

Universidade de Brasília-UnB

Centro de Desenvolvimento Sustentável-CDS

Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais-
MESPT

Valdir Fernandes da Cunha

**Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens
Kalunga da Comunidade Vão de Almas**

Orientadora: Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

Brasília-DF

2018

**Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens
Kalunga da Comunidade Vão de Almas**

Valdir Fernandes da Cunha

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto a Povos e Territórios Tradicionais - MESPT na Universidade de Brasília, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Sustentável.

Orientadora: Janaina D. de A. Sá Diniz

Brasília-DF

2018

Fernandes da Cunha, Valdir

FC972s Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens Kalunga da Comunidade Vão de Almas / Valdir Fernandes da Cunha; orientadora Janaína Deane de Abreu Sá Diniz. -- Brasília-DF, 2018.
133 p.

Dissertação (Mestrado – Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais - MESPT) -- Centro de Desenvolvimento Sustentável - CDS. -- Universidade de Brasília, 2018.

1. Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. 2. Práticas alimentares. 3. Comunidades quilombolas. 4. Povo Kalunga. 5. Cerrado. I. Deane de Abreu Sá Diniz, Janaína, oriente. II. Título.

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta dissertação e emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O(A) autor(a) reserva outros direitos de publicação e nenhuma parte desta dissertação de mestrado pode ser reproduzida sem a autorização por escrito do(a) autor(a).

Valdir Fernandes da Cunha

Universidade de Brasília-UnB

Centro de Desenvolvimento Sustentável-CDS

Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais

**Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens
Kalunga da Comunidade Vão de Almas**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto ao Povos e Territórios Tradicionais na Universidade Federal de Brasília , como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento Sustentável.

Dissertação aprovada em 03/08/2018

Banca Examinadora:

Presidente: Prof^a. Dr^a. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, MESPT/UnB

Membro Interno: Prof^a. Dr^a. Juliana Rochet Wirth Chaibub, MESPT/UnB

Membro Externo: Prof^a. Dr^a. Anelise Rizzolo de Oliveira Pinheiro, Faculdade de Ciências da Saúde/UnB

Membro Suplente: Prof^a. Dr^a. Maria da Gloria da Veiga Moura, MESPT/UnB

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, a Deus por me mostrar os caminhos quando parece não ter mais saída, por me dar saúde, calma, força e sabedoria nessa principalmente nesses dois anos de jornada.

Agradeço toda a minha comunidade Vão de Almas por acolher a pesquisa de braços abertos, tornando a mesma relevante para o nosso cotidiano e arrumando tempo no período de plantação para se dedicar à pesquisa.

Agradeço ao grupo de jovens que se dedicaram o máximo no desenvolvimento das atividades, especialmente aos produtores que, mesmo ocupados nas atividades de plantios, nos receberam nas suas roças com todo o carinho e atenção construindo um diálogo produtivo.

Agradeço aos professores e colegas que muito me ensinaram ao longo desta jornada, em um ambiente de diversos conhecimentos, de diferenças, onde a interdisciplinaridade está presente no dia a dia.

Agradeço à professora Janaína Diniz por ter acreditado em mim e me orientado com calma e atenção.

Agradeço a toda a minha família, meus pais, meus irmão e especialmente à minha filha Kérita Sophia que me faz inspirar e ir mais longe na vida.

Resumo

A presente pesquisa faz uma análise dos aspectos relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade Kalunga Vão de Almas, no nordeste goiano, a partir das perspectivas dos jovens, fortalecendo o diálogo produtivo entre gerações. A partir de entrevistas, rodas de conversa e práticas de plantios foram identificadas as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga, os fatores que as influenciam, assim como estratégias alternativas de manutenção da produção alimentar local, desenvolvendo um diálogo de saberes produtivos entre gerações, compreendendo o motivo da baixa participação dos jovens na produção alimentar. Fatores externos como programas de governo, pessoas assalariadas, distribuição de cestas básicas e as mudanças climáticas influenciam diretamente na Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade. Ressalta-se que mesmo assim nós quilombolas não deixamos de cultivar os nossos próprios alimentos agroecológicos para o abastecimento e consumo local em interação com o cerrado.

Palavras-chave: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; Práticas alimentares; Comunidades quilombolas; Povo Kalunga; Cerrado.

Abstract

The present research makes an analysis of the aspects related to Sovereignty and Food and Nutritional Security of the community Kalunga Vão de Almas, in the north-east of Goiás, based on the perspectives of young people, strengthening the productive dialogue between generations. Based on interviews, conversation circles and planting practices the main changes in Kalunga food practices were identified, the factors influencing them, as well as alternative strategies for maintaining local food production, developing a dialogue of productive knowledge between generations, understanding the reason for the low participation of young people in food production. External factors such as government programs, salaried people, food staples distribution and climate changes directly influence the Sovereignty and Food and Nutrition Security of the Community. It is noteworthy that even we quilombolas do not stop cultivating our own agroecological food for the local supply and consumption in interaction with the cerrado.

Key words: Sovereignty and Food and Nutrition Security; Food practices; Quilombola communities; Kalunga People; Cerrado.

Lista de figuras

Figura 1 - Ferramentas utilizadas no cultivo das roças pelos Kalungas

Figura 2 - Planta Kalunga que originou o nome do quilombo

Figura 3 - Distribuição das comunidades no Sítio Histórico Kalunga

Figura 4 - Porcentagem das famílias em relação ao estado de segurança alimentar

Figura 5 - Plantação do arroz três meses

Figura 6 - Banco de semente de arroz Kalunga

Figura 7 - Milho dobrado

Figura 8 - Banco de sementes do milho

Figura 9 - Plantio de mandiocas braba e mansa

Figura 10 - Processo de produção da farinha

Figura 11 - Viveiro da mandioca

Figura 12 - Gergelim amarrado

Figura 13 - Semente do feijão armazenadas

Figura 14 - Cerca de madeira

Figura 15 - Momento de conversa entre o grupo e o pesquisador

Figura 16 - Momento da roda de conversa com a comunidade

Figura 17 - Os produtores explicam e praticam a forma correta de plantio da mandioca

Figura 18 - Membros do grupo realizando o plantio sob observação do casal de idosos

Figura 19 - Membro do grupo colocando corretamente o pedaço da maniva na cova

Figura 20 - Produtor abrindo covas para o plantio de feijão

Figura 21 - Produtor abrindo covas e o grupo tampando as mesmas com os grãos de milho

Figura 22 - Grupo realizando o plantio do milho sob observação e orientações do produtores.

Figura 23 - Plantio do arroz três meses com a enxada

Figura 24 - Produtor observa atentamente o plantio de arroz

Figura 25 - Momento de despedida da roça do casal de idosos

Figura 26 - Produtor exemplificando como plantar o arroz com a plantadeira manual

Figura 27 - Membro do grupo manuseando a plantadeira manual no plantio de arroz

Figura 28 - Membro do grupo realizando a atividade

Figura 29 - Membros do grupo realizando o plantio do feijão de corda

Figura 30 - O produtor ensinando a prática de jogar o gergelim

Figura 31 - Jovens assistindo ao vídeo sobre Soberania e Segurança alimentar

Figura 32 - Momento do lanche 100% natural da terra Kalunga

Lista de quadros

Quadro 1 -Acontecimentos importantes no território Kalunga

Quadro 2 - Mudanças nas práticas alimentares entre as comunidades kalungas

Quadro 3 - Espécies vegetais extraídas pelas famílias do Vão de Almas

Lista de abreviaturas e siglas

AKC - Associação Kalunga de Cavalcante

AKMA - Associação Kalunga de Monte Alegre

AQK - Associação Quilombo Kalunga

CDS - Centro de Desenvolvimento Sustentável

EPOTECAMPO - Associação de Educação do Campo do Território Kalunga e Comunidades Rurais

FUP - Faculdade UnB Planaltina

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDAGO - Instituto de Desenvolvimento Agrário de Goiás

LEdoC - Licenciatura em Educação do Campo

MESPT - Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais

PIBID - Projeto Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SEPPIR - Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial

SHPCK - Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga

TC - Tempo comunidade

TU - Tempo universidade

UFG - Universidade Federal de Goiás

UFT - Universidade Federal do Tocantins

UnB - Universidade de Brasília

Sumário

1. Apresentação	13
1.1 Minha relação com a comunidade quilombola Kalunga Vão de Almas	13
1.2 Problematização	21
1.3 Objetivos.....	28
1.3.1 <i>Objetivo Geral</i>	28
1.3.2 <i>Objetivos Específicos</i>	28
1.4 Justificativa	29
2- O Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga– SHPCK	34
2.1 - Principais acontecimentos no território Kalunga	38
2.2 - Ser Kalunga	40
2.3 - Organização do Quilombo Kalunga	46
3 - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade Kalunga Vão de Almas	53
3.1 - Os modos de produção Kalunga	57
3.2 -Relação Kalunga com o Cerrado.....	72
3.3 - Sustentabilidade Kalunga	74
4 - Juventude, juventude rural e juventude kalunga	77
4.1 - Discussão da literatura sobre o conceito “juventude”, juventude quilombola e juventude do vão de almas.....	79
5-Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens kalungas	82
5.1 - Pesquisa-ação	82
5.2 - A técnica do Grupo Focal	85
5.3 - Grupo Focal com jovens da comunidade Vão de Almas	88
5.4 - Roda de conversa com membros da comunidade.....	91
5.5 - Diálogo produtivo entre gerações.....	97
5.5.1 - <i>Plantio de mandioca</i>	99
5.5.2 - <i>Plantio de feijão</i>	102
5.5.3 - <i>Plantio de milho</i>	103
5.5.4 - <i>Plantio de arroz</i>	105
5.5.5 - <i>Plantio de arroz com plantadeira manual</i>	108
5.6 - Entrevista com agente de saúde do Vão de Almas	114
5.7–Momento final do grupo.....	115
Considerações Finais.....	125
Referências	130
APÊNDICE	133

1. Apresentação

1.1 Minha relação com a comunidade quilombola Kalunga Vão de Almas

Sou quilombola, nascido na comunidade Kalunga Vão de Almas, onde morei com meus pais a maior parte da minha vida. Situada no município de Cavalcante, a minha comunidade se encontra no centro da maior área quilombola do Brasil, o quilombo Kalunga, com 261.999 hectares.

Morando com meus pais aprendi como produzir os alimentos nas terras Kalunga para o próprio sustento da nossa família através da plantação da roça. Também aprendi como extrair os produtos do cerrado sem prejudicar as plantas e como pescar moderadamente.

Das roças, do extrativismo do cerrado, da pesca e da caça é que tirávamos os alimentos para o consumo familiar e isso prevalece até nos dias atuais, porém em menor escala. A redução desse modelo de sustento das famílias Kalunga se deve a um conjunto de fatores, entre eles as mudanças climáticas (falta de chuva), programas de governo (Bolsa Família e outros) e saída dos jovens da comunidade em busca de formação acadêmica e emprego fora da mesma.

Eu e minha família plantávamos de tudo um pouco e produzíamos diversas coisas nas roças e no quintal de casa, tais como arroz, feijão, milho, mandioca, jiló, quiabo, abóbora, melancia, laranja, limas, limão, banana, cana-de-açúcar, amendoim, melão, gergelim e outros. Dessas variedades alimentícias, fazíamos de cada uma várias maneiras de consumi-las e não ficávamos na mesma rotina de sempre.

A mandioca, por exemplo, além de servir para se fazer farinha, também era consumida *in natura*, cozida em pedaços, em bolos, beiju e outros. Já o milho era consumido assado, cozido, em angu, bolo, pamonha, beiju, mingau,

canjica e outras maneiras, além de ser usado na criação de alguns animais como a galinha, o burro, o porco e o gado.

Os alimentos que não eram produzidos na comunidade, através do ganho com a comercialização de algumas mercadorias produzidas na roça, como a farinha da mandioca, o arroz, o feijão e outros, eram comprados com o dinheiro recebido. Um exemplo disso é o sal de cozinha, que era um dos alimentos indispensáveis na alimentação e não era produzido na comunidade. Da mandioca fazíamos a farinha que era comercializada para suprir outras necessidades, como a compra de gado com o rendimento da venda dos excedentes para garantir o abastecimento de leite da família.

Meus pais ensinavam muito sobre a nossa cultura Kalunga, a tradição e o modo de vida tradicional da comunidade. Então, desde pequeno aprendi com meus familiares como viver sem agredir os recursos naturais. Para nós kalungas a boa vida no quilombo é garantida pela natureza, e por isso vivemos, valorizamos e cuidamos dela em nossa terra.

Aprendi também sobre a preservação do meio ambiente. Mesmo os meus pais não tendo uma formação acadêmica elevada, sabendo apenas assinar o nome e ler um pouco, me ensinaram que as roças não poderiam ser feitas próximas às nascentes dos rios e que não se deve colocar fogo no cerrado, ou seja, não realizar queimadas, pois secava as águas da comunidade, matando muitas espécies vegetais e animais.

Comecei a estudar aos meus seis anos de idade na escola Estadual Kalunga I, que ficava mais próximo da casa dos meus pais, cerca de 30 minutos a pé. Não comecei a estudar antes porque as escolas ficavam longe e não era possível para crianças com essa idade irem a pé até as escolas. Eu não aguentava a caminhada, eram mais de dez quilômetros de percurso, não tinha transporte escolar e nem mesmo a estrada na comunidade Vão de Almas.

Estudei nesta escola até o 5º ano do Ensino Fundamental, concluindo-o em 1998. Tive que parar no ano de 1999, porque na comunidade não havia as séries seguintes em nenhuma instituição escolar e as condições da minha família não permitiam minha manutenção na cidade.

Durante esse tempo que parei meus estudos, continuei na comunidade ajudando minha família e saía para trabalhar fora na cidade de Alto Paraíso-GO para suprir as minhas necessidades e da família em geral. Foi um tempo que aprendi muito com meus familiares como era a difícil luta de trabalhar fora sem formação acadêmica.

Em 2003, perdi o meu pai, que veio a falecer vítima de câncer de tireoide e isso me fez pensar diferente. Cheguei à conclusão que precisava voltar a estudar, pois necessitava muito de uma formação acadêmica para que pudesse ajudar a minha família, a minha comunidade, ou melhor, o meu povo quilombola Kalunga.

Como nessa época já existiam as séries do 6º ao 9º ano na comunidade, voltei a estudar em 2004 na escola Estadual Santo Antônio, que ficava longe de casa e eu andava todos os dias 10 horas contando ida e volta. Como estudava no período vespertino, saía de casa ainda de manhã e só retornava à noite.

Nesta escola concluí o 6º ano do Ensino Fundamental, e em 2005 decidi ir estudar na cidade de Cavalcante-GO. Embora tivesse consciência que passaria por dificuldades, pra mim isso era apenas mais um desafio que estava enfrentando na minha vida. Cavalcante é a cidade sede do município onde está inserida a minha comunidade de Vão de Almas.

Uma dificuldade que tive logo de início foi conseguir encontrar um lugar para morar. Graças a Deus um primo meu arrumou a casa dele para eu ficar de graça estudando. O que mais me influenciou em ir para a cidade foi a possibilidade de estudar e arrumar algum emprego, pois precisava das duas coisas para seguir em frente.

Morei um ano na casa do meu primo de favor e em 2006 fui morar na casa de uma irmã minha que havia comprado recentemente uma casinha pequena e longe do centro da cidade, no meio do mato. Fiquei muito satisfeito com a permissão dela de me deixar morar ali por um ano.

Neste mesmo ano a minha mãe conseguiu comprar um lote também longe do centro da cidade, que por coincidência se localiza na mesma avenida

da casa da minha irmã. No segundo semestre de 2006, minha mãe, juntamente com alguns filhos mais novos (eu e mais dois irmãos), conseguimos construir um barraco onde minha mãe entrou com a parte de dinheiro e nós filhos com o trabalho manual.

Em 2007, fui morar no nosso barraco com meus irmãos. Morei no mesmo até o fim do ano, e como eu não estava conseguindo arrumar serviço continuamente, resolvi ir terminar os meus estudos no entorno de Brasília na cidade de Águas Lindas de Goiás-GO. Isso porque era mais fácil de conseguir emprego e assim dar continuidade na minha formação acadêmica.

Portanto, em 2008 deixei Cavalcante e fui morar no entorno do DF em busca de melhorias e de novos conhecimentos profissionais e acadêmicos. Então tive que parar mais um ano na minha trajetória acadêmica, mas sempre com o pensamento de preparar o ambiente de moradia, emprego e voltar aos estudos.

Passei a morar de aluguel e um mês depois arrumei um emprego para trabalhar fichado na empresa “Terra Viva Madeiras”. Nela eu trabalhei por cinco anos, comecei como auxiliar de pátio, um ano depois fui promovido para auxiliar de almoxarifado, depois de um ano e meio me promoveram novamente como operador de máquinas.

Voltei a estudar em 2009, na primeira série do Ensino Médio, no Colégio Estadual Maria do Carmo Lima, situado na cidade de Águas Lindas de Goiás. Ali estudei por três anos e no final do ano de 2011 concluí o Ensino Médio.

Não era fácil o meu trajeto de segunda a sexta do trabalho para a escola, pois eram cerca de 50 km que eu tinha que percorrer no prazo de menos de uma hora até chegar ao colégio. O percurso era complicado, pegava engarrafamento todos os dias, além de estar exposto à violência na estrada, no trânsito e até mesmo dentro da escola.

Muitas das vezes chegava atrasado à aula e devido ao meu bom comportamento e relacionamento com os guardas, coordenadores e diretores, me deixavam entrar, pois estavam cientes que estava vindo do trabalho. Depois de dois meses, consegui uma declaração na empresa que eu

trabalhava que comprovava o horário que eu saía da mesma e isso facilitou mais o entendimento com a gestão da escola.

No ano de 2011, quando estava cursando a terceira série do Ensino Médio, no mês de junho, fiz o vestibular da UnB para o curso de graduação em Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC). Fui aprovado e no final de dezembro do mesmo ano concluí o Ensino Médio.

O curso iniciava no ano seguinte na Faculdade UnB Planaltina (FUP) por regime de alternância, isto é, a gente ficava um tempo na universidade (TU) e outro tempo na comunidade (TC). Permaneci na empresa que trabalhava, pois a mesma não queria me mandar embora.

Isso durou cerca de um ano e meio e então entramos em acordo que seria melhor para ambas as partes a minha saída da empresa, devido as minhas saídas frequentes para desenvolver trabalhos, ações e estar mais presente na minha comunidade. Então fui trabalhar em diárias nos períodos em que não estava na universidade.

Identifiquei-me e aprendi bastante com o curso de Licenciatura em Educação do Campo devido à proposta de um novo modelo de educação e pelos seus princípios, como o princípio de implantar nas escolas do campo uma educação vinculada à cultura, à tradição e ao modo de vida dos educandos e da comunidade.

Esse curso de graduação busca relacionar Escola, Educando e Comunidade para que tenha uma educação diferenciada do que estamos acostumados a ver nos dias de hoje. Uma educação igualitária, humanizadora e libertadora, são modelos educacionais que o curso traz na formação dos sujeitos do campo, respeitando e valorizando a diversidade de cada um e construindo conhecimentos.

Realizei 200 horas de estágio na sala de aula, parte no Ensino Fundamental e a outra parte no Ensino Médio, onde tive experiências como professor transformador e trabalhei relacionando o máximo possível os conteúdos com a realidade dos educandos. A partir da realidade em que os

educandos estão inseridos, construímos conhecimentos e entendemos a realidade do outro.

Ao longo do curso, desenvolvi projetos na comunidade em curto e médio prazo, ligados à cultura e à vida kalunga, tais como: prevenção da gravidez na adolescência e doenças sexualmente transmissíveis da juventude quilombola kalunga e como a comunidade se organiza para encarar os conflitos com o Estado, que frequentemente aparecem com projetos querendo implantar na mesma, como é o caso das barragens nos principais rios.

Particpei do Projeto Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID) durante um ano e dois meses, onde desenvolvi na minha comunidade aulas de reforço escolar nas escolas e trabalhei também com a valorização dos alimentos orgânicos produzidos na comunidade.

Em dezembro de 2015 concluí a minha graduação na Área de Ciências da Natureza e Matemática no curso de Licenciatura em Educação do Campo. Em fevereiro de 2016 recebi o título de licenciado na LEdoC. Fiquei muito feliz e já saí pensando em não parar por aí, mas sim em dar continuidade, seguir em frente.

Em março de 2015, o meu colega também Kalunga Rogério Ribeiro da segunda turma do MESPT, me informou sobre o Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais, no qual ele já era estudante. Como o curso estava com as inscrições abertas, ele me sugeriu tentar uma vaga nesse mestrado, que com toda certeza teria chance de ser aprovado.

Faltavam apenas dois dias para o prazo da inscrição ser encerrado e mesmo assim logo pedi o edital para o meu colega, que me mandou. Eu li o edital e imediatamente comecei a providenciar o pré-projeto de pesquisa, o memorial descritivo e a documentação complementar. Mesmo conhecendo pouco sobre o MESPT, me interessei em tentar a vaga no mestrado, pois como já havia cursado a graduação na UnB, gostaria de continuar estudando na mesma instituição, pois me senti em casa desde o primeiro momento que entrei na sala de aula.

Também me interessei pela proposta de formação do MESPT em trabalhar com os povos tradicionais, trazendo diversos conhecimentos da vivência de cada mestrando. Eu pouco conhecia o conceito de sustentabilidade que o MESPT traz, mas mesmo assim fui em busca de uma vaga no curso.

Foi tudo uma correria contra o tempo, pois tive que montar outro projeto porque o que eu havia trabalhado na graduação não tinha muito vínculo com o conceito de sustentabilidade (na graduação eu trabalhei com Jogos no Ensino de Química para Educação do Campo).

Pensando em um tema de pesquisa para o MESPT, logo me veio à mente as mudanças alimentares no meu quilombo Kalunga. Como o mesmo é muito extenso – o maior quilombo do país, com mais de 20 comunidades, delimito o meu tema de pesquisa somente para a minha comunidade Vão de Almas.

Assim, fiz o pré-projeto com o seguinte tema: A Soberania Alimentar da Comunidade Kalunga Vão de Almas. Também fiz o memorial descritivo relatando a minha história de vida, tanto na formação acadêmica como profissional. Tive dificuldades em elaborar o pré-projeto devido ao tempo que estava curto e ainda tinha que ajudar a cuidar da minha filha recém nascida, que chorava a noite toda nos primeiros dias de vida.

Pouco conseguia dormir a noite e durante o dia, tinha que fazer as tarefas de casa que eram fazer comida, lavar roupas, ajudar a cuidar do bebê, cuidar da casa, etc. E assim continuei dedicando o tempinho que tinha para escrever o pré-projeto e o memorial.

No último dia de prazo para fazer a inscrição, paguei uma vizinha para ajudar a minha ex-companheira a cuidar da bebezinha e fazer as tarefas de casa e fui para o campus Darcy Ribeiro terminar de preparar os documentos necessários e aproveitar a internet para encaminhar outros. Faltando uma meia hora para fechar as inscrições, consegui chegar ao prédio do CDS com toda a documentação em dia e me inscrever no MESPT.

Fiquei acompanhando o resultado de cada etapa avaliativa até o resultado final a partir da minha comunidade ou da cidade de Cavalcante, pois dois dias após eu me inscrever voltei a morar na comunidade. Torcendo demais, ficava mais ansioso a cada bom resultado que conseguia em cada fase avaliativa. Fui bem na avaliação do pré-projeto, do Currículo Lattes e do memorial e então veio a última etapa, da avaliação oral agendada para o dia 02 de maio no CDS.

Fiz questão de vir fazê-la pessoalmente, pois queria falar sobre o meu povo Kalunga de frente para a banca avaliadora. Depois da prova oral concluída, fiquei na expectativa do resultado final que veio alguns dias depois. Primeiramente o meu colega Rogério Ribeiro me ligou falando sobre o resultado final me dizendo que o meu nome estava em primeiro lugar nas vagas quilombolas.

Fiquei ansioso, e corri para a *Lan House* para conferir o resultado. Vi que realmente estava tudo de acordo com o que meu colega tinha dito. Fiquei muito feliz e agradecido, pois percebi que realmente a minha preocupação com as mudanças na alimentação Kalunga fazia sentido para um estudo sobre esse tema.

Em julho de 2016 as aulas já começaram e fiquei encantado com a diversidade de conhecimentos juntos em um mesmo lugar, coisa que ainda não tinha vivido uma experiência assim antes. Uma turma formada por quilombolas, geraizeiros, indígenas, extrativistas, retireiros e líderes de comunidades tradicionais.

A minha pesquisa de mestrado foi relacionada à alimentação da comunidade que trouxe como título a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na perspectiva dos jovens Kalungas do Vão de Almas. O trabalho foi realizado com a participação de todas as gerações, trazendo como recorte principal as mudanças nas práticas alimentares e abastecimento. Nas páginas seguintes será apresentada a problemática da pesquisa.

1.2 Problematização

Na comunidade quilombola Kalunga Vão de Almas é possível observar a baixa participação da juventude na produção de alimentos locais e também em consumir os mesmos retirados dali a partir da realidade atual da comunidade e também dos diferentes perfis dos jovens nascidos ali. Sem a participação da juventude fica complicado produzir bastante, pois os mais velhos vão ficando mais fracos e, se pouco se produz, o consumo dos produtos locais também fica cada vez menor.

A queda na produção de alimentos locais não está relacionada somente com a pouca participação da juventude. Fatores externos como programas de governo (Bolsa Família e cestas básicas), mudanças climáticas, pessoas assalariadas e aposentadorias também influenciam diretamente no andamento produtivo da comunidade.

A pouca participação dos jovens na produção alimentícia e os fatores externos mencionados anteriormente fazem com que cada vez mais venha se reduzindo a quantidade e diversidade de alimentos produzidos na roça, prejudicando a cultura produtiva e comprometendo a saúde da comunidade.

Objetivando encontrar alternativas relacionadas à produção e consumo alimentar Kalunga, o presente trabalho foi desenvolvido no contexto da práxis, isto é, foram desenvolvidas atividades envolvendo a teoria e a prática das famílias da comunidade. Por meio de uma pesquisa-ação, este trabalho buscou aproximar a teoria e a prática das gerações kalungas, desenvolvendo um maior diálogo produtivo, a fim de amenizar e, quem sabe, até sanar algumas mudanças na comunidade.

As mudanças na produção de alimentos no Vão de Almas atingem toda a comunidade em si, não sendo possível definir entre jovens, adultos e idosos quem está sendo mais atingido, pois os mesmos consomem alimentos da produção local, mesmo morando fora da comunidade. Com isso, em termos de saúde, todos são atingidos da mesma forma, já que os alimentos não estão indo de encontro com a produção do ano seguinte, fazendo com que todos acabem consumindo alimentos de fora.

É de se esperar que os jovens e principalmente as crianças e adolescentes vão ser mais prejudicados em termos de saúde, em comparação com as pessoas adultas e idosas. Isso devido à redução de alimentos locais e ao aumento do consumo de produtos vindos de fora da comunidade, ou seja, quanto mais novas as gerações, maiores as chances de sofrerem impactos na saúde.

Quando se trata de gosto e sabor, são as pessoas mais velhas que mais sentem falta dos nossos alimentos (arroz, feijão, milho, mandioca, gergelim, jiló, etc.) e também da forma como são preparados e consumidos pela comunidade. Já nós jovens ouvimos reclamações dos mesmos por parte de algumas alterações na alimentação. Essas pessoas reclamam por causa do sabor e da substância que os alimentos de fora não têm, mesmo muitas delas não compreendendo os riscos na saúde, isto é, os produtos alimentícios locais são mais fortes, dão mais substância e saúde ao corpo.

Os jovens que moram fora da comunidade, em Brasília, Alto Paraíso, Cavalcante, ou outros municípios, recebem alimentos produzidos na comunidade que são mandados pelos seus familiares lá residentes, como arroz, farinha de mandioca, polvilho, milho, abóbora e outros. No entanto, nós kalungas, mesmo morando fora do território, não abrimos mão dos produtos alimentícios das roças de toco do Vão de Almas.

Percebe-se que a queda da produção de alimentos Kalunga também está relacionada às poucas iniciativas da juventude no cultivo das roças de toco, isto é, nos jovens é que está o futuro da comunidade, sendo que os mesmos não vêm correspondendo às expectativas dos mais velhos em dar continuidade ao nosso modo de produzir e alimentar quilombola.

As pessoas mais velhas, que muito pelos jovens já fizeram, estão perdendo as forças e produzindo menos devido ao efeito da idade, mas ainda têm o interesse em consumir alimentos saudáveis produzidos nas comunidades, porém as trocas internas entre familiares e a comercialização tem reduzido nos últimos anos.

Na comunidade, os meus familiares mais velhos produziam todos os seus alimentos nas roças de toco concentradas nas margens dos rios, no cerrado e nos vãos de serras. Nelas eles cultivavam diversos alimentos já mencionados, que garantiam a alimentação dos mesmos até encontrar com a próxima produção.

Segundo os mais velhos, como chovia muito mais em comparação com os dias atuais, era raro se perder a produção. Tudo o que era plantado tinha a certeza de que seria compensado em dobro na colheita, isso porque a chuva não falhava como falha nos dias de hoje durante o cultivo. Quando se trata de colher em dobro, é visto que os nossos povos mais velhos plantavam pouco e colhiam bastante. Segundo eles, eram plantadas poucas sementes crioulas e em espaços menores e conseguiam colher mais que o suficiente para a alimentação, pois ainda comercializavam internamente e fora da comunidade.

A redução na produção influencia em um consumo bem menor e, com isso, o consumo de produtos vindos de fora da comunidade vem aumentando. Alguns alimentos cultivados pelos Kalunga, como o arroz, o feijão e outros estão sendo substituídos pelos alimentos produzidos fora do quilombo. Isso tem acontecido devido a fatores que vem influenciando a queda da produção local.

Quando não encontram alimentos locais, acabam buscando na cidade e isso vem causando problemas de saúde muito frequentes às pessoas que ali moram. Não poder mais consumir alimentos da comunidade, que, além de serem saudáveis, também têm um sabor diferente dos alimentos da cidade, é o que muitas pessoas mais velhas reclamam quando consomem alimentos não produzidos localmente.

Os Kalunga ainda cultivam nas roças diversas espécies alimentícias, tais como mandioca, arroz, milho, amendoim, abóbora, jiló, quiabo, melão, melancia e muitos outros, que somados garantem a sobrevivência da população Kalunga de forma sustentável e orgânica (BRASIL, 2000). Em torno das roças a vegetação predominante é o cerrado, mata de várzea, campo, capoeira e campina. É dali que os Kalunga colhem frutos nativos, fazem uso

das plantas medicinais, criam gado para consumir e vender, além de criar cavalos e burros usados como meio de transporte e assim por diante.

A comunidade possui a capacidade de suporte para os kalungas produzirem seus próprios alimentos sem comprometerem as gerações futuras. Isso porque nós Kalungas não utilizamos nenhum tipo de máquina para plantação, isto é, plantamos a roça de toco (cultivo agrícola que utiliza as ferramentas foice, machado e enxada para limpar o terreno), que com o sistema de pousio (descanso da terra), permite que as árvores cresçam novamente, recompondo toda a área.

Os Kalungas usam principalmente como instrumentos a enxada e a foice. As tarefas são divididas entre mulheres, crianças e homens. Os homens derrubam a mata e destocam a roça. As mulheres e as crianças colocam as sementes. Nos cuidados diários se revezam. A colheita é realizada por todos. A agricultura não é mecanizada, em geral não usam fertilizantes e agrotóxicos (BAIOCCHI,1999).

Atualmente na comunidade somente duas famílias já usaram e usam o agrotóxico pelo nome popular de “mata tudo”. Elas foram influenciadas por produtores vizinhos do município de Monte Alegre, da comunidade “Riachão”, onde o uso desse produto já é maior por parte de alguns produtores. Cheguei a essas informações através de conversas informais na minha comunidade e com pessoas da comunidade vizinha.

Não discordando de Baiocchi (1999), mas entre as ferramentas principais utilizadas por nós kalungas nas roças, não podemos deixar fora outras ferramentas que são indispensáveis na produção, que são o machado, o facão, a faca (Figura 1) e a plantadeira manual de arroz. A plantadeira é utilizada na produção somente de 20 anos para cá. Antes o serviço feito atualmente pela plantadeira era realizado com a enxada.



Figura 1 - Ferramentas utilizadas no cultivo das roças pelos Kalungas.
Fonte: Valdir Fernandes, 2017.

Como o quilombo é cercado de serras, rios e de difícil acesso, não há nenhuma situação de risco de contaminação com alguma plantação de lavouras por parte de fazendeiros. Portanto, mesmo nas comunidades Ema e Ribeirão que estão localizadas próximo da Rodovia Estadual GO-188, não há risco de contato de cultivo com agricultores de fora do quilombo.

A alimentação dos kalungas vem sofrendo mudanças no decorrer dos anos, e isso tem modificado parte da cultura desse povo, principalmente na produção e consumo de alimentos locais, como a produção em sistema de roça de toco, onde são produzidos diversos tipos de alimentos que sustentam a autonomia alimentar dos kalungas até os dias de hoje.

As roças de toco cultivadas na comunidade são os espaços onde nós Kalungas produzimos nossos alimentos que sustentam as famílias ali residentes. Também tiramos alguns produtos como a farinha da mandioca, o gergelim, etc, para o comércio, a fim de suprir outras necessidades, como comprar roupas, por exemplo. Nelas são produzidos diversos alimentos já

mencionados no texto, que junto com produtos do cerrado como o baru, o jatobá, o coco indaiá e outros, garantem a alimentação Kalunga.

O sistema de pousio(descanso que é dado para a terra se recuperar até chegar ao ponto de fazer nova roça) ainda é utilizado na comunidade desde os nossos ancestrais até nos dias de hoje. O meu povo Kalunga vive da plantação da roça para colocar os alimentos na mesa e matar a fome da família. Como pouquíssimas famílias possuem algumas rendas como salário, aposentadorias e bolsa família, ainda são as roças que garantem a economia da grande maioria das pessoas.

As práticas alimentares kalungas são a nossa alimentação local, tendo como base os alimentos produzidos na comunidade. Os Kalungas alimentam-se do que se produz nas roças de toco, isto é, cultivamos uma variedade de alimentos que juntos com os produtos extraídos do cerrado garantem a alimentação das famílias. Nós kalungas consumimos em primeiro lugar os nossos alimentos agroecológicos e só optamos por consumir os industrializados quando os produzidos na comunidade acabam.

Trata-se de mudança nas práticas alimentares kalungas a entrada de alguns alimentos de fora da comunidade quando os nossos produtos alimentícios não garantem a nossa alimentação até chegar à produção seguinte. Isso vem acontecendo mais frequentemente nas últimas duas décadas pelos fatores (mudanças climáticas, pouca participação dos jovens, auxílios do Governo) que estão influenciando na redução da nossa produção de alimentos.

Há 20 anos a nossa alimentação era somente baseada nos nossos alimentos da comunidade. Nesse tempo não havia necessidade de procurar alimentos na cidade, pois a nossa produção ia de encontro com a produção seguinte todos os anos. Nessa época a nossa alimentação era baseada somente nos produtos da comunidade, ou seja, uma alimentação centrada nos produtos locais.

As práticas alimentares Kalunga estão relacionadas com a Soberania alimentar local. É um costume de a comunidade cultivar seus próprios

alimentos e consumir os mesmos desde as nossas primeiras gerações. Mesmo com as mudanças ocorridas com o passar dos anos e diante da realidade atual, a nossa alimentação ainda é vinda da nossa produção de alimentos na comunidade. Porém, quando acabam alguns produtos, compramos na cidade.

Portanto, o consumo de alimentos por nós Kalungueiros é voltado para o que se planta todos os anos nas roças e só sofre mudança quando acaba o que foi colhido, e quando é necessário comprar fora da comunidade. Isso já ocorre há mais de três séculos, passando por gerações, onde cada pessoa procura manter essa nossa cultura de pé, mesmo com as alterações climáticas e sociais.

Plantamos nas roças sementes crioulas e quando alguma família perde a semente, é feito o sistema de troca internamente. É claro que a forma de produzir dos Kalunga vem da nossa cultura, pois já somos acostumados a plantar todos os anos nossos próprios alimentos que fazem a diferença tanto no sabor, no potencial nutritivo e na saúde. Ainda, como a maioria das pessoas são autônomas, é da plantação que vem a renda familiar na venda de produtos.

No entanto, uma produção que já dura desde os primeiros habitantes Kalungas no quilombo, e que ainda permanece até nos dias de hoje, deve identificar os fatores que estão causando modificações nessa parte da nossa cultura, para que se possa pensar em alternativas que permitam sua continuidade. Portanto, deve-se buscar identificar os fatores que influenciam as mudanças na alimentação Kalunga, assim como alternativas para a continuidade dos cultivos.

Os kalungas preferem consumir alimentos cultivados localmente e possuem a alternativa de não consumir alimentos que não sejam agroecológicos, a partir da produção de seus próprios produtos alimentícios, porém, precisamos também pensar em alternativas para que isso permaneça na comunidade. Santos (2007) descreve que não é simplesmente de um conhecimento novo que necessitamos; o que necessitamos é de um novo modo de produção do conhecimento. Não necessitamos de alternativas, necessitamos é de um pensamento alternativo às alternativas. Nós Kalungas

necessitamos de um modo de produção de conhecimento com alternativas para a permanência da nossa cultura diante das mudanças no decorrer dos anos.

Nesta perspectiva de pensar numa alternativa de produção alimentar, o presente trabalho traz o propósito de manutenção da produção local, mesmo diante das condições adversas da natureza nos dias atuais e também pelas mudanças no perfil social da comunidade. Embora com o passar dos anos o contexto em que a comunidade está inserida vai evoluindo e lhe exigindo uma postura que caminha junto, então, é aí que a mesma precisa fazer uma ponte entre o conhecimento tradicional com as exigências do mundo, sem perder o seu valor, que é a identidade e a cultura. Dessa forma, a presente pesquisa propõe as seguintes questões norteadoras: Qual a relação das práticas alimentares em termos de produção e abastecimento com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade? Como se expressam e são preservados os valores culturais em relação às práticas alimentares da comunidade? Que atores são protagonistas destas relações na comunidade?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo Geral

Analisar, na perspectiva do diálogo inter-geracional, a relação entre as mudanças das práticas alimentares da comunidade Kalunga Vão de Almas e seu modo de produção a partir dos princípios da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga e os fatores que vêm influenciando na redução da produção de alimentos da comunidade;

- Desenvolver um diálogo de saberes produtivos entre gerações, a fim de identificar estratégias alternativas de manutenção da produção e abastecimento local de alimentos tradicionais;
- Entender os motivos da baixa participação da juventude Kalunga na produção de alimentos na comunidade.

1.4 Justificativa

Esta pesquisa tem a intenção de fazer com que as pessoas da comunidade Quilombola Kalunga Vão de Almas reconheçam e tomem consciência da importância do consumo de alimentos locais produzidos por elas nas plantações das roças em sua comunidade.

O meu povo Kalunga precisa saber das vantagens que os alimentos produzidos nas roças de toco trazem à saúde das famílias, e não produzir somente como uma cultura e até mesmo para suprir as necessidades de consumo sem saber da importância que têm os alimentos vindos das roças cultivadas na comunidade.

Acredita-se que com a apropriação da importância dos alimentos da roça de forma mais profunda, os quilombolas Kalunga vão produzir e consumir mais alimentos locais, fortalecendo muito mais a saúde da comunidade. Terras boas para plantação da roça não faltam, em toda comunidade há espaço para todos produzirem sem prejudicar o meio ambiente, de forma agroecológica e sem comprometer o sustento das futuras gerações.

Portanto, é de se esperar que adquirindo conhecimento sobre a produção de alimentos, as pessoas da comunidade vão ter outra visão e outro comportamento diante desta situação, produzindo e consumindo mais alimentos da roça onde a cultura tradicional Kalunga e o meio ambiente só têm a ganhar com isso, melhorando ainda mais a Segurança e a Soberania Alimentar da comunidade.

Nesta perspectiva, a presente pesquisa tem como foco desenvolver um trabalho centrado nos jovens do Vão de Almas, em diálogo com as pessoas mais velhas da comunidade. Acredita-se que as mudanças no território com o passar do tempo vão trazendo alterações sobre as riquezas naturais e as

práticas que os Kalungas desenvolvem na comunidade através do seu modo de vida.

Muitas das vezes parte da nossa cultura na alimentação vem acarretando alterações que vão passando despercebidas sem dar uma continuidade adequada e precisa. Isso tem acontecido porque grande parte das pessoas carrega na mente que a nossa produção de alimentos é nada mais que uma alternativa de viver, ou seja, não sabem da suma importância dos nossos alimentos para a vida na comunidade.

Muitos jovens da comunidade não têm um conhecimento produtivo local preciso e adequado para produzir alimentos com mais facilidade, que em pouco espaço é possível se obter a quantidade de produtos que se espera atingir. Isso acontece pelos diferentes perfis dos jovens atualmente e também pelo menor diálogo entre gerações. A falta de um maior diálogo faz com que os jovens ouçam menos as instruções passadas pelas pessoas mais velhas, que por muitos anos vivem ali e conhecem os manejos de cada tipo de terra, de como plantar pouco (o suficiente) e colher bastante.

No quilombo, por exemplo, em alguns tipos de terra, se os kalungas colocarem muita semente na cova (de qualquer espécie alimentícia), não conseguirão uma produtividade adequada, pois as plantas amarelam as folhas, secam e produzem pouquíssimos grãos ou raízes. Para se obter uma produção que se espera nesses tipos de terras, é necessário que se coloque pouca semente e com espaço mais largo de uma cova para outra.

A redução da produção e do consumo dos alimentos produzidos e consumidos na comunidade é um problema que vem comprometendo a saúde dos quilombolas Kalunga, mais especificamente nos últimos 20 anos. As pessoas já não têm a mesma resistência de antes e vivem menos em comparação com as gerações passadas e até mesmo com os mais velhos das comunidades. “Antigamente todo mundo ali era mais sadio e morria era de velho, não adoecia” (BRASIL, 2000, p. 86). A população Kalunga de hoje já apresenta casos de doenças que antes eram desconhecidas na comunidade, como pressão alta, diabetes e câncer.

Casos de doenças que não eram conhecidas na comunidade, hoje em dia vêm aparecendo cada vez mais, como pressão alta. O número de pessoas com esse tipo de problema tem crescido muito e acredita-se que é devido ao

consumo de alimentos não produzidos na comunidade, pois antes isto não ocorria.

Portanto, para nós Kalungas a população de hoje é mais fraca em comparação com as antigas quando se trata de saúde e resistência nos trabalhos das roças, porque convivemos com essas mudanças na prática do nosso dia a dia na comunidade. Para os moradores Kalungas mais antigos essa fraqueza tem muitas causas e todas estão ligadas à produção de alimentos que vem reduzindo no território. Muitos relatam que antigamente as pessoas dali eram mais fortes, porque todo o alimento, tudo o que consumiam era integralmente produzido ali mesmo. Alimento de fora não existia (BRASIL, 2000).

A Soberania e a Segurança Alimentar são de suma importância para nós Kalungas porque nós mesmos decidimos o nosso próprio sistema produtivo e alimentar, com alimentos culturalmente adequados e produzidos de forma sustentável e ecológica. Também temos o regular e permanente acesso aos alimentos de qualidade, respeitando a diversidade da comunidade, sendo ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável.

Há 20 anos os alimentos na comunidade eram suficientes para a alimentação das pessoas, isto é, cada produção ia de encontro com a do ano seguinte com uma diversidade de produtos. Atualmente, nem todos os anos as produções de alimentos estão encontrando com a próxima e, com isso, nós Kalungas precisamos buscar alimentos fora da comunidade até chegarem os alimentos da produção seguinte.

De acordo com a cultura local, são produzidos alimentos de qualidade, de forma sustentável e ecológica. Na perspectiva da manutenção da nossa cultura Kalunga, me inspira desenvolver esta pesquisa no âmbito da manutenção do sistema de produção e alimentar do meu povo quilombola. A continuidade do consumo de alimentos produzidos na comunidade promovendo saúde, também me motivou a desenvolver a pesquisa no Vão de Almas.

O tema da pesquisa se deve às transformações constantes na alimentação da comunidade, que colocam em risco a saúde das pessoas que ali moram. Por ser oriundo da comunidade Vão de Almas e ver a Soberania Alimentar Kalunga sofrendo alterações, como pesquisador me inspirei em

realizar esta pesquisa. O objeto de estudo nesta pesquisa-ação foi um grupo de jovens da comunidade, todos dentro da faixa etária de juventude, ou seja, entre 15 e 29 anos.

Neste trabalho foram utilizadas rodas de conversa, práticas de campo e entrevistas. O grupo de jovens participou de todo o processo metodológico deste trabalho, tendo ocorrido primeiramente um encontro de todos os membros e o pesquisador. Neste foi apresentada a pesquisa em geral e também o caminho que iríamos seguir durante as atividades. Após o primeiro encontro aconteceu a roda de conversa com toda a comunidade em uma escola onde foi iniciado o diálogo entre gerações, além da exposição da pesquisa geral por mim. Foram discutidas questões relacionadas às práticas alimentares Kalunga.

Em seguida vieram as práticas de campo (plantios) nas roças de três casais de produtores, onde realizamos o cultivo dos cinco principais alimentos da produção local (arroz, milho, feijão, mandioca e gergelim). Nesse momento aconteceu com a participação do pesquisador, do grupo de jovens e os seis produtores. Foi entrevistado o agente comunitário de saúde mais velho no cargo, que há 20 anos vem lidando todos os dias com a saúde das famílias para obtenção de dados da saúde. O momento final contou com a presença do grupo, do pesquisador e de mais oito jovens estudantes alunos do pesquisador e de mais dois membros. Nesse momento foi passado um filme sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em contraponto com a realidade camponesa, socialização das ideias sobre todas as atividades anteriores e o conhecimento cotidiano, e em seguida a gravação das perspectivas de cada integrante do grupo focal.

Este trabalho está organizado em cinco capítulos, incluindo este de apresentação de contexto da pesquisa, onde é apresentada a minha relação com a comunidade Kalunga Vão de Almas, a problematização, os objetivos e a justificativa. O capítulo 2 trata do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, como está organizado, o que é ser morador desse território para nós quilombolas e também os principais acontecimentos importantes para o quilombo. No capítulo 3 destacamos a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade, os modos de produção Kalunga, a relação com o

cerrado e também a sustentabilidade local. O capítulo 4 trata das categorias juventude, juventude rural e juventude Kalunga. Já o capítulo 5 traz as perspectivas dos jovens Kalungas em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade, além de trazer detalhadamente todo o desenvolvimento das atividades realizadas na pesquisa. Por fim, apresentamos as considerações finais da pesquisa.

2- O Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga– SHPCK

Em 1722, quando Bartolomeu Bueno, o Anhangüera, e João da Silva Ortiz fecharam o ciclo bandeirante, com a ocupação das terras centrais, surgiu o Estado de Goiás, em pleno ciclo do ouro e do garimpo.

Os negros utilizados como mão de obra escrava andavam cansados da submissão e dos castigos sofridos na exploração das "Minas dos Goyazes". Muitos fugiram se escondendo nas matas, entre serras, em locais de difícil acesso. A partir daí é que deu início à formação do quilombo Kalunga, nos municípios de Cavalcante, Teresina e Monte Alegre.

Os trabalhos publicados sobre o negro em Goiás, antes de 1970, não o apresentam como tema central. Neste contexto, a temática negra não acompanhou as fases lógicas de estudos científicos realizados em outras áreas do país (BAIOCCHI, 1983). Isso reflete até nos dias de hoje em alguns trabalhos desenvolvidos com essa temática que não fazem uma pesquisa da realidade atual dos negros, ficando somente na parte superficial.

Baiocchi ressalta em outro livro (1999, p.30) que a província goiana define as comunidades negras "isoladas", que possuem uma história étnica e a construção cultural. Nesse sentido é impossível compreender o modo de vida dos Kalunga se não associarmos sua realidade com os recursos naturais da comunidade. Os Kalunga vivem em comunidades isoladas que são diferenciadas das demais pela cultura, pela história étnica e pela realidade de vida, ou seja, pela identidade desses povos.

Na história de Cavalcante consta que antigamente nas minas de ouro, no povoado que hoje se encontra aterrado São Felix já possuíam mais de nove mil pessoas prestando mão de obra por volta de 1722 a 1723, ou seja, pessoas sendo escravizadas. Os negros fugitivos do litoral e do arraial de Cavalcante se escondiam nos grotões, vãos de serras, e nos Vales do rio Paraná, um verdadeiro território africano com clima, fauna e flora apropriados ao povo Kalunga, que ali sobreviveu escondido por mais de 190 anos sem contato com a civilização.

A história agrária recente do território Kalunga tem como marco legal importante a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias e nos artigos 215 e 216. Desde 1991 toda a área foi reconhecida oficialmente pelo Governo do Estado de Goiás como sítio histórico: o patrimônio cultural Kalunga.

De maneira geral, as comunidades negras têm sido entendidas como lugar controlado e construído por negros a partir das relações raciais no país. Mesmo unindo em alguns contextos através de elementos comuns, cada comunidade negra tem uma realidade diferente e exige um estudo descritivo das diversas etnias, das características antropológicas, sociais, etc, ou seja, um registro que descreve a cultura material de um determinado povo e integra a realidade vivida pelas comunidades e suas próprias qualidades (GUSMÃO, 1996).

A produção e reprodução das definições sociais e políticas da diferença, sobre a qual a etnicidade se repousa, não são fundadas sobre critérios de veracidade, isto é, não dizem a verdade de acordo com as diversas etnias que estão definindo dentro da sociedade, não consideram as diferenças étnicas como tema central e assim não conseguem mostrar a verdade da etnicidade. Isso não se dá como diferenças em disputa e sim pela percepção da sua importância, presentes na realidade de vida de um grupo de seres humanos que em muitas das vezes são passados despercebidos quando se diz de estudos científicos pelo modo de vida diferente (BARTH, 1998).

Geralmente a população negra convive em diversos contextos sociais, sendo muitas das vezes vistos como seres invisíveis, ou seja, mesmo afirmando a sua identidade por onde anda e fazendo parte de novos conhecimentos que destacam na sociedade em geral, acabam sendo invisibilizados pelo sistema dominante. Tratando de estudos científicos, nota-se que o modo de vida tradicional, diferentemente da vida urbana, influencia em que os negros passam em vários momentos e contextos despercebidos por serem vistos como seres diferentes, onde não há compreensão das diferenças dos sujeitos, fomentando a existência desse paradigma em contextos nacionais entre as pessoas.

Os Kalunga são agricultores familiares que compartilham situações de sobrevivência com a produção de alimentos nas roças de toco. Por meio do uso sustentado dos recursos naturais, desenvolveram e desenvolvem até hoje um sistema produtivo que combina a prática da agricultura, caça, pesca, produção de utensílios domésticos e outros voltados para o auto-consumo das comunidades. Segundo Schneider (2003), os agricultores familiares também utilizam um sistema de troca de mercadorias com a sociedade envolvente, enquanto outros exercem atividades como empregado(a)s doméstico(a)s, prestadores de serviços assalariado e outras.

Na comunidade Vão de Almas diversas famílias são assalariadas e mesmo assim não deixam de produzir seus mantimentos. Algumas vezes chegam a reduzir a quantidade produzida devido a alguns fatores, como pessoas ficando mais velhas, diminuição das chuvas, tempo curto e outros. Enquanto algumas pessoas saem da comunidade em busca de emprego exercendo funções como empregadas domésticas, por exemplo, as famílias que ficam residindo na comunidade continuam produzindo seus alimentos locais. Geralmente na comunidade é comum haver a troca de mercadorias, principalmente na época da plantação, pois é frequente a troca de sementes entre os produtores.

Segundo Costa (2013), o isolamento do povo Kalunga nos vãos do Rio Paraná e vales de serras foi uma forma de defesa contra senhores e os jagunços. O autor descreve que eles tinham muito medo de que a escravidão poderia querer de novo que eles fossem escravizados e tirados de seu quilombo. Esse isolamento foi também sua força, que permitiu conservar seu modo de vida tradicional e sua identidade própria.

O autor também afirma que com o tempo, o isolamento acabou sendo o seu ponto fraco. Porque, quando foi abolida a escravidão, o povo Kalunga já não teria mais razão para se manter afastado da outra parte da sociedade brasileira. Mas, então, foi a sociedade brasileira que se afastou do povo Kalunga. A sociedade simplesmente deixou a gente viver “largados” (isolados), como dizem os nossos mais velhos.

Assim, o nosso povo Kalunga foi ficando longe dos benefícios que o progresso poderia trazer para eles, onde outras pessoas que viviam em áreas

que tinha acesso às pessoas que vinham de fora, tinham acesso a alguns benefícios que aqueles que viviam nessas localidades de vale de serras e rios não tinham.

Segundo o autor, as pessoas não tinham recursos para enfrentar ameaças que aquele mundo representava, defendendo seu modo de viver e sua cultura. E nem sabiam como lutar pelas coisas que aquela outra realidade que não era a deles, e que poderia oferecer e que até então parecia tão distante deles. O nosso povo Kalunga foi aproximando cada vez mais das pessoas de fora, e, conforme isso foi acontecendo, eles sentiam que estavam desprotegidos e despreparados para lidar com aquele mundo.

A partir daí, de acordo com nossas pessoas mais velhas, foram aumentando as relações com a cidade em busca de alguns produtos como vestuários e sal de cozinha. Até então, nesse tempo a alimentação Kalunga era toda vinda da plantação das roças na comunidade. Antes de ter o contato com a cidade o meu povo vestia-se de tecido de algodão cultivado nos quintais e nas roças das famílias.

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2012), o Estado de Goiás conta com uma grande parte de afro descendentes com diversas expressões culturais. No nordeste do Estado está localizada a maior território quilombola do Brasil, no município de Cavalcante-GO, a comunidade Kalunga, com uma população de aproximadamente 8.000 quilombolas.

O Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga é formado originalmente por negros descendentes de pessoas escravizadas que fugiram do cativeiro e organizaram um quilombo, há mais de 300 anos, num dos lugares mais bonitos do Brasil, a região da Chapada dos Veadeiros, no Nordeste goiano.

De acordo com o decreto de 20 de novembro de 2009 da presidência da República, o nosso Quilombo ocupa uma área de 261.999 hectares com 32 comunidades. Considerado o maior quilombo do país, a sua área fica localizada em três municípios vizinhos: Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre, todos no estado de Goiás. Ali moram cerca de duas mil famílias.

Segundo Costa (2013), os Kalunga já passaram por conflitos com grileiros, fazendeiros e empresários rurais na luta pelo território. Nestes enfrentamentos já aconteceram mortes, casas e roças incendiadas pelos fazendeiros. Continuamos aguardando a titulação definitiva das terras e também a indenização dos fazendeiros que estão dentro do território.

Atualmente no território ainda continuamos na espera pela titulação coletiva definitiva do quilombo Kalunga. Os enfrentamentos têm reduzido nos últimos 20 anos, mas as nossas lutas pelo direito a terra e por melhorias para o nosso povo é uma ação contínua. Dentre os conflitos, os que mais aconteceram nas últimas duas décadas foram os incêndios de casas e de mercadorias nas roças.

O que nós Kalungas sabemos é que a conquista do território como espaço de direito para viver se deu mesmo com o início do projeto Kalunga povo da Terra, coordenado pela pesquisadora Mari de Nasaré Baiocchi entre 1983 e 1998. Importantes marcos foram frutos de uma parceria de esforços conjuntos entre os Kalunga, os membros do projeto e autoridades municipais, estaduais e federais (COSTA, 2013).

2.1 - Principais acontecimentos no território Kalunga

Os acontecimentos no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga começaram a ter destaque com o início do Projeto Kalunga Povo da Terra, coordenado pela pesquisadora Mari de Nasaré Baiocchi. A partir daí as conquistas do território como espaço de direito para nós Kalungas vivermos começaram a acontecer, trazendo mais tranquilidade e proporcionando cada vez mais condições dos quilombolas irem à luta pelos seus direitos.

De acordo com a Associação Quilombo Kalunga (AQK), os marcos mais importantes que têm acontecido no território nos últimos anos têm desenvolvido bastante os quilombolas, reforçando ainda mais o espírito de luta e resistência. Importantes marcos foram firmados e são apresentados no quadro 1 a seguir. Esses acontecimentos que foram frutos de uma parceria de esforços conjuntos entre os Kalunga, os membros do projeto e autoridades municipais, estaduais e federais.

Quadro 1 – Acontecimentos importantes no território Kalunga.

Anos	Acontecimentos
1981/1982	Início do projeto Kalunga Povo da Terra.
1982/1984	Solicitação de apoio ao Instituto de Desenvolvimento Agrário de Goiás (IDAGO). Assinatura do Termo de Intenções.
1985	Primeira titulação e registro das terras (Governo Iris Resende Machado).
1986	As reivindicações sucedem ao lado das investidas no Vão do Moleque, Vão de Almas e Ribeirão dos Bois.
1987	Notícias da construção da Barragem “Foz do Bezerra” Furnas / AS. Organização do Dossiê Kalunga.
1988	O Dossiê Kalunga é entregue a Furnas / AS.
1989	As notícias de sevícias no Ribeirão dos Bois promovem o deslocamento de um advogado do IDAGO acompanhado pela coordenação do projeto.
1990/1992	Reunião consecutiva no município de Teresina de Goiás, na localidade de Borrachudo e outras. Comparece representante da procuradoria da República em Goiás, Secretaria da Justiça. IDAGO Policia Federal. Envio de carta-denúncia ao presidente da República. Preparação do Relatório Técnico Científico – RTC, para o Governo do Estado de Goiás. Apresentação do Laudo Antropológico– RTC.
1991	A Lei transformando a região kalunga em Sítio Histórico e Patrimônio Cultural é aprovada por unanimidade pela Assembleia Legislativa do Estado de Goiás. A partir daí aconteceu a implantação do Sítio Histórico Kalunga.
1992	Projeto Educação preparado pela equipe do projeto Kalunga Povo da Terra, com o apoio da Secretaria de Educação de Estado de Goiás, Ministério da Educação MEC e Associação Povo da Terra – APT.
1993/98	Os trabalhos para demarcação, titulação e registro do território prosseguem, porém não estão concluídos.
2003	Decreto nº 4887- Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos.
2009/2017	Avanço na educação do território, na formação acadêmica de indivíduos Kalungas, incluindo este pesquisador nas instituições: Universidade de Brasília (UnB), Universidade Federal do Tocantins (UFT) e Universidade Federal de Goiás (UFG).
2014/2017	Avanço na conquista das terras e nas desapropriações de fazendeiros.
2018	Avanço na indenização das fazendas do território Kalunga e titulação de algumas comunidades (Vão de Almas e outras) em nome dos quilombolas.

Fonte: Elaboração própria com base em levantamento de campo.

Criado em 1991 pela Lei Estadual Complementar 11.409, o Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga é composto por mais de 20

comunidades onde a maioria delas são de difícil acesso. O Quilombo Kalunga é traçado por serras e rios em todo o seu território, por isso é considerado não apenas uma riqueza cultural, mas também natural, já que o seu território é bastante preservado e cheio de riquezas naturais.

Uma das estratégias de fortalecimento do processo de luta no território Kalunga, foi a criação das associações constituídas na forma de sociedade civil, sem fins lucrativos e sem finalidade econômica para representar e defender os direitos do povo kalunga no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural em todas as estâncias.

A Comunidade Quilombola Kalunga Vão de Almas, onde a pesquisa sobre soberania e segurança alimentar foi desenvolvida, está situada no município de Cavalcante, a 76 km de distância da área urbana. O acesso à comunidade não é dos melhores, pois para chegar à mesma é necessário passar por uma serra onde só é possível subir carro traçado, motos ou mesmo montado no burro. Em trabalho realizado por Costa em 2013, na comunidade viviam naquele ano 215 famílias, cerca de 1.075 pessoas.

2.2 - Ser Kalunga

Para os kalungueiros (denominação das pessoas deste lugar), o quilombo é de extrema importância para a vida da comunidade. É um lugar onde se vive uma vida em harmonia e coletiva, compartilhando valores como troca de sabedorias, culturas, alimentos, tecelagens, entre outros. A historiografia brasileira registra que quilombo é um conceito próprio dos africanos bantos, que vem sendo transformado através dos séculos. Quilombo é termo banto e quer dizer acampamento guerreiro na floresta (BAIOCCHI, 1999).

Ser Kalunga é você viver em interação com a natureza em todos os momentos e lugares por onde andar e estiver. Apesar de estarmos em localidades de difícil acesso, em vãos de serras traçados por rios, matas nativas e o cerrado, vivemos uma “vida boa” na comunidade. Uma vida onde

você respira o ar puro, sente a proximidade dos recursos naturais, onde a gente dorme, acorda e trabalha ouvindo e sentindo a natureza.

Uma vida em que a gente mesmo governa os nossos quintais e arredores, cantamos juntos com os pássaros e os demais seres vivos a hora que quisermos, que em abundância e exuberância exibem suas belezas e talentos nas proximidades de nossas casas. Viver ouvindo, sentindo, interagindo e cuidando da nossa mãe natureza, isso é o ser kalungueiro.

Lembro-me que há 20 anos nenhum kalunga queria ser chamado por kalungueiro, pois os mais velhos tinham medo de voltar aos velhos tempos de escravidão, enquanto os mais novos sofriam muito com o preconceito. Atualmente as coisas estão diferentes, pois temos orgulho de ser chamados de Kalunga. Nos dias de hoje temos que lidar com tantas pessoas querendo ser quilombola Kalunga sem serem, pessoas que antes riam da gente.

De acordo com Costa (2013), a aceitação das pessoas que antes não se assumiam como quilombolas hoje estão diferentes. Isso acontece bastante com as pessoas da cidade de Cavalcante querendo passar por quilombolas. Um dos motivos delas não quererem é que os mais velhos tinham medo de voltar à escravidão.

Kalunga, para os residentes do Sítio Histórico, é um lugar sagrado que não pode pertencer a uma só pessoa ou família. É um lugar de todos que ali estão para as horas de dificuldades. Kalunga também “seria uma planta, uma árvore da família das simarubáceas (*Simaba ferruginea*). Um símbolo de poder e ancestralidade”(BAIOCCHI, 1999, p.41).O nome dessa planta é escrito com a letra “C”, enquanto a denominação Kalunga com a letra “K” é uma escolha dos quilombolas.

A planta com o nome Kalunga é encontrada em diversas partes do quilombo. A mesma é encontrada no cerrado, nas margens dos rios e nos vãos de serras. É uma planta que não costuma crescer muito, ou seja, seus indivíduos não ficam altos, são plantas baixas, como mostra a imagem da figura 2 a seguir.



Figura 2 - Planta Kalunga que originou o nome do quilombo.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

Foi desta planta nativa nas terras Kalunga que originou o nome do nosso quilombo. No município de Monte Alegre, na comunidade Riachão, há um córrego com o mesmo nome, desde antes da denominação do território. É uma planta amarga que é usada por esse povo para curar dor de barriga, lombrigas em crianças e outras utilidades.

Esse quilombo, por ser o maior território quilombola do país, está subdividido em núcleos principais, comunidades e fazendas. Os núcleos principais apresentam uma maior dimensão de localização, ou seja, são os mais referenciados quando se trata de visitas, pesquisas, reuniões governamentais ou da comunidade, etc., no território kalunga, seja em qualquer um dos três municípios já mencionados anteriormente.

As comunidades que estão inseridas nos núcleos principais se dividem internamente em fazendas. Essas são espaços menores em expansão territorial e também em número de famílias, ou seja, pequenas comunidades que possuem uma localização mais específica. A divisão em fazendas auxilia na localização das famílias, principalmente para receber correspondências. O mapa da figura 3 apresenta como uma divisão do território Kalunga.

**SÍTIO HISTÓRICO E CULTURAL DO REMANESCENTE DE QUILOMBO KALUNGA - GO.
- MAPA GERAL DAS LOCALIDADES -**

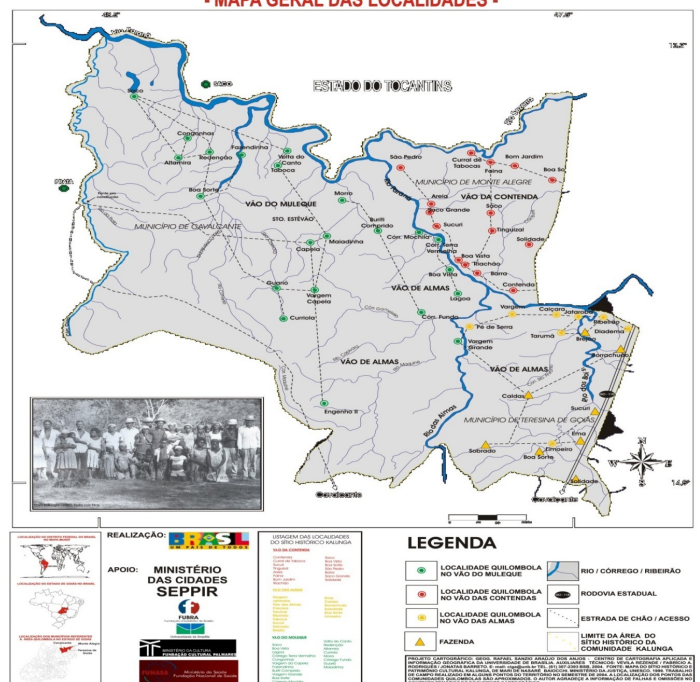


Figura 3 - Distribuição das comunidades no Sítio Histórico Kalunga¹.
Fonte: SEPPIR (1999).

Atualmente outras comunidades (Engenho II, Riachão) também são consideradas como núcleos principais devido à aglomeração de moradores e também pelo turismo. Nos dias atuais são considerados como núcleos principais Kalunga pela Associação Quilombola Kalunga (AQK) as seguintes localidades: Vão de Almas, Engenho II, Vão do Moleque, Ribeirão dos Bois, Ema e Riachão.

Desta forma, cada núcleo principal está dividido em pequenos núcleos internos, que para os Kalunga são denominados fazendas (pequenas comunidades). Esta denominação facilita até mesmo para localização de endereço de famílias residentes nas comunidades. Dependendo da extensão do núcleo, abriga-se internamente uma quantidade mais elevada de núcleos menores, sendo o caso do Vão de Almas, Vão do Moleque e Riachão.

Vão de Almas é um dos núcleos principais do território Kalunga e se divide internamente em 22 fazendas, ou seja, pequenas comunidades. São elas: Mochila, Terra Vermelha, Choco, Forno, Coco, Lagoa, Córrego Maria dos

¹ O mapa ainda não possui a atualização com as informações dessas outras

Santos, Vargem Grande, Capim Puba, Gameleira, Capivara, Parida, Bucaina, Pedra Preta, Córrego da Serra, Jurema, Vazantão, Panhó de Roda, Pequizeiro, Raizama, Gonçal e Serra.

Essas fazendas ou pequenas comunidades são denominadas por nomes de rios, córregos, lagoa, tipo de terra, pela aparência física do lugar e nome de plantas. A fazenda (pequena comunidade) em que eu moro leva o nome de “Lagoa” porque dentro da mesma há uma grande lagoa que fica próxima das margens do rio Paraná. Em época de enchente, coisa que nos últimos anos não vem acontecendo, as águas do rio Paraná passavam pela lagoa, deixando muitos peixes e foi assim que surgiu o nome da fazenda.

Alguns fatores limitam as grandes comunidades ou até mesmo o território, como rios, córregos e serras. Algumas fazendas são mais distantes umas das outras, mas geralmente a grande maioria são próximas, isto é, quando uma termina já inicia a outra.

A comunidade Vão de Almas se originou de um processo migratório interno onde os moradores do território Kalunga Saco Grande e Vão do Moleque, isto é, os Pereira Dias, Farias, Fernandes de Castro, Da Cunha, Mangano, Santos e Ribeiro de Souza, uniram-se em alianças matrimoniais perpetuando vidas(BAIOCCHI, 1999). No entanto, antes de chegarem algumas famílias no Vão de Almas vindas dessa migração, como relata Baiocchi, o local já era habitado por algumas famílias como a do meu pai, Fernandes da Cunha, e outras.

A família Dias dos Santos, de minha mãe, veio do Vão do Moleque nesse processo migratório. Minha mãe se casou com meu pai depois de alguns anos morando na comunidade. No entanto, segundo os meus pais, a região do Vão de Almas já era habitada, porém, os moradores eram poucos e foi quando vieram algumas famílias das outras comunidades e aumentou o número de famílias nesse local.

A comunidade Vão de Almas possui 215 famílias. Dentre essas famílias surgem os diferentes perfis da juventude, que nos dias de hoje se encontra bastante diferenciada dos jovens de alguns anos atrás. Essa mudança de perfil da juventude Kalunga tem influenciado na redução da produção e consumo de alimentos produzidos na roça de toco.

Os jovens estão indo embora, porque não existe escola de qualidade na comunidade, não há serviços que gerem renda sem precisar que a juventude saia das suas casas para irem em busca de melhorias e, com isso, estão permanecendo somente os mais velhos e a nossa cultura assim vai acabando (COSTA,2013). A saída desses jovens prejudica muito a nossa cultura, incluindo os impactos na produção de alimentos locais.

A falta de melhorias na comunidade Kalunga Vão de Almas, como na educação, saúde e oportunidades de vidas faz com que a juventude local saia da comunidade em busca desses fatores. Muitas das vezes nem todos acabam conseguindo melhora financeira ou até mesmo na formação acadêmica, e assim vão para as periferias das grandes cidades e acabam se envolvendo com fatores destruidores da vida como as drogas, o alcoolismo, etc.

Na minha comunidade há jovens que saem e não conseguem o que procuram ou deixam o mundo dos caminhos errados os levarem, alguns por necessidades e outros por tentar experimentar coisas novas que não veem no quilombo. Acontece que muitos jovens trazem essas coisas para dentro da comunidade como alguns tipos de drogas, por exemplo.

O uso do alcoolismo e de outras drogas pela juventude acaba desviando ou adiando sonhos brilhantes de muitos jovens kalungas. Isso também prejudica a nossa cultura em cheio, pois os jovens que usufruem dessas coisas não se preocupam com o nosso valor, ou seja, a nossa cultura. Muitos deles acham que o que fazemos e como vivemos não tem importância e isso prejudica muito a produção de alimentos, além de outros campos culturais nossos.

Há 20 anos, a maior parte da juventude permanecia morando na comunidade e poucos saíam em busca de emprego ou de estudo. Os jovens hoje se enquadram em vários perfis diferentes, algo que antes não acontecia com essa dimensão, sendo um dos fatores que tem causado pouca participação da juventude na produção de alimentos locais.

A partir do meu conhecimento e convívio na comunidade Kalunga Vão de Almas como professor e membro da mesma, esbocei uma tentativa de classificação dos perfis dos jovens da comunidade. Fiz a classificação dos jovens, pois é uma maneira de melhor analisar a participação da juventude

Kalunga na produção de alimentos locais, e também possibilita identificar os motivos que os levam a pouco participarem dessa parte da nossa cultura.

Esta pesquisa trabalhou com um grupo de jovens da comunidade, onde cada membro se encaixa em um dos perfis classificados a seguir. Sabe-se que nossa juventude vem saindo cada vez mais em busca de estudo e emprego, ou seja, de melhorias de vida que na comunidade não é possível encontrar. De acordo com minhas observações, atualmente encontramos na comunidade Kalunga Vão de Almas os seguintes perfis de jovens:

- Jovens que estudam e moram na comunidade;
- Jovens que trabalham fora da comunidade (em Alto Paraíso, Brasília, Goiânia, etc) de carteira assinada;
- Jovens que trabalham em Alto Paraíso, Brasília e Goiânia como diaristas em atividades diversas;
- Jovens professores na comunidade e graduados na Universidade de Brasília-UnB pela Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC);
- Jovens graduandos em tempos alternados pela UnB, na LEdoC;
- Jovens que estudam o Ensino Médio em Cavalcante ou em outras cidades;
- Jovens graduandos na Universidade Federal do Tocantins (UFT), residentes na comunidade que saem em finais de semana e períodos de férias para estudar no curso Educação do Campo;
- Jovens graduandos na Universidade Federal de Goiás (UFG) em tempo regular;
- Jovens que trabalham e estudam em Cavalcante, Alto Paraíso, Brasília e Goiânia.

2.3 - Organização do Quilombo Kalunga

O nosso Quilombo está organizado atualmente em associações. Uma das estratégias de fortalecimento do processo de luta no território Kalunga foi a criação dessas associações constituídas na forma de sociedade civil, sem fins lucrativos e sem finalidade econômica para representar e defender os direitos

de nós kalungas no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural e em todas as instâncias.

A Associação Quilombola Kalunga (AQK) foi criada em 1999 com a missão de defender e representar o povo Kalunga. É uma organização comunitária formada por moradores do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga. Esta associação é destinada a promover a defesa dos interesses de todos os quilombolas Kalunga e representar a comunidade em todas as instâncias legais e administrativas.

Conhecida também como Associação Mãe, a AQK congrega as comunidades kalungas dos municípios de Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre. Existem outras associações menores, organizadas em mais de 20 comunidades e 42 localidades, que mantêm viva a nossa cultura. Essa associação é composta por moradores de todo o território Kalunga.

A Associação Kalunga de Cavalcante (AKC) é uma organização governamental sem fins lucrativos, criada num cenário importante para acultura e a vida na natureza do Cerrado brasileiro. Instalada no município de Cavalcante, a AKC, desde a sua formação, tem trabalhado junto à melhoria contínua das formas de ganho, através do uso sustentável dos recursos naturais e culturais. Seu objetivo é representar a comunidade junto com a associação mãe AQK dentro e fora do território.

A Associação de Educação do Campo do Território Kalunga e Comunidades Rurais (EPOTECAMPO) foi fundada em 29 de julho de 2012, sendo uma organização coletiva, sem fins lucrativos. A EPOTECAMPO tem sede em Cavalcante-Goiás, sendo que todo o seu trabalho é voltado especificadamente para a educação do campo, ou seja, é uma luta por novas políticas públicas para o povo camponês que inicia pela educação.

Esta associação tem como objetivo minimizar essa desigualdade entre os sujeitos do campo e os da cidade, bem como lutar por melhorias na educação, cultura e meio ambiente e demais questões das nossas comunidades rurais.

A Associação Kalunga de Monte Alegre (AKMA) e a Associação Kalunga de Teresina atuam em seus municípios juntos com a AQK nas demandas das comunidades.

A soberania e segurança alimentar Kalunga são discutidas pelas associações do território, porém ainda não amplamente, pois os conceitos em si não são tão conhecidos no quilombo e por isso são tratados dentro da comunidade com palavras do cotidiano das famílias. Nas discussões das demandas do dia a dia das associações, até são discutidos diretamente com os nomes dos conceitos, enquanto internamente esses são discutidos em palavras e costumes dos Kalungas para melhor compreensão da comunidade.

Nós Kalungas procuramos manter o máximo possível o nosso modo de vida tradicional porque sabemos que estamos seguindo um caminho que até os dias de hoje tem dado certo. Com atenção nas discussões, um cuidado que nós Kalungas temos quando vamos tratar desses conceitos desconhecidos por parte do território e das comunidades é relacionar esses com a nossa realidade, valorizando o nosso modo de vida, a cultura e a nossa identidade. Assim conseguimos passar a nossa mensagem, buscando respostas e até mesmo a manutenção dos nossos costumes com um diálogo em que nossos familiares Kalungas se sintam a vontade ao falar sobre palavras novas, diferentes. Por estarem relacionados com o modo de vida do meu povo, discutimos os novos conceitos em outras palavras mais familiares à realidade da comunidade.

Dentre as mudanças que são discutidas no contexto das associações, está a produção e o consumo de alimentos locais, novos ritmos de músicas como funk e reggae que adentram na comunidade alterando os ritmos culturais da comunidade como a dança da sussa, o forró de sanfona e zabumba, o forró de som normal e outros.

A alimentação dos Kalunga é basicamente retirada da plantação das roças de toco nas comunidades e do extrativismo do cerrado. Nas roças são produzidos diversos tipos de alimentos de forma orgânica e sustentável. Nelas são plantadas mandioca, milho, arroz, amendoim, gergelim, abóbora, melancia, cana-de-açúcar, banana, jiló, quiabo e outros que, somados com alguns produtos alimentícios extraídos do cerrado, dos arredores das roças e das margens dos rios, como: jatobá, coco indaiá, marmelada, buriti, baru, mangaba, etc, constituem a estrutura alimentar da população que ali vive (BAIOCCHI, 1999).

Os alimentos produzidos pelos Kalunga são cultivados somente no solo natural do quilombo, ou seja, produzimos somente na substância que a terra oferece para plantação. Com isso, produzimos e consumimos alimentos saudáveis sem prejudicar o meio ambiente e sem comprometer as necessidades das futuras gerações. A produção diversificada de nosso povo garante que retiremos grande parte dos alimentos para o consumo de nossas próprias terras.

Porém, não só da produção de alimentos das roças e do extrativismo vivem os Kalungas. As comunidades também caçam e pescam para complementar a alimentação. Os quilombolas também pescam e caçam de forma não predatória, ou seja, de forma moderada, pois sabem que seus filhos, netos e até mesmo os kalunguinhos que ainda não vieram ao mundo precisarão pescar e caçar também.

Segundo Baiocchi (1999), a produção desses quilombolas é importante e variada, sendo que a agricultura não é mecanizada e em geral não usam nenhum tipo de fertilizantes e agrotóxicos. Usam como instrumentos principais para o plantio a enxada, a foice e o machado. Os produtos básicos da agricultura Kalunga são a mandioca, o arroz, o milho e o feijão. A mandioca é o produto economicamente mais importante pelo seu duplo valor na alimentação e na venda da farinha feita na comunidade.

No entanto, os produtos básicos da alimentação Kalunga vão além dos mencionados anteriormente (BAIOCCHI, 1999). Diversos alimentos são considerados básicos na agricultura do meu povo Kalunga. Além do arroz, milho, feijão e mandioca, também são base da produção alimentícia o gergelim, a abóbora, a melancia, a banana, a cana-de-açúcar, o jiló, o quiabo e outros.

Atualmente a mandioca ainda é considerada o produto mais valorizado economicamente por nós Kalungas, pelo fato de ocorrer produção e venda da farinha por toda a comunidade. Porém, nos dias de hoje outro produto da nossa produção que tem evoluído em valor e também na quantidade nas roças é o gergelim. Nos últimos dez anos tem aumentado a procura pelo produto na comunidade, sendo atualmente vendido por um valor mais elevado do que a farinha da mandioca.

A farinha da mandioca geralmente é vendida internamente na comunidade por um preço que varia de R\$4,00 a R\$6,00 por litro, enquanto

que nas cidades de Alto Paraíso, Teresina e Cavalcante, o valor pago pelo mesmo produto é de R\$6,00 a R\$11,00. O gergelim possui um preço médio do quilo, tanto dentro quanto fora da comunidade, de R\$10,00 a R\$12,00. Essas duas espécies de produtos cultivadas pela comunidade possuem um valor econômico elevado para os Kalungas, pois são os mais comercializados.

O gergelim também possui um duplo valor para nós Kalunga, pois dele fazemos a paçoca, que é uma muito conhecida e desejada na Região da Chapada dos Veadeiros e em outros lugares por onde levamos. Também temos alguns produtos do extrativismo que têm crescido bastante economicamente nos últimos anos, conforme mencionado anteriormente, como é o caso do jatobá, do baru, e do coco indaiá, que juntos com outros produtos tem ajudado muito na economia Kalunga.

Esses produtos extraídos do cerrado são de extrema importância para a minha comunidade. Do jatobá a gente come a polpa e a mesma também é comercializada, enquanto do baru nós consumimos e vendemos a castanha e a polpa. Do coco indaiá consumimos a castanha e a polpa, todas *in natura*. Tiramos também óleo, leite e fazemos paçoca da castanha e beiju da polpa.

Os alimentos produzidos e o consumo podem ser compartilhados entre vizinhos, parentes, compadres e assim por diante. Também são compartilhados na comunidade os peixes pescados e as caças. Além desses mantimentos alimentares que os Kalunga tiram da própria comunidade, eles também criam alguns animais que auxiliam na alimentação e na economia, como bovinos, porcos, galinhas e outros.

As roças em geral medem de 2.000a 4.000m², dependendo do tamanho da família envolvida no plantio, na colheita e no uso dos produtos. A plantação é variável, obedecendo ao cronograma determinado para cada tipo de lavoura e tem início geralmente em outubro. A colheita varia de acordo com a época do plantio, mas geralmente inicia-se em março e termina em maio (BAIOCCHI, 1999).

No território Kalunga cada família planta a sua roça, às vezes maior e outras vezes menor. Atualmente já se identificam mudanças com relação às datas de iniciar plantio e colheita. Nos dias de hoje, devido às mudanças climáticas, geralmente a plantação está iniciando em novembro e a colheita em abril.

Os solos são variáveis na comunidade e aptos para a agricultura, principalmente às margens dos rios e nos vãos de serras. A área agricultável corresponde a 30% dos 261.999 hectares do Território Kalunga e as pastagens naturais propiciam o criatório de gado e cavalo. A economia dos Kalunga não devasta o solo e possibilita a manutenção de um verdadeiro santuário ecológico, onde a natureza reproduz-se e perpetua a vida (BAIOCCHI, 1999).

Não são apenas os vãos de serras e margens dos rios que são aptos para a agricultura. O cerrado rico em frutas nativas possui um solo apto para a produção de alguns alimentos para o auto-consumo Kalunga, tais como: mandioca, amendoim, melancia e outros. Por possuir um terreno mais arenoso, essas espécies de plantas se dão melhor nesse tipo de solo, até mesmo aquelas que penetram suas raízes.

Nos vãos de serras se concentra mais a produção de feijão, porque nessas localidades o solo é menos arenoso e esse tipo de lavoura desenvolve melhor ali. No entanto, a produção de arroz concentra-se principalmente nas margens dos rios, nos vãos de serras e muito pouco no cerrado.

A vegetação da região Kalunga apresenta-se com predominância de cerrado com incidência de matas ciliares ou de galeria. A localização de difícil acesso, cercada de serras e traçada por rios, transforma o território Kalunga em uma reserva biológica. O homem vive ali em simbiose com a natureza, onde ao seu lado proliferam flora e fauna diversificadas. A beleza da paisagem com 80% de mata nativa completa o cenário do *habitat* que é palco da resistência do povo Kalunga (BAIOCCHI, 1999).

Nos últimos 20 anos a quantidade de chuvas no Território Kalunga tem reduzido em comparação com alguns anos atrás e isso tem dificultado muito a produção local de alimentos das comunidades. Atualmente a chuva vem iniciando em maior quantidade em dezembro e terminando em fevereiro. De acordo Baiocchi (1999), naquela época o período chuvoso abrangia de novembro a março; com precipitação média mensal superior a 150mm. O período de estiagem situava-se no trimestre de junho, julho e agosto. Os meses de abril, maio, setembro e outubro eram considerados de transição.

Nos costumes e considerações Kalunga existem somente duas estações do ano, que para eles têm um significado diferente daqueles que conhecemos na academia. Para esses quilombolas o inverno e o verão são as estações do

ano onde eles seguem os seus cronogramas de plantios, percepções da natureza e assim por diante. O inverno para os Kalunga é o período chuvoso, enquanto o verão é o período da seca. Esses dois períodos vêm passando por transformações na concepção dos Kalunga, uma vez que o inverno (chuvas) vem diminuindo e o verão (seca) aumentando.

3 - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade Kalunga Vão de Almas

Os Kalunga ainda são soberanos quando se trata de produzir alimentos na comunidade, mesmo havendo redução na produção nos últimos 20 anos. Nós quilombolas temos a autonomia de produzir e consumir os alimentos saudáveis cultivados por eles nas roças de toco. A Via Campesina (2007) define Soberania Alimentar como o direito dos povos a definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, que garantam o direito à alimentação a toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses de produção, de comercialização e de gestão, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental.

Decidir o que plantar e consumir fazem parte da cultura do território Kalunga, e por isso a soberania alimentar nesse território é vivida diariamente. A boa relação dos quilombolas com a natureza permite que até nos dias de hoje o povo viva cultivando o seu sistema produtivo e alimentar. A vida dos Kalunga está atrelada à soberania alimentar local desde a existência do quilombo até hoje, o que faz com que a mesma tenha uma importância extrema na vida da população.

Na comunidade Vão de Almas produzimos nossos alimentos e isso faz com que não dependamos dos mercados da cidade. Nesse contexto, a presente pesquisa dá ênfase ao fortalecimento e à manutenção da produção alimentar local nas futuras gerações. Fernandes (2014) afirma que “Soberania Alimentar também significa comercializar e produzir alimento localmente de forma integrada com as culturas locais, afastando-se da dependência dos grandes mercados internacionais” (p. 127).

A Segurança Alimentar e Nutricional Kalunga estão diretamente ligadas à soberania alimentar local, pois basicamente quase toda a alimentação Kalunga é retirada da produção de alimentos na comunidade. Neste território a soberania ainda está sendo preservada, pois os alimentos produzidos pelos Kalunga são de qualidade, isto é, sem uso de fertilizantes, agrotóxicos e sementes modificadas.

De acordo com o Art. 2º da Lei 11.346/2006-LOSAN, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

A alimentação adequada e saudável é a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (CONSEA, 2007).

Entretanto, a segurança alimentar e nutricional do meu povo têm reduzido nas últimas duas décadas e isso vem fazendo com que a insegurança alimentar e nutricional ocorra na comunidade. A produção das roças de toco garante a segurança por parte dos alimentos Kalunga, tanto em quantidade quanto em qualidade, além de conservar o meio ambiente local e auxiliar na parte econômica e social da comunidade. A figura a seguir mostra o percentual da Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade Vão de Almas e Engenho II.

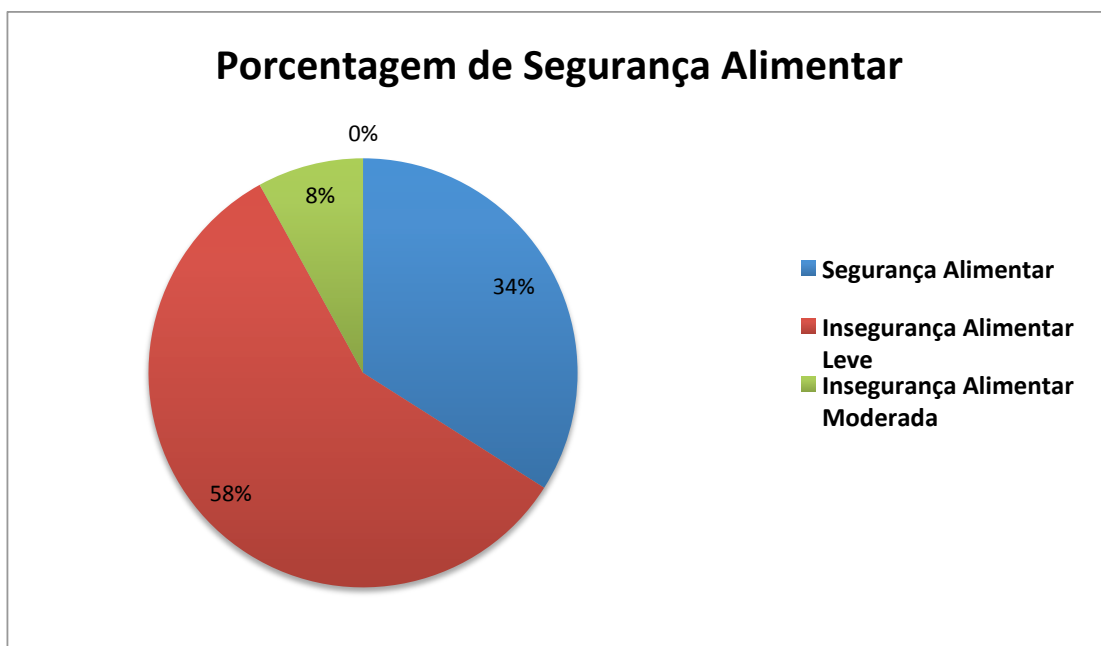


Figura 4 – Porcentagem das famílias em relação ao estado de segurança alimentar.

Fonte: Fernandes (2014, p. 128).

Com a produção local os Kalunga garantem no quilombo a segurança por parte dos alimentos nos dois eixos abrangentes, o quantitativo e o qualitativo. A segurança alimentar e nutricional consiste no direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, culturais, econômica e socialmente sustentáveis (Artigo 3º, Lei 11.346/2006-LOSAN).

De acordo o Artigo 6º da Emenda Constitucional de 2010, são direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

Tratando-se da comunidade Vão de Almas, a principal causa da insegurança alimentar “está relacionada à qualidade e variedade do alimento, assim como a inconstância produtiva ao longo do ano” (FERNANDES, 2014, p.124). No Vão de Almas e também em todas as demais comunidades kalungas, as mudanças climáticas frente à produção de alimentos nos

últimos 20 anos tem sido um dos fatores que tem reduzido o cultivo, o que acaba levando os Kalunga a buscarem outros tipos de alimentos fora do território.

Sá (2010) descreve que as unidades familiares quilombolas do Ramos e Goiabeiras - CE não produzem de uma forma organizada e consciente, apenas consomem. Esse fato reflete a perda da sustentabilidade na região de alimentos para consumo e que atinge diretamente a comunidade quilombola. A falta de produção é um indicador de insegurança alimentar e nutricional. Por outro lado, a comunidade Kalunga Vão de Almas produz seus alimentos até nos dias atuais. Cada família planta a sua roça e nos últimos anos vem encarando o desafio de manter essa produção de pé para as gerações futuras devido às mudanças no decorrer do tempo, pois é a forma de suprir as mesas com alimentos de qualidade.

Esta mesma autora afirma ainda que a segurança alimentar e nutricional das famílias quilombolas deve se pautar no resgate da produção da agricultura familiar, em mudanças estruturais e em inclusão de políticas e programas concebidos nessa direção. O fortalecimento da associação é uma condição para a melhoria de vida das comunidades quilombolas. Nós Kalungas cultivamos uma produção alimentar organizada por famílias. Portanto, é do conhecimento da nossa associação que rege o quilombo a nossa plantação de roça ser organizada dessa forma. No entanto, não pensamos somente em colocar os alimentos na mesa em quantidade suficiente para cada família, mas também em consumir alimentos saudáveis, promovendo saúde na comunidade e fazendo com que as próximas gerações se apropriem e deem seguimento a esse nosso hábito. O quadro 2 a seguir apresenta algumas mudanças nas práticas alimentares Kalunga.

Quadro 2 – Mudanças nas práticas alimentares entre as comunidades kalungas.

Produtos	Nos tempos atrás	Nos tempos atuais
Arroz	Arroz de pilão, ferventado, feito na panela de barro, arroz secado no forno, todos produzidos na comunidade.	Entrada do arroz de pacote, limpo na máquina, cozidos em panelas de alumínio (não usa mais folhas de bananas e sambaíba para tampar)
Feijão	Feijão com quiabo, feijão com angu de milho, feijão verde, feijão com farinha da mandioca, todos produzidos na comunidade.	Entrada do feijão de pacote vindo de fora da comunidade.
Milho	Fazia-se angu, mingau, bolos, canjica, pamonhas, todo produzido na comunidade. Comia-se assado, cozido, frito, como beiju para comer com leite.	Não s faz mais angu do milho, apenas poucos bolos e mingaus. Utiliza-se mais massa de bolo pronta e fubá de pacote.
Mandioca	Beiju na pedra do forno e na panela, comia-se cozida. <i>In natura</i> fazia-se farinha que era consumida pura, feito sopa, em paçocas, com leite, com café, e vários frutos do Cerrado e das roças, como a castanha do coco indaiá e diversos outros, também a farinha era a base da alimentação das famílias, ou seja, combinava com diversas práticas alimentares kalungas.	Atualmente a mandioca continua sendo o alimento com mais influência na alimentação da comunidade, porém algumas práticas alimentares como comer farinha com café, com manga, com melancia, etc, tem reduzido bastante.
Coco indaiá	Retirava-se todo o óleo para temperar comida, tomava-se o leite, fazia-se paçoca, comia-se <i>in natura</i> , fazia-se beiju da polpa (mesocarpo). Quando não havia óleo do coco, temperava-se com toucinho de porcos criados na comunidade.	Entrada do óleo de soja nos temperos kalungas.
Carnes	Consumo somente de gados, galinhas e porcos criados na comunidade, além da caça e da pesca.	Consumo de carnes vindas de fora da comunidade. Como frangos congelados, carne bovina e mortadelas.

Fonte: Elaboração própria com base em levantamento de campo.

3.1 - Os modos de produção Kalunga

Os quilombolas Kalunga tiram a maior parte do seu sustento até nos dias de hoje da plantação da roça, onde cultivam de forma orgânica diversos alimentos como arroz, feijão, mandioca, milho, cana-de-açúcar, jiló, quiabo, abóbora, melancia, entre outros. Até 20 anos atrás os alimentos das famílias kalungas eram todos produzidos na roça de toco, com exceção do sal de

cozinha que era comprado fora da comunidade, na cidade de Barreiras-BA. Somente depois passou a ser comprado em Formosa-GO.

Atualmente na comunidade ainda são produzidos os alimentos de 20 anos atrás, porém em menor quantidade. Como vem produzindo uma menor quantidade de alimentos na comunidade, os Kalungas acabam buscando os mesmos fora dali, pois a produção local dificilmente encontrará com a produção do ano seguinte.

Não é possível indicar alimentos que não são produzidos pelos Kalungas atualmente em comparação aos de 20 anos atrás, porque a diversidade de produtos alimentícios ainda está presente na comunidade, porém alguns em um número menor. O povo Kalunga também cria gado, galinhas, porcos, burros, mulas, jumentos, cavalos e éguas. Portanto, para o auxílio na alimentação, na economia e no transporte é que as famílias Kalungas criam esses animais. Do gado tiram o leite que é geralmente para muitas famílias a primeira alimentação do dia, que também fazem queijo, requeijão, coalhada, doce e outros derivados do leite. Usam a carne no consumo e no comércio internamente, e comercializam o gado de pé dentro e fora da comunidade.

O gado há duas décadas era criado somente nas pastagens naturais que eram o cerrado, capoeiras, beiras dos rios e nas serras. Atualmente algumas famílias já possuem pequenas áreas fechadas perto das casas que contém o capim agropolo e braquiária para abrigar os animais mais fracos e outros no período da reprodução.

O meu povo produz para o próprio consumo e poucos alimentos são comercializados fora do quilombo. A farinha da mandioca, por exemplo, é o produto mais vendido fora da comunidade por ser um dos produtos que mais excede em cada cultivo. Da produção local é de onde vem a alimentação de nós quilombolas desde os nossos ancestrais até os dias de hoje. Como afirma Carneiro (2017), “a mandioca é o principal cultivo entre os quilombolas do Vão de Almas e a farinha de mandioca tem destaque na produção Kalunga. A farinha de mandioca tem venda garantida e ajuda no incremento da renda familiar” (p. 11).

Nos últimos 20 anos tem sido possível observar uma queda na produção de alimentos locais, assim como a pouca participação da juventude em dar continuidade nesse modo de produção. Dessa forma, a soberania e a segurança alimentar e nutricional dos Kalunga vem enfraquecendo, pois é na juventude que está o futuro do quilombo.

A soberania e a segurança alimentar e nutricional são importantes para os Kalunga, pois diante dos problemas que a má alimentação está causando na saúde das pessoas, povos que produzem e consomem alimentos de qualidade há muitos anos nas suas terras possuem mais expectativa e uma vida mais saudável. A alimentação Kalunga é baseada na produção de alimentos locais, entretanto, com a redução dos mesmos vem ocorrendo mudanças no padrão alimentar desses povos.

Atualmente a alimentação Kalunga está sendo baseada não mais exclusivamente nos alimentos produzidos na comunidade, mas também em alimentos industrializados, como macarrão, arroz, feijão, óleo, sucos e refrigerantes. Ressalto que o arroz, o feijão e o óleo são produzidos na comunidade, porém não são suficientes para irem de encontro com a produção de alimentos do ano seguinte e por isso nós kalungas optamos por comprar na cidade. Nos dias de hoje, a pouca participação da juventude, as mudanças climáticas e os benefícios do Governo Federal tem influência direta na mudança dos cultivos de alimentos Kalunga. Os programas do governo são relevantes para nós Kalungas, porém, ainda há necessidade de programas que atendam às nossas especificidades sem alterar nosso modo de viver.

Esta pesquisa consistiu em um estudo focado nos jovens da Comunidade Kalunga Vão de Almas, com o objetivo de analisar a Soberania e a Segurança Alimentar da comunidade a partir das perspectivas dos jovens diante da realidade atual. Ser soberanos na produção de seus alimentos faz parte da cultura desses povos, pois os mesmos decidem o que cultivar e comercializar entre eles e fora da comunidade. Porém, nos últimos 20 anos isso vem modificando no território.

A produção é bastante diversificada quando se trata de produtos alimentares nas roças de toco. Nós Kalungas produzimos grande parte de nossos alimentos nas roças feitas na comunidade nas margens dos rios, no cerrado, nas capoeiras e nos vãos de serras. Dentre a variedade de produtos cultivados pelos Kalungas destacam-se o arroz, o feijão, a mandioca, o milho e o gergelim como os principais produtos da produção alimentar Kalunga.

Entre as espécies de arroz (três meses, novato, maranhão, bico roxo, xandu, agulhinha, milharim, rabo de poldrinho) cultivados para alimentação Kalunga nas últimas duas décadas, a que mais se destaca nos plantios é o arroz três meses. Com as mudanças climáticas (falta de chuva) nos últimos 20 anos a comunidade optou pelo maior cultivo dessa espécie que leva apenas três meses para estar no ponto da colheita, enquanto as outras espécies necessitam de quatro meses.

Atualmente essa espécie é a preferida pelos produtores Kalungas, pois o arroz três meses tem mais chances de ganhar a produção com pouca chuva. Isso é uma das técnicas produtivas que nós Kalungas tivemos que pensar para não parar com os nossos plantios de arroz para o nosso consumo. Esse arroz é uma semente crioula que vem desde as nossas primeiras gerações, como também as demais citadas no parágrafo anterior. A figura 5 apresenta o plantio da espécie no tempo da colheita.



Figura 5 - Plantação do arroz três meses.
Fonte: Valdir Fernandes, 2017.

A plantação de arroz na figura 5 já está ganha e nesse período nós kalungas ficamos o dia todo nas roças espantando os periquitos, para evitar que esses pássaros comam parte da produção ou até mesmo a safra toda. Os principais periquitos que comem o arroz são o verdinho, a flexa, o pássaro preto, o bico chato e a maritaca.

O arroz precisa ser vigiado desde o dia em que é plantado na terra. Logo que é plantado é preciso tampar as covas direito e ficar no mínimo 15 dias vigiando direito, pois as pombinhas catam na terra e o bico chato arranca o arroz até depois de nascido, porém, depois desta data eles não conseguem arrancar mais os pezinhos.

Esse tempo de 15 dias só acontece em data pontual quando a chuva não falta desde o primeiro dia que foram plantados os grãos na terra. Quando acontece de faltar chuva nesse intervalo de tempo, a vigília pode durar até um mês. Isso porque se demorar a chover depois de plantado, o arroz demora a nascer e crescer. Quando passa uma semana sem chover, por exemplo, depois de nascidos, os pezinhos de arroz podem morrer e aí tem que plantar novamente.

No entanto, nem sempre esta prática tem dado certo, acontece que em alguns anos até o arroz três meses também perde a produção. Mesmo assim nós Kalungas não desistimos de plantar nossas roças de arroz, milho, feijão, mandioca e outros. Plantamos nossos alimentos todos os anos mantendo esse modo de produção de pé, e que vem dos nossos ancestrais passando de gerações para gerações até os dias atuais.

Todas as espécies de arroz cultivadas na comunidade Kalunga Vão de Almas são provenientes de sementes crioulas. Temos os nossos bancos de preservação das sementes para a próxima plantação, denominados na comunidade como arroz de molho (cachos de arroz cortados, amarrados juntos em boa quantia e pendurado na cumeeira (parte da travessa de cima nas casas) das casas das famílias), estiva (espécie de girau baixo) e o pari (girau feito no fundo e em volta fechado de parede de taipa) como mostra a figura 6 a seguir.



Figura 6 - Banco de sementes de arroz Kalunga.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

O arroz de molho é pendurado e amarrado na travessa das casas, principalmente por cima do fogão a lenha para evitar que ratos e carunchos se aproximem do mesmo. As sementes ficam assim em segurança, com uma qualidade indiscutível para o plantio ou até mesmo para o consumo.

Geralmente toda plantação de arroz, milho, feijão e gergelim tem sobra de sementes e as mesmas são consumidas ou destinadas para outras utilidades. Na comunidade fazemos trocas de semente entre produtores, ou seja, quando alguma família não tem, perdeu determinada semente ou deseja adquirir, troca com a família que possui essa semente.

Como já foi dito, a produção alimentar kalunga é cultivada somente com sementes crioulas, qualquer que seja a espécie alimentícia. Plantar todos os anos e guardar as sementes para a próxima plantação é parte da nossa cultura que vem permanecendo até os dias atuais. Guardar as mesmas nos bancos de sementes criados pelos nossos ancestrais é um processo que tem dado certo na comunidade e por isso até hoje fazemos o uso dessa técnica produtiva para não perder as sementes.

O milho é um alimento bastante cultivado pelos Kalungas e geralmente está presente em toda a comunidade, seja nos quintais das famílias, nas roças e nas hortas. No Vão de Almas o milho é cultivado em todos os tipos de solos, e com isso é plantado nas margens dos rios, nos vãos de serras, no cerrado e nas capoeiras (matas rasteiras mais afastadas das margens dos rios). Na comunidade são cultivadas diversas espécies de milho, todas com sementes

crioulas, tais como o brancão, cunha, ibra, mangai, vermelho, três meses, agrossel e parazeiro. Dentre essas espécies citadas anteriormente destaca-se o ibra, o cunha, o vermelho e o três meses como os cultivados em maior quantidade pelas famílias.

O milho geralmente leva quatro meses para estar no ponto de colheita ou consumo, com exceção da variedade três meses, que como o nome já diz leva menos tempo para ganhar e é o mais apropriado para assar e cozinhar quando ainda não está seco para comer. Além de comer cozido e assado os Kalungas consomem o milho de outras maneiras fazendo derivados do mesmo como, por exemplo, angu, bolo, canjica, mingau, beiju, pamonha e outros. O plantio do milho não necessita de vigia quando é plantado, e sim, somente na época da colheita. Na comunidade a vigia do milho inicia-se desde antes de lançar as espigas, isto é, os periquitos desde cedo já começam a comer o pendão (parte que parece a flor do milho), e com isso já é preciso serem espantados para não acostumarem tanto na rotina e comerem os grãos verdes.

Os periquitos que são espantados na vigia do milho são o verdinho, o pássaro preto, a maritaca e outros. O produto depois de seco precisa ser retirado o mais rápido possível das roças por causa dos animais silvestres que comem os grãos, tais como a paca, o tatu-peba, pato, a capivara, etc. Os plantios quando vão amarelando as folhas e os grãos começam a endurecer. Nós Kalungas dobramos os pés para que os periquitos desistam de vez, porém, quando fazemos isso facilitamos o acesso às espigas para os animais silvestres citados anteriormente. Os grãos do milho precisam de um tempo no pé até ficarem sequinhos para serem tirados e levados para as casas. A figura 7 a seguir mostra o milho dobrado.



Figura 7 - Milho dobrado.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

Como mostra a figura, os pés de milho são dobrados praticamente ao meio. Essa técnica é utilizada por toda a comunidade e vem desde os nossos ancestrais. Depois de secos os milhos são levados para as casas e são debulhados e colocados no saco ou até mesmo ficam nas espigas e guardados no panhó (espécie de girau suspenso) que pode ser feito nos quintais, nas roças ou dentro de casas.

O panhó é um modo de armazenamento do milho construído com madeiras do cerrado Kalunga em forma retangular. Geralmente o produto que é armazenado nesse local é destinado para o consumo pessoal, para a criação de animais como galinha, equinos, suínos, bovinos e outros. Também são retirados do panhó material para fazer alguns derivados do milho, como por exemplo, bolo, angu, pamonha, beiju, etc.

Os milhos de planta são armazenados separados. Geralmente as espigas são amarradas umas às outras com a própria palha até chegar uma quantidade ideal que dá para atender as expectativas da plantação seguinte de cada família. A imagem da figura 8 mostra como isso é feito.



Figura 8 - Banco de sementes do milho.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

Esse molho de espigas agrupadas e amarradas no caibro da casa é um banco de semente das famílias Kalungas, exemplo de como as nossas sementes crioulas são guardadas de uma produção para outra. Como pode ser visto na figura, essa é uma técnica utilizada na comunidade em geral. Sempre são colocados por cima dos fogões a lenha para pegar fumaça e, com isso, livrar de carunchos que dão no milho de planta.

A mandioca é considerada o principal alimento da produção Kalunga. Esse produto ao lado gergelim é um dos alimentos que possui mais valor comercial tanto dentro como fora da comunidade. No Vão de Almas são cultivadas diversas espécies de mandiocas, entretanto a mansa “doce” (que podem ser consumidas *in natura*, cozidas, etc.) e a braba “amarga” (podem ser consumidas somente como farinha, beiju, etc.) são as mais consumidas. Dentre as mandiocas mansas destaca-se a gaeirinha, cacau, casco de burro, vindora, azulona, aipim, castelo preto e de cipó, aparecida, etc., enquanto entre as brabas é de se destacar a pipiri, mata fome, babu, roxinha, etc. As espécies consideradas mansas são mais consumidas no dia a dia das famílias, geralmente cozidas, cruas e assadas, enquanto que as consideradas brabas são destinadas para a produção da farinha e de outros derivados, passando

por um processo antes de serem consumidas. A figura 9a seguir mostra o plantio da mandioca.



Figura 9 - Plantio de mandiocas braba e mansa.
Fonte Valdir Fernandes, 2018.

A mandioca é um alimento que está presente por toda a comunidade, nos quintais e nas roças das famílias. Na figura 10 é possível se ver duas espécies desse alimento, sendo que a do olho mais claro é considerada mansa, e já a outra é considerada braba. Os Kalungas utilizam seus conhecimentos para diferenciar as espécies no plantio identificando e diferenciando umas das outras. Além de ser bastante comercializada, com a mandioca também fazemos a farinha que é um derivado que possui a maior combinação com a diversidade de práticas alimentares da comunidade. Portanto, também são feitos bolos, beiju, extração do polvilho, etc. A figura 9 mostra o processo de produção da farinha da mandioca.



Figura 10 - Processo de produção da farinha.
Fonte: Erivelton Diogo Carneiro (2015, p.33).

Como é possível se ver na imagem, a mandioca passa por um processo feito por etapas até chegar ao seu término. Esse produto é arrancado, trazido para casa de fazer farinha, descascado, lavado na água, colocado nas gamelas para ser ralada. Depois disso, na forma de massa é colocada no tapiti e colocado na prensa até secar. Após estar seca é levada para outra gamela para ser coada na peneira e daí colocada aos poucos no forno. Depois de estar no forno é preciso mexer seguidamente até ficar seca. Os materiais utilizados no processo da construção da farinha são feitos pelas próprias famílias.

Os ralos, os tapitis, a peneira, a gamela, o rodo, o forno, a coiteba, todos são produzidos pela própria comunidade. Na construção da farinha não tem tarefa definida para gênero e nem gerações, isto é, é um processo realizado coletivamente. As mandiocas geralmente são plantadas tanto sozinhas (solteira), ou junto com outros produtos como o arroz, o gergelim, o milho, etc. A figura 11 a seguir mostra a técnica dos kalungas guardarem as sementes da mandioca.



Figura 11 - Viveiro da mandioca.

Fonte Valdir Fernandes, 2017.

Como é possível observar na figura, essa é a maneira que os Kalungas utilizam para guardar as manivas da mandioca até chegar o tempo da plantação seguinte. Geralmente as famílias produzem mais farinhas no período da seca (maio a setembro). É nesse tempo que os quilombolas retiram as manivas (caule da mandioca) e colocam em um viveiro embaixo de árvores bem enfolhadas com sombra o dia todo. No entanto, é cavado um buraco no chão onde as manivas são fincadas e são molhadas regularmente.

O gergelim é o alimento da produção Kalunga que mais tem crescido o cultivo nos últimos anos. Esse produto é um dos mais comercializados pela comunidade ao lado da mandioca, sendo geralmente mais vendido nas cidades de Alto Paraíso, Cavalcante, Brasília e também internamente. No Vão de Almas são cultivadas duas espécies de gergelim, o marrom e o preto. O gergelim não é plantado na terra, os grãos são jogados em cima do solo de forma que não fiquem muito próximos uns dos outros para que tenham espaço para soltar galhos, pois assim a produção rende mais.

Os meses mais apropriados para o plantio do gergelim são janeiro e fevereiro, visto que ele não necessita de muita chuva para ganhar a produção.

Esse produto leva geralmente três a seis meses para estar no ponto de colheita. Portanto, quando esse produto é cultivado mais cedo do tempo de chuvas (novembro ou dezembro), leva mais tempo para chegar ao ponto, enquanto quando é jogado mais para o final das chuvas o mesmo anda mais rápido, chegando ao ponto de colheita no término das chuvas. A colheita é feita da seguinte maneira: o gergelim é cortado e amarrado em molhos e colocado encostado no meio das roças e quintais até ficar seco a ponto de batê-lo. A figura 12a seguir mostra como o gergelim é colhido pelos Kalungas.



Figura 12 - Gergelim amarrado.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

Como é possível se observar na imagem, o gergelim fica amarrado até ficar seco e então é batido. No processo de batimento é levado um lençol ou coberta e colocado no chão, os molhos são virados para baixo e batidos até saírem os grãos. Essa parte do batimento é feita em duas etapas, ou seja, na primeira saem os grãos da ponta da bagem (parte que concentra os grãos) e na segunda, que geralmente acontece depois de uma semana, onde são retirados todos os grãos do molho.

O gergelim é consumido pela comunidade *in natura*, na forma de paçoca, além de também se tirar seu óleo. É um produto muito reconhecido pela comunidade pelo seu poder fortificante. Geralmente quando fazem as paçocas as pessoas não devem trabalhar muito de uma única vez, pois pode dar moleza no corpo e sono.

O feijão é um alimento bastante produzido pelos Kalungas. Em toda a comunidade é possível encontrar plantios nos quintais e nas roças. São cultivadas diversas espécies de feijão, dentre elas destaca-se o de corda, catador, costela de vaca, feijão rodia, carioca, feijão de arrancar, etc. As espécies que lastram mais (catador, feijão de corda) são bastante cultivadas nos quintais e nas roças que se concentram nas beiras dos rios, enquanto outras que lastram pouco (carioca, de arrancar) são mais cultivadas nas margens dos rios e também nos vãos de serras.

Esse produto está presente nas mesas das famílias da comunidade diariamente, como sempre fazendo parte dos principais alimentos da alimentação desses quilombolas. Algumas espécies que lastram bastante podem ser plantadas logo no início dos chuvas, enquanto as demais geralmente são cultivadas no final da época das chuvas. Todas as espécies são sementes crioulas da própria comunidade. A figura 13 a seguir mostra como os Kalungas guardam as sementes para a próxima produção.



Figura 13 - Sementes do feijão armazenadas.
Fonte: Valdir Fernandes, 2017.

Na imagem é possível observar que as bagens do feijão são amarradas formando um molho e pendurado por cima do fogão de lenha da mesma forma que são armazenadas outras sementes. Essa técnica é um banco de sementes criado por esses quilombolas para que seja mantida a nossa produção alimentar com sementes crioulas. O feijão é um tipo de alimentação que combina com diversas práticas alimentares Kalungas, e com isso o mesmo possui uma grande relevância para esse povo. Esse não é muito comercializado fora da comunidade, isto é, a maioria das famílias cultiva para o próprio consumo.

As roças dos Kalungas há duas décadas eram cercadas com madeiras feitas pela própria comunidade. Nessa época era muito difícil a entrada de arame farpado na região, e com isso as famílias optavam em fazer as cercas de madeiras, até porque além de impedir o acesso de animais de grande porte como os bovinos e equinos, servia também de proteção para evitar a entradas de pequenos animais como a capivara, o porco, o veado, a paca, a cutia, etc. A figura 14 mostra a cerca feita de madeira.



Figura 14 - Cerca de madeira.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

A figura mostra a cerca que a comunidade fazia para garantir a proteção de seus mantimentos que seriam cultivados nas roças. As cercas de madeiras são feitas de duas maneiras, a pé baixo (inicia-se rente ao chão) e a pé alto (inicia-se de meio metro do chão). Atualmente a comunidade ainda faz esses tipos de cercas, mas não é frequente como antigamente. Nos dias de hoje são mais utilizadas a cerca de arame. A comunidade opta pela cerca de arame por dar menos trabalho e as roças são cercadas mais rapidamente ganhando tempo a mais para fazer outras atividades de plantio.

3.2 -Relação Kalunga com o Cerrado

O Cerrado é o bioma predominante na comunidade Vão de Almas. Nós kalungas vivemos em simbiose com a biodiversidade desse bioma, que cobre a maior parte territorial da comunidade, obtendo uma diversidade de produtos alimentícios que, juntos com os produtos da roça e quintais, a caça e a pesca compõem a nossa alimentação. Os produtos do cerrado sempre foram fundamentais para subsistência do meu povo, que conhece a dependência e o valor que a natureza proporciona na vida Kalunga, e por isso respeita seu ambiente, compreendendo os ciclos naturais e seus limites.

O conhecimento Kalunga associado ao cerrado é intrínseco à nossa cultura, especificamente os conhecimentos relacionados às plantas alimentícias e as variedades medicinais. É nesse bioma que encontramos grande parte das plantas medicinais utilizadas pela comunidade na cura de diversas doenças. No Vão de Almas compreendemos que existem duas estações do ano, a seca e as águas, que estão relacionadas com o nosso conhecimento tradicional de saber aproveitar as riquezas do cerrado no tempo certo sem prejudicá-lo. O tempo da seca é geralmente compreendido de junho a setembro, já o das águas é de novembro a março, enquanto que os meses de abril, maio e outubro são considerados de transformações dos tempos.

O Cerrado é um bioma que ocupa cerca de 22% do território nacional. É reconhecido como uma savana tropical, mas apresenta um mosaico de tipos de solos que determina um mosaico de tipos de vegetação (fitofisionomias), como

campos, cerrados, matas everedas. O bioma é também marcado por duas estações muito bem diferenciadas: a estação da seca e a estação das chuvas (WALTER;RIBEIRO, 2010). O cerrado na minha comunidade geralmente possui um solo mais arenoso, e certamente é onde plantamos diversas espécies alimentícias, como a mandioca, pois esse tipo de solo facilita o desenvolvimento das raízes desta e de outras espécies e também é útil para outras variedades cultivadas pela comunidade.

A proximidade Kalunga com o cerrado em relação com a extração dos recursos naturais é uma alternativa que tem crescido nos últimos como fonte de renda para a comunidade, pois antigamente grande parte desses recursos que não eram aproveitados para algum uso pelas famílias entravam em estado de decomposição ali mesmo, no chão. De acordo com Ungarelli (2009) e Baiocchi (1999), a economia Kalunga possui o caráter peculiar de manter forte parcela de suas atividades fora da esfera monetária. Da mesma forma que a maior parte dos produtos das roças não está destinada a transações financeiras, os produtos oriundos do extrativismo estão destinados ao consumo e também outras finalidades. Entretanto, tem crescido o número de moradores que percebe na comercialização de seus produtos uma nova alternativa de renda para as famílias.

Segundo Fernandes (2014), o extrativismo é um termo geralmente utilizado para designar uma atividade econômica baseada na coleta ou extração de recursos naturais, diretamente do ambiente. No presente trabalho esse termo é empregado de forma mais ampla, sem ligação direta com a comercialização de produtos, uma vez que são poucos os produtos dessa atividade cuja finalidade é monetária, dentro do território Kalunga. O cerrado é muito importante para a comunidade, pois é dele que o meu povo retira parte dos produtos que complementam a alimentação das famílias e também para fazer outros produtos, tais como, sabão, remédios, etc. O quadro 3 a seguir destaca as espécies alimentícias do cerrado extraídas pelas famílias do Vão de Almas.

Quadro 3 – Espécies vegetais extraídas pelas famílias do Vão de Almas.

Consumo	Consumo	Consumo e comércio
1 - Pinha brutão	17 - Pitomba	33 - Garioba
2 - Marmelada de bezerro	18 - Baquari	34 - Garioba verdadeira
3 - Marmelada de cachorro	19 - Bico de tucano	35 - Garioba indaiá
4 - Coco macaúba	20 - Birro	36 - Buriti
5 - Coco licuri	21 - Canjica	37 - Pequi
6 -Baquari do campo	22 - Pinha de porca	38 - Caju
7 - Murta	23 - Gravatá	39 - Cagaita
8 - Pinha rasteira	24 - Coco catolé	40 - Baru
9 - Puxa-puxa	25 - Murici	41 - Mangaba
10 - Azedinha	26 - Cajá	42 - Coco indaiá
11 - Mutamba	27 - Xixá	43 - Jatobá
12 - Baquari de Guariba	28 - Pulsá	
13 - Quina	29 - Sambaíba	
14 - Genipapo	30 - Foguinho	
15- Unha de boi	31 - Ananás	
16 - Marinheiro	32 - Araçá	

Fonte: Elaborado pelo autor com base em levantamento de campo.

Diversas espécies são consumidas *in natura*, cozidas e também são usadas para extração de óleos. Dentre elas destaca-se o pequi, o coco indaiá, o baru e o buriti, das quais os kalungas utilizam a polpa e a castanha. No caso do pequi ainda é utilizado para fazer sabão. Algumas variedades, além de serem consumidas *in natura*, também são usadas como sucos. É o caso da cagaita, da mangaba, do cajá, do caju e da azedinha. As demais plantas frutíferas do cerrado, como a murta, o baquari, a canjica, as marmeladas, a pitomba e outras, são consumidas somente cruas mesmo. As variedades de plantas do cerrado listadas anteriormente são extremamente importantes na vida dos Kalungas.

3.3 - Sustentabilidade Kalunga

A sustentabilidade existe quando nós interferimos numa tarefa eminentemente reservada à prática humana, ou seja, o desenvolvimento com a intervenção humana anda paralelamente numa condição sustentável, tanto na parte econômica e social como ambiental. A sustentabilidade sempre está ligada às condições econômicas, sociais e ambientais em determinado lugar, onde a relação entre a humanidade e a natureza seja amigável, valorizando e respeitando os recursos ambientais (RUSCHEINSKY, 2004).

Nós Kalungas interferimos com os recursos naturais em busca da nossa alimentação, respeitando e interagindo com o meio ambiente, mantendo um equilíbrio ambiental, social e econômico, ou seja, nas dimensões que caracterizam o que é sustentável. Somos um povo que sempre viveu tirando o seu sustento dali mesmo de onde mora e produz há muitos anos sem prejudicar o meio ambiente local, pois a preservação é vista e percebida assim que se entra nas comunidades.

Na comunidade Kalunga Vão de Almas o termo sustentabilidade não é muito do conhecimento das famílias, isso porque é considerado um conceito novo que teve origem através dos diversos modelos de desenvolvimento e transformações no decorrer das últimas décadas. Esse é um conceito novo na teoria dos Kalungas, mas na nossa prática é vivido diariamente pela comunidade. De acordo Lima (2003), a reorientação da ideia de desenvolvimento fez surgir o conceito de sustentabilidade, isto é, repensando-se um novo modelo de desenvolvimento veio a ideia de sustentabilidade que até nos dias de hoje é um conceito bastante discutido e muitas das vezes pouco existente na prática.

A sustentabilidade no meu território é vivida na prática do dia a dia dos quilombolas. Diferentemente da sociedade em geral, onde o que vemos é mais discurso do que prática, isso permite que os kalungueiros, que possuem uma cultura inegável, vivam uma vida sustentável no quilombo. A boa relação com a natureza mantém em equilíbrio os eixos social, ambiental e econômico, garantindo a vida dos Kalunga até hoje no quilombo.

O quilombo Kalunga existe há muito tempo. Nesse local sabem como usar os recursos naturais sem prejudicá-los, pois inseridos numa localidade isolada os quilombolas compartilham, interagem com a natureza de forma cuidadosa, onde o homem e o meio ambiente sejam parceiros para servir um ao outro. Os Kalungas vivem há tanto tempo neste território sem prejudicar a natureza.

Meu povo Kalunga procura suprir as necessidades atuais sem comprometer as necessidades dos seus filhos, netos, bisnetos e assim por diante. No entanto, os mesmos compreendem que as gerações futuras vão

depende das atuais, e isso é uma conscientização da vida de quem pensa no próximo e não apenas em si próprio.

4 - Juventude, juventude rural e juventude kalunga

A relevância da caracterização de juventude como categoria social é estabelecida para a contestação do mundo apenas a partir da Revolução Francesa, simbolizando a liberdade e o novo em oposição à servidão e ao antigo, com aspectos que surgem da possibilidade de um recomeço político e social. A juventude passa a ser caracterizada como um grupo com elementos comuns, mas com suas peculiaridades (RIBEIRO, 2004, apud CARDOSO, 2015, p.34). Nesta caracterização há diversas abordagens, como a de que a juventude é uma fase da vida composta por liberdade de busca pelo novo e por poder de contestação, com constituição estética de elementos como corpo, saúde e liberdade.

Juventude na comunidade Kalunga Vão de Almas é entendida como a fase da vida que os jovens têm a liberdade de trilhar novos caminhos, buscar melhorias para a vida pessoal, para a família e a comunidade. Também é o tempo de inovar, planejar e colocar em prática aquilo que querem viver realmente nas próximas fases da vida. Nesta fase é quando acontece o maior fluxo de êxodo rural, ou seja, a saída dos jovens do campo para a cidade. Na minha comunidade é frequente a saída da juventude em busca de viver novas realidades em outros ambientes diferentes do campo. Essa saída dos jovens acaba influenciando nas práticas de vida da comunidade, como, por exemplo, na produção de alimentos.

De acordo Abramovay e Esteves (2009 apud Cardoso, 2015, p.35), a juventude está inserida em uma realidade social constituída por vários grupos de forma heterogênea, ao mesmo tempo em que se forma como categoria social delimitada por faixa etária. Essa constituição carrega em si características simbólicas, históricas, materiais e políticas. Em função dessa constituição da realidade, há diferenças nas vivências da juventude, tanto simbólicas como concretas, relacionadas à realidade financeira, educação, trabalho e lazer. Essa forma de categoria heterogênea, mas com características comuns, a partir de um ideal estético ou como elemento para servir ao mercado, também mostra outros elementos relacionados a uma crise advinda da falta de políticas públicas para a juventude, de ambos os gêneros.

Nas comunidades tradicionais a falta de políticas públicas é um dos fatores que influencia bastante na saída dos jovens do campo para a cidade. Na comunidade Vão de Almas não é diferente, os jovens saem muito cedo para a cidade em busca de formação acadêmica, profissional e de outras melhorias que a comunidade não oferece. Com a saída da juventude, acabam ficando no campo somente os adultos e idosos, que muitas vezes também acabam saindo por não aguentar tanta saudade de seus filhos e quererem ficar mais próximos. No entanto, com a entrada do Ensino Médio na comunidade no ano de 2016 já tem melhorado bastante. A juventude que saía cedo para concluir os estudos na cidade não precisa mais sair. O Ensino Médio está, ainda, influenciando positivamente a vida na comunidade.

A Educação do Campo tem contribuído muito no modo de pensar dos jovens do Vão de Almas. Os jovens egressos desse curso que moravam fora da comunidade e que também pensavam que na comunidade não era mais o seu lugar, voltaram para morar na mesma, pois reconheceram o valor e a importância de viver ali, assumindo a sua identidade. Segundo Molina e Sá (2012), nos últimos anos, os movimentos sociais e sindicais rurais promoveram um processo nacional de luta pela garantia de seus direitos, articulando as exigências do direito à terra com as lutas pelo direito à educação. Educação do Campo foi fruto de muita luta; surgiu a partir da mobilização dos movimentos sociais que sempre procuraram materializar os direitos sociais dos sujeitos do campo através de políticas públicas.

A Educação do Campo é uma modalidade nova nas universidades públicas brasileiras que tem como objetivo formar e habilitar profissionais para atuarem nas escolas nos anos finais do Ensino Fundamental e Médio (MOLINA; SÁ, 2012). Um dos objetivos da proposta pedagógica do curso é garantir que os alunos não se distanciem de suas comunidades durante a formação. Na Universidade de Brasília, a Educação do Campo é um curso regular que acontece no regime de alternância: Tempo Universidade (TU) e Tempo Comunidade (TC), e forma professores/educadores para as escolas do campo em três habilitações: Ciências da Natureza, Matemática e Linguagens. Também forma gestores escolares.

4.1 - Discussão da literatura sobre o conceito “juventude”, juventude quilombola e juventude do vão de almas

A juventude se situa entre a infância e o universo adulto, entre a dependência e a autonomia, a juventude é inserida historicamente em um contexto de inquietude, com escolhas maduras ou precoces, em uma determinação cultural de transitoriedade e transformação do meio social imposta por limites que prevê em uma uniformização e uma simplificação etária que não ocorrem na realidade. A juventude foi historicamente construída e identificada em um universo conceitual não delimitável juridicamente ou a partir de comportamentos estabelecidos para determinada faixa etária, mas a partir de múltiplas perspectivas, de sua socialização, de seu papel simbólico e suas perspectivas sociais (SCHMITT, 1996).

De acordo com o Estatuto da Juventude (BRASIL, Lei nº 12.852 de 5 de agosto de 2013), a faixa etária para a juventude se situa entre 15 e 29 anos. A presente pesquisa referiu-se à formação do grupo focal, seguindo como base esta faixa etária. No entanto, o grupo foi constituído com a faixa etária de 16 a 28 anos. A juventude da comunidade Kalunga Vão de Almas é bastante heterogênea quando se trata de perfil social, pois os jovens se encontram em perfis diversificados através da busca por formação acadêmica, por trabalho e outros. A juventude mesmo sendo heterogênea possui sua homogeneidade dentro da comunidade nas partes culturais, como, por exemplo, na produção de alimentos, na vivência do dia a dia, no profissionalismo, etc.

Castro (2006) aponta que a juventude rural é tão heterogênea, mas tem alguns pontos em comum que aproximam os jovens. Destaca-se a identificação com a agricultura, as vivências com a família e com a comunidade, as relações de trabalho, os estudos, as possibilidades existentes nos grupos de jovens como movimento e atuação política, vividos com especificidade a partir de sua realidade, da emergência de ações e de formas de organização. Essa identificação a partir das vivências é muito importante para que seja fortalecida a organização dessa categoria para uma determinada ação, com a pretensão de que continue no campo, não como uma imposição, mas como possibilidade de escolha.

A juventude do Vão de Almas, mesmo estando em perfis diferentes, se aproxima em alguns pontos, principalmente dentro da comunidade. Geralmente os jovens que estão fora acabam voltando para a comunidade em datas comemorativas (festejos tradicionais), pelos desejos do paladar (comidas kalungas), pelas diversões (folias) e principalmente pela saudade da vida tranquila que as famílias levam com os recursos naturais. Nesses pontos em comum entre a juventude acontecem muita troca de conhecimentos, não apenas entre os jovens, mas também entre todas as gerações. A falta de políticas públicas na comunidade é um fator que influencia bastante na heterogeneidade da juventude kalunga.

A categoria juventude é uma fase da vida em que os indivíduos que a compõem querem constantemente buscar o novo, acreditam que os recursos que têm acesso ou a vida que levam em determinado contexto não é o suficiente, sempre querem buscar mais. Na minha comunidade os jovens compartilham dessa perspectiva de estar sempre buscando algo que falta na vida e isso acaba levando muitas apostas de futuro da comunidade a sair da mesma, sendo que alguns não retornam mais. Para Paulo (2011), a construção da juventude como uma etapa em formação para a vida adulta é uma construção moderna, que existe para impor valores de transição para a vida adulta, ou seja, que identifica essa categoria como seres inacabados e lhes impõe uma racionalização e individualização, em uma separação categórica de formação incompleta, estabelecida socialmente e que se mostra heterogênea conforme o grupo ao qual ela está inserida.

Com o histórico da juventude rural com pouca ou nenhuma perspectiva de melhoria de vida no campo, em termos econômicos e de condições de trabalhos, essa perspectiva se torna assustadora, o que gera a busca de alternativas possíveis em seu universo para saírem de uma situação de fragilidade econômica (CARNEIRO, 2007). Muitos jovens do Vão de Almas saem em busca de melhorias fora da comunidade porque não querem levar a vida que seus pais levam. A busca por melhores alternativas em termos econômicos e até mesmo de um bom emprego faz com que muitas pessoas saiam novinhas deixando as suas famílias para trás, encarando um mundo desconhecido e muitas vezes acabam sofrendo consequências no futuro.

Grande parte da juventude Kalunga não acredita em melhorias que possam vir a acontecer na comunidade, pois seus pais são testemunhas de tantas promessas que nunca chegam. Isso deixa os jovens com certa desconfiança e acabam optando por buscar alternativas fora da realidade camponesa. Muitos desses jovens optam em sair do campo porque não querem dar continuidade ao trabalho de seus pais na agricultura. Brumer (2007), ao citar a migração contínua de jovens que partem do campo para a cidade, aponta como motivo os atrativos da vida urbana. Além da cidade como potencial de crescimento, há a busca a partir do fator de expulsão do campo, como as dificuldades encontradas no meio rural, tanto as dificuldades econômicas quanto as dificuldades relacionadas diretamente ao trabalho necessário à atividade agrícola.

Carneiro (2007) aponta como atrativos não apenas bens materiais, mas também imateriais, em uma construção simbólica de oportunidades inexistentes no contexto rural. Trabalhos menos cansativos, acesso ao lazer e à educação como elementos que não sigam necessariamente a realidade do campo são uma busca constante para jovens rurais que partem para ambientes urbanos, não como negação ao rural, mas como complemento ao que lhes falta. Na comunidade Vão de Almas grande parte da juventude não quer realizar os trabalhos de roça em que já ajudaram seus pais e sabem contar como é. Alguns vão em busca de trabalhos menos cansativos enquanto outros buscam outros serviços e até mesmo formação acadêmica para que não vivam somente do que retiram do plantio da roça, como seus pais.

A juventude quilombola kalunga, além de ser e estar no campo, enquadrando-se no perfil de juventude rural, também exige um olhar com mais atenção do Estado, pois se já é complicado chegar benefícios para a juventude do campo, certamente será mais difícil chegar para a juventude Kalunga que vive em um território isolado, cercado por serras e rios dificultando o acesso. Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e para diversos documentos publicados pelo poder público, o rural é compreendido como tudo aquilo que não é urbano. Neste contexto, firmo que a juventude quilombola, além de estar inserida no campo, acaba, muitas das vezes sofrendo com as indiferenças e provocações aos jovens camponeses por morarem no quilombo.

5-Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens kalungas

Visando a sustentabilidade econômica, social e ambiental no quilombo, é preciso que a Soberania e a Segurança Alimentar de nós quilombolas tenha continuidade para a vida do quilombo. Nós dependemos do nosso sistema produtivo local, ou seja, da nossa autonomia produtiva para garantir a alimentação e o comércio interno e externo de alguns produtos da comunidade, ajudando na economia local.

A proposta da pesquisa foi desenvolver um estudo direcionado à Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens da comunidade Kalunga Vão de Almas. Através de entrevistas, atividades de campo em roças de alguns produtores e rodas de conversa, buscamos identificar os processos que vêm provocando mudanças no abastecimento e consumo Kalunga.

O trabalho foi desenvolvido com a participação da comunidade em geral, ou seja, as famílias do Vão de Almas de todas as gerações tiveram participação direta na construção do mesmo. A fim de melhorar a prática produtiva Kalunga a pesquisa foi desenvolvida com perfil de investigação-ação no intuito de adequar o cultivo local com as transformações influenciadas na comunidade com o passar dos anos.

5.1 - Pesquisa-ação

A pesquisa-ação é um tipo de pesquisa participante engajada, em oposição à pesquisa tradicional, que é considerada como “independente”, “não-reativa” e “objetiva”. Como o próprio nome já diz a pesquisa-ação procura unir a pesquisa à ação ou prática, isto é, desenvolver o conhecimento e a compreensão como parte da prática. É, portanto, uma maneira de se fazer pesquisa em situações em que também se é uma pessoa da prática e se deseja melhorar a compreensão desta (ENGEL, 2000). O autor ressalta que a pesquisa-ação surgiu da necessidade de superar a lacuna entre a teoria e a prática. Uma das características deste tipo de pesquisa é que através dela se procura intervir na prática de modo inovador já no decorrer do próprio processo

de pesquisa e não apenas como possível consequência de uma recomendação na etapa final do projeto.

A presente pesquisa surgiu da necessidade de haver uma proximidade, um maior diálogo entre a teoria e prática das gerações Kalungas. Na comunidade Quilombola Kalunga Vão de Almas havia a necessidade do desenvolvimento de estudos voltados para as transformações por parte da produção e nas práticas alimentares nos últimos tempos. A partir da falta de adaptação da comunidade com as mudanças sofridas com o passar do tempo para que a produção alimentar caminhe lado a lado com os tempos atuais, esse trabalho procurou melhorar as práticas de cultivo desenvolvendo um conhecimento inovador entre as gerações. Portanto, a interferência nas práticas de plantios fez com que a práxis dos Kalungas fosse trabalhada na comunidade, levando o desenvolvimento de estratégias produtivas que podem ser utilizadas atualmente, a fim de garantir a manutenção da produção de alimentos nas roças de toco.

Tripp (2005) afirma que é difícil de definir a pesquisa-ação por duas razões interligadas: primeiro, é um processo tão natural que se apresenta, sob vários aspectos diferentes; e segundo, a mesma se desenvolveu de maneira diferente para diferentes aplicações. No entanto neste trabalho foi feito um diagnóstico dos alimentos da produção Kalunga, identificando os mais e os menos cultivados pela comunidade. Esta pesquisa atuou aberta para participação de todas as pessoas, englobando todos os gêneros e todas as faixas etárias. Baseada em experiências tradicionais, este trabalho se apoiou em práticas de plantios em forma de experimentação, unindo a teoria e a prática do nosso conhecimento produtivo.

Este trabalho objetivou a busca por transformações nas próprias práticas de cultivo do meu povo, mesmo considerando que os Kalungas já são práticos no modo de produção alimentar local. No entanto, mesmo sendo práticos e tendo alternativas para não consumir alimentos de fora, ou seja, produzindo seus mantimentos na própria comunidade, no Vão de Almas havia a necessidade do desenvolvimento de estudos que promovessem alternativas às já existentes no conhecimento da população. Neste contexto, Brown e Dowling

(2001 apud TRIPP, 2005, p. 447), afirmam que a pesquisa-ação é um termo que se aplica a projetos em que os práticos buscam efetuar transformações em suas próprias práticas, ou seja, buscar novas práticas para que supram a necessidade existente em determinados lugar.

A comunidade quilombola Vão de Almas, onde foi realizado este trabalho, necessitava desse tipo de pesquisa para que fosse desenvolvida uma ação envolvendo as mudanças na produção e práticas alimentares da população. O trabalho teve como foco principal melhorar as práticas de cultivos do meu povo, promovendo uma adequação entre os costumes tradicionais Kalunga com as transformações ocorridas nas últimas décadas que interferiram no contexto da comunidade. No entanto, esta pesquisa atuou na identificação de estratégias produtivas que permitam a manutenção da produção alimentar da comunidade diante da realidade que a mesma se encontra, promovendo um conhecimento interdisciplinar na localidade.

Franco (2005) aponta que no Brasil há pelo menos três conceituações diferentes de pesquisa-ação: colaborativa, crítica e estratégica. Esta pesquisa objetivou promover transformações em parte da cultura Kalunga, ou seja, naquilo que eles estão acostumados a fazer no cotidiano. Esse objetivo se deu porque somente compreender ou descrever a produção alimentar da comunidade não bastava, pois havia a necessidade de transformações no modo de produção e alimentar das famílias do Vão de Almas.

O diálogo geracional centrado principalmente na produção e consumo alimentar da minha comunidade foi uma forma de trabalhar a teoria e a prática juntas, somando e multiplicando conhecimentos proporcionando ideias inovadoras favoráveis à permanência do cultivo de alimentos locais. A presente pesquisa atuou objetivando o surgimento de novas práticas produtivas que se adaptem com a realidade que a comunidade vive hoje. Sabe-se que as famílias Kalungas possuem um conhecimento de extrema importância suas vida, mas era necessário que as mesmas passassem a enxergar o mundo de outra forma em relação à produção de alimentos, pois devido às mudanças ocorridas nas últimas duas décadas esse povo foi também forçado a mudar algumas práticas.

Portanto, neste trabalho foram trabalhadas as práticas de plantios nas roças de produtores Kalungas, a fim de melhorá-las em algumas partes. Ressalta-se que nossas práticas são relevantes e dão muito certo, pois na comunidade o cultivo local de alimentos existe desde os primeiros habitantes quilombolas, porém precisávamos fazer alguns ajustes teóricos e práticos que fazem com que a nossa produção alimentar permaneça e siga em frente tanto na atualidade quanto no futuro. Neste contexto, Tripp (2005, p.448) aponta que a pesquisa-ação deve ser contínua e não repetida ou ocasional, porque não se pode repetidamente realizar pesquisas-ação sobre a prática de alguém, mas deve-se regularmente trabalhar para melhorar um aspecto dela, de modo que deva ser mais frequente do que ocasional.

5.2 - A técnica do Grupo Focal

O elemento de estudo desta pesquisa qualitativa foi um grupo focal de jovens Kalunga de diferentes perfis que atualmente se encontram na comunidade. A presente pesquisa deixou em aberto a participação de outras pessoas da comunidade que tivessem interesse em participar, pois de fato enriqueceu ainda mais o trabalho.

Enquanto método e ferramenta de pesquisa é relevante um breve histórico sobre o grupo focal para que em seguida seja detalhado como o trabalho foi realizado. Na comunidade Kalunga Vão de Almas ainda não existia um grupo de jovens formado, entretanto, já havia uma discussão entre as pessoas da comunidade em torno da Soberania e Segurança Alimentar local, só que com outros termos e palavras mais familiares à comunidade. Os objetivos da pesquisa foram precisamente aceitos pelo grupo. A pesquisa procurou fazer uma adequação dos seus objetivos a um método não individual, em busca de uma participação coletiva para atingir os mesmos.

O grupo focal permite, de acordo com Gatti (2005), a emergência de multiplicidades de pontos de vista e processos emocionais ancorados na experiência cotidiana dos participantes, além da obtenção de quantidade substancial de material em um curto período de tempo e a captação de significados, que é favorecida por meio da interação entre os participantes. A autora chama a atenção para o grande volume de dados que geralmente

emergem no grupo, para análise. Em contrapartida, se refere às potencialidades da técnica do grupo focal, em especial, o ganho para os pesquisados, por meio de uma possibilidade efetiva de diálogo e reflexão, permitindo uma compreensão mais aprofundada do tema.

A socialização das experiências em grupo e a troca de informações podem ser consideradas como uma vivência significativa e proveitosa para os participantes. Além disso, é necessário destacar o ganho para o pesquisador, com as experiências vividas no próprio grupo e diante da riqueza e abundância de material coletado. Em decorrência, a pesquisa ganha em qualidade por meio do aprofundamento da temática proposta como objeto de estudo (GATTI, 2005).

De acordo com Gomes (2005b), a origem de grupos focais como técnica está na psiquiatria, a partir de adaptação oriunda de entrevistas não direcionadas realizadas em grupo, tendo sido historicamente adaptada para outros contextos e amplamente utilizada para pesquisas publicitárias, com literatura conhecida desde a década de 1920. Para pesquisas sociológicas foi aplicada a partir da década de 1940, com diversas formas de utilização como técnica de coleta de dados. A utilização em ciências humanas ocorreu a partir da década de 1980, com uso intensificado e adaptações para fins acadêmicos, especialmente em pesquisas qualitativas.

Gomes (2005b) afirma ainda que o grupo focal é constituído por um conjunto de pessoas selecionadas e reunidas pelo pesquisador para discutir e comentar um tema, que é objeto da pesquisa, a partir de suas experiências pessoais de vida, ou seja, o pesquisador pode selecionar um grupo de pessoas com diferentes perfis e gênero para realização da pesquisa. Neste contexto, o grupo focal pode ser homogêneo ou heterogêneo tendo uma formação diversificada ou uniforme.

O grupo focal se inicia com uma reunião de seis a 10 pessoas selecionadas com base em suas características, homogêneas ou heterogêneas, em relação ao assunto a ser discutido. O número de pessoas deve ser tal que estimule a participação e a interação de todos, de forma relativamente ordenada (DIAS, 2000). Em geral, o moderador atua no grupo

de maneira a direcionar a discussão, caso haja dispersão ou desvio do tema pesquisado, sem, no entanto, interromper bruscamente a interação entre os participantes.

Em busca da permanência da produção alimentar Kalunga, o presente trabalho faz uso do grupo focal de jovens da comunidade para que os mesmos exponham as suas perspectivas sobre a Soberania e Segurança Alimentar e nutricional local, já que todos consideram importante a continuidade do abastecimento das mesas das famílias da comunidade a partir da produção alimentícia local. Dias (2000) compreende que o objetivo central do grupo focal é identificar percepções, sentimentos, atitudes e ideias dos participantes a respeito de um determinado assunto, produto ou atividade. Descreve também que ainda podem ser utilizados na geração de novas ideias, novos conceitos, serviços ou produto. Nesse caso, os participantes são solicitados a dar opiniões de um produto ou serviço existente e a sugerir modificações para sua melhoria.

A partir do problema que a comunidade vem enfrentando nas últimas duas décadas, da redução da produção de alimentos locais, a formação do grupo focal deste trabalho teve que seguir alguns critérios para definição de seus membros. Gomes (2005, p. 284) propõe que para “a constituição de um grupo focal, é preciso, antes de tudo, definir claramente o problema a ser avaliado e determinar alguns critérios para formação do grupo”. Como a juventude da comunidade Kalunga Vão de Almas se encontra bastante diversificada quando se trata de perfil social, foi feito um levantamento dos perfis que os jovens se enquadram atualmente citado anteriormente neste trabalho, e a partir daí, selecionamos membros que representassem todos os perfis, avaliando também o interesse de participarem da pesquisa, assim como a disponibilidade.

A escolha do local das reuniões é de grande relevância, como apontam diversos autores. Cardoso (2015, p.73) descreve que “geralmente, busca-se um local com características que contenham alguma identidade com o grupo e faz-se a disposição dos participantes em grupo”. A autora complementa que este deve ser um lugar calmo, com mínimas intervenções externas e que

chamem os participantes à discussão do tema pesquisado. Nesse intuito, foram escolhidos a Escola Fazenda Coco e o Colégio Kalunga I para realização dos encontros a partir da opinião de cada membro do grupo focal.

O grupo focal foi escolhido como ferramenta da pesquisa a partir da necessidade de um estudo voltado à Soberania e Segurança Alimentar e nutricional da comunidade, que acredita que a permanência da produção de alimentos locais está nas mãos dos jovens, pois os mesmos são os responsáveis pela continuidade da cultura e dos conhecimentos tradicionais Kalunga. A formação do grupo de jovens se deu com o intuito de propor um maior diálogo entre conhecimentos teóricos e práticos entre gerações, e a partir daí analisar as perspectivas de futuro produtivo do grupo.

Na comunidade não havia nenhum grupo formado que já discutisse o tema pesquisado, mas já havia a preocupação da comunidade com a redução da produção local de alimentos e os jovens já estavam cientes disso, com alguns se preocupando mais e outros menos. O grupo e a comunidade aceitaram a pesquisa, pois reconheceram que a mesma tratava de um tema que vem deixando-os preocupados nos últimos anos.

5.3 - Grupo Focal com jovens da comunidade Vão de Almas

O grupo focal foi formado com oito participantes tendo uma faixa etária de 15 a 29 anos. A partir de conversas no dia a dia na comunidade foi proposto pelo pesquisador o primeiro encontro, com local e data que foram aceitos pelo grupo. Também foi acordado que neste primeiro momento entre grupo e pesquisador seriam definidos os demais encontros e tempo estimado. Foram propostos e aprovados pelos participantes também a roda de conversa (momento de diálogo com a participação de toda comunidade) e as práticas de campo (práticas de plantios).

Ressalta-se que mesmo o pesquisador sendo professor e membro da comunidade, também atuou nos encontros como moderador. Os encontros, a roda de conversa e as entrevistas foram gravados e registrados em fotos, enquanto que nas práticas de campos foram utilizadas somente fotografias.

O primeiro momento de diálogo entre o grupo completo e o pesquisador aconteceu no sábado, 16 de dezembro de 2017, a mesma data da roda de conversa e das práticas de campo. No dia a dia na comunidade foi possível encontrar até três membros do grupo e o pesquisador, onde se explicava um pouco mais sobre a pesquisa. Esses encontros informais e não programados foram muito importantes para a construção do trabalho.

Foi acordado anteriormente entre o pesquisador e os membros do grupo, que chegassem ao local combinado, a Escola Fazenda Coco, uma hora e meia antes do horário marcado com a comunidade para iniciar a conversa. Esse foi o tempo de primeiro contato do grupo completo com o pesquisador (Figura 15). A conversa com as famílias da comunidade foi marcada para iniciar às 8h30 (manhã), e com o grupo foi marcado para as 7h.

O momento da primeira conversa do grupo de jovens como pesquisador, a roda de conversa e as práticas de campo aconteceram de acordo com o programado anteriormente. A ordem desses três momentos foi um acordo entre o grupo e o pesquisador e também pelos produtores que participaram das práticas de campo. Esta proposta aconteceu devido à disponibilidade dos membros do grupo e dos produtores que nessa época de plantio ficam muito ocupados nas atividades de plantio nas roças.

Por essa razão foi possível firmar um acordo entre as partes para realização das atividades sem que prejudicasse o desenvolvimento da pesquisa e garantisse também que seus objetivos fossem atingidos. O momento com os componentes do grupo durou 50 minutos, onde foi exposta a pesquisa em geral com seus objetivos, havendo também discussão e esclarecimentos em relação a alguns aspectos da pesquisa.



Figura 15 - Momento de conversa entre o grupo e o pesquisador.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

O grupo de jovens preferiu realizar esse primeiro momento de diálogo na sombra das árvores em frente à escola, então, foi realizado o diálogo ali mesmo neste local. Um lugar tranquilo, calmo e bem fresquinho foi ideal para realizar a nossa conversa. Além de desenvolver o nosso diálogo sem barulho por perto, o grupo ficou focado no assunto em um lugar no qual os mesmos se identificam muito, pois convivem no dia a dia da comunidade nas sombras das árvores.

Com base nos objetivos da pesquisa, foram elaborados e distribuídos em folhas impressas os roteiros que seriam discutidos durante a nossa conversa para cada membro do grupo, para que fosse possível obter uma maior participação, diálogo e tornar um momento mais dinâmico e envolvente. Também possibilitou que não ficasse uma conversa proposta somente pelo pesquisador, e sim, por mais pessoas. Ressalta-se que o diálogo não ficou centrado somente no roteiro, pois o mesmo foi utilizado para direcionar a nossa conversa e também para que não ficasse algum ponto sem discutir no desenvolver da mesma. Isso tornou a conversa mais aberta e interessante, pois as pessoas se sentiram mais a vontade e trouxeram muito mais do que o esperado para o diálogo.

5.4 - Roda de conversa com membros da comunidade

A roda de conversa foi realizada com a presença do pesquisador, dos participantes do grupo focal de jovens e dos membros da comunidade em si, numa de suas unidades de ensino, a Escola Municipal Fazenda Coco, em um sábado pela manhã fora do período de funcionamento. Contou com a participação de pessoas de todas as faixas etárias e gênero.

A escolha dessa unidade de ensino para realização da roda de conversa foi devido ao espaço e também pela facilidade do percurso das pessoas para chegarem à escola. A mesma fica situada no centro da comunidade chamada Fazenda Coco, onde residem várias famílias produtoras que moram próximas dali, sendo praticamente uma escola rodeada de moradores. Através da roda de conversa foi possível identificar as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga e os motivos pelos quais a participação dos jovens na produção de alimentos tem reduzido nas últimas duas décadas. Nesse momento de conversas, foi desenvolvido um diálogo de Saberes produtivos entre gerações, que buscou encontrar alternativas para produção de alimentos locais diante da realidade atual.

Também foram identificados os principais fatores que vêm influenciando na redução da produção de alimentos da comunidade. Como base, no momento da roda de conversa foram utilizados os roteiros de questões que estão apresentados no apêndice deste trabalho. Apoiamos o mesmo no intuito de atingir os objetivos da pesquisa e principalmente para que a conversa não distorcesse dos eixos principais que foram discutidos.

Os dados da pesquisa foram coletados a partir do auxílio de gravador de voz, diário de campo e registros fotográficos. No desenvolver da mesma foi importante gravar e registrar os momentos de falas das pessoas para que de forma consistente os momentos das entrevistas e da roda de conversa não deixassem de ser registrados. Não foi utilizada filmagem para que não se intimidasse as pessoas, ou seja, para que as mesmas não ficassem tímidas em frente às câmeras, pois não são tão acostumadas com isso.

Foi distribuída uma cópia do roteiro das questões para cada membro do grupo focal para que os mesmos tivessem mais participação na conversa e principalmente para não ficar um diálogo conduzido somente pelo pesquisador.

Desse modo o envolvimento do grupo com a comunidade foi bem maior, e fez com que as pessoas se sentissem mais familiarizadas no momento das falas, enriquecendo ainda mais o nosso diálogo.

Ressalta-se que as questões do roteiro não foram feitas diretamente para as pessoas, e sim, somente uma orientação como um caminho a ser seguido no desenvolver do diálogo sem que as mesmas percebessem que estavam sendo questionadas. As pessoas se sentiram a vontade na conversa e falaram sem receio, sem timidez. O roteiro foi utilizado como um auxílio para que não passasse despercebido nenhum ponto que precisava ser discutido neste momento. Assim, a conversa não aconteceu somente em torno do roteiro, tendo ido muito mais além do mesmo.

A roda de conversa foi iniciada com a apresentação do pesquisador, seguida da exposição da pesquisa em geral, com seus objetivos e apresentação do grupo focal de jovens. A mesma teve duração de 02h35 minutos. A partir daí foi aberto o diálogo, sem nenhuma interrogação direta do papel, e sim, iniciando os pontos de discussão com o simples jeito de falar da nossa comunidade sobre os determinados assuntos. Os roteiros foram utilizados no início e no direcionamento da conversa. Destaca-se que as falas da comunidade trouxeram muito mais elementos a serem pesquisados, além dos propostos no roteiro de apoio.

Durante o momento de diálogo entre toda a comunidade, incluindo o pesquisador e o grupo focal, foram aparecendo diversas falas que contemplavam os pontos propostos na discussão e, além disso, trazendo argumentos e exemplos que enriqueceram ainda mais a pesquisa. Cada relato parecia mais importante que o outro e assim dialogamos por mais de duas com respeito, alegria, seriedade e muita aprendizagem, conforme pode ser visto na figura 16.



Figura 16 - Momento da roda de conversa com a comunidade.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Como é possível ver na figura, sentados em forma de um círculo iniciamos a conversa falando sobre as principais mudanças nas práticas alimentares da comunidade Kalunga Vão de Almas. Na discussão foi concluído que as principais mudanças na alimentação em geral estão ligadas à redução da produção dos alimentos locais, pois os produtos alimentícios da atualidade não estão suprindo a alimentação das famílias até a produção do ano seguinte.

Dentre as mudanças das práticas alimentares, foi mencionado que tem ocorrido um maior consumo de alimentos de fora, pois como a nossa produção tem reduzido nos últimos 20 anos. Alguns alimentos da cidade vêm aparecendo na nossa alimentação, como o arroz, o feijão, o milho, o óleo e outros.

Além disso, as práticas alimentares antigas que eram bastante presentes no dia a dia dos mais velhos estão se perdendo com o passar dos anos. Isso acaba ficando muitas das vezes apenas na memória dos mais velhos, sem que seja realizado pelos jovens.

Em meio a tantas mudanças nas práticas alimentares Kalunga a comunidade destacou alguns tipos de comidas preparadas anteriormente e que nos dias atuais não são mais consumidas, como: leite de coco indaiá com mandinho (uma espécie de peixe), café de fedegoso (planta medicinal que substituí o café natural), angu de milho com farinha, etc. Ainda relataram que como não havia colher antigamente, as famílias comiam com cuia (parte da

cabaça), folha de pinha (planta nativa do cerrado) ou comiam com a mão mesmo.

As famílias cozinhavam em panelas de barro produzidas por artesãos locais, pois antigamente não havia panela de ferro ou alumínio na comunidade. Relataram também que não consumiam tantos remédios de farmácia como nos dias de hoje, pois as pessoas eram curadas com remédios do mato.

Entre os alimentos industrializados mais consumidos na comunidade estão o frango de granja, feijão, arroz, macarrão, óleo de soja, fubá de milho, farinha de trigo, massas para bolos, sucos e bolachas. Esses produtos alimentícios de fora estão substituindo de alguma forma, sejam em maior ou menor quantidade, os alimentos tradicionais da comunidade.

Os alimentos que ainda estão sendo mais produzidos na comunidade, de acordo com as falas dos produtores Kalunga que participaram da roda de conversa, são gergelim, arroz, feijão, mandioca, milho, abóbora, melancia, jiló, quiabo, banana, maxixe e cana-de-açúcar. Dentre os alimentos menos produzidos foram citadas algumas espécies de arroz (novato, maranhão, bico roxo, xandu, vermelho, capivara, gaipa e outros) que levam quatro meses para chegar ao ponto de colheita.

Também estão sendo cada vez menos cultivadas pela comunidade algumas espécies de feijão (rodia, roxinho e o costela de vaca), de milho (brancão, ibra, mangai, vermelho e parazeiro), de melancias (findinga e viúva), de quiabo (vermelho e meio metro), jiló (saco de bode e jiló boi) e outros. Esses produtos alimentícios têm reduzido na produção kalunga nas últimas décadas, mas ainda são cultivados até os dias atuais.

De acordo a comunidade, a motivação para produzir alimentos locais é explicada devido às vantagens que os mesmos trazem para as famílias. Dentre as vantagens relatadas estão a promoção da saúde local, alimentos de qualidade nutricional, mais saborosos, que dão mais sustância no corpo, que também ajudam na parte financeira, etc. Essas vantagens são elementos que motivam a comunidade a produzir seus alimentos e a manter parte da sua cultura em pé, mesmo com as mudanças com o passar dos anos.

A produção de alimentos locais é útil não apenas para a alimentação da comunidade, mas também na parte financeira. Na parte das finanças das famílias Kalungas, os produtos são comercializados internamente e fora da comunidade. Outros são trocados por produtos diferentes. A farinha da mandioca e o gergelim são os mais comercializados fora da comunidade na atualidade.

O dinheiro recebido pelos produtos vendidos é muitas vezes utilizado na compra de outros mantimentos (sal de cozinha, carnes, etc.), produtos de limpeza (sabão) e vestuários (roupas). A farinha da mandioca é o alimento produzido pela comunidade que os jovens não abrem mão, e muito menos os mais velhos que são ainda mais familiarizados com esse alimento.

A comunidade relatou que os alimentos locais são mais saborosos do que os da cidade. Isso porque com a redução da produção local o consumo de alimentos de fora tem aumentado em comparação ao que ocorria há 20 anos. Ao consumir esses alimentos a comunidade procura o sabor que tem nos alimentos locais e não encontra, e percebe a diferença entre esses dois tipos de alimentos, principalmente no sabor.

Nas questões de saúde Kalunga os nossos alimentos são os responsáveis pela vida saudável que até nos dias atuais a comunidade leva. Mesmo estando mais frágil em comparação com a saúde de duas décadas atrás, as famílias acreditam que essa fragilidade tem ganhado espaço devido ao consumo dos alimentos não produzidos por nós Kalungas.

Para as famílias o caminho correto é continuarmos produzindo e consumindo nossos alimentos para que tenhamos maior promoção da saúde, mesmo diante da realidade atual e das mudanças ocorridas com o passar dos anos. Para a comunidade a saúde está ligada ao uso dos recursos naturais, e por isso acreditam que o melhor caminho de uma vida saudável local deve ser iniciado pela alimentação.

A comunidade acredita que os alimentos de fora trazem sérios riscos de doenças que nas últimas décadas tem aparecido e que não eram do conhecimento de seus moradores até então. Para eles essas doenças são

atraídas para a comunidade a partir da alimentação, pois nas gerações anteriores que consumiam somente alimentos da comunidade não existia esse tipo de doenças.

Dentre as doenças que a comunidade destacou estão a pressão alta, a diabete e o câncer. Para as famílias essas são doenças que estão deixando-as cada vez mais preocupadas, principalmente com a expectativa de vida das gerações atuais e futuras. Foi visível durante a conversa a preocupação da comunidade com a expectativa de viver mais, pois nos dias atuais muitas pessoas não estão passando dos 60 anos, sendo vítimas das doenças mencionadas.

Foi possível perceber essa preocupação das famílias pelo fato de que na nossa comunidade é comum as pessoas chegarem aos 80 ou mais de 100 anos sem precisar ser consultadas no médico, sendo que na realidade atual está diferente. As famílias relataram na atualidade que pensam de não passarem dos 40, pois a cada ano as coisas mudam e nos deixam com medo do que pode vir pela frente.

Dentre os fatores que vêm influenciando na queda do abastecimento e consumo de alimentos locais, de acordo com a comunidade, estão as mudanças climáticas, pouca participação da juventude, programas de Governo (bolsa família, cesta básica, renda cidadã e aposentadorias) e pessoas assalariadas. Esses fatores são os motivos que direta ou indiretamente têm influenciado na redução da produção de alimentos na comunidade nas últimas décadas, segundo as famílias.

Em relação às mudanças climáticas as famílias do Vão de Almas frisaram a redução das chuvas com o passar dos anos, e que isso influencia na vida cotidiana local. Juntamente com essa redução surgem fatores que forçam as famílias a irem modificando suas práticas. A comunidade destacou principalmente o aumento do período da seca prejudicando o desenvolvimento da produção alimentar e também no ambiente natural que nós Kalungas estamos inseridos.

Ao fim da roda de conversa, a atividade seguinte consistiu nas práticas de campo. Durante o momento de diálogo entre a comunidade, foi esclarecido pelo pesquisador havendo um acordo por ambas as partes que essa atividade iria acontecer nas roças de três casais, com a participação somente do grupo de jovens, do pesquisador e dos produtores donos das roças, isso porque não era possível desenvolver as práticas de plantios nas roças de todas as famílias. A atividade foi realizada nas roças de três casais produtores: seu Folugêncio e dona Benícia, Adão e Laura, e também João e Geny.

5.5 - Diálogo produtivo entre gerações

Ao término da roda de conversa, o grupo de jovens, o pesquisador e os produtores escolhidos partiram para as roças para desenvolver as práticas de plantios entre gerações. As práticas de campo aconteceram da seguinte maneira: na roça do casal de idosos foram realizados os plantios da mandioca, milho, feijão e arroz com a enxada. Na roça desse casal houve um número maior de plantios porque os produtores (Seu Folugêncio e Dona Benícia) são mais experientes com os diversos tipos de solos e variedades cultivadas pela comunidade.

Na roça de outro casal produtor (Adão e Laura), foi realizado o plantio do arroz com a plantadeira manual, pois o produtor é bastante habilidoso com a ferramenta. O seguinte foi o plantio do gergelim, que aconteceu na roça do terceiro casal de produtores (João e Geny), pois o casal possui um amplo conhecimento prático e teórico do cultivo dessa espécie que tem crescido bastante nas plantações dos Kalungas nos últimos anos. No plantio de cada espécie, os produtores explicavam as formas corretas de colocar as sementes, a quantidade, como abrir as covas, etc. Em seguida os mesmos realizavam o plantio enquanto o grupo de jovens observava, e depois o grupo realizava o plantio sob observação dos produtores que tinham toda autonomia de intervir assim que fosse preciso. No final de cada atividade os produtores faziam as suas avaliações em geral, desde o desempenho dos jovens na atividade e também sobre a importância para a comunidade da pesquisa que estava sendo realizada.

As práticas de campo foram realizadas nas roças de seis produtores da comunidade quilombola Kalunga Vão de Almas. O grupo de jovens e o pesquisador foram ajudar, ver e ouvir os produtores nas atividades do plantio, que são capinar, preparar sementes, pegar ciscos, plantar e assim por diante, no intuito de trabalhar a teoria e a prática juntas entre gerações para obter melhores resultados na nossa produção. As práticas de campo foram realizadas em dezembro, pois é o mês em que as famílias kalungas estão plantando as roças, cultivando os principais produtos da alimentação Kalunga, que são o arroz, o milho, o gergelim, o feijão e a mandioca. Também estão plantando diversos outros produtos alimentícios, como, por exemplo, abóbora, jiló, quiabo, etc.

A partir das práticas de campo, da roda de conversa e dos encontros do grupo, foi possível promover um maior envolvimento dos jovens do Vão de Almas na manutenção das roças tradicionais como fator indispensável para a garantia da alimentação e da sustentabilidade econômica, social e ambiental da comunidade. Através da aproximação, do diálogo e de relatos dos mais velhos foi possível perceber uma maior preocupação de alguns membros do grupo na produção local, pois parte deles já possuíam um nível de preocupação maior.

Uma das propostas da pesquisa foi a realização das práticas de plantios nas roças de alguns produtores envolvendo três gerações da comunidade na perspectiva de promover um maior diálogo entre as pessoas dali oriundas. As práticas de campo são importantes para que a troca de conhecimento aconteça de forma consistente e significativa, trabalhando ao mesmo tempo a teoria e a prática. Ao associar diferentes saberes é uma prática de grande relevância para que o saber tradicional Kalunga se mantenha vivo nas gerações atuais e futuras.

As práticas de campo aconteceram na mesma data, após a roda de conversa com a participação somente do grupo de jovens, o pesquisador e os produtores donos das roças onde as atividades produtivas foram realizadas com os senhores (as): Seu Fulogêncio, Dona Benícia, Adão, Laura, João e Geny. As práticas de campo tiveram a duração de quatro horas e quinze minutos, incluindo o deslocamento de uma roça para outra.

5.5.1 - Plantio de mandioca

Conforme combinado com os produtores donos das roças, estes participaram do diálogo produtivo Kalunga da comunidade e em seguida seguimos para realização das atividades produtivas nas roças. Iniciamos as atividades na roça de um casal de idosos aposentados que mesmo com a aposentadoria não deixam de produzir seus alimentos. Começamos as práticas com uma das principais plantações da nossa produção, a mandioca, como mostra a figura 17.



Figura 17 - Os produtores explicam e praticam a forma correta de plantio da mandioca.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Nesta figura os produtores explicam aos jovens como abrir as covas dentro do plantio de arroz sem que danifiquem o mesmo. Os produtores respondem aos questionamentos e tiram dúvidas de membros do grupo e do pesquisador também. Nesse momento eles realizam a atividade enquanto os jovens observam, pois em seguida a atividade seria realizada pelo grupo sob observação do casal de produtores.

Durantes as atividades o casal de idosos produtores iam explicando seus ensinamentos práticos de plantação, fazendo o uso da teoria e da prática ao mesmo tempo. Enquanto o casal explicava e dava exemplos práticos de plantio da mandioca, os jovens só observavam e em seguida os mesmos

passavam a fazer o plantio, sendo observados e corrigidos pelos produtores, como mostra a figura 18.



Figura 18 - Membros do grupo realizando o plantio sob observação do casal de idosos.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Os produtores acompanhavam os jovens realizando o plantio da mandioca e interagindo quando precisava, ou seja, quando eles viam que não estava sendo plantada corretamente. Dentre os ensinamentos e correções, o casal conferia a maneira que as covas estavam sendo abertas, o compasso entre elas, como cortar a maniva (pedaço da madeira da mandioca) no tamanho correto, como coloca-la na cova, assim como a quantidade de maniva adequada.

As covas precisam ser abertas na profundidade correta e tampadas com toda a terra para que a mandioca nasça bem, caso contrário pode sofrer consequências no seu nascimento, como apodrecimento se chover bastante ou secar se o sol estiver quente nos dias após a plantação. Geralmente as covas obtêm cerca de 10 a 12 cm de profundidade, 20 cm de comprimento e aproximadamente 8 cm de largura.

Os jovens questionaram o casal de idosos sobre o porque das covas estarem tão compassadas, ou seja, longe umas das outras. Eles responderam que era pelo tipo da terra e complementaram: em terras mais fortes (mais

férteis) que são concentradas próximo às margens dos rios, costuma-se dar mais espaços entre as covas, pois os pés de mandioca crescem rápido, ocupando um espaço maior na sua volta e necessitando de espaço entre as plantas.

Dentre os ensinamentos práticos e correções pelos produtores na plantação da mandioca em destaque, o que mais atraiu a atenção do grupo foi a maneira correta de colocar as manivas na cova antes de tampá-las (Figura 19). Geralmente toda cova aberta tem uma queda de profundidade, isto é, onde a enxada desce mais em uma das pontas do que em outra, ficando mais profunda alguns centímetros na terra.



Figura 19 - Membro do grupo colocando corretamente o pedaço da maniva na cova.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

A imagem mostra que a pessoa que estiver plantando precisa analisar e identificar os lados da ponta e do pé do pedaço da maniva, e colocar o lado do pé virado para a queda da cova, certamente a mandioca dará mais raízes, pois o lado do pé da maniva é a parte de onde sai a maior quantidade de raízes.

O tamanho dos pedaços das manivas geralmente é de aproximadamente 10 cm, mas pode variar dependendo do compasso de picos (lugar onde saem os brotos da mandioca), ou seja, se os mesmos estão mais compassados na rama da maniva é necessário que sejam cortados em um

tamanho maior. Quando os pedaços de maniva da mandioca não estão num bom estado para nascerem como pontas de galhos ou ramas mais finas, as famílias plantam dois pedaços na mesma cova para que não corra o risco de não nascer nenhum pé.

Nessa situação os produtores Kalungas usam a técnica citada anteriormente de colocar o lado do pé das manivas de onde sai a maior parte das raízes invertidas, ou seja, os pedaços são colocados cada um com o lado do pé virado para uma das pontas da cova. São plantados dessa maneira para que a grande maioria das raízes não saia para o mesmo lado causando uma disputa por espaço e dificulte o desenvolvimento das mesmas. Essa técnica também ajuda a desviar a raiz dos tocos, que certamente dificultam muito na hora de arrancar os pés da mandioca.

Quando algumas covas falham (não nascem), optamos pelo processo que é chamado na comunidade de “replantação”, que consiste em se plantar novamente as covas que não nasceram. Esse processo é utilizado em plantação de diversas espécies alimentícias como a mandioca, o milho, o feijão, o arroz e outros.

Os conhecimentos práticos de plantios são uma tradição Kalunga que há mais de três séculos vêm sendo passados de geração para geração e, de acordo os relatos da comunidade na roda de conversa, acreditam que a geração atual de jovens não está mais envolvida com esses conhecimentos práticos. Portanto, as famílias acreditam que o diálogo produtivo é de suma importância para que a nossa produção de alimentos continue passando para as gerações atuais e as futuras.

5.5.2 - Plantio de feijão

A segunda atividade na roça do casal de produtores idosos foi acompanhar o plantio do feijão, que é um dos principais alimentos produzidos por nós Kalungas em nossas plantações. A atividade também foi desenvolvida da mesma forma como a anterior. Nesta foram plantadas duas espécies de feijão conhecidas na comunidade como feijão catador e feijão rodia, como mostrado na figura 20.



Figura 20 - Produtor abrindo covas para o plantio de feijão.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Nesta imagem o produtor idoso mostra para o grupo de jovens como é a maneira correta de se fazer as covas para o plantio do feijão. Utilizando somente o canto da enxada ele abre as mesmas enquanto o grupo observa. Também determina a quantidade de grãos que seriam plantados em cada cova. Foram determinados três grãos nas covas do feijão catador e dois nas covas do feijão rodia.

Em seguida o produtor passou a ferramenta para um componente do grupo e assim sucessivamente, de forma que todos participassem da atividade, seja plantando ou abrindo as covas. Na sequência o produtor passou a observar a atividade, respondendo aos questionamentos do grupo e interagindo quando era preciso. O feijão catador é uma espécie que costuma subir com seus lastros nas outras plantas, nos tocos ou neles mesmo, enquanto o feijão rodia lastra somente no chão.

5.5.3 - Plantio de milho

A terceira atividade na roça do casal foi o plantio do milho conhecido na comunidade como “amarelinho” ou três meses. É uma espécie bastante

utilizada na comunidade para assar, cozinhar e fritar, porque tem grãos menores, é mais saboroso e chega a ponto de comer mais rápido em comparação com as outras espécies cultivadas na comunidade que levam quatro meses, além de ter grãos maiores e menos saborosos.

Essa atividade ocorreu seguindo a mesma ordem das atividades anteriores. Inicialmente o produtor ensinava a maneira correta de abrir as covas, a quantidade de grãos e a forma de tampar as mesmas, enquanto o grupo observava e fazia seus questionamentos. Em seguida o grupo realizava as atividades na observação dos produtores que respondiam aos questionamentos de cada componente com sabedoria e facilidade, conforme mostra a figura 21.



Figura 21 - Produtor abrindo covas e o grupo tampando as mesmas com os grãos de milho.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Como pode ser observado na imagem, o produtor abre as covas no meio do arroz, demonstrando como a nossa produção Kalunga é diversificada, ou seja, produzimos mais de um produto no mesmo espaço. O produtor tem que ter um conhecimento e habilidade para plantar determinado produto sem prejudicar o que está próximo. O casal de idosos possui esses valores que não podemos deixar se perder com o tempo, pois são indispensáveis para a permanência da nossa produção de alimentos.

Após os ensinamentos práticos e a observação do grupo, os jovens passavam a realizar o plantio do milho sendo observados de perto pelo casal, de acordo a figura 22.



Figura 22 -Grupo realizando o plantio do milho sob observação e orientações dos produtores.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

A imagem mostra os jovens realizando o plantio do milho três meses e sendo observados pelos produtores, desde o abrir das covas, o compasso (distância entre as mesmas), a quantidade de grãos em cada uma e como estavam ficando tampadas. A quantidade ideal de grãos para o plantio do milho é de cinco a seis caroços em cada cova. O grupo também era observado para não estragar outras plantas que estavam ali, ou seja, teriam que abrir as covas e tampá-las sem prejudicar as demais plantas.

5.5.4 - Plantio de arroz

A quarta atividade na roça do casal de idosos foi o plantio de arroz três meses com a enxada. O casal relatou que esse tipo de plantio com a ferramenta era utilizado por toda a comunidade até três décadas atrás. Todas as famílias Kalungas plantavam o arroz dessa maneira, como mostra a figura 23.



Figura 23 - Plantio do arroz três meses com a enxada.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

A imagem mostra como esse plantio era bastante utilizado anteriormente. Hoje na comunidade ainda é utilizado, porém são poucas famílias que ainda fazem uso da enxada para plantar o arroz. Quando o arroz é plantado de enxada deve-se colocar uma menor quantidade de grãos na cova, em comparação com a plantadeira manual. Se a terra for boa deve conter em cada cova de três a quatro caroços.

O arroz plantado de enxada rende mais na cova em comparação com o plantado de plantadeira manual e por isso é necessário plantar uma menor quantidade de grãos na mesma. O processo em que o arroz rende na cova é chamado na comunidade de “prifiação”, conhecido na literatura por perfilhação, que é quando um pé de arroz se transforma em vários, formando o conjunto que conhecemos como “touceira”. Além de render mais na cova, há outras vantagens ao se utilizar esse tipo de plantio: a vigia ao plantar é mais curta e o arroz tem mais resistência ao sol.

Para alguns membros do grupo, esse plantio foi a primeira experiência prática deles, pois os mesmos já tinham ouvido falar, mas ainda não tinham feito na prática. Acompanhados de perto pelos produtores, os jovens realizaram o plantio, tiraram suas dúvidas e obtiveram respostas às suas curiosidades, como apresentado na figura 23.



Figura 24 - Produtor observa atentamente o plantio de arroz.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

De acordo com a imagem, os produtores observam toda atividade realizada pelo grupo, interagindo nos momentos precisos e respondendo aos questionamentos dos jovens. Também analisavam a maneira de abrir as covas, a quantidade dos grãos, o jeito de colocar os mesmos e como estavam sendo tampadas as covas. Se os grãos de arroz ficarem amontoados dentro da cova, dificultarão o crescimento da espécie, por isso o correto é deixar os mesmos mais espalhados, longes uns dos outros.

No momento final das atividades agradecemos o casal de produtores e ouvimos o que eles tinham a nos dizer. O casal disse que gostou muito das atividades e que se sentiram valorizados, já que na comunidade nem todos os jovens ouvem os mais velhos com atenção, alegria, paciência e respeito no que eles sabem fazer. Ainda disseram que precisamos do diálogo de saberes entre os mais velhos e os mais novos para que a tradição kalunga não se perca com o tempo. Em seguida convidamos os idosos para uma foto para que aparecessem todas as pessoas que participaram da atividade (Figura 25).



Figura 25 - Momento de despedida da roça do casal de idosos.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Perguntamos em que lugar da roça o casal gostaria de tirar a foto e eles escolheram em frente ao rancho, que é a casinha que aparece atrás das pessoas. Segundo eles, era para mostrar onde eles ficam embaixo quando está chovendo, onde fazem seus cafezinhos, comida, assam os milhos da roça e outros. Geralmente toda roça das famílias kalungas contém um rancho, que é também o lugar onde as mulheres deixam seus filhos pequenos enquanto fazem as atividades produtivas.

5.5.5 - Plantio de arroz com plantadeira manual

As atividades tiveram continuidade na roça de um casal de idade adulta onde o homem possui habilidade e facilidade na plantação do arroz com a plantadeira manual. Esse produtor utiliza a plantadeira todos os anos nas suas plantações e realiza o plantio nas roças de alguns vizinhos. Inicialmente ele explicou como pegar a plantadeira, como abri-la e fechá-la, como colocar e regular a quantidade certa de grãos a cair nas covas e em seguida começou a fazer o plantio na prática, de acordo com a figura 26.



Figura 26 - Produtor exemplificando como plantar o arroz com a plantadeira manual.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

A imagem mostra o momento em que o produtor associa a teoria e a prática ao mesmo tempo construindo uma práxis para realização do plantio. Ele mostrava o compasso correto de uma cova para outra, a quantidade de grãos, como manter a distância dos pés para não correr risco de acidente e também como arrastar o pé para tampar as covas. Com a plantadeira manual somente uma pessoa planta e tampa as covas ao mesmo tempo. Antes do exemplo prático o produtor explicou como funcionava a ferramenta.

Essa atividade exigiu mais atenção dos jovens para aliar força e habilidade para que realizassem o plantio. Para alguns componentes do grupo foi tranquilo, pois os mesmos já são acostumados a manusear essa ferramenta na plantação do arroz como mostra a figura 27.



Figura 27 - Membro do grupo manuseando a plantadeira manual no plantio de arroz.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Esta imagem mostra a facilidade que alguns componentes do grupo tiveram para realizar a atividade com a plantadeira manual, devido à intimidade que já possuíam com a ferramenta. Dentre os membros, os que tiveram mais facilidade foram os meninos, pois essa atividade geralmente é mais realizada pelos homens, e por isso as meninas tiveram mais dificuldade.

Por ser uma atividade mais realizada pelos homens, afirmo aqui que as mulheres também realizam a mesma na comunidade, só que em menor proporção. Ressalta-se que todos os componentes do grupo conseguiram realizar a atividade, inclusive as meninas como mostra a figura 28.



Figura 27 – Membro do grupo realizando a atividade.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

A imagem mostra a atividade sendo realizada por um dos membros do grupo sob observação do produtor. Ele analisou de perto a prática dos membros do grupo, auxiliando-os nas dificuldades que apareciam no desenvolver do plantio. Também conferia se tudo que ele tinha explicado e praticado estava sendo desenvolvido de maneira correta.

Ao final da atividade o produtor fez sua avaliação a partir do seu ponto de vista sobre o desenvolvimento do grupo no plantio de arroz com a plantadeira manual. O produtor disse que em sua opinião o grupo foi muito bem. Ele comentou também que algumas dificuldades que apareceram na atividade são comuns para as pessoas que estão começando a realiza-la e explicou que ele mesmo passou por isso quando estava aprendendo.

Também orientou os membros do grupo que essa atividade produtiva não pode ser realizada calçado de sandálias, pois dificulta na hora de arrastar o pé para tampar as covas. Geralmente o correto é um calçado todo fechado como botina, por exemplo, ou descalço mesmo, desde que tenha mais cuidado por causa dos tocos no meio da roça. Agradecemos o produtor pela sabedoria e facilidade para ensinar a atividade para os membros do grupo e em seguida partimos para a terceira roça de outros produtores.

Essa roça fica numa terra mais arenosa longe das margens dos rios, concentrada no cerrado. Nela foram realizados os plantios de feijão de corda, que é uma espécie muito cultivada pelas famílias Kalungas, e também do gergelim. O gergelim é o alimento que tem mais crescido na produção da comunidade nas últimas duas décadas.

Por ser um produto alimentício que não depende de muita chuva para chegar a uma boa colheita, essa produção não tem sido perdida na comunidade. Até nos dias de hoje a comunidade não perdeu nenhuma produção de gergelim. Iniciamos as atividades com o plantio do feijão de corda como mostra a figura 29.



Figura 29 - Membros do grupo realizando o plantio do feijão de corda.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Como é de se ver na imagem, a atividade prática foi desenvolvida ouvindo os ensinamentos teóricos e práticos do produtor e em seguida este passava a ferramenta para que o grupo realizasse o plantio sob sua observação. Essa espécie de feijão é bastante cultivada em lugares em que se concentra uma grande quantidade de carvão, pois desenvolve melhor e produz mais grãos.

Foi determinada pelo produtor a quantidade de grãos colocados em cada cova. Nesse plantio as covas são abertas com o canto da enxada, ou seja, não utiliza a ferramenta toda. Ele determinou que colocassem em cada cova dois ou três grãos de feijão de corda, e assim os jovens fizeram. Ao final desse plantio partimos para o plantio do gergelim Kalunga.

O gergelim é uma espécie alimentícia que possui mais valor econômico, ao lado da farinha da mandioca. Bastante consumido pela comunidade e comercializado internamente e principalmente externamente, o gergelim tem ganhado cada vez mais espaço na produção Kalunga e vem aparecendo a cada ano em quantidade maior nas roças das famílias. Não é preciso abrir covas para plantá-lo, ou seja, o produto é jogado em cima da terra e nasce normalmente, conforme mostrado na figura 30.



Figura 30 – O produtor ensinando a prática de jogar o gergelim.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

Na imagem é possível observar como são jogados os grãos do gergelim sobre a terra. O produtor joga o produto no local onde deseja, e normalmente é cultivado depois que outros produtos como a mandioca, o milho ou outros foram plantados e já estão nascidos. É feito desta forma quando é cultivado junto com outros produtos, pois assim os produtores costumam jogá-los nos pés dos tocos e beira de cercas, aproveitando melhor os espaços vazios da roça.

O produtor mostrou a maneira correta de jogar o gergelim para não nascer embolado ou muito perto um pé do outro, pois se isso vir a acontecer é preciso arrancar alguns pés para ter uma melhor produção. No fim da atividade o produtor (seu João) comentou sobre a importância da produção local de alimentos, que na sua visão precisa dos jovens para que seja mantida.

Ele também afirmou que a transmissão dos conhecimentos teóricos e práticos entre gerações é um ponto extremamente importante para a nossa produção, pois o diálogo é a maneira desses conhecimentos não se perderem com o passar do tempo. Disse também que para acontecer esse diálogo é preciso que os jovens tenham boa vontade de aprender e ouvir o que os mais velhos têm a dizer.

O produtor disse que os jovens foram muito bem nas atividades e acredita que os mesmos estão preparados para realizar os plantios. Ele frisou a importância da pesquisa para a comunidade que precisa muito desse tipo de trabalho envolvendo todas as gerações para dialogar sobre a nossa produção. Para Seu João, a presente pesquisa será muito útil na comunidade para que a mesma encare a realidade atual, mantendo a produção dos seus alimentos.

Ressalta-se que todas as sementes utilizadas nas atividades são crioulas, ou seja, originárias da própria comunidade. Essas sementes vêm passando de geração para geração desde os nossos ancestrais, e são mantidas até os dias de hoje. As sementes são armazenadas nos bancos de sementes criados pela comunidade, já apresentados anteriormente.

5.6 - Entrevista com agente de saúde do Vão de Almas

A pesquisa pretendia levantar os dados de saúde da comunidade de 20 anos atrás até os dias atuais, entretanto, isto não foi possível porque a Secretaria Municipal de Saúde do Cavalcante não possui nenhum dado referente à saúde da comunidade Kalunga Vão de Almas. Para tentar realizar um apanhado histórico, foi então realizada uma entrevista com o senhor Anísio, agente comunitário mais velho no cargo, que há 20 anos exerce a função e tem acompanhado de perto a saúde das famílias da comunidade. Seu Anísio é nascido, criado e vive até hoje na comunidade Vão de Almas.

A. P. D, 57 anos (2018), liderança, morador e agente comunitário da comunidade relata que a saúde local tem sofrido alterações:

Tenho 57 anos, trabalho com a saúde da comunidade Vão de Almas, município de Cavalcante-GO há 20 anos. Gosto do meu trabalho e tenho muitas amizades aqui e na Secretaria Municipal de Saúde. A saúde da comunidade tem sofrido mudanças. Quando comecei a trabalhar no mês de agosto de 1997 as pessoas daqui não tinham acompanhamento e nem orientação sobre saúde. Ninguém sabia o que era pré-natal e não tinham vacinas. As doenças mais antigas (maleita, sarampo) o povo já conhecia e se curava com os remédios do mato daqui mesmo, já as doenças de hoje (dengue, câncer, leishmaniose, diabetes) não dá pra nós ficar confiando somente nos remédios daqui, pois pode estar tratando de uma doença e

matando a pessoa com outra doença. As doenças de antigamente aceitava os remédios do mato e as de hoje não. Dessa maneira não dá pra confiar somente nos remédios daqui mesmo devido às doenças novas. Antes quando a pessoa adoecia era somente de uma só doença e era fácil de tratar aqui mesmo, hoje quando as pessoas adoecem não dá para tratar aqui mesmo, pois tá tratando de uma coisa no mesmo instante já aparece outras doenças ao mesmo tempo. Trabalho com 62 famílias, as doenças que vem pra comunidade não vem sozinhas, sempre vem acompanhadas de pessoas, obras, garimpo e pelas coisas de comer. Os alimentos daqui produz 100% saúde, hoje a saúde está muito derrotada devido o consumo dos alimentos de fora porque comemos muitas coisas com veneno tipo frango, arroz, macarrão e outros devido a diminuição das roças. De primeiro os jovens paravam mais na comunidade, pois só tinha na comunidade até a quarta série. Eu mesmo, por exemplo, estudei em Cavalcante e mandava as provas para Brasília. A maior parte dos jovens sai cedo da comunidade, e não vê muitas coisas importantes como a tradição que dá para ajudar viver. Tendo a roça plantada é bom porque a parte financeira dá rasteira e plantando as nossas roças já tem alimentos garantidos, quando não dá de um lado dá de outro, por isso é importante os jovens aprenderem a mexer com as roças. É muito importante buscar a educação, mas não devem deixar de lado os nossos costumes como as plantações de roça, por exemplo, a comunidade precisa dos jovens, pois o futuro tá com eles. Mesmo que a chuva diminui não podemos parar de plantar as roças, pois nela a gente pode confiar que maior ou menor quantidade a gente tira de lá. A saúde hoje não está boa e isso tá vindo da alimentação, às vezes hoje comemos uma comida gostosa, mas não é sadia e antigamente a gente chegava a comer sem gordura, e era comida sadia.

5.7–Momento final do grupo

O momento final entre o grupo focal e o pesquisador aconteceu no dia 24 de fevereiro de 2018, no Colégio Kalunga I, com duração de duas horas e vinte minutos. Contou com a presença de oito jovens alunos do pesquisador, estudantes dessa instituição. A escolha por esse espaço foi devido ao acesso à internet, pela estrutura física e principalmente pela maior identificação do grupo com o local. Os jovens estudantes se dispuseram a participar do momento por livre e espontânea vontade. Ao ouvirem parentes e a comunidade comentando sobre a pesquisa e os momentos anteriores, os jovens ficaram curiosos e demonstraram interesse em participar do momento final. Em um dia de aula, quando o pesquisador entrou na sala foi questionado pelos jovens sobre o trabalho que estava realizando, então, houve o diálogo e certamente os mesmos garantiram a participação neste último momento da pesquisa de campo.

Dos oitos participantes do grupo, somente um não estudou no Colégio Kalunga I. Atualmente dois membros do grupo e o pesquisador trabalham neste Colégio, e um dos participantes do grupo estuda no mesmo. Porém, o membro que não estudou nesse estabelecimento encontra-se vinculado por trabalhar no Colégio Santo Antônio que é extensão do Kalunga I e também por ser membro da comunidade.

Como o colégio possui dois prédios contendo seis salas de aulas, foi escolhido para que o momento final fosse de extrema tranquilidade. Esse momento entre o grupo focal e o pesquisador aconteceu da seguinte maneira: de início foi passado um vídeo com duração de 21:06 (vinte e um minutos e seis segundos) que aborda os conceitos de Soberania e Segurança Alimentar (PAULINO, 2015), relacionando-os com a agricultura camponesa e comunidades tradicionais (Figura 31). Como na instituição de ensino ainda não tem projetor, o vídeo foi passado em uma televisão, isto é, o mesmo foi aberto no computador e transmitido para a mesma.



Figura 31 - Jovens assistindo ao vídeo sobre Soberania e Segurança alimentar.
Fonte: Valdir Fernandes, 2018.

Como mostra a figura, os jovens assistiram ao vídeo refletindo sobre a relação do mesmo com os momentos anteriores e principalmente com a nossa realidade. Em seguida, em forma de um círculo, foram discutidos e socializados o vídeo e os resultados obtidos nos diálogos anteriores entre gerações, na roda de conversa com a comunidade e nas práticas de campo.

Na discussão foi possível estabelecer uma relação entre Soberania e Segurança Alimentar e as atividades desenvolvidas, com a realidade da comunidade, onde o grupo de jovens fez uma reflexão em torno dos conceitos e do dia a dia local. Após a reflexão e socialização das ideias, foram coletadas as perspectivas de cada membro do grupo sobre Soberania e Segurança Alimentar da comunidade Kalunga Vão de Almas.

Foi disponibilizada uma segunda sala de aula no prédio, em que não havia pessoas, ou seja, as pessoas estavam concentradas no prédio onde foi passado o vídeo. Cada membro do grupo se deslocou até esta sala vazia para gravar a sua perspectiva sobre Soberania e Segurança Alimentar da comunidade. Com auxílio de um gravador de voz, sem tempo limitado, ficou a critério de cada participante registrar suas perspectivas sem se preocupar com o tempo. Na sala de coleta dos relatos ficou somente o membro do grupo e o gravador de voz, e os mesmos se sentiram a vontade para registrar tranquilamente suas visões sobre parte da nossa cultura no futuro.

As perspectivas de cada membro do grupo seguem registradas abaixo:

S.F.P,19 anos, solteira. Curso Licenciatura em Educação do Campo Artes Visuais e Músicas na Universidade Federal do Tocantins (UFT). Sou professora aqui na comunidade no Colégio Santo Antônio, extensão desse colégio aqui (Kalunga I).Morei uns anos fora daqui e depois voltei porque vi que meu lugar é aqui e voltei novamente a morar com a minha família. Hoje não penso mais em sair, moro aqui e quero permanecer aqui na comunidade. Em relação à Soberania e Segurança Alimentar, acredito que com a entrada do Ensino Médio vai ser bem melhor os jovens vão permanecer aqui na comunidade e vai ter um melhor desenvolvimento na agricultura, eles vão poder produzir seus alimentos, ajudar seus pais. Por exemplo, eu moro aqui, mas eu ajudo a minha mãe na roça, com a permanência dos jovens aqui na comunidade a produção de alimentos vai permanecer mais forte.

J.F.G.,21 anos, casada. Sou professora aqui na comunidade na escola Fazenda Coco. Recentemente fui aprovada no curso de Licenciatura em Educação do Campo na Universidade de Brasília (UnB). Sobre Soberania e Segurança Alimentar, aqui no vão de Almas cada um decide o que plantar, onde plantar e como plantar. Não usamos agrotóxicos e nem nenhum tipo de veneno, tudo que plantamos é na terra pura (somente na substância da terra). Eu já morei em Cavalcante-GO para concluir o Ensino Médio, pois aqui na comunidade ainda não tinha. Sofri bastante, eu era muito nova e sentia muita falta da minha família. Em termos de melhorias, com o Ensino Médio aqui na comunidade ajuda bastante para os jovens ficar aqui no Vão de Almas. Não

penso em morar fora, quero permanecer aqui. Só saio para fazer faculdade temporariamente, e mesmo assim é só terminar e eu volto. Eu produzo parte dos meus alimentos sozinha e também ajudo os meus pais. O futuro da comunidade são os jovens, se todos que saírem não voltar fica difícil, porque muitas coisas que produz não vai ter como produzir. Eles permanecendo aqui a nossa produção vai permanecer e aumentar mais.

S.M.F., 17 anos, solteira. Eu curso a terceira série do Ensino Médio aqui na comunidade, moro com meus pais. Sempre morei aqui, não penso em sair daqui da comunidade. Só saio para estudar mais. Gosto dos alimentos das roças daqui, são limpos, sem veneno nenhum. Ajudo meus pais na roça para produzir diversos alimentos. O Ensino Médio aqui ajuda muito em permanecer mais as pessoas mais jovens aqui que saíam muito cedo. Isso ajuda muito em plantar mais alimentos assegurando e fortalecendo a nossa produção porque os mais velhos estão acabando as forças.

G.F.G. 23 anos, casado. Sou professor aqui na comunidade, graduado em Licenciatura em Educação do Campo-LEdoC na área de linguagem na Universidade de Brasília (UnB). Atualmente curso pós-graduação (especialização) na mesma área e também na mesma instituição. Vejo que atualmente aqui na comunidade nem todos estão praticando a Soberania e Segurança Alimentar por envolver com produtos de fora, muitos por falta de opção pelo fato de perder as roças. Acredito que futuramente as pessoas vão conscientizar mais dos malefícios que as comidas de fora trazem para saúde da comunidade, e vão produzir e consumir mais seus próprios alimentos. Às vezes as pessoas produzem seus alimentos, vendem e depois acabam comprando alimentos de fora contaminados. Penso em permanecer aqui na comunidade, pois é aqui que vivo, é aqui que nasci. Eu produzo parte dos meus alimentos e pretendo produzir mais ainda. Nós jovens é que vamos decidir a permanência dessa cultura de produzir nossos próprios alimentos.

D. J.S., 25 anos, solteiro. Tenho o Ensino Médio concluído, moro com meus pais aqui na comunidade. Eu gosto de morar aqui, só saí daqui para cursar o Ensino Médio e voltei, porque nessa época não tinha aqui na comunidade. Então, eu quero permanecer aqui, sair só para fazer faculdade. Gosto dos alimentos daqui, ajudo meus pais na roça. Nós jovens é que temos que plantar porque os mais velhos já fizeram muito por nós, acredito que agora chegou a nossa vez. O Ensino Médio aqui está sendo muito bom, os jovens vão parar mais aqui na comunidade e poder produzir mais alimentos.

V. F. C., 28 anos, casado. Curso Licenciatura em Educação do Campo – LEdoC na Universidade de Brasília (UnB). Antigamente aqui na comunidade quase tudo que consumia era vindo das plantações das roças, hoje diminuiu por causa da saída dos jovens. As formas de plantios hoje, digamos que é mais proveitosa do que antes, pois em um tipo de terra produzimos uma variedade de alimentos e também por plantar novas plantações que se adaptam com a diminuição da chuva. A presença dos jovens na comunidade nos dias de hoje está se firmando cada vez mais, pois eles não estão saindo tanto mais da comunidade depois da entrada do Ensino Médio. A maioria saía em busca de estudo. Com a permanência dos jovens na comunidade pode sim permanecer

e fortalecer a nossa produção e os que saírem claro que é pra fazer faculdade que chegam lá, além de reforçar o que a gente já faz aqui na nossa culturagem pode sim buscar novos conhecimentos, construí-los lá fora e compartilhar aqui na comunidade com as pessoas que estão aqui e também com os mais velhos. E pode ser explicada a importância da produção familiar, que talvez alguns poder querer deixar de produzir pelo excesso de vaidade e querer comprar lá fora, talvez levado até mesmo pela boniteza das coisas sem saber dos malefícios causados por elas. Sou um jovem estudante, no momento cursando faculdade. Saí cedo da comunidade, não pensava em voltar para a região principalmente para morada, gostava de voltar só nos festejos. Terminei o Ensino Médio, trabalhei fora, tive o prazer de quebrar a cara lá fora, porque não é fácil. Tinha uma ideia essa que posso afirmar que foi criada e passada pela educação que a melhoria estava lá fora, fui atrás dessa melhoria e acabei quebrando a cara. Hoje estou aqui na comunidade com muito orgulho, pois cheguei (em alguns) momentos de não (me) apresentar como kalunga algum tempo porque pra mim não era meu nível, eu queria ser fora de kalunga eu não achava bom a imagem kalunga, pois a imagem que tinha lá fora era ligada a preconceito. Eu sou casado, tenho família produzo diversos alimentos (abóbora, milho, feijão, mandioca, arroz, gergelim, etc.).

E.F.S., 23 anos, solteiro. Sou professor aqui na comunidade, egresso do curso Licenciatura em Educação do Campo- LEdoC, na área de linguagens na Universidade de Brasília (UnB). Atualmente faço especialização em língua portuguesa também na mesma universidade. Vejo que os modos de produção de certo tempo pra cá mudou bastante, quando digo mudança é em algumas técnicas de plantios e ferramentas. É o caso do aumento da plantação de algumas espécies que se adaptam melhor com o período de pouca chuva, por exemplo, o gergelim, o arroz três meses e outros. Antigamente plantava o arroz com a enxada e hoje temos algumas ferramentas que para nossa realidade aqui é tecnológico, como a plantadeira manual que auxilia na plantação do arroz e de outras variedades. Os jovens hoje não estão tendo tanto tempo para produzir porque a maior parte estão estudando, e também muitos querem sair para conhecer novas realidades lá fora. A realidade atual é que a juventude que atua na comunidade Kalunga Vão de Almas está participando ativamente do modo de produção alimentar, sendo na forma direta ou indireta, visto que alguns não fazem sua roça, mas ajudam seus pais e outros jovens bem novos já fazem suas próprias roças e decidem o que vão plantar, como plantar e como consumir ou comercializar. Vendo que Segurança Alimentar e nutricional para o governo é sortir a mesa do consumidor de comida e não estar preocupado se o alimento é de qualidade ou não, só quer saber se está matando a fome das pessoas e que aos poucos está matando a população em geral por causa dos alimentos industrializados. Antigamente muitos produtores aqui na comunidade vendiam seus alimentos produzidos aqui para comprar alimentos industrializados com aquela ideologia que os alimentos de fora eram melhores de que os produzidos na comunidade. O curso de Licenciatura em Educação do Campo tem influenciado bastante positivamente, possibilitando a entrada dos jovens das comunidades kalungas ao ingressar na faculdade que passam a se identificar mais como sujeito do campo e a valorizar mais a sua própria identidade. Quando me refiro assim, cito a minha própria pessoa como exemplo. Porque antes mesmo de eu fazer o curso de licenciatura às vezes

não me identificava muito como um quilombola ou como uma pessoa que residia no campo, sempre queria expressar que era da cidade. Isso porque às vezes acarretava uma série de discriminação. Já hoje com o ingresso de muitas pessoas na faculdade já conscientizou bastante a população e atualmente os jovens não tem mais essa vergonha de assumir a sua própria identidade, isso contribui bastante para o desenvolvimento sustentável da agricultura na comunidade. Para pensar no futuro da produção da comunidade temos que pegar como base o passado e o presente. Sobre Soberania Alimentar nós aqui decidimos e escolhemos a melhor área para plantio e o que plantar. Produzimos nossos alimentos de qualidade sem uso de agrotóxicos. Levando na perspectiva da Segurança Alimentar os alimentos que produzimos aqui, além de suprir as mesas das famílias, ainda matamos a fome com alimentos saudáveis. Eu não penso em sair da comunidade, me identifico mais com o campo, ajudo meus pais na produção dos alimentos. A entrada do Ensino Médio na comunidade vai ajudar bastante a sensibilizar os jovens a se identificar mais com o campo, isso porque vão ficar mais tempo aqui na comunidade até ficar mais maduro e só depois sair em busca de uma formação superior. Isso é muito importante para a permanência e fortalecimento da nossa produção.

V.F.S., 17 anos, solteiro. Estudo aqui na comunidade, faço a 2ª Série do Ensino Médio. Acho muito importante a entrada do Ensino Médio aqui na comunidade, pois os jovens não vão precisar sair mais para terminar os estudos, já conclui tudo aqui. Só vão sair para fazer faculdade. O futuro da comunidade está empregado nos jovens, ou seja, é na juventude que está o futuro da comunidade, as pessoas mais velhas estão mais devagar, então, o futuro da comunidade depende dos jovens daqui. Eu quero sempre morar aqui, não penso em sair daqui, só saio para fazer uma faculdade e volto porque eu gosto daqui e quero construir minha família aqui na comunidade. Eu gosto muito dos alimentos produzidos aqui na comunidade, são naturais, saudáveis, sem agrotóxicos. Eu ajudo meus pais na plantação das roças. Espero que com o Ensino Médio aqui os jovens vão permanecer mais aqui na comunidade, não vão precisar ficar saindo. Com isso vão plantar suas roças e mantendo a nossa produção forte no futuro.

Finalizado o registro das perspectivas do grupo, foi feito um lanche contendo somente produtos das roças kalungas, como mostra a figura 32.



Figura 32 - Momento do lanche 100% natural da terra Kalunga.
Fonte: Róbson Vieira, 2018.

O nosso lanche foi feito somente com milho cozido e melancias, produzidos de forma natural, ou seja, sem uso de nenhum tipo de agrotóxico, somente na substância da terra. Como a presente pesquisa traz com ênfase a saúde da comunidade, o grupo sugeriu a ideia de fazermos um lanche assim, somente com as coisas das roças, pois os nossos alimentos promovem saúde. O pesquisador acatou a ideia com muita satisfação, e com isso foi feito um acordo de todas as pessoas levarem algum produto.

Durante o momento do lanche foi discutida a possibilidade de continuidade do grupo, pois já que alguns membros estão cursando graduação ou pós-graduação e vão desenvolver pesquisas na comunidade também e outros a caminho de ingressarem na universidade. Ficou visível a importância de se ter um grupo de estudo na comunidade, pois esse foi o primeiro no Vão de Almas. A ideia final acordada de forma geral foi a de manter o grupo mesmo tendo que substituir alguns membros e inserir outros, por causa de limite de idade e também pelo interesse de outros jovens participarem.

Em relação às questões do roteiro que foi trabalhado na roda de conversa que contou com a presença do grupo focal e a comunidade, os modos de vida dos kalungas estão mais relacionados com o conceito de Soberania Alimentar. Nas falas da comunidade e no decorrer da pesquisa foi

possível identificar que a produção alimentar local se refere ao direito desse povo controlar as suas próprias sementes, terras e águas, através da produção local culturalmente apropriada, garantindo o acesso das famílias a alimentos suficientes, variados e nutritivos com a produção autônoma, participativa, comunitária e compartilhada entre os produtores. Durante a realização das atividades a Soberania Alimentar sempre estava interligada nas mesmas, e isso fez com que a presente pesquisa desse ênfase nesse conceito. Com essa aproximação das práticas de vida dos Kalungas com o conceito, foi percebido que a Segurança Alimentar em certo ponto da pesquisa não fazia tanto sentido continuar trabalhando com esse conceito, pois a proposta da pesquisa estava mais voltada para Soberania Alimentar dos Kalungas.

Ressalta-se que o conceito de Segurança Alimentar foi extremamente relevante para a pesquisa, já que sempre esse encontra relacionado com Soberania Alimentar. No entanto, na comunidade Kalunga Vão de Almas tudo que se trata da produção alimentícia local consiste na Soberania das famílias. Portanto, a Soberania alimentar Kalunga não para por aí, a mesma continuará fazendo parte da comercialização dos alimentos e assim por diante.

A Segurança Alimentar e nutricional está relacionada com a vida de nós Kalungas porque depois de produzirmos nossos mantimentos, garantimos o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente para todas as famílias, sem comprometer outras necessidades essenciais principalmente das gerações futuras. As práticas alimentares com os nossos alimentos são promotoras da saúde, produzimos os nossos alimentos com respeito a nossa diversidade cultural, sendo ambiental, econômica, cultural e socialmente sustentável.

O meu povo vive da produção local há mais de 300 anos, e isso orgulha as novas gerações pelo modelo de desenvolvimento sustentável criado pelos nossos ancestrais, que surgiu como alternativa para suprir as necessidades devido ao isolamento da comunidade naquela época. Nos dias atuais os jovens Kalungas tem o privilégio de discutir certos conceitos na academia e vivenciá-los nas práticas cotidianas na comunidade. Isso é muito importante para nós que muitas das vezes vivenciamos o conceito no dia a dia e quando

deparamos com o mesmo nas instituições de ensino parece ser estranho, mas é somente um termo diferente do que nomeia o que estamos acostumados a fazer.

A perspectiva do pesquisador como membro e professor da comunidade Vão de Almas em relação à Soberania e Segurança Alimentar local é bastante coerente com as apresentadas pelo grupo neste trabalho. Desde o início da pesquisa, a escolha pelo tema já passava vários pensamentos na mente do pesquisador em torno da alimentação Kalunga, desde as mudanças e também como a comunidade ia se posicionar diante da proposta a ser pesquisada, para que este trabalho tivesse relevância internamente. Após o desenvolver da presente pesquisa, eu espero que, como a comunidade sofre com a falta de políticas públicas, a alternativa de imediato para que se possa, além de manter, também aumentar a produção alimentar e o consumo dos produtos locais, é por meio da entrada do Ensino Médio. O futuro da comunidade está na juventude, ou seja, quem pode dar continuidade nos nossos costumes são os jovens, e para que isso aconteça é necessária a permanência dessa geração no campo vivendo mais tempo junto com as outras. O fator que mais impulsiona a saída da juventude da comunidade é a educação, por isso acredito que com a extensão nas séries nas escolas da comunidade vai segurar mais a juventude na minha comunidade. No Vão de Almas já vem acontecendo nos últimos anos essa mudança influenciada pela educação, pois estão permanecendo mais jovens estudantes na comunidade, outros estão retornando (pesquisador é exemplo disso) e ainda boa parte dos que cursam graduação em tempos alternados vem permanecendo lá quando não estão em aula. Como membro da comunidade, eu já passei por tudo o que os jovens disseram nas perspectivas deles. De acordo com a minha história e relação com a comunidade, deixo isso bem detalhado na parte introdutória desta pesquisa. Portanto, o caminho de iniciar as mudanças para que se mantenha nossa Soberania Alimentar passa pela permanência da juventude, iniciada pela educação, pois a educação é capaz de transformar o pensamento das pessoas. Eu digo isso porque o meu já foi transformado, antes não pensava em voltar a morar na comunidade e quando entrei na graduação na Licenciatura em Educação do Campo–LEdoC na UnB, passei a mudar minhas ideias e

atitudes, vendo o que eu não enxergava antes, reconhecendo o valor da minha identidade, de ser quilombola Kalunga.

Considerações Finais

Entre as conclusões alcançadas por esta pesquisa, destaca-se a de que é possível manter e aumentar a produção alimentar Kalunga na comunidade quilombola Vão de Almas, e também o consumo de alimentos locais, reduzindo o ou até mesmo eliminando a procura por alimentos industrializados fora do território. Porém, para que isso aconteça é preciso que as políticas públicas na comunidade avancem nesse sentido, utilizando como ponto de partida o conhecimento dos modos de produção e consumo alimentar desse povo, compreendendo a dinamização, os produtos e produtores. Com a intervenção das políticas públicas (educação) que são relevantes para a comunidade, é possível assegurar a permanência da juventude Kalunga no campo, pois para que aconteça a manutenção e o aumento da produção e do consumo de alimentos locais é necessário que os jovens estejam na comunidade.

A cultura Kalunga tem passado constantemente por um processo de mudanças. Essa transformação tem se concentrado fortemente nas últimas duas décadas, fazendo com que alguns hábitos das famílias que vêm desde seus ancestrais sofram alterações. Neste contexto, este trabalho objetivou realizar uma análise dos aspectos relacionados com a produção de alimentos locais e o consumo das famílias. A pesquisa consistiu em identificar as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga e os fatores que vêm influenciando na redução da produção de alimentos da comunidade. Durante a roda de conversa foi possível atingir esse objetivo do trabalho de forma coletiva, ou seja, através das discussões e das falas da comunidade as famílias chegaram a um senso comum. Na discussão foi concluído que as principais mudanças na alimentação em geral estão ligadas à redução da produção dos alimentos, pois os produtos alimentícios da atualidade não estão suprindo a alimentação das famílias até a produção do ano seguinte.

Dentre as mudanças nas práticas alimentares foram destacados alguns tipos de comidas preparados anteriormente e que nos dias atuais não são mais consumidos como: leite de coco indaiá com mandinho (uma espécie de peixe), café de fedegoso (planta medicinal que substituía o café natural), angu de milho com farinha, etc. Ainda foi relatado que como não existia colher antigamente, as famílias comiam com cuia (parte da cabaça), folha de pinha

(planta nativa do cerrado) ou comiam com a mão mesmo. Antigamente as famílias cozinhavam em panelas de barro produzidas por artesãos locais, pois não havia panela de ferro ou alumínio na comunidade.

Entre os alimentos de fora mais consumidos na comunidade estão o frango de granja, feijão, arroz, macarrão, óleo de soja, o fubá de milho e trigo, massas para bolos, sucos e bolachas. Esses produtos alimentícios estão substituindo de alguma forma, sejam em maior ou menor quantidade, os alimentos tradicionais da comunidade, influenciando nas mudanças do paladar tradicional dos Kalungas.

De acordo com as famílias do Vão de Almas, os fatores que vêm influenciando na redução de alimentos locais destacados foram as mudanças climáticas (falta de chuva), baixa participação da juventude e pessoas assalariadas na comunidade. De fato, esses fatores são os motivos que direta ou indiretamente têm influenciado na redução da produção de alimentos na comunidade nas últimas décadas segundo as famílias. A existência desses fatores identificados, em geral, segundo as famílias, tem aumentado nas últimas décadas devido às transformações vividas pela comunidade.

A partir do entendimento da comunidade, os motivos da baixa participação da juventude Kalunga na produção de alimentos estão vinculados com às mudanças no perfil dos jovens. A falta de políticas públicas para que se possa promover melhorias no Vão de Almas como educação, empregos e outras oportunidades de vidas fazem com que a juventude local saia da comunidade em busca desses fatores. As novas gerações têm saído bastante da comunidade nas últimas décadas, permanecendo na comunidade na grande maioria as gerações mais velhas. Neste contexto, a participação da juventude no cultivo das roças é muito relevante, pois as gerações mais velhas vão perdendo as forças e, com isso, a permanência dos jovens no território é muito importante, não apenas em relação à produção alimentar, mas também por outras partes do nosso saber tradicional.

O desenvolvimento do diálogo de saberes produtivos entre gerações aconteceu durante toda a pesquisa, principalmente na roda de conversa e nas práticas de plantios. Foram momentos da pesquisa em que os conhecimentos

foram construídos e repassados entre as pessoas de todas as idades. A identificação das estratégias alternativas de manutenção da produção local de alimentos tradicionais aconteceu no momento de conversas entre toda a comunidade. Dentre as estratégias, as famílias do Vão de Almas pensaram coletivamente e chegaram às seguintes conclusões: devem praticar o cultivo de espécies que chegam ao ponto de colheita em curto prazo, que necessitam de pouca chuva para ganhar, além de realizar ajustes das datas de plantios e fazer as roças em terrenos mais frescos e outras.

Os objetivos da pesquisa foram atingidos com êxito. Durante o decorrer do trabalho e a realização das atividades foi possível identificar as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga e os fatores que vêm influenciando na redução da produção de alimentos da comunidade, entender os motivos da baixa participação da juventude Kalunga na produção e desenvolver um diálogo de saberes produtivos entre gerações identificando estratégias alternativas de manutenção da produção local de alimentos tradicionais. E por fim, foram analisados os aspectos relacionados à Soberania e Segurança Alimentar da comunidade Kalunga Vão de Almas a partir das perspectivas dos jovens.

Os principais limites da pesquisa foram a adaptação do tempo, a demora da chuva a chegar à comunidade e o difícil acesso. O tempo foi um fator que limitou bastante esse trabalho, tanto entre os membros do grupo focal como também das famílias produtoras, especialmente aquelas que iam participar das práticas de plantios. Mesmo sendo professor e membro da comunidade, o pesquisador teve que se desafiar para encontrar uma data que favorecesse a presença de todos. Por parte do grupo focal, a dificuldade se deu devido aos diferentes perfis dos jovens, enquanto que pelas famílias do Vão de Almas foi devido à época dos plantios. A chuva demorou a chegar à comunidade, e quando chegou foi uma correria total das famílias com os plantios que já estavam atrasados, demandando flexibilidade e diálogo para que a pesquisa fosse desenvolvida. O difícil acesso impactou na parte de transportar todas as famílias para participarem das atividades, pois a comunidade é traçada por rios onde só passam carros na seca, e quando começa a chover o transporte é interrompido.

Esse trabalho contribuiu bastante para a comunidade em geral. Na parte da produção alimentar foi extremamente importante para que todas as gerações juntas dialogassem sobre parte da nossa cultura que tem sofrido alterações constantes nos últimos anos. O diálogo sobre as mudanças nas práticas alimentares, os fatores que influenciam na redução da produção e a baixa participação dos jovens fez com que a população identificasse estratégias alternativas para manutenção da produção de alimentos diante da realidade atual. Entre as contribuições destaca-se a aproximação entre as gerações para dialogar, fazendo uma adaptação entre o saber tradicional e o científico, para solucionar problemas e ameaças que venham a comprometer a vida dos Kalungas, partindo sempre do conhecimento empírico das pessoas mais velhas.

Esse trabalho propõe ações futuras não apenas para a comunidade Vão de Almas, mas também para outras do território Kalunga e também diferentes localidades quilombolas, como a manutenção do grupo de estudo desse trabalho, o intercâmbio entre gerações e a formação de mais grupos. Esses também podem ser formados e mantidos para resgatar/manter outras práticas produtivas (tecelagem, confecção de ferramentas) e culturais (danças, confecção de instrumentos, etc.). Na comunidade Vão de Almas, em todo o território quilombola Kalunga e também em outras localidades remanescentes de quilombo, necessita-se do intercâmbio das gerações para que haja as trocas de saberes tradicionais ligados à cultura e à identidade tradicional. Para essa continuidade é possível o envolvimento das associações Kalunga que contribuirão bastante com o objetivo da proposta.

No entanto, sugiro algumas abordagens metodológicas de pesquisa da autoria do pesquisador que deram certo na realização deste trabalho. Dentre elas estão a não utilização de filmagem durante as atividades, pois a grande maioria das pessoas não se sente a vontade para expressar tudo o que quer e sabe diante das câmeras, principalmente se tratando de comunidades quilombolas. Muitas pessoas ficam tímidas e com isso a pesquisa pode não ter tanta relevância, pois não vai conseguir coletar os dados que precisa com uma riqueza elevada.

Outra é realizar práticas de plantios juntando três níveis de gerações, jovens, adultos e idosos, que juntos irão fazer uma troca de saberes inter-

geracionais, onde será tão importante para pesquisa e principalmente para a comunidade. Durante as atividades em roças de produtores, deixar que os mesmo comecem a realizar os plantios enquanto as gerações jovens observam, depois então, o grupo realizará a atividade sob observação dos produtores. No fim de cada plantio deixar que os produtores façam uma avaliação sobre o desempenho do grupo e a importância da atividade no seu ponto de vista.

A terceira sugestão é coletar perspectivas em um espaço onde terá somente um gravador de voz e o palestrante, seja em uma sala, quarto, debaixo de uma árvore, enfim, desde que a pessoa fique bem tranquila para registrar tudo o que desejar de forma significativa para pesquisa. Essa foi uma técnica metodológica utilizada nesta pesquisa que deu muito certo na parte final das atividades. Tanto essa e as outras técnicas citadas anteriormente ambas foram utilizadas nesta pesquisa e foi possível alcançar resultados além dos esperados. A metodologia adotada na presente pesquisa gerou os resultados esperados, porém, ressaltar que com o avanço tecnológico podem ser utilizados outros métodos de coleta de dados como, por exemplo, os próprios jovens fazerem filmagens deles mesmos com celulares ou câmeras, gravação de áudios por eles mesmos, etc., também podem dar certo.

Os Kalungas, por serem soberanos na produção e no consumo alimentar, lutam pela manutenção dessa autonomia de produzir, comercializar e consumir de forma justa com a sua cultura. A Soberania Alimentar na Comunidade Vão de Almas é o ponto forte do meu povo, pois esse conceito que até então era desconhecido pela comunidade mas vivido diariamente, faz com que a vida saudável por parte alimentar de nós quilombolas esteja de pé até nos dias atuais, sem agredir o meio ambiente. A Segurança Alimentar é outro conceito que a comunidade não conhecia, mas que já estava presente no cotidiano, sendo que o mesmo para nós Kalungas anda junto com a soberania Alimentar, pois quando produzimos aumentamos a quantidade de alimentos na nossa mesa, ressaltando que são conceitos diferentes.

Referências

ABRAMOVAY, M.; ESTEVES, L.C.G. Juventude, juventudes: pelos outros e por elas mesmas. In: M. Abramovay, E. R. Andrade & L. C. Esteves (Orgs.) **Juventudes: outros olhares sobre a diversidade**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, UNESCO, 2009. p. 21-56.

BAIOCCHI, M.N. **Negros de cedro**: estudo antropológico de um bairro de negros em Goiás. São Paulo: Ática, 1983.

BAIOCCHI, M.N. **Kalunga**: Povo da Terra. Brasília: Ministério de Justiça, Secretaria de Estado dos Direitos Humanos, 1999.

BARTH, F. **Grupos étnicos e suas fronteiras**. In: POUTIGNAT, Ph.; STREFF-FENART, J. Teorias da etnicidade. São Paulo: Editora da UNESP, 1998, p.87-227.

BRASIL. **Uma história do povo Kalunga**. Brasília: Ministério da Educação(MEC), Secretaria de Ensino Fundamental (SEF), 2000.

BROWN, A.; DOWLING, P. **Doing research/reading research**: a mode of interrogation for teaching. Londres: Routledge Falmer, 2001.

BRUMER, A. A problemática dos jovens rurais na pós-modernidade. In: CARNEIRO, M. J., CASTRO, E.G. **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007, p. 35-51.

CARDOSO, S. R. P. **Juventude rural e perspectivas de novas realidades por meio de ações presentes**: experiência com jovens do assentamento Sílvio Rodrigues (Dissertação). Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural, Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

CARNEIRO, E.D. **SABER-FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS E A ESCOLA DO CAMPO**. (monografia). Licenciatura em Educação do Campo, Universidade de Brasília, Brasília, 2017.

CARNEIRO, M.J. Juventude e novas mentalidades no cenário rural. In: CARNEIRO, M.J.; CASTRO, E.G. **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007, p. 53-78.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). GT **Promoção da Alimentação Adequada e Saudável**: documento final. Brasília: CONSEA, 2007.

COSTA, V. S. **A Luta pelo Território**: histórias e memórias do povo Kalunga. (Monografia). Licenciatura em Educação do Campo, Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

DIAS, C. A. Grupo focal: técnica de coleta de dados em pesquisas qualitativas. **Informação e sociedade: Estudos**. Vol.10, 2000, p. 141-158

ENGEL, G.I. **Pesquisa Ação**. Editora da UFPR. Educar, Curitiba, n. 16, 2000, p. 181-191.

FERNANDES, C. R. **Saberes e Sabores Kalungas: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares** (Dissertação). Mestrado em Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

FRANCO, M.A.S. **Pedagogia da Pesquisa-Ação**. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 483-502, set./dez. 2005.

GATTI, B. A. **Grupo focal nas pesquisas em ciências sociais e humanas**. Brasília: Líber Livro, 2005.

GOMES, A. A. **Apontamentos sobre a pesquisa em educação: usos e possibilidades do grupo focal**. EccoS – Revista Científica, São Paulo, V. 7, n.2, jul./dez. 2005a, p. 275-290.

GOMES, S. R. **Grupo focal: uma alternativa em construção na pesquisa educacional**. Cadernos de Pós-Graduação, Educação, vol.4, São Paulo, 2005b, p.39-45.

GUSMÃO, N. M. M. **Terra de pretos, terra de mulheres: terra, mulher e raça num bairro rural negro**. Brasília: MINC/Fundação Palmares, 1996.

LEVI, G.; SCHMITT, J.-C. **História dos Jovens. Da Antiguidade à Era Moderna**. Tradução: Claudio Marcondes, Nilson Moulin. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

LIMA, G.C. O discurso da sustentabilidade e suas implicações para a educação. **Ambiente & Sociedade** – Vol. VI nº. 2 jul./dez. 2003, p. 99-119.

PAULINO, E.T. **Soberania Alimentar em contraponto à Segurança Alimentar**. Universidade Federal de Londrina, 2015.

PAULO, M. A. L. **Juventude Rural: suas construções identitárias**. Editora Universitária da UFPE. Recife, 2011.

RIBEIRO, R.J. Política e juventude: o que fica da energia. In: NOVAES, R.;VANNUCHI, P. (orgs). **Juventude e sociedade: trabalho, educação, cultura e participação**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2004. p.19-33.

RUSCHEINSKY, A. **No conflito das interpretações: o enredo da sustentabilidade**. In: RUSCHEINSKY, A. (Org). **Sustentabilidade: uma paixão em movimento**. Porto Alegre: Sulina, 2004, pp.15-33.

SANTOS, B.S. **Renovar a teoria crítica e reinventar a emancipação social**. São Paulo: Boitempo, 2007.

SÁ, M. L. B. **Saberes e práticas alimentares em uma comunidade quilombola no Ceará (Tese)**. Doutorado em Nutrição, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

SCHNEIDER, S. **A pluralidade na agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.

TRIPP, D. **Pesquisa-ação**: uma introdução metodológica. Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 443-466, set./dez. 2005.

UNGARELLI, D. B. **A Comunidade Quilombola Kalunga do Engenho II: Cultura, Produção de Alimento e Ecologia dos Saberes**. Brasília: Dissertação de Mestrado, Centro de Desenvolvimento Sustentável - UnB, 2009.

VIA CAMPESINA. **Soberania Alimentar, os Agrocombustíveis e a Soberania Energética**. Brasil: Via Campesina Internacional, 2007.

WALTER, B. M. T.; RIBEIRO, J. F. Diversidade fitofisionômica e o papel do fogo no bioma Cerrado. In: MIRANDA, H. S. (Ed.). **Efeitos do regime de fogo sobre a estrutura de comunidades de Cerrado**: Projeto Fogo. Brasília, DF: Ibama, 2010.p. 59-76.

APÊNDICE

Roteiro de questões

O roteiro da roda de conversa trouxe questões relacionadas com os objetivos específicos da pesquisa, no intuito de nos orientar a obter respostas para os mesmos. As questões norteadoras do roteiro de apoio estavam divididas em dois grupos. A divisão aconteceu no intuito de facilitar a coleta de dados e também não dispersar diante de tantas informações, para que o diálogo fosse mais profundo, tranquilo, proveitoso e não se tornar cansativo para os participantes.

No grupo 1 foram discutidos assuntos do modo de vida, da prática do dia a dia e as mudanças que vêm ocorrendo na comunidade. No grupo 2 foram abordadas questões que buscavam estratégias/técnicas que mantinham o modo de vida tradicional kalunga diante da realidade atual e pensando em alternativas para o futuro da comunidade.

Grupo 1 de perguntas

- Quais as principais mudanças nas práticas alimentares Kalunga?
- Quais motivações para se manter o consumo de alimentos locais na comunidade?
- Quais produtos de fora são mais consumidos nos dias de hoje?
- Quais alimentos estão sendo mais produzidos na comunidade nos dias atuais?
- Quais produtos estão sendo menos produzidos?

Grupo 2 de perguntas

- Por quais motivos os jovens têm tido pouca participação na produção de alimentos nas roças da comunidade?
- Quais as alternativas e técnicas produtivas que permitem manter a produção de alimentos locais?