

SABERES QUILOMBOLAS: A CULTURA ALIMENTAR DO LITORAL NORTE DO PARANÁ E DA MESORREGIÃO VALE DO RIBEIRA COMO PRÁTICA SUSCETÍVEL AO TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

Dirson Teixeira Junior

Universidade Federal do Paraná - UFPR
Matinhos, Paraná - Brasil
personalchef.dirson@gmail.com

Ana Josefina Ferrari

Universidade Federal do Paraná - UFPR
Matinhos, Paraná - Brasil
ana.josefina@gmail.com

Marcos Luiz Filippim

Universidade Federal do Paraná - UFPR
Matinhos, Paraná - Brasil
marcoslupim@yahoo.com.br

Recebido em 09/06/2020. Aprovado em 25/11/2020.
DOI: [dx.doi.org/10.5380/guaju.v6i2.74415](https://doi.org/10.5380/guaju.v6i2.74415)

Resumo

De acordo com Schwarcz e Starling (2015), durante o período da escravidão no Brasil, entre os séculos XVI e XIX, aproximadamente cinco milhões de pessoas foram sequestradas do continente africano e trazidos às nossas terras. Esse movimento é descrito por Nascimento (1989) como “diáspora forçada”. Com o passar do tempo, muitos desses escravizados e seus descendentes se agruparam em comunidades nas quais as tradições culturais, dentre elas as alimentares, foram preservadas. Assim, este trabalho propõe discutir sobre os saberes tradicionais da cultura alimentar quilombola de Batuva, comunidade tradicional situada no município de Guaraqueçaba – PR, mesorregião do Vale do Ribeira. A abordagem metodológica se baseou na pesquisa-ação integral e participativa, tal como proposta por Thiollent (2017). Desse modo, observamos o potencial da culinária fundamentada na rizicultura quilombola de Batuva. Entre os resultados, o estudo apresenta os principais preparos culinários batuvanos e suas especificidades, além das práticas de manejo e saberes da rizicultura que tem como base a tradição do mutirão – ou puxirão – e sua relação com as culturas vindas do continente africano. A pesquisa também suscita um convite a todas e todos à reflexão sobre as comunidades

tradicionais remanescentes de quilombos da região e sua cultura, procurando propiciar a ampliação das alternativas para o desenvolvimento socioeconômico da comunidade mencionada a partir de uma nova perspectiva, o turismo de Base Comunitária.

Palavras-chave: Culinária quilombola. Turismo de Base Comunitária. Mesorregião Vale do Ribeira. Batuva.

Quilombola knowledge: the food culture of the northern coast of Paraná and mesoregion Vale do Ribeira as a practice susceptible to the community-based tourism

Abstract

According to Schwarcz and Starling (2015), during the period of slavery in Brazil, between the 16th and 19th centuries, approximately five million people were kidnapped from the African continent and brought to our lands. This movement is described by Nascimento (1989) as “forced diaspora”. Over time, many of these enslaved people and their descendants have grouped in communities where cultural traditions, including food, have been preserved. Thus, this work proposes to discuss the traditional knowledge of the quilombola food culture of Batuva, a traditional community located in the municipality of Guaraqueçaba - PR; mesoregion of Vale do Ribeira. The methodological approach was based on the Integral and Participatory Action Research, as proposed by Thiollent (2017). Therefore, we observed the potential of the cuisine based on the quilombola rhiziculture of Batuva. Among the results, the study presents the main batuvan culinary preparations and their specificities, in addition to the management practices and knowledge of rhiziculture that is based on the tradition of the task force – or “puxirão” – and its relationship with cultures coming from the African continent. The research also raises an invitation to everyone to reflect on the remaining traditional communities of quilombos in the region and their culture, seeking to expand the alternatives for the socioeconomic development of the community aforementioned from a new perspective, the Community-based tourism.

Keywords: *Quilombola cuisine. Community-based tourism. Mesoregion of Vale do Ribeira. Batuva.*

O que é ser quilombola? / Embora haja quem diga que não,
É a contemporaneidade que resiste à ideologia do racismo
A individualidade e a marginalização / Povo sofrido, abandonado
E ainda considerado vadio.

Ilton Gonçalves. Minha triste alegre história de vida (2013)

Introdução

Os estudos acerca dos efeitos do turismo na contemporaneidade têm se debruçado sobre a prospecção de desdobramentos dessa atividade sobre as comunidades receptoras, de forma particular no que tange à dinâmica cultural. Nesse sentido, autores como Canclini (1997), Raposo (2010) e Filippim (2015) sustentam que a visitação turística pode proporcionar a ressignificação e revitalização de práticas culturais fragilizadas ou mesmo ameaçadas de desaparecimento em decorrência da homogeneização de hábitos e comportamentos em âmbito global. Assim, o interesse do turista pelas singularidades, pelo diverso e pelas especificidades de comunidades, usos e costumes de populações tradicionais teria a condição de viabilizar a permanência e patrimonialização dessas práticas, ainda que reinterpretadas.

Para Filippim (2015), quando as características e manifestações culturais são convertidas em objeto da atração de turistas se produz com frequência um sentimento de orgulho em relação ao grupo identitário e ao local onde se vive, gerando assim a “topofilia”, expressão cunhada por Tuan (1980) para qualificar os laços emocionais que são desenvolvidos por indivíduos e grupos em relação ao lugar onde vivem e constroem memória afetiva, para a qual é condição necessária o compartilhamento de experiências em um entorno cultural com práticas e rituais específicos.

É nesse contexto que se inscreve a presente pesquisa, que se inclina sobre a sabedoria alimentar tradicional quilombola. O objetivo geral do trabalho consiste em analisar o potencial da culinária e rizicultura quilombola de Batuva e da mesorregião Vale do Ribeira como atrativo turístico de base familiar no litoral norte do Paraná. Complementarmente, pretendeu-se atender aos seguintes objetivos específicos: i) refletir acerca da cultura e gastronomia como aspectos da construção social da existência; ii) descrever a formação e trajetória histórico-cultural quilombola; e iii) analisar as características da culinária e rizicultura quilombola na comunidade estudada e seu potencial uso turístico. Nos aproximamos, desse

modo, dos principais pratos produzidos por moradores desse território, onde diversos fatores e insumos amalgamam-se.

No que tange às estratégias metodológicas para a consecução dos objetivos propostos, adotou-se uma abordagem qualitativa, delineada como uma pesquisa-ação integral e participativa, objetivando viabilizar a troca de conhecimentos entre os pesquisadores e a comunidade. Os resultados apresentam os principais preparos culinários e suas variações. A pesquisa também discorre acerca de saberes da rizicultura manual, notadamente práticas que congregam a comunidade local em atividades e rituais de produção e de consumo coletivos, como o mutirão e o puxirão. Propõe-se, dessa forma, estimular a reflexão sobre as comunidades tradicionais remanescentes de quilombo da região, ampliando as alternativas para o desenvolvimento socioeconômico dessas pessoas através do turismo e da economia criativa.

Cultura e patrimônio imaterial

O termo cultura está direcionado às identidades estabelecidas por corpos sociais, havendo dissemelhança entre seus respectivos protagonistas. Sob um olhar antropológico, Eagleton (2000) expõe que apesar dos desdobramentos conceituais, o termo cultura associa-se à palavra inglesa *coulter*, a qual está correlacionada à natureza “que cresce naturalmente”, decorrente da agricultura, colheita e cultivo, que somente após alguns desdobramentos semânticos fora organicamente adaptada ao conceito de entidade coletiva. No que tange aos saberes da cultura tradicional quilombola, por exemplo, estes se caracterizam por serem construídos por pessoas que têm relação com o período histórico do escravismo no Brasil, especificamente por aqueles que foram trazidos do continente africano de modo forçado. Segundo Rossi e Gragnani (2018), 130 anos após a abolição 54% da população no país é afro-brasileira. Os descendentes dessa “diáspora forçada”, os que constituíram os diferentes quilombos dentro e fora das comunidades remanescentes de quilombo, como denomina Nascimento (1989¹), mantiveram seus costumes e tradições ancestrais em diferentes espaços, dentre eles na sua culinária.

Nesse sentido, contemporaneamente no Brasil há um grande debate acerca

1 No documentário *Ôrí*, Beatriz Nascimento (1989) afirma: “o quilombo está em nós. Nós somos o quilombo”. Desse modo, a pesquisadora redimensiona o conceito de quilombo muito antes dele ser uma categoria jurídica, trazendo dele o caráter de insurgência que o atravessa e nos atravessa.

de questões como alteridade, diversidade cultural e sentimento de pertencimento às culturas tradicionais e suas demais influências territoriais para a preservação e salvaguarda da memória. Para Eagleton (2000), a origem latina do termo cultura envolve questões como cultivar, adorar e proteger, questões essas que remetem a um contexto social. Para exemplificar, o autor britânico faz analogia com a cosmopolita cidade de Nova Iorque, território que perdeu suas características naturais em demérito da exacerbada urbanização.

Trazendo a discussão para a indivisibilidade do conjunto de bens cognominados como patrimônio, se reconhece o caráter cultural imaterial ou intangível das manifestações culturais, costumes, saberes e outras expressões tradicionais de uma localidade. A culinária local, pratos típicos e tradição à mesa é considerada uma dessas manifestações. De acordo com Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), durante a convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial de Paris (2003), ratificada pelo Brasil (2006), “o patrimônio imaterial associa-se ao modo de vida que as comunidades reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural” (p. 1). Nesse sentido, o levantamento dos bens culturais intangíveis pesquisados foram apoiados no Decreto nº 7.387, de 9 de dezembro de 2010, representado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e é nesse contexto que a perspectiva conceitual deste trabalho foi ancorada.

Comida e corpo social

A alimentação pode ser compreendida como algo inevitável ao sujeito, ou seja, além de um fator socioambiental fundado em valores e familiaridades comunitárias, há uma necessidade biológica. Nesse sentido, certifica-se que a alimentação é:

[...] após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003, p. 1).

Sob a perspectiva antropológica, a alimentação compreende uma amplitude de concepções civilizadas através da história. Atualmente, momento em que a sociedade segue modelos industrializados impostos pelos sistemas de produção e pelo capital, há também

um paradoxo que envolve a questão da valorização cultural tradicional e o sentimento de pertencimento à cultura, modelo no qual a preservação do patrimônio imaterial, salvaguarda e preservação dos saberes populares vão ao encontro das relações autossuficientes entre comida e a sociedade.

Em sentido análogo, a sabedoria alimentar tradicional quilombola praticada no Sítio Coqueiro, inserido na comunidade de Batuva, em Guaraqueçaba, associa-se aos principais preparos culinários executados por moradores desse território, onde complexos sistemas de produção alimentar e insumos da natureza amalgamam-se. Trata-se de uma culinária própria, que remete ao passado, bem como ao entorno material e cultural, caracterizado tanto pela rica biodiversidade do bioma Mata Atlântica quanto pelo uso dos ingredientes locais e práticas de preparação ancestrais. Esse conjunto de atributos contempla a premissa básica que animou o presente esforço de pesquisa, posto que constitui evidência da potencialidade turística da comunidade na qual o estudo foi desenvolvido, vez que a tipicidade e as particularidades paisagísticas e culturais frequentemente são objeto do interesse para visitação de turistas.

Cultura e sociedade quilombola

Entre os séculos XVI e XIX, quase 5 milhões de pessoas foram trazidas ao Brasil de modo forçado: a denominada diáspora forçada. As m s condi es de vida, a tortura continuada, o sequestro e todo tipo de viola es fizeram com que os escravizados lutassem pela liberdade, permanentemente. A forma o de grupos afro, tradicionalmente conhecido como quilombos, está relacionada historicamente com a resistência desses povos.

Segundo afirma Beatriz Nascimento no documentário Or , que retrata a identidade negra no Brasil:

O termo quilombo passa a ter uma conota o basicamente ideológica, basicamente doutrinária no sentido de agrega o, no sentido de comunidade, no sentido de luta se reconhecendo como homens, como se reconhecendo pessoas que realmente devem lutar por melhores condi es de vida porque merecem essas melhores condi es de vida, na medida em que fazem parte desta sociedade. (NASCIMENTO, 1989).

Entre os protagonistas mais conhecidos desse movimento de fuga e constitui o,

encontra-se o líder quilombola Zumbi ou Zumbi dos Palmares. Ele liderou o quilombo de Palmares durante décadas, constituindo a maior comunidade quilombola já conhecida, agrupando aproximadamente 30 mil habitantes em pleno século XVII. Mas as fugas pelas matas não foram os únicos modos de se constituírem os quilombos. Em consonância com o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, compreende-se que:

O quilombo é uma categoria jurídica usada pelo Estado brasileiro a partir da Promulgação da Constituição Federal de 1988, visando assegurar a propriedade definitiva às comunidades negras rurais dotadas de uma trajetória histórica própria e relações territoriais específicas, bem como ancestralidade negra relacionada com o período escravocrata. Nesse sentido, há outras terminologias para o termo quilombo, como Terras de Preto, Terras de Santo, Mocambo, Terra de Pobre, entre outros. (INCRA, 2017, p. 1).

Na atualidade, o estado da Bahia tem o maior número de comunidades quilombolas certificadas pelo governo federal através da Fundação Cultural Palmares (FCP), instituição vinculada ao Ministério da Cultura fundada em 22 de agosto de 1988 com o objetivo de promover e preservar os valores culturais, históricos, sociais e econômicos resultantes da ascendência negra na composição do coletivo brasileiro. A certificação de uma comunidade quilombola, segundo a Fundação Cultural Palmares, ocorre em consonância com:

O § 4º do art. 3º do Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, reserva à Fundação Cultural Palmares a competência pela emissão de certidão às comunidades quilombolas e sua inscrição em cadastro geral. Desde então, foram emitidas 3.271 certificações para comunidades quilombolas; este documento reconhece os direitos das comunidades e dá acesso aos programas sociais do Governo Federal. (FCP, [s.d.], p. 1).

Atualmente, no Brasil há 2.925 comunidades quilombolas certificadas por essa fundação através do Programa Brasil Quilombola (doravante PQB), cifra que equivale à metade das comunidades quilombolas ainda existentes. Isso representa, de acordo com o PQB, 1,17 milhão de pessoas. Contudo, a não certificação pode dificultar a permanência das comunidades nas propriedades, que geralmente são rurais. Também, na Constituição Federal de 1988, inclui-se o artigo 68, registrado nos Atos das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT), sendo que este propriamente estatui que “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos” (p. 1).

No estado do Paraná, há na atualidade 38 comunidades que se autodeclaram quilombolas, com processos abertos para regularização de suas terras. Desses 38 processos, somente nove estão em vias de titulação. No litoral do estado do Paraná, existem somente duas comunidades que procuram sua regularização: Rio Verde e Batuva. As comunidades de Rio Verde e Batuva mantêm o modo de vida rural.

A herança negra das comunidades remanescentes até hoje se mantém viva, transversalmente, na construção de uma identidade histórica e cultural, fato decorrente de lutas por igualdade e liberdade dos afrodescendentes em comunidades quilombolas ainda existentes. Assim, os protagonistas mobilizam-se politicamente por reconhecimento dos saberes e igualdade racial. A preservação das informações encontra-se geralmente associada aos antepassados escravizados que legaram práticas e saberes para as gerações futuras. Embora muitas vezes não existam fatos documentados sobre os antepassados de determinadas regiões, há memórias e histórias vivas nos anciões que as guardam em narrativas repassadas de geração em geração como, por exemplo, as receitas de comidas.

Comunidade quilombola de Batuva, Guaraqueçaba - PR

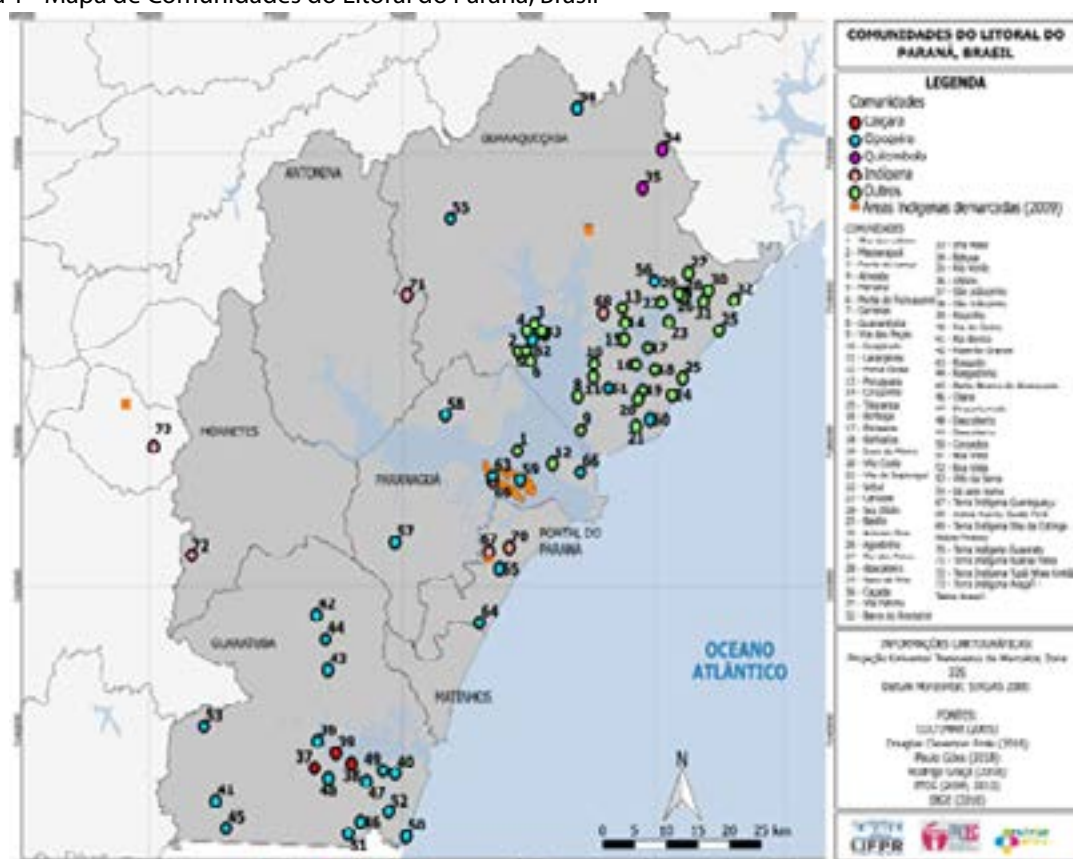
A comunidade rural de Batuva é corpo social no qual a principal renda procede da agricultura. Batuva localiza-se na mesorregião do Vale do Ribeira, a 32 km da sede de Guaraqueçaba, município posicionado no litoral norte do Paraná. A comunidade está autorreconhecida como remanescente de quilombo com base na certidão emitida em 31 de outubro de 2006 pelo presidente da Fundação Cultural Palmares. Tal título surge como consequência do pedido de reconhecimento pelos direitos do grupo realizado em 2004, fruto da mobilização do Movimento Negro com apoio do governo estadual em favor da Associação quilombola de Batuva, liderada pelo Professor Ilton Gonçalves da Silva.

Conforme o Incra, oficialmente “a própria comunidade que se auto reconhece remanescente de quilombo. O amparo legal é dado pela Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho, cujas determinações foram incorporadas à legislação brasileira pelo Decreto Legislativo 143/2002 e Decreto 5.051/2004” (p. 1). Para investigar sobre a origem afrodescendente dos “batuvanos”, faz-se necessário voltar ao passado brasileiro desde o século XIX. Durante aquele período histórico, houve numerosos movimentos em busca de liberdade por parte dos escravizados. De acordo com o Grupo de Trabalho Clóvis Moura:

Grande parte do grupo veio de Cananéia, no Estado de São Paulo, com os que integram a Comunidade de Rio Verde. Ilton Gonçalves da Silva relata que uma sua ancestral chegou de navio e contava que outros dois navios afundaram durante a viagem. Outras famílias vieram de Xiririca (El Dourado Paulista) no Vale do Ribeira, em São Paulo, para terras “compradas” por Américo Pontes, formando este quilombo onde a principal atividade é a rural, mas como em todas as comunidades quilombolas, a vegetação é preservada. (MOURA, [s.d.], p. 1).

Perante o exposto, percebe-se que ao contrário do pensamento comum, os antepassados quilombolas de Batuva e Rio Verde não acessaram a região através do porto de Paranaguá, principal porta de entrada de escravizados no estado durante o ciclo do ouro de aluvião, mas através do estado de São Paulo devido à proximidade, conforme representada na Figura 1.

Figura 1 - Mapa de Comunidades do Litoral do Paraná, Brasil



Fonte: Projeto Mutirão Mais Cultura (2017).

As comunidades tradicionais de Batuva e Rio Verde mantêm o modo de vida do campo. No caso de Batuva, comunidade rural engajada na luta por reconhecimento, conforme Rosa (2014), há atualmente em média 204 habitantes, havendo 32 famílias declaradas quilombolas que totalizam 122 pessoas com herança genética de ex-escravizados.

Além dos quilombos de Batuva e Rio Verde, encontra-se também no litoral do Paraná espaços pertencentes aos indígenas do tronco linguístico Macro-Jê, especificamente Mbya-Guarani, e a cultura tradicional caiçara. O litoral paranaense é constituído por sete municípios: Guaratuba, Matinhos, Pontal do Paraná, Paranaguá, Morretes, Antonina e Guaraqueçaba, sendo esse último a municipalidade mais afastada na extremidade norte, divisa com o estado de São Paulo. Essa região litorânea do estado é habitada em maior número pelo povo caiçara, pessoas que surgiram a partir da miscigenação acontecida entre indígenas do tronco linguístico Tupi da região, predominantemente Mbya-Guarani, colonizadores europeus e pessoas africanas trazidas para o trabalho escravo durante a expansão territorial acontecida por volta dos séculos XVII a XIX.

Segundo a Secretaria de Estado da Educação do Paraná (doravante Seed-PR), o início de muitas comunidades litorâneas paranaenses se deu em meio ao período conhecido como o ciclo do ouro de aluvião na região, movimentando a costa paranaense, rota marítima do sistema colonial mercantil correspondente ao seu posicionamento geográfico e sua proximidade com o eixo e São Vicente, Rio de Janeiro e Bahia. Assim como Batuva, tais comunidades espalhadas por todo o litoral desenvolveram modos de vida específicos e cultura local alimentar tradicional, uma vez que seus habitantes passaram por longos períodos em meio à Mata Atlântica.

A formação da cultura alimentar quilombola

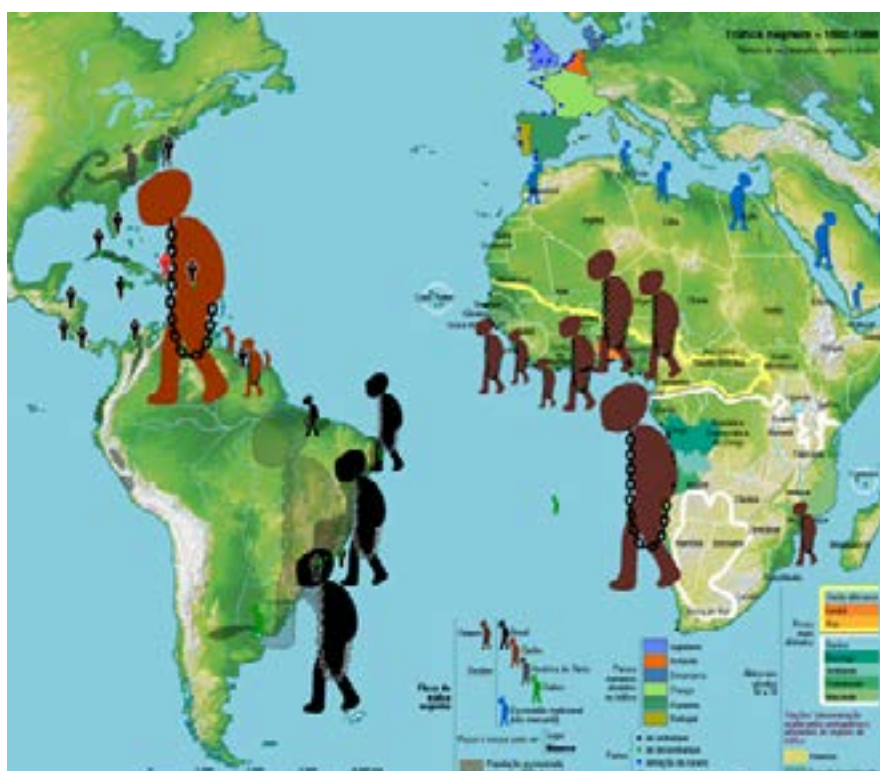
O processo de luta pela liberdade foi protagonizado por negros escravizados e livres antes e depois do 13 de maio de 1888. Os escravizados que fugiam das fazendas continuamente “provocavam” uma escrita que os (in)corporava, no sentido de que lhes dava corpo, publicamente, via anúncios de fuga publicados nos jornais, como afirma Ferrari (2006). Outros afro-brasileiros, como o intelectual Machado de Assis, o jornalista José do Patrocínio, o ex-cativo Luís Gama, que se tornou rábula entre outros bravos, traziam, através da literatura, uma pintura da vida das pessoas negras da época. Quando houve o fim do

período escravocrata no Brasil, conforme mostra a tardia Lei 3.353, de 1888, a maioria dos afrodescendentes viveu como invisível, sem nenhum suporte social e/ou socioeconômico, excluída pelos processos vigentes no Brasil pós-colonial, sendo que:

Fugas e revoltas de escravos eram cada vez mais frequentes. Depois de fugir, eles tentavam chegar até quilombos e territórios já libertos. A polícia era convocada para reprimir, mas também passou a se rebelar. O chefe do Exército chegou a escrever para a princesa exaltando a liberdade e dizendo que não iria mais caçar escravos fugidos. No Parlamento, os debates pela abolição pegavam fogo. Na Justiça, havia um número cada vez maior de ações para reivindicar a liberdade. (ROSSI; GRAGNANI, 2018, p. 1).

As comunidades remanescentes de quilombo mantiveram suas tradições culturais e, dentre elas, as alimentares, presentes desde o *status quo* da gênese das comunidades afrodescendentes até os dias de hoje. Sobre a real origem cultural desses povos, observa-se na Figura 2 as regiões do continente africano de onde as pessoas foram sequestradas, carregando consigo valores tradicionais de seus antepassados africanos que lhes foram dados durante seus processos de formação.

Figura 2 - Mapa do Tráfico Negreiro, 1502-1866



Fonte: Fundação Getúlio Vargas (2016).

Com base no panorama descrito, tornam-se nítidas as raízes étnicas da culinária quilombola brasileira, visto que comunidades remanescentes de quilombos foram se adaptando aos seus territórios. Dessarte, em Batuva e Rio Verde há também a questão das influências alimentares de origem caiçara, território centenariamente ocupado por povos de ascendência indígena, isto é, ambos umbilicalmente inseridos em Guaraqueçaba e na Mata Atlântica. Em decorrência, tais comunidades trazem além do *modus vivendi* diversas práticas culturais e alimentares que compõem diariamente a subsistência dessas pessoas, fato decorrente da combinação dos insumos provenientes do extrativismo, roça, caça, pesca e a criação de animais. Assim, cabe aos protagonistas das comunidades tradicionais praticar os saberes favoráveis ao desenvolvimento cultural, gerando uma fusão entre o tradicional e o autossustentável.

No passado, os utensílios culinários dos quilombos eram feitos de forma rústica por artesãs e artesãos com madeira ou barro, de acordo com Araújo e Lima Filho (2012). Essas pessoas fabricavam mesas, cadeiras, pias, colheres de pau, cuscuzeiras, pilão, mão de pilão, recipientes para organizar os alimentos ou mesmo para garantir a sua conservação, já que as técnicas de cocção alimentar utilizadas por eles eram rudimentares. Além de servir como local de preparo dos alimentos para nutrição diária das famílias, a cozinha também servia como um espaço de sociabilidade, afirma Araújo (2008). Antigamente, os espaços dedicados às cozinhas quilombolas localizavam-se na parte externa das casas, utilizando fogões a lenha feitos com barro. Encontramos uma semelhança com a arquitetura caiçara presente no litoral do Paraná.

Em relação à cozinha dos quilombos, Araújo (2008) comenta que as pessoas costumavam fazer doces variados manipulando alimentos conhecidos na botânica como frutos sazonais, arroz-doce quilombola, bolos, entre outros pratos tradicionais. Em relação aos pratos salgados, preparava-se o cuscuz, farofa, quirera, queijo quilombola, carnes variadas (aves, gado, porco e peixes, que variam de acordo com a região), diferentes receitas com feijão (feijoada), saladas, couve, abacate, samambaia; as bebidas café de cana-de-açúcar, entre outras que fazem parte da cultura alimentar dessas pessoas, profundas conhecedoras das matas e das plantas. Ernandes (2013) comenta que muitos alimentos consumidos hoje no Brasil também vieram da África, como algumas variedades de arroz, o café, a pimenta malagueta, o azeite-de-dendê, o inhame, o quiabo, o gengibre, o amendoim, a melancia, o jiló, o coco verde, entre outros. Araújo (2008, p. 111) afirma que “As primeiras sementes do arroz que se têm notícias vieram de Cabo Verde, ilhas situadas no Atlântico, ao sul de

Portugal, nas proximidades da costa africana". Nesse sentido, adotando um critério de comparação entre a cultura alimentar tradicional das comunidades remanescentes de quilombo e a culinária típica do Brasil, torna-se nítido que a gastronomia brasileira é fruto da fusão de tradições, tendo como base os saberes da cultura africana, que variam de acordo com a região.

Metodologia

A presente pesquisa tem natureza exploratória, trazendo uma aproximação entre casos e acontecimentos, promovendo assim maior familiarização com a cultura tradicional quilombola praticada em Batuva e mesorregião Vale do Ribeira. Dentro das especificidades do método, entende-se que:

O estudo exploratório pode ajudar a resolver algumas dificuldades em pesquisa. Uma delas é a que se refere ao desenvolvimento de programas, na concepção de que a população constitui um recipiente vazio ("empty vessel") e que a tarefa educativa se resumiria em preenchê-lo. Nada mais que um engano, pois a população é rica de conhecimentos e esses conhecimentos, opiniões, valores e atitudes é que vão se constituir, muitas vezes, em barreiras. Essas barreiras podem ser conhecidas por meio do estudo exploratório e, pelo menos, parcialmente contornadas, a fim de que o programa educativo alcance maior aceitação. (PIOVESAN; TEMPORINI, 1995, p. 1).

Durante a primeira seção da produção deste trabalho, utilizou-se da metodologia participativa pesquisa-ação integral. Segundo Thiollent (2017), a pesquisa-ação corresponde ao "método específico centrado na investigação e na disposição a agir dos interessados em situações. Acompanhamento da ação, avaliação e construção de conhecimento".

A pesquisa-ação educacional é principalmente uma estratégia para o desenvolvimento de professores e pesquisadores de modo que eles possam utilizar suas pesquisas para aprimorar seu ensino e, em decorrência, o aprendizado de seus alunos, mas mesmo no interior da pesquisa-ação educacional surgiram variedades distintas. (TRIPP, 2005, p. 445).

Em consonância com Thiollent (2017), a definição de metodologia participativa é a "Concepção de métodos de pesquisa, diagnóstico, ensino-aprendizagem, avaliação, planejamento, animação de grupos, cuja intenção é promover a maior participação possível

dos interessados". A partir da pesquisa-ação integral, método que propõe um diálogo horizontal com a comunidade, realizou-se uma troca de saberes contínuos e dialógicos, objetivando não só o levantamento de receitas, mas também os diferentes modos de manejo e cocção dos insumos produzidos na territorialidade.

Avançando no procedimento metodológico, o levantamento científico da pesquisa bibliográfica viabilizou a construção do marco teórico-conceitual, no qual foram sustentadas as reflexões aqui apresentadas. Nesse sentido, Lima e Miotto (2007) completam que "a pesquisa bibliográfica implica em um conjunto ordenado de procedimentos de busca por soluções, atenta ao objeto de estudo e que, por isso, não pode ser aleatória". Cabe ressaltar que quando o estudo se associa a um ponto de vista dialético, a pesquisa compreende distintas teorias do conhecimento. Dessa forma, o estudo utiliza duas modalidades de pesquisa naquilo que as aproximam e nas especificidades que as separam.

A culinária quilombola praticada no Sítio Coqueiro em Batuva e o turismo como alternativa para sua revitalização

No Sítio Coqueiro, em Batuva, vive-se do trabalho rural, com o campo sendo utilizado para plantio e colheita tanto para subsistência das famílias que ali vivem quanto para a comercialização externa dos excedentes da produção. Ali ainda se produzem alguns alimentos utilizando-se sementes *crioulas*. Segundo o Centro Paranaense de Referência em Agroecologia (CPRA), sementes crioulas são sementes tradicionais que estão a gerações sob os cuidados dos próprios agricultores/guardiões delas. Atualmente, são plantados arroz, feijão, palmito pupunha, milho, cana-de-açúcar, banana, mandioca, inhame, alho e hortaliças. No Sítio Coqueiro, as técnicas ancestrais de cocção e armazenamento fora da refrigeração seguem processo histórico e etnocultural, mantendo presentes alguns processos artesanais como o socar manual do pilão, assimilando aos poucos algumas práticas globalizadas, mas ainda mantendo características locais singulares e resistindo à homogeneização dos modelos de produção orientados por lógica exclusivamente mercadológica. No entanto, esse arranjo não se pretende imune à dinâmica natural dos saberes e às influências multiculturais, razão pela qual acreditamos ser equivocado qualificar o tradicional como imutável ou obscurantista. A cozinha quilombola paranaense sofreu influências de outras etnias, principalmente da sabedoria indígena por conta da questão territorial, refletindo, a título de exemplo, na produção da farinha de mandioca e do biju (tapioca crocante).

Nesses espaços, cada lugar da cozinha se relaciona com a herança africana:

Os fogões são de barro, artesanais, quase sempre a lenha. Fogões industrializados são coisa rara, pois o gás é caro e de difícil acesso. Além disso, nos dias frios os fogões a lenha são ótimos aquecedores, propiciando um ambiente acolhedor e de trocas, seja no trabalho coletivo para preparo dos alimentos, seja na troca de ideias, opiniões, saberes, planos para o dia seguinte, para o próximo plantio e safra, ou para o futuro, de modo geral. (ARAÚJO; LIMA FILHO, 2012, p. 127).

De acordo com pesquisas realizadas no Sítio Coqueiro, os presentes hábitos alimentares diários da comunidade local envolvem preparos como cuscuz de arroz, farinha de mandioca, biju, garapa, café com caldo-de-cana, cuscuz de arroz com mandioca e coco ralado, rosquinhas de mandioca, amendoim torrado, canjica, arroz-doce quilombola, arroz com palmito, feijão com galinha, porco à pururuca, carnes defumadas, lambari frito, bolinho da graxa, galinha caipira ao molho, cozido de carne com mandioca, barreado, (saladas de couve, palmito, repolho, cenoura e tomate), curau de milho, pamonha e tortas.

A partir desses preparos, nota-se então a transmigração de uma cultura africana ao território nacional brasileiro adaptada à questão da terra e suas especificidades. Outro ponto a ser destacado se refere ao intercâmbio socioeconômico e cultural na produção do arroz entre a comunidade de Batuva e a mesorregião do Vale do Ribeira como um todo, uma vez que diversos fatores relacionados à cultura à mesa e intercâmbio de saberes e sabores afro-brasileiros são identificados.

Um cuscuz para as visitas: a rizicultura na mesorregião Vale do Ribeira

A rizicultura e o processamento artesanal do arroz na mesorregião do Vale do Ribeira, segundo Andrade e Tatto (2013), teve início após o fim do ciclo econômico do ouro, por volta do começo do século XIX, tornando-se uma das maiores regiões produtoras do grão no Brasil colonial através do trabalho escravizado. No decorrer da história, dentro do processo de luta por melhores condições de vida por essas pessoas, o plantio do arroz, além de servir como fonte de carboidratos para pessoas quilombolas residentes nessa mesorregião, também foi percebido como uma prática socioeconômica e cultural no sentido do reconhecimento através do reencontro com as práticas do ocidente Brasil com a África oriental.

As quantidades sobressalentes da produção eram comumente transportadas através

das antigas rotas tropeiras na Mata Atlântica e pelos rios que cortam a região para serem comercializadas nos centros maiores. Durante os períodos de colheita do arroz, as pessoas formavam coletivos conhecidos como mutirão e puxirão para realizar o procedimento. Em relação às técnicas artesanais e tradicionais aplicadas nas comunidades para a colheita e beneficiamento do grão, têm necessidade de:

[...] cortar um por um dos cachos de arroz com o canivete, ou cortar o caule da planta com facão ou outro instrumento cortante. A segunda maneira é mais rápida, mas envolve uma etapa a mais no processamento, que é a “bateção”. [...] Nos últimos anos, a tendência tem sido a colheita do pé, mais rápida, e a “bateção”, tarefa realizada na roça, é cada vez mais comum: constrói-se uma cancha (espécie de jirau de madeira) na altura de cerca de 1 metro. Os feixes de arroz são batidos sobre esta estrutura e os cachos de arroz se soltam do caule, caindo sobre uma lona estendida abaixo. Ao invés do jirau, os feixes de arroz podem ser batidos em tambores de ferro [...]. Depois é necessário malhar o arroz para separar os grãos do cacho. (ANDRADE; TATTO, 2013, p. 114).

Após todos esses processos, o grão ainda com casca é armazenado em abrigos e/ou nas próprias residências até que sejam consumidos ou comercializados. Para a retirada da casca artesanalmente, costuma-se socar o arroz no pilão até que se desprenda o grão da casca para depois abaná-los. Na Figura 3 pode-se observar parte do mutirão de colheita na comunidade quilombola Praia Grande em São Paulo, mesorregião Vale do Ribeira.

Figura 3 - Reunida da colheita de arroz, Comunidade Quilombola de Praia Grande



Fonte: Inventário Cultural de Quilombos do Vale do Ribeira (2013); M. ANDRADE/ISA, (2010).

De acordo com Andrade e Tatto (2013), em consonância com a grande quantidade de arroz cultivado anualmente por essas pessoas, um dos principais preparos culinários seria o cuscuz, uma receita tradicional quilombola repassada de geração em geração nessa mesorregião. Atualmente, no Sítio Coqueiro costuma-se preparar essa receita com outros utensílios, porém, no passado o cuscuz era preparado em uma cuscuzeira de barro e levada ao forno a lenha até dar liga. Para o preparo, há a necessidade de submergir os grãos por algumas horas até que eles estejam amolecidos. Após esse processo, leva-se o arroz até o pilão para que seja socado até adquirir uma textura de farináceo. Em seguida, há a possibilidade de acrescentar outros insumos à receita para alterar o sabor; normalmente esses complementos variam de família para família. Tradicionalmente, os quilombolas da mesorregião utilizam a massa remanescente da produção de farinha de mandioca, amendoim ou coco indaiá para umedecer a massa até dar liga e assar. Nesses espaços culturais denominados comunidade quilombola também há a possibilidade de experimentar outros preparos utilizando cuscuz de arroz, havendo o cuscuz doce com açúcar que pode acompanhar amendoim torrado e moído, como também o cuscuz de arroz salgado, no qual é possível adicionar ovos, torresmo, peixe seco, entre outros insumos com característica salgada que estiver à disposição da casa. Esses preparos são geralmente acompanhados de café durante as refeições familiares ou no cotidiano da roça; casam-se perfeitamente com o café preparado com caldo de cana, promovendo uma experiência culinária devido à intensidade de saberes e sabores resultantes da expressividade da garapa com café, harmonizado com o cuscuz de arroz.

No geral, a culinária quilombola dessa região tem característica própria e mesmo sendo adaptada aos processos naturais da globalização e do capitalismo experimentado na sociedade contemporânea, as práticas e saberes dos quilombos permanecem presentes no sentido de comunidade, de nação aculturada. Por um viés socioeconômico e cultural, observa-se então que através das práticas cotidianas e solidárias do mutirão, do puxirão, da cultura alimentar tradicional e demais saberes culinários dessas pessoas em seu território há grande potencial turístico inclinado ao Turismo Criativo (TC), modalidade turística na qual os turistas têm a oportunidade de vivenciar experiências integradas ao cotidiano da comunidade, experiências genuínas.

A economia criativa como alternativa turística em Batuva e mesorregião Vale do Ribeira

A atrativa culinária quilombola de Batuva e mesorregião Vale do Ribeira, a genuína cultura tradicional de quilombo e a rizicultura praticada por essa nação aculturada que ainda vive nessas comunidades tradicionais afrodescendentes demonstram grande riqueza cultural e alto potencial turístico voltado para o segmento do Turismo Criativo, configurado como Turismo Rural Comunitário (TRC), Turismo de Base Comunitária (TBC) ou Turismo de Base Familiar (TBF). Verifica-se, então, que muitas atividades cotidianas de Batuva, entre outras a rizicultura, roça, produção de esteiras artesanais, as caminhadas pela Mata Atlântica e, principalmente, a culinária tradicional, com suas especificidades e organização social, configuram-se dentro de uma perspectiva cultural e sociocriativa com aspectos favoráveis ao desenvolvimento em uma perspectiva sustentável, que cativa e desperta a imaginação de inúmeras pessoas ao redor do mundo, cabendo aos protagonistas da localidade decidir pela inclusão ou não de seu território e lócus de construção da existência em área de visitação turística.

A implantação de roteirização turística criativa constitui-se como iniciativa complexa e demanda tempo para sua maturação, que só é factível após amplo debate entre os envolvidos. Paralelamente, carece também de muita organização e planejamento por parte dos futuros anfitriões das comunidades, pois a partir disso poderão receber visitantes e proporcionar experiências únicas para essas pessoas.

Nesse contexto, entende-se o Turismo Criativo como um dos segmentos do turismo no qual os visitantes podem vivenciar experiências autênticas, integradas às pessoas e ao modo de vida de determinado corpo social, fortalecendo a valorização da cultura. Em que pesem tais pressupostos, a atividade implica em riscos e há perspectivas controversas em relação aos seus efeitos, como sinaliza o fragmento aqui transcrito:

[...] em função do caráter ambivalente do turismo: embora isto represente uma oportunidade para melhorar o bem-estar das comunidades, não obstante, sempre traz consigo “efeitos de pacote”, muitos destes irreversíveis, como as alterações nos padrões de produção e de consumo, e as ameaças à cultura. (MALDONADO, 2009, p. 26).

A apreensão pela possibilidade de descaracterização de traços identitários e práticas culturais é compreensível, no entanto, pondera-se que as tradições e manifestações

da cultura não constituem elementos cristalizados no tempo, pois são naturalmente sujeitos à dinamização, seja como consequência de processos endógenos ou da interação com outras culturas, referências e tecnologias. Nesse sentido, o turismo pode representar, antes de um risco, um vetor de valorização, sentimento de pertença e orgulho dos indivíduos que compõem a comunidade receptora. Além disso, frequentemente a atividade proporciona a revitalização de práticas, saberes e rituais que estavam fadados ao desaparecimento e, talvez por essa razão, Canclini (1997) assevera que é mais razoável atentar para a forma como as transformações acontecem que lamentar pelo que se extingue. O mesmo autor sustenta que a preservação pura das tradições nem sempre é possível e sequer apropriada ou desejável pelas comunidades (CANCLINI, 1997).

Em termos gerais, o Turismo Criativo objetiva protagonizar os anfitriões de determinadas comunidades, fomentando a economia de forma competente e sustentável, com interação simultânea entre o turismo, a sociedade e o meio ambiente. Dentro dessa prerrogativa, para o desenvolvimento da atividade turística como fonte de renda alternativa em um território como a mesorregião Vale do Ribeira, há a necessidade de se criar um grupo e/ou associação engajada que trabalhe de forma orgânica, ou seja, frisando a importância do trabalho em equipe para obter maiores resultados e maestria nos serviços oferecidos aos turistas, pessoas que costumemente utilizam do TBC como opção de lazer devido à maior interação com a natureza e à troca de experiências.

A visibilidade e a promoção dos roteiros turísticos oferecidos pelos grupos que praticam o TC podem ser realizadas através das redes sociais e outras plataformas tecnológicas digitais, como também a partir do intercâmbio cultural com outros grupos já consolidados em regiões próximas, o popular “boca a boca”. Hoje, no litoral do Paraná são encontrados dois grupos de Turismo de Base Familiar genuinamente caiçara já consolidados como a Rede Caiçara, que surgiu através de uma iniciativa do Terminal Portuário de Paranaguá (TCP), atuando no complexo estuarino de Paranaguá, e o Grupo Guarapés, que se desenvolveu ao longo de três anos com o apoio do Projeto de Extensão Empreendedorismo, inovação e gestão familiar para o turismo na Baía de Guaratuba, da Universidade Federal do Paraná - UFPR Setor Litoral, atuando no entorno da Baía de Guaratuba.

Em processo mais recente encontra-se o Grupo Guaraguatá, um coletivo de origem caiçara também apoiado pela UFPR, no qual seu possível território de atuação aproxima-se de Batuva e Rio Verde devido estarem inseridos no mesmo município – Guaraqueçaba. O Grupo Guaraguatá, fundado em 2018, é composto por um coletivo de pescadoras e

pescadores, além de outras pessoas que tentam buscar diferentes alternativas para a superação de fragilidades socioeconômicas da região. Sobre os roteiros de TC já oferecidos no litoral do Paraná, encontram-se caminhadas na Mata Atlântica, trilhas históricas, banhos de cachoeira, passeios de barco, observação de resquício de naufrágio, pesca artesanal, visitação ao cultivo de ostras e farinha artesanal de mandioca, além das refeições típicas do litoral paranaense, a predominante culinária caiçara.

Conclusão

Escrever sobre culinária tradicional e pessoas aculturadas demanda grande esforço por parte das pesquisadoras e pesquisadores, devido ao número de especificidades presentes na historiografia e contexto sociocultural dos seus protagonistas. Nesse sentido, o presente trabalho inclinou-se a investigar os saberes culinários quilombolas praticados na comunidade de Batuva em Guaraqueçaba, litoral norte do Paraná e mesorregião Vale do Ribeira, São Paulo. Do mesmo modo, a pesquisa considerou seus desdobramentos culturais circunstanciados através da rizicultura e demais rituais tradicionais da atividade rural. Incorporado aos objetivos da pesquisa, procurou-se analisar o potencial da culinária e rizicultura quilombola da territorialidade como atrativo turístico criativo, atendendo aos seguintes objetivos específicos: i) refletir acerca da cultura e gastronomia como aspectos da construção social da existência; ii) descrever a formação e a trajetória histórico-cultural quilombola; iii) analisar as características da culinária e da rizicultura quilombola na comunidade estudada e seu potencial uso turístico.

Em decorrência, houve a necessidade de trazer para o estudo a questão cultural, bem como o patrimônio imaterial, no sentido de protagonizar as identidades coletivas desse território remanescente de quilombos, como, seus saberes culturais trazidos do oriente da África durante o movimento conhecido como a “diáspora forçada”. Para compreender a história alimentar e social dessas pessoas, houve a necessidade de pesquisar o conjunto social econômico e cultural no qual estão inseridos, buscando sempre compreender o *modus vivendi* pertencente à cultura. Dentro do *status quo* da gênese quilombola, encontravam-se os quilombos, comunidades aculturadas e reconhecidas como símbolo de luta, espaços constituídos por pessoas que mereciam melhores condições de vida.

O planejamento e a execução da pesquisa organizaram-se metodologicamente

fundados na bibliografia científica, procedimento que viabilizou a construção de um marco teórico-conceitual no qual foram sustentadas as reflexões aqui apresentadas, como também a pesquisa de campo onde fora aplicada a pesquisa-ação participativa com escopo de dialogar horizontalmente com pessoas no próprio local. Tratando da cultura e do patrimônio imaterial, o estudo analisou a questão da territorialidade e a identidade remanescente de quilombo ali associada, considerando incentivar a preservação, salvaguarda e reminiscências dos quilombolas moradores do litoral norte do Paraná e da mesorregião Vale do Ribeira.

A formação da cultura alimentar tradicional quilombola consiste nos valores culturais passados de geração em geração, junto das práticas relacionadas ao meio no qual eles estão inseridos. No caso do Sítio Coqueiro, a rizicultura tem extrema importância para a alimentação e para a questão socioeconômica das pessoas que ali residem. Nesse sentido, o estudo trata não só da cultura alimentar dessas pessoas, como também a questão da rizicultura como prática cultural passível de implementação do Turismo Criativo como forma de fomento econômico, além da promoção de práticas genuínas e únicas aos turistas que buscam por turismo *versus* experiências culturais.

Não se pretendeu aqui apresentar o turismo como panaceia para as fragilidades sociais e econômicas das quais os quilombolas estiveram historicamente submetidos. No entanto, postulamos que a visita turística pode contribuir nesse processo e especialmente revitalizar práticas culturais, notadamente relacionadas à culinária local, além de fortalecer o sentimento de pertença de um povo orgulhoso de suas origens e tradições, sempre marcadas pelo espírito de solidariedade social, que se materializa em rituais como o puxirão e o mutirão.

Assim, a gastronomia quilombola da mesorregião Vale do Ribeira representa um ícone de resistência e de celebração para as quais os anfitriões convidam a participar turistas e visitantes!

Referências

ANDRADE, A. M.; TATTO, N. **Inventário cultural de quilombos do Vale do Ribeira**. São Paulo: ISA, 2013. Recuperado em 03 de junho de, 2019, de: https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/publications/pdf-publicacao-final_inventario.pdf

ARAÚJO, M. do S. G. de; LIMA FILHO, D. L. Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, n. 6, v. 3, p. 113-131, 2012. Recuperado em 07 de junho de, 2019, de: <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/21060>

ARAÚJO, S. **Tradição e cultura**: cozinha quilombola do Paraná. Curitiba: Seed-PR, 2008.

BRASIL. **Ato das Disposições Constitucionais Transitórias nº 92 – Art. 68 (ADCT)**. Recuperado em 03 de junho de, 2019, de: http://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_12.07.2016/ind.asp

BRASIL. Emenda Constitucional nº 93, de 08 de setembro de 2016. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 set. 2016. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc93.htm

BRASIL. Secretaria de Agricultura Familiar e Cooperativismo. **Você sabe qual a importância das sementes crioulas?** Brasília, 2016.

CANCLINI, N. G. **Culturas híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Edusp, 1997.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

EAGLETON, T. **A ideia de cultura**. São Paulo: Unesp, 2000.

ERNANDES, M. A. M. A influência da culinária africana no Brasil. Paranavaí: **Cadernos PDE**, 2013. Recuperado em 02 de, 2019, de: http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernos/pdebusca/producoes_pde/2013/2013_fafipa_hist_pdp_marly_angela_martins_ernandes.pdf

FERRARI, A. J. **Uma análise das descrições feitas nos anúncios de jornal dos escravos fugidos**. Campinas: Pontes Editores, 2006.

FERRARI, A. J.; GONÇALVES, I. **Educação do Campo**: minha triste alegre história de vida. Matinhos: UFPR Litoral, 2016.

FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. **A história do Brasil em mapas, gravuras e documentos**. Atlas históricos do Brasil, CPDOC, 2016. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <https://atlas.fgv.br/>

FILLIPIM, M. L. **A invenção de uma tradição carnavalesca**: o carnaval de Matinhos – Paraná (Brasil) sob a perspectiva dos organizadores. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/40535>

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Patrimônio Imaterial**. Brasília, 2019. Recuperado em 03 de junho de, 2019, de: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA). **Quilombolas**. Brasília, 2019. Recuperado em 03 de junho de, 2019, de: <http://www.incra.gov.br/pt/quilombolas>

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA). **Regularização de território quilombola**. Brasília, 2017.

LIMA, T. C. S. de; MIOTO, R. C. T. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. **Revista Katálysis**, Florianópolis, v. 10, n. spe, p. 37-45, 2007. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-49802007000300004&script=sci_abstract&lng=pt

MALDONADO, C. **Turismo de Base Comunitária**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2009.

NASCIMENTO, M. B. **Ôrí**. Direção de Raquel Gerber. Brasil: Estelar Produções cinematográficas e Culturais Ltda., 1989, vídeo (131 min.), colorido. Relançado em 2009, em formato digital.

PALMARES FUNDAÇÃO CULTURAL. **Institucional**. Brasília, 2019. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <http://www.palmares.gov.br/?cat=12>

PARANÁ. Centro Paranaense de Referência em Agroecologia (CPRA). **Sementes crioulas: origem e importância**. Pinhais, 2020.

PARANÁ. Grupo de trabalho Clóvis Moura. **CRQ Comunidade remanescente Quilombola de Batuva**. Paraná, 2010. Recuperado em 04 de junho de, 2019, de: <http://www.gtclovismoura.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=24>

PARANÁ. Secretaria da Educação. **A descoberta de ouro no litoral do Paraná**. Curitiba, 2019. Recuperado em 03 de junho de, 2019, de: <http://www.geografia.seed.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=332>

CONSÓRCIO LITORAL SUSTENTÁVEL. Plano para o Desenvolvimento Sustentável do litoral do Paraná (PDS-LITORAL). **Produto 6: Relatório de Contextualização Final (R.C.F)**. 2019. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <http://pdsilitoral.com/>

PIOVESAN, A.; TEMPORINI, E. R. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 29, n. 4, p. 318-325, 1995. Recuperado em 04 de junho de, 2019, de: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-89101995000400010&script=sci_abstract&tlng=pt

RAPOSO, P. **Por detrás da máscara: ensaio de antropologia da performance sobre os coretos de Podence**. Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação, 2010.

ROSA, L. C. da. **Reconhecimento comunidade quilombola – Batuva – Guaraqueçaba – Litoral Paraná**. Curitiba: Monografia (Especialização) – Educação das Relações Étnico-raciais, Universidade Federal do Paraná, 2014. Recuperado em 07 de junho de, 2019, de: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/57199/R%20-%20E%20-%20LUIS%20CARLOS%20DA%20ROSA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ROSSI, A., GRAGNANI, J. **A luta esquecida dos negros pelo fim da escravidão**. São Paulo: BBC Brasil, 2018. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <https://www.bbc.com/portuguese/resources/idt-sh/lutapelaabolicao>

SCHWARCZ, L. M.; STARLING, H. M. **Brasil: uma biografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). **Turismo Criativo**. [s. n.], 2019. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/segmentos/economia_criativa/como-o-sebrae-atua-no-segmento-de-economia-criativa,47e0523726a3c510VgnVCM1000004c00210aRCRD

THIOLLENT, M. J. M. **Metodologia participativa e pesquisa-ação em extensão universitária**. II Mostra de Extensão Universitária – Proex. Belo Horizonte: PUC-Minas, 2017. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: http://portal.pucminas.br/imagedb/documento/DOC_DSC_NOME_ARQUI20170529143606.pdf

TRIPP, D. **Pesquisa-ação: uma introdução metodológica**. Revista Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 3, 2005. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <https://www.scielo.br/pdf/ep/v31n3/a09v31n3.pdf>

TUAN, Y. F. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. São Paulo: Difel, 1980.

Universidade Federal do Paraná (UFPR). **Mutirão Mais Cultura Na UFPR**. Metas do Eixo 4. Curitiba, 2017. Recuperado em 02 de junho de, 2019, de: <http://www.proec.ufpr.br/maiscultura/links/eixo4.html>