



## **Cultura alimentar: ancestralidade, memórias e tradições em Bragança-PA** *Food culture: ancestry, memories and affections in Bragança-PA*

LIMA, Vanessa Frazão<sup>1</sup>; RODRIGUES, Roberto Senna<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal do Pará-Campus Bragança/PA, vanessa.fraza@ifpa.edu.br,

<sup>2</sup>Instituto Federal do Pará-Campus Bragança/PA, roberto.senna@ifpa.edu.br

### **RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO**

#### **Eixo Temático: Educação em Agroecologia**

**Resumo:** O presente trabalho refere-se às atividades e reflexões desenvolvidas ao longo do primeiro semestre do ano de 2023, no âmbito do Instituto Federal do Pará-campus Bragança e foi desenvolvida com a turma de ensino superior do curso de Licenciatura em Geografia, a partir das disciplinas de “Antropologia Cultural e Biogeografia”, ministradas pelos docentes Vanessa Frazão Lima e Roberto Senna Rodrigues, respectivamente, utilizando a história oral e regime alimentar como recortes metodológicos, tendo como culminância a realização de atividades de pesquisa e rodas de conversa sobre a evolução de espécies vegetais de cunho alimentar e sua relação com o desenvolvimento humano local. A atividade desenvolvida contribuiu para a percepção do potencial agroecológico das espécies, valorização da cultura alimentar, bem como a preservação de saberes tradicionais ligados à feitura e consumo de alimentos tradicionais da região, envolvendo meio ambiente, memória, pertencimento e território na Amazônia.

**Palavras-chave:** regimes alimentares; história de vida, agroecologia; território.

#### **Introdução**

As reflexões que originaram o trabalho ocorreram no âmbito do Instituto Federal do Pará, no município de Bragança, região Nordeste do Pará. A cidade é conhecida nacionalmente por ser a produtora da tradicional farinha de Bragança, alimento de origem indígena, feita a partir da mandioca (*Manihot esculenta* – Fam. Euphorbiaceae) e indispensável na alimentação diária da população paraense; o município também é reconhecido como um dos maiores polos pesqueiros do Estado e da região Norte do país. Entretanto, observa-se as mudanças alimentares sofridas na cidade, sobretudo a partir da chegada de duas grandes redes de comércio varejista, um supermercado e uma loja de departamento, que trouxeram consigo a oferta de enorme gama de produtos alimentícios industrializados antes difíceis de serem acessados pela população bragantina, sobretudo os mais jovens, e também, pela influência alimentar que diversas pessoas dos mais variados destinos acabaram trazendo para a cidade devido a ofertas de cursos superiores, pós-graduação e concursos públicos. Nesse sentido, desenvolvemos atividades com uma turma do curso de Licenciatura em Geografia, professores em formação, ao longo do primeiro semestre do ano de 2023, com o objetivo de valorização da cultura alimentar e da biodiversidade vegetal alimentar como forma de preservação de saberes, práticas tradicionais nos territórios, dialogando com as formas ancestrais agroecológicas envolvidas nos processos de plantio e cuidados com a roça, colheita coletiva envolvendo o trabalho de toda a unidade familiar, até a feitura



de alimentos que compõem o imaginário e memórias afetivas dos locais, proporcionando a um só tempo o “estranhamento” ou desnaturalização dessas práticas ao passo que proporciona um maior envolvimento com as paisagens, alimentos e com as gerações anteriores, guardiães desses saberes e práticas.

## Metodologia

Ao longo do primeiro semestre de 2023, as atividades foram sistematizadas de acordo com os conteúdos trabalhados nas disciplinas de “Antropologia Cultural” e “Biogeografia”, com uma turma do curso de licenciatura em geografia, do campus Bragança. A turma conta com 15 alunos com idade de 20 a 45 anos de idade, em sua maioria moradores da cidade de Bragança, embora 3 alunos sejam moradores da zona rural. Após mapear o perfil da turma, pensamos em metodologias participativas que pudessem resgatar a relação desses sujeitos com o campo e sua biodiversidade, bem como trazendo à tona as ruralidades presentes no cotidiano. Para tanto, escolhemos metodologias participativas utilizando como suporte a história oral, ensaiada na pesquisa antropológica, principalmente em estudos relacionados às tradições rurais. Sobre o método, temos:

Diria que é antes um espaço de contato e influência interdisciplinares; sociais em escalas e níveis locais e regionais; com ênfase nos fenômenos e eventos que permitam, através da oralidade, oferecer interpretações qualitativas de processos histórico-sociais ... Dessa forma, a história oral, ao se interessar pela oralidade, procura destacar e centrar sua análise na visão e versão que dimanam do interior e do mais profundo da experiência dos atores sociais. (LOZANO, 2015, p.16).

Recorrendo às memórias de família e histórias de vida, buscando resgatar as relações afetivas e pertencimento ao território rural de Bragança, bem como a utilização do regime alimentar para melhor compreensão acerca das mudanças alimentares locais, temos que:

O “regime alimentar” é, portanto, uma forma de método histórico. Pode ser implementado de várias maneiras para elucidar processos locais, nacionais, regionais e globais regidos pela dinâmica contraditória do regime alimentar genérico e periódico... (MCMICHAEL, 2016, p. 148).

Trabalhamos as noções de território a partir de culturas alimentares; particularmente a partir dos seguintes alimentos de origem nas Américas central e do Sul: Milho (*Zea mays*), Mandioca (*Manihot esculenta*), Batata (*Solanum tuberosum*) e Cacau (*Theobroma cacao*). A partir dos pontos de origem destes alimentos, pesquisamos acerca das culturas humanas que se desenvolveram nestes territórios pré colonização, destacando as diferentes técnicas de cultivo, a utilização do clima e solo de maneira a potencializar a produção de alimentos, e o quanto essas espécies vegetais devido às suas propriedades organolépticas conseguiram estimular o seu melhoramento e sua conservação no planeta. Dessa forma, viemos conduzindo as noções de territorialidade e as diferentes formas de relação e interação com o meio



ambiente pelo continente americano até chegar no Brasil e a cultura da mandioca, tão presente no cotidiano de Bragança.

## Resultados e discussão

A partir das culturas alimentares estudadas, os discentes realizaram um levantamento documental de informações sobre origem indo até o consumo. Buscaram também informações dentro de suas comunidades e familiares a partir de relatos orais dos mais velhos, que evidenciaram mudanças significativas no regime alimentar local. Desse modo, chegamos a uma infinidade de possibilidades de preparações e usos, desde mingaus, bolos, caldos até preparados medicinais. Nesse momento, ficou evidente que o potencial alimentar e dos possíveis usos que foram construídos por várias gerações na região deu-se a partir da mandioca, bem como foi possível observar a substituição deste alimento ao longo das últimas décadas, por alimentos industrializados, tais como: pães, torradas, bolachas que tradicionalmente não faziam parte da alimentação camponesa na região, bem como a introdução do arroz e macarrão nas principais refeições do dia.

Observa-se semelhante situação relatada por Woortmann (2009) em seu estudo com colonos teuto-brasileiros no sul do Brasil, onde a autora relaciona as mudanças nos hábitos alimentares (novo X antigo) às mudanças ocorridas no contexto socioespacial e econômico, em grande medida causado pela migração dos mais jovens para as cidades onde desenvolvem serviços de prestação de serviços como garçons, caixas de lojas e supermercados ou ainda trabalhando em fábricas, cujas jornadas de trabalho e tempo gasto no deslocamento, lhes impede de manter os antigos hábitos alimentares, onde os principais alimentos eram preparados em casa; bem como analisa a inviabilidade do “sistema antigo” no campo, uma vez que as unidades familiares encontram-se reduzidas em força de trabalho para a produção dos insumos necessários à feitura dos alimentos tradicionais e ainda a chegada de alimentos industrializados, que oferecem preços atraentes e alta durabilidade. Ao destacar e desnaturalizar as mudanças nos padrões e regimes alimentares locais, contextualizando a questão enquanto parte de um sistema socioeconômico global, temos que:

A artificialização da agricultura pelo crescente uso de insumos de origem industrial, a agroindustrialização dos alimentos, a padronização mundial dos hábitos alimentares da população e a manipulação industrial para a oferta de alimentos com sabores, odores e aparências similares aos naturais, aliados ao aumento da oligopolização dos controles corporativos das cadeias produtivas alimentares, nos indica, entre outros fatores, que, inversamente à construção de uma soberania alimentar, se caminha para uma tirania da dieta alimentar homogeneizada e manipulada, em busca apenas de altos lucros para as grandes corporações e agroindústrias. (STÉDILE e CARVALHO, 2010 p.5).

Nesse processo de socialização e (re) descoberta alimentar, foi possível pensar em preparos associados a datas festivas específicas, como a preparação do beiju de mandioca durante a semana santa, cujo ritual se inicia na quarta feira santa



reunindo toda a família no trabalho do preparo, e o alimento final só será degustado na sexta feira da paixão. No contexto local, o beiju substitui o pão que é um alimento interdito pela religião católica, predominante na região, neste dia. O beiju também é um alimento que deve ser compartilhado, por essa razão são feitas grandes quantidades deste alimento para serem doadas a vizinhos, amigos e parentes numa espécie de dádiva rural. A este respeito Sabourin (1999) afirma que:

Além das formas de complementaridade (ajuda mútua) ou de interesse coletivo (solidariedade), a redistribuição motiva a produção no marco da reprodução da dádiva que passa a constituir um dos principais motores da economia local. “Dar, receber e retribuir” corresponde à reciprocidade destinada a criar sociabilidade. Mas não se pode levar em consideração o “outro” sem preocupar-se com as condições de sua existência. Portanto, “dar, receber e devolver”, não corresponde somente a produção da dádiva, mas significa produzir para dar, receber e produzir para reproduzir a dádiva, para dar de novo. (SABOURIN, 1999, p.43)

Outro preparo que só é feito em datas específicas é o mingau de mandicueira, também conhecido como “mingau dos mortos”, pois só é feito no dia de finados, quando é vendido largamente nas portas dos cemitérios. Este preparo é feito a partir da mandioca, ou mandioca doce, um tipo de mandioca cultivado exclusivamente para o preparo do mingau, não sendo utilizada de nenhuma outra forma.

Ao longo das socializações, muitas discussões foram levantadas como a necessidade de resguardar essas tradições e mesmo retomar hábitos e costumes perdidos na rotina urbana, com ênfase para o contexto do trabalho na sociedade capitalista, que age no sentido de alienar os indivíduos da autonomia sobre o que comer, negando a soberania alimentar (STÉDILE e CARVALHO, 2010).

Nesse ponto, chegamos à discussão sobre o modo de vida urbano industrial capitalista e sua insustentabilidade no tocante às relações entre pertencimento e cultura alimentar e as alternativas que se colocam, em especial às práticas agroecológicas, que ensejam novas formas de relações sociais, ambientais, econômicas e éticas.

## **Conclusões**

A partir do estudo das espécies vegetais e sua importância para o desenvolvimento das sociedades humanas, implicando a existência de complexos sistemas de produção, técnicas, territorialidades e relações sociais, que os discentes resgataram com mães, pais, avós, avôs, através dos quais muitos se reaproximaram do universo das suas infâncias no campo e das atividades ali desenvolvidas, que incluem àquelas ligadas às propriedades organolépticas e ao manuseio e consumo de determinados alimentos.

Dessa maneira, conseguiram perceber a importância da conservação das espécies vegetais alimentares e sua influência na dinâmica do uso e desenvolvimento dos territórios que são de grande importância para consolidação dos cultivos orgânicos e



agroecológicos tradicionais na Amazônia, bem como a importância da valorização dos saberes e práticas ancestrais desenvolvidas no território.

Observou-se ainda que, a partir da escuta, resgate e socialização das histórias e relatos sobre a alimentação, preparos e modos de vida tradicionais de Bragança e arredores, bem como a problematização acerca das mudanças alimentares, culturais e sócio históricas em curso, colocou-se em pauta, no contexto da formação de professores, a necessidade da atenção e produção de trabalhos e intervenções com vistas à preservação e valorização da cultura alimentar local e suas territorialidades implicadas no processo de permanência no território e resistência frente ao modelo agroindustrial monocultor que avança sobre os territórios camponeses da região.

### Referências bibliográficas

LOZANO, Jorge Eduardo Aceves. Práticas e estilos na história oral contemporânea. *In*: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: FGV, 2015.p. 15-25.

MCMICHAEL, Philip. **Regimes alimentares e questões agrárias**. São Paulo: Editora UNESP; Porto Alegre: Editora UFRGS, 2016.

SABOURIN, Eric. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. **Revista Raízes**, n. 20, p.41-49, 1999.

STÉDILE, João Pedro; CARVALHO, Horácio Martins. Soberania alimentar: uma necessidade dos povos. **EcoDebate**: Site de informações, artigos e notícias socioambientais, 2010.

Disponível em:  
<https://www.ecodebate.com.br/2011/03/25/soberania-alimentar-uma-necessidade-dos-povos-artigo-de-joao-pedro-stedile-e-horacio-martins-de-carvalho/> Acesso em: 11 de agosto de 2022.

WOORTMANN, Ellen. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. *In*: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.