



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



Saber para comer: conhecimento sobre a agrobiodiversidade alimentar entre camponeses da Morraria de Cáceres/MT

Knowledge to eat: knowledge about food agrobiodiversity between peasants of Morraria de Cáceres / MT

AGUIAR, Maria Virginia de Almeida¹

¹ UFRPE, Núcleo de Agroecologia e Campesinato, mvirginia.aguiar@gmail.com

Tema gerador: Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo

Este texto apresenta e analisa diferentes percepções de camponeses tradicionais da Morraria de Cáceres/MT sobre a produção de alimentos e o rico conhecimento construído por eles sobre a agrobiodiversidade alimentar. Foi realizado um estudo de caso relativo a percepção sobre o alimento produzido, adotando um amplo conjunto de ferramentas de pesquisa participativa, da agroecologia e da etnoecologia. Conclui-se que o conhecimento sobre a agrobiodiversidade foi essencial para que os morroquianos pudessem produzir e permanecer na Morraria, em um ambiente de conflitos pela terra e pelos bens naturais.

Palavras-chave: agrobiodiversidade alimentar; produção e consumo; campesinato;

Abstract

This text presents and analyzes different perceptions of traditional peasants from Morraria de Cáceres / MT on the production of food and the rich knowledge built by them on food agrobiodiversity. A case study on the perception about the food produced was adopted, adopting a broad set of tools of participatory research, Agroecology and Ethnoecology. It is concluded that knowledge about agrobiodiversity was essential so that Morroquians could produce and remain in Morraria, in an environment of conflicts over land and natural assets.

Keywords: Food agrobiodiversity; Production and consumption; Peasantry;

Introdução

Historicamente, os camponeses tradicionais da Morraria de Cáceres/MT se auto sustentaram e ocuparam seu lugar na economia regional como lavradores e produtores de alimentos. Desenvolveram estratégias que permitiram que sobrevivessem no lugar por muitas gerações, entre elas, práticas de adaptação com o Cerrado, que se caracterizam pelo uso ordenado de terras férteis dos vales da Morraria para a produção de plantas de ciclo anual ou perene e plantas de alto valor nutritivo (milho, arroz, feijão, mandioca, entre outras), em um mosaico ecológico formado por roçados, quintais, hortas e chacras; além do uso das terras de vegetação baixa de Cerrado para a criação de gado, a caça e a coleta vegetal (AGUIAR, 2007). Assim, mantêm formas próprias



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



de construir e transmitir seu conhecimento a cada geração, baseadas em muitos anos de aprendizagem, experiência empírica e experimentação neste território, definindo a identidade de “morroquianos”.

Os morroquianos desenvolveram um rico repertório de conhecimentos relativos a alimentação que podemos correlacionar com as diferentes dimensões da agrobiodiversidade analisadas pela ciência, tais como, a diversidade ecológica associada a riqueza de espécies com uso direto ou indireto na alimentação; a diversidade ecológica associada a heterogeneidade espacial dos agroecossistemas familiares e; a diversidade genética, ou seja, a variabilidade existe dentro de cada uma das espécies vegetais e animais (AGUIAR, 2007; SANTILLI, 2009).

Os alimentos produzidos para a alimentação de pessoas e animais (domésticos e de caça), chamados de “comidas” pelos morroquianos, aparecem como uma das classificações do uso dado a diversidade de espécies vegetais usadas e, ao mesmo tempo, manejadas localmente (os outros usos identificados foram: remédios, madeiras, construção rural, ornamentais ou “enfeitos”, uso tecnológico, serviços ambientais). Entre as “comidas” estão presentes as múltiplas espécies colocadas à disposição das famílias camponesas pela natureza, como são os frutos, cocos, palmitos, folhas e outros produtos vindos das espécies nativas, como também, as espécies domesticadas e semidomesticadas, cultivadas nas distintas unidades de manejo (roças, quintais, hortas e chacras), definidas aqui como a biodiversidade ecológica vinculada ao mosaico produtivo.

A agrobiodiversidade é essencial para a garantia da alimentação humana e para se compreender as estratégias para assegurar a segurança alimentar de um determinado grupo. Não pode ser compreendida isoladamente do entendimento das necessidades básicas de subsistência do grupo e do conjunto das relações culturais relacionadas. Por isso, a alimentação e as formas de obter, preparar, servir e ingerir os alimentos, se transformou no centro de um importante complexo cultural do campesinato tradicional, abarcando atos, normas, símbolos, representações, práticas, crenças, mitos, cerimônias, tradições, costumes, sistemas classificatórios, relações sociais e cosmovisão (CÂNDIDO, 2003; ALARCÓN-CHÁIRES et al, 2001).

O presente resumo apresenta reflexões sobre a importância da produção e do consumo de alimentos entre os camponeses tradicionais, a partir de estudos relativos ao seu conhecimento sobre a agrobiodiversidade. Também são considerados alguns dos desafios relativos à segurança alimentar das famílias agricultoras.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



Metodologia

Será apresentado um estudo de caso relativo a percepção sobre o alimento produzido por camponeses tradicionais da região do cerrado de Mato Grosso, grupo profundamente estudado em uma pesquisa doutoral no município de Cáceres/MT, na Morraria, nas localidades de Taquaral e Santana, sobre o conhecimento sobre a agrobiodiversidade (AGUIAR, 2007). Para realização deste estudo foi usado um amplo conjunto de ferramentas de pesquisa participativa e da Agroecologia, entre elas aquelas utilizadas pela Etnoecologia (JARVIS et al, 2010; SEVILLA GUZMAN & RIST, 2010; PRETTY et al, 1995; ALBUQUERQUE et al, 2010). Foram feitas várias vivências de campo em momentos importantes do ciclo produtivo anual, quando foram aplicadas entrevistas semiestruturadas, inventários participativos de espécies vegetais alimentícias, estudos das etnoclassificações, transectos e mapeamentos de unidades de manejo (roças, quintais, hortas, e lugares de coleta), método de numeração e classificação das espécies, análise de discurso, além de observação participante. Foi relacionada a agrobiodiversidade nas suas três dimensões com a divisão sexual do trabalho, quando foi possível analisar os diferentes papéis de homens e mulheres no seu uso. Participaram da pesquisa 36 famílias camponesas.

Resultados e discussão

Desde o ponto de vista das ideologias relacionadas ao lugar que cada uma das espécies ocupa nas representações dos morroquianos sobre o sistema de produção de alimentos, é adotado um modelo formado por um conjunto policêntrico essencial composto por alguns cultivos ou “plantas” principais, como o arroz, o feijão e o milho, associados a banana, a mandioca e a cana-de açúcar. Este conjunto se apresenta a partir de diversas variações sobre as quais todos os outros cultivos estarão subordinados em termos de área produzida e tempo gasto para a produção.

Os cultivos principais são “mantimentos” por excelência, alguns deles consumidos em todas as refeições (arroz e feijão), junto ou não com os cultivos secundários. A relação subordinada dos cultivos secundários com os cultivos principais não significa que os primeiros careçam de importância no conjunto do sistema produtivo, sendo importantes para o enriquecimento da dieta do grupo.

Os vegetais usados na alimentação (domesticados ou nativos) são cultivados em consórcios ou monoculturas e estão presentes nas várias unidades de manejo existentes no sítio camponês, principalmente nos roçados e nos quintais, mas também nas hor-



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



tas, chacras e nos diferentes locais de coleta do Cerrado. Com relação aos domesticados, antes do plantio, o camponês já idealiza os seus locais de cultivo, considerando a produção, o consumo, a dádiva e a comercialização.

Essas representações vão de par a par com a cultura alimentar e a dieta dos camponeses da Morraria que é constituída basicamente por um grupo de vegetais formado por cereais (também chamados de “mantimentos”), “ramas” (mandiocas mansas e bravas), “batatas” (batata doce, cará e inhame), frutas, verduras e condimentos. Entre eles, tem grande importância a dupla típica na alimentação do brasileiro - arroz com feijão, complementados com a mandioca e seus derivados (farinha de mandioca) e a banana, amplamente utilizados na culinária matogrossense.

De acordo com os camponeses, se não encontramos a dupla arroz com feijão em sua mesa, é sinal que “a coisa não vai bem” ou que se está passando fome, sendo indicadores de abundância. No entanto, o arroz é considerado principal e santificado: “Sem ele a gente não vive” e “não pode ser excluído da panela”. “É o primeiro que vai ao prato” e “a mesa fica feia sem ele”. O arroz é combinado com todos os outros alimentos (“misturas”) e é considerado “namorista”, estando presente em quase todas as refeições do dia. Já o feijão, ainda que consumido em menor quantidade, é considerado um importante alimento pelo seu valor nutricional, pois acredita-se que é um alimento “mais rico em vitaminas”: “Quem não come feijão fica magro e não tem força”, explica um camponês.

Os legumes, as hortaliças, as frutas (domesticadas e nativas), o melado e a rapadura, os cocos e palmitos nativos estão incluídos nesta dieta, ainda que com menor frequência, sendo considerados “misturas”. Sua disponibilidade está diretamente relacionada com gostos pessoais, combinações possíveis e preferidas, o calendário agrícola e da natureza, a possibilidade de armazenagem e a condição socioeconômica da família. Entre as “misturas”, encontramos alguns cultivos principais, como a mandioca, a banana e o milho, além de uma infinidade de cultivos secundários, encontrados nos quintais, hortas e lugares de coleta, demonstrando uma alta diversidade ecológica (riqueza de espécies, heterogeneidade espacial e diversidade genética).

No grupo de alimentos considerados “misturas” estão incluídas as carnes de gado, porco e galinha, muito apreciadas, mas que não são muito frequentes na mesa destes camponeses. Outros produtos de origem animal como a carne de caça, os ovos e o leite, são consumidos com menor frequência ainda.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

Os vegetais produzidos podem ser comidos *in natura* ou beneficiados na indústria caseira e podem ser ingredientes de receitas mantidas pela tradição do lugar, como os guisados (as sopas, “quibebes” e mingaus), as farinhas para os pirões de carne e peixe, farofas, e paçocas de carne, os assados, os bolos, os polvilhos, os doces, as conservas, os chás, os sucos (refrescos), as bebidas alcoólicas (licores), etc. Além do fim nutricional, os alimentos também podem ter fins medicinais, festivos e religiosos. Com frequência, variedades cultivadas de espécies alimentares (por exemplo, mandioca, banana, milho, feijão e arroz) estão associadas a receitas especiais e modos específicos de preparo dos alimentos, demonstrando a influência da culinária local sobre a agrobiodiversidade genética.

Se percebe na dieta destes camponeses uma mistura de vegetais e receitas usadas tradicionalmente pelos indígenas brasileiros, acrescidos de plantas e receitas do negro africano e do europeu. A mandioca, a banana e o milho são alimentos nos quais foram dispendidos intensamente o trabalho cultural de invenção e adaptação, podendo ser comidos diretamente ou em uma infinidade de receitas regionais. Também se percebe transformações na dieta camponesa, com a chegada da extensão rural e suas inovações tecnológicas, bem como a chegada de produtos industrializados, amplamente difundidos através do mercado, que substituem os produtos produzidos e beneficiados localmente.

Os camponeses da Morraria classificam as plantas (cultivos principais e secundários) como as “de roça” (entre elas, as “plantas de boca de enxada” e “plantas de matracá”), as “de casa ou terreiro”, as chamadas de “coisinhas de capoeira” e as “plantas de mulher”. Estas últimas, também são denominadas de “miudezas”, “misturas” ou “misturinhas”, pois são consumidas em menor quantidade, preferivelmente cozidas e completam e reforçam a dieta do camponês.

Apesar dos camponeses conhecerem e utilizarem um amplo repertório de frutas domesticadas e frutas nativas (“frutas do mato”), estas também não ocupam um lugar significativo no conjunto das representações relativas à sua dieta. Estas frutas, em geral, são consumidas fora das principais refeições, não sendo consideradas alimentos importantes, seguindo a tradição brasileira que sempre as considerou como guloseimas, sobremesas ou auxílios a digestão (CASCUDO, 2004). Muitas são transformadas em doces (mamão verde, goiaba, banana, cidra limão, laranja e caju). Acredita-se que “não matam a fome” sendo, muitas delas, consideradas “frutas de menino”, pois são quase privativas da infância. Curiosamente, o consumo de “frutas do mato”, entre outros preconceitos, é considerado pela sociedade envolvente como sinal de primitivismo e preguiça, imputando aos camponeses da Morraria a etiqueta de “bobos”.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



Algumas das plantas citadas podem se “converter em carne”, pois servem de alimento para animais de criação como frangos, porcos e, inclusive, o gado. São usados principalmente o milho, mas também a mandioca e a abóbora, assim como, outros grãos, legumes e frutas.

A pesca e a caça de mamíferos e aves de diversas espécies, seguem representando um recurso a mais na dieta dos camponeses. Eles conhecem detalhes ecológicos importantes sobre o comportamento destes animais como, os lugares onde transitam, suas pegadas e excrementos, seus alimentos preferidos, onde encontrar estes alimentos, a época de frutificação, etc. As árvores e outros vegetais que oferecem frutas, cocos e raízes para os animais nativos são “mapeados” para uma possível busca durante a caça.

Conclusões

O conhecimento sobre a agrobiodiversidade foi essencial para que os morroquianos pudessem produzir e permanecer e se reproduzir na Morraria, em um ambiente de conflitos pela terra e pelos bens naturais. Este conhecimento propiciou que os morroquianos lograssem desenvolver sistemas produtivos biodiversos garantindo uma certa segurança alimentar. No entanto, observa-se que existem muitos desafios que precisam ser superados como a carência de alimentos ricos em proteína; a erosão genética de cultivos considerados principais como o arroz, o feijão, o milho e a mandioca; a chegada de certas inovações advindas da extensão rural e outras formas de difusão que incentivam novos hábitos de consumo alimentar; mudanças estruturais relativas ao acesso à terra e à água que impactam diretamente na agrobiodiversidade e; a chegada dos produtos industrializados que podem produzir transformações nos sistemas produtivos e nos costumes alimentares. A produção associada ao consumo entre camponeses tradicionais é uma questão que precisa ser analisada mais profundamente pelos profissionais que atuam com agroecologia, principalmente, na extensão e na pesquisa.

Referências bibliográficas

AGUIAR, Maria Virginia de Almeida. El aporte del conocimiento local para el desarrollo rural: un estudio de caso sobre el uso de la biodiversidad en dos comunidades campesinas tradicionales del estado de Mato Grosso – Brasil. 2007. Tese. (Doutorado em Agroecologia, Sociologia y Desarrollo Sostenible). Universidad de Córdoba/España.

ALBUQUERQUE, U. P. de; LUCENA, R. F. de P. & ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. In: ALBUQUERQUE, U. P. de; LUCENA, R. F. de P. & CUNHA, L. V. F. C. da. Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. Nuppea: recife/PE, 2010. p. 41-64



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

ALARCÓN-CHÁIRES, P., OLIVO, M. y SOLÍS, L. (2001). Diversidad gastronómica de los pueblos indios de México. *Etnoecológica* Vol. 6 No. 8, 100-102 pp

CÂNDIDO, A. (2003). Os parceiros do rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades- Editora 34. 371p.

JARVIS, D.; MYER, L.; KLEMICK, H.; GUARINO, M.; SMALE, A. H. D.; BROWN, M.; STHAPIT, B. & TODGKIN, T. (eds). A training guide for in-situ conservation onfarm. Version 1. Rome/Italy: IPGRI, 2000.

PRETTY, J.; GUIJT, I. & THOMPSON, J. (1995). A trainer's guide for participatory learning and action. Nottingham UK: Russell Press.

SEVILLA GUZMAN, E. & RIST, Stephan. Metodologías agroecológicas: una propuesta sociológica de sistematización. Córdoba, 2010.