

# QUINTAIS PRODUTIVOS, ROÇAS E COMIDA DE QUILOMBO: UM CAMINHO PARA O BEM VIVER



Danielle Theodoro e Magno Roza



## Quem trazemos para a conversa: Nego Bispo

Antônio Bispo dos Santos (1959-2023) nasceu no Vale do Rio Berlengas, Piauí, lavrador. Formou-se pelos ensinamentos de mestras e mestres de ofício do quilombo Saco-Curtume, município de São João do Piauí; completou o ensino fundamental, tornando-se o primeiro de sua família a ter acesso à alfabetização



# Relação com a natureza e vidas humanas

“Quando eu tinha 10 anos, meu tio Norberto pediu pra me ensinar a trabalhar na roça, e me ensinou a adestrar boi e arar terra. Ele me disse: “É você, seu irmão e dois bois. Metade do que ganharem é de vocês e metade é dos bois. E toda vez que você for pegar o boi, peça por favor. Mesmo que ele não entenda, é você quem tem que entender. É você quem precisa do boi e não ele de você. Diga: boi, por favor, me ajude a arar a terra; boi, por favor, me ajude a puxar o engenho”.





## Relação com a natureza e vidas humanas

Antes de montar no cavalo, tio Norberto dizia: “Meu cavalo velho, por favor me desculpe, eu andei muito com meus próprios pés, hoje preciso de sua ajuda”. É assim o povo quilombola. Todos os ensinamentos que recebi foram a partir da natureza. Mãe Joana contava que as abelhas foram aprender a fazer mel e a mestra das abelhas disse: “O mel é feito da flor”; aí o marimbondo *vuuu!* – Foi embora. Até hoje ele não faz mel – porque não escutou o resto da conversa. Com isso Mãe Joana me ensinou a escutar. Os animais nos ensinam muito.



# Biointeração

“a relação entre humanos e natureza é de comunhão prazerosa. A lógica da biointeração tem como princípios extrair, utilizar e reeditar, que se realizam em uma relação comunitária, coletiva, em que a capacidade de cultivar, coletar e compartilhar são inerentes.”



# Cozinha e Quilombos

“Na arquitetura quilombola, a cozinha é o espaço mais amplo. É um espaço de recepção. Quem chega vai para a cozinha. Nos quilombos, apesar de não parecer, quanto mais mulheres estão na cozinha, mais elas têm poder. Quando estão cozinhando, elas não estão sozinhas: quem chega à cozinha ajuda a cozinhar. Elas coordenam aquele espaço. [...] Os homens vão chegando e mostrando suas oficinas, seus trabalhos, sua roça... O grande momento da festa é a comida: é ela que agrega todo mundo. E é quem cozinhou que coordena aquele grande momento.”

