

## **SABERES E FAZERES QUILOMBOLAS NO LIMOEIRO, BACUPARI, PALMARES DO SUL / RS**

Coordenador: JOSE MARIA WIEST

O resgate etnográfico participativo relacionado à saúde e à qualidade de vida, com ênfase aos recursos naturais renováveis representados pelas plantas medicinais e pelos alimentos originados de agricultura familiar de subsistência, com parceiros remanescentes quilombolas no Limoeiro, Bacupari, Palmares do Sul /RS, Brasil, vem oportunizando a identificação e caracterização, a sistematização, a legitimação e a (re)apropriação de saberes e fazeres ancestrais, contextualizados na realidade concreta atual, através de projeto integrador de pesquisa e desenvolvimento entre a Associação Quilombola local e o ICTA/UFRGS, com a participação do escritório municipal da EMATER/RS, financiado pelo CNPq/MDA. A comunidade que se reconhece como remanescente quilombola constitui-se de oitenta e cinco famílias com atividade na agricultura familiar de subsistência ou como trabalhadores ocasionais na orizicultura e pecuária em região de latifúndio extensivo. No processo

interativo desenvolvido, doze núcleos familiares, destacando-se 38 parceiros-informantes adultos ou idosos, foram indicados pela comunidade por sua relevância em relação ao resgate de saberes e fazeres proposto inicialmente.

A ancestralidade revela o uso intenso de insumos alimentícios de origem animal considerados sub-produtos como sangue, tripas, miúdos, bofes, patas, rabos, cabeças... acessados por doação patronal, agregados a insumos alimentícios de origem vegetal produzidos em subsistência como farinhas de milho cateto, feijão-sopinha, batata-doce e aipins... em preparações como: sorda, sarrabulhos, morcilhas, mexidos, angus, feijoadas, refogados, paçocas, "...na banha", "...na fumaça", farofas, pirão... Atualmente, por diferentes programas de fomento agregando valor a pequenas criações animais próprias (ovinos, bovinos, peixes, aves...), mesmo dispondo de insumos animais melhor qualificados, não dispensam em seu cotidiano àqueles subprodutos e suas combinações, aqui neste projeto reconhecidos como adequados sanitária, sensorial e nutricionalmente, bem como interessantes nos olhares científico, social, econômico e ecológico da sustentabilidade, nos paradigmas propostos à atenção básica em saúde e desenvolvimento. Ressalta-se ainda intensa relação entre a alimentação e outros recursos naturais renováveis como plantas com indicativo medicinal ou condimentar, de domínio e utilização intensos na comunidade local. Até o presente momento foram trabalhadas etnograficamente 190 plantas, perfazendo cerca de 840 indicativos terapêuticos de seus usos e combinações.

Propõe-se uma reflexão sobre esta realidade concreta Freireana como fundamento ao protagonismo e à identidade local e sua (re)inserção no contexto contemporâneo, à legitimação e à (re)apropriação destes saberes e fazeres, bem como à própria sustentabilidade cultural, científica, social, econômica e mesmo agroecológica desta realidade e de seus atores.