



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

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



## Os hábitos alimentares das populações rurais de Cabo Verde e sua relação com as culturas de sequeiro

*The food habits of the rural populations of Cape Verde and their relationship with the drycrops*

KAUFMANN, Marielen Priscila<sup>1</sup>; KUBO, Rumi Regina<sup>2</sup>;

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), marielenpk@yahoo.com.br. <sup>2</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), rumikubo2002@gmail.com

**Tema Gerador:** Campeinato e Soberania Alimentar

### Resumo

As culturas de milho e feijão são as mais importantes para a prática da agricultura de sequeiro em Cabo Verde. Ela depende exclusivamente das águas da chuva e a sua produção varia de ano para ano, conforme o regime pluviométrico, sendo produzidas em sistemas ecológicos, sem a utilização de insumos químicos. Este ensaio pretende relatar a importância que estes cereais adquirem para a segurança alimentar das famílias rurais, bem como, descrever os principais usos e tipos de comidas que são produzidos a partir desses grãos. Através da observação participante e da realização de entrevistas semiestruturadas, foi possível identificar as principais comidas à base de milho que são emblemáticas da cultura alimentar das populações rurais, tais como *cachupa*, *cuscuz*, *camoca*, *xerém*, *djagacida*, pastel, *fidjós*, bolo e pães. Pode-se concluir, portanto, que as culturas de milho e feijões, costumeiramente produzidas no sequeiro, são espécies fundamentais para a segurança alimentar das famílias rurais da Ilha de Santiago, em Cabo Verde.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; Cabo Verde; Milho; Sustentabilidade.

### Abstract

Corn and bean crops are the most important for the practice of dryland agriculture in Cape Verde. It depends exclusively on rainwater and its production varies from year to year, depending on the rainfall regime, being produced in ecological systems, without the use of chemical inputs. This essay intends to report the importance that these cereals acquire for the food security of rural families, as well as to describe the main uses and types of foods that are produced from these grains. Through participant observation and semi-structured interviews, it was possible to identify the main maize-based foods that are emblematic of the food culture of rural populations, like *cachupa*, *cuscuz*, *camoca*, *xerém*, *djagacida*, pastel, *fidjós*, cake and breads. It can be concluded, therefore, that the corn and beans crops, usually produced in the rainforest, are fundamental species for the food security of the rural families of the Island of Santiago, in Cape Verde.

**Keywords:** Food security; Cape Verde; Corn; Sustainability.

### Introdução

Cabo Verde é um arquipélago de características singulares, formado por 10 ilhas, cada qual com características próprias e que se distinguem quanto à sua formação geológica e organização social. Está situado a menos de 500 km do extremo ocidental do con-



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

Tema Gerador 6

Campesinato e Soberania Alimentar



tinente africano, próximo ao Senegal. Devido à sua geografia, escassez de recursos naturais como solo fértil e água, são apenas quatro as ilhas apontadas pelo Governo nacional com a vocação para a agricultura: Santiago, Santo Antão, Fogo e São Nicolau.

A Ilha de Santiago, a maior em extensão e em número de pessoas habitantes, apresenta temperaturas amenas em função da maritimidade e da altitude proporcionada pelo relevo montanhoso. É uma das principais ilhas produtoras de alimentos do país e atualmente apresenta uma série de barragens, construídas em cooperação com outros países, que favorece ainda mais a prática da agricultura. Os tipos de sistemas agrícolas desenvolvidos na ilha podem ser divididos em dois grupos: agricultura de sequeiro e de regadio.

As culturas implantadas de regadio, em geral são de hortícolas, frutas como a banana e a papaia e a cana de açúcar, espécies que em geral são destinadas para a comercialização na ilha e para outras ilhas. Já as culturas de sequeiro, são principalmente o milho (*Zea mays* L.), diferentes tipos de feijões (*Cajanus cajan* (L.) Huth, *Lablab purpureus* (L.) Sweet, *Phaseolus vulgaris* L., *Vigna unguiculata* Walp.) e a batata doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) (MDR, 2004). Essas espécies são utilizadas em primeiro lugar para o auto-sustento das famílias e o excedente, comercializado. Este modo de cultivar a terra consiste na forma mais tradicional praticada desde a ocupação do território. É um tipo de agricultura sazonal, pois depende diretamente dos meses de chuvas, que são poucos, entre dois a três meses por ano, concentrados entre os meses de agosto a outubro, podendo iniciar no mês de julho ou de setembro, dependendo das condições macroclimáticas. Os meses restantes são de inexistência total de precipitação e alta evapotranspiração, devido às massas de ar seco e quente provindas da região desértica do Saara.

Segundo dados do Anuário de Segurança Alimentar, publicado em 2005, a ilha de Santiago é a maior produtora de milho do país e uma das maiores na produção de feijão congo (*Cajanus cajan* (L.) Huth), dois dos cereais de maior importância para a alimentação das famílias rurais. Ainda segundo este documento, a produtividade destas culturas está intrinsecamente relacionada aos regimes pluviométricos anuais, a exemplo dos anos 1999 e 2000, quando o nível de pluviosidade foi acima da média e resultou em safras recordes de produtividade e produção (ANUÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 2005).

O plantio dessas espécies ocupa a maior parte das áreas agrícolas da Ilha de Santiago e são destinadas, sobretudo, para o consumo local e das famílias, compondo a cultura alimentar dessas populações. Prova disso, é o estudo dos pesquisadores portugueses



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

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



Couto e Santos (2009) que aponta que a base da alimentação das famílias rurais caboverdianas é de cereais, sobretudo milho e feijões, culturas tipicamente produzidas no sequeiro. Os autores analisaram a dieta de 28 famílias da comunidade de Tinca e Dobe, interior da Ilha de Santiago. Segundo os autores, as proteínas da dieta advêm de origens vegetais, ou seja, de leguminosas e são baixos os níveis de ingestão de proteínas de origem animal, frutas e vegetais. Além disso, a principal fonte de carboidratos das famílias provém da ingestão de alimentos produzidos à base de milho, a exemplo, disso, a *cachupa*, prato identitário da cultura caboverdiana, que será descrito posteriormente.

Compreendendo a dimensão do problema climático do país, se compreende também a importância que estes cultivos de sequeiro adquirem para assegurar a segurança e soberania alimentar da população. Muitas famílias dependem principalmente das colheitas destes cereais para garantir a alimentação das famílias durante todo o ano. Neste sentido, este ensaio pretende relatar a importância que as culturas de sequeiro, sobretudo milho e feijões, adquirem para a segurança alimentar das famílias rurais, bem como, descrever os principais usos e tipos de comidas que são produzidos a partir desses grãos, que caracterizam a cultura alimentar caboverdiana.

## Metodologia

O presente ensaio é uma construção a partir da observação participante das autoras, quando da permanência durante quatro meses, entre final de 2016 e início de 2017, vivenciando a realidade local em Cabo Verde. Além da observação, algumas entrevistas semi-estruturadas foram realizadas com agricultores dos Concelhos (municípios) de São Domingos, São Lourenço dos Orgãos e Santa Cruz (moradores próximos da Barragem de Poilão) da Ilha de Santiago, além de conversas e participação em atividades festivas das comunidades. Considerando que a língua mais falada no país é o crioulo, nestes momentos houve o acompanhamento de um residente local, que facilitou a comunicação entre as partes.

## Resultados e discussão

Quando questionados, os agricultores relatam que, sem dúvidas, o milho e o feijão são espécies prioritárias para a produção nas áreas de sequeiro. Os plantios são feitos em áreas íngremes, alguns rochosos, sem o uso de adubos químicos e os tratamentos culturais, assim como plantio e colheita, realizados manualmente. São cultivos que dependem exclusivamente da água da chuva e, portanto, sua produtividade e produção variam ano a ano. Esses cultivos, em geral, não são comercializados, pois o principal destino



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

Tema Gerador 6

Campesinato e Soberania Alimentar



é a alimentação familiar. Em alguns anos, quando há boas colheitas, há a comercialização de pequenas quantidades para o comércio local. Em geral, são consumidos verdes e também quando secos, pois são armazenados em tonéis, chamados localmente de bidões, possibilitando ser consumidos ao longo do ano. Alguns feijões, como o congo, são consumidos verdes, mantidos sob refrigeração.

As culturas de sequeiro são as mais importantes e mais presentes nos hábitos alimentares tradicionais das famílias caboverdianas. Para o preparo destes pratos os agricultores destacam que o milho preferido é o milho *di terra*, o milho de livre acesso adaptado às condições locais, pelo seu sabor diferenciado, “mais forte”, além de apresentar textura mais adequada para estes pratos. Esta espécie é uma das mais utilizadas para a confecção de diversos pratos típicos, os quais relatamos brevemente, conforme descrição apresentada pelos agricultores em entrevistas:

a) *Cachupa*: comida identitária da cultura caboverdiana, segundo os entrevistados. São utilizados grãos de milho, verdes ou secos (mais comuns), semi-moídos no pilão a fim de quebrar os grãos em pedaços médios para facilitar o cozimento (assemelha-se ao tipo de grão utilizado para a canjica no Brasil). O milho é cozido, juntamente com diferentes tipos de feijões, formando um ensopado. Conforme a disponibilidade, outros vegetais são incluídos na comida no momento do cozimento, como batata-doce, couve, cenoura, mandioca, repolho, batata branca, cebola, salsa, entre outros. Também são incluídos conforme disponibilidade da família, carnes de gado, de frango ou de porco, e neste caso, são chamadas de *cachupa rica*, com alusão a maior riqueza de nutrientes presente no prato. Esse prato é consumido pelo menos uma vez por semana, em média, e é considerado um prato acessível, em termos econômicos, a toda a população.

b) *Xerém*: este prato é feito basicamente de milho moído em tamanhos menores que os utilizados para a *cachupa*. O milho é cozido em água com temperos e acompanha outros pratos, como feijões e carnes.

c) *Cuscuz*: embora com o mesmo nome, o cuscuz em Cabo Verde é diferente do brasileiro. É utilizada uma farinha bem fina, que aos poucos é molhada com água até formar uma massa uniforme. Em alguns casos é adicionado canela, açúcar e batata-doce cozida na massa, que é colocada no *bindi*, espécie de cuscuzeira de barro fabricada manualmente por artesãos, colocada sobre uma panela ou tacho com água, para o cozimento no vapor. É servido quente ou frio e consumido em fatias com manteiga ou



com leite, geralmente no café da manhã ou no pequeno almoço (refeição feita no meio da manhã) e é muito frequente na mesa das famílias, pelo menos uma vez por semana (Figura 1).



**Figura 1** – Cuscuz de Cabo Verde

Fonte: acervo das autoras. Dezembro, 2016.

d) *Camoca*: farinha de milho torrado e moído. Adicionado ao leite, mingaus e sobremesas.

e) *Djagacida*: muito parecido com o *xerém*, este prato tem diversas versões. É muito popular na Ilha Brava e do Fogo. O milho utilizado é uma espécie de farelo, cozido e adicionado carne de porco e outros vegetais, como abóbora, couve, ervilha e/ou feijões.

f) *Fidjós*: é uma espécie de bolo frito usualmente feito com banana. É feito uma massa com farinha de milho fina, com ovos, leite, açúcar e fermento, fritos em azeite. Geralmente é consumido no café da manhã ou pequeno almoço.

g) Massa de pastel, pães e bolos: são produzidos com a farinha de milho uma infinidade de pães e bolos com a farinha bem fina de milho. Também são feitos mingaus para crianças e pessoas enfermas.

Acredita-se que muitas outras receitas são preparadas com a utilização de milho e feijão. Elas podem sofrer alterações conforme a disponibilidade de alguns ingredientes e também conforme a opção da família e hábitos culturais. Além disso, destaca-se que esta pesquisa foi realizada com agricultores e retrata os hábitos alimentares e comidas frequentemente consumidas em suas comunidades. Acredita-se que os hábitos alimentares das populações urbanas vêm sofrendo alterações, sobretudo, graças às importações crescentes de alimentos e ao estilo de vida urbano.



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

Tema Gerador 6

Campeinato e Soberania Alimentar



## Conclusão

Segundo relato dos agricultores e a observação participante pode-se concluir que as culturas de milho e feijões, costumeiramente produzidas no sequeiro, são espécies fundamentais para a segurança alimentar das famílias rurais da Ilha de Santiago, em Cabo Verde. Isto se evidencia na cultura alimentar local, cujas comidas têm estes ingredientes no preparo. Algumas comidas à base de milho foram descritas pelos entrevistados, sendo elas a *cachupa*, *cuscuz*, *camoca*, *xerém*, *djagacida*, *pastel*, *fidjós*, *bolo* e *pães*, sendo indispensáveis na cozinha caboverdiana. Por se tratar de espécies produzidas no sequeiro e em sistemas ecológicos de produção, é condicionada às alterações anuais do regime pluviométrico, e quando há uma redução na quantidade de chuvas, há o comprometimento da segurança alimentar da população. Como sugestão, caberia uma avaliação dos impactos e das alterações na cultura alimentar local, a partir das doações de alimentos em determinadas épocas do ano e a importação de alimentos, que é cada vez maior no país.

## Agradecimentos

À Escola de Ciências Agrárias e Ambientais da Universidade de Cabo Verde (ECAA/ UniCV) pela disponibilidade da formação e facilitação no trabalho de campo.

## Referências bibliográficas

ANUÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR 2005, Cabo Verde. Coordenação Técnica Agencia Nacional de Segurança Alimentar e Universidade Técnica de Lisboa, Praia, Cabo Verde. 2005. 182p.

COUTO, C. F.; SANTOS, A. P. Hábitos alimentares numa pequena comunidade rural da Ilha de Santiago de Cabo Verde. **Revista Portuguesa de Endocrinologia, Diabetes e Metabolismo**, p. 27-37, 2009.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO RURAL (MDR). **Recenseamento Geral da Agricultura**. Praia: Direção Geral de Planeamento, Orçamento e Gestão - Direção de Estatística e Gestão de Informação. 2004.