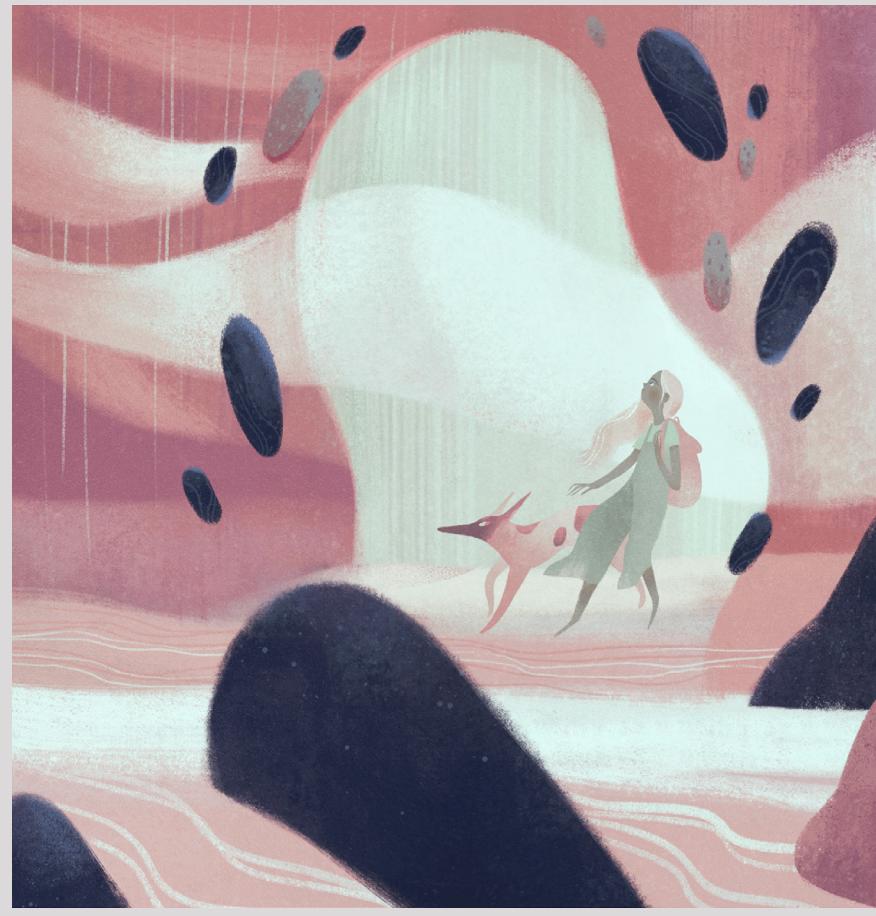
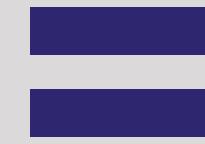
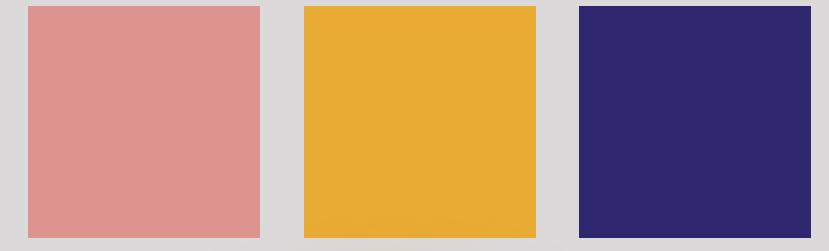


Desenvolvimento Museu, Memórias e Afetos do Rincão da Chirca

Painel Visual





**Museu,
Memórias e
Afetos do
Rincão da Chirca**

Caladea



G

100%

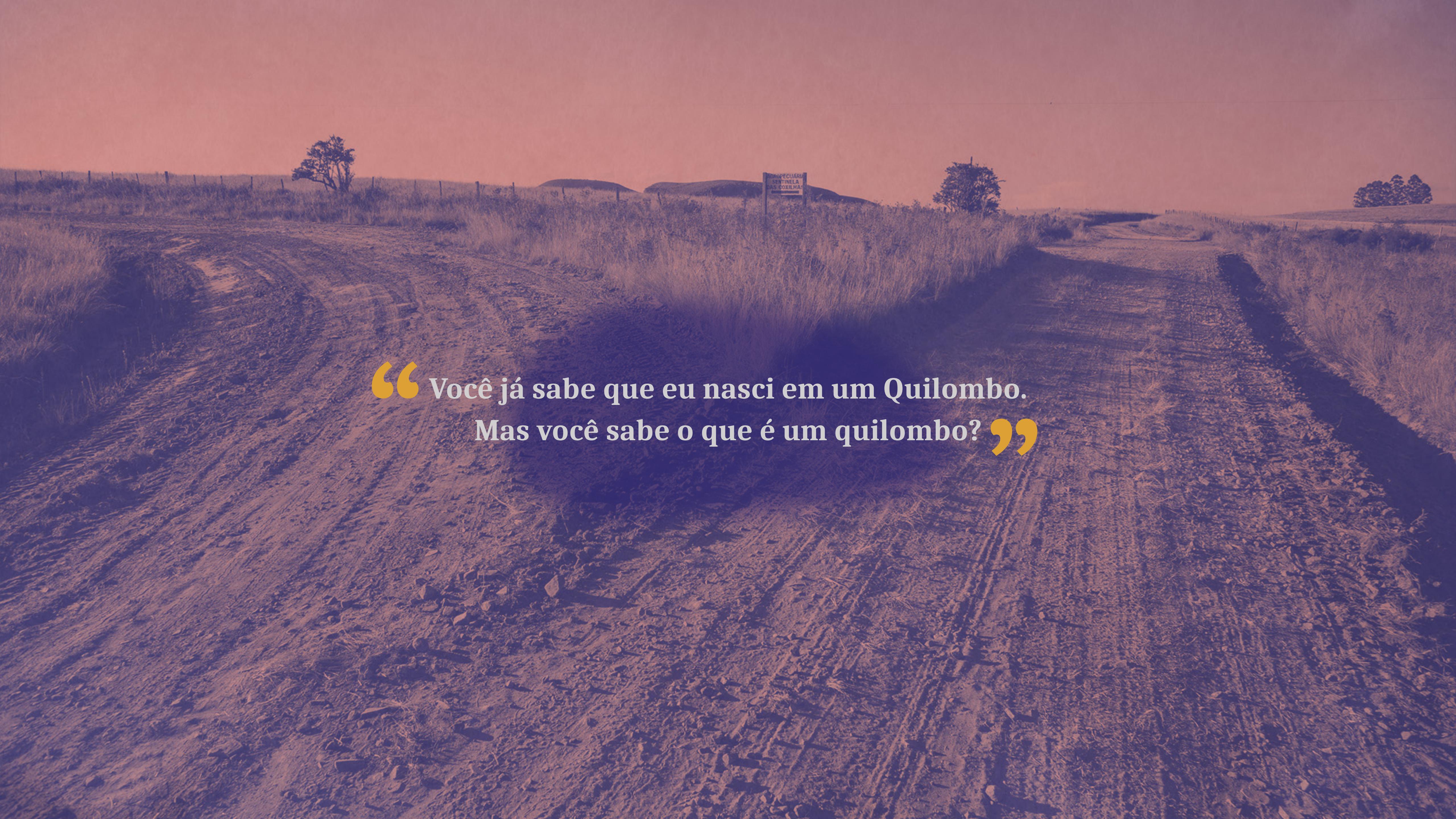


Museu, Memórias e Afetos do Rincão da Chirca



Oi, gente! Eu sou a Maria Espiga. Nasci numa tarde de sol, na cozinha de uma casa do Quilombo Rincão da Chirca, na região da Pampa do sul do Brasil. Sou feita de sabugo de milho e guardo em mim as memórias e saberes da terra e das sementes todas que vieram antes de mim. Eu fui semente, fui terra, fui milho e virei canjica. Virei boneca e amiga da Jú! Ah! Vou contar essa história pra vocês.





“ Você já sabe que eu nasci em um Quilombo.
Mas você sabe o que é um quilombo? ”



A comunidade Quilombola Rincão da Chirca está localizada na Serra do Caverá, 4º distrito do município de Rosário do Sul, Rio Grande do Sul, na Área de preservação ambiental do Rio Ibirapuitã, Bioma Pampa, à 70 km da do município mais perto, Alegrete.

As 8 famílias





Na comunidade moram 8 famílias, aproximadamente 40 pessoas. As atividades sócio econômicas são a plantação de hortaliças, do cultivo das pequenas plantações (milho, abóboras, mogangos, batata-doce, feijão, etc) para a subsistência.

O trabalho





Do artesanato em lã, da venda dos doces caseiros, das passas de pêssegos. Os homens são trabalhadores rurais, trabalham nas fazendas mais perto e de diaristas nas lidas do campo.

As paisagens são belas, o horizonte é largo, o amanhecer e o pôr do sol é algo que não se consegue descrever.



Oi, gente! Eu sou a Maria Espiga. Nasci numa tarde de sol, na cozinha de uma casa do Quilombo Rincão da Chirca, na região da Pampa do sul do Brasil. Sou feita de sabugo de milho e guardo em mim as memórias e saberes da terra e das sementes todas que vieram antes de mim. Eu fui semente, fui terra, fui milho e virei canjica. Virei boneca e amiga da Jú! Ah! Vou contar essa história pra vocês.





“ Sabia que eu já fui um milho?
Milho de verdade mesmo... Desses que se come.
Milho que se plantou em terras ancestrais, com semente criola.
Tio Beto que inventou de brincar de boneca com o milho.
Teve a ideia, porque brincava de boi. ”



**Antes de virar boneca, eu era milho,
mas é importante dizer que aqui no
Rincão da Chirca, passamos de geração
a geração, plantando, cultivando e
colhendo milhos de semente crioula.
Nosso milho carrega nossa tradição, e
nos representa em sua resistência
genética, e nos oferece uma variedade
de cores e de adaptação a nossa região
sem precisar sofrer alteração. A cada
colheita, garantimos o próximo plantio
e a nossa ligação como povo.**





**Antes de virar boneca, eu era milho,
mas é importante dizer que aqui no
Rincão da Chirca, passamos de geração
a geração, plantando, cultivando e
colhendo milhos de semente crioula.
Nosso milho carrega nossa tradição, e
nos representa em sua resistência
genética, e nos oferece uma variedade
de cores e de adaptação a nossa região
sem precisar sofrer alteração. A cada
colheita, garantimos o próximo plantio
e a nossa ligação como povo.**





“ Da boa prosa e saberes antigos, nasci Maria espiga.
Espiga por ser de milho.
Maria por ser todas as mulheres. ”



Mulheres ... Marias... MÃes... Meninas...
As mulheres da pampa, quilombolas,
pecuaristas familiares, trabalhadoras
do campo, carregam consigo muitos
dos saberes que lhes foram passados.
Da culinária, dos benzimentos, do
conhecimento das plantas e árvores
nativas, das atividades do campo, do
cuidado com a natureza, da
biodiversidade.
Em cada "Maria" uma mistura de
conhecimento com liberdade, de
sabedoria com a responsabilidade,
com os fazeres, dos saberes, que
trazem da ancestralidade.





“ Sabe aquela boa prosa, que eu te contei, que dela eu nasci?
Então... A boa prosa também nasceu.
Nasceu de uma reunião familiar. ”



Vamos dar uma proseada.
Assim mesmo, enquanto fazemos a canjica
conversamos. A oralidade dá sentido à história,
tem encantamento, tristezas, alegrias, emoção.
Compartilhar tudo isso vai depender da situação.
Ela nunca será contada da mesma forma, do
mesmo jeito. Vai depender para quem, com quem,
de quem e onde se estará falando. Isso varia.
É maravilhoso. Talvez eu te conte o que você
queira saber... Entende? Nós somos somos parte
de tudo isso, do universo, e aqui no Rincão da
Chirca é assim. Se fala muito: dei uma prosa,
fiquei de prosa, vamos dar uma proseada.



A photograph of a dirt road winding through a field of tall, dry grass. In the distance, a small farm building with a thatched roof is visible, surrounded by a fence. A sign on a post in front of the building reads "ADROPECUARU SENTINELA DAS COXILHAS".

“ Aqui, a gente faz muita comida boa com o milho!
Quer ver como? ”



Relato Mariglei

Canjica de São João

Ingredientes:

500 gramas de canjica de milho branco, 1 lata de leite condensado, cravo, canela, 1 grãofinha de leite de coco, açúcar a gosto.

Modo de fazer:

Deixe a canjica de milho na véspera de São João. Coloque a canjica no panelo com água e deixe cozinhar, quando estiver cozida adicione o leite condensado e o leite de coco deixar ferver por 10 minutos, coloque o restante dos ingredientes e sirva quente ou gelad





Museu, Memórias e Afetos do Rincão da Chirca