



O Território da Alimentação e a Cozinha das Tradições: sistemas agroalimentares camponeses e cultura alimentar sergipana no XI Congresso Brasileiro de Agroecologia

The Territory of Food and the Cuisine of Traditions: peasant food systems and food culture of Sergipe during the XI Brazilian Congress of Agroecology

MOURA, Amanda¹; MENEZES, Sônia²; MANOS, Geovania³; LIMA, Thainara⁴; TAVARES, Edson Diogo⁵

¹Rede Sergipana de Agroecologia, amandalimento@gmail.com; ²Universidade Federal de Sergipe, soniamendoncamenezes@gmail.com; ³Embrapa Tabuleiros Costeiros, geovania.manos@embrapa.br; ⁴Universidade Federal Fluminense, nara.szlm@gmail.com; ⁵Rede Sergipana de Agroecologia, edsondiogo@ymail.com

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: O ciclo produtivo, desde a semeadura até a partilha de uma refeição de base agroecológica, traduz um profundo respeito às relações sociais, à saúde coletiva, à cultura e à história de um povo. Ao consumir alimentos compostos por estes aspectos e simbologias, contribui-se para a valorização dos saberes e fazeres enraizados em suas identidades. Alimentar-se de forma consciente, mantém vivos os modos de vida tradicionais nos territórios, em um poderoso enfrentamento cotidiano de resistência às forças colonizadoras que violentam a agrobiodiversidade e corrompem os valiosos conjuntos simbólicos expressos através da alimentação. Repensar a forma de consumo é fundamental para apoiar os sistemas agroalimentares locais, a economia solidária e a autonomia de renda das famílias agricultoras. Este foi o caminho percorrido pelo XI CBA, que deu origem ao Território da Alimentação, espaço de refeições, e à Cozinha das Tradições, ambiente de diálogo permanente do congresso.

Palavras-Chave: cultura alimentar; sistemas agroalimentares locais; alimentação saudável; economia solidária.

Contexto

Neste relato apresentamos algumas memórias do protagonismo da agricultura familiar camponesa e das comunidades tradicionais sergipanas nos processos que deram vida ao Território da Alimentação e à Cozinha das Tradições, no XI Congresso Brasileiro de Agroecologia (XI CBA).

O processo de construção do XI CBA em Sergipe nutriu ações locais, regionais e nacionais, as quais fomentaram diálogos, reflexões e práticas inspiradas no lema: “Ecologia de Saberes: Ciência, Cultura e Arte na Democratização dos Sistemas Agroalimentares”.

Da semente da parceria entre a Associação Brasileira de Agroecologia (ABA – Agroecologia) e a Rede Sergipana de Agroecologia (ReSeA) brotou a potente construção coletiva, popular e democrática que culminou no encontro de cerca de 4



mil pessoas na Universidade Federal de Sergipe (UFS), entre os dias 4 e 7 de novembro de 2019.

Acolher a todas as pessoas com alimentos da agricultura familiar camponesa dos territórios sergipanos foi um dos sonhos pulsados coletivamente pela ampla comissão organizadora no 1º Seminário de Construção do Congresso, em agosto de 2018.

Para que este sonho se tornasse realidade, foram animadas quatro oficinas para planejamento da alimentação a ser oferecida durante o congresso. Com a articulação engajada pela ReSeA, em interação com os movimentos sociais do campo, cooperativas e associações de agricultoras e agricultores, além de entidades públicas e privadas, foi construída de forma dialógica, participativa e solidária a “Rede Colaborativa para a Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar Camponesa de Sergipe”, florescendo na criação do “Território da Alimentação” e da “Cozinha das Tradições”, dois espaços instalados na UFS durante o congresso que manifestaram a diversidade produtiva e cultural da agricultura familiar camponesa e das comunidades tradicionais sergipanas.

Esta mobilização organizou o circuito de aproximadamente 15 mil toneladas de alimentos. Tudo cultivado pelas mãos de mais de 100 famílias agricultoras camponesas de Sergipe, residentes em 24 municípios localizados nos territórios Sul, Centro-sul, Alto e Médio Sertão, Baixo São Francisco, Agreste e Grande Aracaju.

Vinte e cinco organizações camponesas se envolveram na articulação, produção e transporte dos alimentos que foram oferecidos no Território da Alimentação. Foram mais de 16 mil refeições saudáveis e coloridas, entre café da manhã, almoço e jantar.

Na Cozinha das Tradições, treze (13) receitas tradicionais foram preparadas por sete grupos que expuseram a riqueza da cultura alimentar sergipana. Camponesas e camponeses, marisqueiras, catadoras de mangaba, sertanejas e famílias urbanas produtoras de alimentos tradicionais encantaram com os seus saberes e fazeres ao preparar pratos recheados de resistência, memória e afeto. Além disso, foram momentos de diálogos sobre as potências e os desafios para a preservação de seus rituais alimentares.

Descrição da Experiência

A participação da agricultura familiar camponesa e das comunidades tradicionais, tal como a valorização dos alimentos produzidos nos territórios sergipanos, foram as premissas para a feitura das Oficinas da Alimentação e a realização das Visitas aos Territórios.

Essa construção se destacou pela prática da escuta coletiva dos princípios de atuação dos grupos e para os encaminhamentos estruturais e operacionais do processo, tais como: o desenho da Rede Colaborativa; a definição dos tipos de



alimentos e quantidades a serem adquiridas de cada território; definição pública e coletiva dos preços a serem praticados durante o evento.

Nas semanas que antecederam o Congresso foram realizadas visitas aos territórios que inspiraram a criação de uma série de publicações (RESEA.AGROECOLOGIA, 2019), elaboradas pela equipe da comunicação colaborativa do XI CBA. Todo esse material animou e deu maior visibilidade ao inédito processo de construção da alimentação para o CBA.

A inversão da lógica de consumo praticada no XI CBA fecundou solos para um rico processo político e pedagógico que apontou caminhos sobre como podemos fortalecer sistemas agroalimentares territorializados. Também evidenciou práticas de relações positivas entre a produção e o consumo de alimentos, visibilizando as identidades e culturas locais, respeitando a sazonalidade dos alimentos cultivados e, sobretudo, valorizando o trabalho essencial desenvolvido pelas famílias camponesas.

Na Rede Colaborativa, criada para o fornecimento da alimentação do XI CBA, os movimentos sociais e grupos organizados do campesinato sergipano apresentaram o potencial das suas produções. Este conjunto de informações subsidiou a elaboração do mapa (figura 1) que representa a geografia dos alimentos oferecidos durante o Congresso.

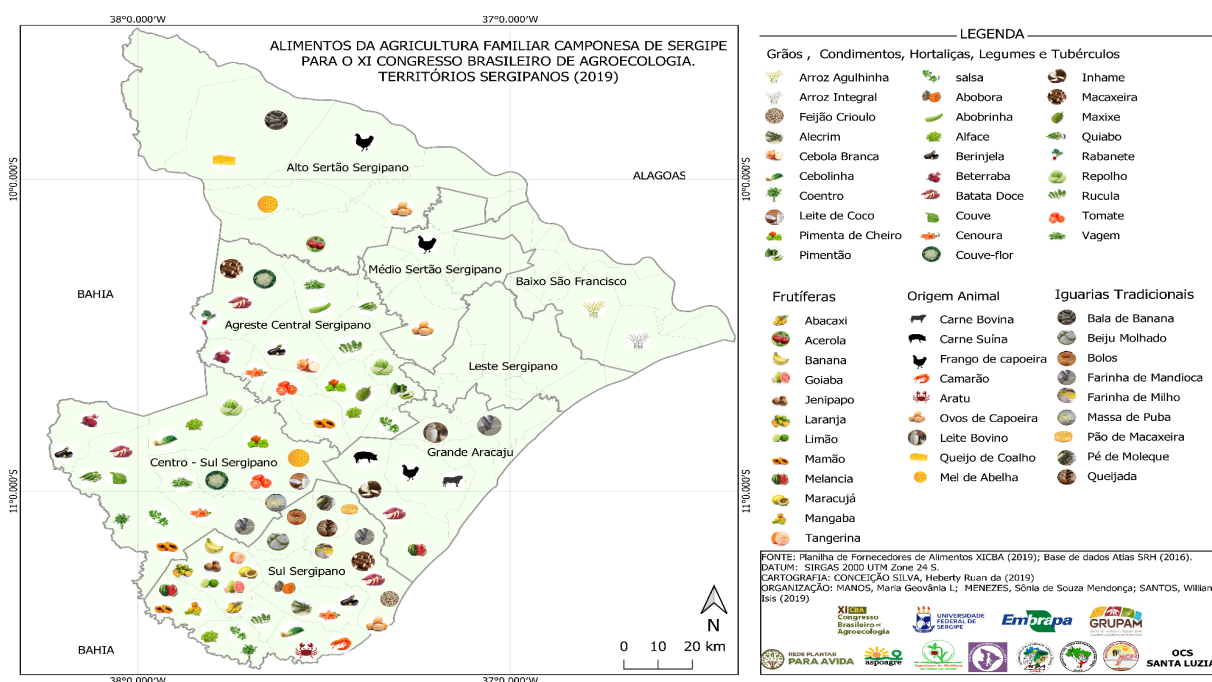


Figura 1: Mapa dos alimentos da agricultura familiar camponesa de Sergipe para o XI CBA (2019). Cartografia: CONCEIÇÃO SILVA, Hebert Ruan da (2019). Organização: MANOS, Maria Geovania L; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; SANTOS, Williany Isis (2019).

Na Cozinha das Tradições, a cultura alimentar do território Sul foi manifestada com a feitura das tradicionais receitas litorâneas, a mariscada e a moqueca de aratu na



palha, preparadas pelas mulheres do Movimento das Marisqueiras de Sergipe (MMS).

As delícias com base no milho crioulo foram preparadas por integrantes do Movimento Camponês Popular (MCP), organização que atua no cultivo e beneficiamento do grão, produzindo a massa de cuscuz e disseminando as sementes crioulas, ícones da identidade, liberdade e autonomia, as quais preservam a história das famílias camponesas e a biodiversidade do território.

A abundância cultural da região Sul também se expressou na Cozinha com a presença das mulheres do Movimento das Catadoras de Mangaba (MCM), que denunciaram os desafios que enfrentam devido às pressões e redução dos territórios da mangaba no estado. Entretanto, estas tradicionais comunidades das matas da restinga seguem resistindo na coleta da mangaba e na produção de receitas, que são apetitosos símbolos da cultura alimentar sergipana.

A variedade do território Centro-Sul foi demonstrada com os alimentos tradicionais derivados da macaxeira, como a farinha e a puba, e outros alimentos, como frutas, verduras e legumes, leite de coco e o feijão carioca. Essa rica produção foi garantida por famílias agricultoras e beneficiadoras de alimentos dos municípios de Poço Verde e Lagarto.

Uma grande produção de hortaliças, além de outras variedades de verduras e legumes, fizeram parte da colheita do território do Agreste. Frutas, farinha e leite de coco também enriqueceram as fartas refeições oferecidas no Território da Alimentação.

Essa variada produção da região agreste envolveu cerca de 20 famílias agricultoras e beneficiadoras de alimentos dos municípios de Itabaiana, Campo do Brito, Malhador, Areia Branca e Simão Dias.

Os territórios do Alto e Médio Sertão levaram frango, ovos, leite, queijo, mel e polpa de frutas. Para tanto, estiveram envolvidas mais de 30 famílias agricultoras e beneficiadoras de alimentos dos municípios de Monte Alegre, Poço Redondo, Porto da Folha, Canindé do São Francisco e Itabi.

A cultura alimentar sertaneja foi celebrada com o tradicional doce conhecido como 'espécie de gergelim', preparado pelas mãos das mulheres da 'Associação de Mulheres Resgatando a sua História'. Esta típica iguaria dos sertões é elaborada com gergelim, farinha de mandioca, açúcar, cravo, canela e pimenta do reino. Popularmente, essa comida sempre foi consumida pelas mulheres parturientes com a finalidade de aumentar o volume de leite para a amamentação dos recém nascidos (MENEZES, 2013).

O território do Baixo São Francisco movimentou mais de 200 kg de arroz branco e integral produzidos no município de Neópolis. O plantio deste cereal na região vem sendo resgatado e fortalecido pelo pujante trabalho do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), que atua no cultivo de transição agroecológica e no beneficiamento deste alimento que compõe a base do prato de comida da população.



Carnes de frango e de boi, leite, inhame, farinha e a tradicional queijadinha e bolachinha de goma assadas em forno de barro representaram a diversidade de alimentos provenientes do território da Grande Aracaju.

Na Cozinha das Tradições, a cultura alimentar da Grande Aracaju foi celebrada a partir da preparação das tradicionais receitas reconhecidas como Patrimônios Culturais Imateriais de Sergipe: o beiju molhado e o pé-de-moleque, a queijadinha e a bolachinha de goma (BRASIL, 2011). A feitura dos derivados de macaxeira foi realizada por Anderson, que aprendeu esse ofício com a sua mãe e a sua avó. O saber-fazer foi transmitido entre as gerações e essa atividade geradora de renda tornou-se fundamental para a reprodução social da sua família.

A queijadinha e a bolachinha de goma foram preparadas por Dona Madalena, mestra do samba de coco, marisqueira e pescadora da comunidade da Ilha Grande - município de São Cristóvão. Ela esteve presente na Universidade dias antes do início do congresso para construir o forminho de barro onde as tradicionais iguarias foram assadas. Segundo ela, se os alimentos fossem assados em outro forno poderiam 'rachar' e não teriam o mesmo sabor.

A Cozinha das Tradições contou ainda com uma casa de farinha que foi construída por Seu Pereira - agricultor do assentamento Rosa Luxemburgo/São Cristóvão, que se dedicou para a materialização deste espaço carregado de memórias ancestrais, que ali, durante os dias do congresso, teve um papel social, político e pedagógico com a produção e comercialização da farinha de macaxeira.

Resultados

Os resultados desta experiência evidenciam a capacidade de produção e organização da agricultura familiar camponesa de Sergipe para atender de pequenas a grandes demandas de consumo de alimentos. O mapeamento realizado pela ReSeA indica estas potencialidades e aponta caminhos para o aprofundamento destas informações, de forma a abranger a totalidade de municípios do estado.

A partir deste processo, impulsionado pela realização do XI CBA, foi possível sistematizar dados, nunca antes analisados, que podem inspirar outras experiências e também subsidiar a ampliação de políticas públicas com enfoque na criação de novos mercados e estratégias para a comercialização dos alimentos cultivados pela agricultura familiar camponesa de Sergipe.

Agradecimentos

A Rede Sergipana de Agroecologia - ReSeA agradece às camponesas e aos camponeses que tornaram possível essa potente e inovadora experiência, à comissão organizadora do XI CBA e à Associação Brasileira de Agroecologia – ABA pelos compromissos assumidos em todas as etapas desse processo, à Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural (SEAGRI) e ao Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) que possibilitaram a elaboração da revista e vídeo (MOURA *et al*, 2020) que inspiraram este relato.



Referências bibliográficas

BRASIL. GOVERNO DE SERGIPE. **Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011**. Reconhece a queijada, o manauê, a bolachinha de goma, o doce de pimenta do reino, o pé-de-moleque de massa puba, o beiju de tapioca, o amendoim verde cozido, o beiju malcasado e o beiju saroio como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe, e dá outras providências. Disponível em: [Documento Decreto](#) Acesso em julho de 2023.

MENEZES, Sônia. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

MOURA, Amanda; MENEZES, Sônia; MANOS, Geovania. O Território da Alimentação e a Cozinha das Tradições: Potencialidades da Agricultura Familiar Camponesa e da Cultura Alimentar Sergipana no XI Congresso Brasileiro de Agroecologia. Primavera de 2020. Disponível em: [Revista Digital](#) . Acesso em julho de 2023.

MOURA, Amanda; MENEZES, Sônia; MANOS, Geovania. Potencialidades da Agricultura Familiar Camponesa e da Cultura Alimentar Sergipana no XI Congresso Brasileiro de Agroecologia. Primavera de 2020. Disponível em: [Vídeo](#). Acesso em julho de 2023.

RESEA.AGROECOLOGIA. **Série Território da Alimentação no XI CBA**. Aracaju. 18 de outubro de 2019. Instagram: @resea.agroecologia. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/B3xgw43h1Tz/>. Acesso em julho de 2023.

RESEA.AGROECOLOGIA. **Série Território da Alimentação no XI CBA**. Aracaju. 23 de outubro de 2019. Instagram: @resea.agroecologia. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/B39nZUYBZyg/> . Acesso em julho de 2023.

RESEA.AGROECOLOGIA. **Série Território da Alimentação no XI CBA**. Aracaju. 28 de outubro de 2019. Instagram: @resea.agroecologia. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/B4LVL5dhWff/> . Acesso em julho de 2023.

RESEA.AGROECOLOGIA. **Série Território da Alimentação no XI CBA**. Aracaju. 30 de outubro de 2019. Instagram: @resea.agroecologia. Disponível em: https://www.instagram.com/p/B4QMF0_hr6Z/ . Acesso em julho de 2023.

RESEA.AGROECOLOGIA. **Série Território da Alimentação no XI CBA**. Aracaju. 02 de novembro de 2019. Instagram: @resea.agroecologia. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/B4Xr2AihklJ/> . Acesso em julho de 2023.