



## DINÂMICAS SOCIAIS NA TRANSMISSÃO DE CONHECIMENTOS E DE PRÁTICAS ALIMENTARES<sup>1</sup>

SPINELLI, Céline<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Antropóloga, Bolsista PDJ do CNPq - UFPE, Recife, Pernambuco

### RESUMO

Este resumo apresenta uma etapa de pesquisa em curso acerca das relações entre culturas, práticas alimentares e os impactos das mesmas na saúde coletiva. De natureza qualitativa, a pesquisa empírica está sendo realizada na Vila do Catimbau, território que integra o município de Buíque, no agreste do Pernambuco. O objetivo principal da comunicação será suscitar reflexões centradas nos seguintes temas: redes de distribuição e acesso aos alimentos, interação com o território e saberes tradicionais, dinâmicas sociais envolvidas na transmissão de conhecimentos referentes às práticas alimentares e aos cuidados de saúde.

**PALAVRAS-CHAVE:** Culturas e práticas alimentares, transmissão de conhecimentos, saúde coletiva

### INTRODUÇÃO

Esta proposta de comunicação apresenta aspectos de uma pesquisa interdisciplinar intitulada *Alimentação em múltiplos prismas: interfaces entre a nutrição e a antropologia para reflexões sobre um campo interdisciplinar*, em andamento junto ao departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco. O objetivo principal da pesquisa consiste em observar a relação entre culturas e práticas de consumo alimentar e seus impactos na saúde coletiva. A coleta de dados que fundamenta o estudo de caso se realiza na Vila do Catimbau, um distrito do município de Buíque situado na região limítrofe entre o agreste e o sertão de Pernambuco.

O território em questão é majoritariamente ocupado pela caatinga, um bioma tipicamente brasileiro dotado de uma biodiversidade única. Embora a região tenha sido reconhecida pelo Ministério do Meio Ambiente como uma unidade de conservação ambiental por via da criação, em 2002, do Parque Nacional do Catimbau, sua multiplicidade natural carece de um resguardo específico. Outra dimensão do contexto local associada à biodiversidade diz respeito às práticas e aos saberes tradicionais adquiridos pela vivência neste ambiente geográfico, socializados e transmitidos no âmbito intergeracional por meio da oralidade.

Nesta comunicação serão enfocados os seguintes temas: redes de distribuição e acesso aos alimentos, interação com o território e saberes tradicionais, dinâmicas sociais envolvidas na transmissão de conhecimentos referentes às práticas alimentares e aos cuidados de saúde. Devido ao fato de a pesquisa empírica estar em estágio inicial, este resumo apresenta uma etapa de trabalho pautada antes em hipóteses do que em resultados específicos. Os temas abordados poderão ser aprofundados no contexto do colóquio.

### METODOLOGIA

De natureza qualitativa, esta pesquisa se embasa em uma etnografia com observação participante. Junto à descrição densa (Geertz, 1989), diferentes ações estão sendo realizadas para a coleta de dados: interlocuções informais, entrevistas não-diretivas, obtenção de relatos de história oral e diálogos em grupos



focais. Dado as especificidades do contexto social e inter-relacional da Vila do Catimbau, os primeiros contatos foram estabelecidos com um número restrito de interlocutores. Em um segundo momento, a pesquisa poderá ser estendida a partir do diálogo com pessoas que integram a rede de vínculos interpessoais destes interlocutores. A pesquisa também abrange o âmbito escolar por via da análise da composição do cardápio da merenda oferecida e mediante atividades em sala de aula. Neste contexto, o propósito é observar as práticas alimentares apreendidas pelas crianças por intermédio da instituição e suas interfaces com os hábitos familiares. Este conjunto de atividades permitirá o acesso a um grupo diversificado quanto a critérios etários e de pertencimento socioeconômico. Além de detalhar os hábitos nutricionais locais, os dados obtidos servirão de substrato para compreender, por meio de uma análise interpretativa, dinâmicas de transmissão de conhecimentos e de práticas alimentares.

Outra dimensão analítica será desenvolvida a partir desta pesquisa, de cunho interdisciplinar. Tanto a metodologia quanto os dados coletados servirão de base para uma reflexão acerca das possibilidades de interfaces empíricas e teóricas entre o campo da antropologia e o da nutrição. Esta reflexão será desenvolvida a partir do diálogo com uma bibliografia específica (Bergamasco *et al.*, 1995; Akerman *et al.*, 2006; Contreras & Gracia, 2011; De souza *et al.*, 2011), em especial com o trabalho das pesquisadoras Ana Maria Canesqui, Rosa Wanda Garcia e Maria Cecília Minayo (Canesqui, 1988; Canesqui & Garcia, 2005; Minayo, 2006). Atuando em diferentes instituições, estas autoras foram precursoras no país de pesquisas que abordam, na área médica, o tema da alimentação sob o viés antropológico. Diante dessas referências, a pesquisa em curso aprofundará a perspectiva antropológica permitindo revelar, através da observação empírica e da interlocução com os atores sociais, as multiplicidades das práticas socioculturais e os diferentes sentidos atribuídos às mesmas localmente. Assim, será possível demonstrar qualidades próprias à construção do conhecimento antropológico e indicar seus aportes para estudos de caráter nutricional ou biomédico.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Algumas hipóteses e inferências podem ser formuladas no estágio atual da pesquisa. A primeira etapa de observação participante indicou a predominância de hábitos alimentares próprios da cultura regional contemporânea. Um panorama sucinto do consumo alimentar local poderia ser traçado da seguinte forma: o almoço se constitui essencialmente de arroz branco e feijão, macarrão, salada e uma porção proteica (carne, peixe ou ovo); a janta tem como base raízes ou tubérculos (macaxeira, cará, inhame, batata-doce), cuscuz de milho, ovo ou queijo. Estes alimentos também se encontram no cerne do cardápio oferecido na Escola Municipal Antônio de Barros Sampaio, cujas refeições principais no ano letivo de 2018 tinham como composição: xerém ou cuscuz de milho, arroz branco, macarrão, batata (inglesa ou doce) cenoura e cebola; carne moída, carne de frango ou proteína de soja. Frutas frescas não integram a merenda escolar do município, somente polpas congeladas que são utilizadas para o preparo do suco oferecido como lanche uma vez por semana, acompanhado de biscoitos salgados.

Para além dos aspectos culturais associados aos hábitos nutricionais, diferentes pesquisas (Almeida,



Niederle, Vezzani, 2013; Cavalcanti & Dias, 2015; Wilkinson, 2002) demonstram que as redes de distribuição interferem diretamente nas práticas de consumo alimentar. Neste sentido, foi possível observar algumas dinâmicas na escala local durante a etapa preliminar da pesquisa. Enquanto os alimentos oferecidos na escola municipal são obtidos junto à prefeitura, a aquisição dos produtos no âmbito privado se processa, sobretudo, na cidade de Buíque. Lá se tem acesso a uma variedade de supermercados e de produtos hortifrutigranjeiros, bem como a uma feira livre todos os sábados. Já na Vila do Catimbau, a oferta alimentar é rarefeita. O comércio local é composto por minimercados que priorizam a venda de produtos não perecíveis (macarrão, óleo, flocos de milho, cuscuz, arroz, produtos enlatados, molho de tomate, etc.). A aquisição de frutas ou de verduras frescas pode ser realizada localmente na manhã de domingo junto à feira montada na praça da vila, com alguns produtores dos sítios circunvizinhos que se deslocam de forma autônoma durante a semana, ou então em algumas quitandas que revendem produtos comprados em Buíque.

Desta forma, a distribuição alimentar local depende essencialmente do município de Buíque, cujo centro comercial se situa a uma dezena de quilômetros do Catimbau. Embora a vila integre a administração e o perímetro urbano do município, os transportes são limitados a horários específicos do dia, o que restringe os deslocamentos dos moradores para o centro da cidade. Em relação ao fornecimento dos produtos alimentares, o próprio município não se configura como uma zona de produção agrária mas de comercialização. De fato, diferentes interlocutores informaram que a maior parte das frutas, verduras e legumes presentes nos comércios de Buíque são transportados do Ceasa de Caruaru, tendo como procedência as regiões de Petrolina ou de Petrolândia. Inscrita nesta dinâmica, a Vila do Catimbau se apresenta como um *locus* de consumo que participa de uma cadeia de distribuição de produtos oriundos da agroindústria regional. Esta etapa da pesquisa indica a ausência de um polo de produção agroecológica para comercialização local que, no entanto, atualmente poderia ser viabilizado pela presença de água no território e pela fertilidade do solo.

Diante deste contexto, ações de reflexão sobre a possibilidade de se desenvolver uma produção primária autônoma têm sido estimuladas no âmbito da Escola Municipal Antônio de Barros Sampaio, onde uma horta comunitária está sendo desenvolvida contando com a participação dos alunos. Todavia, se a abrangência desta escola e sua influência são relevantes pois ela acolhe a população da vila e dos territórios limítrofes, até o momento não foi possível observar a amplitude da tradição agrícola na região. Conforme os relatos, o cultivo de plantações na forma de roçados costumava ser complementado por práticas de extrativismo, que hoje são pouco frequentes considerando-se o contexto geográfico favorável. Situado em uma zona de preservação ambiental composta pela caatinga, o território do Catimbau é dotado de um bioma de grande riqueza natural. Dentre os frutos típicos do ecossistema, atualmente poucos parecem estar integrados aos hábitos alimentares da população. Costuma-se coletar o umbu e o ouricuri, ambos utilizados para fins pontuais como a confecção de cocadas ou na composição de algumas receitas, o ouricuri sendo especialmente utilizado como acompanhamento para peixes na época da Semana Santa.

Pesquisas acadêmicas atuais evidenciam o caráter medicinal e o relevante valor nutricional de plantas e de frutos locais. É o caso do ouricuri, um pequeno fruto extraído da palmeira *Syagrus coronata* cuja composição é rica em vitamina E, carotenoides, minerais (Cobre, Ferro, Manganês, Cromo) além de conter



grandes concentrações de fibras e de lipídios (Paula Filho *et al.*, 2015). Tendo em vista a dinâmica de distribuição alimentar, que restringe o acesso a produtos diversificados, é possível inferir que uma atividade extrativista sustentável poderia suprir eventuais carências no que tange aos aportes nutricionais necessários à saúde coletiva (Brasil, 2013). Com efeito, um maior conhecimento do potencial da biodiversidade da região, aliado à valorização dos saberes locais, poderia transformar aspectos da realidade da vila favorecendo o equilíbrio nutricional bem como a soberania alimentar da população. Um estudo em andamento no departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, sob a coordenação do pesquisador Pedro Israel Cabral de Lira, sugere que conhecimentos específicos poderiam ser agregados a fim de valorizar os frutos da caatinga pelo viés da elaboração de produtos derivados (iogurtes, biscoitos, geleias), permitindo o consumo para além das épocas de colheita bem como um incremento da economia local.

Esse conjunto de conhecimentos específicos se acrescentaria a outro, tradicional e próprio da população nativa. De fato, a familiaridade com a flora e a biodiversidade se imprime em saberes empíricos referentes às qualidades das plantas, às diferentes possibilidades de usufruto das mesmas e às formas de extração adequadas para a preservação das espécies naturais. Na vila, os conhecimentos relativos às qualidades alimentares e medicinais de plantas nativas são detidos por algumas pessoas e socializados oralmente. Trata-se de saberes situados geograficamente que sintetizam condições de vida específicas e poderiam ser estimados como um patrimônio imaterial local. Considerando-se a proeminência da atividade das mulheres na esfera dos cuidados associados à alimentação e à saúde familiares, é possível supor que haja uma centralidade feminina no resguardo e na transmissão de uma parte relevante destes conhecimentos. Embora numerosas e complexas razões socioculturais e históricas (Beauvoir, 1976) dificultem a exposição do protagonismo feminino no âmbito social, na Vila do Catimbau as relações interpessoais se orientam por dinâmicas que remetem ao universo tradicional devido às redes estreitas de socialização. Neste contexto, é provável que se evidencie a função social das mulheres enquanto detentoras e transmissoras de conhecimentos centrais para a saúde familiar e coletiva.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A pesquisa em curso enfoca a temática das culturas e práticas alimentares tendo por base os dados obtidos a partir do estudo de caso na Vila do Catimbau. O estágio atual do estudo etnográfico permite antes apresentar hipóteses de trabalho, inferências e relatos de observação participante do que resultados específicos. Os temas abordados serão aprofundados após a segunda etapa da pesquisa empírica, de modo que poderão ser apresentados de forma mais detalhada e debatidos durante o colóquio. O objetivo principal desta comunicação será suscitar reflexões a partir da análise do acesso a produtos alimentares, da valorização dos saberes locais e dos papéis sociais atrelados às transmissões de conhecimentos e de práticas culturais. Essas questões poderão servir de substrato para um diálogo mais amplo acerca da problemática da soberania alimentar, sua relação com as cadeias de distribuição de alimentos e com a saúde coletiva.



## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Luciano, NIEDERLE, Paulo A., VEZZANI, Fabiane M. (orgs.). **Agroecologia: Práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós, 2013.

AKERMAN, Marco, CAMPOS, Gastão W.S., De CARVALHO, Yara M., DRUMOND JÚNIOR, Marcos, MINAYO, Maria C. S. (Orgs.). **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.

BEAUVOIR, Simone de. **Le deuxième sexe I**. Paris: Gallimard, 1976.

BERGAMASCO, R. B., CANESQUI, A. M., GUALDA, D. M. R. (Orgs.). **Dilemas e desafios das ciências sociais na saúde coletiva**. São Paulo/Rio de Janeiro: Editora Hucitec/Abrasco, 1995.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: EDUSP, 2007.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

CANESQUI, Ana Maria. "Antropologia e alimentação". In: Revista de Saúde Pública, São Paulo no 22, 1988, pp. 207-216.

CANESQUI, Ana Maria & GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

CAVALCANTI, Josefa S.B. & DIAS, Gustavo H.. "Cadeias globais de alimentos, redes de atores e qualidades na produção de frutas para exportação: elos entre Brasil e Alemanha". In: Estudos de Sociologia, v. 21, 2015, pp. 221-247.

CONTRERAS, Jesús & GRACIA ARNAIZ, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.

DE SOUZA, T. S. N.; FONSECA, A. B; FROZI, D. S; PEREIRA, R. A.. "Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição". In: Ciência & Saúde Coletiva, 16(9), 2011, pp. 3853-3862.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. "Contribuições da antropologia para pensar e fazer saúde". In: AKERMAN,



Marco, CAMPOS, Gastão W.S., De CARVALHO, Yara M., DRUMOND JÚNIOR, Marcos, MINAYO, Maria C. S. (Orgs.). **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006, pp. 189-218.

PAULA FILHO, G. X.; BARREIRA, T. F.; RODRIGUES, V. C. C.; CARDOSO, L. M.; MARTINO, H. S. D; PINHEIRO-SANTANA, H. M. "Study of the physical and physicochemical characteristics of fruits of the licuri palm (*Syagrus coronata* (Mart.) Becc.) found in the Atlantic Forest of Minas Gerais, Brazil". In: Food Science and Technology, 2015.

WILKINSON, John. "Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos *clusters* a montante". In: Estudos Sociedade e Agricultura, n. 18, abril, 2002, pp. 147-174.