



XVI JORNADA ACADÊMICA

Educação, Memória e História: Os desafios
no processo de redemocratização do Brasil

ISSN 2965-0615

Programa de Pós-Graduação
EDUCAÇÃO
Mestrado e Doutorado



UNISC

SABERES E TRADIÇÕES: 'A RIQUEZA CULINÁRIA DA CULTURA CIGANA'

Veranice Rodrigues de Santana de Melo¹
Yêda Danniely Quintiliano Almeida¹

EIXO TEMÁTICO 03: INTERCULTURALIDADE, INFÂNCIAS E EDUCAÇÃO

Expomos com este texto, algumas concepções de 'saberes e tradições' - suas possibilidades e o conhecimento que as mulheres ciganas possuem e fazem da cozinha um lugar que vai além da manipulação de alimentos, mas um momento singular de transmissão de etnias, de saberes, práticas e fatores culturais. Estudar sobre a cultura e conhecimentos de um povo se faz de vital relevância para a valorização destas pessoas, respeitando sua história e diversidade. Isso vem sendo salientado por estudos em diferentes áreas do conhecimento como a gastronomia, história e psicologia. Assim esse resumo tem o objetivo de expor algumas concepções sobre a culinária da cultura cigana.

Ao falarmos em Comunidade Cigana, pode gerar estranheza e discriminação. Porém, a etimologia do termo cigano é bem controversa, muitas vezes é considerada pejorativa ou ofensiva. Porém iremos utilizar como povo itinerante que se espalhou por países do Ocidente. Cigano é um termo geral que historicamente foi e ainda é utilizado para classificar certos grupos que, por outro lado, adotam diferentes autodenominações. No Brasil, existem 3 grupos étnicos relacionados com os ciganos: os Calon, que são mais numerosos e vivem na região há mais tempo, desde o século XVI, os Rom e os Sinti, cuja diáspora remonta ao século XIX (Moonen, 2011).

Acompanhamos um grupo de ciganos em Caldas Novas/GO e as aulas na Comunidade Cigana acontecem diariamente nos turnos vespertino e noturno e atendem alunos a partir de 15 anos. A estrutura educacional é dividida em dois segmentos: o primeiro segmento, equivale do primeiro ao quinto semestre; o segundo, do primeiro ao quarto semestre, correspondente do primeiro ao nono ano do Ensino Fundamental Regular. A comunidade é dividida em estudo vespertino para mulheres e estudo noturno para homens.

Um aspecto interessante observado nas aulas é a recusa dos alunos em passar para novos conteúdos até que todos compreendam completamente o material atual. Essa prática reflete a forte coesão e apoio comunitário dentro da cultura cigana. Na comunidade, apenas os ciganos residentes podem estudar.

As cozinhas nas comunidades ciganas transcendem a sua função de espaços de produção de alimentos e tornam-se locais onde se tecem histórias e memórias que são produzidas e reproduzidas a partir de aprendizagens sociais transmitidas ou reformuladas. Poulain (2004) acredita que a alimentação é uma forma vital de formar e manter laços sociais. Cada saber relacionado à alimentação ou à produção de alimentos possui uma singularidade própria, revelando as etnias, os saberes, as práticas, os fatores culturais, os significados,

¹ Universidade de Santa Cruz do Sul - Unisc.

as representações e histórias da produção e reprodução da vida. A cultura cigana é rica em tradições que são transmitidas oralmente de geração em geração.

Procuramos evidenciar os processos de partilha de saberes entre as mulheres ciganas relativamente às práticas alimentares. Apoiamo-nos no processo de escrita narrativa. Porque, segundo Caporale (2016 p. 18), “a prática pedagógica baseada na escrita narrativa e memorialística contribuem [...] para o letramento de adultos oriundos de culturas orais e, portanto, com pouca exposição à escrita”.

As mulheres ciganas são participantes da investigação e acreditamos que as suas experiências e histórias, sejam elas faladas ou escritas, são importantes para a compreensão das especificidades sociais, culturais e educativas. A Escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha é cenário de nosso diálogo e participação com alunas atuantes do modelo de ensino Educação de Jovens e Adultos – EJA. A turma é multisseriada, pois atende um número reduzido de sujeitos em um espaço pequeno e tem a característica da política de democratização do acesso à educação. Nesta turma realizamos o Parecer Livre e Esclarecido afirmando a proteção da confidencialidade das informações e depoimentos prestados pelos participantes. Assim realizamos várias receitas em sala de aula para compreender a cultura cigana e a troca de saberes associado ao letramento e articulando a linguagem oral e escrita. Valorizando a tradição da culinária que ultrapassa o manuseio de alimentos para a transmissão de saberes, assim percebemos que as mulheres se sentiam mais seguras e confiantes ao notarem que suas tarefas, que pareciam simples eram recheadas de valores. Realizamos em sala de aula, várias receitas que são comuns na comunidade, porém apresentaremos duas: uma bebida de nome Chaio Romanô porque é refrescante e pode ser servido tanto quente quanto gelado e um pão cigano devido ser uma receita que todas da turma, mesmo vindo de localidades diferentes, como Minas Gerais, Sul de Goiás e outras do Norte de Goiás, todas conheciam a receita e faz parte de suas práticas alimentares.

PRÁTICAS ALIMENTARES E MEMÓRIAS DE MULHERES CIGANAS DE CALDAS NOVAS/GO

CHAI ROMANÔ

Ingredientes:

A quantidade de fruta dependerá do número de pessoas e devem ser todas picadas bem pequenas

- 2 litros de água
- 28 cravos
- 28 paus de canela
- 3 colheres de sopa de chá mate
- 21 anis-estrelado
- Caldo de 3 laranjas-pera
- 1 limão picado em quatro pedaços
- Maçã picada em cubos pequenos
- Ameixa
- Uva rubi
- Morangos
- Damascos
- Figo
- Caqui



Modo de preparo:

Coloque num recipiente (chaleira, bule, jarro...) a água, o mate, o cravo e a canela e deixe ferver.

Outro recipiente coloque o limão cortado em 4 com casca. Coe o chá fervido em cima e adoce a gosto.

Coloque todas as frutas picadas e retire os limões e as laranjas-pera. Deixe amornar.

Acrescente mel e derrame o chá suavemente sobre as frutas e proceda a maceração delicadamente para tirar o sumo delas.

Sirva bem morninho.

Esse chá simboliza a saúde, amor, força, prosperidade e alegria.

PÃO CIGANO

Massa:

- Fermento biológico fresco
- 1 e 1/2 tablete de fermento biológico fresco
- 1 colher de chá de açúcar
- 220 ml de leite morno
- 2 colheres (café) sal
- 1 colher (sopa) margarina
- 400 g de farinha de trigo
- 1 gema batida com margarina para pincelar



Modo de preparo:

Dissolva o fermento com açúcar.

Acrescente os demais ingredientes (açúcar, leite morno, sal e margarina). Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo com as mãos.

Mexa até desgrudar das mãos e deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa ao meio (como 2 laranjas).

Abra uma delas e coloque camadas de muçarela, presunto, tomate picado e orégano. Enrole como um rocambole a massa.

Faça o mesmo processo com a outra metade da massa.

Deixe descansar um pouco antes de assar.

Pincele a gema batida com margarina e leve ao forno por 30 minutos, ou até começar a dourar.

Tempo de preparo: 2h 30min

Na cultura cigana o pão é um alimento considerado sagrado e o pão cigano simboliza a vida, harmonia e a amizade, por esse motivo, não deve, jamais, ser cortado com uma faca e sim, ser repartido com as mãos entre todos os presentes. Na preparação é necessário ter a mente limpa com pensamentos bons e puros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao realizarmos a pesquisa com essas mulheres, percebemos que elas demonstram muito conhecimento sobre sua cultura, a alimentação é uma maneira de unir e repassar conhecimentos que perduram por longos anos. São mulheres submissas, guerreiras, batalhadoras que conseguem fazer com um pouco de alimento, comida para toda a comunidade, além de prover frutas da temporada e palha para confecção de vassouras e adereços para venderem de porta em porta. A comunidade cigana valoriza “os laços familiares”, enfatizando a solidariedade e o apoio mútuo entre seus membros. As decisões importantes e resoluções de conflitos, geralmente, são tomadas em consulta com os membros mais velhos da família. A tradição executa um papel basilar na vida social dos ciganos e as práticas culturais e rituais são enaltecidos e estimados. Isso inclui celebrações religiosas, festivais, músicas, danças, alimentação e outras expressões culturais que são transmitidas de geração a geração.

PALAVRAS-CHAVE: Educação. Cultura. Mulheres Ciganas. Alimentação.

REFERÊNCIAS

CAPORALE, S. M. D. (2016). **Escrever e compartilhar histórias de vida como práticas de (auto) formação de futuros professores e professoras de matemática.** Tese (Doutorado em Educação). Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Educação. Universidade São Francisco, Itatiba/SP. Disponível em: 30066105960574898.pdf (usf.edu.br)

MOONEN, Frans. **Ciganos Calon no Sertão da Paraíba 1993-2011.** Recife, 2011. Disponível em: https://www.dhnet.org.br/direitos/sos/ciganos/a_pdf/1_fmciganossousa2011.pdf

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação.** (Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conti), Florianópolis: Série Nutrição, EDUFSC, 2004. Disponível em: POUSDA.pdf (philpapers.org).