porém, não se trata apenas de um processo de explorar e obter informações sobre o mundo da natureza, mas, em sentido amplo, da percepção sensorial sobre ela, tamanho, cor, cheiro, sabor, variação, padrão, etc. Assim, “o saber de experiência é que é necessário separá-lo de saber coisas, tal como se sabe quando se tem informação sobre as coisas” (BONDÍA, 2012, p. 19).

A coleta das plantas pode ser feita por qualquer membro da comunidade possuidor de conhecimento o suficiente sobre elas. Porém, Dona Catarina, prefere ela mesma ser responsável por selecionar a árvore, cortar o tronco e macerar para obter o sumo base da bebida. De acordo com Dona Catarina “*tem que saber direitinho que árvore se pode cortar agora, nem todo*

mundo sabe direito, principalmente os mais moços que não aprenderam porque ainda não tem muita experiência” (Entrevista, agosto, 2020).

O açaizeiro é planta fundamental para os quilombolas, pois constitui a base alimentar das famílias e é a árvore que fornece vitaminas necessárias para o corpo se manter forte e com vigor para a lida diária. Para se fazer emu é extraído o sumo a partir do palmito dessa árvore. Nesse sentido, há uma preocupação constante com o manejo sustentável do açaizeiro.

Nas comunidades, existem muitos pés dessa palmeira próximo às casas, nos quintais que se estendem pela floresta. Seu Olgarino explica que a floresta é importante para o cultivo do açaí pois, *“o açaizeiro é cultivado no meio de outras árvores folhosas, porque senão ele não se reproduz, porque as outras espécies de árvore ajudam o solo a ficar forte pro açaizeiro também ficar forte”* (Olgarino, entrevista, agosto. 2020). Esse é um saber desenvolvido na prática e na observação, e implica um *“conhecimento aprofundado da natureza e de seus ciclos que se reflete na elaboração de estratégias de uso e de manejo dos recursos naturais. Esse conhecimento é transferido de geração em geração por via oral”* (DIEGUES, 2000, p. 87). Assim, no que diz respeito ao manejo dos recursos naturais do território observa-se que:

Os sistemas de manejo dos recursos naturais marcados pelo respeito aos ciclos naturais, à sua exploração dentro da capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas. Esses sistemas tradicionais de manejo não são somente formas de exploração econômica dos recursos naturais mas revelam a existência de um complexo de conhecimentos adquiridos pela tradição herdada dos mais velhos, de mitos e símbolos que levam à manutenção e ao uso sustentado dos ecossistemas naturais (DIEGUES, 2000, p. 85).

Seu Olgarino, demonstra ser conhecedor de muitas outras espécies nativas da região e da importância da biodiversidade para a manutenção e cultivo do açaí. O açaizeiro é importante, pois fornece tanto o alimento diário, quanto o sumo base para o feitiço da bebida emu. Seu fruto é muito valorizado, porém, para o feitiço da bebida emu a parte a ser utilizada não é o palmito, por isso o período de entressafra que vai de janeiro a junho, não interfere no feitiço da bebida.

Há, no entanto, uma regra ou uma interdição de ordem social no que se refere ao feitiço da bebida emu relacionada à morte pois, quando alguma família das comunidades perde um ente querido, respeita-se um período de luto e, assim, não é permitido entrar na mata em busca da árvore de açaí, tampouco retirar o fruto. Conforme relatou Dona Catarina, por ocasião do falecimento de seu filho Oda:

Quando um dos nossos parentes morre, pode ser próximo, tipo esse meu filho que era pessoa de casa, ou até mesmo pessoa distante, de outra comunidade aqui da redondeza, a gente não pode entrar na mata pra retirar o açaí pra nós tomar. Porque se alguém da comunidade vai na mata, pegar o açaí, não respeita o luto da pessoa,

então esse ano nos toma o açaí, mas no outro não, não tem nada, a gente fica sem açaí (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

A interdição se refere ao açaí que está na mata, deixando evidenciar uma relação de reverência e respeito às entidades da floresta que se manifestam por ocasião do passamento de um ser vivo para o plano dos espíritos. Acredita-se que, em algumas plantas e árvores, os espíritos e entidades fazem suas moradas. É comum escutar por lá que: *“no pé do tauari mora o mapinguary”*. Desse modo, a natureza molda o imaginário do lugar e determina as condições e o tempo de plantar, colher ou realizar as atividades extrativistas, pois o sistema de representações simbólicas no qual o cotidiano se reveste impulsiona as relações com o meio ambiente. Com isso, pode-se destacar que:

É importante analisar o sistema de representações, símbolos e mitos que essas populações tradicionais constroem, pois é com base nele que agem sobre o meio. E com base também nessas representações e no conhecimento empírico acumulado que desenvolvem seus sistemas tradicionais de manejo (DIEGUES, 2000, p. 85).

Assim, a natureza mítica influencia o mundo vivido. Apesar dessa compreensão, os princípios cosmogônicos juntamente com os ciclos da floresta prevalecem nas relações entre os seres vivos que integram o ecossistema, servindo de bússola para as práticas ambientais essenciais para a manutenção da biodiversidade dentro do território quilombola.

Os saberes ambientais também se desdobram nas técnicas de uso apropriado das ervas para seu melhor aproveitamento. Assim, é necessário saber como usar e quais partes das plantas são mais apropriadas, pois a depender da técnica aplicada, as propriedades medicinais são mais bem aproveitadas, ou não. Então, conhecer o processo de desidratação das folhas é imprescindível para potencializar o efeito medicinal, pois quando as folhas são desidratadas concentram as substâncias terapêuticas: *“um punhado de erva seca tem mais a qualidade do remédio porque já perdeu toda a água, então ficou concentrado as propriedades da planta”* (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020). Sobre como fazer chá conservando as propriedades das plantas, ela explica:

Para fazer chá com as partes miudinhas, mais delicada da planta, a gente deixa a água ferver primeiro depois é que mistura as ervas. Não pode ferver tudo junto, não, daí é só abafar e esperar uns minutinhos, coar e beber ainda morno. Assim faz o efeito melhor porque preserva o óleo que sai das folhas com o calor, então quando a bebida ainda está tipo quase quente dá mais resultado (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

O preparo da bebida, tal qual descrito por Dona Catarina, é muito conhecido, pois trata-se da técnica de infusão, na qual se consegue extrair óleos essenciais das plantas de forma artesanal. Porém, o interessante aqui é perceber que Dona Catarina sabe as medidas e quantidades exatas, um saber que ela aprendeu observando as mulheres mais velhas. Ela também distingue com destreza as plantas que podem ferver das que não podem, *“ervas secas, raízes e sementes podem ser fervidas, mas ervas frescas e as partes que são flores, não. Também o mel não ferve, só pode usar para temperar depois”* (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

Sobre os procedimentos de preparado das bebidas, garrafadas e chás, Dona Catarina afirma que o mais importante é ter cuidado no preparo, principalmente emu, pois se não conhecer bem sobre as plantas, pode trazer complicações para a saúde ou até matar. Dona Catarina ainda explicou outro modo de preparar os remédios, a decocção, que é o processo no qual as plantas são fervidas junto com a água.

Quando a gente vai fazer chá de alguma casca de tronco, ou das raízes aí tem de ferver tudo junto com a água. Ferve tudo junto de uma só vez, quando a planta é fervida juntamente com a água porque é a parte dura da planta, né? Geralmente é a parte amargosa, mas é muito bom para o estômago. Então, se for fazer remédio que seja pro estômago ou pra inflamação, tem de ferver bem, e pode esperar esfriar totalmente ou até guardar pra tomar depois, aos poucos (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020).

De acordo com o relato de Dona Catarina, observa-se que ela detém um vasto conhecimento sobre a flora e sua manipulação. Embora tenha concluído apenas o ensino médio e não possua nenhuma formação específica em botânica, ela articula um saber construído na experiência acumulada ao longo da vida ao selecionar e preparar as ervas para o preparo da bebida emu, bem como chás, infusões e banhos. Segundo ela: *“Quando é pra fazer chá, prefiro usar a erva seca, então a gente colhe no quintal ou na beira do caminho”*.

As comunidades de África e Laranjituba não possuem postos médicos, nem nas comunidades próximas é possível encontrar esse tipo de atendimento. Para isso, é necessário se deslocar para o centro da cidade de Moju ou para cidades mais próximas, como Barcarena ou Abaetetuba. Por esse motivo, quando alguém fica doente, é comum, em primeiro, momento buscar tratamento com os remédios tradicionais da floresta.

Muitas pessoas procuram Dona Catarina quando estão com algum problema de saúde, pois ela é uma referência no preparo dessas medicinas oferecidas pela floresta. O saber aplicado para tratar as doenças, vai além do reconhecimento das ervas medicinais, seus princípios ativos, o potencial curativo e como melhor aproveitá-las. Implica também saber reconhecer e tratar as

perturbações do corpo, ou seja, envolve toda terapêutica acerca das plantas e sobre as doenças conformando um repertório de conhecimento qualificado como um saber medicinal.

4.1.3. Saberes de cura: “todo mundo cuida da doença e não da saúde”

A preservação da saúde em comunidades quilombolas está diretamente ligada a existências dos curadores no interior desses grupos, pessoas que dedicam a vida à tarefa de cuidar e dominam o saber acerca do uso das plantas medicinais. Através das práticas de pajelanças e do conhecimento aprofundado sobre as diversas doenças, os curadores são capazes de guiar suas terapêuticas por meio do conhecimento adquirido e seu conhecimento sobre as plantas e ervas.

O antropólogo e pesquisador francês Pierre Verger, produziu pesquisa minuciosa sobre plantas e usos medicinais e litúrgicas na cultura iorubá. O livro *Ewé, o uso das plantas na sociedade iorubá* (1995) é um rico manual com receitas e ritualísticas de uso medicinal das folhas, cascas, sementes, frutos, flores e raízes para as mais diversas finalidades, abarcando em sua narrativa o saber medicinal dos povos africanos.

O saber medicinal aplicado no tratamento das pessoas nas comunidades África e Laranjituba, consiste em administrar os remédios feitos a partir dos insumos da floresta no tratamento de males do corpo e da mente, com a finalidade de curar, tratar ou prevenir doenças. Para tanto, é necessário conhecer as propriedades medicinais das plantas, o uso correto para cada problema, bem como entender a posologia, ou seja, saber a indicação da dose adequada do medicamento, os horários e período de duração do tratamento.

As plantas também têm o poder de absorver a energia, a exemplo da arruda, um dos ingredientes no preparo de emu. Contudo, é preciso saber como tirá-la pois, dependendo de quem colhe ou de como colhe, pode até secar o pé pela raiz. Por isso, toda vez que alguém for tirar um ramo de erva, a orientação é de que se peça licença para colher suas folhas e galhos.

Na prática terapêutica de Dona Catarina, são usadas as combinações de variados tipos de plantas, de acordo com o objetivo que se quer atingir. Levando em consideração a virtude das plantas, é necessário conhecer aquelas usadas e as não permitidas na mistura, uma vez que “a uma certa folha podem ser atribuídas virtudes diferentes segundo sua associação com um ou outro conjunto de folhas, pois elas entram na composição de diferentes preparações medicinais” (VERGER, 1995, p. 25).

Nesse caso, destaca-se um aspecto fundamental da ação sinérgica das plantas, em combinação com outras (VERGER, 1995). A mistura de várias ervas com propriedades anti-inflamatórias e cicatrizantes é um saber inerente ao saber medicinal quilombola e constitui-se como prática recorrente para potencializar os resultados, por exemplo, “quando faço remédios para inflamação no útero, eu uso mais de uma erva que serve para tratar esse problema como a verônica, a sucuuba e o barbatimão” (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2021). As receitas são elaboradas a partir do valor medicinal de cada planta, ao que observa Verger:

‘
Suas virtudes e valor medicinal não são fáceis de descobrir, uma vez que raramente uma receita faz uso de apenas uma planta. Em geral, cada prescrição comporta de três a seis plantas diferentes. Uma só planta talvez possa ser comparada à letra de uma palavra: sozinha não tem significação, associada a outras contribui para o significado da palavra (VERGER, 1995, p. 23).

Verger comparar as plantas adicionadas na composição dos remédios tradicionais com letras que compõem uma palavra, desse modo realça a importância de cada elemento na composição do todo, a fim de obter o resultado esperado. Assim, funcionam as combinações das diferentes plantas medicinais da composição da bebida emu.

A terapêutica realiza-se porque cada item inserido na composição da bebida emu age em conjunto para restabelecer o equilíbrio do corpo. Porém, é preciso ter consciência sobre o que se está fazendo ao misturar as ervas, pois uma pode alterar ou anular a função da outra, ou perder o potencial curativo de ambas.

A sinergia gerada ao combinar as ervas de acordo com suas propriedades medicinais é a base da ação terapêutica da bebida emu. Ao selecionar as plantas, Dona Catarina demonstra ser esta uma ação consciente, indicando a sabedoria herdada dos ancestrais que guia sua conduta sobre plantas a serem usadas em trabalhos medicinais e litúrgicos.

Vale ressaltar que a bebida emu é utilizada para tratamento de diversos problemas de saúde, tais como: dores estomacais, inflamações, anemias, fraquezas, impotência sexual, entre outros. Para tanto, as ervas são misturadas, imersas em água filtrada e maceradas. Nesse caso, elas não vão ao fogo, porque para o preparo utiliza-se ervas frescas, muito embora seja possível usar algumas ervas secas na falta de algum ingrediente colhido no dia.

Também fazem parte da receita da bebida emu, raízes (gengibre) e cascas de verônica (também chamada de pau da verônica), as quais podem ser armazenadas por dias sem perder suas propriedades e são usados no intuito de, por meio dos seus princípios ativos, reestabelecer a saúde ou até mesmo mantê-la. Outros ingredientes são usados mais para dar sabor e cheiro,

como por exemplo, o mel e o cravinho. Contudo, suas propriedades curativas também agregam valores medicinais à bebida emu, trazendo benefício à saúde de quem consome.

Os saberes acerca das plantas medicinais implicam não somente em como usar, adequadamente as ervas, mas também em conhecer suas propriedades medicinais e indicações, porque só serão eficazes de acordo com a dosagem e forma correta indicada para uso. Por isso, a pessoa a prescrever o tratamento deve possuir amplo conhecimento sobre doenças e as plantas e terapêuticas.

Em uma de nossas conversas, Dona Catarina falou sobre como ela compreende o cuidado em relação às doenças que afetam o corpo e alma: “todo mundo cuida da doença, mas não cuida da saúde”. Nessa reflexão, demonstrou ter consciência acerca do tratamento preventivo, de modo a não permitir a instalação da doença sobre o corpo, evitando, assim, o sofrimento imposto por tratamentos, por vezes invasivos e dolorosos.

Quando alguém da comunidade busca tratamento com Dona Catarina, ela se preocupa em saber detalhadamente sobre os sintomas e queixas, se sentem dor e desde quanto tempo vem sentindo o desconforto. Ao indagar sobre hábitos alimentares, doenças pré-existentes e já diagnosticadas em alguns parentes, busca elaborar um histórico da pessoa, tal como os prontuários feitos pelos médicos nas unidades de saúde. O procedimento é importante porque visa conhecer o tipo de doença para melhor atender as necessidades do doente.

Se alguém se queixa de dores provenientes de alguma infecção pélvica, principalmente as relacionadas ao útero, o consumo de emu é indicado em pequenas doses diárias, sempre pela manhã, conforme o relato:

Geralmente as mulheres buscam o tratamento com emu para problemas de útero, inflamação, para regular o fluxo menstrual ou para problemas em engravidar. Ai, eu mando elas beberem de manhã, em jejum, porque o corpo de manhã cedo está pronto para receber a bebida e agir rapidamente. O tratamento dura em torno de trinta dias, é só beber direitinho que em um mês se vê logo a melhora (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2020)

As mulheres demonstram ter mais preocupação com a saúde que os homens, por isso são elas que mais buscam o tratamento com emu para manter o corpo saudável, ou até mesmo preparar o corpo para a gravidez. Gerar filhos saudáveis e ter um parto tranquilo é uma preocupação constante, uma vez que ainda há casos de mulheres tendo seus filhos na própria residência com o auxílio de parteiras locais. Dona Catarina, em seu trabalho na pastoral da criança, é responsável também por fazer o acompanhamento da gestação, pesar, medir, verificar as condições de saúde da mãe e encaminhá-las para fazer o pré-natal.

A bebida emu não é indicada para ser consumida durante a gestação por ser alcóolica. Porém, Claudia, nora de Dona Catarina, contou que bebeu emu, um pouco antes de saber que estava grávida de seu segundo filho. Era uma gravidez de risco pois já passava dos 42 anos de idade e soube que o filho apresentaria problemas de saúde graves durante os exames do pré-natal. Conforme narrou:

Pela minha idade não esperava mais engravidar e estava bebendo emu normalmente, porque sempre gostei de tomar para me dá energia, pra trabalhar. Mas quando percebi que estava grávida, parei de tomar e como trabalhava de técnica de enfermagem, no hospital em Belém, fiz os exames e o médico me disse que o bebê apresentaria síndrome de dawn e disse também que esta síndrome afetaria o coração do bebê. Foi um choque, mas quando o bebê nasceu, não tinha nenhum problema no coração. Hoje ele se desenvolve bem, junto com as outras crianças. Ele tem saúde e eu sempre acreditei que foi a bebida emu que preparou meu organismo e ajudou meu filho a se desenvolver dentro do meu útero de modo a não ter nenhuma complicação no coração. Eu sei que não tem nenhuma comprovação científica, mas eu acredito que foi o poder da bebida emu (Claudia, entrevista, março, 2019).

Os fatos relatados por Claudia ilustram o quanto os efeitos da bebida emu, abarcam a crença de que seu uso pode significar uma medida eficiente na prevenção de doenças. Não é possível afirmar que tenha sido essa a razão de outras doenças não terem se manifestado, como a própria interlocutora fez questão de destacar, mas a crença é um elemento importante para compreender os simbolismos inscritos no ato de beber emu.

No que diz respeito ao consumo de emu pelos homens, este geralmente se relaciona com vigor físico para o trabalho e ao apetite sexual. Embora façam uso da bebida para tratamento específico de algum mal-estar, normalmente é o uso recreativo e litúrgico predominante para eles. Entretanto, às vezes, o uso recreativo é visto por algumas pessoas das comunidades como vício ou uma propensão ao uso de drogas lícitas e ilícitas:

Algumas pessoas aqui das comunidades que são da igreja evangélica costumam dizer que não podem beber emu, porque se assemelha com outros tipos de drogas, como a cerveja, a cachaça ou até mesmo com a própria maconha que altera o juízo da gente. Mas não é assim, no caso do emu, por mais que a pessoa exagere e venha a ficar embriagada, não sofre aqueles danos de quando uma pessoa que bebe outras bebidas e fica porre, fica tonta, cai, se machuca, ne? Com emu não, é como se você tivesse protegido, por mais que você tiver perdido a consciência. É como se ela [a bebida] te protegesse (Claudia, entrevista, março, 2019).

O ato de beber emu no cotidiano é comumente aceito em função de seu sabor agradável e sua potencialidade de preparar o corpo para o trabalho. Muitas pessoas têm o hábito de beber e sair para trabalhar, pois “*pra eles, é energia vital, que vem da natureza e eles tomam, passam o dia todinho trabalhando. Pra algumas pessoas é trabalho pesado, mas pra quem toma emu é um trabalho prazeroso*” (Claudia, entrevista, março, 2019). Nesse caso, para produzir o efeito

esperado, a dose recomendada é uma medida de um copo ou mais ou menos 200 ml, não podendo ultrapassar essa quantidade, se não o efeito pode ser a embriaguez.

A bebida dá a força necessária ao desempenho do serviço, seja na roça, ou dentro da mata tirando o açai, ou na retirada de madeira para a construção de casas. Esse tipo de trabalho costuma ser realizado coletivamente e sempre que possível, desde que haja emu suficiente para todos. É estimulado o consumo da bebida pois, além de revigorar as forças, também fortalece o companheirismo, a coesão e as ações em grupo.

Caso os homens queiram melhorar seu desempenho sexual, a recomendação é a mesma quantidade e, dependendo da situação, pode variar para duas doses, antes de se deitar. Dona Catarina explica que alguns ingredientes que ela coloca na bebida tem as propriedades de fazer circular melhor o sangue o que melhora a potência sexual, pois estimula os vasos sanguíneos, fornecendo mais energia e vitalidade. Por esse motivo, não é indicado para quem sofre de insônia.

O tratamento com a bebida também é indicado para as perturbações espirituais, ou seja, problemas cujas origens mais profundas estão alojadas na alma ou no espírito, mas que se manifestam no corpo físico. Nesses casos, as rezas e as benzeduras, aliam-se aos saberes medicinais em prol do tratamento holístico.

4.1.4. Saberes espirituais: espiritualidades, cura e cuidado

A espiritualidade sempre esteve presente nos rituais de cura no quilombo, ao passo que designa uma relação de cuidado entre corpo e espírito, fazendo emergir a urgência das espiritualidades não cristãs para dar conta dessa relação complexa onde se combinam o material e o utilitário com o imaterial e o espiritual. (SANTOS, 2021).

Assim, os saberes espirituais, não se desvinculam dos saberes de cura, caracterizando-se como a outra face de uma mesma moeda, e podem ser assim entendidos a partir da compreensão de que “A espiritualidade é sempre a experiência de um encontro especial, não trivial, particularmente intenso da pessoa humana, isolada ou em comunidade, com o que a transcende”. (SANTOS, 2021), intrinsecamente ligada à experiência do cuidado.

O desenvolvimento da espiritualidade dos povos tradicionais se desenvolve de forma horizontal, ou seja, não se sobrepõe as outras manifestações de religiosidade, nem prescinde do caráter divino das entidades/espíritos da natureza, pois as compreende dentro de uma unidade orgânica. Santos (2020) ao apontar a urgência das espiritualidades não cristãs, aborda a questão

já pensada, desde o século XVII pelo filósofo Bento Espinosa, sobre a forma de espiritualidade horizontal. Nesse sentido,

A espiritualidade de matriz asiática (budista, taoísta, xintoísta), africana e indígena americana, australiana ou neozelandesa, é predominantemente horizontal. Ainda que de modos muito diferentes, expressa-se, em geral, na ideia da unidade do ser, da totalidade da existência humana e não humana, de que emana uma energia vital que permeia e vive em tudo, nos seres humanos, nos animais, nas plantas, nos minerais, nos objetos, nos acontecimentos tanto intencionais como fortuitos ou acidentais. Esta unidade ontológica convoca duas ideias fundamentais: a relação íntima de tudo com tudo porque só há uma essência; a solidariedade orgânica entre todos os seres vivos que decorre da essencial complementaridade entre eles (SANTOS, 2021).

Deste modo, abriga-se a ideia da espiritualidade horizontal, na qual assentam-se as práticas religiosas e de pajelança dentro do quilombo e, conseqüentemente de cura e cuidado do corpo e da alma, sobe a perspectiva de que a curadora detém saberes espirituais.

Os saberes espirituais, se mantêm atrelados aos saberes de cura, uma vez integrados ao cuidado do corpo físico, mas também das questões espirituais que perturbam a mente tais como as doenças mentais, os transtornos de humor como a depressão causando prejuízo a qualidade de vida dos sujeitos.

Desde as primeiras conversas com os moradores de África, foi possível traçar linhas convergentes entre a bebida emu e os saberes de espirituais inerentes ao ritual. Dona Catarina, na condição de guardiã de uma tradição que implica processos de cura, ao fazer a bebida profere orações pedindo às divindades que tornem a bebida um remédio para quem dela beber. Sua identidade não se descola da imagem de curadora, embora ela própria não se veja como tal, conforme narrou:

Quem era pajé era minha avó, a vó Páscoa, ela que sabia as rezas, sabia benzer, tratar de tudo quanto era doença. Ela era bastante conhecida, todo mundo buscava por ela. Ela deixou os ensinamentos dela pra gente, mas ela não deixou o dom. Ela queria deixar para o Magno, esse meu filho, quando ela tava quase pra morrer ela chamou ele e pediu pra puxar o dedinho mindinho dele, porque era assim que passava o dom, mas ele não quis, ficou com medo. Eu cresci com ela, ela que me criou, então eu sei muita coisa, mas eu não sou pajé, não (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2021).

Por ser muito católica, Dona Catarina, disse não se reconhecer exatamente como pessoa afeita com as práticas de pajelança ou em possuir qualquer dom de cura, pois ela compreende como dom aquele desenvolvido por quem exerce a função pajé. Para Maués “mesmo que a pajelança não possa ser considerada, por católicos estranhos ao seu culto, como parte do

catolicismo, a sua participação nas crenças e práticas do catolicismo popular, entre as populações rurais ou de origem rural amazônicas, é muito forte” (MAUÉS, 2020, p.54).

As práticas de cura, desenvolvidas em território quilombola, são atravessadas por visões de mundo diferentes decorrentes do processo de formação religiosa de África e Laranjituba. As duas comunidades são católicas, porém em Laranjituba, a congregação evangélica instalou-se e, com isso, grande parte dos moradores das comunidades passaram a se autodenominar evangélicos.

Nesse contexto, insere-se o catolicismo popular, sendo este uma prática em confluência com a pajelança cabocla, a crença nas entidades e espíritos da floresta e as cerimônias de tradição africana ritualizadas. A pajelança refere-se a um conjunto de práticas e rituais e de representações da natureza e do corpo, típica das populações amazônicas, aplicada principalmente pelos pajés na cura das doenças e aflições. (LAVELEYE, 2008, p. 113). A concepção de cura assenta-se na prática da pajelança e mesmo que Dona Catarina não desempenhe a função de pajé dentro na comunidade, ela se ocupa da função de curadora. Raimundo Magno, seu filho, contou certa vez sobre uma experiência de cura presenciada por ele quando mais jovem:

Um tempo atrás, um camarada lá da outra comunidade, ficou doente e a família levou ele pra cidade e lá ele foi desenganado pelos médicos. Até que ele buscou ajuda aqui com a mamãe. Ele ficou internado aqui, em nossa casa. A mamãe cuidou dele, tratou com os remédios tradicionais daqui, fez a bebida, deu pra ele e assim se curou. Ele só veio morrer muitos anos depois e de outra coisa que não era doença que a mamãe havia tratado (Raimundo Magno, entrevista, junho, 2019).

A narrativa foi uma das primeiras coisas que escutei quando comecei a pesquisa e achei intrigante o fato dele usar o termo “*ficou internado aqui em casa*”, pois demonstra a compreensão do saber de cura enquanto processo que exige do curador vigília, cuidado que se estende em observar a evolução do adoentado e da doença.

A partir das conversas com esse interlocutor é possível compreender que a maneira como Dona Catarina realiza os trabalhos de cura está profundamente permeada no ritual de preparação do emu. Foi possível identificar, contudo, que o saber espiritual do qual emana a cura, desenvolvido por ela, agrega suas crenças religiosas em consonância com a visão de mundo afrodiaspórico, caracterizando assim uma pajelança cabocla em interseção com o catolicismo (MAUÉS, 2002)

Dona Catarina, não faz uso de objetos ritualísticos especiais, é a bebida que contém em si o dom de curar. Segundo ela, “*só é preciso ter emu para que o doente possa beber; eu faço*

as reza para as divindades e peço a cura”. Dona Catarina enfatiza que é preciso estar preparada para o trabalho porque as entidades acompanham os curadores e assim é imprescindível cuidar-se. Tomar banho com ervas que ajudam a dissipar energias ruins, vestir uma roupa limpa, é indicado também fazer uma alimentação mais leve no dia em que for se ocupar do tratamento de alguém. Essas orientações servem tanto para o doente como para a pessoa que vai acompanhar o tratamento.

É preciso observar que as pessoas a buscar tratamento com emu, geralmente já se encontram doentes e, portanto, também já apresentam uma fraqueza no espírito, um abatimento. Porque, embora a doença se aloje nos órgãos do corpo, ou melhor no corpo físico, ela também se abriga no espírito, causando desânimo, apatia e depressão. Assim, a bebida é indicada para a cura tanto do corpo quanto do espírito, mas nem todo mundo pode se submeter ao tratamento, porque tem de ser acompanhado, ver a evolução, principalmente porque, em alguns casos pode haver alguma reação de cunho espiritual. Essa preocupação, está sempre presente nos rituais de consagração realizado quando há pessoas de fora das comunidades. Assim, mesmo quando o propósito é curar, sempre se realiza primeiramente um teste, conforme explicitou Claudia:

Nos fizemos aqui o emu e foi dado uma dose pra umas sete pessoas mais ou menos. A gente tem o cuidado de dar pra quem se garante. Mas a maioria quer beber porque ele tem um sabor adocicado. Mas, o fator que mais chama atenção é saber que o emu consegue fazer com que essas pessoas se sintam diferentes. A gente serve primeiro uma dose pequena para os visitantes tomam assim uma dose, uns 30 ml, que é uma dose, ne? Aí ela toma e se arrepia. Aí a gente já fica alerta porque existem pessoas com sensibilidade, quem bebe emu sente, e como ele é feio aqui no quilombo, ela [a bebida] pode ser levada pra onde for, para qualquer lugar do país, mas se tiver uma pessoa com a sensibilidade que a gente chama de mediunidade ela vai sentir, as pessoas que desenvolvem até mesmo que nem sabe que tem, ela sente logo que é há algo fora do normal (Claudia, entrevista, março, 2020).

Dessa forma, deve-se considerar que os processos de cura, implicam em procedimentos de cuidados, pois quem bebem emu, pode desenvolver sua mediunidade. O arrepio que percorre o corpo, descrito no relato, é observado pelo curador ou pelas assistentes que estão próximas, no apoio do tratamento. Quando isso ocorre a pessoa é acompanhada e orientada a não beber mais que a primeira dose de emu.

A curadora desenvolve um saber de cura ao longo da vida e por conta dessa sabedoria, ela se coloca à disposição de todos que a procuram. Assim, está sempre atenta à saúde e bem-estar do grupo social é uma prerrogativa da função da curadora. Dona Catarina, é também uma figura emblemática dentro do quilombo e recebe muitas pessoas de toda a região do baixo Caeté e visitantes da capital, como grupos de estudantes e professores. Nesse fluxo de pessoas

entrando e saindo de sua casa, ela sempre é solicitada a indicar um tratamento, tarefa que ela faz com muito prazer: *“Tem que dividir o que a gente sabe com os outros, principalmente se for pra fazer o bem”* (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2021).

Quando é solicitada a providenciar um tratamento, imediatamente ela vai atrás dos ingredientes para fazer o remédio ou pede para o marido ir buscar: *“Às vezes, eu deixo escondida uma garrafa de emu, caso alguém precise de imediato, porque emu leva tempo para fazer”* (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2021). Mas, mesmo quando não há emu, e alguém busca tratamento, Dona Catarina providencia outros tipos de remédios feitos com as mesmas ervas que ela usa para fazer emu. Isso é possível porque, sendo uma curadora, não poderá deixar de atender quem busca cura para algum mal. De acordo com sua narrativa:

Quando é dor de barriga em adulto, ou problema de verme em criança, é coisa que dá pra resolver com chá, sempre. Dor de dente ou dor de cabeça, a gente tem uma planta aqui que a gente chama de “anador”, é natural, serve para aliviar esse tipo de dor. Isso a gente faz até bem rápido porque não precisa de nenhuma preparação especial, é só ir na mata ou até mesmo no quintal que a gente cultiva algumas dessas ervas, pega uns raminhos, lava pra fazer o chá e dá pra pessoa tomar (Dona Catarina, entrevista, agosto, 2021).

Porém, em casos mais específicos ou problemas mais graves será necessário conversar com o doente e dependendo do caso, acompanhá-lo até o processo de cura se confirmar. Dona Catarina explica que, em muitos casos, as pessoas demoram a buscar tratamento, nisso a doença pode evoluir e passar a ser coisa grave, que só mesmo cirurgia ou uso de remédios mais fortes podem solucionar.

As doenças que atingem o corpo e alma são tratados por meios de rituais de cura atravessados por questões espirituais de cuidado e prevenção, o acreditar na ação das forças espirituais também agem para combater a doença. Em tempos de pandemia, ela reforçou que os cuidados mais simples como lavar as mãos fazem a diferença, principalmente, nas doenças que afetam as crianças e os idosos, como é o caso da covid-19, para qual não há tratamento.

Dona Catarina em suas práticas de curadora, põe em circulação o saber ancestral guardado principalmente por mulheres quilombolas. Por meio da bebida emu o processo de cura do corpo e da alma se concretiza. Sua ritualística caracteriza-se, portanto, como portal pelo qual atravessam a sabedoria da floresta e sabedorias ancestrais.

Ao ser usada em contextos ritualísticos nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, a bebida emu suscita situações de aprendizagens por meio das quais fazem circular uma diversidade de saberes. Entende-se ainda que o papel dos interlocutores desta pesquisa é mediar, transmitir e manter viva tradições e os saberes que dela emergem.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo do processo de escrita desta pesquisa ocorreram drásticas mudanças em nível global, ocasionadas pela pandemia de um vírus letal, altamente transmissível que se alastrou rapidamente pelo mundo, impondo isolamento e distanciamento físico a todos por meio de aplicação de medidas de restrição na circulação de pessoas e funcionamento apenas dos serviços considerados essenciais. Estes fatos impactaram a forma como encaminharia este trabalho daí por diante, pois tive que me adequar a novos modos de me relacionar com colegas, professores e com os interlocutores desta pesquisa.

O trabalho de campo já havia começado, mas esperava intensificá-lo no decorrer do ano de 2020. No entanto, não foi possível cumprir o cronograma como havia planejado, pois vieram os decretos estaduais e municipais que determinaram a suspensão total de atividades não essenciais (Lockdown) visando a contenção do avanço descontrolado da pandemia do Coronavírus (COVID-19).

Com isso, os territórios quilombolas também seguiram as determinações e, no caso da comunidade África, houve um movimento de fechamento da estrada que dá acesso ao quilombo, no intuito de controlar a entrada e saída de pessoas na comunidade. Assim, novas estratégias foram pensadas para não perder o contato com o campo a fim de que não houvesse prejuízos na coleta de dados. Para isso, pude contar com a colaboração dos interlocutores que se mostraram muitos solícitos e dispostos a ajudar. Quando havia necessidade, conversávamos por telefone, mandavam áudios e fotos, mantinha-me informada de como estava a saúde de todos e de quando a vacina finalmente chegou para eles.

Com a vacinação dos quilombolas e a mudança de bandeiramento e restrições mais brandas, retornei à comunidade e retomei o trabalho de campo. Como meu propósito era realizar pesquisa sobre a dimensão educativa da bebida emu, busquei acompanhar sua ritualística, mas ela não aconteceu nos outros anos, antes da pandemia, quando as manifestações culturais aconteciam com mais frequência, bem como os festejos e comemorações, tais atividades foram suspensas. Mas isso não inviabilizou a pesquisa porque, mesmo sem presenciar o momento de preparo da bebida emu, já tive a oportunidade de participar da coleta das ervas, de apresentações culturais em que a bebida estava sendo servida e foi ofertada a mim pelo anfitrião.

A oportunidade de beber com eles e de compartilhar os ensinamentos transmitidos durante o ritual, levou-me a refletir sobre a problemática envolvendo o potencial da bebida emu como mediadora de práticas de aprendizagem em ocasiões muito específicas de produção, transmissão e mobilização de saberes. Nessa direção, a dissertação delineou como objetivo

compreender como o ritual do emu configura-se como prática educativa na qual perpassam saberes, dinamizando sociabilidades do modo de vida quilombola. Os objetivos específicos, por sua vez, visaram contextualizar historicamente como a tradição da bebida emu constituiu-se como um ritual inserido nas práticas cotidianas em territórios quilombolas; descrever as práticas educativas vivenciadas a partir do consumo do emu, bem como mapear os saberes perpassados.

Na primeira parte da pesquisa elaborei uma escrita introdutória a fim de esclarecer o ponto de partida do projeto, minhas motivações e aproximação com a temática da educação quilombola e o caminho trilhado até então. Para melhor compreender o campo de estudo no qual estava me inserindo busquei teorias acerca da educação que entendessem o processo educativo de forma mais ampla, para além de uma visão escolar, assinalando o reconhecimento de modo outros de aprender e apontando novos sujeitos e lugares de aprendizagens.

O trajeto metodológico foi elaborado a fim de responder às categorias evocadas pelo campo. Desse modo, a pesquisa caracterizou-se como de campo, com abordagem qualitativa, seguindo traços do fazer etnográfico ao se propor a estudar o ritual do emu como prática educativa, por meio das vivências e memórias dos sujeitos que colocam em circulação saberes ao recriar esse ritual ao longo de gerações.

Os procedimentos investigativos da pesquisa embasaram-se na metodologia da história oral para a coleta de dados primários através de entrevistas semiestruturadas e entrevistas narrativas (não estruturada), registradas por gravação de áudio, fotografias e notas de diário de campo.

A história cultural ampliou a perspectiva histórica, possibilitando novos olhares e formas de pensar os objetos e sujeitos históricos, bem como abrindo-se à interlocução com diversos campos de conhecimentos. Assim, pelo viés da história da alimentação tornou-se possível perceber a dimensão educativa da bebida emu durante o ritual de seu feitiço nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba.

Os conceitos que fundamentam a ideia de educação como cultura e educação da atenção, bem como os modos de compartilhar os saberes emergidos das práticas culturais também foram muito importantes para análise dos dados e a elaboração desta dissertação, pois a partir deles é possível reconhecer a dimensão simbólica e educativa do ritual de beber emu entre os quilombolas.

Nesse percurso de investigação, procurei ressaltar a formação cultural e territorial como subsídio para compreender a importância das festividades, das narrativas, das atividades culturais (dança, roda de carimbó, capoeira) dos quilombos estudados, ocasiões em que há produção e consumo do emu. Trouxe também a formação territorial a partir da memória dos

moradores, cujas histórias contribuíram para reconstituir essa formação, ressaltando a Região Guajarina como um espaço de fabricação de bebidas e portadora de uma cultura de beber na Amazônia.

Procurei evidenciar o potencial educativo da bebida emu, por meio de uma pedagogia quilombola, caracterizada como uma pedagogia dos caminhos, ou seja, que se materializa nos caminhos e trilhas do quilombo, uma pedagogia caminhante, a qual, ao mover-se, entra em contato com a natureza, com a terra e mobiliza saberes entremeados no modo de vida quilombola.

O caminho da roça, dos igarapés e das trilhas cruzados entre uma comunidade a outra são, por assim dizer, possibilidades efetivas de ensino e aprendizagem. Tal perspectiva leva à reflexão sobre a necessidade de redirecionar a determinada leitura da educação atrelada, exclusivamente, a uma dimensão formal e escolar, privilegiando outros lugares de aprendizagem e outros sujeitos.

Os caminhos e trilhas, quintais e igarapés são espaços nos quais fazem circular saberes e práticas configuradas como educativas. Entende-se ainda que os saberes circulam de diversas formas, a exemplo da coleta de ervas e da fabricação de remédios à base de plantas medicinais. O papel dos sujeitos da pesquisa foi o de pronunciar, transmitir, manter vivo os saberes por meio das plantas medicinais adicionadas na fabricação da bebida emu. O quintal funciona como um local estratégico onde são mobilizados grupo de pessoas, as quais realizam uma experiência pedagógica mediada pelo ritual da bebida emu.

Procurei descrever os saberes emergidos nas práticas culturais, dentro da ritualística da bebida emu, saberes estes que foram detalhados de modo separado, apenas por uma questão organizacional, pois os saberes estão embricados, presentes nas ações nas quais pode-se observar os saberes do ritual, como todo o saber necessário para se preparar a bebida conforme a tradição. Os saberes ambientais, os quais permitem a produção e reprodução do modo de vida quilombola. Os saberes de cura, e seu papel de preservação da saúde em comunidades quilombolas, a existências dos curadores, os quais se dedicam ao cuidado relacionados à saúde, do corpo e da mente, por meio da ritual de uso das ervas e das plantas medicinais, bem como os saberes espiritualidade intrinsecamente ligados aos rituais de cura no quilombo, ao passo que designa uma relação de cuidado entre corpo e espírito, fazendo emergir a urgência das espiritualidades não cristãs para dar conta dessa relação complexa estabelecidas pelos sujeitos.

É preciso reconhecer a importância da tradição do feitiço da bebida emu nas comunidades quilombolas de África e Laranjituba, na circulação de saberes, pois exerce uma mediação pedagógica autêntica na preservação da memória coletiva e no efetivo aprendizado de diferentes

gerações. Isso significa que os conhecimentos acumulados são colocados em circulação nos diferentes locais de aprendizagem, onde são mobilizadas práticas pedagógicas individuais e coletivas no interior de uma cultura alimentar, cujos usos estruturam o modo de vida quilombola.

A pesquisa revelou a existência de outros lugares de aprendizagens, a exemplo dos caminhos, quintais e barracões, em que a educação quilombola acontece como o caso da prática de beber emu e onde são postos em circulação um manancial de saberes, tais como os saberes do ritual, ambientais, de cura e espirituais. que o perpassam.

O ritual do feitiço da bebida emu está associado à necessidade de sanar problemas de saúde dos membros das duas comunidades ou até por pessoas de fora que acreditam no poder curador da bebida e manifestam o desejo de se submeterem a tratamento, que se apresenta de forma holística de modo a estabelecer a cura do corpo, da mente e da alma. Também está associado ao processo diaspórico, com a manutenção da memória coletiva e com a intrínseca relação com a natureza.

Os saberes ambientais dizem respeito a um conhecimento aprofundado acerca da natureza e seus ciclos de modo a preservação e o uso sustentável dos recursos naturais que possibilitam a vida no quilombo e conseqüentemente a preservação das tradições e mitologias intrinsecamente ligadas à natureza.

Durante o desenvolvimento da pesquisa foi possível perceber que o território quilombola sofreu influências do processo colonizador, a exemplo do domínio da religião católica no passado, ocasionando a subalternização das práticas religiosas e culturais de matriz africana. Bem como, no momento atual, é possível observar o avanço das religiões evangélicas, as quais, cada vez mais, fazem com que os quilombolas se sujeitem a novos hábitos, abandonando os festejos dos santos, as danças e as tradições da cultura afro-brasileira, afastando-os das religiosidades voltadas para os orixás na relação com a natureza ou até mesmo das práticas de pajelanças caboclas.

Em grande medida, o avanço da cultura hegemônica dentro do quilombo ocasionou um apagamento de suas próprias histórias, fazendo com que as famílias deixassem de preparar a bebida. Mas a tomada de consciência acerca do posicionamento político e identitário fortaleceu os vínculos comunitários e conseqüentemente a retomada das tradições da bebida emu.

A despeito disso, pesquisa demonstrou que, historicamente, a tradição da bebida emu vem resistindo e sendo mantida, pois as sociabilidades por ela mediadas, suscitam situações de aprendizagem que permitem estruturar o modo de vida quilombola, contribuindo, ainda, para o fortalecimento de suas identidades culturais.

Ao me debruçar sobre as práticas educativas em contexto Amazônico, em comunidades quilombolas, percebi que os saberes quilombolas são invisibilizados, ainda mais subalternizados. Os saberes quilombolas são muitas vezes folclorizados, reservando a eles o lugar de lenda, de senso comum, estabelecendo uma assimetria entre os saberes.

Compreender as relações de subordinação entre os saberes e suas implicações para o campo epistemológico nos territórios quilombolas foi um dos aspectos não contemplados nesse estudo, que segue em aberto apontando para a necessidade de aprofundamento das pesquisas.

Dentre as conclusões, apresenta-se o entendimento das práticas educativas em comunidades quilombolas como ações com suas epistemologias próprias, bem como a circulação dos saberes que perpassam o ritual da bebida emu.

REFERÊNCIAS

ATAÍDES, Heloisa; SOUZA, Marcos André. Cultura Material - uma fonte legítima? As contribuições da História e da Arqueologia para o debate. **Revista de divulgação científica/IGPA**. Goiânia: Ed. da UCG, v. 2, p. 81-93, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA. **Documento do grupo de trabalho sobre comunidades negras rurais**. Rio de Janeiro: 1994. Disponível em: <<https://documentacao.socioambiental.org/documentos/03D00024.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2021.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. **Beberagens e processos educativos não escolares no Brasil**. Belém: EDUEPA, 2012.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Introdução. (Org). **Saberes da experiência, saberes escolares: diálogos interculturais**. Belém: Eduepa, 2016.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa; SOUZA, Márcio Barradas. Saberes Culturais. In: ALBUQUERQUE, Sérgio Rodrigues de; PACHECO, Agenor Sarraf (Orgs). **Uwakürü: dicionário analítico**. Rio Branco: Nepan Editora, 2016, p. 230-250. Disponível em: <https://livroaberto.ufpa.br/jspui/bitstream/prefix/628/1/Livro_UwakuruDicionarioAnalitico.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2021.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Práticas de sociabilidades do passado colonial em cartas e relatos de viagem: o caso das beberagens Tupinambá. In: ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa; FRANÇA, Maria do Perpétuo Socorro Gomes de Souza Avelino de; BUECKE, Jane Elisa Otomar (Orgs). **História da Educação na Amazônia Colonial: instituições e práticas educativas**. Curitiba: CRV, 2021.

ALMEIDA, Maria Inez Couto de. **Cultura Iorubá: costumes e tradições**. Rio de Janeiro: Dialogarts, 2006, 173p. Disponível em: <http://www.dialogarts.uerj.br/admin/arquivos_emquestao/Ioruba.pdf>. Acesso em: 19 jul. 2021.

ARROYO, Miguel G. **Outros Sujeitos, Outras Pedagogias**. Petrópolis: Vozes, 2014. Parte 1.

BEZERRA NETO, José Maia. **Escravidão negra na Amazônia (Sécs. XVII – XVIII)**. Belém: Paka-/Tatu, 2001.

BLOCH, Marc. **Apologia da História ou o ofício do Historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

BONDÍA, Jorge Larrosa. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. Tradução de João Wanderley Geraldi. **Revista Brasileira de Educação** [online], Rio de Janeiro, n. 19, p. 20-8, Jan-Abr, 2002. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-24782002000100003>>. Acesso em: 17 mai. 2019.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A Educação como Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2002.

BRANDÃO, Carlos Rodrigue. **O que é educação**. São Paulo: Editora Brasiliense (Coleção Primeiros Passos), 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Básica. **Resolução CNE/CEB n.8, de 20 de novembro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Escolar Quilombola na Educação Básica, DF, seção 1, p.26. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11963-rceb008-12-pdf&category_slug=novembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 25 ago. 2021.

BURKE, Peter. **O que é História Cultural**. Tradução de Sergio Góes de Paula. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2008.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campos, 2003.

CICERO, Antonio. Guardar. In: CICERO, Antonio. **Poemas escolhidos**. Rio de Janeiro: Editora Record, 1996, p. 337.

COSTA, Marisa Vorraber; ANDRADE, Paula Deporte. Nos rastros do conceito de pedagogias culturais: invenção, disseminação e usos. **Educação em Revista** [online], 2017, v. 33. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-46982017000100118&script=sci_abstract&tlng=pt>. Acesso em: 03 out. 2018.

CUNHA, Paola Andrezza Bessa; FONSECA, Thais Nívia de Lima e. Educação e religiosidade: as práticas educativas nas irmandades leigas mineiras do século XVIII nos olhares de Debret e Rugendas. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 23., 2005, Londrina. **Anais do XXIII Simpósio Nacional de História – História: guerra e paz**. Londrina: ANPUH, 2005. CD-ROM. Disponível em: <<https://anpuh.org.br/index.php/documentos/anais/category-items/1-anais-simposios-anpuh/28-snh23>>. 20 fev. 2020.

DIEGUES, Antonio Carlos Santana. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, USP, 2000.

FALCON, Francisco José Calazans. História cultural e história da educação. **Revista Brasileira de Educação**, v. 11. n. 32, p. 328-375, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-24782006000200011>. Acesso em: 29 mar. 2020.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial**. 2004. 392 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <https://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2004_FERNANDES_Joao_Azevedo-S.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2020.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020, 888 p.

FONSECA, Thais Nivia de Lima e. História da educação e história cultural. In: GREIVE, Cynthia Veiga; LIMA E FONSECA, Thais Nivia de (Orgs.). **História e historiografia da educação no Brasil**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. p. 49-75.

FONSECA, Thais Nivia de Lima e. Serge Gruzinski e as dinâmicas culturais na América Colonial. **Revista Cultura Histórica & Patrimônio**. v. 2, n. 1, 2013.

FONSECA, Thais Nivia de Lima e; LINHALES, Meily Assbú (Orgs.). **Diálogos da história da Educação**. Ponta Grossa: Estúdio Texto, 2017.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos**. Rio de Janeiro: Record; 2000.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Ofício nº 108/08** – EU/PA-GAB de 10/04/08. Ofício do IBGE à Presidente do Tribunal Regional Eleitoral (TRE), 2008.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GOMES, Ângela Maria da Silva. **Rotas e diálogos de saberes etnobotânica transatlântica negro africano: terreiros, quilombos, quintais da grande BH**. 2009. 270f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009. Disponível em: <<https://repositorio.ufmg.br/handle/1843>>. Acesso em: 07 jul. 2021.

GRUZINSKI, Serge. **O Pensamento Mestiço**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HAMPÂTÉ BÂ, Amadou. A tradição viva. In: KI-ZERBO, Joseph. **História geral da África I: Metodologia e pré-história da África**. Brasília: UNESCO, 2010, p. 167-212. Disponível em: <<http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000015104.pdf>>. Acesso em: 20 set. 2019.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/677/4943>>. Acesso em: 20 set. 2019.

INGOLD, Tim. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. São Paulo: Vozes, 2015a.

INGOLD, Tim. O dédalo e o labirinto. Caminhar, imaginar e educar a atenção. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 21-36, 2015b. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ha/v21n44/0104-7183-ha-21-44-0021.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2020.

INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. **Revista Educação**, v. 39, n. 3, p. 404-411, Porto Alegre, 2016. Disponível em: <<https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/view/21690>>. Acesso em: 20 set. 2019.

INGOLD, Tim. **Antropologia: para que serve?** Petrópolis, RJ: Vozes, 2019.

JESPERSEN, Lene. Occurrence and taxonomic characteristics of strains of *Saccharomyces cerevisiae* predominant in African indigenous fermented foods and beverages. **FEMS Yeast Research**, v3, n. 2, 2003, p. 191–200. Disponível em: <<https://academic.oup.com/femsyr/article/3/2/191/590728>>. Acesso em: 08 /jul. 2021.

KILOMBA, Grada. **Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano**. Rio de Janeiro: Cobogá, 2019.

LAGOS. **A dictionary of the Yoruba language**. Lagos: Church Missionary Society Bookshop, 1913. Disponível em: <http://edeyoruba.com/uploads/3/4/2/9/34299740/yoruba_dictionary.pdf>. Acesso em: 07 Jul, 2021.

LAVELEYE, Didier de. Novas concepções da pajelança na Amazônia (nordeste do Pará). In: MAUÉS, Raymundo Herald; VILLACORTA, Gisele Macambira. **Pajelança e Religiões Africanas na Amazônia**. Belém: EDUFPA, 2008.

MAMMAN, Linda. S.; BRIEGER, William R.; OSHINAME, Frederick. O. Alcohol consumption pattern among women in a rural Yoruba community in Nigeria. **Substance use & misuse**, [s. l.], v. 37, n. 5–7, p. 579–597, 2002. Disponível em: <<http://search.ebscohost.com.ez3.periodicos.capes.gov.br>>. Acesso em: 08 jul. 2021.

MARIN, Rosa Acevedo; CASTRO, Edna. **No caminho das pedras de Abacatal: experiência social de grupos negros no Pará**. Belém: Universidade Federal do Pará/ NAEA, 1999.

MARINS, Luiz L. Òrìsà dídá ayé: òbátálá e a criação do mundo iorubá. **África**, São Paulo, v. 31-32, p. 105-134, 2013,. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/africa/article/view/115347>>. Acesso em: 08 jul. 2021.

MARINS, Luiz L. **Laróyèè, polêmicas da religião iorubá**. São Paulo: Ed. do Autor, 2019. Disponível em: <<https://luizlmarins.files.wordpress.com/2020/04/laroye-polemicas-da-religiao-ioruba-3.pdf>>. Acesso em: 08 jul. 2021.

MARTINIC, Sergio. Saber Popular e Identidade. In: GADOTTI, Moacyr; TORRES, Carlos Alberto (Orgs.). **Educação Popular: utopia latino-americana**. São Paulo: Cortez e Edusp, 1994.

MASSCHELEIN, Jan. E-ducando o Olhar: a necessidade de uma pedagogia pobre. **Educação & Realidade**, v. 33, n. 1, 2008. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/6685/3998>>. Acesso em: 29 fev. 2020.

MASCARENHAS, Carlos Alberto de Souza. **Entre o vivido e concebido: dimensões da produção do espaço numa comunidade quilombola**. 2018. 95f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2018. Disponível em: <<http://www.ppgeo.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/2014/Carlos%20Alberto%20Mascarenhas.pdf>>. Acesso em: 03 ago. 2019.

MEDAETS, Chantal. “Tu garantês?”: reflexões sobre a infância e as práticas de transmissão e aprendizagem na região do Baixo-Tapajós. **XI Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais Diversidades e (Des) Igualdades**. Salvador, 07-10 de agosto de 2011, Universidade Federal da Bahia (UFBA), p.1-15.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2008.

MUNANGA, Kabengele. Origem e histórico do Quilombo na África. **Revista USP**, São Paulo, n. 28, p. 56-63, 1996. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/28364>>. Acesso em: 07 fev. 2021.

NASCIMENTO, Raimundo Magno Cardoso. **Comunidades quilombolas África e Laranjituba um estudo das práticas e fenômenos que constituem sua gestão territorial tradicional**. 2017. 92 f., il. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: <<https://repositorio.unb.br/handle/10482/31305>>. Acesso em: 16 jan. 2021

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC/SP**, n.10, p.7-28, dez. 1993.

OGUNTOYINBO, Folarin A. *et al.* Produce from Africa's Gardens: Potential for Leafy Vegetable and Fruit Fermentations. **Front. Microbiol.** v.7, p. 1-14, 2016. Disponível em: <<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2016.00981/full#:~:text=Produce%20from%20Africa's%20Gardens%3A%20Potential%20for%20Leafy%20Vegetable%20and%20Fruit%20Fermentations,-Folarin%20A.&text=A%20rich%20variety%20of%20indigenous,inherently%20prone%20to%20accelerated%20spoilage>>. Acesso em 08 Jul. 2021.

PANTOJA, Elinalva Freitas. A história da cachaça de Abaetetuba no ensino-pesquisa do Ifpa. **Anais VII ENALIC**. Campina Grande: Realize Editora, 2018. Disponível em: <<http://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/51773>>. Acesso em: 05/08/2021

PEIRANO, Mariza. **Dito e o feito**: ensaios de antropologia dos rituais. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 2001.

PEIRANO, Mariza. **Rituais ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, Coleção Ciências Sociais Passo a Passo, 2003.

PEIRANO, Mariza. Temas ou teorias? O estatuto das noções de ritual e performance. **Campos**, v. 7, n. 2, p. 9-16, 2006. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/7321/5248>>. Acesso em: 06 out. 2021.

PESAVENTO, Sandra Jatthy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2003.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 1989.

POJO, Edson; LOUREIRO, João Paulo. **Lazer na ilha do Combu**. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Geografia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

RICARDO, L. D. J. S. (2019). Vinho de dendê: história, cultura e socioeconomia do vinho de dendê na cidade de Salvador (BA) até o século XIX. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p.215. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/164662>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

SALLES, Vicente. **O negro na formação da sociedade paraense**. Textos reunidos. Belém (PA): Paka-Tatu, 2015.

SANTOS, Adele Teixeira dos. **África e Laranjituba em experiências associativas**: um estudo sobre redes em território quilombola na Amazônia Oriental. 2013. 155f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Federal do Pará, Belém/PA, 2013. Disponível em: <<http://ppgsa.propesp.ufpa.br/index.php/br/teses-e-dissertacoes/dissertacoes/69-2013>>. Acesso em: 07 fev. 2020.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Urgência das espiritualidades não cristãs. **Outras palavras**, 2021. Disponível em: <<https://outraspalavras.net/descolonizacoes/a-urgencia-espiritualidades-naocristas/>>. Acesso em: 26 dez. 2021.

SZTUTMAN, Renato. Cauim, substância e efeito: sobre o consumo de bebidas fermentadas entre os ameríndios. In: LABATE, Beatriz Caiuby. et al. (Orgs.). **Drogas e cultura: novas perspectivas**. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 219-250.

TOCANTINS, Leandro. **O rio comanda a vida** - uma interpretação da Amazônia. 9ª Ed—Manaus: Editora Valer/Edições Governo do Estado, 2000.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

SITES CONSULTADOS

Catálogo de Teses e Dissertações. Disponível em:

<<https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#!/>>. Acesso em: 01 dez. 2019.

Governador do Pará decretará estado de emergência após queda de ponte. Disponível em:

<<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-04/governador-do-para-decretara-estado-de-emergencia-apos-queda-de-ponte>>. Acesso em: 10 dez. 2019.

FOTOS: Ponte cai sobre o rio Moju no Pará. Disponível em:

<<https://veja.abril.com.br/galeria-fotos/fotos-ponte-cai-sobre-o-rio-moju-no-para/>>. Acesso em: 10 dez. 2019.

Vinho de palma. Uma deliciosa bebida natural que fascina! Disponível em:

<<https://www.losvinos.com.ar/pt-br/licores-pt-br/vinho-de-palma/>>. Acesso em: 05 maio. 2020.

Produção de vinho de palma. Disponível em: <<https://www.comundos.org/pt-br/content/produ%C3%A7%C3%A3o-de-vinho-de-palma>>.

Acesso em: 07 jun. 2020.

Projeto Sociocultural Filhos do Quilombo. Disponível em:

<<http://quilomboafricaelaranjituba.blogspot.com/>> Acesso em: 25 jun. 2019

A BATALHA PARA ENGARRAFAR VINHO DE PALMA. Disponível em:

<<http://sossegodaflora.blogspot.com/2021/02/a-batalha-para-engarrafar-vinho-de.html>>.

Acesso em: 23 jun. 2020.

APÊNDICES

APÊNDICE 1 – ROTEIRO DE ENTREVISTAS



Universidade do Estado do Pará
Centro de Ciências Sociais e Educação
Programa de Pós-Graduação em Educação - Mestrado
Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia

ROTEIRO DE ENTREVISTA- EMU

- 1. O QUE É O EMU?**
- 2. QUAL O SIGNIFICADO DA PALAVRA EMU?**
- 3. QUAL A ORIGEM DO EMU?**
- 4. DO QUE É FEITO?**
- 5. COMO É FEITO?**
- 6. QUEM FAZ?**
- 7. COMO É ESCOLHIDO A PESSOA QUE FAZ O EMU?**
- 8. PODE SER PREPARADA EM QUALQUER ÉPOCA DO ANO OU EM DATAS ESPECIFICAS?**
- 9. A BEBEIDA PODE SER ARMAZENADA? POR QUANTO TEMPO? EM QUE TIPO DE RECIPIENTE E EM QUAL LUGAR?**
- 10. DE ONDE É RETIRADO OS INSUMOS?**
- 11. QUAIS OS UTENSÍLIOS USADOS NA FABRICAÇÃO DO EMU? TACHOS OU PENELAS (BARRO? ALUMÍNIO?)**
- 12. VAI AO FOGO? POR QUANTO TEMPO?**
- 13. COMO É USADO E PARA QUÊ??**
- 14. QUEM BEBE E QUANDO BEBE?**

15. **HÁ QUANTO TEMPO O EMU VEM SENDO UTILIZADOS?**
16. **EXISTE ALGUM RITUAL PARA A FABRICAÇÃO E/OU CONSUMO?**
17. **. ESTÁ LIGADA A ALGUMA RELIGIÃO?**
18. **FAZ PARTE DE ALGUMA TRADIÇÃO?**
19. **EM QUANTAS COMUNIDADES O EMU É UTILIZADO? QUAIS?**
20. **O EMU É CONHECIDO POR TODOS DA(S) COMUNIDADE(S)**
21. **HÁ ALGUÉM NA COMUNIDADE QUE NÃO FAÇA USO OU NÃO APROVE O CONSUMO DO EMU? POR QUÊ?**
22. **O EMU É UTILIZADO EM RITUAIS RELIGIOSOS E/OU FESTIVOS? QUAIS?**
23. **TEM RELAÇÃO COM PRÁTICAS DE CURA?**
24. **ONDE SÃO REALIZADOS OS RITUAIS RELACIONADOS AO EMU?**
25. **QUEM PARTICIPA?**
26. **AS CRIANÇAS PARTICIPAM DOS RITUAIS DO EMU? COMO?**
27. **VEM ALGUÉM DE FORA DA COMUNIDADE PARA PARTICIPAR DOS RITUAIS E CONSUMIR O EMU?**
28. **HÁ RECOMENDAÇÕES DIFERENTES PARA HOMENS E MULHERES QUE PARTICIPAM DOS RITUAIS DO EMU? QUAIS? POR QUÊ?**
29. **O EMU É MAIS CONSUMIDO POR HOMENS OU MULHERES? POR QUÊ?**
30. **QUAL A FINALIDADE DO CONSUMO DO EMU?**
31. **QUAIS OS EFEITOS PROVOCADOS PELO CONSUMO DO EMU?**
32. **HÁ ALGUMA INTERDIÇÃO/PROIBIÇÃO PARA O CONSUMO?**
33. **O EMU É COMERCIALIZADO?**
34. **QUAL A IMPORTÂNCIA DO EMU PARA A VIDA NA(S) COMUNIDADE(S)**
35. **QUAL A RELAÇÃO COM A ANCESTRALIDADE VIVENCIADA NA(S) COMUNIDADE(S)?**
36. **QUAIS AS RELAÇÕES DO EMU COM O TERRITÓRIO QUILOMBOLA?**

- 37. QUAIS SABERES SE RELACIONAM À TRADIÇÃO DO EMU?**
- 38. QUAL A RELAÇÃO DO EMU COM OS SABERES AMBIENTAIS?**
- 39. QUEM É RESPONSÁVEL PELOS PROCESSOS DE TRANSMISSÃO DOS SABERES QUE ENVOLVEM O EMU?**
- 40. QUAL A IMPORTÂNCIA DOS MAIS IDOSOS PARA A MANUTENÇÃO DESSES SABERES?**

APÊNDICE 2 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO



Universidade do Estado do Pará
Centro de Ciências Sociais e Educação – CCSE
Programa de Pós-Graduação em Educação – PPGED

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Título da Pesquisa:

**“A BEBIDA EMU: SABERES E PRÁTICAS EDUCATIVAS NAS COMUNIDADES
QUILOMBOLAS ÁFRICA E LARANJITUBA EM MOJU/ABAETETUBA-PA”**

Esclarecimento sobre a Pesquisa

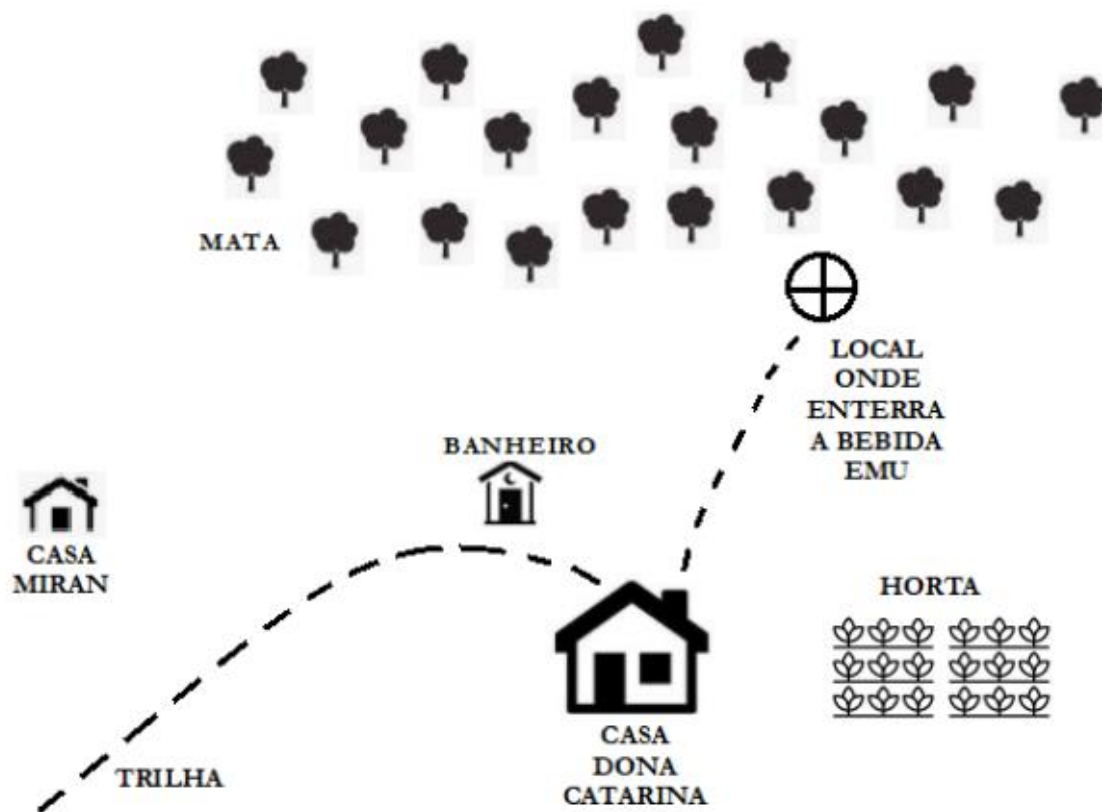
Eu, Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas, regularmente matriculada no curso de pós-graduação *Stricto Sensu* em Mestrado em Educação da Universidade do Estado do Pará, venho por meio deste documento formalmente convidá-lo a participar da pesquisa em questão desenvolvida por mim, sob a orientação da Prof.^a Dra. Maria Betânia Barbosa Albuquerque. Este estudo constitui-se em uma pesquisa de campo que emprega como instrumentos metodológicos a entrevista semiestruturada e a observação *in lócus*. Informo que para registrar as falas orais durante as entrevistas utilizarei um gravador de voz, bem como será elaborado um diário de campo, no qual registrarei os dados coletados durante a observação *in lócus*. É pertinente ressaltar que sua participação poderá ser interrompida a qualquer momento com a garantia de devolução de seus depoimentos. Somando-se a isso, esclareço que participar desta pesquisa não implica nenhum tipo de benefício direto, tais como compensações pessoais ou financeiras atreladas à autorização concedida. Vale pontuar que o fim desta pesquisa é contribuir para o campo dos estudos sobre as práticas religiosas como processos educativos.

Pesquisadora
Mayre Dione Mendes da Silva Mascarenhas

CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

Eu,, declaro que li as informações acima sobre a pesquisa, que me sinto perfeitamente esclarecido (a) sobre o conteúdo da mesma. Declaro que, por minha livre vontade aceito participar como sujeito da pesquisa cooperando assim com a construção dos dados para posteriores análises.

Belém: ___/___/___	_____ Assinatura do sujeito da pesquisa
--------------------	--

APÊNDICE 3 – CROQUI DO LOCAL ONDE A BEBIDA EMU É ENTERRADA.

Fonte: Elaborada pela autora.



**Universidade do Estado do Pará
Centro de Ciências Sociais e Educação
Programa de Pós-Graduação em Educação
Travessa Djalma Dutra s/n – Telégrafo
66113-200 – Belém-PA**

