



Cultura alimentar: um indicativo de resistência no povoado de Tremembé – BA *Food culture: an indicative of resistance in the village of Tremembé – BA*

ROSSATTO WIGINESKI, Laís¹

¹Instituto Federal do Paraná, laisrossatto@gmail.com

Eixo Temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: Esse estudo tem como objeto a cultura alimentar do povoado de Tremembé – BA e procura demonstrar como o manutenção dessa cultura se configura enquanto aspecto de resistência. Para isso foram investigadas as práticas alimentares dos(as) moradores(as) relacionando-as às formas de obtenção dos alimentos (agricultura, pesca e mariscagem). Tendo em vista o avanço do agronegócio e a conseqüente erosão genética e cultural provocadas pelo modelo de agricultura moderna difundido pela Revolução Verde, a resiliência encontrada no povoado pode caracterizar-se como obstáculo ao avanço do capital. A metodologia, de enfoque qualitativo, empregou a triangulação entre a pesquisa bibliográfica, a aplicação de questionários e entrevistas e a observação participante. A sistematização possibilitou compreender que o povoado conserva características seculares no que tange a produção, obtenção e preparo de alimentos, ainda que não esteja livre da exposição ao sistema agroalimentar vigente.

Palavras-chave: Alimentação; Resiliência; Comunidades Tradicionais.

Keywords: Food; Resilience; Traditional Communities.

Introdução

A história da humanidade caminhou junto da história da agricultura e da alimentação. Inúmeras práticas foram desenvolvidas e aperfeiçoadas pelos povos no entorno do mundo visando à perpetuação da espécie humana ao longo do tempo e que resultaram na criação de paisagens antrópicas, assim como a co-evolução dos ecossistemas com as populações que viviam e/ou circulavam nesses.

No entanto, as transformações que aconteceram nos últimos séculos foram e são (já que é um processo em curso) sobremaneira impactantes para todo o universo natural. O primeiro grande acontecimento foi a revolução industrial, que trouxe no seu bojo o início da modernização da agricultura, seguido de um rápido avanço da lógica industrial implementada também na produção agrícola e com isso provocou mudanças radicais tanto na vida rural quanto na urbana.

Nesse sentido, mostra-se importante lançar luz sobre a cultura alimentar secular mantida no povoado de Tremembé, questionando: De que maneira ela se mantém, ainda que certamente esteja passando por transformações? E como ela pode se revelar como um dos pilares de resistência dessa população portadora de conhecimentos e práticas que lhe conferem autonomia? Parte-se do pressuposto de que tais práticas asseguram uma parcial independência do sistema que, na maioria dos casos, reserva aos menos favorecidos economicamente os piores e menos nutritivos alimentos, quando não a sua total escassez.



Esta pesquisa, portanto, teve como objetivo geral identificar e analisar as práticas alimentares cotidianas que representam estratégias de resistência e resiliência frente aos processos globalizantes e como específicos tem-se os seguintes objetivos: 1) Avaliar como os processos globalizantes interferem nas práticas alimentares cotidianas; 2) Identificar e analisar como, e se, a agroecologia potencializa a manutenção das práticas alimentares tradicionais; 3) Fazer uma sucinta contextualização histórica com a finalidade de compreender as origens da cultura alimentar presente no povoado; 4) Registrar as receitas e preparações tradicionais.

Metodologia

Na pesquisa de campo foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, onde optou-se pela anotação em caderno de campo e não pela gravação, visto que dessa forma o diálogo era mais fluído e natural e do mesmo modo foram aplicados questionários. O uso dessas técnicas possibilitou um exercício de triangulação metodológica - pesquisa bibliográfica - observação participante - entrevistas - que permitiu sistematizar as informações confrontando-as, minimamente, com as condições reais, relacionando, sobretudo as práticas alimentares. Para as entrevistas não se definiu uma amostragem para definição do número de partícipes. O limitador se deu pelo critério de saturação (MINAYO, 2010).

Optou-se por entrevistar prioritariamente as mulheres do povoado de Tremembé pelo fato de que elas, na histórica divisão sexual do trabalho perpetrada pelas sociedades patriarcais, são quem manejam a alimentação familiar, desde o cuidado com os quintais produtivos e nas outras formas de obtenção do alimento, até o preparo das refeições.

Resultados e Discussão

O povoado de Tremembé está localizado no município de Maraú, zona turística da Costa do Dendê, região cacaujeira do estado da Bahia. O município registrou, segundo o último levantamento realizado em 2010 pelo IBGE, uma população de 19.101 habitantes, tendo a população estimada em 20.518 habitantes para o ano de 2018. Está inserido no Bioma da Mata Atlântica e apresenta clima Tropical Litorâneo.

Depois do turismo a agricultura, seguida da pesca artesanal representam as mais relevantes atividades da economia local, onde diversas comunidades praticam a agricultura de autoconsumo e a pesca artesanal como principal meio de manutenção e reprodução da vida, prática tradicional desenvolvida há séculos na região.

A história do Baixo Sul apresenta algumas características que se diferenciam da ocupação do resto do país: a conservação de conhecimentos dos nativos, já que a interação dos jesuítas com os índios permitiu o aproveitamento de seus conhecimentos técnicos de plantio e da cultura de produção de seus alimentos; a peculiar emancipação econômica dos escravos africanos responsáveis pela fundação de diversos quilombos na região; a preservação da mata atlântica e sua diversidade, porque a cultura de abastecimento não exigiu a derrubada de vastas extensões de vegetação, como acontece



no *plantation*, e mesmo quando se instaurou a produção agroexportadora, era necessário manter a flora para proteção dos pés de cacau; o fluxo de imigrantes de outras regiões associado à menor utilização de mão-de-obra escrava; e, finalmente, a tendência da ocorrência de pequenas e médias propriedades de terra, com produção da agricultura familiar.

Diante dessas características regionais e históricas se criaram as condições para a permanência das tantas comunidades que se espalham pelos municípios do baixo sul e litoral sul baiano, onde se mantém viva uma cultura secular complexa, da qual se discorre com maior atenção às práticas relacionadas à cultura alimentar.

O povoado de Tremembé consiste em uma comunidade tradicional pesqueira oriunda de antigas povoações que se formaram no entorno dos mangues e rios da região desde o princípio da colonização brasileira. A população indígena originária foi quase totalmente dizimada e deu local a população remanescente dos povos negros escravizados. É possível perceber que as práticas desenvolvidas na localidade são fruto de uma transferência de saberes transmitidos de geração em geração que denotam um intercâmbio afro-indígena.

Essas sociedades tradicionais podem ser consideradas herdeiras de uma longa linhagem cultural que inclui (...) formas muito antigas, mas igualmente válidas, de conhecer e manejar a biodiversidade, tanto silvestre quanto domesticada (...). (TOLEDO e BARRERRA-BASSOLS, 2015, p.57).

O cultivo e beneficiamento da mandioca, o artesanato feito a partir de plantas nativas - que oferecem palhas, talos e cipós úteis no feitura de diversos equipamentos de trabalho, a pesca e a caça são herança da cultura indígena, práticas que existiam muito antes da chegada dos colonizadores. Os pratos típicos da região, que são as moquecas e catados, guardam fortes traços da cultura africana tendo como ingredientes imprescindíveis o azeite de dendê e o leite de coco, produzidos na localidade, muitas vezes cultivados no próprio quintal ou nas roças mais ao interior do município, todos esses elementos são também característicos da culinária baiana.

A pesca artesanal junto da mariscagem dão o tom da vivência na comunidade, que se aglomera na beira do mangue, onde muitos terrenos encontram com a maré ao fundo. Essa é uma prática característica do município de Maraú como um todo, assim como de outros municípios do litoral sul e baixo sul baiano.

A agricultura é também quase unânime entre os(as) moradores(as), seja em sítios mantidos no entorno do povoado, seja nos próprios quintais, que em alguns casos são grandes e produtivos. As relações de troca e ajuda entre familiares e amigos ocorrem com frequência. Assim, alimentos são oferecidos uns aos outros quando a produção abunda, quando é época desta ou daquela fruta ou quando a pesca foi farta. Isso garante a diversidade e reforça a cultura da coletividade, que remete às sociedades livres das trocas capitalistas. Não só alimentos como também utensílios e ferramentas são compartilhados pela população, dentro do círculo social em que estão inseridos.



A agricultura camponesa tradicional é profundamente inserida em um território, lugar de vida e de trabalho, onde o camponês convive com outras categorias sociais e onde se desenvolve uma forma de sociabilidade específica, que ultrapassa os laços familiares e de parentesco. (JOLLIVET e MENDRAS, 1971, p. 209 apud WANDERLEY, 1996, p. 4/5).

O resultado da pesquisa ainda é incipiente diante do universo abordado. No entanto avançou-se no sentido da compreensão de diversos fatores que compõem a cultura alimentar local e a possibilidade de resistência que ela representa, por estar intimamente ligada a identidade cultural como explicam Corneli e Miranda *et al.* (2007, p. 159):

A importância da alimentação não se restringe ao aspecto nutricional. Entre outros fatores igualmente significativos está a cultura alimentar. Os povos e os distintos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação.

O que fica claro, a partir da análise dos dados coletados em campo, é que os hábitos alimentares da comunidade são uma mescla do moderno com o tradicional. O moderno representa aqui os alimentos advindos dos mercados, que estão totalmente atrelados ao sistema agroalimentar vigente. São produtos como: arroz, feijão, macarrão, biscoitos, açúcar, cuscuz, café, carne de gado e de frango.

O tradicional diz respeito a uma gama muito mais variada de alimentos que se relaciona diretamente com as ofertas do ecossistema no qual a comunidade está inserida, bem como o manejo dos quintais e roças dos moradores. São as mais variadas frutas: cacau, coco, jaca, banana, cupuaçu, graviola, acerola, laranja, goiaba, pitanga, abiu, abacate, rambutão, manga, jambo, abacaxi, biribiri, caju, dendê, carambola, jenipapo e certamente tantas outras que escaparam à nossa observação.

Também as raízes e tubérculos como batatas-doces, aipins, mandiocas e inhames fazem parte dos cultivos para o autoconsumo. A mandioca se destaca porque a partir dela se faz a farinha, ainda que não seja mais a protagonista da oferta de carboidratos na dieta, ela segue sendo consumida diariamente e é imperativa na cozinha das famílias. Outros importantes complementos da dieta são os temperos, encontrados em pequenas hortas próximas das casas, são eles a alfavaca fina e grossa, o coentro comum, o coentro largo, o coentro africano, a cebolinha, a hortelã, a salsa e as pimentas. E, por fim, os frutos da maré, variados crustáceos como ostras e lambretas. Também mariscos como caranguejos, siris, aratus e camarões, peixes e arraias de inúmeras espécies.

[...] diante da evolução do sistema alimentar o acesso aos alimentos por parte das populações tradicionais depende, quase exclusivamente, da exploração dos recursos naturais, permitindo a reprodutibilidade econômica, social, ambiental e cultural. (FREITAS *et al.*, 2008, p. 18).

Essa mescla do moderno com o tradicional aponta para a existência de uma exposição concreta da comunidade a globalização alimentar que acontece a nível mundial.



Entretanto está longe de atingir à monotonia alimentar observada nas populações de baixa renda do ambiente urbano e de outros espaços rurais com diferentes características das que são encontradas na localidade.

Conclusões

Sob a perspectiva dessa análise, a relação com a natureza, a abundância do ecossistema, a permanência no território e os saberes tradicionais são os elementos que configuram a possibilidade do desenvolvimento de outro nexos, materializado no modo de vida do povoado, muitas vezes em contraposição ao sentido imposto pela sociedade capitalista. A agroecologia, neste sentido, “dispara” outros processos e relações. A produção de alimentos sem a utilização de agrotóxicos, de certa forma, “potencializa” a manutenção de práticas tradicionais de produção, preparo, armazenamento e consumo de determinados alimentos.

Diante de um cenário crítico socioambiental e um horizonte de escassez alimentar, a permanência no território associada à possibilidade de obtenção de alimentos se consolida em uma importante estratégia de resistência. O manutenção da cultura alimentar, como parte da memória biocultural que é necessária a continuação da humanidade no planeta, é uma peça de um conjunto de fatores que as comunidades tradicionais convergem em suas existências resistindo ao avanço do capital.

Referências bibliográficas

CORNELLI, G.; MIRANDA, D. S. (Org.). **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007.

FREITAS, M. do C. S.; FONTES, G. A. V.; DE OLIVEIRA, N.(Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

MINAYO, M. C. de S. (Org.). **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 29. ed. Petrópolis - RJ: Vozes, 2010.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural**: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. Tradução Rosa L. Peralta. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

WANDERLEY, M. N. B. **Raízes históricas do campesinato brasileiro**. Caxambu: XX Encontro anual da ANPOCS, 1996.