

Arqueologia da Diáspora Africana: Uma Síntese sobre Práticas Alimentares em Plantations no Brasil.

GABRIELA OLIVEIRA LIMA¹; LUCIO MENEZES FERREIRA²

¹Universidade Federal de Pelotas – ga6161bi@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – luciomenezes@uol.com.br

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho procura sintetizar as práticas alimentares de africanos e afrodescendentes escravizados no período colonial e monárquico do Brasil. Trata-se de um levantamento bibliográfico sobre pesquisas arqueológicas em plantations e senzalas. Foca-se, especialmente, nas contribuições da arqueologia afro-brasileira nas discussões da arqueologia da diáspora africana.

No Brasil, a arqueologia da diáspora africana tem crescido nos últimos 20 anos. Contudo, há poucos trabalhos sobre práticas alimentares de escravizados, realizados a partir do material arqueofaunístico e botânico em contextos de senzalas e plantations. Em contraste, pesquisas nas Américas do Norte e Central, centradas em práticas alimentares de escravizados, são produzidas desde 1960 (FERREIRA; SYMANSKI, 2023). Para além da subsistência, as práticas alimentares de escravizados nos podem apresentar formas de socialização, processos de resistências, e transformações relacionados a identidades, simbolismos e significados (MORAIS JR, 2019).

Essa revisão bibliográfica tem o fito de subsidiar análises comparativas em nossa pesquisa sobre práticas alimentares de escravizados no âmbito do projeto “*O Pampa Negro: Arqueologia da Diáspora Africana em Pelotas*”, desenvolvido desde 2010, e cujo objetivo central é o de compreender a história da vida cotidiana dos africanos e afrodescendentes escravizados nas charqueadas de Pelotas entre os séc. XVIII ao XX (Lima; Alves; Ferreira, 2023).

2. METODOLOGIA

A metodologia consiste em sintetizar os trabalhos de arqueologia em âmbito de pesquisa sobre práticas alimentares de escravizados em contextos de plantations e senzalas. Deste modo, refletiremos sobre as interpretações que corroboraram para o entendimento do cotidiano, das práticas sociais e relações entre humanos e não-humanos na cultura material dos sítios arqueológicos pesquisados.

A literatura levantada teve como fonte principal o material apresentado no livro “*Comida, cultura e sociedade: Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno*” organizado pela professora Fernanda Codevilla Soares (2016). Os trabalhos dos capítulos 2, “*A alimentação em dois engenhos brasileiros nos séculos 18 e 19: circulação, sujeitos e materialidades*”, de Marcos André Torres de Souza e Gilberto Guitte Gardiman (Soares: 2016, pág. 191), e do capítulo 3, “*Alimentação, socialização e reprodução cultural na comunidade escravizada do Colégio dos Jesuítas de Campos dos Goytacazes (RJ)*” de Luís Cláudio Pereira Symanski e Geraldo Pereira de Moraes Júnior (Soares: 2016, pág.191) servirá para esmiuçar o campo para esta pesquisa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Symanski e Morais Junior (2016) em trabalho de campo oriundo das pesquisas arqueológicas na fazenda Jesuítica de Campos Goytacazes (RJ), realizado em 2012, escavaram duas áreas relacionadas às senzalas. A área leste de uma das senzalas possibilitou identificar uma estrutura de combustão com uma abundância de vestígios faunísticos e carvões. Os pesquisadores compreenderam que este espaço se constituiu de atividades cotidianas, preparo e consumo de animais, notadamente bovinos e suínos. Tratava-se de um lugar, pois, onde se davam práticas alimentares e de comensalidade. No caso da área oeste da senzala, foi encontrada uma área de refugio, especificamente uma vala, com uma diversidade de material ósseo correspondente a animais domésticos e silvestres, e, também, de material cerâmico. Outro ponto é que este setor estava sendo coberto por telhas a cada camada de refugio depositada, salientando um espaço de atividades rotineiras (SYMANSKI; MORAIS JR, 2016; pág. 100).

A pesquisa em questão trouxe um detalhe significativo sobre área com a estrutura de combustão, a área leste, e a quantidade predominante de cultura material sendo formada por louças, faianças e cerâmicas:

“Todo esse aparato material foi intensamente mobilizado no entorno da fogueira, em momentos em que provavelmente mulheres e homens, crianças, jovens, adultos e idosos, se aglutinavam com a cultura material em torno de uma prática essencial para a sua sobrevivência biológica e reprodução cultural (Symanski e Morais Junior, 2016, p. 103).”

Esta pesquisa se tornou um dos poucos trabalhos brasileiros voltado para além dos aparatos de sobrevivência, e possibilitou entender como os africanos e afrodescendentes cativos estariam configurando, sob a estrita vigilância de um sistema escravista, formas de autonomia e a *“manutenção de expressões culturais fundamentais para esses grupos”* (SYMANSKI; MORAIS JR, 2016, p 102). Outro aspecto que vale salientar deste trabalho é a possibilidade de que a comunidade estaria se valendo-se da criação de animais, além da caça e da pesca, pois a análise zooarqueológica das arqueofaunas encontradas revelou ossos de peixes, como bagre, e ossos de animais silvestres, como jacarés. Isso se configura numa expressão de autonomia e *acesso independente a animais, para além da alimentação distribuída pelos donos da plantation.*

Souza e Gardiman (2016), por sua vez, se centraram em entender os processos de produção, aquisição e consumo de alimentos em dois engenhos situados em Goiás. A metodologia comportou a utilização de dados documentais e arqueológicos, incluindo registros de sesmarias, inventários, testamentos e escavações arqueológicas.

O primeiro sítio a ser pesquisado é o Engenho de Santo Izidro, datado da primeira metade do século 18, conhecido por situar-se atrás da Serra Dourada e por fazer limites com a atual Vila Boa, cidade atual do estado de Goiás. Este engenho contava com 155 cativos por volta do século 18, e produzia e consumia uma diversidade de alimentos que incluíam carne de porco, arroz, feijão e milho. Nas escavações foram encontrados variados fragmentos como panelas e vasilhames

de cerâmica com grânulos de milho e batata doce. A abordagem arqueobotânica possibilitou a análise e o registro, também, de espigas de milho carbonizadas, e um solo antropogênico indicando uma intensa atividade humana nesse espaço. A segunda propriedade pesquisada é o engenho São Joaquim, datado do século XIX, cuja construção foi concluída em 1800. Esse engenho produzia derivados de cana-de-açúcar, algodão, e possuía maquinaria moderna. O proprietário incentivava com maior autonomia da comunidade escravizada, a qual possuía suas próprias roças, animais domésticos, como cavalos, e usavam armas de fogo, provavelmente para caçar. A partir das escavações nas duas áreas onde eram as senzalas foram encontrados achados de metais como fivelas de arreio, cravos de ferradura, partes metálicas de armas; neste mesmo contexto relativo a armas de fogo, encontram-se pederneiras e balas de mosquete; acharam-se, ainda, os recipientes cerâmicos que posteriormente foram analisados do ponto de vista arqueobotânico.

Esta pesquisa, contou, também, com a utilização de fontes documentais, tais como inventários, relatos dos viajantes e naturalistas, como Saint-Hilaire, além, como já se frisou, com estudos arqueológicos e da arqueobotânica. Para a amostra de arqueobotânica foram separados 4 variantes do material cerâmico, dois para cada engenho, com os respectivos grânulos de amido de milho e uma raiz de batata doce. Como assinalam os autores, é de suma percebe-se que, para além da nutrição e sobrevivência, as pessoas escravizadas valiam-se de suas práticas alimentares como forma de garantir a continuidade de suas noções de ancestralidade e da vida em comunidade:

“Conforme assinalamos anteriormente neste texto, o processo de cozimento de um item à base de milho por um grupo doméstico escravizado podia envolver saberes, práticas e gostos particulares. Dessa forma, as transformações pelas quais passava o milho se ligavam às identidades dos seus produtores, distribuidores e consumidores, deixando transparecer a capacidade dos sujeitos envolvidos de, em um dado lugar no tempo e no espaço, fazer seu aquilo que era coletivo (Souza e Gardiman, 2016, p. 89).”

Deste modo, os dois trabalhos apresentados contextualizam os hábitos alimentares e seus processos de aquisição, produção e consumo, como também explicitam as diversas formas que esses grupos tinham para reinventar suas vidas cotidianas, a autossuficiência. Além disso, seus conhecimentos ancestrais continuaram a ser transmitidos, permitindo-lhes resistir aos sistemas escravistas locais e fortalecer os laços de suas comunidades.

4. CONCLUSÕES

As pesquisas aqui discutidas demonstram aspectos significativos da vida social de africanos e afrodescendentes no que tange às práticas alimentares e consumo. Os autores Marcos André Torres de Souza e Gilberto Guitte Gardiman (2016) compreenderam que os processos de autonomia garantiram a continuidade destes, todavia sem deixar de lado as relações de poder que permeavam a época do escravismo no Brasil, como no caso dos proprietários dos dois engenhos: o dono do Engenho de Santo Izidro era conhecido pela crueldade

com que tratava os cativos; o proprietário do Engenho São Joaquim rompeu parcialmente com este tratamento para com os seus escravizados, permitindo-lhes maior autonomia, mas sem relaxar, contudo, os dispositivos de controle social (SOUZA; GARDIMAN; 2016, pág. 80). Geraldo P. Morais Junior (2019), para seu trabalho de conclusão de curso, discute as relações de poder no engenho Jesuíta de Campos dos Goytacazes, evidenciando como os cortes de animais e os próprios alimentos consumidos pelos escravizadores eram uma forma de diferenciação social com relação aos escravizados. Outro aspecto relativo às pesquisas sobre o tema da arqueologia da diáspora africana é o pouco uso das abordagens zooarqueológicas e arqueobotânicas, sendo estes os trabalhos aqui discutidos os pioneiros na área (MORAIS JR. 2019; SOUZA; GARDIMAN, 2016. SYMANSKI; MORAIS JR; 2016. SYMANSKI; FERREIRA, 2023).

Deste modo, é imprescindível que as pesquisas em arqueologia da diáspora africana continuem crescendo no Brasil (CARMO; VIEIRA; 2021), nesse país vasto, onde a escravidão não se deu de forma homogênea em todas regiões. Pesquisas como a nossa, em Pelotas, no Rio Grande Sul (LIMA; ALVES; FERREIRA, 2023), voltadas para arqueologia afro-latino-americana (SAMPECK; FERREIRA, 2020) são essenciais para entendermos a trajetória cultural e política de africanos e afrodescendentes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Carmo, S. S., & Vieira, F. C. C. (2021). ANCESTRALIDADES REVELADAS: UMA ANÁLISE DA ARQUEOLOGIA DA DIÁSPORA AFRICANA NO BRASIL. *Kwanissa: Revista De Estudos Africanos E Afro-Brasileiros*, 4(11). Recuperado de <https://cajapio.ufma.br/index.php/kwanissa/article/view/16900>
- FERREIRA, Lúcio Menezes; SYMANSKI, Luis. Transformation and Resistance: African Diaspora Archaeology in Brazil. *Journal of African Diaspora Archaeology and Heritage*, p. 1-29, 2023
- LIMA, G. O; ALVES, A. G; FERREIRA, L. M. Resultados Preliminares De Uma Análise Da Alimentação De Escravizados Na Charqueada São João. In: **SEMANA INTEGRADA SIIPE UFPEL 2023**. 9., Pelotas, XXXIII CIC: Ciências Humanas. 2023.
- MORAIS JR, G. P. **A carne e os ossos da escravidão: explorando as práticas alimentares de senhores e escravizados do Colégio dos Jesuítas (RJ)**. Monografia (Bacharel em Antropologia com ênfase em Arqueologia) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, p. 75. 2015)
- SAMPECK, Kathryn Elizabeth; FERREIRA, Lucio Menezes. Delineando a arqueologia afro-latino-americana. **Vestígios-Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, v. 14, n. 1, p. 141-168, 2020.
- SOUZA, Marcos André T. de; GARDIMAN, Gilberto Guitte. A alimentação em dois engenhos brasileiros nos séculos 18 e 19: circulação, sujeitos e materialidades. **Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno**, p. 65-94, 2016.
- SYMANSKI, Luis Cláudio Pereira; MORAIS JUNIOR, Geraldo Pereira de. Alimentação, socialização e reprodução cultural na comunidade escravizada do Colégio dos Jesuítas de Campos dos Goytacazes (RJ). **Comida, cultura e sociedade: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno**. Recife: Editora Universitária UFPE, p. 95-112, 2016.