

Desenvolvimento
Museu, Memórias e Afetos do Rincão da Chirca

Painel Visual





Caladea

=

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



C

100%

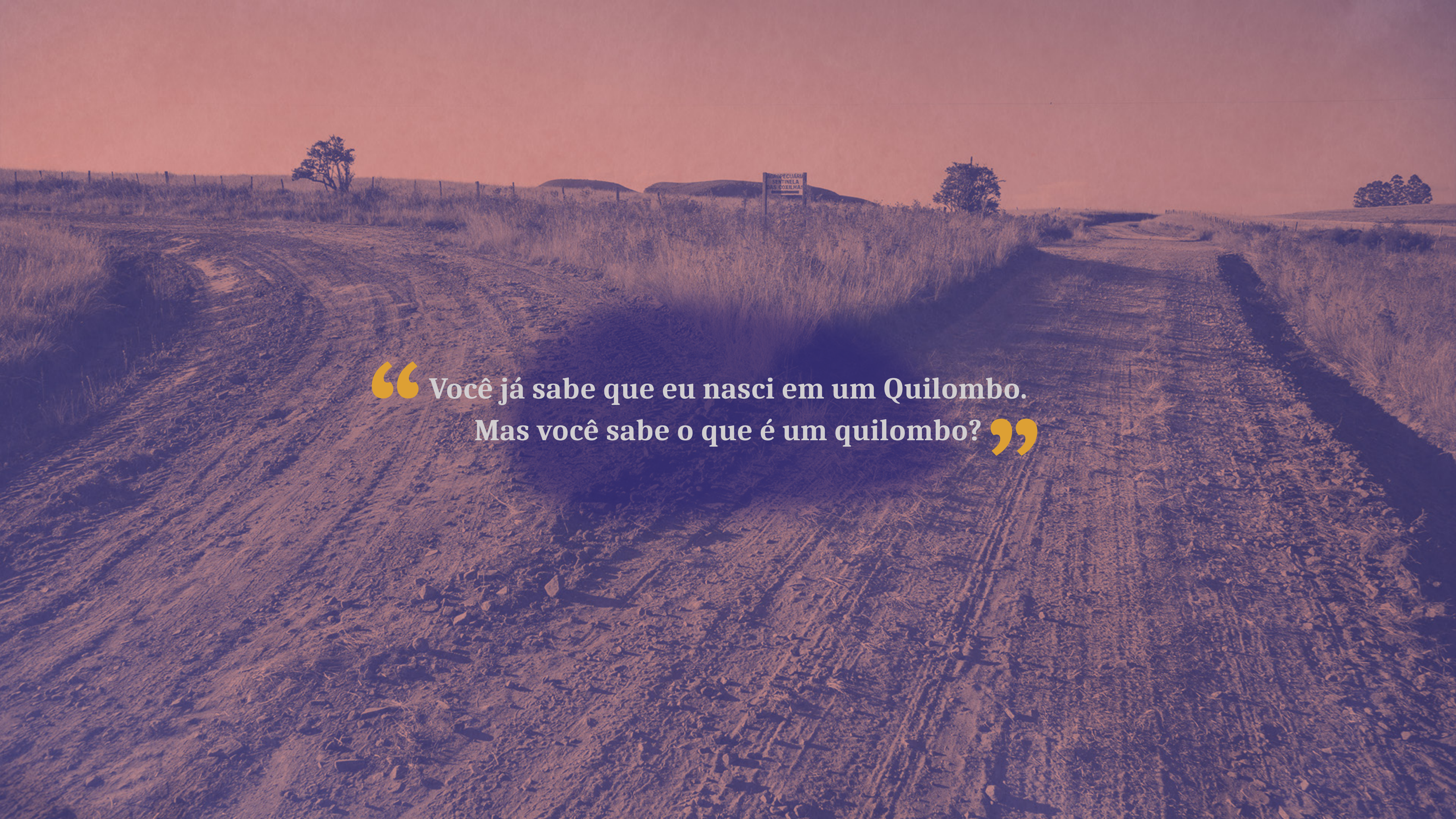
A landscape photograph of the Rincão da Chirca region, featuring rolling hills and a prominent hill with a flat top. The scene is overlaid with a semi-transparent blue filter. A bright yellow circular glow is positioned behind the text. In the foreground, there is a field of tall grass with a few animals grazing. The sky is clear and light blue.

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

**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.

A wide, unpaved dirt road stretches from the foreground into the distance, flanked by tall, dry grasses. In the background, there are rolling hills and a few scattered trees. A small sign is visible on the right side of the road in the distance. The overall scene is rural and open.

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

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



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



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



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



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




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.

**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.

A wide, unpaved dirt road stretches from the foreground into the distance, flanked by tall, dry grasses. In the background, there are rolling hills and a few scattered trees. A small sign is visible on the right side of the road in the distance. The overall scene is bathed in a warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

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

Museu,
Memórias e
Afetos do
Rincão da Chirca



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.




Museu,
Memórias e
Afetos do
Rincão da Chirca



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.



A wide, unpaved dirt road stretches from the foreground into the distance, flanked by tall, dry grasses. In the background, a sign on a post reads "PROPECUARIA SENTINELA DAS COXILHAS". The sky is a clear, pale blue, and a few trees are scattered across the horizon.


**“ 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.

A wide, unpaved dirt road stretches from the foreground into the distance, flanked by tall, dry grasses. In the background, there are rolling hills and a few scattered trees. A small sign is visible on the right side of the road in the distance. The sky is a pale, hazy blue.

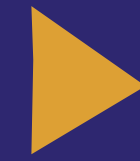
**“ Sabe aquela boa prosa, que eu te contei, que dela eu nasci?
Então... A boa prosa também nasceu.
Nasceu de uma reunião familiar. ”**



**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 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 wide, unpaved dirt road stretches from the foreground into the distance, flanked by tall, dry grasses. In the background, there are rolling hills and a few scattered trees. A small sign is visible on the right side of the road in the distance. The sky is a clear, pale blue.

“ 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 garrafinha de leite de coco, açúcar a gosto.

Modo de fazer:

Deixe a canjica de milho na véspera de São João. Coloque a canjica na panela com água e deixe cozinhar, quando estiver cozida adicione o leite condensado e o leite de coco deixem ferver por 10 minutos, coloque o restante dos ingredientes e sirva quente ou gelado.





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