



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



## **O extrativismo desordenado e as mudanças da alimentação e do gosto, bem como a remanescente gastronomia ancestral sob um olhar das populações das comunidades da Resex Marinha Caeté-Taperaçu**

*The disorderly extraction and changes of food and taste, as well as the remnant ancestral gastronomy under a look of the populations of the communities of Resex Marinha Caeté-Taperaçu.*

SANTOS, Thyago José da Costa<sup>1</sup>; CARDOSO, Sergio Ricardo Pereira<sup>2</sup>

<sup>1</sup> IFPA - Campus Bragança, thyago.costa.br@gmail.com; <sup>2</sup> IFPA - Campus Bragança, sergio.ricardo@ifpa.edu.br

**Tema Gerador:** Campesinato e Soberania Alimentar.

### **Resumo**

O resgate dos saberes-fazer e sabores é uma prática agroecológica na medida que resgata os etnoconhecimentos tradicionais, constituindo-se num dos aspectos essenciais da identidade cultural. As mudanças na cultura alimentar dos povos tradicionais acontecem pelo extrativismo desordenado dos mangues, das florestas, dos rios e do mar, modificando a economia, as relações sociais e a alimentação dentro das comunidades, muitas vezes pela inserção de alimentos industrializados. Oportunamente, essa pesquisa tem como objetivo investigar as mudanças na cultura alimentar desses povos atreladas aos impactos ambientais nas comunidades da RESEX Marinha Caeté Taperaçu, polo Bacuriteua, bem como as tradições alimentares que resistem a essas dinâmicas culturais no tocante a receitas e saberes-fazer ancestrais, através de relatos e memórias dos idosos dessas comunidades, que nos fazem ambicionar uma intervenção agroecológica, para o resgate da identidade social, cultural e alimentar desses povos.

**Palavras-chave:** Povos Tradicionais; Cultura Alimentar; Agroecologia.

### **Abstract**

The rescue of know-how and tastes is an agroecological practice, in what refers to the popular knowledge allied with the worldview that formulate the cultural identity. We note that changes in the diet of the traditional peoples of the Resex Marinha Caeté Taperaçu communities, Bacuriteua poles, are caused by the disorderly extraction of mangroves, forests, rivers and the sea, changing the economy, social relations and food within communities. Besides the insertion of industrialized foods. In a timely manner, this research aims to investigate the changes in food culture linked to the environmental impacts in the communities of the Bacuriteua polo as well as the food traditions that resist these excesses and cultural changes, in relation to ancestral recipes and know-how, through reports and memories of the elderly of these communities, that make us ambition an agroecological intervention, for the rescue of the social, cultural and alimentary identity of these towns.

**Keywords:** Agroecological Practices; Food Culture; Ancestral Knowledge.



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



## Introdução

A cultura alimentar é constituída por hábitos alimentares, que vai além do simples fato de se alimentar, pois envolve comportamentos, sentimentos, memória, estética entre tantos outros aspectos da dinâmica cultural, que se traduz numa linha tênue entre tradição e inovação. Portanto, o “gosto” não deriva apenas de uma matriz histórica, mas também dos hábitos alimentares do cotidiano (Braga, 2004), bem como suas dinâmicas transformadoras.

As práticas agroecológicas nos expõem à restauração e recuperação dos saberes tradicionais (Leff, 2002). Destarte, essa pesquisa originou-se a partir do fascínio pela culinária tradicional paraense, principalmente pela cultura alimentar ancestral da região do salgado, no nordeste do Pará, mais precisamente na cidade de Bragança, que possui influências indígenas, africanas entre outras tantas que compõem esse caldeirão de etnias.

No entanto, há uma preocupação em relação à manutenção dos saberes, fazeres e sabores tradicionais, que ao longo dos anos vem sendo escasseados, principalmente pela exploração desordenada dos recursos naturais e pelo extrativismo desproporcional aos tempos e ciclagens da natureza, incentivados pelo atual modelo de produção e consumo, como nos explica a senhora Maria das Graças, 64 anos, moradora da comunidade do Taperaçu Porto que diz em suas falas: *“Antigamente... ave Maria! Nessa época agora era tempo da gó... “tava” começando e era muita... hoje é aquele... dá, mas é pouquinho, nunca foi mais agora como antigamente... “ixe” antigamente numa época dessa era muito peixe, não era só a gó, era a força dela, ne? Mas era misturado com outros peixes também. ”*

Essa degradação não apenas muda paisagens, mas também causa desequilíbrio socioeconômico, enfraquecendo e extinguindo arquétipos culturais fixados ao longo da existência, como é o caso dos povos pioneiros nos territórios que hoje formam a microrregião bragantina, que abriga a reserva extrativista. São conhecimentos empíricos, técnicas e métodos rústicos eficientes, receitas culinárias tradicionais, formas de “como se come” e “o que se come”, que vão sendo sistematicamente abandonadas ou perdidas por necessidade econômica, por desuso das técnicas tradicionais, por escassez de fontes satisfatórias de alimentos, muitas vezes como consequência do extrativismo desordenado que essas áreas sofreram ou ainda sofrem.

Buscamos, então, por meio da memória sobre a cultura alimentar dos sujeitos da pesquisa, as seguintes questões: “como era?”, “o que mudou?”, “como mudou?”, “por que mudou?” e “o que é?”. Para a aquisição desses dados, lança-se mão de entrevistas



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



semiestruturadas, que nos revelaram testemunhos de tempos onde os saberes-fazeres eram reverenciados e transmitidos, mantendo assim os sabores tradicionais vivos. Então, a problemática que se pretende elucidar com esta pesquisa é a seguinte: Quais impactos ambientais afetam diretamente as tradições alimentares que protagonizam a desconstrução da cultura alimentar ancestral, bem como a perda gradual dos saberes-fazeres tradicionais? Tal questionamento nos remete outros complementares: “que elementos da cultura alimentar ancestral persistem às mudanças socioculturais?” e “que receitas tradicionais prosseguem vivas mesmo diante da massiva inserção dos alimentos industrializados nas comunidades?”.

### Metodologia

Realizamos 6 (seis) visitas nas comunidades sob os auspícios metodológicos da etnografia, por proporcionar um estudo descritivo da cultura material, das características antropológicas e sociais do povo e das comunidades (ANGROSINO, 2009) que fazem parte do polo Bacuriteua da RESEX Marinha Caeté-Taperaçu, usando entrevistas captadas por gravador e compactadas em áudio, posteriormente transcritas para melhor análise e consulta.

As entrevistas foram realizadas dentro das comunidades da Vila do Bacuriteua, e Taperaçu Porto, que são as maiores em densidade demográfica. Os entrevistados foram escolhidos pela seguinte característica: moradores mais antigos e residentes das comunidades; idosos com notável conhecimento histórico sobre as comunidades. Essa escolha se baseia na tese de Halbwachs (1990) que diz que toda lembrança, mesmo tida pelo indivíduo como única, prende-se de alguma maneira ao Contexto social mais amplo. Lembrar é reconstruir o passado a partir dos quadros sociais do presente (CABRAL et al, 2009) corroborando com a fala de Lourdes Baltazar, 75, que dizia: “*Aqui ((apontando para o peito)) nós temos um livro, nós temos um livro que se chama memória...*”

Todas as entrevistas foram acompanhadas por facilitadores, moradores da comunidade e de bons relacionamentos interpessoais que foram selecionados para viabilizar as inserções nas comunidades bem como as entrevistas propriamente ditas, todas feitas dentro das residências dos entrevistados. Após as entrevistas, fizemos a transcrição das mesmas para podermos analisar os depoimentos/documentos a fim de elucidarmos os questionamentos supracitados, principalmente no tocante ao processo de hegemonização cultural em detrimento dos saberes, fazeres e sabores tradicionais.



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



## Resultados e discussão

Entre os Resultados da pesquisa, destaca-se o fato de as comunidades da RESEX Marinha Caeté-Taperaçu (polo Bacuriteua) possuírem um dos principais ecossistemas do nordeste paraense, constituindo-se em Fontes de recursos naturais para muitas pessoas que habitam estes grupos; como exemplo, é possível citar crustáceos, peixes, moluscos, aves, madeira, frutas, tornando-se uma das principais áreas extrativistas no Pará, culminando na criação da Reserva Extrativista (RESEX) Marinha Caeté-Taperaçu, cuja implementação foi consequência da união da população rural costeira da península bragantina com o objetivo de amenizar a pesca e a extração predatória de crustáceos, bem como a derrubada indiscriminada da mata nativa. No entanto, devido ao manejo desordenado e ao sistema produtivo desumanizante e depredador da natureza, a insuficiência produtiva da Resex está a porta, aprofundando a marginalização dos extrativistas e agricultores e exaurindo os recursos naturais.

Sob a perspectiva da abordagem agroecológica, acredita-se que os conhecimentos populares nos aspectos sociais, culturais, ambientais e econômicos, advindos dos saberes tradicionais, estão menos alinhados com os princípios ecológicos e da segurança alimentar. Um dos fatores recorrente é a agressiva extração comercial dos recursos naturais e alimentares (caranguejo, peixe, camarão, madeira, etc.) por conta da demanda expressiva de outras cidades, Estados e países, encarecendo os produtos que são vendidos na região, já que a maior parte dos produtos são comercializados fora da comunidade; ademais, dos produtos que ficam na comunidade, a maioria é de baixa qualidade, pois os de alta qualidade são destinados para o mercado externo, como relatou uma moradora da comunidade do Taperaçu Porto, identificada como Sra. Maria das Graças, 64 anos: *“Antigamente o caranguejo era grande, era bem grande o caranguejo, hoje é só pequeno que eles nem deixam crescer”*.

Além da influência mercadológica na intensificação exploratória da referida RESEX, constatou-se, também, uma alteração na cultura alimentar tradicional, principalmente entre os mais jovens. Sob a perspectiva dos moradores mais antigos, alguns jovens têm certa repulsa a alimentos comuns na identidade cultural da comunidade, preferindo novas opções, carnes bovinas, frangos de granja, mas principalmente os industrializados (carne enlatada, calabresa, salsicha, macarrão instantâneo, refrigerantes...) que são mais baratos, fáceis de encontrar, de rápido preparo e pouco saudáveis. Afinal, as experiências vividas são as causas da formação do gosto, que é definido através da exposição à abundância, além da escolha ou escassez de insumos, sendo os sa-



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



bores classificados através dos sentidos, porém o que determina o gosto tem a ver com um condicionamento que cada indivíduo passa dentro de uma dinâmica social (ELIAS,1994).

Sobre a problemática a Sra. Maria das Graças, 64 anos, disse: *“antigamente não sei se existia isso... antigamente não existia esse negócio de calabresa, essas coisas não existia”, né? Então como é que ia gostar? (...) então, é por isso que eu digo que hoje é diferente por isso aí. Eles já ficam naquela comida que eles gostam, oleoso, enlatado, é... Não dão valor em peixe frito, peixe cozido”*.

Os depoimentos deixam transpassar o fato de a culinária tradicional, bem como a preferência pelo o que se coletava, pescava ou extraía, ter sido paulatinamente substituída por novidades das indústrias alimentícias, como exemplifica o testemunho da jovem Bruna de Cássia, 20 anos: *“comer caranguejo pequeno e magro, dá trabalho e não enche”*.

## Conclusão

O atual modelo de produção e consumo na comunidade da RESEX Marinha Caeté-Taperaçu (polo Bacuriteua) desenvolve-se na contra-corrente dos saberes-fazeres e sabores tradicionais. O ritmo dos sistemas de produção e extração imposto pelas demandas mercadológicas extermina os saberes,fazeres e sabores tradicionais etnoecológicos, cuja temporalidade se resume em se produzir e extrair cada coisa no seu devido tempo, respeitando os ciclos naturais de safra, pesca e extração (defesos), protegendo a diversidade e garantindo produções futuras.

O extrativismo desordenado tem influenciado diretamente a alimentação dos moradores da RESEX Marinha Caeté-Taperaçu (polo Bacuriteua), que vem perdendo o interesse pela culinária tradicional, elemento determinante das raízes ancestrais e étnicas desses grupos. Esse fato se dá pela diminuição da quantidade e da qualidade das espécies e aumento significativo da pesca predatória e extração brutal.

À medida que os alimentos extraídos e produzidos na própria comunidade vão sendo desqualificados pela juventude local como Fonte nutritiva, causam uma mudança gradativa da cultura alimentar e do gosto/paladar dessas comunidades essencialmente pesqueiras, que vão aos poucos dando lugar a alimentos industrializados comuns nos grandes centros urbanos em detrimento dos sabores ancestrais.

Muito já se perdeu, como por exemplo o peixe moqueado, o pirão de leite com carne seca ou camarão, entre outros, porém, existem diversas outras receitas que ainda resistem a todas essas mudanças socioeconômicas e culturais, que mesmo com o



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



passar do tempo e das diversas releituras, mostram força resiliente e permanecem fazendo parte da identidade cultural desses povos. Receitas como a farinha de mandioca, o beiju, a tapioca, o mingau de massa, as diversas formas de cocção de peixes, mariscos e caranguejo, além das carnes de caça e porco com as rudimentares técnicas de charcutaria, os bolos assados em fornos rústicos, feito de argila são exemplos de receitas e técnicas remanescentes que sobreviveram e ainda vivem na contra-hegemonia dos saberes como uma forma de integração de um povo a uma terra e de uma memória a uma história.

### Agradecimentos

Nossos Agradecimentos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará e ao CNPq, órgão fomentador desta pesquisa através de uma bolsa de graduação na modalidade PIBITI/CNPq.

### Referências bibliográficas

- ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante: Coleção Pesquisa Qualitativa**. Bookman Editora, 2009.
- BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. In **Saúde em Revista**, 6(13), p. 37-44, 2004. Disponível em [http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf\\_bib.php?COD\\_ARQUIVO=3387](http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387). Acesso em 13 Jan. 2017.
- CABRAL, P.; AMARAL, R.; BRANDÃO, V. Oficinas de memória autobiográfica. Conversando com idosos: o registro das memórias vivas. *Kairós Gerontologia. Revista da Faculdade de Ciências Humanas e Saúde*, v. 12, n. 1, 2009. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/kairos/article/download/2791/1826>. Acesso em 25 Mar. 2017.
- ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Jorge Zahar, 1994.
- HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Trad. Beatriz Sidou. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013.
- LEFF, E. Agroecologia e saber ambiental. **Agroecologia e desenvolvimento rural Sustentável**, Porto Alegre v.3, n.1, p.36-51, 2002. Disponível em: [http://www.pvnocampo.com.br/agroecologia/agroecologia\\_e\\_saber\\_ambiental.pdf](http://www.pvnocampo.com.br/agroecologia/agroecologia_e_saber_ambiental.pdf). Acesso em 12 Fev.2017.