



MACAÉ FALA DE COMIDA:

a história da
cidade contada
como nunca
antes vista

Macaé é terra que fala comida. De comida. Pra comida. Sobre comida.

Macaé é como a mãe preta que dá de comer a sua cria e também, às crias da vizinha. Comida é compartilhada, é plantada, colhida e comida juntos em baixo dos Cajueiros e perto de uma frondosa Aroeira que presenteia com aquela pimentinha deliciosa, que tempera a comida tão bem quanto cura feridas.

Macaé é terra-mãe-preta com sangue também indígena que nasce da fenda e deságua no Rio Macaé até a praia de Imbetiba. A preferidinha.

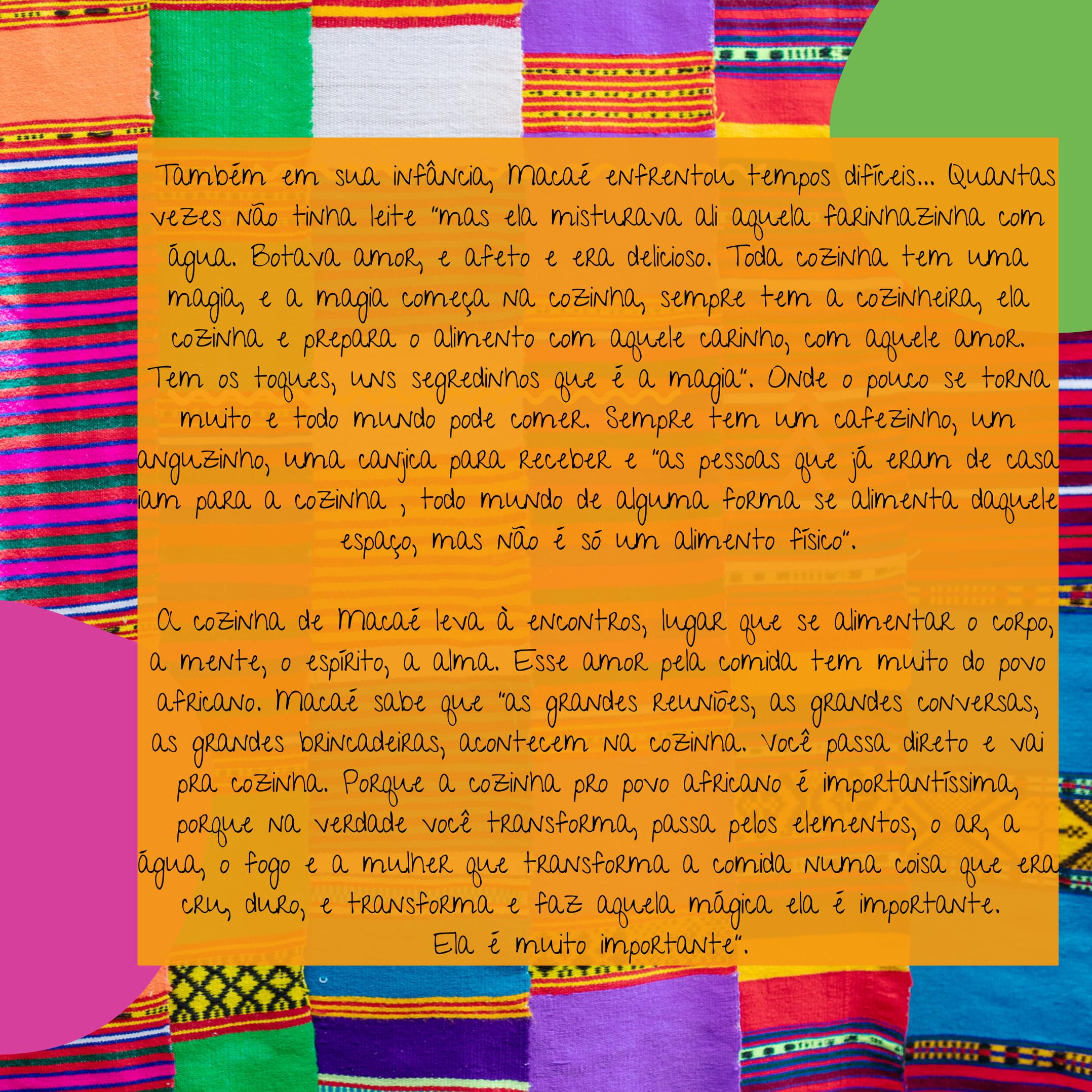
Macaé era menina caçara que esperava todos os dias seu pai ir buscar o peixe antes do amanhecer. Ainda era escuro e papai saía para pescar o alimento e o sustento.

Macaé era menina bem pretinha da pele que brilha ao sol e seus cabelos bem tonhonhoimque mais pareciam muitas molinhas emaralhadas, como as curvas da serra que nos levam ao Sana. Macaé tinha os olhinhos bem pretinhos e muito vivos, como quem sempre está atenta a tudo ao redor, viva no presente, mas de olha no futuro

Nascida em 1813, o nome Macaé tem origem indígena, mas ninguém sabe muito bem o que significa. Para uns vem de maca-ê que é macaba doce ou coco doce, produzida pela palmeira macabaíba, mas também pode ser mokaê que para a língua da tribo tupi é um tipo de palmeira conhecida como mocajaíba ou bocaiuva; ou ainda para a tribo goytakã, Macaé significa "Rio de bagres" para chamar o Rio Macaé. Não importa qual história escolhida: Macaé fala sempre de comida.

Macaé conta em sua história que seu símbolo (o brasão) tem duas flechas cruzadas atrás do escudo que lembra as aldeias dos povos originários. Tem, também, dois bagres, o peixe mais abundante do Rio que banha a cidade, e duas palmeiras macaibas, com seus cachos de fruto. A macaiba, coco carnudo e doce, foi muito consumido pelos povos que em suas terras viveram. E essas terras férteis, também, deram nome de comida igualmente à alguns filhos: Aroeira e Cajueiro. Uns dos seus filhos mais antigos.

Macaé é de cozinha, e a escolha da panela ideal, o batuque para pega-la, o picar dos temperos, a cebola, o alho, a alfavaca, o corte dos alimentos a serem preparados, e a receita vai se desenhando. Ora lembrando de algo ensinado, ora inventando e reinventando a partir do que há no terreno. Das cozinheiras, umas usam toucas para amarrar seus cabelos, outros usam lenços protetores na cabeça, umas outras não utilizam nada. As mãos e os alimentos são cuidadosamente lavados, mas "o negócio é ser bem cozido e com limpeza, que fazer comida gostosa, boa, sem limpeza não adianta não".



Também em sua infância, Macaé enfrentou tempos difíceis... Quantas vezes não tinha leite "mas ela misturava ali aquela farinhazinha com água. Botava amor, e afeto e era delicioso. Toda cozinha tem uma magia, e a magia começa na cozinha, sempre tem a cozinheira, ela cozinha e prepara o alimento com aquele carinho, com aquele amor. Tem os toques, uns segredinhos que é a magia". Onde o pouco se torna muito e todo mundo pode comer. Sempre tem um cafezinho, um anguzinho, uma canjica para receber e "as pessoas que já eram de casa iam para a cozinha, todo mundo de alguma forma se alimenta daquele espaço, mas não é só um alimento físico".

A cozinha de Macaé leva à encontros, lugar que se alimentar o corpo, a mente, o espírito, a alma. Esse amor pela comida tem muito do povo africano. Macaé sabe que "as grandes reuniões, as grandes conversas, as grandes brincadeiras, acontecem na cozinha. Você passa direto e vai pra cozinha. Porque a cozinha pro povo africano é importantíssima, porque na verdade você transforma, passa pelos elementos, o ar, a água, o fogo e a mulher que transforma a comida numa coisa que era cru, duro, e transforma e faz aquela mágica ela é importante. Ela é muito importante".

Macaé, criança caçara, de origem preta e costumes também dos povos originários, aprendeu desde cedo, com a sua mãe, que tudo vem da natureza e é ela que nos alimenta, corpo, mente, alma, espírito e que nós somos natureza. Macaé nos conta que "minha mãe ensinou a gente a comer bertalha que dava na beirada da porta, broto de buchinha, bucha vegetal, broto de bambu, broto de tabua. Mamãe ensinou a gente a fazer farofa da tripa da galinha, que mamãe criava galinha, ela matava a galinha, tirava as tripinhas, e ensinava a gente a virar e lavar na água fervendo e fritava com cebola e fazia aquela farofa; as vezes passava no ralo o milho, minha mãe ralava, aqueles caroços jogava fora, depois pegava a peneirinha sacudia assim, tirava aquele grosso e jogava aquele fino dentro da panela. A gente (a filha e mãe) matava porco, botava dentro daquela lata de banha, derretia o toucinho, né, do porco, banhava aquela carne de porco, cozinhava e botava dentro daquela lata de banha; ah, e tem a minha vó, minha vó gostava de fazer sabe o que, também? Quando tinha uma criança doente, porque as vezes a gente ficava doente, minha avó fazia caldinho de galinha. Pegava aquela galinha novinha e fazia aquele caldinho, e dizia ela, né?! Que aquele caldinho levantava a gente"

A comida está na história da vida de Macaê, com seus olhos pretinhos atentos, observava tudo ao seu redor, e sempre estava com os ouvidos bem abertos a conversa dos adultos, e eram essas histórias que alimentavam sua imaginação, e também, era caminho de respeito e admiração a sua ancestralidade. A África-mãe ensinou a Macaê que a tradição oral, a oralidade, é muito importante para a história.

O conhecimento é transmitido boca a ouvido, de mestre a discípulo, ao longo dos séculos. Essa herança ainda é viva, e reside na memória dos mais antigos. Ainda que muita gente pense que a escrita é mais importante que a oralidade, não pode ser verdade que a escrita é verdadeira e fala não. A gente produz história enquanto vive, enquanto pensa, enquanto fala.

A África-mãe nos diz que a escrita é apenas uma forma de registro, mas a memória materializada na fala, no canto, no gesto, no movimento do corpo, no sorriso aberto, nos olhos também são registráveis, perpetuáveis e palpáveis, mas exige da gente o uso de outras habilidades que só a leitura e a escrita não são capazes de mobilizar, é necessário convidar o corpo inteiro para experienciar o momento.

As tradições africanas nos ensinam que a palavra tem valor moral fundamental, de um caráter sagrado vinculado à sua origem divina e às forças ocultas nela depositadas, com o prestígio que a escrita compreende provoca desalinho do laço sagrado e profundo que une a pessoa à palavra desaparecendo progressivamente para dar lugar a títulos universitários. A tradição oral conduz a pessoa à sua totalidade e, em virtude disso, contribui para criar um tipo particular de ser, esculpindo a alma africana. Macaê sabe que dentro da tradição oral, na verdade, o espiritual e o material não estão dissociados. Ela aprendeu isso dentro de casa, enquanto estava bem quietinha, atenta à conversa dos mais velhos.

A oralidade é viva, e nasce da fala dos mais antigos aos mais jovens. Em que os jovens pedem licença aos antigos para entrar e fazer, e continuar fazendo a história, como diz aquele antigo ponto de jongô: "Saraivã jongueiro velho, peço licença pra entrar, que Deus dê a proteção pra jongueiro novo, pro jongô não se acabar". E assim Macaê aprendeu a ouvir os mais velhos, e a longo dos anos passar todo esse conhecimento aos mais novos, e esses mais novos, quando mais velhos forem, passar ao outros mais novos e assim incansavelmente esperando não deixar a história de suas famílias acabarem.

Macaé nos ensina que para exercitar a escutatória é necessário paciência, coisa que a gente desse século não saiba bem o que é não. Hoje a gente quer tudo pra ontem, sem muita paciência na espera.

Mas para aprender a ouvir, a gente precisa primeiro parar e convidar o corpo todo a escutar. É dessa escuta é participar na construção da história. E como Macaé fala de comida, com a comida não era diferente, existia um tempo de preparo "Carne seca, a gente pegava e pendurava aqueles pedaços de carne seca quando matava o boi na roça, botava no sal, aí botava aqueles pedaços assim pra secar, no sol. Aí ficava até semanas secando porque tinha que escorrer bem aquele sangue, aquela coisa, né?! O peixe a gente tempera e deixava ficar um tempo ali pra pegar um tempero e depois fazia." E para temperar as Guardiãs da Cozinha usavam "alho, alfavaca, bastante alfavaca, alho. Tubo bem temperadinho, as vezes de um dia para o outro, entendeu? As mulheres de antigamente não temperava nada igual nós temperamos pra fazer. Não, tem isso de fazer uma galinha, acordou de manhã, limpou a galinha, temperou e preparou. Deixa a galinha... não era de dia pro outro. A galinha já dormia no tempero, pra de manhã cedo botar no fogo. Era igual o feijão. Feijão não era no dia, deixava de molho, o feijão ficava de molho."

A África-mãe ensinou a Macaê também que ancestralidade e religiosidade se encontram, se embolam, se misturam e se tornam uma. Assim é também a comida. Em muitas religiosidades africanas o milho está sempre presente e tem papéis socializantes, mantendo os grupos em suas atividades e divertimento. Os simbolismos do milho são riquíssimos e no dia a dia da infância de Macaê se fazia muito presente "Na Roça por aqui tinha muita plantação de milho. Nós comíamos papa de milho, milho assado, milho cozido, tudo a gente comia. Então nós comíamos muita coisa assim que era caseiro, tipo assim, é bolinho de fubã, o angu salgado, pode colocar numa bandejinha e você pode comer ele puro com arroz, com feijão ou só com feijão. Fazia broa, fazia mingau de fubã, tirava a palha do milho todinho botava de molho pra fazer a canjica. Muita coisa de angu, muita coisa de angu que nós comemos, e também era socado ali no pilão. O angu de fubã, fazia aquele angu bom, gostoso, era fubã, era angu. Angu doce, mamãe fazia 10 pratos com angu. O milho assado em cima do fogão. A minha mãe já colocava naquele fogão de lenha um panelão de espiga de milho para todo mundo comer e assistir televisão."

Para Macaé a relação de proximidade com a natureza era tão forte que sabiam quando era a melhor época de plantar e de colher, e sabendo das dificuldades enfrentadas pela vizinhança a comida era compartilhada. "Quando chegava nesse mês de junho agora, junho que é mês do milho de coisa né?! Oí já tava o milho pronto pra poder colher, colhia, botava pra secar, e fazia a canjica em casa no pilão, socando, pra tirar a palha, tá ali no canto (o pilão). Tirava a palha, do milho todinho botava de molho pra fazer a canjica. Da onde saía o leite? Da vaca que tava ali no pasto. Da onde saía a canela? Lá da madeira. Fazia panelões de canjicas, para dar a tudo quanto é vizinho. Porque geralmente as pessoas visitavam o outro. Ia na casa das pessoas então, nessa época, agora, todo mundo tomava um prato de canjica. Chegava na sua casa de tarde: 'Oh vamos comer uma canjica?' Eram 10, 12 pessoas, tudo comendo canjica. Eram panelões de canjica. Panelões! A canjica não era pra nossa casa a canjica era pra todo mundo comer. E as pessoas visitavam as outras para comer a canjica, era uma desfeita não comer a canjica, né?! E semana Santa minha mãe sempre fazia duas panelas de canjica, que era uma canjica sem amendoim e com amendoim. Porque meu pai gostava com amendoim, e a gente não gostava com amendoim. Até hoje ela faz, aquelas panelonas de canjica."

A partilha da comida se estendia para toda a vizinhança, Macaé conta também que "o fazendeiro também dava pra gente, dava tripa, dava fígado, dava cabeça. Os pobres ficavam todos ali ariscos, cada um levava um pouco de uma coisa. Mas era assim o fazendeiro dava quando matava pra fazer coisas, assim, de Natal, ou festas, assim, matava aquele boi, repartia, vendia, era igual aqui no matadouro, esse matadouro aqui que acabou, agora é uma escola.

Ali no matadouro matava-se o boi e distribuía pros frigoríficos, pros açougues, e esses miúdos eles doavam pra gente. Como os pescadores também doavam os peixes. E quando meu pai comprava aquelas sacas de manga e dividia com os vizinhos. Cada um dava um pouquinho pra cada um e a assim eles faziam também

Já o leite a gente comprava na fazenda ia no curral as vezes pedia, o curralheiro dava, arroz na roça sempre do vizinho, as vezes ia lá comprava, as vezes ganhava, arroz que pilava na hora, eu tinha pilão. Papai matava assim, dois porcos de vez, um ele dividia com as pessoas que davam lavagem e o outro era pra gente comer só em casa, né?! Esse porco também era dividido. Dividido pra quem ia lá matar, dava um pedacinho pra vizinhança. O urucum ou vinha da casa do vizinho, ou vinha da casa da minha avó que tinha um pé imenso na casa do meu tio, e minha vó trazia da roça. Tinha taioba, mas não era no nosso quintal, era no vizinho, mas a gente ganhava... "

O pai de Macaé era pescador e ela nos conta que o peixe era muito presente na vida de todos em sua infância. Eles comiam uma variedade era "carã, trairã, morumbape, piaba, paca, gordinho, pescada, pescadinha, cavalinha, fanequinha bagre. É, antigamente tinha tainha salgada com quando. Bacalhau, vinha 3, 4 bacalhaus inteiro entendeu? Bagrada era uma panela de bagre. O bagre é tradicional. Mas antigamente os peixeiros passavam na porta e ainda tem pescador que doa peixe pra pessoas. Semana santa, muito peixe, Macaé é uma terra de peixes. Macaé era uma cidade de muito peixe, muito peixe, e os peixes eram dados. Eu lembro que as comunidades iam no mercado e ganhavam peixe, né?!

A história de Macaé, menina pretinha me lembra a orixã Nanã que é conhecida como a avó, a mais velha das águas, mãe da água, aquela que habita o fundo do mar, a lama, a energia vital que conecta vida e morte, mãe doadora que traz para si seus filhos. Nanã vem como uma figura feminina, que pode ser comparada as famílias matrilineares em África, onde as ancestrais—mulheres lhes deram a origem. Assim como Macaé menina deu à vida a seus filhos e filhas. Essa configuração permeia a hereditariedade das atividades entre as mulheres, isto é, de mãe para filha, irmã para irmã, tia para sobrinha e assim sucessivamente.

Além dos vegetais colhidos no próprio terreno de casa e da criação de animais, Macaé conta pra gente sobre alguns locais que a comida era vendida: os armazéns, mercearias ou vendas, o Mercado Municipal de Peixes, as feiras livres e o matadouro da Aroeira e junto com ele tem história sobre o Palácio do Urubu. "Ô, quando eu era menina, Macaé não tinha supermercado, eram mercearias e vendas, que falava, né?! E botecos. Então, na venda vendia tudo, vendia arroz, feijão, banana, laranja. Aquelas pessoas mesmo, dono de venda, tinha um criadouro de porcos, aí matava o porco e a gente comprava os pedaços. As pessoas que tinham menos possibilidade financeira, eles pilavam o arroz, tirava o arroz longo para vender para as mercearias e supermercado e nós comprávamos o arroz mais barato que era o arroz quebradinho, que era horrível, Deus que me perdoe.

Meu pai recebia o pagamento, o banco que meu pai recebia era em Campos, então, quando ele vinha ele já trazia os fardos de carne seca. Que antigamente vendia tudo no saco. Então aqui na minha casa entrava assim: era saco FECHADO de arroz, saco fechado de açúcar, feijão... Açúcar vinha naquele saco branquinho, o de feijão não, já vinha naquele saco tipo uma lona, sabe? Aí vinha feijão, 20 quilos de feijão, 20 de arroz era assim. Carne seca vinha 20 quilos naquele saco. Bacalhau, vinha três, quatro de bacalhau inteiro, entendeu? E vinha aquelas réstias de cebola, de alho, não era um pouquinho não, era aquilo pendurado mesmo, entendeu? Tinha um armazém que vendia peixes. Todos aqui vendiam peixe salgado todos. Todos. Mas antigamente os peixeiros passavam na porta.

Papai tinha açougue para comprar e pagava por mês, nós tínhamos farmácia. E além desse armazém tinha um lugar de comida e um lugar de roupa era uma cooperativa. Aqui em casa tinha um lugar que vendia leite. Com seu Filhino Mor, Pai de Vando Mor. E a gente comprava. Papai comprava por mês pra pagar. Então era aquele leite que você ia ferver ele, e tinha aquela nata, assim. Torrava café na hora, aqui. Mas aqui perto do Tic Tac (posto de gasolina em Macaê) moía da hora. Os caras na venda do seu Sengo. Seu Sengo era onde papai comprava... venda de seu Sengo. Papai comprou na venda de seu Sengo e comprou na venda de seu Carlos. É, na venda de seu Sengo a gente compra meio quilo, um quilo de café. O quilo vinha no papel né?! Naquele papel pardo."

Já na feira "vendia aipim, vendia arroz, feijão, feijão de corda, banana prata, banana d'água, banana ouro, banana maçã, banana caturra, que o pessoal fala que é banana d'água. Falava banana caturra. É, banana ouro falava banana pintadinha. Não falava banana ouro. E a gente comprava muito coco. Coco de pindoba. Verdura, legumes, né?! Lembro que meu pai comprava uma saca de manda, a família era ENORME. Então, esses lugares, eu não lembro da onde vinha essas frutas, mas eram muitas coisas, né?! Porque, comprava tudo em muito quantidade, e todo mundo conhecia todo mundo. Essa feira. Essas feiras, que era toda semana.



E NA época NÃO existe isso de que fruta ser a quilo, NÃO existia isso. FRUTA era a dúzia, era uma dúzia de laranja, era uma dúzia de banana, era uma dúzia de limão. A FRUTA NÃO era quilo. PRA gente quando a FRUTO chegou a quilo PARA mim foi uma coisa muito estranha. PORQUE você pega quatro bananas e dá um quilo. E se NA época NOS vivêssemos com quantidade eu acho que o pobre NÃO comeria fruta, porque o pobre sempre tinha oito, nove filhos. Como é que ia comprar 1 quilo de BANANA PARA 8 CRIANÇA comer? NÃO teria. E essa época foi uma época boa.

Aquelas pessoas mesmo, dono de venda, tinha um criadouro de porcos, ai matava o porco e a gente comprava os pedaços, aquelas carnes que a gente compra na feirinha. Macaê tinha uma feira livre. No estádio expedicionário, lá no Cajueiro, do lado da escola de samba Princesinha. Ali era uma feira. Assim, as pessoas que tinha menos dinheiro ia na xepa. E nessa xepa a gente quase não gastava dinheiro. Ganhava-se muita coisa."

"É tinha aqui um matadouro. Já ouviram falar do matadouro? Por isso a história do Palácio do Urubu, né? Que os urubus. O Plácio do Urubu é uma casa que não tem mais como reformar, uma casa bem antiga, uma das casas mais antigas de Macaé, que é na entrada da Aroeira, que ela só tem a frente, ela está toda escorada. Porque a família pediu muito dinheiro pra prefeitura, a prefeitura não indenizou e acabou, acabou a casa se destruindo. Eu pesquisei na época. A informação que mais, é... que mais se adequou foi que tinha o matadouro na Aroeira, né?!

Então, o matadouro, ele falou que quando ele era rapazinho, assim, menino com 14, 15 anos, ele cordava de manhã, pegava uma faquinha, isso todo mundo do bairro fazia, a maioria das pessoas faziam. Ajudava a desossar, matar, desossar, limpar o boi, porque depois, sabe o que as pessoas da Aroeira faziam? iam lá pegar os ossos, e os ossos tinham pedacinhos de carne. Então fazia sopa de ossos, faziam sopa com as coisas que eles conseguiam arrancar do boi, ajudava a limpar. Isso era alimento pra bairro da Aroeira, né?! Ali todos os miúdos do boi eram nossos. Todos. Mocotô, bucho, coração, rim. Vocês conhecem bofe do boi, passarinha? Então, ali matava-se o boi e distribuía pros frigoríficos, pros açougues, e... esses miúdos eles doavam pra gente

Aí, o urubu ficava rodando e pousava nessa casa, né?! Ficava tudo lá pousadinho em cima, por isso que era palácio dos urubus. Esse matadouro era uma referência na alimentação IMPORTANTÍSSIMA para o povo da Arroeira. Matou a fome de muita gente. Por conta dessas... dessas coisas que eles tiravam. Que história, né?! Tiravam as carnes que sobravam, que eles não conseguiam tirar tudo, aí ficava uma porção de carne. Ele levava quilos de carne, porque eles jogavam os ossos, e eu tirava as carninhas todinha e levava muita carne pra casa. Tinha gente que fazia sopa com os ossos para ficar com aquele gostinho, com o cheirinho.

Agora, Macaé era uma cidade de muito peixe, muito peixe, e os peixes eram dados. Eu lembro que as comunidades iam no mercado e ganhavam peixe, né? E esses peixes eram feitos pra Semana Santa, por exemplo, na Semana Santa se comia muito peixe em Macaé. Como os pescadores também doavam os peixes. Na época, tipo assim, era época da sardinha, você ia lá e você pegava sacos e mais sacos de sardinha, você dava, você comia, você botava pra secar, você fazia salgada. Ai quando você chegava lá, porque tinha uma hora, também, né!? Para você ir para pegar os peixes. Já teve época da gente comprar sardinha, pescadinha do Mercado por 50 centavos o quilo"

"A alimentação antigamente era muito natural agora muito artificial né?! A gente agora come mais química do que o verdadeiro alimento. Então, eu acho o que mudou na alimentação é era isso aí que quando eu comia na roça, eu colhia fruta no pé e não tinha nenhuma química né?! E agora não você compra um mamão hoje amanhã o mamão já está maduro desmanchando. Essa carne de química que a gente vê hoje. Você bota no fogo a carne começa a espumar a sair um monte de coisa. Minha mãe chegou aos 103 anos não foi atoa. Ela se alimentou de comida saudável só era feito na banha de porco, só na banha de porco com sal e água e mexia e coisa e botava um dentinho de alho, e não tinha esse negócio de caldo pronto, esse negócio não existia né?!"

Tirava aqueles pedaços do bacalhau com as mãos. Não era essas coisinhas que faz hoje em dia não. Era bacalhau de verdade, com aquelas rodela de batata. Feito no azeite. No azeite, né?! No azeite. Não era aquele azeite não. Mas antigas era leite mesmo. Leite, aquele leite que dava... tinha até nata, não essa porcaria com água não. Leite de verdade mesmo. Leite puro. Era cocada de coco natural mesmo. Pode fazer aquela cocada, com coco natural. Aqui em casa a gente comeu natural. Não comia nada comprado era tudo natural ainda dava pros vizinho ainda. Você comprava pra tempero. Aqui em casa comprava metade grandão de queijo. E pegava no ralo assim ô, e fazia a macarronada e ralava aquele queijinho na hora mesmo, o parmesão natural e jogava mais com bastante ovos, de casa, de quintal. Era gostosinha.

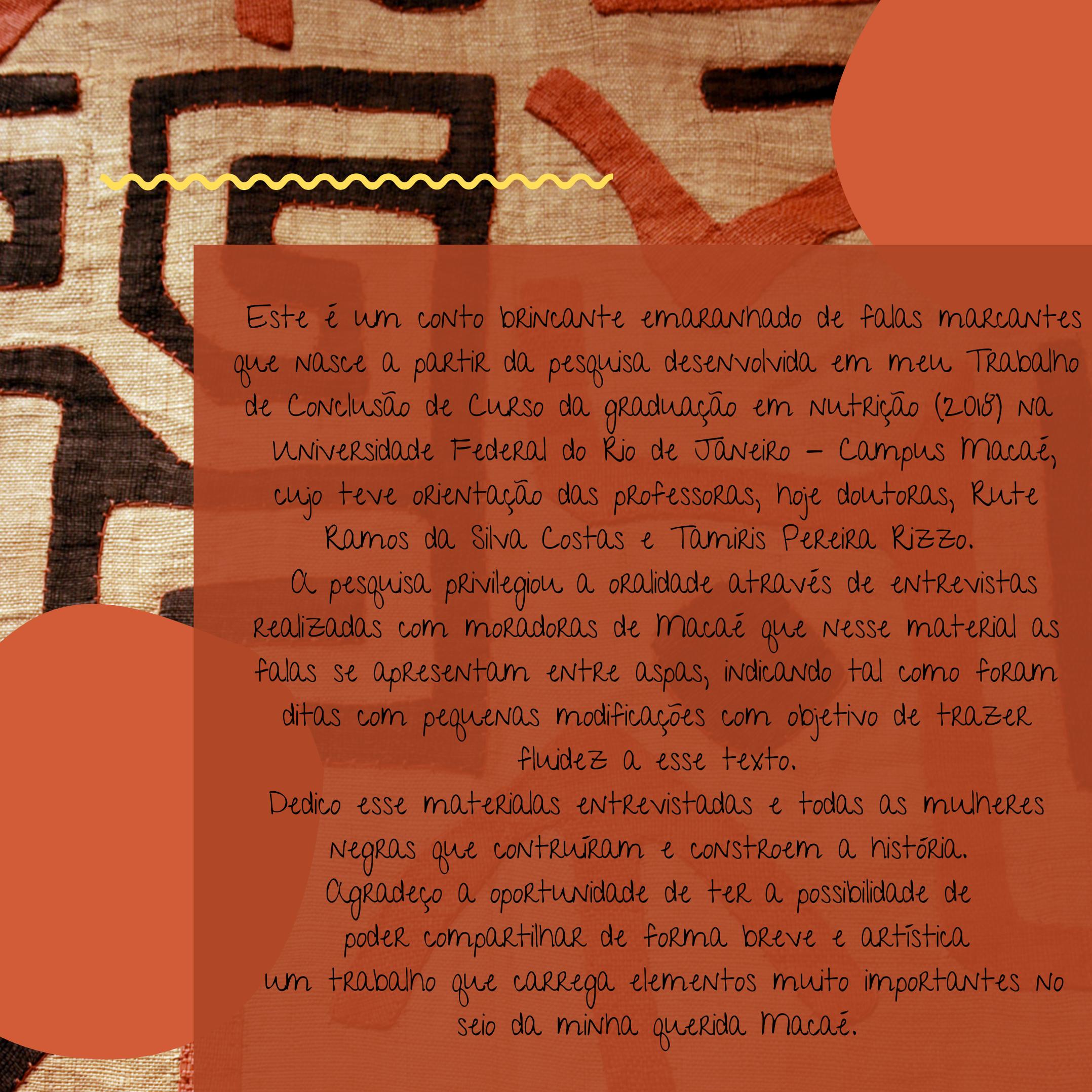
A comida sempre foi boa desse jeito. Alho... o tempero de comida é alho, cebola e sal. Esses truques ai, essas coisinhas ai que nós usamos hoje é só pra destruir caldo pronto esse tempero que amolece carne, tudo é química. Tempero natural é alho, cebola e sal.

Era uma época saudável também, porque, primeiro porque não comíamos fermento, que é do pão; Segundo que tudo... quase tudo nosso vinha da roça. Então nós comíamos muita coisa assim que era caseiro, tipo assim, é bolinho de fubã, que hoje fala bolinho de chuva nós falávamos bolinho de trigo. Ah, o alimento da serra sempre foi muito...

Nutritivo. Porque tudo que vem da serra é natural, mas aqui em Macaé também tinha pessoas que tinham... por exemplo, na casa que eu morava tinha doze pés de banana prata. As bananas prata eram enormes. E não tinha... na época nem tinha esses remédios, essas drogas que colocam hoje na plantação. Era tudo natural mesmo. Porque na minha época não tinha esse negócio de preparo para caldo pronto. Eu até hoje gosto muito de usar manjeriço, alfavaca, hortelã pimenta. "

Macaé nos apresenta até aqui o percurso da história que se fez desde de seu nascimento, trazendo conhecimentos que passaram de geração em geração. Muito desse cenário foi se modificando a medida que Princesinha do Atlântico foi se transformando a Capital Nacional do Petróleo. Macaé fala de comida, mas fala também do saudosismo de uma história, se sua história que não foi privilegiada, que não fora contada. Mas que hoje este registro, ainda que de forma escrita mas trazendo marcas da fala oral tal como e apresenta.

Macaé é menina pretinha, de cabelos tonhonhoim, olhos bem vivos, vivendo o presente com memórias do passado e atenta ao futuro. Que ouvidos bem abertos e disponíveis para ouvir histórias e a boca, ou melhor, o corpo todo preparado para contar sua história rica, vasta e cheia de elementos, trazendo as suas raízes negras e indígenas que sempre estiveram à margem. Mas hoje, por hoje, aqui, ganham o centro. A nossa seta aponta para o sul!



Este é um conto brincante emaranhado de falas marcantes que nasce a partir da pesquisa desenvolvida em meu Trabalho de Conclusão de Curso da graduação em Nutrição (2018) na Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé, cujo teve orientação das professoras, hoje doutoras, Rute Ramos da Silva Costas e Tamiris Pereira Rizzo.

A pesquisa privilegiou a oralidade através de entrevistas realizadas com moradoras de Macaé que nesse material as falas se apresentam entre aspas, indicando tal como foram ditas com pequenas modificações com objetivo de trazer fluidez a esse texto.

Dedico esse material as entrevistadas e todas as mulheres negras que contruíram e constroem a história. Agradeço a oportunidade de ter a possibilidade de poder compartilhar de forma breve e artística um trabalho que carrega elementos muito importantes no seio da minha querida Macaé.