

TERRITORIALIDADES DOS ALIMENTOS IDENTITÁRIOS EM MUCUGÊ, CHAPADA DIAMANTINA, BA

Débora Paula de Andrade Oliveira¹
Sônia de Souza Mendonça Menezes²

Resumo: Este artigo tem como objetivo compreender as relações entre os alimentos identitários e as territorialidades criadas pelos sujeitos da agricultura familiar camponesa em Mucugê, Chapada Diamantina, Bahia. Busca-se, alicerçado numa abordagem qualitativa, refletir sobre a identidade territorial e as territorialidades criadas no escopo da dimensão sociocultural da alimentação, com base nos saberes e fazeres, da ancestralidade e da vida dos sujeitos da agricultura familiar camponesa desse território. Para viabilizar o estudo, primou-se pela realização de pesquisa de campo com vivências *in loco*, entrevistas, registro fotográfico e degustação. As reflexões de pesquisa possibilitaram identificar o arroz vermelho, a araruta e o godó como alimentos com referências culturais do território, uma vez que são emblemáticos na identidade territorial de Mucugê. Apreender essas relações de trocas, materiais e simbólicas, entre esses sujeitos sociais no contexto da alimentação possibilitou um vislumbre do elo construído que não raramente se multiplicam entre os agricultores e consumidores no cotidiano e impulsionam a construção de territorialidades.

Palavras-chave: Alimentos identitários. Identidade. Territorialidades. Chapada Diamantina.

TERRITORIALITIES OF IDENTITY FOODS IN MUCUGÊ, CHAPADA DIAMANTINA, BA

Abstract: This article aims to understand the relationships between identity foods and territorialities created by the subjects of peasant family farming in Mucugê, Chapada Diamantina, Bahia. It seeks, based on a qualitative approach, to reflect on the territorial identity and the territorialities created within the scope of the sociocultural dimension of food, based on the knowledge and practices, the ancestry and life of the subjects of peasant family farming in that territory. To make the study viable, field research was carried out with on-site experiences, interviews, photographic records and tastings. Research reflections made it possible to identify red rice, arrowroot and godó as foods with cultural references of the territory, since they are emblematic of the territorial identity of Mucugê. Understanding these material and symbolic exchange relationships between these social subjects in the context of food provided a glimpse of the built link that, not infrequently, is multiplied between farmers and consumers in everyday life and drives the construction of territorialities.

Keywords: Identity foods. Identity. Territorialities. Chapada Diamantina.

¹ Universidade Estadual de Santa Cruz, Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais, Ilhéus, Brasil, dpaoliveira@uesc.br, <https://orcid.org/0000-0003-3120-5730>

² Universidade Federal de Sergipe, Departamento de Geografia, São Cristóvão, Brasil, soniamenezes@academico.ufs.br, <https://orcid.org/0000-0001-6072-771X>

TERRITORIALIDADES DE LOS ALIMENTOS IDENTITARIOS EM MUCUGÊ, CHAPADA DIAMANTINA, BA

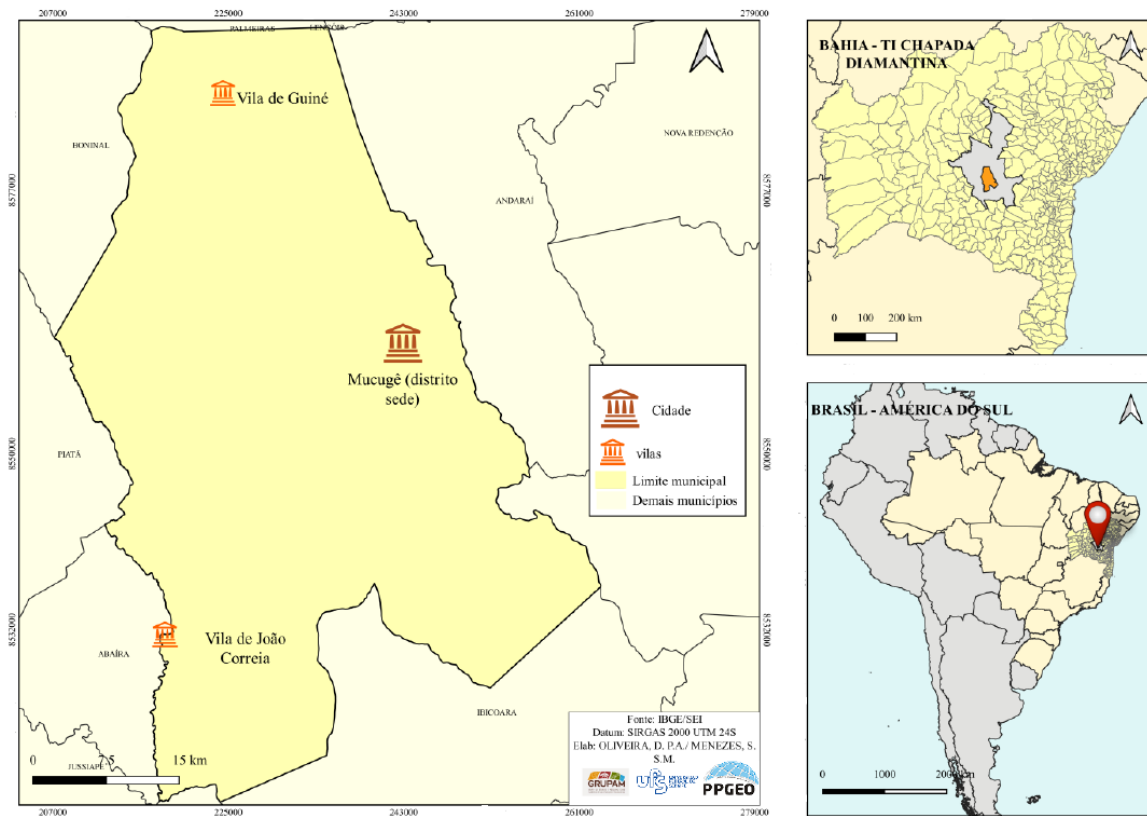
Resumen: Este artículo tiene como objetivo comprender las relaciones entre alimentos identitarios y territorialidades creadas por los sujetos de la agricultura familiar campesina en Mucugê, Chapada Diamantina, Bahia. Es buscado, a partir de un enfoque cualitativo, reflexionar sobre la identidad territorial y las territorialidades creadas en el ámbito de la dimensión sociocultural de la alimentación, a partir de los saberes y prácticas, la ancestralidad y la vida de los sujetos de la agricultura familiar campesina en ese territorio. Para viabilizar el estudio se realizó una investigación de campo con experiencias en terreno, entrevistas, registros fotográficos y catas. Las reflexiones de la investigación permitieron identificar el arroz rojo, el arrurruz y el godó como alimentos con referencias culturales del territorio, ya que son emblemáticos de la identidad territorial de Mucugê. Comprender estas relaciones de intercambio material y simbólico entre estos sujetos sociales en el contexto de la alimentación permitió vislumbrar el vínculo construido que, no pocas veces, se multiplica entre campesinos y consumidores en la vida cotidiana e impulsa la construcción de territorialidades.

Palabras clave: Alimentos identitarios. Identidad. Territorialidades. Chapada Diamantina.

Introdução

A alimentação, em suas nuances plurais, está na ordem do dia dos debates nas mais diversas áreas do conhecimento. A Geografia dos Alimentos permite enriquecer e ampliar o horizonte analítico vinculado a essa temática, uma vez que se particularizam as discussões sobre a dimensão sociocultural da alimentação e da comensalidade aos significados que envolvem os ciclos do plantar, cultivar, colher, preparar, comer, rezar e festejar, imbricadas as atividades corriqueiras, que constituem o cotidiano dos territórios.

Em face dessas premissas, o objetivo do artigo consiste em compreender a relação entre os alimentos identitários e as territorialidades em Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, município delineado como referência empírica para a pesquisa (Figura 1). A leitura das configurações dos territórios rurais permite decifrar os diversos conteúdos sociais inscritos nessa realidade geográfica.

Figura 1 - Localização do município de Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, 2022.

Fonte: Oliveira, 2022.

É pertinente contextualizar que a leitura da realidade de Mucugê configura-se na compreensão da coexistência conflituosa entre os territórios de vida e trabalho dos sujeitos sociais da agricultura familiar camponesa e o território do agronegócio das grandes fazendas produtoras de batata inglesa, marcado pelas investidas do capital no campo.

Nos denominados *territórios de vida*, são encontrados os alimentos identitários que consistem em territorialidades inerentes à agricultura familiar camponesa. Tratam-se de alimentos repletos de conteúdos simbólicos e culturais, que traduzem um saber-fazer apreendido no contexto da ancestralidade e da identidade territorial partilhada nos âmbitos das famílias e das comunidades que colaboram para a constituição de uma cultura alimentar. O tópico apresentado a seguir discute os procedimentos metodológicos que conduziram o desenvolvimento do estudo.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa se alicerça em uma perspectiva qualitativa de análise da realidade, cuja abordagem busca envolver as significações materiais e simbólicas que abrangem as relações entre as territorialidades e os alimentos identitários em Mucugê.

Para a realização do estudo, primou-se pelas discussões teóricas pertinentes a pluralidades de significações atribuídas ao território, lido sob a perspectiva das territorialidades e da identidade territorial, de acordo com as contribuições de Bonemaison (2002), Haesbaert (2002, 2007) e Almeida (2005, 2018). Evidencia-se, nesse viés, a indissociabilidade entre as subjetivações e concretudes intrínsecas ao *constructo* territorial.

Sublinha-se também, no aporte teórico, a dimensão sociocultural da alimentação, especialmente nos estudos desenvolvidos por Woortmann (2013), Diez Garcia (2003) e Menezes (2013). Tais autoras, com diferentes enfoques e perspectivas, contribuem para a compreensão dos espectros plurais das práticas alimentares e seu elo com os territórios e as identidades.

No que tange aos procedimentos metodológicos, pautou-se na realização de pesquisas de campo *in loco*, tendo em vista a compreensão da convivialidade e das relações de pertencimento com o território de vida e suas relações com os alimentos identitários. Foram realizadas entrevistas com os sujeitos sociais envolvidos nessa realidade, além do registro fotográfico e da degustação dos alimentos.

No decorrer da construção do estudo, foram realizadas seis pesquisas de campo, cada uma teve a duração de 3 a 5 dias, entre os anos de 2019 a 2021, com incursões nas comunidades rurais, na sede municipal e nos distritos de Guiné e João Correia, além de comunidades tradicionais como: Barriguda, Paiol, Três Cancelas e Capãozinho. Sublinha-se, também, o contato com alguns sujeitos de pesquisa via redes sociais, com diálogos e compartilhamento de fotografias autorais dos participantes da pesquisa e informações sobre a realidade local.

Buscou-se, assim, compreender as significações e imaterialidades presentes nas narrativas das pessoas entrevistadas. Adotou-se como critério a saturação na análise, em que a busca por novos participantes se encerra quando as pesquisadoras compreendem que as respostas se tornam repetitivas. Tal pressuposto encontra-se referenciado na abordagem de Minayo (2017), que discute

a repetição da amostragem no âmbito da cientificidade das pesquisas qualitativas. A autora compreende que uma amostra qualitativa satisfatória é a que vislumbra, em magnitude e intensidade, as diversas dimensões do fenômeno estudado, além das ações e interações da totalidade.

Optou-se, por questões pertinentes à ética na pesquisa, resguardar o nome desses sujeitos sociais que contribuíram com o estudo. Em campo, foram utilizados diários e gravadores para uma maior agilidade no registro das informações, sensações e vivências nos contextos da pesquisa.

Para além das questões previamente elencadas nesses roteiros, sublinham-se as conversas informais, que deram origem a ricos diálogos com os sujeitos protagonistas, que generosamente compartilharam seus saberes, suas memórias e vivências, por intermédio das narrativas

As vivências foram confrontadas com os referenciais analíticos. Desse modo, o tópico seguinte tem como propósito evidenciar os alicerces teóricos que têm balizado a pesquisa.

Alimentos identitários e territorialidades: conexões e diálogos geográficos

As reflexões que envolvem as múltiplas territorialidades estão amparadas no entendimento de que o território é eivado de conteúdos materiais e simbólicos, em que razão e sensibilidade se complementam na leitura das distintas realidades geográficas (Haesbaert, 2002). Ao enveredar por essas dimensões plurais em torno do território, os debates sobre os alimentos tradicionais podem ser tecidos à luz dos referenciais territoriais e identitários que atravessam os sentidos do comer, seja em contextos festivos ou nos movimentos da vida cotidiana.

Haesbaert (2007), ao ponderar sobre a identidade e as transformações pelas quais as sociedades sofrem na contemporaneidade, afiança que, frente a essas possíveis perdas de referenciais identitários e da crescente fragilização material e simbólica provocada pela mundialização do capital e da sociedade, os coletivos sociais tendem a se apegar às suas raízes, que se tornam um alicerce simbólico de cultura e ancestralidade nos territórios vividos.

Assim, estes integram a composição de identidades territoriais, em que são escolhidas “[...] geografias e histórias para moldar uma identidade, de modo que os habitantes de um determinado território se reconhecem, de alguma forma, como

participantes de um espaço e de uma sociedade comuns” (Haesbaert, 2007, p. 44). O sentimento de coletividade é a raiz da identidade territorial, tendo em vista que as vivências coletivas se apoiam em experiências comuns, compartilhadas, revividas, rememoradas e reconstruídas socialmente.

As relações socioespaciais que delineiam a dimensão territorial da identidade não são marcadas, fundamentalmente, por laços harmoniosos e coesos, uma vez que, como qualquer outra construção social, são repletas de conflitualidades, divergências e negociações. A diferença e a alteridade estão presentes tanto nas relações entre comunidades, quanto nos elos espaciais, logo, são entendidas como componentes fundamentais para pensarmos os processos identitários e seu elo com os territórios.

No que tange à constituição desse elo, Almeida considera que “[...] para aqueles que têm uma identidade territorial com ele [o território], é o resultado de uma apropriação simbólico-expressiva do espaço, sendo portador de significados e relações simbólicas” (2005, p. 109). Trata-se de reconhecer as imaterialidades desenvolvidas pelos sujeitos sociais em suas práticas e relações sociais no cotidiano, que estão presentes no território. Evidencia-se, nesse contexto, a alteridade para demarcar o reconhecimento e a distinção entre os coletivos e sujeitos sociais.

Ao considerar, também, a dimensão da alteridade, Penna (1992) discute sobre o que faz ser nordestino e esboça algumas hipóteses que corroboram o processo de identificação do sujeito, tais como naturalidade, vivência, cultura e, ainda, a auto atribuição. No entanto, há o alerta para a necessidade de “[...] se abandonar qualquer enfoque da identidade que a conceba necessariamente como monolítica, única ou estável, ou ainda como dotada de existência própria” (p.56). A autora destaca a urgência em considerar os panoramas sociais que substanciam esse conceito, que, *a prima facie*, tende a se apresentar como uma condição inata e a-histórica.

A ideia da partilha e do ensinamento perpassam o saber-fazer e a permanência dessa dimensão cultural do alimento no território, de modo a compor o elo da identidade territorial. Para Menezes e Almeida, “[...] marcam a geografia e a história dos territórios, posto que se fundamentam na experiência e estão enraizados na tradição familiar” (2021, p.3).

Ainda que ocorram transformações nos hábitos alimentares e na comensalidade, o consumo de alimentos tradicionais como o godó, o arroz vermelho, o andu, o requeijão, a araruta, a batata da serra, a rapadura, dentre outros, configura-se como um ato de resistência frente à expansão do consumo de substâncias alimentícias ultraprocessadas, cuja origem e elaboração são desconhecidas, assim como, sua produção e circulação atendem aos interesses econômicos dos impérios alimentares (Ploeg, 2008). De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira:

[...] alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com base nesses alimentos e no uso de óleos, gorduras, sal e açúcar propiciam aos brasileiros uma alimentação de qualidade nutricional bastante superior à que seria propiciada por alimentos processados ou ultraprocessados (Brasil, 2014, p. 35).

Em face disso, é importante se remeter às discussões a respeito dos Objetos Comestíveis Não Identificados (OCNIs), elaboradas por Fischler (1995), para designar esses produtos oriundos da indústria alimentícia amplamente comercializados nos supermercados e outros espaços comerciais, que são evidenciados na mesa da população.

Segundo Cruz e Schneider (2010), ao passo que a capacidade de conservação dos produtos se eleva, a forma de produzir se tornou gradativamente mais centralizada, e a distribuição é efetivada por intermédio de cadeias longas de circulação. Os autores advertem que tais processos são atualmente dominados pelas grandes empresas de alimentos, os impérios alimentares. Ploeg (2008, p. 12) afirma que “[...] os impérios alimentares são as grandes redes que controlam a produção, o processamento, a distribuição e, cada vez mais, o consumo de alimentos”.

Na contramão da lógica dessas grandes corporações capitalistas, evidenciam-se os alimentos tradicionais, em sua maioria originados em lavouras e quintais produtivos da agricultura familiar camponesa, produzidos e comercializados em circuitos curtos, tais como a venda direta nos sítios, nas feiras, nas barracas que margeiam as estradas ou em pequenos estabelecimentos comerciais locais. Esse circuito é mantido por intermédio da tessitura de redes interpessoais, que, segundo Sabourin (2009), constituem-se por laços afetivos, em que predominam a confiança e a proximidade entre os sujeitos sociais.

Essa complexidade dos conteúdos sociais presentes no elo entre a dimensão sociocultural e geográfica dos alimentos, bem como as territorialidades criadas por meio da identidade e convivialidade com a terra, são discutidas no tópico a seguir.

Territorialidades dos alimentos identitários de Mucugê: comida, ancestralidade e vida

Há uma ancestralidade presente no saber-fazer que envolve o plantar e o colher na terra, além do modo de comercializar o alimento nela produzido. Esse saber tem, na vivência cotidiana do meio rural, sua matéria prima para construção. Compreende-se que é por meio do vínculo com a terra que os conhecimentos se constroem e são transmitidos, melhorados e/ou reinventados pelas gerações atuais e futuras.

As significações construídas acerca da vivência e do saber-fazer apreendidos no cotidiano no campo se anunciam nas narrativas de um agricultor familiar camponês: “A gente mesmo planta e colhe feijão, arroz, milho, mandioca. Lá mesmo faz a nossa farinha, a família trabalha, vive e come junto. E assim a vida vai, e a gente vai com ela. Quem me ensinou a trabalhar? Meu pai, me ensinou a viver da roça” (Informação verbal. Entrevista realizada em janeiro de 2021). Esse homem do campo vive em um sítio de 1,5 ha e, semanalmente, comercializa o que produz na feira da cidade. No fragmento de narrativa, evidenciam-se os sentidos das práticas sociais e do saber-fazer, aprendidos no contexto familiar, e da comensalidade do coletivo social.

Além de plantar e colher, o entrevistado relatou que caminha pela Serra do Sincorá em busca da batata da serra (*Ipomoea convolvulacea*) (Figura 2), que, além de coletar para o consumo familiar, também vende em sua barraca na feira. Esse alimento foi catalogado pelo Movimento *Slow Food*³ no projeto Arca do Gosto.

³O *Slow Food* foi criado por Carlo Petrini e um grupo de ativistas, na década de 1980, com o objetivo de defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida. Em mais de quatro décadas de história, o movimento avançou, com uma abordagem inclusiva do alimento, reconhecendo os fortes vínculos entre prato, planeta, pessoas, política e cultura. O *Slow Food* representa um movimento global que abrange milhares de projetos e milhões de pessoas, em mais de 160 países (Slow Food, 2021).

Figura 2 - Batata da serra e outros alimentos da agricultura familiar camponesa comercializados na feira de Mucugê, 2021.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

A batata da serra é uma espécie de raiz tuberosa endêmica da Chapada Diamantina, que pode ser encontrada nas encostas da Serra do Sincorá. Esse alimento tem sabor neutro, suave e rico em água e amido, pode ser usado em receitas doces ou salgadas. O tubérculo não costuma ser cultivado, é colhido por aqueles que têm habilidade e conhecimento sobre a natureza local, para adentrar em áreas de difícil acesso nas encostas das serras. A batata da serra se desenvolve em diferentes tamanhos, de poucos gramas a até sete quilos, conforme relatou o entrevistado.

De acordo com as conversas em campo, e também com informações da Arca do Gosto (2021), o consumo dessa batata é uma herança da identidade alimentar dos garimpeiros, que passavam longos períodos em busca do diamante em inóspitas condições de sobrevivência e poucas opções de alimento no alto das serras ou nas margens dos rios.

Na contemporaneidade, esse alimento foi ressignificado e se tornou um componente da refeição cotidiana, é consumido cru, em forma de salada, junto com temperos frescos ou pode também ser um acompanhamento de doces. Dada as suas especificidades, esse alimento pode ser compreendido como integrante do patrimônio alimentar local (Turmo, 2009).

Foi possível degustá-lo no almoço, pois, enquanto conversávamos com um participante da pesquisa – o agricultor camponês responsável pela barraca na feira que o comercializava – uma outra participante da pesquisa, proprietária de um

pequeno quiosque de refeições na feira, participou da conversa, e logo se prontificou a preparar a batata da serra para complementar o almoço do dia. Essa gentileza e proximidade entre os sujeitos sociais é um traço da sociabilidade local, marcada pela solidariedade e confiança construída ao longo do tempo de convivência deles no cotidiano da feira. Queiroz e Menezes, nas análises acerca da disponibilidade das refeições nas feiras livres, compreendem que há a predominância

[...] dos alimentos *in natura*, aptos para se metamorfosear em comida, mas há também refeições prontas, lanches e quitutes que implicam a existência de saberes e fazeres enraizados e/ou apropriados por feirantes/cozinheiras(os), demarcando, com isso, uma comida de feira que transita do regional, como o sarapatel, ao universal, como o pastel (Queiroz; Menezes, 2021, p. 64).

Trata-se de um espaço diverso, que conecta pessoas e culturas por meio da alimentação, das trocas, do consumo e do comércio. Ao refletir sobre a comensalidade, no contexto das relações sociais contemporâneas e da convivialidade, Diez Garcia argumenta que o acesso aos alimentos pode ser determinado e/ou condicionado por intermédio das estruturas socioeconômicas e culturais, que envolvem questões de ordem política econômica, social, agrícola e rural. Assim “[...] as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais” (Diez Garcia, 2003, p. 484).

É nesse sentido que decifrar as peculiaridades inerentes ao que se come pode trazer luz ao debate sobre como, quem, porque e/ou quando determinado alimento é comido, e desvela também nuances da comensalidade da formação social em pauta. Os alimentos comercializados para as refeições durante os dias de feira em Mucugê são, via de regra, destinados aos frequentadores desse espaço, especialmente feirantes, que vêm de municípios vizinhos ou das comunidades rurais. Trata-se de comida farta, fresca, de boa qualidade e acessível para homens e mulheres trabalhadoras/es.

Os alimentos tradicionais constituem a comensalidade intrínseca às relações sociais, visto que estão presentes no cotidiano doméstico, nos dias festivos e também nas feiras. As barracas que comercializam as refeições na feira alimentam os trabalhadores e consumidores da cidade e do campo. Para a elaboração do godó, utilizam-se as bananas caturras verdes (Figura 3), além dos temperos frescos, usados como ingredientes desse alimento tradicional da Chapada Diamantina, que são adquiridos na feira local. Nos dizeres de uma entrevistada: “É tudo fresquinho,

tudo do dia, que é para a comida ficar melhor!” (Informação verbal. Entrevista realizada em janeiro de 2021).

Figura 3 – Banana caturra e godó comercializados na barraca e no quiosque da feira de Mucugê, 2021.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

O godó é um alimento identitário tradicional presente em municípios da Chapada Diamantina. Apesar da escassez de registros, observa-se que sua origem está vinculada às heranças do garimpo na cultura alimentar local. Foi possível constatar, em campo, que esse comestível poderia estar presente nos empreendimentos comerciais que atendem a turistas – e contraditoriamente também não foi constatado na alimentação escolar, embora seja constantemente evocado como um alimento de referência para a cultura local. Além disso, seus ingredientes podem ser obtidos na agricultura familiar camponesa, tem alto valor nutricional e é livre de insumos e conservantes, comuns na indústria convencional de alimentos.

Em face disso, Menezes (2013) salienta a pertinência de refletir sobre os traços culturais que se circunscrevem na alimentação. Essa dimensão das sociabilidades humanas está inserida no contexto do convívio e da comensalidade.

A dimensão da vida é inseparável das relações de convivialidade aproximadas pela alimentação. A leitura dos aspectos culturais vinculados a determinados alimentos permite contextualizá-los em sua elaboração no passado e no presente, com vistas a projeções sobre como será esse processo no futuro. Isso proporciona uma compreensão mais ampla de uma das formas de reprodução dos grupos sociais a eles relacionados e suas possibilidades de permanência.

De acordo com Menezes e Cruz (2017), trata-se de decifrar as razões e analisar como tais alimentos compõem marcas identitárias enraizadas nas tradições

dos coletivos. As autoras consideram, também, que “[...] na contemporaneidade a tradição pode ser visualizada como resistência e permanência do passado e como característica da modernidade, na qual se observa reinvenções” (p. 32).

Em face disso, considera-se que a tradição pode ser compreendida não como “[...] o passado que sobrevive no presente, mas o passado que, no presente, constrói as possibilidades do futuro” (Woortmann, 1990, p. 17). Os sentidos e as múltiplas temporalidades, em simbiose com as tradições, estão presentes no cotidiano e na convivialidade construída pelos sujeitos sociais em Mucugê.

Em conversas com os sujeitos sociais do lugar, foi relatado que o principal ingrediente do godó, a banana verde, sempre foi abundante na região; cozida com sal, constituía-se numa comida forte que fornecia sustança para o trabalho. Com o passar do tempo, a receita foi aperfeiçoada com o acréscimo de outros ingredientes. Atualmente, o godó é composto por um cortado da banana verde, cozida com carne de sol e temperos comuns na cozinha local, como coentro, cebola, alho e manjerição. Uma entrevistada afirmou o seguinte: “[...] O godó é a comida mais tradicional daqui. O arroz vermelho com carne também. É difícil ir na feira e não comprar umas bananas verdes pra fazer um godozinho” (Informação verbal. Entrevista realizada em janeiro de 2021).

O gosto e a opção de apreciar, ou não, determinado sabor, é uma construção social, permeada por memórias e experiências individuais e coletivas. Aos paladares externos, a ideia de ingerir a banana, tradicionalmente consumida crua e madura em um prato quente e salgado, pode causar certo estranhamento. Esse aspecto evidencia as particularidades intrínsecas à cultura alimentar de determinado território: os sabores aceitos e palatáveis são construções sociais moldadas pelos contextos culturais, temporais e geográficos de cada receita e formação social. Woortmann (2013) considera a comida como uma linguagem que, além de comunicar, reflete hierarquias e simbolismos que, em certa medida, ajudam também a registrar a história do lugar.

As reflexões sobre alimentação possibilitam a análise das bases materiais e simbólicas intrínsecas à existência dos grupos sociais no campo. Em conversa com mulheres do município, elas revelaram que o godó é um alimento consumido tanto no cotidiano, por causa da abundância do ingrediente principal, quanto em festividades, costuma ser servido na folia de Santos Reis, realizada nas comunidades. Este pode ser entendido, na classificação de Brandão (1981), como

comida forte, um alimento com sustância, que, no passado, possibilitava resistência e força física para os trabalhadores do garimpo.

A elaboração, exposição, concretização, consumo e o rejeito de alimentos são compreendidos como processos construídos em contextos sociais, que, segundo Menasche (2017), envolvem trocas e negociações de práticas e significados. Para a autora, a comida fomenta distinções identitárias, entre gerações, gêneros, classes e grupos sociais diversos. Desse modo, “[...] receitas herdadas, pratos tradicionais, produtos e ingredientes locais, espécies e variedades nativas, práticas alimentares cotidianas e comidas de festa [...] compõem a cultura material relacionada à produção e consumo de alimentos” (p. 71). O godó pode ser interpretado segundo esse entendimento, visto que apresenta especificidades culturais no preparo e no consumo, cuja receita pode conter variações, a depender da disponibilidade dos ingredientes e do saber fazer de quem o prepara.

Além do godó, em conversas com os sujeitos sociais nas feiras e nas comunidades, a araruta (Figura 4) também foi mencionada como um alimento tradicional desse território. Originado na América Latina, esse comestível é matéria-prima para a feitura da tapioca de araruta, um pó branco de textura extremamente fina, utilizado como ingrediente principal para biscoitos, cremes, brevidades⁴, bolos, molhos e mingaus.

⁴Trata-se de um pequeno bolo, originário da culinária portuguesa, que foi nomeado assim pela relativa rapidez e facilidade no preparo, que é produzido com apenas quatro ingredientes: amido de milho, ovo, leite e raspas de limão.

Figura 4 – Planta e rizoma da araruta.



Fonte: Pesquisa de campo (A)/Slow Food Brasil (B;C), 2021.

A araruta é uma planta herbácea que possui rizoma fibroso. Devido às suas características organolépticas, o amido, extremamente leve, extraído da araruta, tem alta digestibilidade, além de ter propriedades anti-inflamatórias e auxiliar na regulação de disfunções intestinais. Em decorrência da ausência de glúten, pode se constituir como alternativa aos derivados do trigo, da aveia, do centeio e da cevada. Segundo informações da Arca do Gosto,

Os indígenas de toda região de ocorrência da araruta conheciam bem a planta, havendo indícios de seu cultivo há mais de 7.000 anos. No Brasil, os Caraíbas e os Caiapós cultivavam inúmeras variedades de marantáceas, em campos de floresta, nas margens das trilhas que ligavam uma aldeia a outra, nas clareiras naturais ou nas roças de morro, geralmente feitas por mulheres idosas da aldeia, constituindo reservas de alimento para fazer frente à escassez, no caso de enchentes ou perda de colheitas. Essas roças representavam valiosos bancos dessas culturas e de outras plantas tuberosas. Extraíam o amido da araruta e com ele engrossavam sopas usadas para tratar idosos e crianças e para fortificar mulheres recém-paridas (Slow Food, 2021).

As características medicinais da araruta são conhecidas entre as pessoas idosas e experientes. A experiência com esse alimento foi retratada por um entrevistado que assim nos confidenciou: “[...] Araruta é comida e é remédio do bom. Pra pessoa que é fraca do estômago, toma o mingauzinho, é a mesma coisa de tirar o mal com a mão” (Informação verbal. Entrevista realizada em julho de 2021).

Na feira de Mucugê, eventualmente é possível encontrar a tapioca⁵ de araruta, comercializada por R\$30,00 o quilograma. Esse valor relativamente elevado está relacionado à baixa produtividade da araruta, se comparado aos outros cultivos, como a mandioca, fator que contribuiu para sua quase extinção entre os cultivos da agricultura familiar camponesa. Na comunidade Quilombola Barriguda, esse cultivo é encontrado nos quintais produtivos.

Em conversa com a agricultora familiar que cultiva araruta em seu quintal, ela partilhou os seguintes saberes: “Assim, a araruta, você tem que plantar ela na terra fresca, e deixar a raiz fortalecer. Quando as folhas estiverem amarelas, caídas, aí tá boa de colher” (Informação verbal. Entrevista realizada em julho de 2021). O resgate do cultivo da araruta pode se constituir como uma estratégia para a geração de renda local, dada a valorização da tapioca produzida a partir do seu rizoma.

As novas exigências das dietas contemporâneas demandam por alimentos mais leves, livres de glúten, tal como ocorre com a araruta. Embora seja considerada atualmente uma comida do passado, seu cultivo pode se tornar uma territorialidade de esperança, visto que o alto valor agregado na venda da tapioca, quando conduzido de forma autônoma pelos agricultores familiares camponeses, pode contribuir para a melhoria da renda familiar. Para além dessa dimensão econômica, a popularização desse cultivo, repleto de propriedades medicinais, e dos saberes e fazeres a ele associados, pode contribuir para a soberania alimentar das famílias camponesas.

Outro alimento expressivo da cultura alimentar de Mucugê é o arroz vermelho. Produzido localmente no contexto da agricultura familiar camponesa, é comercializado em barracas na feira, em pequenos estabelecimentos comerciais locais e, também, por meio da compra direta do produtor. No passado, seu cultivo era abundante, contudo, a construção da Barragem do Apertado no Rio Paraguaçu e

⁵A tapioca consiste na nomenclatura popular atribuída ao amido extraído de raízes, como a mandioca e a araruta.

a apropriação das áreas úmidas próximas às margens, pelos grandes empreendimentos agrícolas, implicaram na redução dessa cultura.

O arroz vermelho é evocado por sujeitos sociais como alimento identitário da Chapada Diamantina, tendo em vista que está presente na memória social das pessoas que vivenciam esse território. Dentre as diferentes maneiras de preparo e consumo, pode ser o acompanhamento da galinha caipira com godó, ou servido como prato principal, quando cozido com carne de sol, verduras e temperos (Figura 5). Esse arroz compõe uma refeição saudável e com sustância. Indubitavelmente, uma comida forte, de acordo com a segmentação proposta por Brandão (1981).

Figura 5 - Cozido de arroz vermelho com carnes e verduras



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

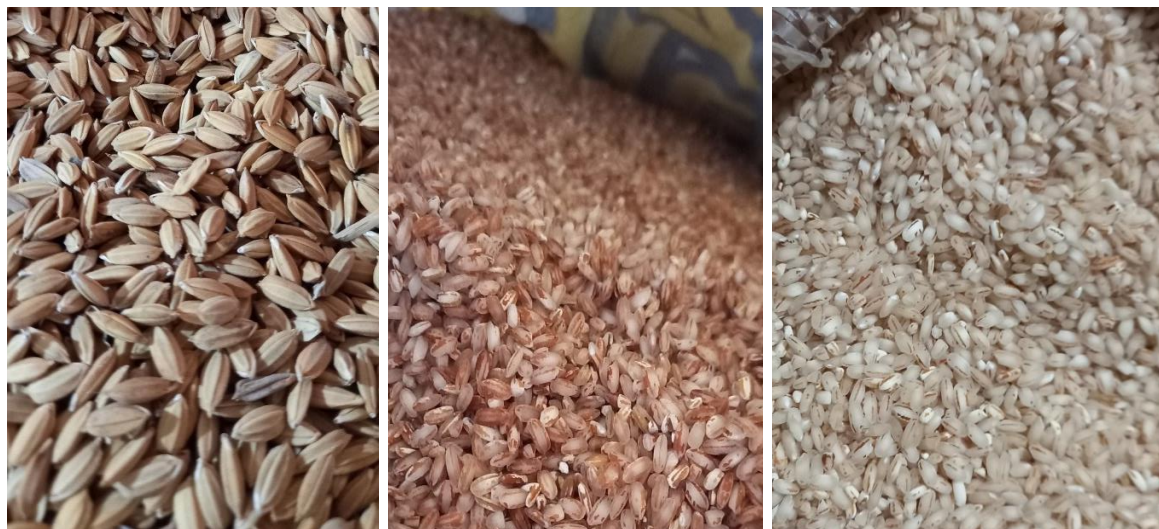
De acordo com informações da Arca do Gosto, essa variedade de arroz foi introduzida no Brasil pelos portugueses, no século XVI, via litoral sul da Bahia. No decorrer do século XVIII, o plantio migrou para regiões de clima semiárido do Nordeste, e, até hoje, é também muito consumido e apreciado no interior da Paraíba (Slow Food, 2021).

Em Mucugê, o arroz vermelho é atualmente cultivado nas margens do Rio de Contas, na região sudeste do município, em comunidades e sítios do Distrito de João Correia. No local, há também o cultivo do arroz, no regime de meação, quando o dono da terra a cede para os trabalhadores meeiros produzirem, e a safra é dividida para ambos.

Brandão, quando discute sobre os sentidos atribuídos ao trabalho, e por extensão ao trabalhador, afiança que o meeiro é um sujeito de parceria, visto que “[...]. Ele planta ‘na meia’, recebendo, do ‘dono’, a terra, alguns insumos, e o trabalho de deixá-la pronta para o plantio. Quando colhe, devolve, do seu, 50% em mercadoria” (1986, p. 117). Ainda segundo o autor, esses trabalhadores “[...] são agricultores que negociam sazonalmente, e se percebem, entre uma colheita e outra, como produtores, em uma troca constante, que recorta o trabalho e o sentido do trabalho, porque é parte de sua substância e condição de sua reprodução” (1986, p. 130). Sabourin (2009) defende que o trabalho dos meeiros, desde o contexto da agricultura colonial, integrou a constituição da agricultura camponesa. Oliveira (2007) aborda o regime de trabalho de meação como uma forma de obtenção de renda da terra no âmbito dos processos sociais e contradições intrínsecas ao sistema capitalista.

Na localidade, há um agricultor que, além de cultivar o arroz vermelho, faz a aquisição desse alimento ainda na casca para beneficiamento. Ele nos relatou que o arroz pode ser utilizado como um tipo informal de moeda local, visto que seu armazenamento na casca pode durar até 10 anos. No estabelecimento, há uma máquina que faz a retirada da casca e, em alguns casos, realiza também o polimento dos grãos, de acordo com a vontade do freguês (Figura 6).

Figura 6- Arroz vermelho em casca, sem polimento e polido.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

As miudezas, ou seja, os fragmentos do arroz e a casca pertencem ao dono da máquina de beneficiamento e são utilizadas para alimentação animal (caprinos e aves), ou como adubo para a própria lavoura, num processo de retroalimentação. A totalidade na utilização do arroz vermelho está associada à concepção sistêmica e integradora elaborada por Shiva (2003), ao relacionar a simbiose entre solo, água, plantas e animais domésticos nos sistemas agrícolas tradicionais.

Ao analisar as transformações na agricultura impostas pela Revolução Verde, a autora supracitada argumenta que as lavouras compostas por Variedades de Alto Rendimento (VAR), largamente utilizadas em substituição aos cultivos tradicionais, consistem, na realidade, em Variedades de Grande Receptividade (VGR), visto que são mais maleáveis à manipulação genética via insumos industriais.

A produtividade do cultivo em VAR concentra-se em um componente da planta – no caso do arroz, o grão –, desprezando o fato de que os demais componentes, como a casca e a forragem, são utilizados em sistemas tradicionais de produção para alimentação de pequenos rebanhos (Shiva, 2003). Ao ponderar sobre o fracasso da agricultura empresarial e a promessa da agroecologia como alternativa para a produção de alimentos ambientalmente sustentáveis e socialmente justos, a autora argumenta que:

En la agricultura ecológica los ciclos de la naturaleza se ven intensificados y diversificados para producir más y mejores alimentos empleando menos recursos. En la agricultura ecológica las plantas que se desechan sirven de alimento para los animales de la granja y

para el suelo. Si nos adherimos a la Ley de la Devolución nada se desperdicia, todo se recicla (2016, p. 25).

Desse modo, os índices de produtividade são desiguais e de difícil mensuração, visto que, na agricultura moderna, tecnificada, a produtividade tende a valorizar aspectos econômicos, e nos sistemas tradicionais de cultivo há o aproveitamento integral da planta, tal como se observou em Mucugê, com o uso da casca do arroz vermelho.

Os alimentos, indubitavelmente, contêm histórias. Conforme argumenta Woortmann (2013, p. 6), nas “[...] mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico - ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem”. Conhecer essa dimensão peculiar do alimento permite compreender também as histórias das pessoas e dos territórios que com eles se relacionam.

Contudo, conforme alerta Woortmann (2016), alguns alimentos podem ocorrer o risco de desaparecimento da memória e do consumo, uma vez que as áreas do cultivo têm sido reduzidas, o que compromete a oferta desse alimento para a população. Para a autora: “[...] essa memória e consumo alimentares estão hoje em risco de desaparecimento, face à ameaça de extinção de algumas das variedades de plantas” (2016, p. 62).

Diante da ameaça de extinção dessa cultura alimentar, faz-se necessária a inserção de ações no município com vistas à manutenção das tradições e culturas alimentares.

Considerações finais

O desafio de decifrar a relação entre os alimentos identitários e as territorialidades em Mucugê envolve a compreensão dos diversos sentidos e significações estabelecidos entre os sujeitos sociais e seus territórios de vida. As raízes históricas, construídas nas trajetórias, tornam-se pilares dos sentidos de pertencer ao território, cultura, e/ou grupo social, que, por sua vez, delineiam formas de ser e se relacionar com o mundo e nele construir territorialidades.

Apreender as relações de trocas, materiais e simbólicas, entre os sujeitos sociais da agricultura familiar camponesa e da feira possibilitou um vislumbre do elo

construído por eles, que não raramente se multiplicam entre os integrantes dessa sociabilidade presente no cotidiano ou em festividades do território.

O consumo de alimentos tradicionais em Mucugê, a exemplo do godó, do arroz vermelho e da araruta, possibilita, além da esfera nutricional, uma dimensão intangível, que permite aos sujeitos sociais reportarem-se às lembranças do passado ainda vivo e presente na memória e no território de vida. A comensalidade, experiência singular de partilha da comida e da cultura, refere-se também aos momentos em que se degustam esses alimentos juntamente com os familiares, amigos e a comunidade, cotidianamente e/ou festas rurais e urbanas nos territórios em diferentes temporalidades.

Esse elo entre alimento, identidade e território se consolida ao passo que pode se constituir como territorialidades geradoras de renda, que indubitavelmente fortalecerão a cultura alimentar local, contribuirão para valorizar as tradições e memória da população, além de estar vinculada aos circuitos curtos de produção, comercialização e consumo local, visto que conformam singularidades no modo de cultivo, manejo, comercialização, preparo e consumo desses alimentos enraizadas no território.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria G. Fronteiras, Territórios e Territorialidades. **Revista da ANPEGE**, n.2. 2005, p.103-114.

BRANDÃO, Carlos R. Os nomes do Trabalho. **Anuário Antropológico**, v. 10, n. 1, p. 107-137, 1986.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CRUZ, Fabiana. T. da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 5, n. 2, p. 22-38, 2010.

DIEZ GARCIA, Rosa. W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, 2003.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, v. 421, 1995.

HAESBAERT, Rogério. Concepções de território para entender a desterritorialização. In: SANTOS, M. et al. (Orgs.) **Território, territórios**: ensaios sobre o ordenamento territorial. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007, p. 43-71.

HAESBAERT, Rogério. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2002.

MENASCHE, Renata. Comida como patrimônio: pontuando o debate. *In*: Menezes, Sônia. S. M.; CRUZ, Fabiana T. **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017.

MENEZES, Sônia. S. M.; ALMEIDA, Maria. G. Pamonha, alimento identitário e territorialidade. **Mercator**, Fortaleza, v. 20, dez. 2021. ISSN 1984-2201. Disponível em: <<http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/e20002>>. Acesso em: 25 nov. 2021. doi: <https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>.

MENEZES, Sônia. S. M. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

MENEZES, Sônia. S.M.; CRUZ, Fabiana.T (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão, UFS, 2017.

MINAYO, Maria Cecília de S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. **Revista Pesquisa Qualitativa**. São Paulo (SP), v. 5, n. 7, p. 01-12, abril. 2017.

OLIVEIRA, Ariovaldo U. **Modo capitalista de produção, agricultura e reforma agrária**. São Paulo: Labur, 2007.

PENNA, Maura. **O que faz ser nordestino: identidades sociais, interesses e o "escândalo"** Erundina. São Paulo: Cortez Editora, 1992.

PLOEG, Jan. D. V. D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução de Rita Pereira. Ed. UFRGS. Porto Alegre, 2008.

QUEIROZ, Greiziene. A.; MENEZES, Sônia. S. M. Feira livre: tem alimento fresco, tem, mas tem comida também. *In*: MENEZES, S.S. M. et al. (Org.) **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SHIVA, Vandana. **Quién realmente alimenta al mundo: el fracasso de la agricultura industrial y la promessa de la agroecologia**. Madrid: Capitan Swing, 2016.

SLOW FOOD: **A história de uma ideia**. Disponível em: <https://www.slowfood.com/pt-pt/quem-somos/a-nossa-historia/> . Acesso em: ago 2023.

SLOW FOOD: **Arca do gosto**. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto. Acesso em: dez 2021.

WOORTMANN, Ellen. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus** - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, 2013, 11.1: 5-17.

WOORTMANN, Ellen. F. Memória alimentar: prescrições e proscricções. *In*: WOORTMANN, E; CAVINAC, J. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EdUFRN, 2016.

WOORTMANN, Klass. Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**. Rio de Janeiro, 87. 1990.

NOTAS DE AUTOR

CONTRIBUIÇÃO DE AUTORIA

Débora Paula de Andrade Oliveira - Concepção. Coleta de dados, Análise de dados, Elaboração do manuscrito, revisão e aprovação da versão final do trabalho

Sônia de Souza Mendonça Menezes – Concepção e elaboração do manuscrito. Coleta de dados Participação ativa da discussão dos resultados; Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

FINANCIAMENTO

Não se aplica.

CONSENTIMENTO DE USO DE IMAGEM

Não se aplica.

APROVAÇÃO DE COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética; CAAE 12359518.9.0000.5546; Nº do Parecer: 3.377.668, Aprovado em 07 de junho de 2019.

CONFLITO DE INTERESSES

Não se aplica.

LICENÇA DE USO

Este artigo está licenciado sob a [Licença Creative Commons CC-BY](#). Com essa licença você pode compartilhar, adaptar, criar para qualquer fim, desde que atribua a autoria da obra.

HISTÓRICO

Recebido em: 20-02-2023

Aprovado em: 11-01-2024