



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



A ecogastronomia como uma nova possibilidade de garantia à segurança alimentar no modo de vida da comunidade Vila Nova Tatuoca (Cabo de Santo Agostinho – PE).

The ecogastronomy as a new possibility of guarantee to food safety in the lifestyle of the Vila Tatuoca Community (Cabo de Santo Agostinho - PE).

MESQUITA, Nathalia¹; PESSOA, Diana²

¹Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), nathalia.mesk@gmail.com;

²Secretaria de Educação de Pernambuco (SEE-PE), dianamfp@gmail.com

Tema gerador: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo

O presente trabalho relata a investigação das formas de produção, aquisição, manipulação e consumo dos insumos da base alimentar da comunidade Vila Nova Tatuoca (Cabo de Santo Agostinho), mostrando sua relação com a construção de contextos de sustentabilidade compatíveis com a noção de desenvolvimento local agroecológico, a partir de diferentes sentidos gastronômicos no modo de vida das famílias, com destaque para a questão de gênero. Através de pesquisa de caráter qualitativo, do registro das técnicas, do modo de preparo e da manipulação dos alimentos base dessa comunidade, identificamos as experiências, ligadas à configuração do modo de vida campesino, na sua relação com o alimento e a agroecologia, assim como com os ritos coletivos e comunitários. Sendo assim, com novas práticas e possibilidades advindas da Agroecologia e da Gastronomia, bem como a construção de conhecimento agroecológico mostramos a comunidade formas de mitigar o processo de descampesinação sofrido.

Palavras-chave: Gastronomia; Agroecologia; Soberania alimentar.

Abstract

The present work reports the investigation of the forms of production, acquisition, manipulation and consumption of the inputs of the food base of the Vila Nova Tatuoca community (Cabo de Santo Agostinho), showing its relation with the construction of sustainability contexts compatible with the notion of local development Agroecological, from different gastronomic senses in the lifestyle of the families, with emphasis on the gender issue. Through qualitative research, the recording of techniques, the way of preparation and manipulation of the food base of this community, we identify the experiences, related to the configuration of the peasant lifestyle, its relationship with food and agroecology, as well as with community and collective rites. Thus, with new practices and possibilities arising from Agroecology and Gastronomy, as well as the construction of agroecological knowledge, we show the community ways to mitigate the process of descampesination suffered.

Keywords: Gastronomy; Agroecology; Food sovereignty.

Contexto

A Ilha de Tatuoca está localizada ao sul do Cabo de Santo Agostinho, no litoral de Ipojuca-PE, na Baía de Suape. Cerca de 50 famílias a habitavam, numa comunidade instalada no local, há mais de 200 anos. Viviam basicamente do extrativismo da pesca,



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



do mangue e da coleta de frutas. Com a degradação dos biomas, devido à instalação e expansão do complexo industrial-portuário de Suape, essas famílias foram retiradas do modo de vida camponês e realocadas em vilas de casas em formato urbano, formato este completamente diferente do seu modo de vida, o modo pelo qual aprenderam a viver. Conflitos socioambientais se mostram de forma evidente neste reposicionamento, principalmente em relação a mulheres e crianças, e sobretudo acerca de sua autonomia alimentar.

Desde 2015, com a implementação do projeto de extensão “Encontros de Lazer e Extensão Rural em Comunidades de Suape”, sob a coordenação da Professora Joana Lessa, investigamos a importância das práticas camponesas, da sua preservação e de sua resignificação, nesse novo ambiente “não-rural”, onde está alocada a Nova Villa Tatuoca, numa tentativa de garantir a soberania alimentar e resgatar a memória desse povoado, pois a conscientização e o exercício de práticas agroecológicas atrelado ao reconhecimento desses alimentos, e de elementos como a identidade dessa comunidade, podem garantir uma alimentação saudável e autônoma.

Descrição da Experiência

A principal dinâmica adotada dentro da metodologia pesquisa-ação-participante, foram os processos de imersão, vividos desde Agosto de 2016 até o presente momento. O processo de aproximação reflete-se em ações que continuam acontecendo na comunidade, como por exemplo, a conversação, o cozinhar junto. Utilizando ferramentas e práticas integrativas como rodas de diálogos, oficinas, seminários, visitas guiadas, etc. pudemos observar com mais profundidade e verossimilhança o cotidiano da comunidade e que elementos (materiais ou não) fazem parte de sua identidade, e mesmo ainda, os que deixaram de fazer e ser referência em seu cotidiano.

Na primeira imersão conhecemos dois alimentos, parte do cotidiano dos quintais e das cozinhas dessas mulheres, que foi a Araruta (*Maranta arundinacea*) e a Batatarana[1] (*Ipomoea alba* L.). Esses alimentos, nativos da Mata Atlântica eram usualmente consumidos pela comunidade enquanto ainda habitavam a Ilha de Tatuoca. Eram coletados e cultivados pelas mulheres em seus quintais e sua aplicação era tanto para alimentação como para o uso medicinal. Outros alimentos que eram abundantes na mesa dessas famílias, advinham do mar, ou como as mulheres gostam de falar, vinham da “maré”, fonte de grande parte da base proteica para essas pessoas, chegando até a ser a base completa em alguns períodos do ano. Hoje, alocadas nesse contexto urbano periférico,



longe de seu lugar de origem e de todos os hábitos e práticas que tinham como costume, essas famílias vivem em completa situação de insegurança alimentar e portanto sofrem um grande processo de desaculturação de suas tradições e identidades.

O Centro das Mulheres do Cabo – PE, que também desenvolve alguns projetos na Vila em questão, conseguiu apurar índices negativos que antes simplesmente e praticamente não aconteciam, e que hoje acontecem com grande frequência, eles são: hipertensão, diabetes, anemia, depressão, alcoolismo, uso de drogas, falta de opção para lazer, dentre outros males, causados pela desapropriação forçada do seu território. Pretendemos, com a atuação de diversas organizações, de vários projetos de pesquisa e extensão, e de variadas formas de intervenção, chamar a atenção e conscientizar a comunidade, pois já que a mesma não pode voltar a sua terra de origem, pode aprender com novas práticas e possibilidades advindas da Agroecologia e correlatas com a Gastronomia, a mitigar o processo de descampesinação sofrido.

Essas novas práticas foram construídas diretamente com as mulheres, na própria comunidade e estão de acordo com que as mesmas acham mais importante. Sendo assim, conseguimos realizar uma oficina gastronômica, sobre a biomassa de banana-verde, uma oficina de bombas de semente para as crianças e uma intervenção no quintal de uma das mulheres da comunidade (oficina de Quintais Produtivos). Realizamos também duas intervenções culturais e de lazer, a do dia das Crianças (Outubro de 2016) e a do dia das Mulheres (Março de 2017), e a excursão à Ilha de Tatuoca no dia 06 de Agosto de 2016, onde pudemos observar a grande diversidade de frutas, plantas, leguminosas que antes eram da comunidade.



Araruta (*Maranta arundinacea*), Ilha de Tatuoca. Quintal de Ana, Vila Nova Tatuoca.



Construção da linha do tempo da comunidade.

Oficina de Bio-massa de banana verde.

Resultados

Diante do que foi até agora dialogado e vivido em comunhão com a comunidade, pudemos perceber que temos muito a avançar. O que aconteceu é apenas um embrião do contexto agroecológico que vislumbramos para essas famílias. Conseguimos, a cada imersão, aprofundar nosso elo com as mulheres e crianças, acreditando que somente desta forma, conseguiremos avançar nas técnicas e principalmente na conscientização dessas pessoas quanto a sua forma de comer e viver, tendo em vista que tais formas dizem quem são, pois contam parte de sua história, de sua cultura e de sua identidade.

Pretendemos avançar em técnicas que utilizem a Permacultura como ciência norteadora e a Gastronomia como aliada no processo da construção e no resgate da memória desse povoado. A valorização dos produtos nativos da época, o reaproveitamento integral dos alimentos, novas e antigas técnicas de preparo, catalogação das receitas desenvolvidas por essa comunidade desde sua origem, o destaque da atuação da mulher enquanto protagonista dessa mudança, a construção de uma cozinha comunitária – construída com técnicas de bioconstrução – e principalmente a emancipação dessas mulheres, diante da comunidade, da região, e até sua intervenção junto ao Poder Público, através da auto-organização. São algumas intervenções que queremos propor e atingir na construção desse conhecimento agroecológico em Nova Vila Tatuoca.

Agradecimentos

A professora Joana Lessa, do departamento de Educação da Universidade Federal Rural de Pernambuco, que compõe também o Núcleo de Agroecologia e Campesinato da UFRPE, que nos iniciou nos estudos sobre agroecologia e que apresentou a Ilha de Tatuoca; a todas as mulheres, adultas, jovens e crianças, de Tatuoca, por toda sua força e resistência e que fazem ainda mais especial esse lugar. Ao Centro de Mulheres do Cabo, por toda sua atuação e militância, ao longo de mais de 30 anos, junto à região.