



MÃE DE ÓLEOS KALUNGA





MÃE DE ÓLEOS KALUNGA

CAVALCANTE (GO) - BRASIL / OUTUBRO DE 2022



Autoras

Abadia da Silva Rocha
Alzira Bispo da Cunha
Brasilina da Cunha
Deuzami Francisco da Conceição
Dirani Francisco Maia
Direnice Fernandes dos Santos
Edivani Deltrude Fernandes
Iracema Bispo da Cunha
Isabel Dias Pereira
Jéssica Fernandes dos Santos
Jucilene Francisca dos Santos Rosa
Katiane Pereira Maia
Leilany Pereira Maia
Maria Rodrigues da Conceição
Marta Faria da Silva
Percília dos Santos Rosa
Renata da Costa Santos
Santa Dias dos Santos
Vanderli Moreira dos Anjos

Contatos:

Alzira: (62) 9 96612048
Dirani: (62) 9 9997-0892/@diranifrancisco
Direnice: (79) 9 9612-1357
Edivani: (61) 9 9601-7234
Fiota: (62) 9 9695-9451/@fiotakalunga
Iracema: (62) 9 9844-5103
Isabel: (61) 9 9618-0720
Katiane: (62) 9 9976-3798
Maria Rodrigues: (62) 9 98605404
Marta Kalunga: (62) 9 9933-0885/@martakalunga
Percília: (62) 9 9627-3703
Renata: (61) 9 9619-5892
Santa: (62) 9 99542980
Vanderli: (62) 9 96416568

@casamemoriadamulherkalunga

www.youtube.com/@articulacaopacari

www.redemg.org.br
@rededeintercambio

www.br.boell.org
@bollbrasil

Organização

Jaqueline Evangelista Dias
Lourdes Cardozo Laureano

Projeto Gráfico

Leandro Moreira

Fotografia

Jaqueline Evangelista Dias

Colaboração

Alberto Arce
Danielle Cristina de Paula
Flávia Charão Marques
Laura Barroso Gomes

Realização

Mãe de Óleos Kalunga
Casa Memória da Mulher Kalunga
Articulação Pacari Raizeiras do Cerrado
Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas

Parceria e Apoio

Fundação Heinrich Böll Stiftung

Comunidade Vão de Almas **TERRITÓRIO QUILOMBOLA KALUNGA**

Ser Kalunga vem daquela nascente, daquela geração de geração,
aquela raiz, eu amo aquele lugar meu, de eu ser Kalunga.



Águas do nosso território

O rio das Almas dá nome à nossa comunidade Vão de Almas. O rio vem da cidade de Cavalcante, aqui encontra com as águas do Capivara e do Gameleira e segue para cair no Paranã.



Nossa casa

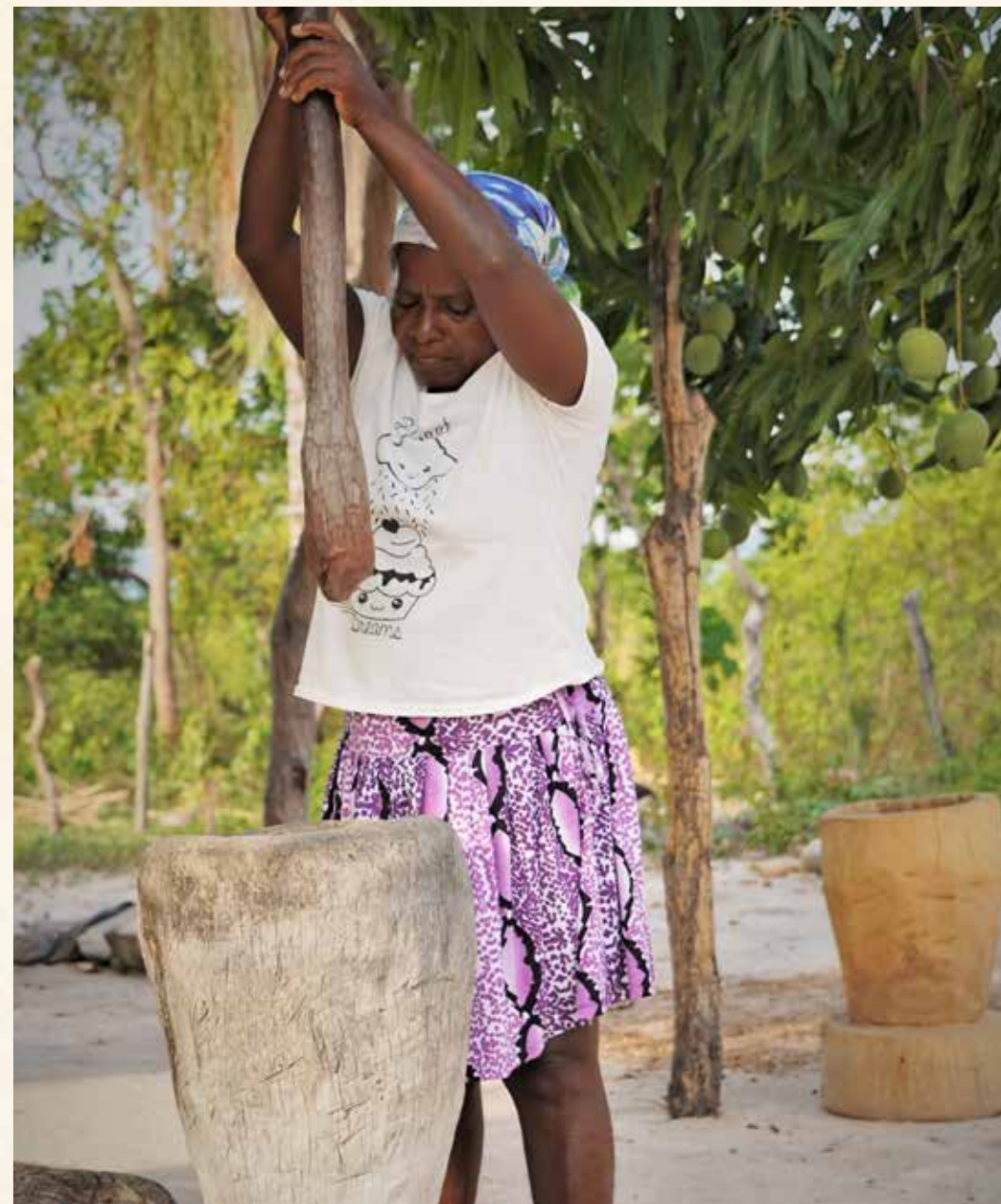


A nossa casa possui base de pedra, coluna de madeira tirada no mato, tijolo de adobe, chão de terra batida, parede barreada, telhado de palha de piaçaba e janelas e portas de madeira. Nós sempre moramos perto do rio, onde buscamos a água de beber, onde lavamos as vasilhas e as roupas, onde a gente toma banho com sabonete de tingui.





O Cerrado e a roça também são a nossa casa. O Cerrado nos dá as frutas da época, os óleos, o mel, os remédios e a lenha para cozinhar. Na roça, a gente planta arroz, feijão, milho, mandioca, abóbora, batata-doce, banana, cana, amendoim, feijão andu, feijão de corda, quiabo, maxixe, melancia, jiló, gergelim, fumo, algodão, açafrão, gengibre, e por aí vai.



No terreiro da nossa casa fica o fogão a lenha, o jirau de secar vasilhas, o forno de barro, a fornalha de torrar farinha, as pedras de quebrar coco indaiá, o barrilheiro de fazer dicuada de cinzas e o pilão. A gente soca tudo no pilão, soca arroz, paçoca de gergelim, farinha de jatobá, dendê de coco, soca semente de mamona e castanha do coco para fazer óleo. O pilão é talhado na madeira da sambaíba e do pequi e dura toda uma vida.



Nossas coisas



Aprendemos com as nossas mães e avós a fazer muitas coisas da raiz da nossa cultura. Sabemos fazer óleos, farinhas, doces, paçoca, polvilho e rapadura. Sabemos tirar a seiva e a resina das plantas, fazer remédios caseiros, sabonete de tingui, candeia de cera de abelha e rapé. Sabemos fiar o algodão, fazer o novelo de linha e tecer o pano no tear.





Marca coletiva Mãe de Óleos Kalunga

A marca “Mãe de Óleos Kalunga” foi criada para vestir as nossas coisas com embalagens e rótulos, para a gente vender nossos produtos mais bonitos e mais organizados. Quando alguém pergunta o que temos para vender, a primeira resposta é o óleo de coco indaiá, e de óleo a gente entende, fazemos óleo de pequi, óleo de birro, óleo de tingui, óleo de mamona, óleo de buriti, óleo de copaíba, óleo de xodó, óleo de baru, óleo de gergelim. A gente tira óleo de tudo, e daí veio o nome da nossa marca, nós somos a “Mãe de Óleos Kalunga”.



Arroz Kalunga



O arroz Kalunga é plantado na roça de toco. Nós roçamos o terreno e depois colocamos fogo. O terreno fica com muitos toquinhos que o fogo não queima, e por isso, dizemos roça de toco. Depois de alguns anos, a gente abandona a roça e deixa a terra descansar, e aí vem a capoeira, o mato cresce, e só depois de muito tempo que voltamos a fazer roça no mesmo lugar.



A colheita do arroz é uma fartura, dá para o gasto da família e para vender. Mas o tempo está mudando, o sol está muito forte e a chuva pouca, e tem ano que o trabalho dos nossos braços fica todo perdido nos cachos de arroz que não vingam.



Farinha de mandioca



No dia de farinhar, a gente sai cedo para arrancar mandioca na roça. De volta em casa, descascamos e lavamos a mandioca bem lavadinha. Depois, ralamos a mandioca e colocamos a massa no tapiti para escorrer a água até secar. A massa seca é coada na peneira e torrada no forno de fazer farinha.



Açafrão em pó



Nós arrancamos o açafrão da terra e lavamos as suas raízes no rio. Em seguida, cortamos as raízes em pedaços pequenos e colocamos para secar ao sol. Depois de seco, socamos o açafrão no pilão até tirar o pó. O açafrão é um tempero na comida e um remédio. A gente usa o pó como anti-inflamatório e também para fazer chá para quem está tossindo.





Tingui



O fruto da árvore do tingui guarda muitas sementes de cor dourada. Primeiro, a gente descasca as sementes para tirar a sua baje. Em seguida, colocamos as bajes de molho na água para saltar a sua pelezinha. As bajes despeladas são levadas ao fogo para apurar o óleo de tingui ou são cozinhadas com dicuada de cinza para virar sabão.





Sabonete e óleo de tinguí



O sabonete de tinguí limpa e hidrata a pele e os cabelos, elimina caspas e seborreia. O sabonete de tinguí também pode ser usado como sabonete íntimo pelas mulheres. O óleo de tinguí é usado como remédio para tratar asma e gripe. O óleo também é usado como protetor da pele e para hidratar os cabelos.



Óleo de mamona



Nós fazemos o óleo de mamona cru, sem torrar as sementes. Usamos o óleo para cuidar de feridas, para tratar gripe, para soltar o intestino e como purgante. O óleo também é usado pelas mulheres grávidas para evitar estrias, para lubrificar a mulher na hora de ganhar neném e para curar o umbigo dos recém-nascidos. O óleo também hidrata os cabelos e evita a sua queda.



Óleo de buriti



Agente faz o doce e o óleo de buriti. O óleo de buriti é usado como remédio para diminuir gordura no sangue, para desentupir veias e como anti-inflamatório. O óleo também é usado na pele para tratar picadas de insetos e como protetor solar.



Pimenta de macaco



A pimenta de macaco é um tempero usado em carnes, frango, legumes, no peixe, no feijão, em todo tipo de comida. Nós também usamos a pimenta como remédio, na forma de chá, para tratar pneumonia, cólicas, dor de estômago, dores musculares e rendidura, quando aparece uma hérnia na pessoa.



Farinha de baru



A farinha de baru é usada para fazer bolo, biscoito, doce e mingau. É um alimento que fortalece o corpo, protege os pulmões, é anti-inflamatório e é bom para a pele.





Polpa de mangaba



A mangaba é coletada assim que começa a cair do pé. A gente vai apanhando as frutas e colocando direto numa vasilha com água. Em casa, espalhamos as frutas em cima de um jirau forrado com plástico e cobrimos as frutas com outro plástico, para elas não azedarem, e para que o seu leite possa escorrer. No prazo de 3 a 4 dias, as frutas já estão maduras, e podemos passar na peneira, para fazer a polpa. O suco da mangaba é alimento e remédio, é bom para prevenir pressão alta.





Fio de algodão



O algodão é plantado na roça e no quintal. Quando a gente vai fiar, descaroçamos o algodão, e em seguida, batemos o algodão no arco para ele se soltar e formar o fio. O fuso é temperado no dedo para o fio sair mais fino, que é a linha, ou mais grosso, que é o pavio.





A linha e o pavio ficam guardados no pau de fuso e depois são enrolados em novelos. A linha e o pavio são usados no tear para tecer coberta, rede, tapete, pano para fazer calça, vestido e todo tipo de roupa.



Tear e linhas



Linha de algodão tingida



Nós tingimos a linha e o pavo de algodão com tintas naturais tiradas das árvores de sucupira, de cabelo de negro e de jenipapo. Dos novelos tingidos nascem no tear peças artesanais como xales, bolsas, mochila, cortina, jogo americano, caminho de mesa. A arte de fiar, tingir e tecer pode ser vista no filme “Meada Cor Kalunga”, produzido pela Casa Memória da Mulher Kalunga.



Artesanato da palha de buriti



Nós também fazemos artesanato usando a palha do buriti. As fibras são tiradas dos talos e das folhas da palmeira.



Pequi



O pequi é um fruto que a gente come na comida e é muito esperado no ano. A safra do pequi é entre os meses de outubro e novembro, quando ele cai maduro do pé. O pequi é uma comida muito saborosa, é arroz com pequi, é peixe com pequi, uma galinha caipira no pequi é uma maravilha! O pequi se come devagar, roendo a carne, por causa dos espinhos do seu caroço. Para conservar o pequi por mais tempo, nós congelamos os caroços do pequi, fazemos a sua conserva, a raspa seca da sua polpa e o seu óleo.





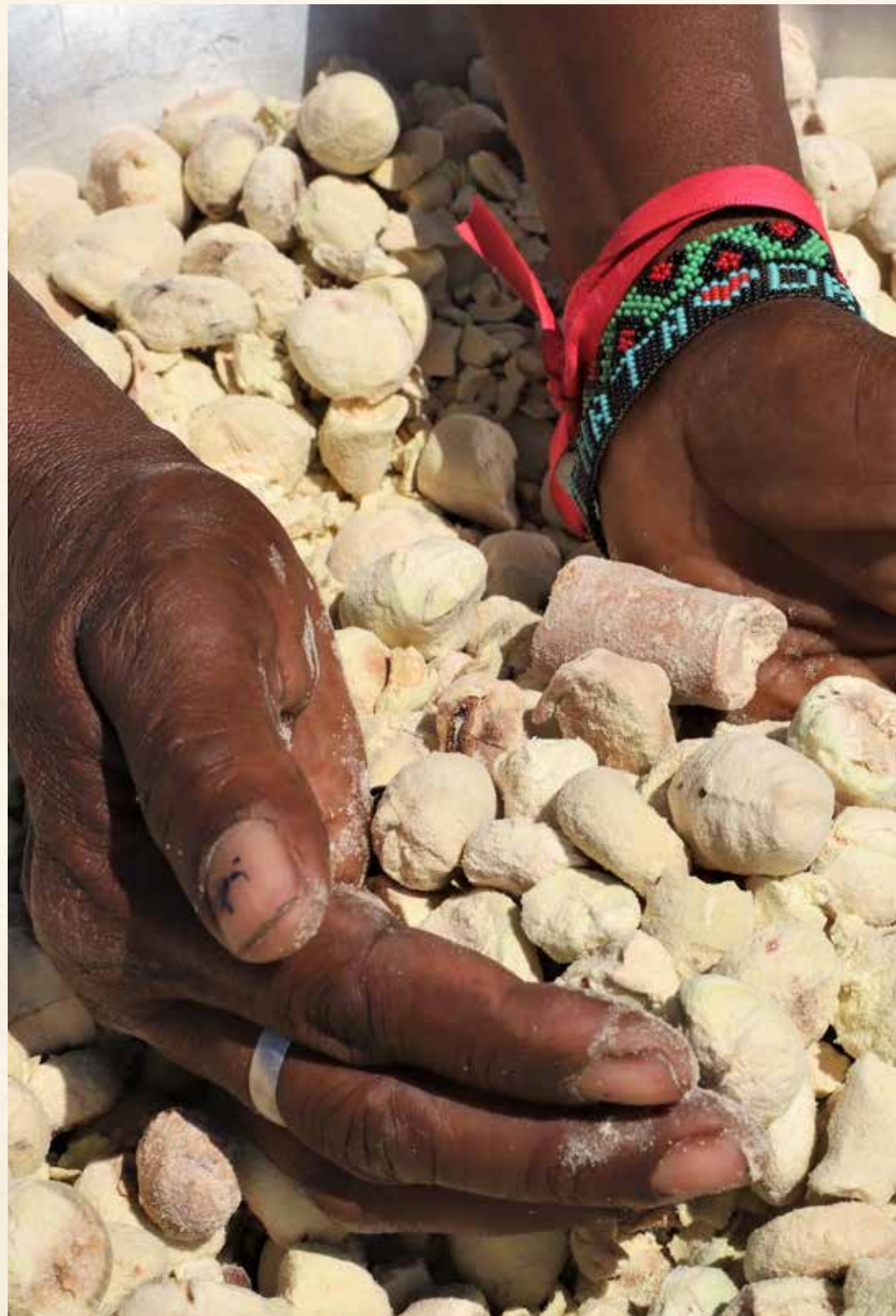
Para fazer o óleo de pequi, a gente corta o fruto do pequi, tira os caroços da casca, coloca os caroços no tacho para ferver com água, e deixa um dia inteiro. Quando o pequi amolece a sua carne, a gente deixa esfriar e coloca os caroços numa lavadeira, joga água e maceta os caroços até a carne se soltar do caroço. A massa da carne do pequi sem o caroço é colocada para ferver com água, sem economia de fogo e água, porque quanto mais ferve, mais brota gordura. A gente recolhe o óleo que brota na água com uma colher, coloca em outra panela menor, frita o óleo, e depois deixa esfriar para guardar nas garrafas.



Óleo de pequi



Nos meses do ano que não tem o fruto do pequi no pé, nós usamos o óleo do pequi para colocar no arroz, para fazer um frango, para fazer um peixe. O óleo de pequi também é remédio para tratar gripe, tosse, é expectorante e também usado em massagens para aliviar as dores de reumatismo.



Farinha de jatobá



De dentro do jatobá sai uma polpa grudada nos caroços, que são as sementes do fruto. Os caroços com essa polpa são socados no pilão até se separarem. Em seguida, peneiramos a polpa para apurar a farinha. A farinha do jatobá é usada para fazer bolo e vitamina, é um alimento que fortalece os ossos e serve de remédio para tratar gastrite.



Coco indaiá



A nossa comunidade é farta em coco indaiá, tem coco no Cerrado, na capoeira, na roça e no quintal. Mas o coco vem diminuindo, já não chove o suficiente para molhar direito o chão. O cacho do coco não é cortado e quando o coco amadurece, começa a debulhar do pé e cai no chão. Na hora de catar o coco é preciso muita atenção, tem que olhar bem em volta, se não tem nenhum bicho, nenhuma cobra, ou um espinho ou galho que possa machucar a gente.







Só nós mulheres Kalunga sabemos a dificuldade que é para fazer o óleo de coco indaiá, desde os riscos da cata do coco, o peso de carregar o coco na cabeça até em casa, a quebra do coco na mão com uma pedra de três quilos, a torra da castanha do coco no forno, a soca da castanha do coco no pilão até virar uma pasta e a quentura para apurar o óleo na beira do fogo alto.



Óleo de coco indaiá



O nosso povo Kalunga sempre se alimentou com o óleo de coco indaiá, a gente foi criada no óleo. Nós usamos o óleo para temperar a comida, para colocar no feijão, no arroz, na salada, numa abóbora, num peixe, num frango, no cuscuz, para fritar ovo, para fazer beiju, bolos e biscoitos, para comer misturado com farinha e rapadura. O óleo também é usado como remédio para tratar gripe, pneumonia e anemia e como hidratante da pele e dos cabelos.



Para fazer o dendê do coco, nós deixamos o coco de molho na água, para soltar a casca. Em seguida, descascamos o coco e cortamos a sua carne em raspas, que é a polpa do coco. As raspas são colocadas ao sol para secarem e, após secas, socamos as raspas no pilão até chegar no ponto de farinha.

Dendê de coco indaiá (mesocarpo)



O dendê do coco, ou mesocarpo, é uma farinha fina, como um polvilho e tem um gosto adocicado. Nós usamos o dendê para engrossar caldos, para fazer beiju, para fazer mingau, bolo, biscoitos e pão. O dendê é um alimento forte, nós damos o dendê para as crianças e para as pessoas idosas, ou para quem está fraco e precisa de ânimo.

Remédios caseiros



A nossa sabedoria sobre as raízes de remédio, sobre as folhas, as cascas, as flores, as seivas, as resinas, tudo foi compartilhado por nossas mães e avós, que cuidaram da saúde da gente. Nós sabemos fazer chás, banhos, xarope, óleos, pós, rapé e garrafadas.



Produtos Mãe de Óleos Kalunga



Flor da baunilha do Cerrado

Nós sempre vendemos as nossas coisas da roça, tudo muito bem feitinho! Hoje já temos mais de 50 produtos. Nós temos fava de baunilha, seiva de jatobá, doce de cajuzinho do Cerrado, semente de gergelim, castanha de baru, semente de sucupira, raspa de buriti, resina de angico, chá de bodinho, garrafada para o útero, incenso de cera de abelha, e por aí vai!



Incenso de cera de abelha



