



Saberes, fazeres e sabores das/os Guardiãs/ões de Sementes da Liberdade em Sergipe, Brasil

Knowledge, practices and flavors of the Seeds of Freedom Guardians in Sergipe, Brazil

SANTOS, Larissa Dantas¹; VOICI, Silvia Maria²; SANTOS, Adriana Correia dos³

¹ Universidade Federal de Sergipe, larissadantassantos@hotmail.com; ² Universidade Federal de Sergipe, smvoci2@gmail.com; ³ Universidade Federal de Sergipe, adriana_soriso@hotmail.com

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e Conhecimentos das/os Agricultoras/es, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Esse estudo objetiva analisar, a partir da percepção das/os guardiãs/ões de sementes sergipanas, as práticas de manejo e saberes atrelados às sementes da liberdade. Para tanto, essa pesquisa transversal de caráter qualitativo, realizada no período entre 2019 e 2020, com as/os guardiãs/ões de Sergipe, tem como percurso metodológico a coleta de dados através de entrevistas semiestruturadas e a análise por meio da técnica de Análise de Conteúdo preconizada por Bardin, com o suporte do software *MaxQDA 2020*. Como resultados destacam-se que participaram seis pessoas e que no estudo da percepção emergiu a unidade de análise 'Manejo de Sementes e Saberes' e um inventário das sementes. Observou-se que as possibilidades de sabores e a ecologia de saberes associadas a essas sementes é extensa. Se a diversidade e a existência das sementes, pilar da agroecologia, estiverem novamente nas mãos dos camponeses haverá possibilidade de assegurar a Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chave: agroecologia; segurança alimentar e nutricional; soberania alimentar.

Introdução

O sistema agroalimentar hegemônico, que nos faz avançar para um mundo com cada vez mais alimentos e menor diversidade de saberes e sabores, produz e é produto de uma norma epistemológica dominante e colonialista. Segundo Santos e Menezes (2009), o colonialismo constitui-se como uma dominação epistemológica, uma relação extremamente desigual de saber-poder que conduziu à supressão de muitas formas de saber próprias dos povos e nações colonizados, relegando muitos outros saberes para um espaço de subalternidade.

Boef (2007) adverte que, além da perda física da agrobiodiversidade, a modernização da agricultura impactou profundamente o conhecimento e o saber tradicional de cultivos, a cultura local, os costumes alimentares e as relações sociais das comunidades tradicionais. Nesse sentido, este modelo agroexportador, através do patenteamento sobre sementes, monopoliza as culturas vegetais e controla a base alimentar, colonizando a nossa alimentação e os saberes nelas entranhados.

Contudo, os agricultores chamados de guardiões de sementes resistem a esse modelo de produção que lhes é imposto ao proteger, preservar e multiplicar as variedades crioulas, que são sementes tradicionais de cada região e, por isso, se



estabelecem enquanto “patrimônio genético, cultural e alimentar” (LACERDA, 2017, p. 160). A preservação destas é um dos pilares para a Soberania Alimentar dos povos e para concretização da Agroecologia (MACHADO; FILHO, 2017; AMORIM, 2016).

Reconhece-se que “sem sementes não existe comida, sem comida não existe vida” (SHIVA; SHROFF; LOCKHART, 2012, p. 83) e que a luta pela manutenção das sementes tradicionais sob o controle dos povos que as manejam historicamente não é apenas a luta dos agricultores e agricultoras pelo acesso ao material genético, mas é, também, um movimento de resistência.

Diante do que foi exposto, esse estudo objetiva analisar, a partir da percepção das/os guardiãs/ões de sementes sergipanos, as práticas de manejo e saberes atrelados às sementes da liberdade.

Metodologia

Trata-se de um recorte de uma pesquisa transversal de caráter qualitativo, realizada no período entre 2019 e 2020 com as/os guardiãs/ões de sementes tradicionais distribuídos nos municípios sergipanos. O método para compor a amostra é não-probabilístico do tipo intencional, de acordo com critérios de inclusão. A coleta de dados se deu através de entrevistas semiestruturadas, tendo como *locus* de estudo o espaço do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia (CBA), realizado em 2019 no município de São Cristóvão/SE. A análise das entrevistas efetivou-se por meio da técnica de Análise de Conteúdo preconizada por Bardin, com o suporte do software *MaxQDA 2020*. No processo de transcrição e análise das entrevistas foi tecido um inventário das variedades relatadas.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Sergipe, com Parecer 3.768.706, e cadastrado no SisGen sob número ADC9D54.

Resultados e Discussão

Participaram do estudo seis agricultores guardiões de sementes, sendo dois do sexo masculino e quatro do feminino, que residiam em comunidade quilombola, assentamentos e povoados. Referiram integrar movimentos sociais, a saber: Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST), Movimento Camponês Popular (MCP), Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e a Associação do Semiárido Brasileiro (ASA). Todos os entrevistados afirmaram integrar casas de sementes e ter produção de base agroecológica ou orgânica. Para tecer essa discussão serão utilizados as percepções categorizadas na unidade de análise ‘Manejo de Sementes e Saberes’ e o inventário das sementes.



Quadro 1 - Inventário das sementes da liberdade em Sergipe.

Tipo de semente	Variedades
Milho	Milho catete; milho crioulo (ou 60 dias); milho doce (ou 70 dias); milho do sabugo roxo; milho batim; milho catetinho; milho cubano; milho capucho roxo; milho paulistão; milho taquaral, milho alho (de pipoca); milho branco; milho preto; milho vermelho; milho amarelo; milho cunha; milho gabão; milho capucho fino; milho dente de cavalo; milho alho gordurinha; milho alho vermelho; milho sol da manhã.
Feijão	Feijão carioca “tradicional”; feijão bage roxa; feijão fava; feijão badajó; feijão mamona; feijão de arranca; feijão rosinha; feijão rosado; feijão preto; feijão branco; feijão azul de corda; feijão tripa de porco (ou cartuchinho); feijão rajadinho (ou coruja); feijão mineirinho; feijão cabeçudo; feijão rasga a letra; feijão come calado; feijão guandu; feijão guandu branco; feijão guandu rajado; feijão guandu preto; feijão fogo na serra; feijão broca rosa; feijão broca amarela; feijão marajó; feijão praia; feijão roxinho; feijão guiné; feijão manteiga (ou feijão branquinho); feijão de corda costurado de vaca; feijão urina de vaca; feijão teiú; feijão sempre assim; feijão vermelho; feijão cara de anjo; feijão bico de pombo; feijão olho de pombo.
Fava	Fava olho de ovelha; fava orelha de veio; fava roxa; fava castra; fava de vovó; fava carne; fava preta; fava ovo de nambu; fava égua; fava guiné; fava coruja; fava espírito santo; fava moita; fava feijão.
Abóbora	Abóbora jacaré; abóbora da angola; abóbora jerimum.

Fonte: Elaboração própria.

As variedades selecionadas após a colheita são separadas nas que serão alimento, as descartadas e as que serão estocadas para a próxima safra nas casas e/ou bancos de sementes, que representam uma alternativa de resistência ao capital, no campo, por proporcionarem segurança e autonomia aos guardiões. O estudo de Proença e Coelho-de-Souza (2016) destaca que alguns produtores observam a umidade do ar para decidir como vão secar suas sementes e armazenar, colocando-as ao sol ou à sombra, com base em métodos empíricos e em sua experiência acumulada. O armazenamento das variedades era realizado com vasos de vidro, vasos de zinco, tonéis e bombonas; contudo, com o crescimento exponencial de embalagens de plásticos, passou-se a guardar em garrafas pet com conservantes naturais (como pimenta ou cinzas).

É pra ela ficar no ponto de não ter umidade porque se ela estiver com muita umidade e a gente armazenar, vai dar bolor...né?! (...). Na hora que a gente morde no dente e ela dá uma trincadinha, aí ela já tá no ponto de ser armazenada (G08, Alto Sertão Sergipano, 2019).

Antigamente tinha os vasos grande de zinco...que se colocava grande quantidade de duzentos quilos, cento e poucos quilos, mar hoje o comum é mais em garrafa pet (G01, Alto Sertão Sergipano, 2019).

É importante ressaltar que os resultados demonstram que diferentes tipos de sementes tendem a ter critérios de seleção diferentes. É através da seleção das melhores sementes para o plantio que se garante um melhoramento da qualidade para a próxima safra e o sucesso da colheita, conforme observa-se abaixo:



Eu escolho, eu pego, marco ela quando ela tá verde ainda...tamanho, grossura, todas as características e eu escolho as melhores... Eu colho 600 espigas, de 600 eu volto pra 250 (G05, Sul Sergipano, 2019).

(...) eu olho e vou arrancar o feijão, mas se tiver algumas um pouco doentes eu não arranco já deixo lá pra adubar a terra, aí arranco só os perfeitos. Eu chego em casa, passo na peneira que ele fica todo uniforme...aí depois o que fica embaixo já é passo em outra peneira, que a gente tem os vários tipos de peneira pra selecionar (G06, Alto Sertão Sergipano).

São as relações em rede, estabelecidas ao longo de suas vidas na comunidade, que asseguram as trocas simbólicas e materiais – fora da lógica capitalista – comuns nos modos de vida das/os guardiãs/ões e, que, por consequência, contribuem no resgate, multiplicação e manutenção dos saberes e sabores vivos. Mauss (2003), ao discutir as relações de trocas entre comunidades arcaicas, elucida que estas não implicam uma troca monetária, já que nelas se estabelecem elementos simbólicos e alianças sociais baseadas em ‘dar, receber e retribuir’. Desse modo, percebe-se que a lógica mercantil moderna não substitui totalmente as antigas formas de constituição dos vínculos e alianças entre os seres humanos.

(...) Cê consegue construir uma rede, por exemplo em Canindé, eu consigo saber quem são guardiões de sementes em Poço Redondo...eu posso saber quem são os guardiões de Monte Alegre, de Porto da Folha, de Gararu. Eu sei, também, as variedades que eles têm e eu sei que no momento que eu não tenha a minha variedade eu posso entrar em contato com esses guardiões (G07, Alto Sertão Sergipano, 2019).

Segundo Alves, Marques e Mendonça (2013) resgatar as sementes crioulas, patrimônio genético, significa também recuperar saberes, espaços socioculturais, ritos, mitos e signos que ficaram sepultados na história. Coadunando com afirmação de Pereira, López e Dal Soglio (2017, p. 50), “os intercâmbios entre os agricultores para o resgate das variedades, são dinâmicas que despertam relações sociais para além da dimensão produtiva, provocando afetos, construindo conhecimentos importantes para a construção da soberania alimentar”.

O I Relatório de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) do estado de Sergipe (OSANES, 2018) concluiu que diversos alimentos consumidos pelos sergipanos não são produzidos localmente e trouxe destaque ao crescimento de monocultivos da cana-de-açúcar e do milho, concomitante com a redução de produção de alimentos tradicionais, como o feijão. O cuscuz, um dos alimentos representativos da identidade sergipana, que historicamente era produzido e preparado artesanalmente, se tornou um alimento padronizado por grandes indústrias. Isto implica na dominação da mesa das famílias, bem como na desarticulação do mercado regional e erosão de padrões culturais tradicionais associadas ao milho em Sergipe (FAGUNDES, 2020).

Portanto, a existência de sementes crioulas nas mãos dos camponeses permitirá assegurar a abundância e a diversidade alimentar nas comunidades, servindo de base para uma alimentação adequada, saudável e permitindo o desenvolvimento



desejado pelos camponeses e camponesas (ALVES; MARQUES; MENDONÇA, 2013).

Observa-se, no Quadro 1, que as possibilidades de sabores que os guardiões entrevistados têm em mãos são extensas, em decorrência da diversidade de sementes de feijão, milho, fava e abóbora, que são selecionadas, trocadas e multiplicadas através de gerações. Destarte, essas sementes são “totalmente relacionadas ao território, pois só se desenvolvem, reproduzem e fazem sentido em um determinado espaço geográfico, mais ainda quando imersas na cultura local” (PEREIRA; LÓPEZ; DAL SOGLIO, 2017, p. 50). Assim, algumas variedades de feijão citadas possuem nomenclaturas que dificilmente serão compreendidas fora do sistema alimentar local, como o feijão de arranca.

Conclusões

Através dos conceitos de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) é possível observar que a agroecologia se torna fundamental para orientar sistemas agroalimentares sustentáveis. Foi possível concluir que as possibilidades de sabores e que a ecologia de saberes e fazeres associadas a essas sementes da liberdade são extensas nos territórios sergipanos. Reconhece-se que os saberes tradicionais são constitutivos dos modos de vida dos agricultores e são transmitidos em rede, através da oralidade e por gerações. Esses conhecimentos não entram em acordo com a Revolução Verde e com o saber colonialista que os subalternizam. Nesse sentido, se a diversidade e a existência das sementes estiverem nas mãos dos camponeses e povos tradicionais haverá possibilidade de assegurar a SSAN.

Referências bibliográficas

ALVES, Sandra A.; MARQUES, Gillard P.; MENDONÇA, Marcelo R. **A produção de sementes de variedades crioulas e a construção da autonomia camponesa no Movimento Camponês Popular - MCP – no Brasil.** In: Encuentro de Geógrafos de América Latina: reencontro de saberes territoriales latino-americanos; XIV Encuentro de Geógrafos de América Latina: reencontro de saberes territoriales latinoamericanos: Reencuentro de Saberes Territoriales Latinoamericanos. Lima-Peru, 2013.

AMORIM, Lucas O. de. **Plantando semente crioula, colhendo agroecologia: agrobiodiversidade e campesinato no Alto Sertão sergipano.** Dissertação (Mestrado em Geografia), Universidade Federal de Sergipe, 2016, 140 f.

BOEF, Walter S. de; THIJSSSEN, Maria H.; OGLIARI, Juliana B.; STHAPIT, Bhuwon R. (Orgs.). **Biodiversidade e Agricultores: Fortalecendo o manejo comunitário.** Porto Alegre: Editora L&PM, 2007.

FAGUNDES, Rita de C. **A produção e o consumo de milho entre agricultores familiares do semiárido sergipano e o cuscuz nosso de cada dia.** Tese



(Doutorado em Ciências Sociais), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Cascavel, 2020. 268 f.

LACERDA, Roberto dos S. **Territorialidade, saúde e meio ambiente: conexões, saberes e práticas em comunidades de Sergipe**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente), Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2017. 246 f.

MACHADO, Luiz C. P.; FILHO, Luiz C. P. M. **A dialética da agroecologia: contribuição para um mundo com alimentos sem venenos**. São Paulo: Expressão popular, 2017.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: COSAC NAIFY, 2003. 536 p.

OBSERVATÓRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO ESTADO DE SERGIPE (OSANES). **I Relatório de indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional do estado de Sergipe**. Aracaju-SE: Infographis, 2018. 41 p.

PEREIRA, Viviane C.; LÓPEZ, Pedro A.; DAL SOGLIO, Fabio K. A conservação das variedades crioulas para a Soberania Alimentar de agricultores: Análise preliminar de contextos e casos no Brasil e no México. **Holos**, v. 4, p. 37, 2017.

PROENÇA, Mariana L.; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. Sistemas tradicionais de manejo de sementes crioulas e o cenário brasileiro de proteção de variedades e certificação de orgânicos: estudo de caso da Rede Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 39, 2016.

SANTOS, Boaventura de S.; MENEZES, Maria P. **Epistemologias do Sul**. Coimbra, Portugal: Almedina, 2009. 532 f.

SHIVA, Vandana; SHOROFF, Ruchi; LOCKHART, Caroline (Orgs.). **Seed freedom: a global citizens report**. New Delhi: Navdanya, 2012, p. 56-130.