



ALIMENTOS NA PERSPECTIVA GEOGRÁFICA:

QUESTÕES TEÓRICAS E TEMAS EMERGENTES

MARCELO CERVO CHELOTTI
SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES
ALCIDES CALDAS
JULIANA CRISTINA FRANZ
JOSÉ ANTÔNIO SOUZA DE DEUS
ORGANIZAÇÃO

ARCO
EDITORES ● ● ●



ALIMENTOS NA PERSPECTIVA GEOGRÁFICA:

QUESTÕES TEÓRICAS E TEMAS EMERGENTES

MARCELO CERVO CHELOTTI
SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES
ALCIDES CALDAS
JULIANA CRISTINA FRANZ
JOSÉ ANTÔNIO SOUZA DE DEUS
ORGANIZAÇÃO

ARCO
EDITORES ● ● ●

Editor Chefe

Ivanio Folmer

Bibliotecária

Eliane de Freitas Leite

Revisora Técnica

Gabriella Eldereti Machado

Diagramação

Gabriel Eldereti Machado

Imagem capa

www.canva.com

Revisão

Organizadores e Autores(as)

Conselho Editorial

Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva - UNIDAVI

Prof. Dr. Astor João Schönnell Júnior - IFFAR

Prof. Dr. Alan Ricardo Costa - UFRR

Profa. Dra. Andréia Bulaty -UNESPAR

Profa. Dra. Carla da Conceição de Lima - UFVJM

Prof. Dr. Camilo Darsie de Souza - UNISC

Profa. Dra. Clarice Caldeira Leite - UFRGS

Profa. Dra. Cecilia Decarli - UFRGS

Prof. Dr. Carlos Adriano Martins - UNICID

Prof. Dr. Christian Dennys Monteiro de Oliveira - UFCE

Profa. Dra. Dayse Marinho Martins - UFMA

Prof. Dr. Deivid Alex dos Santos - UEL

Prof. Dr. Dioni Paulo Pastorio -UFRGS

Prof. Dr. Douglas Manoel Antonio de Abreu Pestana dos Santos - FASESP

Profa. Dra. Elane da Silva Barbosa - UERN

Profa. Dra. Elen Gomes Pereira - IFBA

Profa. Dra. Francielle Benini Agne Tybusch - UFN

Prof. Dr. Francisco Odécio Sales - IFCE

Prof. Dr. Francisco Ricardo Miranda Pinto - UFCAT

Prof. Dr. Gilvan Charles Cerqueira de Araújo - UCB

Prof. Dr. Ismar Inácio dos Santos Filho - UFAL

Prof. Dr. Leonardo Bigolin Jantsch -UFSM

Profa. Dra Liziany Müller Medeiros - UFSM

Profa. Dra Marcela Mary José - UFRB

Prof. Dr. Mateus Henrique Köhler - UFSM

Prof. Dr. Michel Canuto de Sena - UFMS

Profa. Dra. Mônica Aparecida Bortolotti - UNICENTRO

Prof. Nilton David Vilchez Galarza - UPLA

Prof. Dr. Olavo Barreto de Souza - UEPB

Prof. Dr. Rafael Nogueira Furtado - UFABC

Prof. Dr. Roberto Araújo da Silva Vasques Rabelo - UNILUS

Prof. Dr. Rodrigo Toledo - USCS

Prof. Dr. Rodolfo Rodrigues de Souza - UERJ

Prof. Dr. Sidnei Renato Silveira - UFSM

Prof. Dr. Thiago Ribeiro Rafagnin - UFOB

Prof. Dr Tomás Raúl Gómez Hernández - UCLV

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Alimentos na perspectiva geográfica [livro eletrônico] : questões teóricas e temas emergentes / organização Marcelo Cervo Chelotti...[et al.]. -- Santa Maria, RS : Arco Editores, 2024.
PDF

Vários autores.

Outros organizadores: Sônia de Souza Mendonça Menezes, Alcides Caldas, Juliana Cristina Franz, José Antônio Souza de Deus.

Bibliografia.

ISBN 978-65-5417-339-1

1. Alimentos 2. Alimentação – Aspectos sociais
3. Agrobiodiversidade 4. Cultura 5. Geografia – Aspectos sociais 6. Hábitos alimentares – Brasil
I. Chelotti, Marcelo Cervo. II. Menezes, Sônia de Souza Mendonça. III. Caldas, Alcides. IV. Franz, Juliana Cristina. V. Deus, José Antônio Souza de.

24-223307

CDD-361.050981

Índices para catálogo sistemático:

1. Cultura alimentar e nutricional : Bem-estar social 361.050981

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415



10.48209/978-65-5417-339-1

Esta obra é de acesso aberto.

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria e respeitando a Licença Creative Commons indicada.



SUMÁRIO

Prefácio.....8

Apresentação.....14

PARTE 1 – RITMOS DA TERRA: CAMINHOS DA ALIMENTAÇÃO NA GEOGRAFIA BRASILEIRA.....18

CAPÍTULO 1

Geografia dos Alimentos: revisão sistemática dos ANAIS do Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia (ENANPEGE).....19

Daniele Araújo Ferreira (UFSM)

Marcelo Cervo Chelotti (UFSM)

William Ferreira Alves (UFSM)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-2

CAPÍTULO 2

Cartografias da alimentação e da fome a partir do pensamento geográfico.....52

Daniel Louzada Casteluber (UFES)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-3

CAPÍTULO 3

Geografia da alimentação: mandioca (raiz e circularidade) no Brasil.....72

Raquel Silva dos Anjos (UFCE)

Iara Rafaela Gomes (UFCE)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-4

CAPÍTULO 4

Abastecimento alimentar urbano: supermercados e desigualdades socioespaciais no Brasil.....85

Andrea Restrepo Ramirez (UNB)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-5

PARTE 2 – TEIAS DA COLHEITA: CULTIVANDO VIDAS NA AGRICULTURA URBANA E RURAL.....106

CAPÍTULO 5

Agrobiodiversidade e (re)existências: circuitos curtos dos quintais produtivos no município de Itapicuru/BA.....107

Felipe da Fonseca Souza (UFS)

Sônia de Souza Mendonça Menezes (UFS)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-6

CAPÍTULO 6

As percepções dos mediadores sociais sobre os mercados institucionais de alimentos da agricultura familiar na serra dos Tapes/RS.....126

Luiz Felipe Wassnadorf (UFPEL)

Giancarla Salamoni (UFPEL)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-7

CAPÍTULO 7

Da mandioca a farinha de mandioca: relevância socioeconômica do cultivo da mandioca para o campesinato no município de Irará/BA.....142

Andreia da Silva de Alcântara (UFBA)

Alcides Caldas (UFBA)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-8

PARTE 3 – RAÍZES DA ALMA: NARRATIVAS DA TERRA E DA MEMÓRIA SOBRE OS SABERES E SABORES ARTESANAIS E CULTURAIS.....161

CAPÍTULO 8

O que tem na despensa? Hábitos alimentares entre o salgado e o doce na comunidade da ilha dos Marinheiros, Rio Grande/RS...162

Aline Bastos Mendes (FURG)

Fabício Paula de Souza (FURG)

Jaqueline Rosa Borges (FURG)

Juliana Cristina Franz (FURG)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-9

CAPÍTULO 9

Paisagens de sabores - a produção da rapadura na construção da identidade Felissantense.....180

Heitor Alves Bispo Júnior (UFMG)

José Antônio Souza de Deus (in memoriam) (UFMG)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-A

CAPÍTULO 10

Patrimônio alimentar e Geografia: reflexões sobre a farinha d'Água de Bragança/PA.....201

Jakeline Almeida Brito (UFPA)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-B

CAPÍTULO 11

Sujeitos e experiências nas/das paisagens do café.....219

Beatriz Carvalho Tavares (UFPR)

Vander Valduga (UFPR)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-C

CAPÍTULO 12

Sabor em práticas do corpo e dos sentidos de discentes do curso de Geografia.....233

Alice de Bessa Silva (UFAM)

Virgínia de Lima Palhares (UFMG)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-D

CAPÍTULO 13

Quando comida se torna afeto: sobre lugares, memórias e doces..247

Ewerton Lemos Gomes (UFPR)

doi: 10.48209/978-65-5417-339-E

Sobre os Organizadores.....263

Sobre as Autoras e os Autores.....267

PREFÁCIO

CONSTRUINDO TRAMAS DE SABERES EM ÁREAS DE FRONTEIRAS

Mônica Chaves Abdala
Universidade Federal de Uberlândia (MG)

Não cabe à ciência dizer o que há e como é o que existe segundo versões únicas e autoproclamadas como definitivas, mesmo quando aperfeiçoáveis. Cabe a ela estabelecer diálogos de fertilidade e complexidade crescentes entre nós e o que existe. Entre nós e as diferentes formas e alternativas de compreensão do que existe. E entre nós mesmos - seres da natureza, da cultura e da sociedade - através dos múltiplos tipos de conhecimentos sobre o que existe e sobre aquilo que precariamente construímos para realizar uma entre as várias possíveis compreensões humanas do que existe. Do que existe e do que imaginamos, múltipla e diversamente, que existe dentro de nós, entre nós e entre nós e as várias dimensões da vida e do cosmos. (Brandão, 2002, p.12)

Olhar os alimentos de uma perspectiva geográfica e desvelar seus temas emergentes constitui o debate que ora é apresentado pelos organizadores e organizadoras desta coletânea. Inspiro-me na citação que inicia esta prosa e, num rearranjo, afirmo que estamos diante de proposta instigante de uma Geografia dos alimentos ou Geografia da alimentação, que nos apresenta “diálogos de fertilidade e complexidade” na construção de compreensões possíveis “do que existe”, da natureza, da cultura e da sociedade.

Início esta prosa trazendo algumas questões: Qual seria o lugar de fala de uma sócio antropóloga dedicada aos estudos da alimentação nesse debate? Que objetos trariam a possibilidade de honrosamente prefaciarmos um livro da área de Geografia, senão a comida, a alimentação?

Penso que podemos considerar os anos 1980 a 1990, no Brasil, como momento de retomada de um olhar para a alimentação como protagonista da compreensão de processos sociais e suas mudanças, o que ocorreu por parte de diversas Ciências Humanas. Assistimos esse elemento central de nossas vidas,

que paradoxalmente permaneceu por algumas décadas do século XX atrás da cena, nos bastidores, assumir a centralidade do palco, delineando discussões que procuram efetivar o diálogo inter, trans e pluridisciplinar, como preferirmos nomear.

De que outro modo, poderíamos entender os espaços, os lugares, como “universos sensoriais”, como bem apontam as autoras e o autor que, inspirados em Le Breton, se dedicam a compreendê-los em seus “múltiplos sentidos”, à medida que buscam “aproximar o leitor da experiência do lugar e do vivido” (p. 161)?

La percepción no es coincidencia con las cosas, sino interpretación. Todo hombre camina en un universo sensorial vinculado a lo que su historia personal hizo con su educación. Al recorrer un mismo bosque, individuos diferentes no son sensibles a los mismos datos. [...] No existe verdad del bosque, sino una multitud de percepciones sobre el mismo, según los ángulos de enfoque, las expectativas, las pertenencias sociales y culturales (Le Breton, 2007, p. 12).

Tomo emprestada a citação porque é disso que se trata quando percorremos as páginas desta importante coletânea que ora nos é apresentada: uma multiplicidade de percepções sobre a alimentação de modo a sistematizar a complexidade de olhares sobre a temática, retomando autores clássicos, construindo e reconstruindo ângulos de análise que nos apresentam tanto comidas e saberes tradicionais, presentes em circuitos curtos onde as mulheres são protagonistas, e a sustentabilidade e a segurança alimentar são questões centrais; quanto as dinâmicas contemporâneas que envolvem circuitos longos com sua lógica predominantemente mercadológica. Problemáticas essas que nos dizem de pertencimentos sociais, perspectivas culturais, políticas e econômicas, e apontam intersecções imprescindíveis para sua compreensão, a exemplo de desigualdades sociais e de classes, e distinções de gênero, raça e geração.

E aqui, nesta prazerosa tarefa de prefaciar este livro, faço nova referência ao pensador, antropólogo e poeta, como ele mesmo se definia, Carlos Rodrigues Brandão. Com ele aprendi a estar atenta às múltiplas dimensões espaciais.

Entendo sua reflexão como obrigatória ao dialogar com a Geografia. Suas aulas, seus livros, sua perspicácia apaixonada e apaixonante na prática da pesquisa estiveram na base de minha iniciação aos estudos da alimentação. O título de um dos capítulos de seu livro “A pergunta a várias mãos”, inspira-me ao analisar este conjunto de estudos, que suscita um leque profícuo de problemas, posto que foi, assim como nomeou Brandão, “tingido a várias cores, tecido a vários fios”. Nessa coleção de cores e fios, expressos em “ritmos e narrativas da terra” e em “teias da colheita”, forçosamente meu olhar se dirige à triangulação necessária entre identidade, lugar e comida, importante para a perspectiva que tem sido central em minhas análises, e cuja compreensão se faz no bojo da história de lugares.

“Plantar, colher, comer” é um clássico de Brandão em que aprendemos a desvendar significados e simbolismos da visão que seus interlocutores apresentam de seu sistema de vida e produção, com base em três ordens de relações com a natureza: “as trocas entre a sociedade produtora e a natureza, definida como um primeiro amplo e efetivo espaço de produção”; “o segundo par de relações coloca em confronto, nos limites entre um puro espaço de natureza e os da sociedade constituída sobre ela, categorias de produtores”; “transações entre as pessoas do lugar e a natureza, aquelas agora consideradas como consumidores e esta através da comida consumida” (1981, p. 13).

Produção, categorias de produtores, consumidores e comidas dos lugares, pensadas em pares de relações com a natureza, como no estudo de Brandão, são aspectos basilares da compreensão que envolve os estudos de alimentação, e que se fazem notar em várias das discussões aqui realizadas, em suas diferentes nuances. Em especial, se considerarmos as pistas que nos deixam as análises das “Nuvens de Palavras”, conforme apresentadas no capítulo introdutório (p. 35-36).

Ambiente, espaço, espacialidade, local, lugar, paisagem, paisagem cultural, região, território, *terroir*: qualquer que seja a categoria de análise acionada

nos diversos capítulos, o alimento, a comida, os sabores e saberes associados são pensados em suas dinâmicas socioespaciais, que são também socioculturais e sócio político econômicas. Alimentos, comidas, sabores e saberes são entendidos como símbolos, “cujas raízes estão imbricadas no território” (p.200) e constituem “marcas identitárias” (p.201). “Despertam emoções, memórias, tradições, reflexões, sensações físicas e narrativas de indivíduos e coletividades” (p.220). Seus muitos cenários podem acionar afetos, mas também permitem reconhecer um viés político e social na validação de sua importância para sujeitos transformados por eles e transformadores deles (p. 226). Nesse contexto, a cozinha é o ambiente singular, local de memórias, saberes, aromas, sensações e emoções, e principalmente “espaço pedagógico-afetivo” (p.251).

“Temporalidades da formação histórico-geográfica” (p. 199) relativas às práticas alimentares aparecem em seus diferentes ângulos e constituem aspectos centrais às investigações: tempo da natureza; das memórias, lembranças e afetos; da tradição transmitida durante gerações e da história, que fundamentam reconhecimento de patrimônios e valorização da origem e das singularidades; saber fazer associado ao controle do tempo; mas também falta de tempo para se dedicar à cozinha, à alimentação; compressão do tempo na produção; tempo da fome. As ressignificações do momento contemporâneo, contam sobre um tempo do mercado, da produção em grande escala, das apropriações que conduzem a processos de gourmetização, de turistificação que, embora relacionados a enfoques no desenvolvimento econômico e sociocultural, por vezes são excludentes e aprofundam desigualdades de acesso. Mas contam também de resistências das tradições de grupos e de comunidades, da produção e sociabilidades dos quintais e da agroecologia.

As metodologias entendidas como “pontes”, como caminhos para a investigação, de modo geral, adotaram procedimentos comuns às Ciências Humanas e Sociais, tais como análises de fontes documentais e de fontes bibliográficas. O encontro com as Ciências Sociais se reflete em especial nas abordagens

de campo, focadas em perspectivas qualitativas. Recorremos ainda uma vez a Brandão (2002, p.36) para caracterizar tais perspectivas interativas, atentas às relações sociais e simbólicas: “as diferentes abordagens intersubjetivas, qualitativas e participantes são modalidades de abertura de uma escuta sensível a [...] dimensões do pensado e do vivido cotidiano”. E para nosso antropólogo-poeta, a grande questão era como transformar os saberes resultados de tais pesquisas em “partilha ativa e solidária no processo de criação, do produto-saber desse processo”. E ia além, inquieto por torná-los instrumentos “na trajetória de transformações de pessoas e de mundos sociais”.

São questões cada vez mais presentes que seguem inspirando nossas reflexões e procedimentos de pesquisa. Como podemos estabelecer processos de trocas dinâmicas, verdadeira interlocução, de modo a mediar a compreensão das realidades observadas e contribuir para as práticas? E como transformar nossas pesquisas em processos ativos de interlocução entre agentes em diferentes posições? Parece-me um debate inevitável e necessário, esse que se refere não apenas à compreensão do campo, mas às novas dinâmicas de relações que envolvem duas categorias de agentes: pesquisadores e sujeitos da pesquisa.

Nas dimensões de um prefácio, não foi possível trazer todas as expressões do diálogo entre disciplinas realizado pelas autoras e autores, sequer seria possível esgotá-las. Foi imperiosa uma seleção, com a pretensão de representar o conjunto. Para tanto, adotei a perspectiva da triangulação que privilegiei, considerando também as recorrências de temáticas encontradas nas “Nuvens de Palavras” acima referidas.

Nos diferentes enfoques de Ciências Humanas que nas últimas décadas do século XX e início do presente século têm se debruçado sobre a alimentação como categoria central de análise, uma multiplicidade de conhecimentos tem sido acionada mobilizando possibilidades plurais de compreensões da natureza, dos seres que a habitam e das relações sociais em sua complexidade de dimensões. Nesse conjunto de descobertas, possíveis compreensões dentre múl-

tiplas, vamos tecendo nossos diálogos que transcendem fronteiras, elaborando criativa e sensivelmente nossas tramas de saberes de experiências feitas, como diria o mestre Paulo Freire.

Deixo agora a palavra às autoras e aos autores desta benvinda coletânea!

Referências

BRANDÃO, C. R. **A pergunta a várias mãos** - a experiência da partilha através da pesquisa na educação. 2002. Disponível em: www.apartilhadavida.com.br

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

LE BRETON, D. **El sabor del mundo** – Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007.

APRESENTAÇÃO

Os encontros bianuais do Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia (ENANPEGE) tem gerado bons frutos a partir das discussões promovidas pelo Grupo de Trabalho (GT) Geografia dos Alimentos. É a oportunidade de agregar pesquisas em andamento nos Programas de Pós-Graduação em Geografia das diferentes regiões do Brasil. A cada edição ocorrida, observamos uma maior adesão ao grupo de trabalho, o que demonstra sua importância para agregar a temática dos alimentos e da alimentação no âmbito da Geografia.

Nessa trajetória exitosa, algumas pessoas foram fundamentais para que o GT se consolidasse. Gostaríamos de destacar as contribuições do professor José Antônio Souza de Deus (*in memoriam*) do Instituto de Geociências da UFMG, um entusiasta da temática dos alimentos a partir da Geografia Cultural. Estivemos todos juntos em Palmas (TO), em setembro de 2023 durante a XV ENANPEGE, e meses depois soubemos com muito pesar de sua passagem ocorrida no dia 25 de abril de 2024. Sentiremos sua falta nas próximas edições do nosso GT, mas temos a certeza que seguiremos firmes no propósito inicial de ser um espaço de acolhimento e debate sobre as pesquisas em curso na geografia brasileira.

Na presente coletânea estamos colhendo os bons frutos desse espaço que agrega uma temática potente. Assim, organizamos a obra em três grandes partes. Sendo a primeira intitulada *RITMOS DA TERRA: CAMINHOS DA ALIMENTAÇÃO NA GEOGRAFIA BRASILEIRA*, que nos brinda com quatro textos.

Abrindo a coletânea, os autores Daniele Araújo Ferreira, Marcelo Cervo Chelotti e William Ferreira Alves realizam uma análise da produção científica utilizando os indicadores bibliométricos para mapear quais são as características e as tendências dos trabalhos do Grupo de Trabalho do ENANPEGE

“Geografia dos Alimentos: tradição, ressignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade” publicados nos ANAIS das edições 2019, 2021 e 2023.

Dando sequência, Daniel Louzada Casteluber analisa o tema da alimentação e a discussão do quadro de fome e insegurança alimentar e nutricional do Brasil, a partir do pensamento geográfico clássico, realiza uma revisão bibliográfica sistemática para dimensionar e indicar caminhos cartográficos que fazem reflexão para a consolidação de um corpo teórico-conceitual concernente ao próprio campo do conhecimento geográfico.

No terceiro capítulo, as autoras Raquel Silva dos Anjos e Iara Rafaela Gomes abordam numa perspectiva geográfica o papel da alimentação na constituição e desenvolvimento das sociedades, enfatizando a mandioca em seus aspectos culturais e na própria formação territorial do Brasil (raiz); e econômicos, principalmente na dimensão de seus circuitos espaciais produtivos (circularidade).

Já no quarto texto a autora Andrea Restrepo Ramirez realiza um levantamento bibliográfico de literatura e de dados sobre o abastecimento alimentar no Brasil para compreender a configuração espacial do abastecimento com ênfase na esfera privada, esta última exemplificada pelas redes de supermercado e as transformações sobre o território provocadas por sua presença crescente como os principais atores de abastecimento urbano.

A segunda parte nomeada de *TEIAS DA COLHEITA: CULTIVANDO VIDAS NA AGRICULTURA URBANA E RURAL* agrupa três contribuições.

Os autores Felipe da Fonseca Souza e Sônia de Souza Mendonça Menezes apresentam as práticas de cultivos alimentares em quintais produtivos no município de Itapicuru, como (re)existência que contribui para a soberania e segurança alimentar e nutricional das comunidades camponesas.

Na sequência Luiz Felipe Wassnadorf e Giancarla Salamoni discutem o protagonismo da agricultura familiar na produção e circulação de alimentos

no território da Serra dos Tapes/RS, através das percepções dos mediadores sociais sobre os mercados institucionais de alimento, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O texto de Andreia da Silva de Alcântara e Alcides Caldas busca compreender a relevância da produção da mandioca para alimentação da população brasileira e discutir a produção de farinha como subproduto do cultivo da mandioca analisando os aspectos socioeconômicos para o campesinato no município de Irará no estado da Bahia.

A terceira parte da coletânea foi denominada *RAÍZES DA ALMA: NARRATIVAS DA TERRA E DA MEMÓRIA SOBRE OS SABERES E SOBORES ARTESANAIS E CULTURAIS*.

Os autores Heitor Alves Bispo Júnior e José Antônio Souza de Deus (*in merorian*) analisam como o processo de produção da rapadura se configura como uma oportunidade de entender as permanências dessa tradição na construção dos laços socioafetivos e identitários da população do município de Felício dos Santos no vale do Jequitinhonha em Minas Gerais.

Já o texto de Aline Bastos Mendes, Fabrício Paula de Souza, Jaqueline Rosa Borges e Juliana Cristina Franz propõe discutir os hábitos alimentares na Ilha dos Marinheiros no município do Rio Grande/RS envolvendo as pessoas desde o início de suas rotinas, começando com o café da manhã e se estende até o fim de um longo dia de trabalho, com a hora do jantar. Pois a alimentação é uma das manifestações culturais que percebemos quando falamos do espaço que é lugar.

No próximo capítulo Jakeline Almeida Brito desenvolve uma abordagem a respeito de patrimônio alimentar e geografia, analisando as práticas socioespaciais que envolvem produtores rurais da farinha de Bragança. O objetivo é relacionar a construção de um patrimônio alimentar e a identidade territorial nas formas de organização e reprodução dos sujeitos produtores da farinha na região da bragantina o estado do Pará.

Na sequência Beatriz Carvalho Tavares e Vander Valduga indagam como os sujeitos influenciam e são influenciados pelas paisagens cafeeiras em contextos urbanos e rurais. A investigação pretende reconhecer a diversidade inserida nas paisagens por meio do percorrer das nuances humanas do sistema produto-produção-consumo. Tal particularidade evidencia as nítidas diferenças experienciadas pelos indivíduos nas experiências do mundo vivido em diferentes paisagens.

No texto de Alice de Bessa Silva e Virgínia de Lima Palhares o interesse foi compreender como o sabor é capaz de resgatar experiências geográficas guardadas nas memórias das pessoas a partir de imersões corpóreas realizadas pelos sentidos e, ainda, verificar se o uso de práticas corporais é capaz de despertar a valorização do alimento tradicional por meio da memória gustativa.

Finalizando a coletânea Ewerton Lemos Gomes discute a importância dos doces tradicionais e do ato de cozinhar na conformação de afetos nos lugares onde ocorrem relações familiares. Com isso demonstrando que a comida e, principalmente os doces tradicionais, são essenciais na conformação de afetos e lugares, modificando ou criando relações através do ato de cozinhar.



PARTE 1

Ritmos da Terra: Caminhos da Alimentação na Geografia Brasileira

CAPÍTULO 1

GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS: REVISÃO SISTEMÁTICA DOS ANAIS DO ENCONTRO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA (ENANPEGE)

Daniele Araújo Ferreira (UFSM)

Marcelo Cervo Chelotti (UFSM)

William Ferreira Alves (UFSM)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-2

Introdução

Há algumas décadas a alimentação tem sido abordada como um importante tópico de discussão, tanto no espaço acadêmico quanto no popular e consequentemente tem ganhado mais espaço para debates, diálogos e reflexões. De forma que este tema tem se tornado protagonista do momento contemporâneo no que diz respeito também à produção de alimentos, assunto que é trazido pela ciência geográfica há algumas décadas.

A Alimentação de um determinado povo pode ser considerado uma manifestação cultural, de forma que perpassa por vários aspectos, se tornando um atrativo em determinadas circunstâncias e consequentemente passando a ter diversos significados para as pessoas de determinados lugares.

Garcia (1995) propõe que as pesquisas sobre alimentação são um potencial elemento para a compreensão de uma sociedade e seu desenvolvimento.

Os alimentos são o reflexo de um lugar, de um povo e de uma comunidade, este tal qual o idioma se configura como uma identidade que o indivíduo carrega ao longo de sua trajetória.

Quando a referência é o global, observa-se que as discussões sobre identidades alimentares têm sido enfatizadas, endossando cada vez mais as grandes transformações na qual passaram indivíduos modernos, que possibilitaram e impuseram ao preparo e o consumo dos alimentos, novas dimensões e identidades regionais (Flandrin; Montanari, 1996).

Assim, as práticas alimentares desde sua gênese apresentam uma dinâmica de temporalidade e espacialidade, havendo momentos históricos diferentes, com culturas e conseqüentemente diferentes lugares, que, por sua vez, se modificaram intensamente. Assim, quando se pensa nas práticas e hábitos alimentares de forma ampla existem influências que são determinadas por aspectos como cultura, religião, clima, localização, tecnologia, classe e mesmo as condições agrícolas locais. Tais práticas e escolhas alimentares, possuem alguns condicionantes legítimos, por exemplo, identidade, lugar e território, que por sua vez, podem ser profundas e passadas de geração para geração, ou mesmo superficiais, que acontecem em situações momentâneas e rápidas, no dia a dia.

Flandrin e Montanari (2011) apontam que a alimentação humana é um ato natural e que, sem ela, o organismo é incapaz de se manter vivo por um longo período. Todavia, são inúmeras as variações para se definir a alimentação, que de certa maneira nos permite perceber e observar traços e indicativos de uma dinâmica cultural e histórica, que elucida a comida como uma forte representação da identidade de um grupo, que se mantém vívida nas tradições e na memória de um povo.

Com o intuito de uma reflexão sobre tais reflexões referentes à alimentação, percebe-se que há uma problemática que envolve a questão alimentar e que seguramente não é possível se pensar de forma local ou fragmentada. Na

contemporaneidade se faz necessário uma análise sobre os segmentos alimentares de forma global e sistemática, principalmente quando levamos em conta as diversas e diferentes conexões existentes no planeta.

Sendo assim, quando se pensa em comida e a observa sob diferentes contextos, ela mostra sua capacidade em torno de ideologias e a capacidade prática que os alimentos possibilitam e permitem a reconstrução da memória e a legitimação da identidade de um povo. DaMatta (1997) corrobora com sua escrita sobre o simbolismo da comida no Brasil e constata que dependendo do contexto em que é consumida, a comida pode significar identidades nacionais, regionais, locais, familiares ou mesmo individuais.

Quando esta discussão se volta para o campo da Geografia e conecta-se aos alimentos, é possível perceber que desde seu surgimento os geógrafos têm realizado discussões e análises de forma a contribuir com a temática, elucidando o contexto alimentar ao redor do mundo. Neste sentido a Geografia tem buscado compreender as relações entre os indivíduos e a natureza, observando as conexões existentes de maneira integrada, possibilitando entendimento entre as diferentes realidades presentes no contexto atual.

Todavia, é possível verificar que a Ciência Geográfica, dentro do grupo das Humanidades, desde outros séculos vem se dedicando às análises sobre os alimentos, a alimentação, o consumo, a produção e suas interfaces culturais e identitárias. Dentro deste grupo percebe-se que a Geografia Agrária, bem como a Geografia Cultural tem motivado as pesquisas e interlocuções a respeito dos diálogos sobre as diversas nuances alimentares, em suas diferentes escalas.

Identificamos na história do pensamento geográfico autores como Paul Vidal de La Blache, Friedrich Ratzel, Maximilien Sorre, pertencentes ao grupo dos clássicos geógrafos que refletiram e escreveram sobre os alimentos, permitindo a contextualização sobre as questões alimentares desde outros séculos.

A exemplo, o geógrafo francês Paul Vidal de La Blache (1845-1918) na segunda metade do século XIX, inseriu no meio acadêmico/científico o conceito de gênero de vida ou estilo de vida, e que pode ser entendido como a relação entre o meio e o espaço vivido ou habitado. Para La Blache (1954) a alimentação ocupa lugar de centralidade, pois, possui relação intrínseca com a agricultura, onde o gênero ou estilo de vida do indivíduo necessita se adaptar ao lugar como forma de desenvolver as atividades de sobrevivência. O francês considerou que a alimentação tem como fundamento central analisar e entender determinada cultura.

Ratzel também aborda que há a relação da alimentação com o espaço vivido, e existe uma adaptação tanto das espécies quanto do indivíduo ao lugar. Para Ratzel, o alimento se apresenta como primeira condição para se compreender a biogeografia dos ecúmenos, onde as plantas e os animais se desenvolvem em lugares em que há possibilidades de se nutrir, (Ratzel [1901], 2019).

Importante salientar que Max Sorre (1880-1962), por sua vez, constata que a Geografia dos Alimentos poderia compor a grande área da Geografia Humana. Para Sorre (1951) a alimentação é a base para entender o conjunto dos complexos (vivo, climático e social), de acordo com a interação entre alimentos e o espaço vivido.

No cenário brasileiro, Josué de Castro, na primeira metade do século XX publicou o clássico Geografia da Fome, onde o objetivo era identificar e mapear as áreas alimentares do Brasil, realizando um levantamento de natureza ecológica sobre o fenômeno da fome no Brasil, orientado pelos princípios geográficos de localização, causalidade, correlação e unidades terrestres (Castro, 1980). Portanto é possível perceber que a ciência geográfica desde seus primórdios vem possibilitando a interlocução sobre as várias nuances, paradoxos e dicotomias sobre a alimentação e alimentos. Esta temática, de alimentos, permite a abertura de diversos segmentos para reflexões e análises, em um mundo globalizado é possível verificar tamanha diversidade de reflexões.

No âmbito norte-americano contemporâneo, Pascalle Joassarte-Marcelli (2022) discorre sobre a existência de inúmeros campos acadêmicos que se interessam em desenvolver conceitos teóricos e o pensar a alimentação de forma sistêmica, analítica e crítica.

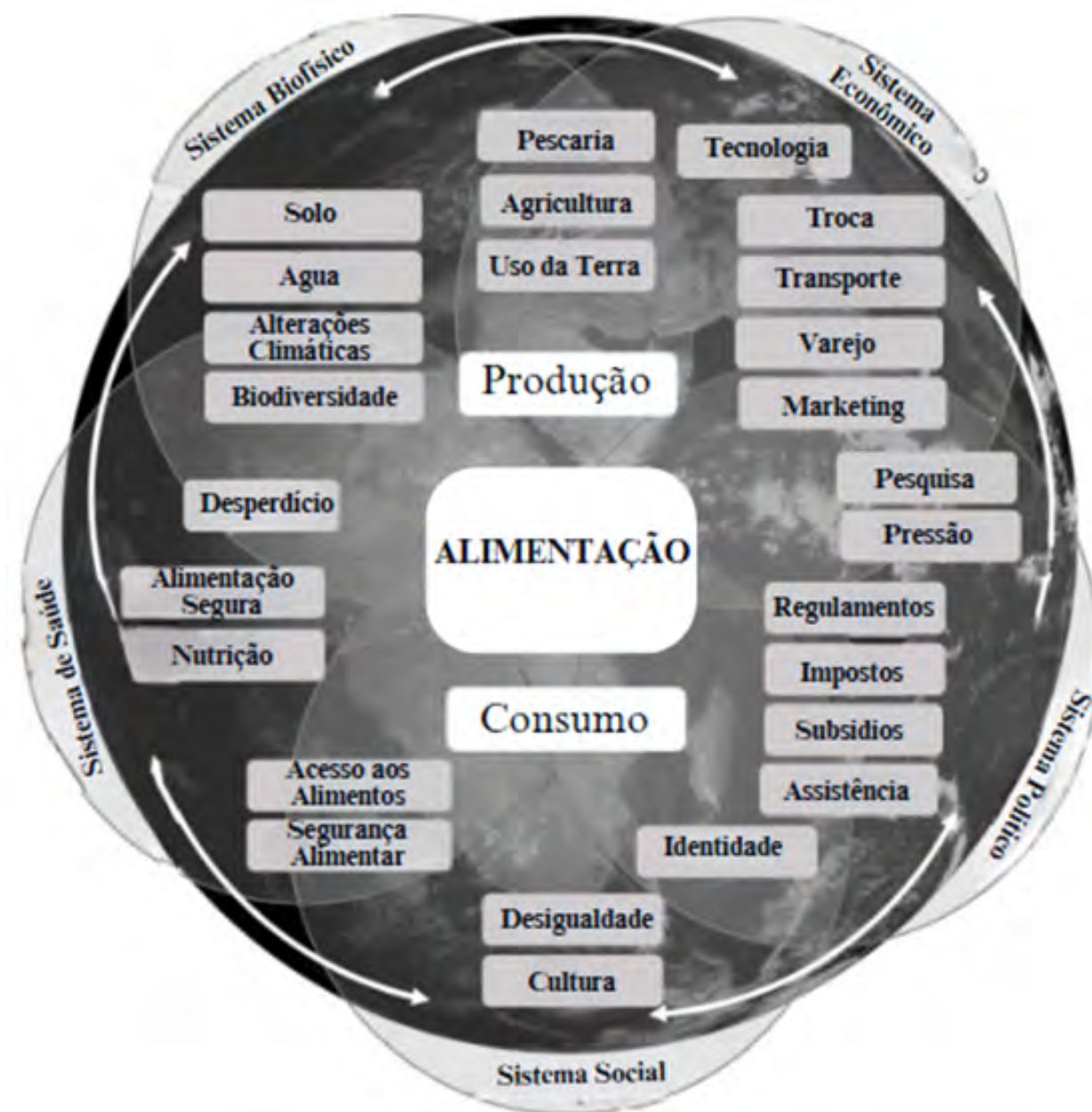
Embora durante muito tempo considerado irrelevante, feminino e mundano, o estudo da alimentação está agora firmemente estabelecido como uma área importante, rigorosa e interdisciplinar área de trabalho acadêmico caracterizada pelo desejo de abordar a alimentação como um “fato social”. (Joassarte-Marcelli, 2022, p.06, tradução nossa).

A obra tem contribuído com as reflexões atualizadas que versam a Geografia dos Alimentos (Food Geographies, 2022) pois, se baseia em vasto segmento de discussão, sendo integrativa e decididamente pautada numa abordagem crítica.

Os alimentos devem ser produzidos e consumidos em algum lugar e, como acreditam os geógrafos, esse lugar é importante. Os aspectos físicos do lugar, o clima, o solo, a água e o acesso a esses recursos moldam como será a produção, a disponibilidade, o sabor e as dietas alimentares. Da mesma forma, as características econômicas, políticas, sociais e culturais tendem a influenciar no que é produzido, como é produzido e para quem é produzido ou para quem consome. Ao mesmo tempo, as atividades que estão relacionadas com a alimentação modelam e remodelam constantemente os lugares, pressionando os recursos ambientais, influenciando o crescimento econômico e consequentemente criando culturas alimentares, além de estimular a presença do estado em determinados aspectos (Joassarte-Marcelli, 2022, p.04, tradução nossa).

Após a constatação das diversas ramificações de análises, Joassarte-Marcelli (2022) propõe um fluxograma conceitual com o objetivo de uma análise sistêmica entre as diversas conexões para com os alimentos entre a produção, distribuição, comercialização, regulamentação e consumo de alimentos e como o econômico, o político, o ambiental e o social se unem por meio de alimentos, como se observa a seguir.

Figura 1: Fluxograma do sistema alimentar em suas múltiplas dimensões



Fonte: Jossarte-Marcelli, 2022 (tradução nossa).

Diante do exposto, entendemos que há uma Geografia que se preocupa em pesquisar os Alimentos, não historicamente constituída enquanto sub-campo disciplinar, mas com atravessamentos nas disciplinas como Geografia Agrária, Geografia Cultural, dentre outras. O interesse coletivo em aprofundar as pesquisas referentes a este segmento no cenário brasileiro, validando a importância em se refletir sobre os alimentos e a alimentação contemporânea,

fez emergir um grupo de geógrafos em torno de um Grupo de Trabalho (GT) proposto para o Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia /ENANPEGE.

O Grupo de Trabalho (GT) Geografia dos Alimentos no ENANPEGE

O emergente Grupo de Trabalho: “Geografia dos Alimentos: tradição, ressignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade”, constituiu-se, em um espaço de discussão vinculado a resultados de pesquisas concluídas e em andamento, a aportes teóricos e a metodologias que propiciem a troca de experiências. Além de dialogar com a comunidade, não só científica a refletir sobre as diferentes formas de saber fazer, além propiciar a compreensão da apropriação dos recursos territoriais concernentes à produção, circulação e consumo de alimentos.

A pioneira iniciativa partiu de uma proposição da professora Sônia de Souza Mendonça Menezes da Universidade Federal do Sergipe (UFS), que a partir das pesquisas desenvolvidas no âmbito do Grupo de Estudos e Pesquisas Sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais/GRUPAM sentiu a necessidade de propor dentro do ENANPEGE um espaço de socialização das pesquisas em curso no Brasil sobre a temática dos alimentos na Geografia. Aderiram a proposta os professores Antônio Souza de Deus (*in memoriam*) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), a professora Emília de Quadros Ferraz da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), e também a professora Geisa Flores Mendes da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB).

A primeira vez que o GT Geografia dos Alimentos foi proposto no ENANPEGE data do ano de 2019, realizado na Universidade de São Paulo/USP na cidade de São Paulo/SP. Os debates na primeira edição do GT demonstraram a relevância do tema e impulsionaram a proposição para uma segunda edição em 2021 no ENAPEGE realizado pela Universidade Federal da Paraí-

ba (UFPB). De forma que, o GT refletiu sobre os desafios vivenciados para a manutenção da produção, circulação, consumo e a valorização dos alimentos, além da sua relação intrínseca com a soberania e a segurança alimentar.

Tendo em vista a aderência ao GT por parte dos participantes do evento, para a edição do XIV ENANPEGE foram incorporados os professores Alcides dos Santos Caldas da Universidade Federal da Bahia (UFBA), e também o professor Marcelo Cervo Chelotti da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). A ampliação dos membros do GT se deu em função de orientação da ANPEGE (Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia) em contemplar professores de diferentes regiões, respeitando a diversidade geográfica, de gênero e racial.

A edição do XV ENANPEGE aconteceu em outubro de 2023, na Universidade Federal do Tocantins (UFT), no campus de Palmas/TO, legitimando a consistência do GT, tendo em vista que foi um dos que mais recebeu propostas de trabalhos completos, demonstrando sua importância enquanto *lócus* para aglutinar as pesquisas com a temática dos alimentos e alimentação na Geografia brasileira. Nessa edição foi incorporada ao GT a professora Juliana Cristina Franz da Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

A partir dessa contextualização sobre a abordagem dos alimentos e consequentemente criação do GT dentro do principal evento de Pesquisa de Pós-graduação em Geografia, surge a possibilidade de fazer um mapeamento das pesquisas publicadas nos ANAIS do ENANPEGE, por meio da formação de indicadores bibliométricos visando analisar e identificar algumas variáveis que estão em evidência quanto a temática da Geografia dos Alimentos no Brasil.

Destacamos que os indicadores bibliométricos por si só não são suficientes para avaliar qualitativamente a produção científica, por isso a combinação destes com a abordagem epistemológica é essencial para uma compreensão mais profunda e crítica da produção científica. Essa interação entre análises quantitativas (bibliométrica) e qualitativas (epistemológica) amplia o escopo

das análises, contribuindo para uma apreensão abrangente da produção científica (Sacardo, 2013).

Considerando essa premissa, indagamos quais são as características e as tendências dos trabalhos do GT “Geografia dos Alimentos: tradição, ressignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade” publicados nos ANAIS do XIII, XIV e XV ENANPEGE?

Analizando Tendências da Geografia dos Alimentos no ENANPEGE

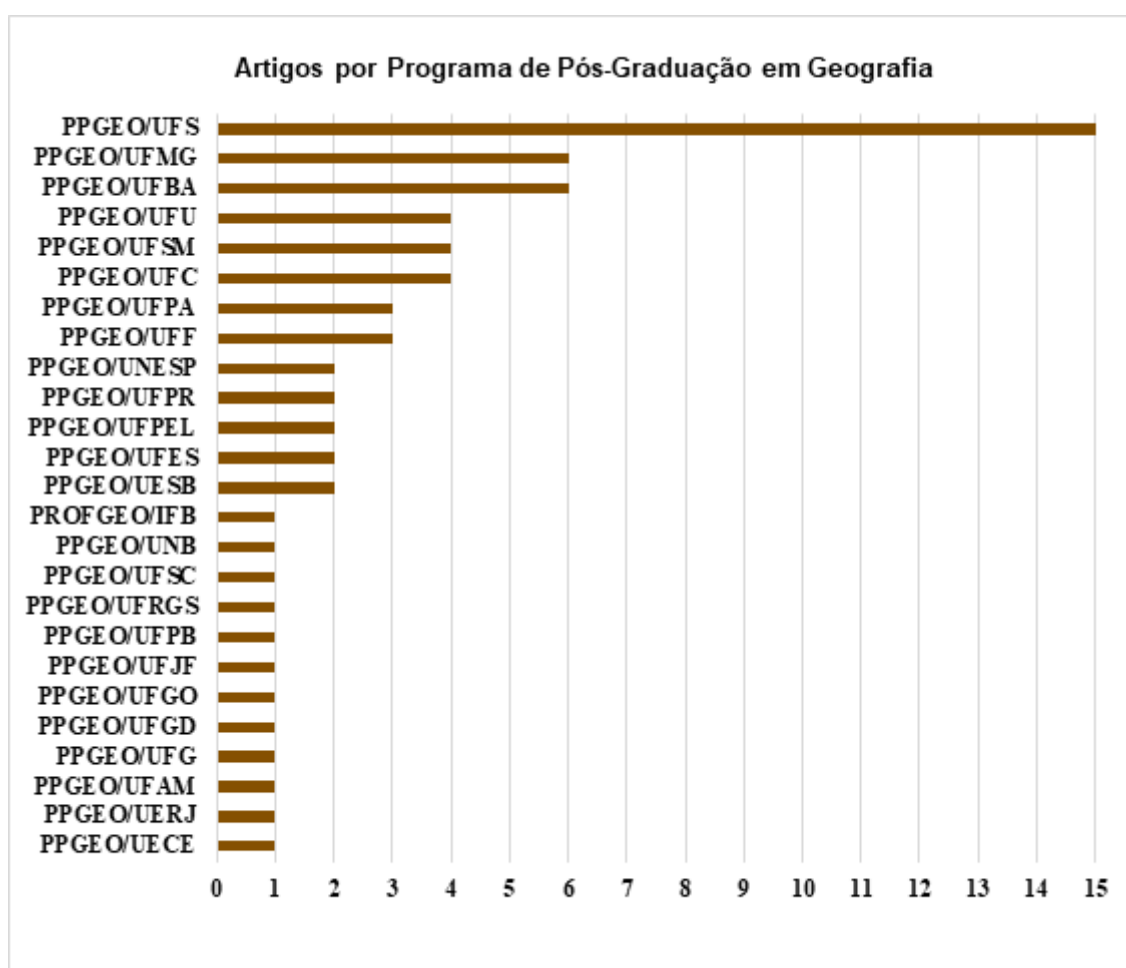
Ao analisarmos os 77 trabalhos completos publicados nos ANAIS do ENANPEGE, constatamos que 99 autores estavam envolvidos na escrita, sendo 39 homens e 60 mulheres, o que mostra a predominância feminina. Também foram registradas 116 contribuições no total, pois alguns autores participaram com mais de um trabalho.

Quando sistematizados para análise de frequência de Instituição e Programas de Pós-Graduação houve a exclusão de 06 trabalhos, pois estes dados não foram possíveis de identificação nos artigos. Totalizaram-se então 71 trabalhos para as análises sobre Programas de Pós-Graduação.

Em análise aos Programas de Pós-Graduação, constatamos que 67 estão vinculados a programas de Pós-Graduação em Geografia, e 01 trabalho do Programa de Pós-Graduação Profissional em Geografia (PROFGEO). Apenas 04 estavam relacionados a programas de Pós-Graduação em outras áreas, sendo eles: Arquitetura e Urbanismo/UFGM; Alimentos, Nutrição e Saúde/UFBA; Inclusão Social em Educação/UFGM e Territórios e Expressões Culturais no Cerrado/UEG.

No contexto específico dos programas de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO), a Universidade Federal de Sergipe (UFS) aparece com 15 trabalhos, como observado no Gráfico 1.

Gráfico 1: Artigos publicados por programas de Pós-Graduação no ENAPEGE



Fonte: ANAIS ENANPEGE Org. Autores, 2024

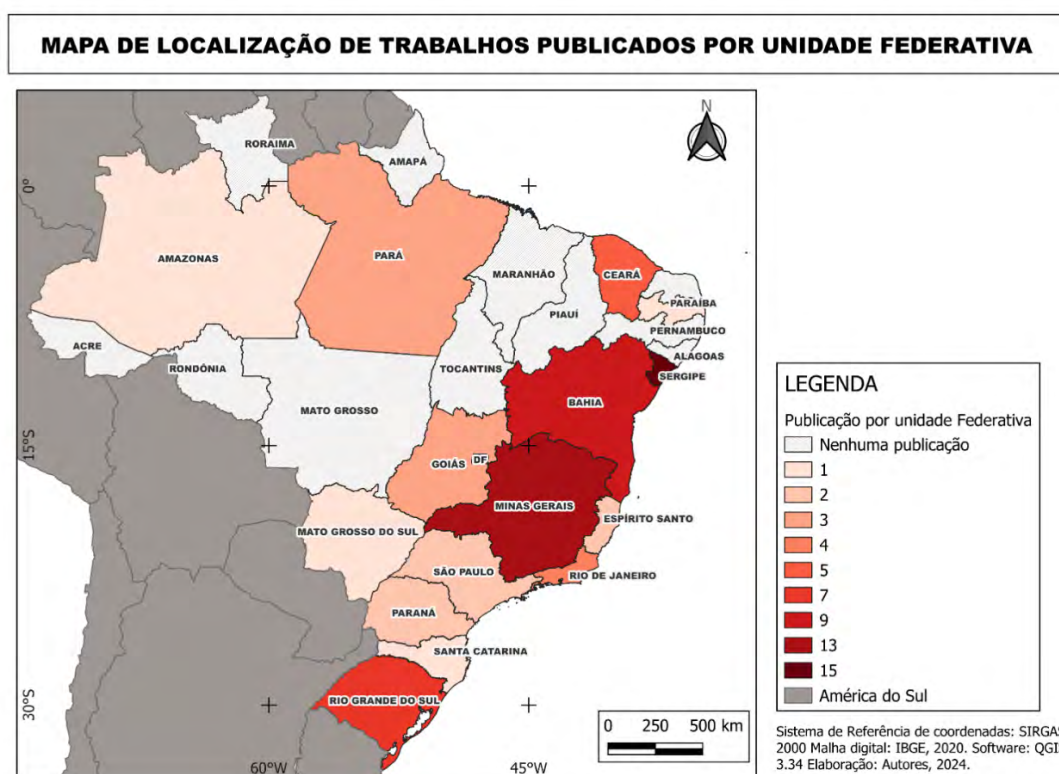
Ainda em análise ao Gráfico 01, percebemos que além do PPGEO/UFS outros programas apresentaram uma quantidade significativa de trabalhos, dos quais incluem PPGEO/UFGM e PPGEO/UFBA, com 06 trabalhos cada. Houve também uma variedade de programas que contribuíram com 03 ou 02 trabalhos, como PPGEO/UFES, PPGEO/UFPA e PPGEO/UFF. Apesar de 25 PPGEO publicarem no evento, o Gráfico 1, reforçado por análise do Mapa 1 discutido mais adiante, demonstra uma maior participação da investigação científica por parte de pesquisadores vinculados a PPGEO da região Nordeste.

Importante ressaltar que o quantitativo de PPGEO que publicaram ao longo dos eventos, representam 31,25% do total de 80 programas credenciados (Plataforma Sucupira, 2024), o que demonstra ou o protagonismo desses pro-

gramas sobre a temática ou a baixa adesão de outros programas que pesquisem sobre a Geografia dos Alimentos na participação do ENANPEGE. Para melhor compreensão, indicamos a necessidade de aprofundamento da análise sistemática junto ao Banco de Dados Brasileiro de Teses e Dissertações.

Utilizando-se dos dados decorrentes do agrupamento por instituição, elaboramos o Mapa 1 que agrupou os artigos por Unidades Federativas, possibilitando a visualização quanto a origem dos núcleos de produção dos trabalhos publicados no ENANPEGE, conforme verificado a seguir.

Mapa 1: Distribuição geográfica dos trabalhos publicados



Fonte: ENANPEGE Org. Autores, 2024

A concentração desses trabalhos em Sergipe, mais especificamente na UFS, muito se deve a presença e atividade do GRUPAM, liderado pela professora Sônia de Souza Mendonça Menezes que foi criado no ano de 2011, com participação de demais pesquisadores de diversas áreas do conhecimento científico e motivados pelo estudo da alimentação e das manifestações culturais

como formas de conhecimento da sociedade (GRUPAM, 2024). Só em 2023 o GRUPAM contou com a apresentação de seis artigos com foco nas temáticas de alimentos identitários (Oliveira, 2023), (in)segurança alimentar (Lima, 2023), agrobiodiversidade (Souza, F. 2023), agricultura urbana (Lacerda, 2023) e alimentação escolar (Ferro, 2023; Silva, J. M. 2023).

O estado de Minas Gerais apresenta a segunda maior produção, com 13 trabalhos ao longo dos 03 encontros. Diferente de Sergipe, em que todos os trabalhos decorrem de um único Programa de Pós-Graduação, Minas Gerais apresenta trabalhos da UFMG (8), UFU (4) e UFJF (1). Outra diferença em relação a produção sergipana, é que os trabalhos não são exclusivamente de Programa de Pós-Graduação em Geografia, mas há a presença de outros programas, a saber: Arquitetura e Urbanismo/UFMG com a apresentação da pesquisa de Barbosa (2021) que reflete sobre a criação da Rota das Doceiras e a sua contextualização no município de Lagoa Santa, integrante da Região Metropolitana de Belo Horizonte; e Inclusão Social em Educação/UFMG com pesquisa de Palhares e Moreira (2021) que conjeturam sobre as receitas de comida e suas relações com o saber/fazer geográfico, especialmente nos caminhos abertos pelos estudos do sabor na geografia humanista.

A Bahia é a unidade federativa que concentra o terceiro maior número de produções. Igualmente aos anteriores, seu maior quantitativo de produção encontra-se em Programas de Pós-Graduação em Geografia (8), mas, similar a Minas Gerais, apresenta uma descentralização na produção, pois dentre a produções em PPGGEO há 06 trabalhos da UFBA, 02 da UESB e 01 do PPG em Alimentos, Nutrição e Saúde da UFBA que examina a discussão teórico-epistemológica sobre o conhecimento geográfico relativo aos patrimônios gastronômicos e a sua influência no estabelecimento de uma Indicação Geográfica (IG) (Matos e Cardoso, 2021). Os autores têm por base o estudo de caso da farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e seu, ainda em 2024, pretendido registro. Além disso, sobre essa temática e sua não inclusão no grupo de IG, é relevante

menção o artigo de Conceição *et. al.* (2024), que analisou especificamente o potencial da Farinha de Capioba como IG.

O estado do Rio Grande do Sul concentra o maior número de produção de sua região (07), onde destaca-se a presença da UFSM (04) com o maior número, seguida pela UFPEL (02), e por fim a UFRGS com 01 produção.

Sobre as demais participações dos estados, Ceará apresenta 05 trabalhos, seguido pelo Rio de Janeiro com 04. Em seguida, há uma distribuição mais equilibrada entre Goiás e Pará, ambos com 03 trabalhos, seguidos por Distrito Federal, Espírito Santo, Paraná e São Paulo, cada um com 02 trabalhos. Os estados do Amazonas, Mato Grosso do Sul, Paraíba e Santa Catarina contribuíram com 01 trabalho cada.

Ao demonstrar a distribuição geográfica dos artigos publicados nos ANAIS do ENANPEGE o Mapa 1, permitiu identificar núcleos de produção, como a concentração das publicações na Região do Nordeste, especificamente no estado de Sergipe e Bahia. Minas Gerais como estado com maior interesse sobre a temática no Sudeste e o Sul com grande representação do Rio Grande do Sul, mais especificamente partindo da UFSM. O Centro-Oeste e a região Norte apresentaram os menores quantitativos, o que pode indicar a necessidade de estudos investigativo para melhor compreender a baixa participação.

Os indicadores bibliométricos também permitiram analisar a distribuição das palavras-chaves nos artigos. A importância do agrupamento dos termos presentes nas palavras-chave de uma produção científica se dá por buscar refletir sobre os termos mais relevantes nos trabalhos. Quando agrupadas, essas palavras-chave oferecem reflexões sobre os temas de pesquisa mais relevantes em um determinado campo (Pesta, Fuerst, e Kirkegaard, 2018). Dessa forma, a Tabela 1 mostra o agrupamento das 302 palavras-chave presentes no Banco de Dados total.

Tabela 1: Palavras-chave mais frequentes nos artigos publicados nos ANAIS DO ENANPEGE

Palavra-chave	Frequência
TERRITÓRIO	18
IDENTIDADE	13
AGRICULTURA FAMILIAR	10
SABER	8
PRODUÇÃO	9
CULTURA	8
ALIMENTO	7
INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS	7
PATRIMÔNIO	7
CAMPESINATO	6
Total	93

Fonte: ANAIS ENANPEGE **Org.** Autores, 2024

Estão presente na Tabela 01 os dez agrupamentos que apresentaram maior incidência entre os 137 grupos de palavras-chaves. Tais palavras foram agrupadas por igualdade, vocábulo flexionado ou similaridade temática.

“Território” é a palavra-chave mais frequente, ocorrendo 18 vezes, logo em seguida “Identidade” com 13 ocorrência, sendo a palavra-chave “Identidade Territorial”, que aparecem duas vezes (Santos, R. 2019; Brito. 2023) agrupado junto a “Identidade”. O fato de aparecerem juntas como um único termo nas palavras-chave destes trabalhos, atrelado a presença desses dois termos (“Território”, “Identidade”) em outros trabalhos (Giácomo e Chelotti, 2021; Silva, J. 2021; Oliveira, 2023; Alcântara, Duque e Caldas; 2023), tensiona a compreensão de Haesbaert (1997) de identidade territorial:

O território envolve sempre, ao mesmo tempo [...], uma dimensão simbólica, cultural por meio de uma identidade territorial atribuída pelos grupos sociais, como forma de controle simbólico sobre o espaço onde vivem (sendo também, portanto, uma forma de apropriação), e uma dimensão mais concreta, de caráter político-disciplinar: apropriação e ordenação do espaço como forma de domínio e disciplinarização dos indivíduos (Haesbaert, 1997, p. 42).

Assim, o autor afirma que a identidade territorial é um tipo de identidade social que expressa na relação de pertencimento de um grupo a partir da delimitação de uma escala territorial de referência identitária (Sousa, 2020).

A “Agricultura Familiar” e “Produção” são temas recorrentes e aparecem 10 e 09 vezes respectivamente. “Saberes” e “Cultura” apresentam o mesmo número de incidência, com um total de 08 cada. Além disso, “Alimento”, “Indicações Geográficas” e “Patrimônio”, também são evidenciados na Tabela 1, com 07 ocorrências cada. Por fim, “Campesinato” aparece com 06 registros. Vale destacar que o termo “Geografia” aparece 09 vezes, mas optamos pela não inclusão, uma vez que os trabalhos já estavam incluídos em um GT sobre a temática de Geografia.

A análise das palavras-chave sugere uma forte concentração em temas relacionados ao território, identidade, agricultura familiar e cultura, indicando áreas de interesse e foco nos estudos analisados. Esses resultados fornece as tendências e perspectivas de pesquisas no campo da Geografia dos Alimentos.

Em análise focada no alimento, foram identificados 30 artigos que versavam ou sobre alimentos em específico ou sobre uma cozinha regional com suas variações. Estes foram agrupados conforme sua ocorrência, gerando a Tabela 2 onde é possível visualizar 11 grupos.

Tabela 2: Grupo de Alimentos presentes nos artigos publicados nos ANAIS DO ENANPEGE

ALIMENTO	FREQ	AUTORES
Mandioca	8	Brito (2023)
		Matos e Cardoso (2021)
		Brito (2021)
		Silva, A. (2019)
		Alcântra, Duque e Caldas (2023)
		Sampaio e Sampaio (2019)
		Jesus e Azevedo (2021)
		Anjos e Gomes (2023)
Queijo	5	Giácomo e Chelotti (2021)
		Grelle (2021)
		Silva, J. (2021)
		Silva, J. (2019)
		Silva e Machado (2023)
Cozinha Regional	3	Ferreira e Chelotti (2023)
		Conceição (2019)
		Monteiro e Souza (2021)
Doces	3	Barbosa (2021)
		Gomes (2023)
		Oliveira e Abadia (2019)
Derivados da Cana-de-Açúcar	3	Santos e Chelotti (2019)
		Valério (2021)
		Júnior e Deus (2023)
Café	2	Santana (2021)
		Tavares e Valduga (2023)
Uva	2	Chelotti (2019)
		Bertele <i>et al</i> (2023)
Açaí	1	Souza e Billacrês (2021)
Azeite de Dendê	1	Brito, C. (2021)
Feijão Tropeiro	1	Trigueiro (2019)
Pequi	1	Veiga (2019)
TOTAL		30

Fonte: ANAIS ENANPEGE Org. Autores, 2024

A Mandioca e seus derivados são os alimentos mais explorados no GT, com um total de 08 trabalhos em que estão na centralidade da discussão. Estes trabalhos convergem na análise da importância cultural, social e econômica desse alimento e de suas práticas de produção artesanal em diferentes regiões. Silva A. (2019) investiga o sistema de normas que afeta a produção artesanal da farinha de mandioca polvilhada na Grande Florianópolis, evidenciando como essas normas impactam a continuidade dessa tradição regional e ameaçam a permanência das famílias produtoras nesse sistema produtivo alimentar. Brito (2021), por sua vez, reflete sobre a prática da produção de farinha de mandioca em Bragança-PA, destacando-a como um saber tradicional enraizado na cultura local e discutindo sua relevância para a identidade e a economia da região. Anjos e Gomes (2023) abordam geograficamente o papel da mandioca na formação territorial do Brasil e na economia do país, enfatizando sua importância nos circuitos espaciais produtivos e sua relevância nos debates contemporâneos sobre alimentação, sustentabilidade e justiça alimentar.

O Queijo é o segundo grupo a ter maiores contribuições. Os artigos sobre Queijo abordam a intersecção entre tradição, território, identidade e políticas públicas na produção de queijos. Giácomo e Chelotti (2021) destacam a importância dos costumes e tradições das famílias produtoras do Queijo Canastra na construção da identidade territorial dessa região. Os autores argumentam que os critérios para certificação e Indicação Geográfica muitas vezes não consideram esses aspectos culturais e modos de vida das comunidades produtoras. Silva e Machado (2023) corroboram com esse debate ao explorar o potencial da IG como uma ferramenta para valorizar a territorialidade e a identidade dos produtos artesanais, como o Queijo Minas Artesanal, destacando a importância da caracterização da geografia regional e dos saberes tradicionais na proteção e promoção desses produtos. Giácomo e Chelotti (2021) e Silva e Machado (2023) convergem na análise da relação entre a produção de queijo, o território onde é produzido e a identidade cultural das comunidades envolvidas, desta-

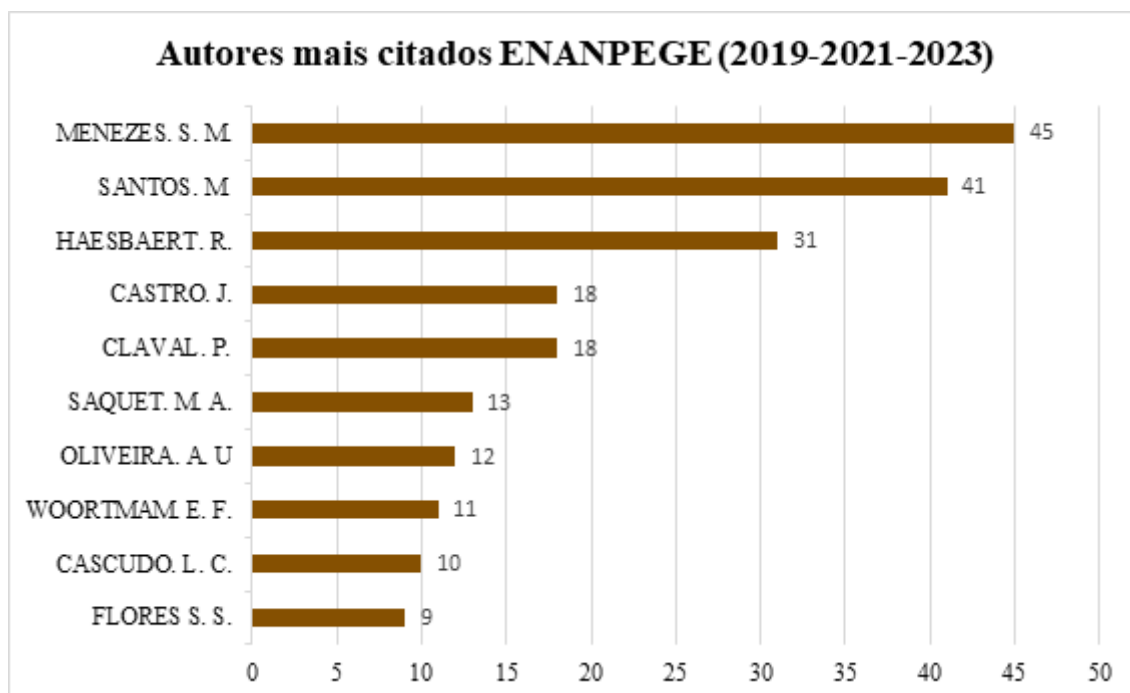
cando a necessidade das IG de reconhecerem e valorizarem esses elementos na preservação e promoção da produção artesanal de Queijo.

O agrupamento sobre “Cozinha Regional” explora a relação entre alimentação e identidade cultural, destacando como a culinária pode ser um elemento central na construção e preservação da identidade de determinados grupos sociais e regiões. Monteiro e Souza (2021) abordam o evento “Comida de Preto” em Divinópolis-MG, evidenciando como a preparação e o consumo de alimentos associados à identidade negra contribuem para o resgate e valorização da cultura africana e da negritude. Por sua vez, Ferreira e Chelotti (2023) discutem a cozinha mineira como uma expressão significativa da identidade do povo de Minas Gerais, destacando como as práticas alimentares e culinárias estão intrinsecamente ligadas à formação da identidade regional, ressaltando a conexão entre comida, lugar e pertencimento. Estes trabalhos convergem na análise da cozinha como um elemento cultural e identitário, evidenciando como os alimentos e práticas culinárias refletem e reafirmam as identidades culturais e territoriais dos grupos sociais.

Além dos agrupamentos anteriormente, é possível observar na Tabela 2 a presença de outros alimentos, como os derivados da cana-de-açúcar, café, uva, açaí, azeite de dendê, feijão tropeiro e pequi. Isto demonstra o potencial da Geografia dos Alimentos em analisar os mais diversos alimentos, servindo como uma área da Geografia que possa utilizar de um elemento específico e a partir de então desenvolver debates para melhor compreensão da sociedade.

Os artigos também foram analisados quanto aos autores mais citados em seus textos. Para isso, as 1582 referências, que correspondem ao universo total do Banco de Dados, foram catalogadas e sistematizadas em *software* Excel 365. A análise das referências corresponde a autores em seu total, não as obras específicas, o que fica como sugestão para pesquisas futuras. Também foram excluídos do Gráfico 03 as fontes oficiais de documentação, mesmo sendo a maioria, onde Brasil aparece com 56 incidências e IBGE com 46. A grande presença dos documentos oficiais produzidos pelo Estado, demonstra a importância destes para na produção do saber geográfico sobre a temática.

Gráfico 02 – Autores mais citados nos artigos publicados nos ANAIS DO ENANPEGE



Fonte: ANAIS ENANPEGE **Org.** Autores (2024)

A autora Sônia de Souza Mendonça Menezes é a mais citada entre os trabalhos presentes no GT, com 45 ocorrência. Sua produção científica aborda uma série de temáticas relacionadas à Geografia dos Alimentos, Identidade Cultural e Territorialidade. Seus estudos exploram desde a relação entre tradição e inovação nos territórios sergipanos das fabriquetas de queijo (Menezes, 2009), a relevância das feiras como espaços de domínio cultural e multiplicidade temporal (Menezes, 2021), bem como os saberes e fazeres associados à produção alimentar (Menezes, Santos e Cruz, 2019). Também investiga as transformações na alimentação das comunidades tradicionais e a valorização dos alimentos como manifestações culturais (Menezes e Cruz, 2017).

As obras de Milton Santos aparecem com 41 ocorrência e abordam uma ampla gama de temáticas geográficas, desde a análise das dinâmicas urbanas até questões relacionadas ao território, economia e globalização (Santos, 2000), além da relação entre espaço, técnica e tempo (Santos, 2002). Investiga a complexidade dos circuitos econômicos urbanos em países subdesenvolvidos

(Santos, 2018), e especificamente sobre a Alimentação, publica estudo sobre a alimentação das populações urbanas também em países subdesenvolvidos (Santos, 2021).

Rogério Haesbaert possui 31 contribuições e abrangem uma variedade de assuntos relacionados ao território, identidade e globalização. Suas obras exploram conceitos como (des)territorialização, desafiando o mito do “fim dos territórios” e destacando a persistência e reinvenção das identidades territoriais em contextos de mudança global (Haesbaert, 2009). Examina também as identidades territoriais e culturais, oferecendo uma análise crítica das dinâmicas sociais e espaciais que moldam os espaços contemporâneos (Haesbaert, 1999 e 2013).

Josué de Castro e Paul Claval aparecem com 18 ocorrências cada. As referências de Castro abordam principalmente a problemática da fome no Brasil (Castro, 2006). O autor é pioneiro ao abordar a Fome no contexto geopolítico, e denunciar a fome no país, sendo referência para além da Geografia e contribuindo em outros campos de investigação científica. As referências de Claval abarcam principalmente a geografia cultural (Claval, 2014), focando especialmente a compreensão da ação humana e a influência do território na transição para a pós-modernidade (Claval, 2013). Suas obras contribuem para a Geografia dos Alimentos ao explorar a dimensão cultural, destacando princípios teóricos e epistemológicos que fundamentam esse campo.

Os demais autores mais referenciados e que contribuem para a construção do campo disciplinar da Geografia dos Alimentos são Marco Saquet (13), Ariovaldo Umbelino de Oliveira (12), Ellen Woortmann (11), Luís da Câmara Cascudo (10) e Shana Sabbado Flores (9).

Para aprofundar ainda mais a análise do GT, foi construída a Nuvem de Palavras referente a todo conteúdo textual dos 77 artigos, sendo essa uma forma de identificar o foco do material escrito (Atenstaedt, 2012). Para isto, utilizamos como ferramenta o *Software Atlas.ti V24.1*, por possibilitar a quan-

tificação textual, além de sua abordagem exploratória para a construção de conhecimento, permitindo a segmentação, codificação e construção de redes conceituais e estruturas hipertextuais (Muhr, 1991). Após o comando de geração de Frequência de Palavras com a inferência de formas básicas, para melhor agrupamento dos termos, chegou-se à Nuvem de Palavras da Figura 01.

Figura 01: Nuvem de palavras a partir dos artigos publicados nos ANAIS ENANPEGE



Fonte: ANAIS ENANPEGE **Org.** Autores (2024)

É possível observar que “PRODUÇÃO” possui uma maior frequência e destaque na Nuvem de Palavras, pois aparece 1686 vezes. O segundo destaque é “ALIMENTAR” que agrupa palavras como alimentar, alimentares, alimentado, alimentado e aparecem 1551 vezes nos textos. A palavra “ALIMENTO” agrupou, alimento e alimentos, aparecendo 1097 vezes e “ALIMENTAÇÃO” ajuntou só “alimentação” com uma recorrência de 700 vezes. Devido a aproximação temática dessas palavras, cabe registrar que o quantitativo dos três vocábulos (alimentar, alimento e alimentação) são de 3347, o que os torna a maior incidência nos textos. É de se esperar que em se tratando de um GT específico da Geografia dos Alimentos a palavra “alimento” e suas formas flexionadas

apareçam com destaque, mas de toda forma, a sua relação com “produção” revela a centralidade da temática da Geografia dos Alimentos no ENANPEGE.

Os vocábulos “CULTURA” e “CULTURAL” também são recorrentes, aparecendo 1533 vezes. Isso indica uma abordagem que reconhece a importância das dimensões culturais na Geografia dos Alimentos, incluindo práticas alimentares tradicionais, sistemas simbólicos associados à comida e a influência da cultura na formação de hábitos alimentares.

O agrupamento “TERRITÓRIO”, que é uma categoria de análise da Geografia, aparece 1217 vezes, sugerindo um forte enfoque das relações territoriais na temática da alimentação, fundamentada pela epistemologia teórica da categoria. A presença significativa de “SOCIAL”, com 880 ocorrências, sugere uma preocupação em analisar os aspectos sociais, incluindo questões como acesso à alimentação.

A presença de “AGRICULTURA” com 751 ocorrências indica uma relação com a temática da produção de alimentos. A palavra “LUGAR”, também uma categoria de análise, aparece 468 vezes, indicando um interesse de análise da alimentação pelos enfoques epistemológica da referida categoria. Em conjunto, essas palavras destacam a abordagem integradora da Geografia dos Alimentos, que considera não apenas os aspectos econômicos e agrícolas, mas também os aspectos sociais, culturais, territoriais e de lugar relacionados aos alimentos e alimentação.

Considerações Finais

A alimentação humana é para além de uma necessidade fisiológica, configurando-se também como manifestação cultural permeando diversos aspectos da vida e das comunidades, influenciando identidades, tradições e memórias. Autores clássicos como Vidal de La Blache, Friedrich Ratzel e Max Sorre já reconheciam a importância da alimentação na configuração dos estilos de vida e na adaptação dos seres humanos ao meio.

No contexto brasileiro, Josué de Castro se destacou com sua obra “Geografia da Fome”, evidenciando as disparidades alimentares no país. Atualmente, pesquisadores como Pascalle Joassarte-Marcelli promovem uma abordagem sistêmica da Geografia dos Alimentos, compreendendo a alimentação como parte integrante das interações entre fatores econômicos, políticos, sociais, ambientais e culturais. Assim, o Grupo de Trabalho “Geografia dos Alimentos” emerge como um espaço de debate e reflexão, impulsionando o aprofundamento das investigações sobre o tema.

A análise epistemológica aliada aos Indicadores Bibliométricos ofereceu uma abordagem abrangente e crítica da produção científica apresentada nos Anais do ENANPEGE (2019, 2021 e 2023), permitindo identificar tendências, padrões e relações. A sistematização dos artigos em uma matriz bibliométrica facilitou a compreensão da diversidade temática e institucional dos estudos, proporcionando subsídios para uma análise mais aprofundada.

Com os dados sistematizados, observamos a predominância de autoras mulheres, além de um número significativo de instituições envolvidas, juntamente com a concentração das pesquisas nos Programas de Pós-Graduação em Geografia em certas regiões do Brasil. É importante entendermos as particularidades locais e regionais que levaram a concentração de produção nestas regiões.

A primeira dimensão a ser considerada tem relação direta com a vanguarda das pesquisas que emanam do GRUPAM na Universidade Federal do Sergipe a partir da centralidade exercida por Sônia de Souza Mendonça Menezes. Portanto, configura-se enquanto um polo difusor da Geografia dos Alimentos na escala brasileira.

Uma segunda dimensão a ser considerada é o processo de interiorização dos programas de Pós-Graduação em Geografia que possibilitou a criação de novos grupos de pesquisas com temáticas até então não pesquisadas com centralidade nos programas consolidados.

Uma terceira dimensão está relacionada com as temáticas. Por exemplo a discussão sobre a fome não é muito evidenciada nos artigos analisados. No entanto isso não quer dizer que essa temática não esteja presente em outros GTs. Pela característica do GT Geografia dos Alimentos a predominância dos temas está na esfera da produção, circulação e consumo, com uma abordagem que valoriza os saberes e fazeres.

Os Indicadores Bibliométricos também revelaram padrões temáticos nos trabalhos, com palavras-chave como “território”, “identidade”, “agricultura familiar” e “cultura” emergindo como centrais. Esses resultados apontam para uma abordagem que considera não apenas os aspectos econômicos e agrícolas, mas também os aspectos sociais, culturais e territoriais da alimentação. A investigação detalhada sobre alimentos específicos, como mandioca, queijo e cozinha regional e outros, destaca a importância de entender as interações complexas entre práticas alimentares, identidades culturais e dinâmicas territoriais.

Ao analisar as referências mais utilizadas nos artigos, observamos a contribuição de autores como a Sônia de Souza Mendonça Menezes, Milton Santos e Rogério Haesbaert, colaborando significativamente para o desenvolvimento do campo da Geografia dos Alimentos no Brasil. Além disso, a Nuvem de Palavras forneceu possibilidade de reflexão sobre os temas e conceitos mais frequentemente discutidos pelos pesquisadores, destacando a relevância da produção alimentar, das dimensões culturais e territoriais, e das questões sociais relacionadas à alimentação.

É importante destacar a relevância do GT “Geografia dos Alimentos: tradição, resignificação, valorização dos saberes e fazeres no campo e na cidade” no ENANPEGE para o debate e difusão do conhecimento sobre alimentos e alimentação e sua relação com a Geografia, além de promover a interação entre pesquisadores, produtores e demais profissionais envolvidos na temática.

Referências

ALCÂNTARA, A. S.; DUQUE, L.; CALDAS, A. S. Da mandioca a farinha de mandioca: relevância socioeconômica do cultivo da mandioca para o campesinato no município de Irará/BA. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

ANJOS, R. S.; GOMES, I. R. Geografia da alimentação: mandioca (raiz e circularidade) no Brasil. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

ATENSTAEDT, R. Word cloud analysis of the BJGP. **British Journal of General Practice**, Londres 2012; 62 (596): 148. DOI: <https://doi.org/10.3399/bjgp12X630142>. Disponível em: <https://bjgp.org/content/62/596/148>. Acesso em: 10 nov. 2023.

BARBOSA, C. S. A Rota das Doceiras: saberes, fazeres e sabores nas terras de Luzia. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

BERTELE, A. M.; SILVA, V. O.; PAUSE, B. J. B.; CARDOSO, E. S. Da Serra Gaúcha à campanha: as dinâmicas da vitivinicultura gaúcha e a constituição de identidades. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

BRITO, C. O turismo e patrimônio alimentar do baixo sul da Bahia a partir da notoriedade do azeite de dendê da costa do dendê. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

BRITO, J. A. Patrimônio alimentar e geografia: reflexões sobre a farinha d'água de Bragança-PA. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

BRITO, J. A. Sucessivos meios técnicos e a cultura da farinha de mandioca em Bragança/PA. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

CASTRO, J. **A geografia da Fome**. Editora Civilização Brasileira: São Paulo, 2006.

CASTRO, J. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. 10º Ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé; 1980.

CHELOTTI, M. C. A geografia do vinho em minas gerais: patrimônio, ruralidades e territorialidades. In: XIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: UFSC, 2014, 456 p.

CLAVAL, P. O território na transição da pós-modernidade. Traduzido por Lara Neves Soares e Marcela Burger Sotto-Maior. In: ALMEIDA, M. G.; ARRAIS, T. A. (Org.). **É geografia, é Paul Claval**. Goiânia: FUNAPE, 2013. p. 122-143.

CONCEIÇÃO, M. R. M. A representação da cozinha sertaneja no urbano de Fortaleza. In: XVIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

CONCEIÇÃO, V. S.; SANTOS, M. P. C.; CARNEIRO, E. C. S.; JÚNIOR, A. M. O. Potencial de Indicação Geográfica da Faria de Capioba. **REVISTA INGI – Indicação Geográfica e Inovação**, Aracajú, Vol.8, n.1, p.2490-2505. Jan/Fev/Mar (2024). DOI: 10.51722/Ingi.v8.i1.308. Disponível em: <https://ingi.api.org.br/index.php/INGI/article/view/308/273>. Acesso em: 23 abr. 2024.

DaMATTA, R. **A Casa e a rua**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

FERREIRA, D. A.; CHELOTTI, M. C. A cozinha mineira como identidade de um povo: uma expressiva manifestação cultural. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

FERRO, J. A. C. Programa Nacional de Alimentação Escolar e a agricultura familiar camponesa, em Quebrangulo/AL. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Editora Estação Liberdade, (1996,2011).

GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. **Rev. Nutr. PUCCAMP** 8(2):231 -44,1995.

GIÁCOMO, L. CHELOTTI, M. C. Tradição e resistência dos produtores de Queijo Canastra. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

GOMES, E. L. Quando a comida se torna afeto: sobre lugares, memórias e doces. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

GRELLE, F. O. Territórios da indicação geográfica: o caso do Queijo Canastra. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

Grupam – Grupo de Estudos e Pesquisa Sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais. Disponível em: <<https://grupam-ufs.com.br/>>. Acesso em: 4 nov. 2024.

HAESBAERT, R. Identidades territoriais. In: CORRÊA, R.L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). **Geografia cultural: uma antologia, volume II**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013.

HAESBAERT, R. Identidades Territoriais. In: CORRÊA, R.L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999.

HAESBAERT, R. **Des-territorialização e identidade**: a rede “guaúcha” no Nordeste. Niterói, RJ: EdUFF, 1997.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 4ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2009.

JESUS, L. A.; AZEVEDO, D. S. A tradição no modo do saber/fazer beiju em São Cristóvão-SE. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

JOASSART-MARCELLI, P. **Food Geographies: Social, political, and ecological connections**. Rowman & Littlefield, 2022.

JÚNIOR, H. A. B.; DEUS, J. A. S. Paisagem de sabores - a produção da rapadura na construção da identidade felissantense. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

LABLACHE, V. **Princípios de geografia humana**. 2. ed. Lisboa: Cosmos, 1954.

LACERDA, F. R. Agricultura urbana e o cultivo de alimento. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

LIMA, A. S. Interfaces da (in)segurança alimentar e nutricional: um estudo no município de Japaratuba/SE. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

MATOS, M. F. R.; CARDOSO, R. C. V. Farinha de Copioba-Bahia: um produto gastronômico passível de proteção. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

MENEZES, S. de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, S. de S. M. Feiras em Sergipe: domínio da cultura e comercialização em multiplicidades de tempos. In: MENEZES, S. de S. M.; ALMEIDA, M. G. de (org.). **Vamos às feiras! Cultura e ressignificação dos circuitos curtos**. Aracaju: Editora Criação, 2021. p. 59-96.

MENEZES, S. de S. M.; SANTOS, L. M.; CRUZ, T. S. da. A tradição da produção e comercialização de comidas típicas nas feiras semanais dos municípios de Aracaju, Itabaiana e Nossa Senhora da Glória. In: MENEZES, S. de S. M. (org.). **O que é que o Nordeste tem? Tem feiras e festas tem! Práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia**. São Cristóvão: Editora UFS, 2019. v. 1, p. 86-94.

MENEZES, S. S.M; CRUZ, F. T. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. In: MENEZES, S. S.M; CRUZ, F. T. (org.) **Estreitando o diálogo entre alimentos tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017.25-44

MONTEIRO, D. E. J.; SOUZA, T. R. A. “Comida de preto”: o ato de comer, a ressignificação da identidade negra e de seus laços ancestrais na cidade de Divinópolis-MG. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

MUHR, T. ATLAS/ti — A prototype for the support of text interpretation. **Qual Sociol** 14, 349–371 (1991). DOI:<https://doi.org/10.1007/BF00989645>. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/BF00989645>. Acesso em: 02 mar. 2023.

OLIVEIRA, A. F.; D'ABADIA, M. I. V. G. A produção de doces e licores para a festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis –GO. In: XVIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

OLIVEIRA, D. P. A. Geografia dos alimentos em Mucugê, Chapada Diamantina, BA. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

PALHARES, V. L.; MOREIRA, M. R. Saberes nos sabores da memória: desvelando geografias nas receitas. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

PESTA, B.; FUERST, J.; KIRKEGAARD, E.O.W. Bibliometric Keyword Analysis across Seventeen Years (2000–2016) of Intelligence Articles. **Journal of Intell.** 2018, 6, 46. <https://doi.org/10.3390/jintelligence6040046>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2079-3200/6/4/46>. Acesso em: 05 jan. 2023.

Plataforma Sucupira. Disponível em: <<https://sucupira-v2.capes.gov.br/sucupira4/>>. Acesso em: 4 nov. 2024.

RATZEL, F. **O espaço da vida: um estudo biogeográfico.** Geographia, v. 21, n.45, p. 107-116, 2019.

SACARDO, M. S. **Estudo Bibliométrico e Epistemológico da produção científica em Educação Física na região Centro-Oeste do Brasil.** 2012. 257f. Tese (Doutora em Educação e Ciências Humanas). Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2012.

SAMPAIO, V. S.; SAMPAIO, A. V. O. PRODUÇÃO DE BISCOITOS EM VITÓRIA DA CONQUISTA –BA. In: XVIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

SANTANA, G. H. S. Café, território e indicação geográfica: o caso da IG da região do cerrado mineiro. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

SANTOS, A. B. D.; M. C. CHELOTTI. Cachaça Artesanal do Brejo do Amparo: saberes tradicionais para além das fronteiras mineiras. In: ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

SANTOS, M. A alimentação das populações urbanas de países subdesenvolvidos. **Boletim Campineiro de Geografia**, [S. l.], v. 11, n. 2, p. 333–357, 2021. DOI:10.54446/bcg.v11i2.545. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/boletim-campineiro/article/view/2837>. Acesso em: 3 jun. 2024.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2002.

SANTOS, M. **O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. Edusp, São Paulo, 2018.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SANTOS, R. Comida e hábitos alimentares como expressões de identidade e territorialidades: uma leitura sobre alimentação escolar em comunidades rurais em Coruripe/AL. In: XIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

SILVA, A. C. L. O sistema de normas e a produção artesanal de alimentos: técnica e tradição alimentar na Grande Florianópolis. In: XIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

SILVA, J. N. G. “Nasci e me criei fazendo queijo”: reprodução social e identidade agroalimentar de mulheres sertanejas em Alagoas. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

SILVA, J. N. G. Queijo coalho caseiro: produção agroalimentar e identidade no território da Bacia Leiteira/Alagoas. In: XIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

SILVA, K. T.; MACHADO, P. J. O. Indicação geográfica: valorizando a territorialidade e a identidade dos produtos artesanais. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

SILVA, J. M. O microambiente alimentar da escola e sua interface com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

SORRE, M. **Les fondements de la géographie humaine**. Tome premier. Les fondements biologiques: essai d’une écologie de l’homme. 3. ed. Paris: Armand Colin, 1951.

SOUSA, A. A. de. TERRITÓRIO E IDENTIDADE: ELEMENTOS PARA A IDENTIDADE TERRITORIAL. **Caderno Prudentino de Geografia**, [S. l.], v. 1, n. 30, p. 119–132, 2020. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/cpg/article/view/7436>. Acesso em: 3 jun. 2023.

SOUZA, F. F. Agrobiodiversidade nos espaços circunscritos da casa: re-existências camponesas no município de Itapicuru/BA. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

SOUZA, J. D.; BILLACRÊS, M. A. R. O extrativismo do açaí na tríplice fronteira amazônica como forma de fortalecimento da soberania alimentar da população. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

TAVARES, B. C.; VALDUGA, V. Sujeitos e experiências nas/das paisagens do café. In: XV ENANPEGE- GEOGRAFIAS DA ESPERANÇA: REVISITAR O BRASIL, DIALOGAR COM O MUNDO. **Anais Eletrônico [...]** Palmas: Editora Realize, 2023. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xv-enanpege>. Acesso em: 12 dez. 2023.

TRIGUEIRO, K. O feijão tropeiro do mineirão –aspectos culturais e a apropriação simbólica do território. In: XVIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

VALÉRIO, D. F. A territorialização da cana-de-açúcar e a diminuição da abelha mamangava no assentamento Santa Rita Tupi Paulista/SP. In: XIV ENANPEGE- A GEOGRAFIA QUE FALA AO BRASIL: CIÊNCIA GEOGRÁFICA NA PANDEMIA ULTRALIBERAL. **Anais Eletrônico [...]** Online: Editora Realize, 2021. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/edicao/detalhes/anais-do-xiv-enanpege>. Acesso em: 23 mai. 2023.

VEIGA, C. V. Sabor e saberes do Ouro do Cerrado: o pequi como alimento identitário em Palmas de Monte Alto-Bahia. In: XVIII ENANPEGE- A Geografia Brasileira na Ciência-Mundo: produção, circulação e apropriação do conhecimento. **Anais [...]** São Paulo: São Paulo, 2019.

CAPÍTULO 2

CARTOGRAFIAS DA ALIMENTAÇÃO E DA FOME A PARTIR DO PENSAMENTO GEOGRÁFICO

Daniel Louzada Casteluber (UFES)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-3

Introdução

A temática da alimentação e suas carências (fomes) têm sido há anos estudadas pelos geógrafos, seja pela complexidade inerente aos trabalhos ou mesmo pela própria universidade a configura como um tema multidimensional, desta forma, refletir sobre a questão da alimentação pressupõe na geografia, pensar em suas origens dentro do pensamento geográfico clássico.

Nesse panorama, a geografia é uma ciência única que considera a Terra como um todo, consegue saber sobre os fenômenos na superfície, classificá-los, observá-los, agrupá-los e permite fazer a sua localização, extensão, coordenação e casualidade, orientando o homem em relação a vasta análise sobre a imensidão da problemática que envolve alimentação (Castro, 1937).

A compreensão do quadro atual de fome e insegurança alimentar e nutricional no Brasil a partir do pensamento geográfico clássico e de análises de geógrafos brasileiros influenciados pela escola francesa é um caminho para desvelar a complexidade da temática dentro da geografia, proporcionando a

construção de reflexões sobre as mudanças nos sistemas agroalimentares globais e a comensalidade das populações dos países subdesenvolvidos. É preciso destacar que a nossa civilização foi construída através da alimentação, isso porque toda a existência da humanidade vem da relação do estômago e do sexo, sendo uma temática crucial quando pensamos no desenvolvimento das sociedades (Câmara Cascudo, 2017).

Reconhecendo que a geografia clássica percebia a alimentação dentro do prisma dos gêneros de vida, nos propomos a problematizar que a questão da alimentação, enquanto fundamento dos estudos geográficos, ocupava lugar de centralidade até o século XX, porém mediante as transformações socioeconômicas e ambientais e diante da globalização, a alimentação deixou de ser um princípio dentro da geografia e passou a ser tratada como um tema correlato, com menor relevância, sendo crucial a sua retomada como alicerce geográfico.

Atualmente o tema da alimentação está em ascendência na geografia, uma vez que as carências alimentícias em diversas partes do mundo têm se agravado pela pandemia de covid- 19, além das guerras, mudanças climáticas, alta de preços de combustíveis, fertilizantes, sementes e intensificação dos sistemas de produção apoiados no agronegócio exportador e de distribuição de alimentos que privilegia as *commodities* comercializadas nos circuitos longos (grandes multinacionais do agronegócio e as grandes redes de supermercados), bem como o aumento do consumo de alimentos industrializados como os ultraprocessados¹ frente a redução do incentivo à agricultura familiar e do consumo de alimentos *in natura*, normalmente comercializados em circuitos curtos (feiras livres e pequenos comércios).

¹ Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

Os modelos produtivistas inseridas nas colônias pelas potências capitalistas imperialistas, desde o período colonial, colaboraram para que a alimentação fosse utilizada como instrumento de poder mediante a dominação dos territórios dos povos conquistados, o que ao longo da evolução do capital, repercutiu na expropriação de suas terras e modos de vida, intensificando as estruturas desiguais dos países subdesenvolvidos e ecoando na erosão alimentar das populações, sobretudo nas zonas rurais, nas periferias das regiões metropolitanas e nas comunidades e povos tradicionais.

Assim como os geógrafos clássicos como Vidal de La Blache, Friedrich Ratzel e Max Sorre, que tinham na alimentação um fundamento para suas análises, a geografia brasileira, tem nos estudos de Josué de Castro e Milton Santos várias veredas que engendram resultados e análises pertinentes à questão da alimentação nos países marcados pelas disparidades em função do subdesenvolvimento.

Santos (2021) aponta que no Brasil ocorre o que ele denomina de subconsumo das massas urbanas, que constitui a substituição de alimentos ricos em termos nutricionais por de menor valor e o crescente endividamento da população de menor poder aquisitivo para obter alimentos básicos, e que o comprometimento da renda dessas populações em relação à alimentação é um dos aspectos do subdesenvolvimento. As estratificações da alimentação e da fome no Terceiro Mundo se inserem nas diferenciações regionais da urbanização. De fato, as desigualdades socioeconômicas presentes no território brasileiro, repercutem de forma mais prevalente na alimentação de uma parcela específica da população que vive em estado de insegurança alimentar e nutricional, caracterizada pela baixa escolaridade e renda, de cor preta, que vive nas periferias urbanas ou na zona rural e que pertence ao sexo feminino.

Neste sentido, visando o aprofundamento epistemológico do tema da alimentação e a discussão do quadro de fome e insegurança alimentar e nutricional do Brasil, a partir do pensamento geográfico clássico, optou-se pela revisão bibliográfica sistemática baseada em artigos e obras que possam dimensionar

e indicar caminhos cartográficos que fazem reflexão para a consolidação de um corpo teórico-conceitual concernente ao próprio campo do conhecimento geográfico.

Desenvolvimento

A manifestação da Alimentação e da Fome na geografia

A partir da ideia de unidade terrestre, Vidal De La Blache desenvolveu o conceito de gênero de vida², mais conhecido atualmente como modo de vida. Esse conceito se relaciona com o meio e o espaço habitado (habitat) e nos auxilia a pensarmos nas adaptações humanas voltadas para se estabelecer no meio, logo, nos voltamos para o uso das técnicas e as tecnologias, inclusive as alimentares que os grupos sociais desenvolveram e aprimoram ao longo de gerações.

Os gêneros de vida revelam os meios de vida de uma coletividade para a sua sobrevivência, superando diversos níveis de dificuldade da natureza. Os gêneros de vida atuais são resultados contínuos dos gêneros de vida anteriores, regida por uma ideia de possibilidade. La Blache concebia “o estudo do meio como ponto de partida da pesquisa geográfica”. O meio está, contudo, sujeito a força de transformação poderosíssima, ou seja, a ação humana. Assim como os demais elementos do meio, o homem atua sobre o seu meio ambiente e concomitante a este processo, sofre sua ação (Gomes, 1996, p.200).

É importante ressaltar que em sua discussão teórica sobre o desenvolvimento das sociedades, La Blache propagava que o isolamento geográfico produziu os gêneros de vida em resposta das sociedades humanas em se adaptar para sobreviver e reconheceu que os gêneros de vida das sociedades têm uma dinâmica distinta e que alguns gêneros se desenvolveram mais que outro, chamou este evento de “domínios de civilização”. Os domínios de civilização europeia

² Gênero de vida: Para La Blache, é o conjunto de técnicas, hábitos e costumes que permitem aos homens fazerem uso dos recursos naturais disponíveis.

“[...] seriam mais avançados do que em outros continentes, o que justificaria os processos de colonização dos europeus nas Américas, Ásia, África e Oceania, locais onde predominavam sociedades mais atrasadas[...], isso para La Blache era necessário ter contato com a sociedade europeia para superar o seu atraso, justificando assim o colonialismo imposto aos denominados povos atrasados. “A França, ao expandir seu império colonial, estaria levando “desenvolvimento” aos povos considerados atrasados; esse discurso na geografia francesa serviu para justificar a exploração colonial de diversas sociedades fora da Europa” (Matushima, 2020, p.376).

“O homem criou para si modos de vida”. Fazendo o uso de materiais e de elementos do meio ambiente, foi transmitindo para suas gerações, processos, invenções e demais técnicas que o assegurava a existência e sua organização no meio. Dessa maneira, os gêneros de vida, o qual La Blache se reporta, são conduzidos pelos costumes, hábitos, sua cultura e se concretizam na utilização da técnica em um dado espaço, ainda que se reconheça as transformações do gênero de vida (La Blache, 1954, p. 172).

A alimentação no pensamento vidaliano ocupa lugar de centralidade, visto que, na agricultura, o gênero de vida fez o homem adotar a seleção de espécies de maior produtividade, de maior resistência a pragas e de maior dispersão no campo, como por exemplo a cultura do arroz e do trigo, que são cereais muito utilizados nos regimes alimentares contemporâneos. La Blache chega a considerar os meios de alimentação como um fundamento dos mesmos, sendo um elemento primordial para analisar a cultura dos povos. Ao analisar a obra de Vidal de La Blache “*Princípios da geografia Humana*”, o geógrafo Ruy Moreira, sugere que o conceito de gênero de vida expõe que o regime da alimentação é o que mais sobressai dos aspectos essenciais contidos nos gêneros de vida das civilizações, sendo mais relevante no território que a habitação, o vestuário e o armamento (Moreira, 2015).

Na esteira de estudar a identidade dos povos em um dado território, o geógrafo alemão Friedrich Ratzel (1844-1904) inicia seus estudos correlacio-

nados a alimentação, focando os conhecimentos geográficos sobre o homem, a partir do ponto de vista biológico, considerado como um dos principais teóricos clássicos da geografia concebia a imensa variabilidade de espécies na Terra condicionada a ideia de espaço. Para ele o espaço era limitado, assim as diversas espécies disputam constantemente espaços de moradia [Wohnraum] e alimentação [Ernährungsraum], impulsionadas pela expansão populacional (Ratzel, 2020). Ratzel faz um esforço teórico para enfatizar a luta permanente por espaço, trazendo a alimentação como um dos fundamentos para se pensar o espaço de vida das espécies.

Ratzel estabeleceu que a questão alimentar é um elemento estrutural em sua teoria, pois o papel do alimento ou do que ele chama de espaço alimentar [Nahrungsraum], institui permanente impulso a vivência de um constante movimento. Para Ratzel, o alimento se apresenta como primeira condição para se compreender sua biogeografia dos ecúmenos. As plantas e as pastagens demonstram desenvolvimento em solos ricos em nutrientes, onde existe a possibilidade delas se abastecerem dos componentes nutricionais extraídos do solo. Da mesma forma, as abelhas que sobrevoam longas distâncias a procura de alimento e as formigas que exploram vastas áreas aos arredores dos formigueiros ou mesmo os corais e recifes que se alimentam com a renovação da rebentação das ondas e as populações das cidades, se alimentariam através da exploração das extensas colônias (Ratzel [1901], 2019 p.125).

A questão espacial do pensamento ratzeliano destaca a alimentação como necessidade vital de todos os seres, juntamente com a habitação e a reprodução. Dessa forma, os seres vivos pleiteiam a conquista e ampliação do espaço alimentar como condição para que se possa alcançar o ápice do espaço de vida [Lebensraum] ou ecúmeno de cada espécie entre elas os seres humanos. Isso porque todo organismo vivo precisa de um espaço para repousar, necessita também de um espaço ainda mais amplo para obter sua alimentação e alcançar seu ápice e “[...] sua alimentação, e alcance ao ápice de sua reivindicação por es-

paço [Raumforderung] no processo de proliferação [Vermehrung] [...]” (Ratzel [1901], 2019 p.128).

Portanto, como Ratzel ([1901], 2019) demonstra que a relação da vida com o espaço é sempre uma luta por espaço, existir significa lutar por espaço, não somente o espaço da habitação, mas o espaço da alimentação, sobretudo, que é muito mais amplo que o de morada, e ainda maior à medida que aumenta a intensidade de habitação. Recuar, estreitar o espaço de vida, significa quase sempre a degeneração, a extinção. Ao passo que, ampliar o espaço de vida significa a diminuição das possibilidades de regressão e extinção e também maior adaptação a diversas condições de vida. Deste modo, a alimentação é um tema universal, que vincula os sujeitos e os povos, suas culturas e suas particularidades estabelecendo conexões complexas.

Segundo Carvalho (2007) foi Max Sorre (1880-1962) que percebeu a Geografia da alimentação como um capítulo inaugural da Geografia Humana. Maximilian Joseph Sorrer, Maximilien Sorre, ou Max Sorre como é mais conhecido, buscou compreender a relação humana e o espaço, assim, o principal problema da geografia humana era esclarecer a relação entre o homem e o meio (SORRE, 1952).

Para Ruy Moreira (2003) Sorre trabalha na perspectiva da geografia ecológica vinculada a ideia de gêneros de vida como o habitat e o ecúmeno sendo um dos clássicos da geografia. Faz referência a relação entre o meio- homem por meio do modelo que compreende o clima e o homem. Tinha na proposta de geografia médica uma tentativa de mostrar a concepção ecológica de natureza, de homem e de relação homem-meio, como uma geografia de fluxos caracterizada por um processo biogeográfico da vida no centro. Neste sentido concebia os fenômenos dentro de uma perspectiva complexa, não admitindo nenhum fenômeno isolado, entendendo a existência dos complexos cultural, do homem, técnico e o alimentar.

Deste modo, Sorre, a partir da noção de meio, define o conjunto das condições exteriores de vida do indivíduo ou do grupo, isto é, todos seres vivos estão de alguma forma submetidos a um complexo como um todo e integram o complexo vivo, climático e social. A alimentação é a base para compreendermos todo o conjunto de complexos. Se olharmos para o aspecto alimentar não há razões para considerar o gênero homo diferente dos demais seres vivos (Sorre, 1951).

Ainda segundo Moreira (2003) Sorre é responsável por aproximar a relação entre a Geografia Humana e a Sociologia estabelecendo o capítulo essencial da geografia humana ao estudar os ecúmenos, seus limites, seus vazios, suas zonas de elasticidade, pois segundo o próprio Sorre, nenhuma situação geográfica, climática, nem o potencial alimentar conseguem sozinhos explicar a distribuição humana (Sorre, 1951).

Em relação a fome temos que as formulações da Escola Francesa de Geografia a partir de Vidal de La Blache e Max Sorre influenciaram o pensamento de Josué de Castro, uma das grandes personalidades brasileiras do século XX e um dos maiores responsáveis pela abordagem mundial sobre a temática da fome no Brasil e no mundo (Vieites *et al.*, 2008).

Josué de Castro, a partir da geografia médica, utilizou o conhecimento geográfico para compreender a fome. Em seus trabalhos é evidente sua afinidade com o pensamento vidaliano e sorreano. Castro em sua atuação médica sempre tinha a tendência de naturalização de certos fenômenos sociais, mesmo os contestando, o que de certo modo demonstrava um pouco da influência do determinismo de Ratzel. Buscava relacionar o fator biológico com o social e foi justamente por meio da alimentação que Josué se aproximou da geografia, sempre se apoiando no método geográfico e nos pensadores geógrafos para se compreender a realidade, que para ele, é produtora de fome (Vieites *et al.*, 2008).

Ainda que a fome e a pobreza existam desde sempre, a comunidade científica e a humanidade precisam ter consciência para reivindicar as necessidades básicas em relação “ao alimentar”, pois a fome e a pobreza não são mazelas necessárias, sendo obrigação da ciência e da sociedade contemporânea eliminá-las. Josué de Castro enxergava que a humanização deveria sobrepor o dinheiro e o poder, entendia que as revoluções que ocorriam em contraposição ao capitalismo eram oportunidades de perceber que o homem não deveria ser escravo do dinheiro pois: “[...] dirigir-se a produção de forma a satisfazer as necessidades fundamentais dos grupos humanos e não deixar que o homem continue a matar-se estupidamente para satisfazer a insaciável ganância de lucro da empresa de produção” (Castro, 1954, p. 53). Sobre este aspecto, Castro apresentou dados para defender que a fome mundial estava muito mais relacionada a questão da produção, ou mesmo a limitação de produzir alimentos (desmistificada pela então Revolução Verde), mas sobretudo pela má distribuição e consumo de alimentos.

É necessário frisar que durante o processo de expansão capitalista dos domínios europeus, no século XIX, numa corrida por novos mercados consumidores e novas fontes de matéria-prima para atender à crescente industrialização e para perpetuar o processo de acumulação de capital, os países imperialistas fizeram com que a incorporação dos campesinatos, principalmente o asiático e o africano, tivesse um *modus operandi* semelhante ao ocorrido em países da América Central e do Sul no período colonial. Sobre esse processo, Rosa Luxemburg (1970) aponta que esse período se caracterizou pela violência empregada, além da desarticulação e rompimento de vínculos sociais e econômicos, principalmente dos povos tradicionais, como os indígenas. A cada nova expansão colonial era conduzida de modo natural, por uma luta travada pelo capital contra a situação social e econômica dos povos indígenas, o que compreendia em apropriação violenta dos seus meios de produção assim como suas forças de trabalho. Desta forma, o único caminho que o capitalismo conhece

como maneira de acumular capital ao longo do processo histórico é a utilização da violência, desde a origem até a atualidade.

O sistema capitalista, com sua intensa necessidade e capacidade de obter lucro, têm a prevalência de se expandir espacialmente e submeter todos os aspectos da vida em sociedade à lógica de transformar os elementos essenciais à sobrevivência humana em uma mera mercadoria, como o caso dos alimentos, fortalecendo as desigualdades e consequentemente as carências alimentares e nutricionais. No Brasil, este processo, foi alvo de um modelo exploratório longe de ser superado frente à expansão do capital e dos desejos de acumulação ainda atuais que coadunam em discrepâncias.

Na visão de Caio Prado Jr. na obra *“A Formação do Brasil Contemporâneo”* de 1942, as ações imperialistas que contribuem para o acúmulo de capitais, teve no Brasil colonizado, uma relação de servidão aos interesses europeus, sendo o território brasileiro marcado pelo latifúndio monocultor e o trabalho escravo. Essas são características de uma empresa tipicamente comercial que tinha, naquela época, o objetivo de explorar a colônia, enriquecendo a Europa e consequentemente, insere a colônia brasileira, no plano internacional do capitalismo (Prado Jr., 2011).

O mundo não tinha conhecimento do quadro de fome das colônias, visto que a literatura ocidental, abonada pela mesma cultura, era cúmplice do silêncio que ocultava os olhos do mundo às massas humanas que passavam fome. Somente com o advento de duas grandes guerras mundiais e uma grande revolução social, como a Revolução Russa (1917-1928), quando cerca de 12 milhões de pessoas morreram de fome, a comunidade internacional passou a perceber que não era mais possível esconder a realidade social da fome. Período em que os estados foram aconselhados, pela comunidade científica, a incentivar a produção e divulgação de relatórios e dados da situação alimentar das populações (Castro, 1954).

O evento histórico ao qual Castro (1954) se refere, ocorreu logo após a Revolução Russa, incitado pelo movimento comunista soviético na Rússia, entre os anos de 1931 e 1933, liderados por Stalin, quando ocorreu a morte de aproximadamente 10 milhões de ucranianos, e foi denominado de Holodomor. Essa palavra ucraniana quer dizer “deixar morrer de fome” ou “morrer de inanição”. Esse termo passou a ser empregado no contexto da história ucraniana fazendo referência à morte de milhões de ucranianos. A fome de caráter genocídico, em que milhões de ucranianos foram dizimados, através da utilização da privação da alimentação como instrumento para punir os camponeses reticentes à coletivização agrícola e para esmagar o nacionalismo ucraniano, visto como um obstáculo ao projeto de construção de um Estado soviético centralizado e ditatorial (Tamanini, 2019).

Outro aspecto relevante que colabora para o círculo de fome e miséria é que as consequências sociais e econômicas da subalimentação são incalculáveis, uma vez que no ser humano, na fase de formação do cérebro, entre os primeiros meses de vida até os cinco anos de idade, caso a criança não receba uma alimentação adequada, regular e suficiente, trará lesões para toda sua vida, ainda que, durante o seu desenvolvimento, o indivíduo tenha uma boa alimentação equilibrada, pois as lesões cerebrais o acompanharão por toda sua vida. Nas palavras de Ziegler (2013) “A maldição da fome se prolonga biologicamente” quando milhões de mulheres³ subalimentadas dão à luz a crianças, considerando que a subalimentação fetal provoca invalidez definitiva, danos cerebrais e deficiências motoras (Ziegler, 2013, P.34).

A revelação da fome e da miséria ao mundo também foi apresentada pelo geógrafo Yves Lacoste, mesmo não citando Josué de Castro em sua obra,

3 Outra questão vinculada a subalimentação do gênero feminino está a questão cultural, machista e patriarcal de algumas sociedades, um exemplo disso são as regiões da Ásia e da África em que as mulheres sofrem discriminação constante, quando sudanesa-sahelianas ou somalis, as mulheres e crianças do sexo feminino comem os restos da comida dos homens e das crianças do sexo masculino. As viúvas, as segundas ou terceiras esposas sofrem do mesmo tratamento discriminatório alimentar (Ziegler, 2013, p. 53).

concorda com o ponto de vista já apresentado por Castro (1954), de que logo após a 2ª Guerra Mundial, no contexto do extraordinário aumento populacional nos países subdesenvolvidos, o mundo conheceu a verdadeira “descoberta” da fome mundial, em um momento concomitante ao processo de independência política dos países coloniais. Neste contexto ele afirma que:

Os ocidentais foram levados a tomar consciência de que cerca de três quartos da humanidade passavam fome, que estavam privados de instrução e de cuidados pessoais, que estavam muitas vezes sem trabalho. A fome é sem dúvida tão velha quanto o gênero humano, mas sua “descoberta”, seu reconhecimento oficial no fim da guerra foram consequências de profundas transformações políticas: enquanto existiam os elos estreitos da dominação colonial, e enquanto se procurava mantê-los por bem ou por mal, admitir que as populações colonizadas estavam na miséria era, numa certa medida reconhecer o fracasso desta famosa missão civilizadora, álibi ideológico da colonização (Yves Lacoste, 1990, p. 15).

“A alimentação é a luta contra a fome”. A humanidade nem sempre tem ganhado a luta contra a fome. Tanto os níveis de povoamento como a localização e a densidade populacional estão entre os fatores atrelados a capacidade de se produzir alimentos. A disponibilidade social e a produção de alimentos têm seguido uma “dinâmica milenar de desigualdades distributivas e de crises alimentares”. Temos que as fomes fazem parte do passado e do presente da história da humanidade (Carneiro, 2017, p. 31).

A fome no mundo, e, sobretudo nos países subdesenvolvidos é decorrente de uma produção histórica que possui distintos significados, perpetuando em diferentes espaços e contextos da sociedade, inclusive nos universos particulares dos indivíduos que de alguma forma vivenciaram ou vivenciam esta calamidade. A fome ao qual nos propomos compreender é aquela que é visível da desigualdade social e se diferencia daquelas que ocorrem em períodos de guerras, nos campos de concentração e das catástrofes climáticas eventuais.

As estratificações da Alimentação e da fome no Terceiro Mundo: reflexões a partir de Milton Santos

Há motivos para acreditar que o geógrafo Milton Santos ao estudar as transformações das populações urbanas nos países subdesenvolvidos tenha encontrado na questão da alimentação o ponto de partida para se compreender o subdesenvolvimento. Analisando o trabalho do geógrafo no terceiro mundo, Santos indica que o estudo da estrutura da população e a análise de suas relações com certos aspectos do desenvolvimento da região se demonstram úteis para então verificar as etapas do desenvolvimento urbano da população urbana. Em cada etapa do desenvolvimento urbano a população se comporta como uma “equação sociológica” em que assimila elementos próprios, do seu entorno, e de outros lugares. Esse entendimento e esforço sistemático ocorreram justamente ao buscar elaborar um modelo de evolução do consumo alimentar nas cidades dos países subdesenvolvidos (Santos, 1996, p.72).

A população urbana apresenta um comportamento autônomo em relação à produção de alimentos. A força motriz responsável pela produção se estende a toda a população não agrícola, pois a população urbana desempenha um papel determinante na expansão das culturas alimentares. E é na cidade que é desempenhado o papel mais importante. Isso ocorre por dois motivos: primeiro que o espaço econômico das cidades não é limitado a área de implantação e a configuração deste espaço não depende exclusivamente do escoamento da produção; e segundo porque a cidade é multiplicadora, isto é, a atividade citadina desencadeia uma série de ações sucessivas que alteram a estrutura demográfica e econômica (Santos, 2021).

Um exemplo do comportamento de consumo peculiar nas cidades do Terceiro Mundo, em que há a proliferação de conglomerados urbanos como as favelas, em que parte dessa população encontra-se em situação de pobreza é a assimilação de modos de consumo importados, pois sendo o dinheiro líquido

algo raro, as populações destes espaços são induzidas adotarem novos hábitos e em vez de gastar seus recursos com aluguel de casa, saúde, educação e alimentação, os novos hábitos de consumo comprometem os gastos essenciais. No entanto, as populações mais pobres normalmente se endividam para as despesas correntes, já as de classe média se endividam com as despesas ocasionais, mas de modo geral a parte da alimentação no orçamento doméstico diminui com o aumento das rendas (Santos, 2018).

Temos que quanto maior for a população urbana, maior será a tendência das culturas alimentares em satisfazer as exigências de demanda e do mercado. É notório que as exigências urbanas tem aumentado mais que as rurais, pois “[...] a elasticidade do gasto com alimentação é maior entre as populações urbanas[...]” (Santos, 2021, p.334). Porém, o percentual médio do orçamento voltado para as despesas alimentícias vai variar de acordo com as cidades e regiões, logo a variação geográfica no consumo, se deve em função dos diferentes níveis de desenvolvimento. Dois aspectos importantes para a reflexão apontado por Milton Santos (2021) é que em países de estrutura agrária arcaica como o Brasil, o aumento pela demanda urbana raramente é satisfeito gerando a necessidade de importações, o que torna o fator tempo de grande importância. Há ainda de se considerar que não existe um modelo específico em relação as populações urbanas. Quando analisamos a questão da distribuição, consumo e produção de gêneros alimentícios, devemos levar em conta os dados econômicos e quantitativos na complexidade da questão, em outras palavras, a composição da população urbana e o problema alimentar devem ser estudados segundo os dados demográficos e os dados econômicos de cada grupo populacional.

Quando se analisa os mecanismos dos circuitos comerciais, os sistemas de crédito são relevantes, pois influenciam diretamente o consumo em todas camadas da população, enquanto a população pobre recorre ao crédito para atender sua demanda em relação à alimentação, a população de maior poder aquisitivo acessa o crédito para satisfazerem suas demandas de bens de consumo duráveis e despesas de luxo (Santos, 2018).

Associado a necessidade de recorrer ao crédito para custear a alimentação nos espaços urbanos, Santos (2021) aponta que essas populações sofrem com a tendência de elevação do custo de vida além das variações sazonais dos preços dos alimentos e em muitos casos o salário mínimo não atende mais às necessidades biológicas mínimas. Esse quadro socioeconômico, caracterizado pela elevação do custo de vida frente aos salários, resulta no endividamento permanente das classes mais carentes, além de agravar o que Santos denomina de “subconsumo das massas urbanas”, ou seja, a substituição de alimentos ricos por de menor valor. “Ainda sim, são essas classes e o setor agrícola que são chamados, nos países subdesenvolvidos, a financiar as operações de desenvolvimento nacional” (Santos, 2021, p.347).

A composição das populações urbanas e os problemas alimentares devem considerar três conjunto de dados: I) os dados demográficos (estrutura etária, nacionalidade, religião entre outros), para exemplificar, Santos (2021) afirma que o consumo de alimentos não é necessariamente o mesmo entre homens e mulheres, bem como entre adultos, crianças e jovens; II) dados econômicos (são os dados econômicos ou quantitativos que tem relação com emprego/desemprego/subemprego, renda), neste aspecto, Santos (2021) considera que os estudos do orçamentos familiares é o “[...] único meio de conhecer o emprego efetivo dos salários e das rendas.” III) Elementos de complexidade: são os elementos que podem modificar o comportamento econômico-alimentar urbano como a conjuntura econômica, a distância entre os centros locais de produção e os problemas alimentares comum nos países onde a população urbana se insere (Santos, 2021, p.338).

As estratificações da alimentação e da fome no Terceiro Mundo se inserem nas diferenciações regionais da urbanização, o que no Brasil é bastante presente. De fato, as disparidades socioeconômicas no território brasileiro repercutem no acesso a alimentação e influenciam diretamente no risco de sofrerem com fome e insegurança alimentar e nutricional.

Resultados e Discussão

A revisão bibliográfica sistemática estabelecida se demonstrou um percurso metodológico exitoso, pois permitiu perceber que o pensamento geográfico clássico se apresenta como suporte teórico em relação as cartografias da alimentação e da fome. Os geógrafos que foram influenciados pela escola francesa têm muito a contribuir para o debate atual da alimentação e da fome. Trazer-los para as discussões abre caminhos para reflexionar sobre como passamos a vivenciar uma experiência alimentar complexa e contraditória, ou seja, estamos convivendo com abundância, enquanto diversidade, mesmo que aparente, mas por outro aspecto, estamos em um cenário alarmante, com persistência da fome e insegurança alimentar e nutricional e o aumento das doenças associadas à alimentação.

Ao revisitar clássicos do pensamento geográfico e se embrenhar em algumas discussões ficou evidente que a fome perpassa pelo aspecto multidimensional, material e simbólico que envolve a questão da alimentação e a existência, resistência e sobrevivência das sociedades ao longo da história dos seres. A alimentação é um ponto de confluência entre os seres vivos, o que nos provoca a refletirmos em diversos aspectos sobre a nossa relação entre os demais seres vivos, entre nós mesmos e sobre nossa existência na Terra e no universo.

Na sociedade contemporânea, discutir a fome e a alimentação é emergencial, visto que tanto a sua falta quanto o seu excesso, quando, por exemplo, abordamos os efeitos de uma alimentação inadequada, atribulada do ponto de vista nutricional, nos obriga a repensar o desperdício desde o plantio-criação à comercialização, a demasia de produção e até mesmo os problemas causados devido ao elevado consumo de determinados gêneros alimentícios, sobretudo os industrializados, denominados de ultraprocessados que vem ampliando significativamente a produção e o consumo assim como os problemas de saúde.

Conclusão

A partir da discussão estabelecida tendo a alimentação com fundamento nos estudos geográficos e com base no referencial teórico da geografia clássica com influência na escola francesa do pensamento geográfico, foi possível iniciar a discussão das cartografias da alimentação e da fome e problematizar a temática no contexto dos países subdesenvolvidos como o Brasil e incitar caminhos para a compreensão da alimentação contemporânea e seus desdobramentos de ordem geopolítica, econômica, social e ambiental.

Espera-se que a discussão provoque, desperte e resgate o interesse dos geógrafos e outros pesquisadores em relação à importância da alimentação enquanto alicerce que coaduna com a busca por soluções para a garantia da soberania alimentar das populações, sobretudo nos países que de alguma forma tiveram sua soberania alimentar erodida pelo processo de imposição do modelo colonial de exploração do território.

Buscar compreender a complexidade de caminhos para se discutir a fome e a (in) segurança alimentar sob o prisma da ciência geográfica, é um desafio atual para se construir espaços de reflexão sobre os sistemas alimentares globais e seus desdobramentos no cotidiano social carregado pelo antagonismo da abundância para uns e da ausência do alimento para muitos. A discussão proposta neste trabalho requer avanços que vão além dos debates sociais, que mesmo tendo sua relevância para a sociedade, em grande parte se apresentam fragmentados e desconectados com a geografia clássica.

Vimos que os modelos produtivistas inseridas nas colônias pelas potências capitalistas imperialistas, desde o período colonial, colaboraram para que a alimentação fosse utilizada como instrumento de poder mediante a dominação dos territórios e povos conquistados, o que ao longo da evolução do capital, repercutiu na expropriação de suas terras e modos de vida, intensificando as estruturas desiguais dos países subdesenvolvidos, ou seja, o modelo de expor-

tação de commodities baseado nos latifúndios favoreceu o quadro de fome e insegurança alimentar nestes espaços.

A partir das discussões é possível inferir que as interfaces entre a alimentação, a fome e a geografia são múltiplas e ultrapassam as questões biológicas dos seres vivos, o que para a humanidade, em síntese está representada pela tríade do alimento-alimentar-alimentação. A discussão aponta uma trajetória da problemática histórica das fomes e da questão da alimentação no pensamento geográfico, que tem colocado em risco a segurança alimentar das populações de maior vulnerabilidade social e nos conduz a questionar os modelos de produção e consumo diante das transformações do modo pelo qual vivenciamos a comensalidade contemporânea.

Referências

BLACHE, Vidal de La. **Princípios de geografia humana**. 2. ed. Lisboa: Cosmos, 1954.

CÂMARA CASCUDO, Luís. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

CARVALHO, Antonio Alfredo Teles de. O pão nosso de cada dia nos dai hoje...Josué de Castro e a inclusão da fome nos estudos geográficos no Brasil. 2007. Tese (**Doutorado em Geografia Humana**) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. Disponível em:<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-20022008-105544/publico/TESE_ANTONIO_A_TELES_CARVALHO.pdf>. Acesso em: 17 fev.2023.

CASTRO, Josué de. **A alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Rio de Janeiro: Globo, 1937.

CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome**. 3.ed. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1954.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier Brasil, 2017.

GOMES, Paulo César da Costa. **Geografia e Modernidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

LACOSTE, Yves. **Geografia do subdesenvolvimento**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand, 1990.

LUXEMBURG, Rosa. **A acumulação do capital**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

MATUSHIMA, Marcos Kazuo. **Teorias do desenvolvimento e eixos: uma perspectiva a partir da análise geográfica** in: SPOSITO, Eliseu Savério; DOS SANTOS CLAUDINO, Guilherme. *Teorias na geografia: avaliação crítica do pensamento geográfico*. Consequência, 2020.

MOREIRA, Ruy. Max Sorre. **GEOgraphia**, v. 5, n. 10, 2003, p. 135-143. Disponível em: <<http://periodicos.uff.br/geographia/article/download/13460/8660>>. Acesso em: 8mar. 2023.

MOREIRA, Ruy. **O pensamento geográfico brasileiro**, vol.1: as clássicas originárias. 2.ed.São Paulo: Contexto, 2015.

PRADO JR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. Editora Companhia das Letras, 2011.

RATZEL, Friedrich. O espaço da vida: um estudo biogeográfico. **Geographia**, v. 21, n.45, p.107-116, 2019.

RATZEL, F. Lebesraum. **GEOgraphia**, Niterói, ed. 47, p. 147-166, 22 fev. 2020. DOI <https://doi.org/10.22409/GEOgraphia2019.v21i47.a40770>. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geographia/article/view/40770/23465>. Acesso em: 06 jan. 2023.

SANTOS, Milton. **O trabalho do geógrafo no terceiro mundo**. Tradução de Sandra Lencioni. 1996.

_____. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. Edusp, São Paulo, 2018.

_____. A alimentação das populações urbanas de países subdesenvolvidos. **Boletim Campineiro de Geografia**, v. 11, n. 2, p. 333-357, 2021.

SORRE, Maximilien. *Les fondements de la géographie humaine*. Tome premier. Les fondements biologiques: essai d'une écologie de l'homme. 3. ed. Paris: Armand Colin, 1951.

_____. *La géographie de l'alimentation*. **Annales de Géographie**, t. 61, n. 325, 1952a. p.184-199. Disponível em: <https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1952_num_61_325_13393>. Acesso em: 16 fev. 2023.

TAMANINI, Paulo Augusto. O Holodomor e a memória da fome dos ucranianos (1931-1933): os ressentimentos na História. Projeto História: **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 64, 2019.

VIEITES, Renato Guedes et al. A influência de Maximilien Sorre e Vidal de La Blache na geografia médica de Josué de Castro. 2008.

ZIEGLER, Jean. **Destruição em massa: geopolítica da fome**. São Paulo: Cortez, 2013.

CAPÍTULO 3

GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO: MANDIOCA (RAIZ E CIRCULARIDADE) NO BRASIL

Raquel Silva dos Anjos (UFCE)

Iara Rafaela Gomes (UFCE)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-4

Introdução

Os estudos da alimentação estão cada vez mais presentes na Geografia, desencadeando novos debates e abrindo possibilidades de compreensão do espaço geográfico. No período atual, a denominada Geografia dos Alimentos ou Geografia da Alimentação, permite o entendimento dos desafios vivenciados para a manutenção das etapas de uma produção, da soberania e da segurança alimentar, mediante o avanço dos impérios alimentares nas diferentes escalas geográficas (Menezes *et.al.* 2021).

A cultura de mandioca é, sobretudo, resistência, diante dos novos hábitos alimentares da população brasileira, do desmonte das políticas públicas destinadas à agricultura familiar nos últimos anos, do não reconhecimento de sua importância enquanto alimento-território de uma nação e de sua característica versátil, inclusive, para fins industriais. No tocante à soberania alimentar, é inegável sua contribuição. A mandioca também possui relevância sociocultural, base da alimentação, cultivada pelos indígenas mesmo antes da colonização e de origem totalmente brasileira, como defendeu Câmara Cascudo (2004) em sua obra “A história da alimentação no Brasil”.

Assim, este trabalho tem como finalidade abordar geograficamente o papel da alimentação na constituição e desenvolvimento das sociedades, enfatizando a mandioca em seus aspectos culturais e na própria formação territorial do Brasil (raiz); e econômicos, principalmente na dimensão de seus circuitos espaciais produtivos (circularidade). Ressalta-se, que a discussão pretende abarcar elementos de análise que incluem a redução do cultivo de alimentos básicos na dieta brasileira, a soberania e segurança alimentar e nutricional, a agricultura familiar, dentre outros. Além disso, constitui-se um desdobramento teórico a respeito do que vem sendo desenvolvido na pesquisa de doutorado vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará, cujo tema central compreende os circuitos espaciais da produção de mandioca no Brasil, diferentes processos de beneficiamento e seus círculos de cooperação no espaço, atentando-se às contradições existentes no processo de modernização que perpassam as etapas produtivas e os usos do território.

Desse modo, partiu-se de uma pesquisa quali-quantitativa, cujos caminhos metodológicos envolveram a revisão de literatura por meio de levantamento de periódicos, principalmente na plataforma *Google Scholar*, a respeito dos descritores “Geografia da Alimentação”, “Mandioca no Brasil”, “Circuitos espaciais produtivos e círculos de cooperação”, etc. Dissertações e teses que contemplassem a temática do artigo também foram consultadas nos repositórios de universidades e instituições brasileiras. Outro procedimento realizado foi a pesquisa em documentos e coleta e sistematização de dados secundários disponíveis no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os quais são discutidos e analisados nas seções que compõem o artigo. Assevera-se que a metodologia empregada foi fundamental para a construção deste trabalho.

Considera-se de grande pertinência a reflexão sobre a Geografia dos Alimentos no cenário atual, onde a fome voltou a assolar o país atingindo milhões de brasileiros e a esperança renasce com o retorno do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e de políticas públicas que visam o fortalecimento da agricultura familiar e a garantia de acesso à alimenta-

ção saudável, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Do mesmo modo que é importante a análise sobre a apropriação dos recursos territoriais inerentes à produção, circulação e consumo de alimentos e, nesse processo, a mandioca ganha ênfase nesse artigo.

Desenvolvimento

De acordo com Leitão (2021), a análise das questões inerentes à alimentação e à fome na perspectiva da ciência geográfica está relacionada à importância de temas que tratam da divisão espacial da produção alimentícia e da geopolítica da fome, contemplando a discussão da necessidade fisiológica, que acompanha as civilizações, assim como as consequências da má alimentação na saúde e a abordagem socioeconômica e geográfica na produção de alimentos. Nesse sentido, é válido ressaltar que a autora supracitada discute os problemas alimentares a partir de Josué de Castro e Max Sorre. Conforme Leitão (2021, p. 27-28)

Josué de Castro foi o geógrafo e teórico que introduziu a fome nos debates científicos, a partir dos seus estudos sobre alimentação, provando que “a fome é uma manifestação biológica de uma enfermidade social”, isto é, que se trata de um fenômeno socioeconômico mais do que devido a fatores físicos do meio, como fora tratado por alguns geógrafos da Escola Francesa de Geografia. Max Sorre foi o geógrafo clássico que se dedicou ao tema da alimentação, não apenas lhe destinando um capítulo exclusivo, mas o inserindo em outras obras ou artigos, capítulos (Leitão, 2021, p.27-28).

A respeito da discussão dos alimentos à luz da ciência geográfica, Lucci (2013) afirma que sob a ótica da Geografia ainda não é tão significativa diante da vasta gama de temáticas que são trabalhadas no âmago desta disciplina. Porém, reconhece o conjunto de transformações que permearam a trajetória da referida ciência e que culminaram com a sua evolução e consolidação, cujas mudanças também estão atreladas às necessidades da sociedade como um todo, e a alimentação é uma delas, representando o principal elo entre o homem e o seu meio natural.

No tocante à Geografia dos Alimentos é imprescindível também considerar suas relações com a circularidade das instâncias produtivas. Os circuitos espaciais produtivos, entendidos por Santos (1991) como as diversas etapas pelas quais passaria um produto, desde o começo do processo de produção da matéria-prima, ou da mercadoria, propriamente dita, até o momento do consumo final, possuem notório potencial explicativo na Geografia e, conforme Moraes (1985), devem ser analisados juntamente com os círculos de cooperação no espaço, nos quais se movimentam os processos de transferência geográfica do valor.

Os círculos de cooperação possibilitam o encadeamento das etapas dos processos produtivos dispersos territorialmente, dada a crescente especialização produtiva dos lugares. Estes processos tornam-se efetivamente possíveis a partir da expansão das redes técnicas e de informação (Castillo e Frederico, 2010), assim sendo, os círculos de cooperação evidenciam que, apesar de estarem dispersos, os espaços produtivos são articulados e interdependentes.

No período atual, Rosa (2022) aponta para o aumento das disparidades nos circuitos de produção e de consumo de alimentos, decorrentes do desenvolvimento técnico-científico que se manifesta como modernizações nos espaços, onde a atuação do Estado é significativamente seletiva. Para o referido autor “as diferenciações produtivas do espaço têm na própria alimentação um traço divisor, uma vez que permitem uma divisão do trabalho mais intensa, manipulando a natureza em prol da sobrevivência dos indivíduos ou de sua reprodução social.” (Rosa, 2022, p. 48). De maneira geral, historicamente, a produção de alimentos não acontece de forma igualitária no mundo.

É evidente que o “incentivo seletivo”, como denominou Rosa (2022), resultante da combinação capital e Estado, favorece determinados circuitos espaciais produtivos em detrimento de outros, do mesmo modo que acaba privilegiando diferentes agentes sociais. Exemplo disso, são os circuitos

espaciais da produção de mandioca e seus processos de beneficiamento em escala nacional, estendendo-se também aos seus círculos de cooperação, cujas contradições advindas, sobretudo do fenômeno da modernização da agricultura brasileira, vão além da produtividade, uma vez que também são de ordem técnica, normativa, organizacional e de trabalho.

Presente nessa complexa circularidade, a mandioca está entre os alimentos básicos cujo consumo vem diminuindo na dieta brasileira, fator muito associado às mudanças nos hábitos alimentares da população. Em uma análise global, o autor Gilles Fumey (2012) tratou sobre as alterações que vêm ocorrendo na alimentação, implicando, entre outros aspectos, em prejuízos culturais de saberes no que concerne à própria produção e ao preparo dos alimentos. As modificações alimentares e de produção agrícola estão associadas, dentre outros fatores, à intensa industrialização com o ultraprocessoamento dos alimentos, o que tem impactado diretamente os regimes alimentares e o próprio debate da fome e da segurança alimentar e nutricional.

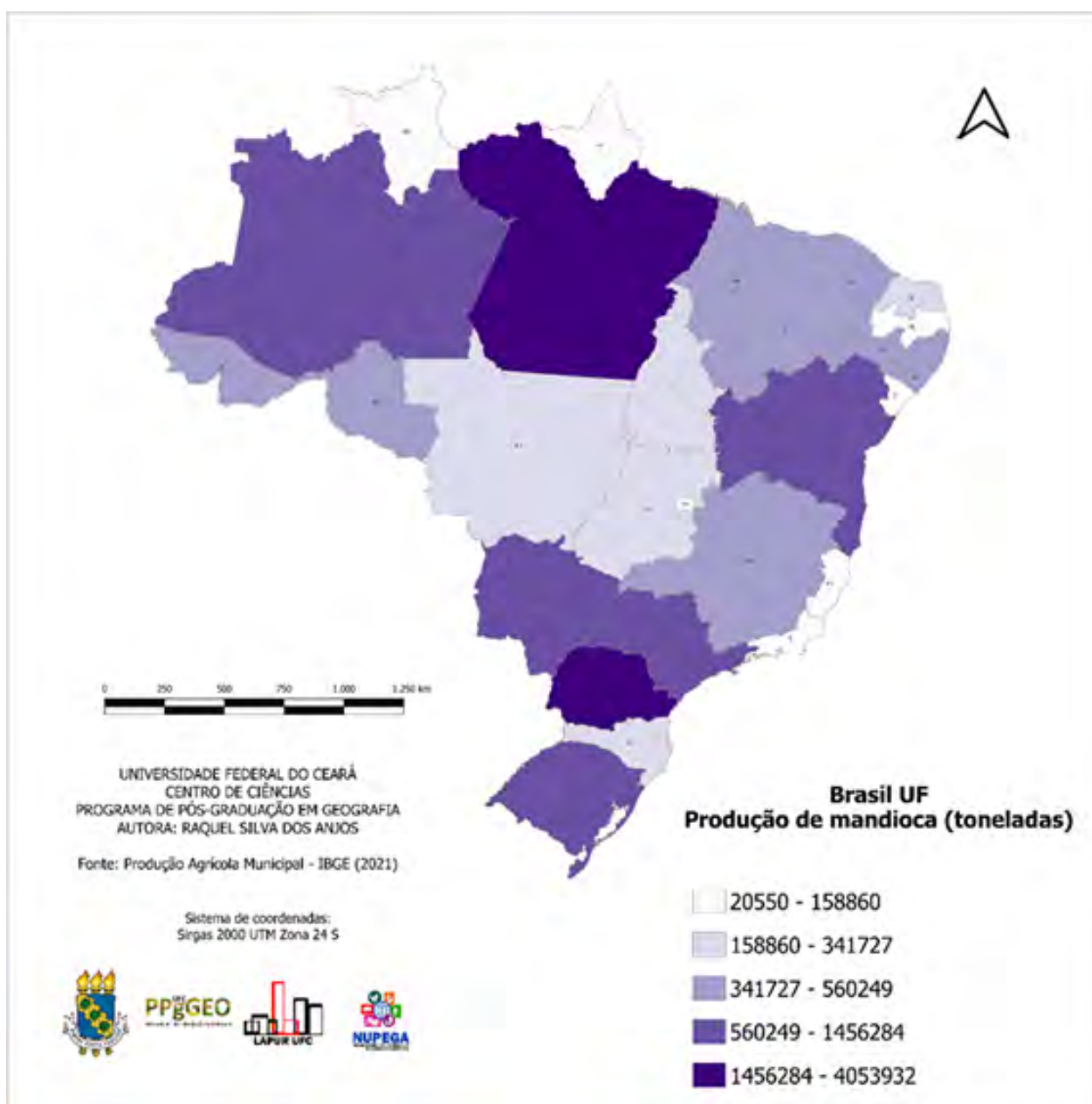
Nesse aspecto, a agricultura familiar é essencial para que os sistemas alimentares forneçam alimentos adequados e saudáveis, produzidos em harmonia com a natureza. A garantia de direitos de agricultores e agricultoras familiares e o apoio a esse setor produtivo são respostas que podem abrir caminhos para o enfrentamento de diversas crises (Burity, 2021). Outra questão fundamental está associada às mudanças climáticas. Estas requerem responsabilidade e aprofundamento das análises para compreender os impactos no processo da produção de alimentos. Nesse sentido, o desenvolvimento científico pode atuar com a elaboração de projetos e pesquisas que tenham como finalidade buscar formas e/ou alternativas de diminuir tais impactos, construindo capacidades de adaptabilidade e que estejam pautadas na superação das desigualdades.

Resultados e Discussão

Não há nada mais geográfico do que a comida. Comer conecta à terra, aos animais, às tecnologias e ao espaço virtual, aos processos ecológicos, a outras pessoas, próximas e distantes, em vários lugares e em múltiplas escalas. Conecta às relações de poder, política e identidade, às relações de desigualdade e (in)justiça e a sentimentos de desespero e esperança (Kneafsey et.al., 2021). Conforme Palhares e Moreira (2021), a comida sempre esteve no horizonte de pensamento de geógrafas e geógrafos, e neste entendimento, é necessária a discussão sobre o que se come e a compreensão de que o alimento ultrapassa a questão nutritiva biológica, uma vez que também é história, sentido, signo e resistência.

Exemplo disso, é a mandioca, produto encontrado em todo território brasileiro, embora em alguns estados a produção seja muito mais significativa (Mapa 1). Aliás, esta é uma característica histórica. Segundo Silva (2005), o cultivo da mandioca não se distribuía de forma homogênea no Brasil antes da chegada dos portugueses. Ao contrário, suas áreas de uso e de plantio eram praticamente excludentes, concentrando-se nas terras baixas da Amazônia e da selva úmida, seguindo do sul do país até as florestas da América Central.

Mapa 1 – Distribuição espacial da produção de mandioca no Brasil



Fonte: Produção agrícola municipal-IBGE (2021). Elaboração: Raquel dos Anjos (2023).

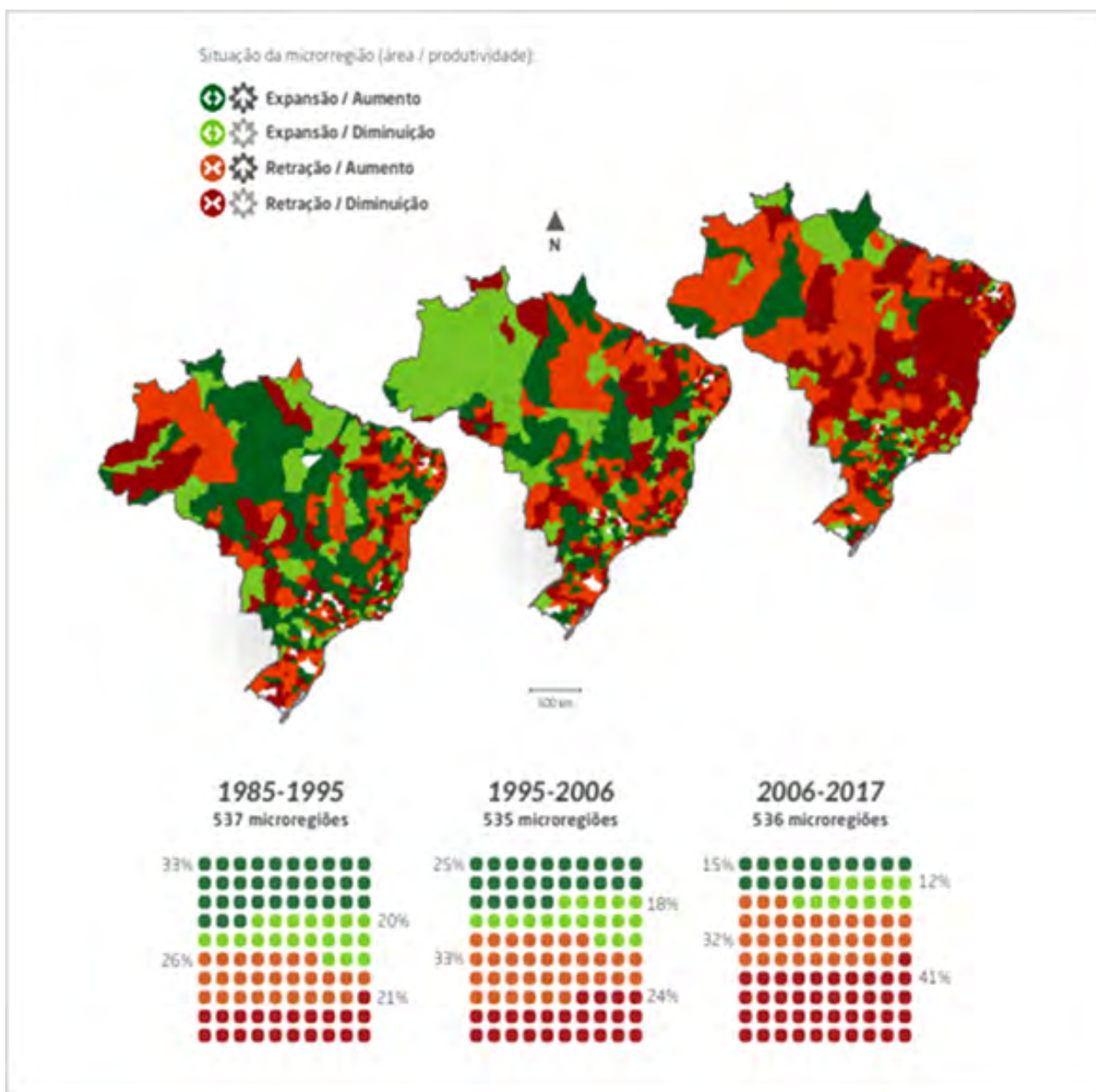
Para além da história, importante mencionar que dados do Atlas do Espaço Rural Brasileiro (2020) mostram que na lavoura temporária¹ a mandioca e a soja seguem retratando as desigualdades regionais do país. A primei-

¹ Conforme o IBGE (2023), as lavouras temporárias são aquelas que possuem curta ou média duração, geralmente com ciclo vegetativo inferior a um ano, que após a colheita necessitam de novo plantio para produzir, como, por exemplo: soja, milho, feijão etc. São incluídos nesta categoria o abacaxi, a cana-de-açúcar, a mandioca e a mamona, que apresentam ciclos de colheita muitas vezes superiores a 12 meses.

ra fortemente marcada pela produção em estabelecimentos de até 50 hectares (64,2%) e a segunda pela produção em estabelecimentos com mais de 2.500 hectares (39,5%). De modo geral, as culturas destinadas à alimentação animal, como a soja e o milho, e a cana-de-açúcar, uma cultura alimentar e energética, apresentaram aumentos de produção substancialmente maiores do que culturas tradicionalmente alimentícias, como arroz, feijão e mandioca. Tudo isso, evidentemente, impacta a mesa do brasileiro e o atual quadro de fome que experienciamos no Brasil (Campelo; Bortoletto, 2022).

No tocante à cultura de mandioca, Chamma *et.al.* (2021), apontam para a retração de áreas de cultivo e diminuição da produtividade em 41% das microrregiões do país, e em 59% das microrregiões da região Nordeste. Os processos de expansão e intensificação de áreas e de produtividade da mandioca são distribuídos de maneira bastante heterogênea no território brasileiro, como evidenciado na Figura 1.

Figura 1 – Processos de evolução territorial da mandioca e distribuição espacial (por microrregiões e períodos)



Fonte: Chamma *et. al.* (2021). Instituto de manejo e certificação florestal e agrícola (Imaflora).

Há que considerar também que o desmonte e a ameaça às políticas públicas direcionadas a algumas instâncias importantes, como a alimentação, foram agravadas no país com a pandemia de Covid-19. Mas por que a discussão sobre tal assunto é tão urgente? Do que se trata a Segurança Alimentar e Nutricional? De acordo com Belik (2020a, p. 6)

O poder público tem como função garantir a alimentação adequada e saudável da população - um dos direitos humanos básicos. No Brasil, a exemplo de outros países, utilizamos o termo “segurança alimentar e nutricional” para caracterizar o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis (Belik, 2020a, p. 6).

Dentre os alimentos fundamentais à segurança alimentar da população brasileira, está a mandioca, proveniente, sobretudo, da agricultura familiar. A farinha, seu principal derivado, tem no Nordeste e no Norte as maiores despesas per capita: Amapá (R\$ 6,02), Pará (R\$ 5,14) e Amazonas (R\$ 2,81), segundo Belik (2020b), com base nos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE, anos 2017-2018 e, embora a compra e consumo per capita de farinha de mandioca tenha apresentado a maior redução no país (-70%), seguida de farinha de trigo (-56%) e feijão (-50%), a demanda pelas classes mais pobres é bastante significativa.

Desde o campo até o consumo final, a mandioca está imbuída de movimento e se transforma, seja a partir de saberes tradicionais e/ou de processos industriais. Logo, é reafirmada a relevância no entendimento de seus circuitos espaciais produtivos e seus círculos de cooperação no espaço. Segundo Aracri (2022), são conceitos que orientam a atenção e o olhar para as interações espaciais e sua multiescalaridade e, principalmente, para o fenômeno da circulação. O autor pondera que não se trata apenas da circulação de matérias-primas, de insumos, etc., uma vez que esses fluxos de ordem material são perpassados pelo trânsito de elementos “intangíveis”, ou seja, por fluxos de natureza imaterial: ações, ordens, decisões, informações, ideias, conhecimento (tácito ou codificado), entre outros.

Os círculos de cooperação da produção agroindustrial de mandioca no Brasil são formados por órgãos públicos, associações, entidades, representantes da sociedade civil, etc. Nesse quesito, destacam-se, conforme Aracri (2022) os relacionamentos e parcerias entre empresas e instituições ligadas ao setor

produtivo e universidades e centros de pesquisa para o melhoramento da raiz e processos/técnicas de produção, a exemplo da Embrapa Mandioca e Fruticultura, unidade descentralizada da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), localizada no município de Cruz das Almas-BA.

Conclusão

Reconhece-se que a compreensão dos fluxos de ordem material e imaterial, na dimensão geográfica dos circuitos espaciais da produção de mandioca no território brasileiro, processos de beneficiamento e de seus círculos de cooperação no espaço é de grande relevância e complexidade. São instrumentos conceituais que possibilitam o entendimento da divisão territorial do trabalho, da dinâmica dos lugares e das contradições no uso do território.

Ocorre que tratar sobre um produto como a mandioca no Brasil vai além. É verbo esperar, perpassando elementos como cultura, agricultura familiar, disparidades produtivas técnicas e regionais, sobrevivência, seja na manutenção do seu cultivo frente às mais diversas dificuldades, seja como provimento estratégico contra a fome. Não à toa, a mandioca foi eleita como o alimento do século XXI pela Organização das Nações Unidas.

No Brasil, a soberania e a segurança alimentar são veemente ameaçadas quando existem investimentos significativos na produção de *commodities*, em detrimento do cultivo de alimentos tradicionais, colaborando para o fortalecimento dos monopólios alimentares. A Geografia da Alimentação engendra por caminhos que também movem a esperança quando, por exemplo, discute a produção de alimentos e a sustentabilidade, a justiça alimentar, a alimentação de qualidade no centro da agenda pública. E como citou o grande escritor moçambicano Mia Couto “É preciso falar de esperança todos os dias. Só para que ninguém esqueça que ela existe”.

Referências

ARACRI, Luís Ângelo dos Santos. Circuitos espaciais da produção, círculos de cooperação e a modernização do setor agrícola brasileiro. **Revista Tamoios**. São Gonçalo (RJ), v. 18, n. 1, págs. 47-59, jan-jun. 2022.

BELIK, Walter (Org.). **Estudo sobre a cadeia de alimentos**. São Paulo: Imaflora, outubro, 2020b.

BELIK, Walter (Org.). **Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições**. São Paulo: Imaflora, outubro, 2020a.

BURITY, Valéria. **Agricultura familiar: uma resposta para muitas crises**. Friedrich-Ebert-Stiftung (FES) Brasil, 2021.

CAMPELO, Tereza; BORTOLETTO, Ana Paula. (Org.). **Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro**. São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante, 2022.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTILLO, Ricardo. FREDERICO, Samuel. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. **Revista Sociedade e Natureza**: Uberlândia, 22 (3): 461 – 474. Dezembro de 2010.

CHAMMA, Ana Letícia Sbitkowski; BARRETTO, Alberto Giaroli de Oliveira Pereira; GUIDOTTI, Vinícius; PALMIERI, Roberto. **Produção de alimentos no Brasil: geografia, cronologia e evolução**. São Paulo: IMAFLORA, 2021.

FUMEY, Gilles. **Géopolitique de l'alimentation**. Auxerre (França): Sciences humaines éditions, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Atlas do espaço rural brasileiro**. 2ª ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 324 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares**. 2017-2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção Agrícola Municipal**. 2021.

KNEAFSEY, Moya; MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis; GOODMAN, Michael K. **Geographies of food: an introduction**. London: Bloomsbury Academic, 2021.

LEITÃO, Ana Letícia Espolador. **O lugar do alimento no pensamento geográfico: uma análise a partir de Max. Sorre e de Josué de Castro**. 2021. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Vitória-ES.

LUCCI, Pedro Henrique Gomide. **Geografia dos alimentos no Espírito Santo**. 2013. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Vitória-ES.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça (et. al.). **Geografia dos alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1. ed. Aracaju-SE: Criação Editora, 2021.

MORAES, Antônio Carlos Robert. Los circuitos espaciales de La produccion y los círculos de cooperación em el espacio. In: YANES, L. et al. (Org.), **Aportes para el estudio del espacio socioeconômico**, tomo III, El Colóquio. Buenos Aires: [s.n.], 1985.

PALHARES, Virgínia de Lima.; MOREIRA, Matheus Rodrigues. Geografias nas receitas de comida: linguagem, lugares e memória. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça (et. al.). **Geografia dos alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1. ed. Aracaju-SE: Criação Editora, 2021.

ROSA, Thiago Alves. **Comer para produzir, produzir para comer: práticas alternativas de produção e consumo de alimentos**. 2022. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Uberlândia-MG.

SANTOS, Milton. **Metamorfose do espaço habitado**. 2ª ed. São Paulo: Editora Hucitec, 1991.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

CAPÍTULO 4

ABASTECIMENTO ALIMENTAR URBANO: SUPERMERCADOS E DESIGUALDADES SOCIOESPACIAIS NO BRASIL

Andrea Restrepo Ramirez (UNB)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-5

Introdução

O processo da globalização pode ser considerado o alicerce da popularização dos supermercados no mundo. Santos (2001) já afirmava que o processo de globalização pode ser compreendido como “o ápice do processo de internacionalização do mundo capitalista”. (Santos, 2001, p.23). Nas últimas quatro décadas presenciamos a grande transformação da produção, distribuição e consumo de alimentos em todos os estágios no circuito de produção: sementes, cultivo, processamento e comercialização. Esta última, o varejo alimentar, encontra-se sob o domínio crescente de empresas transnacionais.

O objetivo do presente trabalho é realizar um levantamento bibliográfico de literatura e de dados sobre o abastecimento alimentar no Brasil para compreender a configuração espacial do abastecimento com ênfase na esfera privada, esta última exemplificada pelas redes de supermercado e as transformações sobre o território provocadas por sua presença crescente como os principais atores de abastecimento urbano.

A proposta de aproximação teórico-conceitual-analítica está baseada na compreensão da dinâmica global alimentar, na discussão sobre o fenômeno de supermercadização e na aproximação à teoria dos circuitos de produção e comercialização urbanos de Santos (2002). O levantamento de dados secundários será feito a nível municipal para sua agregação na escala estadual do Cadastro de empresas de varejo alimentar (CNPJs) da Receita Federal do Brasil, a POF/IBGE- Pesquisa de Orçamentos Familiares, a base RAIS - Relação Anual de Informações Sociais e as bases de dados da Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS) e da Associação Brasileira dos Atacarejos (ABAAS).

Abastecimento Alimentar e o Varejo Globalizado

As práticas de consumo são indiscutivelmente centrais na vida urbana. O consumo de alimentos, em particular é essencial à reprodução humana. No âmbito urbano, os principais locais de disponibilização de alimentos para a população para a alimentação no lar estão representados por estruturas ou equipamentos nos formatos atacado e varejo, cuja propriedade pode ser tanto pública quanto privada ou mista.

No formato atacado, as centrais de abastecimento de alimentos disponíveis atualmente no Brasil (Ceasas), são de capital misto ou privado e representam a principal estrutura de oferta de produtos hortifrutigranjeiros para abastecimento do território nacional e especialmente das cidades, e fornecem produto para outros agentes de comercialização que revendem no nível fracionado na forma de varejo. A iniciativa privada também conta com estabelecimentos de atacado de alimentos que fazem parte da estrutura de oferta para o varejo alimentar urbano. As Ceasas podem ser consideradas equipamentos públicos de comercialização quando são de capital majoritariamente público.

No formato varejo, o chamado varejo tradicional é composto por hipermercados, supermercados, minimercados, mercearias, padarias, hortifrutis e lo-

jas de conveniência. Um formato mais recente que vem ganhando popularidade no Brasil é o “atacarejo”, modelo de negócio inicialmente adotado por grandes varejistas multinacionais e que caiu nas graças do capital nacional, se constituindo um braço de negócio de grandes e médias redes nacionais de varejo tradicional.

Outros equipamentos públicos de comercialização de hortifrutigranjeiros também são parte da estrutura de abastecimento alimentar nas cidades. É o caso dos mercados públicos, feiras livres e sacolões. Outro tipo de oferta de alimentos provém de equipamentos públicos de segurança alimentar contidos nos Planos de Segurança Alimentar dos municípios e que contemplam bancos de alimentos, restaurantes populares, cozinhas comunitárias e centrais de recebimento da agricultura familiar¹

Existe adicionalmente a esfera da alimentação fora do lar que por meio dos serviços de restaurantes e lanchonetes compreendem o lócus de disponibilidade de alimentos e que nas cidades representam a cada dia espaço importante do consumo de alimentos. O presente trabalho foca nos estabelecimentos de comércio, em especial do varejo tradicional.

Ao analisar o varejo tradicional no Brasil, os supermercados têm apresentado uma crescente presença a partir dos processos de globalização, reforçada pelas políticas neoliberais a partir dos anos 1990. O modelo de negócio proposto pelo supermercado é o do autosserviço² que se desenvolveu nos Estados Unidos nas periferias urbanas das cidades estadunidenses na primeira metade do século XX, onde o processo de urbanização estava se consolidando, os transportes permitiam a expansão do tecido urbano e a criação de periferias. Com o aumento significativo da produtividade industrial o número de merca-

1 Estes meios de oferta de alimentos “buscam propiciar acesso aos alimentos a indivíduos e famílias que não conseguem fazê-lo por seus próprios meios” (Maluf, 2017, p. 188)

2 O modelo de autosserviço é descrito por Cleps (2005) considerando como características a exposição de mercadorias em gôndolas e prateleiras na loja, o *self service* do cliente e o uso de carrinhos, e caixas *check outs* para realizar o pagamento das compras.

dorias circulando era muito maior. Era preciso criar uma política de incentivo à demanda e ao consumo massa para a realização da mercadoria. (Agner, 2019)

Para além da sua definição em termos de modelo de negócio como um canal de autosserviço, os supermercados são um canal de distribuição urbano que concentra, em um único lugar, mercadorias e serviços do capital financeiro (Pintaudi, 1981; Silva, 2005).

Após a Segunda Guerra Mundial a expansão dos supermercados ocorreu graças à retomada do crescimento econômico nos Estados Unidos. (Burch e Lawrence, 2007). Já os hipermercados surgiram na França. No final da década de 1950 a rede Carrefour inaugurou o primeiro hipermercado do mundo³. O primeiro hipermercado da rede fora da Europa é instalado no Brasil em 1975, na cidade de São Paulo.

Na América Latina e no Brasil, de acordo com Reardon e Berdegúé, (2002), os supermercados tiveram ondas de expansão. A primeira onda pode ser identificada na década de 1980 com redes nacionais adquirindo redes regionais. A segunda onda, na década de 1990, com redes europeias e estadunidenses adquirindo e fundindo com as grandes redes nacionais. O setor supermercadista no Brasil viu períodos, segundo Sesso Filho (2003) caracterizados por:

- 1953 – 1965 – Introdução dos supermercados no Brasil
- 1965 – 1974 – Rápida expansão do setor supermercadista
- 1975 – 1985 – Desaceleração do crescimento
- 1986 – 1994 – Adaptação à crise econômica
- 1995 – Modernização do setor supermercadista

A década de 1980 viu surgir, pós-choques do petróleo e a hiperinflação no Brasil, formatos de lojas de vizinhança em bairros residenciais nas grandes ci-

3 Os hipermercados comportam maiores dimensões. Segundo Silva (2005) a dimensão média é de 2.500 m² chegando a 15.000 m², e adiciona ao mix de produtos as seções de eletroeletrônicos, livraria, móveis e produtos para carros, entre outros. Oferece espaço para outros serviços e comércio complementar como restaurantes, farmácias, bijuterias, etc.

dades e garantiram áreas de influência mais reduzida⁴. Na década de 1990, com a estabilização da inflação, uma nova onda de multinacionalização tomou conta do setor supermercadista. O recente desenvolvimento do setor supermercadista merece adicionar à lista anterior, o rápido crescimento do modelo “atacarejo” a partir dos anos 2000.

Os anos 1990 também são palco de um importante movimento que se constitui na base no novo modelo de abastecimento alimentar urbano no Brasil comandado pelos supermercados: “as grandes redes apostaram em entrar com força no mercado de frutas, legumes e verduras”. (Peres e Mاتيoli, 2023, p. 118). No Brasil, estudo de Belik e Cunha (2012) com base em pesquisas da Nielsen descrevem como em 1981, os consumidores adquiriam 10% de suas frutas em supermercados, em 1999 passou para 33% e em 2007 para 70%.

Já no início da década de 2000 surge um novo modelo de negócio baseado em preço no formato “atacarejo”⁵, que representa a fusão do atacado com o autosserviço de varejo cujo volume de mercadorias e a forma de comercialização assumem dimensões maiores que as de um supermercado. A organização das mercadorias em pallets no mesmo local de estocagem permite menor custo operacional e o repasse de menos preços para os consumidores finais, assim como descontos por volume.

O atacarejo é o formato que mais tem crescido nos últimos anos. Só entre 2015 e 2018 houve um aumento de mais de 50% na quantidade de lojas. Em 2022 o canal atacarejo respondeu por 66,7% do faturamento entre todos os formatos e atualmente o consumidor final é responsável por 30,7% do faturamento. Atualmente os Atacarejos se tornaram o tipo de loja mais frequentada do Brasil. Segundo a ABAAS com base em dados da NielsenIQ, em 2024, 73% dos consumidores brasileiros visitaram estabelecimentos do tipo (ABAAS, 2024). Em 2018 era uma penetração de mercado de 60%. O número de novas

4 Os supermercados de vizinhança focam em produtos alimentícios e compras diárias e semanais em contraposição àqueles supermercados tradicionais onde o mix é maior e com mais produtos de higiene e decoração.

5 O nome técnico do formato é atacado de autosserviço misto, ou em inglês *cash and carry*.

lojas entre 2000 e 2012 foi de 330 contra 896 novas lojas entre 2018 e 2022. (ABAAS, 2023).

Essas novas estruturas “atacarejos”, antes pensadas para abastecer outros negócios como restaurantes, cozinhas industriais, outros varejistas com os descontos oferecidos por volume, vêm ganhando espaço no fornecimento de alimentos frescos, processados e industrializados para consumidores finais. O novo modelo caiu nas graças de consumidores de todas as faixas de renda pelo apelo de menores preços.

De acordo com a NielsenIQ, em 2023 e como pode-se ver na Tabela 1, o formato atacarejo teve o maior crescimento em faturamento e vendas entre os formatos de supermercado em relação a 2022, perdendo somente, em todo o varejo, para o segmento de farmácias. (The Brazilian Report, 2024)

Tabela 1 - Crescimento anual das vendas no varejo

Formato	Variação Faturamento (%)	Variação Volume Comercializado (%)
Atacarejo	14,4%	7,6%
Hipermercado	2,3%	-4,3%
Supermercados grandes	12,6%	5,4%
Supermercados pequenos	12,1%	3%
Farmácias	16,4%	7,4%
Todos os segmentos	10,9%	2,6%

Fonte: NielsenIQ (2023) in The Brazilian Report (2024). Adaptado pela autora

Consideramos este fenômeno de acelerado crescimento do modelo de negócio de atacarejos e grandes supermercados como a crescente territorialização do varejo alimentar conduzido pelas redes multinacionais e, desta forma, se faz necessário analisar como por meio do conceito de circuitos de produção e distribuição urbanos podemos compreender a dinâmica do abastecimento alimentar nas cidades.

Circuitos de Produção e Distribuição Urbanos e Transformações do Abastecimento Alimentar

Circuitos de produção e distribuição urbanos

A teoria dos dois circuitos da economia urbana de Santos (2002) surge da necessidade de analisar a especificidade do espaço no Terceiro Mundo, e a singularidade da urbanização nos países subdesenvolvidos para indicar caminhos analíticos sobre a dinâmica das cidades. O espaço nos países subdesenvolvidos é marcado pelas diferenças de renda na sociedade e, portanto, pelas possibilidades de consumo dos indivíduos em função da localização.

Essa seletividade do espaço, no nível econômico assim como no social, é, a nosso ver, a chave da elaboração de uma teoria espacial. Esse termo exprime duas coisas diferentes segundo se considere a produção ou o consumo. A produção tende a se concentrar em certos pontos do território com tanto mais força quanto se trate de atividades modernas. O consumo responde a forças de dispersão, mas a seletividade social age como um freio, pois a capacidade de consumir não é a mesma qualitativa e quantitativamente. No entanto, como os gostos novos se difundem na escala do país, enquanto os gostos tradicionais subsistem, o aparelho econômico deve adaptar-se ao mesmo tempo aos imperativos de uma modernização poderosa e às realidades sociais novas ou herdadas. Isso é válido tanto para o aparelho de produção como para o de distribuição. Criam-se dois circuitos econômicos, responsáveis não só pelo processo econômico, mas também pelo processo de organização do espaço. (Santos, 2002, p.21)

Os dois circuitos definidos por Santos (2002) são o circuito superior e o circuito inferior da economia urbana. O circuito superior é aquele da atuação de grandes empresas e instituições (grandes empresas, bancos, e o próprio Estado), e o circuito inferior, são as formas utilizadas pela população de menor renda, com atividades mais simples com pouco capital, intensivos em mão de obra. Esses dois circuitos formam o subsistema urbano. Ambos os circuitos detêm relações de complementaridade, dependência ou concorrência e são parte de um único sistema econômico urbano, sendo estes últimos detentores de características “locais” que lhe agregam particularidades. (Cataia e Silva, 2013)

O circuito superior, na presente análise é constituído pelos grandes empreendimentos de varejo e de atacarejo que se caracterizam pela alta capacidade de investimento que permite grandes espaços de armazenamento e logística e menores custos operacionais, pela modernização tecnológica, pela interdependência dos lugares (diversas origens do capital). Este circuito é concentrado em grandes empresas que tiveram sua origem no capital internacional.

O circuito superior originou-se diretamente da modernização tecnológica e seus elementos mais representativos hoje são os monopólios. O essencial de suas relações ocorre fora da cidade e da região que os abrigam e tem por cenário o país ou o exterior. (Santos, 2002, p.22)

O circuito inferior, na presente análise caracterizado pelo pequeno varejo alimentar é ao mesmo tempo dependente e concorrente do circuito superior que gera desigualdades pelo poder de monopólio que exerce devido à concentração empresarial.

O circuito inferior, formado de atividades de pequena dimensão e interessando principalmente à populações pobres, é, ao contrário, bem enraizado e mantém relações privilegiadas com sua região. (Santos, 1979, p. 16).

Concentração do varejo a nível global e nacional

O movimento de crescimento dos supermercados foi evidenciado previamente em países desenvolvidos antes de começar sua penetração em países em desenvolvimento. Foi o caso dos Estados Unidos, Canadá e a Europa Ocidental onde o formato e o modelo de varejo começou nos anos 1920 e 1930 e lentamente se afirmaram até constituir 80% de participação de mercado na atualidade. O aumento expressivo dos supermercados na América Latina foi a uma velocidade maior, vivenciando em uma década o que demorou cinco décadas nos Estados Unidos e no Reino Unido. (Reardon *et al.*, 2008, 2009)

Assim como na América Latina, o Reino Unido experimentou grandes mudanças com a expansão dos grandes varejistas. O escritor e ativista Ge-

orge Monbiot apontou em 1997 como o Reino Unido evidenciou entre 1976 e 1989 o fechamento de 44.000 pequenas lojas de comércio de alimentos. (Monbiot, 1997)

No Brasil, a onda de entrada de capital multinacional de varejo acelerou o processo de concentração de mercado por meio de fusões e aquisições de redes menores de capital nacional. Ao analisar a estrutura de mercado do setor varejista atualmente, constata-se que existe uma concentração econômica, a cada ano de maneira crescente, liderada pelas redes multinacionais de varejo. As duas maiores empresas do ramo no Brasil são multinacionais e juntas detêm 31% do faturamento anual. (ABRAS, 2024). O faturamento da maior rede no Brasil, Carrefour, é 1,5 vezes maior que a segunda rede, o GPA, e quase 4 vezes maior que a terceira posicionada no ranking, o Grupo Mateus, rede nacional com principal atuação no Nordeste e Norte do Brasil. Em 2023 as 10 maiores empresas detinham 50% do mercado.

O Estado cumpriu um papel fundamental no apoio à instalação de supermercados multinacionais a partir de políticas de isenção tributária, concessão de crédito e incentivo ao consumo a partir da década de 1970 até os dias atuais. A hiperinflação dos anos 1990s contribuiu para o crescimento de hipermercados e supermercados pois o modelo facilitava as famílias a compra de todos os artigos em um único lugar num único dia⁶. O Estado também representa um ator sempre favorável à atuação do capital multinacional de varejo por meio de vantagens de investimento em logística de transporte interno para a atração e facilitação da instalação⁷, sem esquecer de mencionar a facilitação que o órgão de defesa da concorrência - Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE) proporciona para a aprovação das fusões e aquisições.

⁶ O Estado brasileiro concedeu crédito ao varejo no início dos anos 1980 para auxiliar o governo no controle de preços e facilitar a formação de estoques e a expansão das redes. (Peres e Mاتيoli, 2023)

⁷ A inserção dos supermercados no primeiro Plano Nacional de Desenvolvimento cria uma linha de financiamento para o setor, fazendo com que o crescimento do setor acompanhasse o milagre econômico, passando de 992 lojas em 1966 para 7.832 lojas em 1976. (Agner, 2019)

Atualmente, entre as cinco redes de supermercados que controlam respectivamente o setor em termos de faturamento no Brasil, três são multinacionais (Carrefour, Assai/Casino, Grupo Mateus, Grupo Pão de Açúcar/Casino, Supermercados BH) (ABRAS, 2024)

À medida que as empresas multinacionais de varejo se instalaram no Brasil desde os anos 1970, o número de fusões e aquisições tem sido significativa. Sposito e Sousa (2022) levantaram um total de 153 fusões e aquisições de redes supermercadistas somente entre 1989 e 2002, com o Grupo Pão de Açúcar (GPA) liderando 18% delas. Em 2023 o Grupo Carrefour adquiriu 129 do Grupo Big (rede Walmart), das quais 76 foram para a bandeira Atacadão de atacarejo. As outras 48 reforçaram a base dos hipermercados Carrefour e as 5 restantes operarão sob a marca Sam's Club⁸.

Este fenômeno de crescimento por meio de fusões e aquisições vem apresentando para o debate os efeitos da concentração de mercado e que remodela o tecido empresarial composto de pequenos negócios de varejo alimentar na economia, ou seja, as micro e pequenas empresas⁹.

O relatório OXFAM (2018) também aponta para o aumento do poder de mercado dos supermercados em detrimento da fatia de mercado da indústria e da produção agropecuária de pequenos produtores. O relatório Hora de Mudar realizado com base em estudo global, aponta como entre 1996 e 2015 os supermercados aumentaram a fatia captada do preço final ao consumidor em 11% enquanto a dos pequenos agricultores e trabalhadores diminuiu em 26% e da indústria de alimentos caiu 12%. (OXFAM, 2018, p. 17)

⁸<https://fusoesaquisicoes.com/hr/r7-bilhoes-e-129-lojas-engolidas-a-maior-compra-da-historia-do-carrefour/>.

⁹ No Brasil, a Lei Nº 12.529/11 (lei antitruste) descreve que o CADE tem como mandato analisar as operações de fusões, incorporações e associações de qualquer espécie entre agentes econômico e reprimir abusos à ordem econômica, quais sejam: I - limitar, falsear ou de qualquer forma prejudicar a livre concorrência ou a livre iniciativa; II - dominar mercado relevante de bens ou serviços; III - aumentar arbitrariamente os lucros; e IV - exercer de forma abusiva posição dominante. Presume-se posição dominante sempre que uma empresa ou grupo de empresas for capaz de alterar unilateral ou coordenadamente as condições de mercado ou quando controlar 20% ou mais do mercado relevante, podendo este percentual ser alterado pelo CADE para setores específicos da economia.

Conforme Restrepo-Ramirez e Bezerra (2024), de acordo com os dados da Receita Federal do Brasil (RFB) é possível identificar o número de estabelecimentos mercantis que abrem e fecham (abertos e baixados) anualmente no Cadastro de Empresas e que no registro da RFB deixam de constar como estabelecimentos ativos. Entre o ano 2000 e 2023, sem considerar Microempreendedores Individuais (MEI), foram abertos 286.893 e foram baixados 365.279 minimercados, mercearias e armazéns, deixando um saldo negativo entre abertura e fechamento de 78.386 estabelecimentos em 23 anos, ou seja, um perecimento e desterritorialização de empreendimentos em que a maioria consistia em pequenos negócios.

Esta diminuição da diversidade de opções no abastecimento, resulta na perda de diversidade comercial nos espaços urbanos e na possível diminuição da oferta de produtos regionais ou artesanais e, adicionalmente, no redirecionamento dos hábitos alimentares da população urbana.

Resultados e Discussão: Transformações em Curso Provocadas pelo Fenômeno da Supermercadização

Aumento de compras em supermercados e aumento de consumo de ultraprocessados

Um dos desdobramentos que queremos abordar é a associação entre a elevação dos supermercados e atacarejos e a mudança no consumo de alimentos e seus impactos na nutrição e saúde pública, e portanto, na segurança alimentar e nutricional.

No Brasil, a evolução da participação dos principais locais de compra na despesa com alimentação dos lares urbanos demanda um olhar atento. A POF/IBGE, que mede a participação dos principais locais de compra na despesa média mensal com alimentação, mostrou um evidente aumento da participação dos supermercados como o local de consumo preferido em termos de alimento.

Entre os levantamentos de 2002/3 e 2008/9, os supermercados-hipermercados saíram de uma participação média de 44,8% para 53,9%. (IBGE, 2010)

Adicionalmente, o acesso a alimentos ultraprocessados e processados nos supermercados é facilitado. (Costa *et al.*, 2013). No Brasil, o IBGE já apresenta evidências das mudanças nos padrões de consumo alimentar da população brasileira por meio da pesquisa de Orçamentos Familiares (POF). Na sua última edição de 2018 é possível perceber o aumento da participação dos alimentos ultraprocessados no consumo das famílias de 10% em 1987 para 24% em 2017 nas regiões metropolitanas. (Levy *et al.*, 2012; Ribeiro Júnior *et al.*, 2021; IBGE, 2020)

Como exemplificado por Ribeiro Júnior *et al.* (2021) a partir dos dados do IBGE, entre 2002 e 2018 foram identificados:

- Aumento de consumo dos alimentos processados em +18% e de alimentos ultraprocessados em +46%, em detrimento da participação dos alimentos in natura que apresentaram uma queda de consumo de -7% e de ingredientes culinários processados com queda de -14%.
- O consumo per capita de farinha de mandioca teve a maior redução no país (-70%), seguida de farinha de trigo (-56%) e feijão (-50%), leite (-42%), arroz (-37%), pão francês (-23%) e carnes bovinas (-21%).
- O consumo de ovos cresceu (+94%), misturas industriais (+56%), bebidas alcoólicas (+19%) e bebidas não alcoólicas (+17%).
- Aumento da participação das despesas com alimentação fora do domicílio (24,1% para 32,8% do total de despesas com alimentação).

Estes comportamentos de consumo apresentam diferenças de acordo com a renda, mas um ponto é bem marcante: Quanto menor a renda do domicílio, maior a parcela do seu orçamento dedicado a gastos com alimentação. As desigualdades dos gastos de alimentação de acordo com a renda também se verificam a nível regional. Nos estados das regiões Norte e Nordeste, onde mais da metade dos domicílios tem rendimento mensal de até 3 salários-mínimos,

a participação média das despesas com alimentação no total das despesas de consumo tende a ser maior do que no restante do país. A despesa com alimentação é 26% maior na região Norte em relação à região Sudeste para a faixa de rendimentos até 2 salários-mínimos.

Este ponto é importante pois existem estudos que apontam para evidências de que os alimentos não saudáveis apresentam menores preços que os alimentos saudáveis com tendência para uma acentuação. (Maia et al, 2020)

Consumo homogeneizado

Existe uma tendência identificada pelo IBGE nos padrões de consumo nos últimos anos. O Brasil está consumindo mais alimentos preparados e menos arroz e feijão, base da dieta alimentar da população. Os hábitos urbanos de consumo de alimentos e o modelo de oferta disponibilizado pelos supermercados também induzem padrões de comportamento empresarial de negócios concorrentes. Um exemplo citado por Peres e Mاتيoli (2023) é a introdução do salmão em peixarias de cidades litorâneas apesar da grande oferta local de peixe.

A padronização do consumo que está em curso é promovida pelos supermercados. (Lang e Heasman, 2009). É possível ver a oferta direcionada e concentrada de marcas de produtos alimentícios representadas por um punhado de empresas, grande parte delas de capital multinacional. Segundo divulgação feita anualmente pela ABRAS das marcas campeãs de vendas em 76 categorias de alimento, é possível identificar que os produtos campeões em vendas também são concentrados em poucas empresas como Nestlé, Mondelez, Unilever, Ajinomoto, Danone, Bimbo, Bauducco, Cargil, Bunge.

A partir do aumento de padrões de certificação de qualidade dos supermercados nos anos 1990, as agroindústrias locais e artesanais também sentiram pressão institucional advinda de novas regras sanitárias e legislações adaptadas aos grandes empreendimentos e, portanto, tendem a ser excluídas dos circuitos comerciais de varejo. (Nierdele e Wesz Junior, 2018, p. 189)

Todas as faixas de renda se protegendo da inflação

A inflação de alimentos no Brasil tem sido um agravante para o acesso a alimentos em todas as faixas de renda. Como visto acima, as desigualdades de renda castigam a população mais pobre em termos de acesso aos alimentos. Contudo, devido à alta inflação de alimentos, todas as faixas de renda tendem a se proteger da perda de poder aquisitivo. Dados do IPCA mostram como o índice geral de preços ao consumidor brasileiro subiu 21,7% entre o final de 2019 e o final de 2022, enquanto os preços dos alimentos subiram 37,5% no mesmo período. Os atacarejos são o modelo de negócio mais escolhido para buscar economia. Segundo a ABAAS (2024), famílias de nível socioeconômico alto representam quase 52% do total de gastos dos consumidores mais frequentes. O Atacarejo chega a 8 de cada 10 lares das classes mais altas. (ABAAS, 2024, p. 33)

Compras on-line e multicanalidade

Os consumidores nas cidades estão transitando por múltiplos canais. A multicanalidade ou *omnichannel* intensificou-se a partir da pandemia com o aumento do e-commerce e as plataformas de compras oferecidas pelo varejo tradicional. Mudou a jornada de compras. Segundo o canal Moneytimes (2024), as compras de alimentos e bebidas pelo canal e-commerce representavam 4% em 2019 e saltou para 13% em 2023¹⁰. Este mercado é liderado por grandes empresas de varejo multinacional como GPA e Carrefour, e por startups por meio de plataformas de e-commerce. Um exemplo é o Mercado Livre, plataforma líder de e-commerce no Brasil, que criou a categoria de supermercados e tem como parceiros as redes Carrefour e Pão de Açúcar.

¹⁰<https://www.moneytimes.com.br/como-varejistas-respondem-as-tendencias-do-setor-de-alimentos-e-bebidas-no-brasil/>

Financeirização da relação de consumo de alimentos

O modelo de relacionamento dos consumidores com o varejo cria um financeirização da relação de consumo para garantir contato diário e dependência em torno do abastecimento e de bens não duráveis e duráveis; no caso dos supermercados e hipermercados: cartões de crédito e bancos fazem parte do portfólio de serviços atrelados ao consumo. Estas novas formas de financeirização criam deslocamentos e padrões de consumo e de endividamento atrelados aos produtos e serviços específicos das redes de varejo e seus conglomerados. Bezerra (2023) menciona esta prática no caso do Carrefour.

Estruturas nacionais e estaduais de abastecimento alimentar

A criação de centros de distribuição próprios por parte das grandes redes de supermercados tomou o espaço das Centrais de Abastecimento que cumpriam o papel de distribuição nacional e estadual de hortifrutigranjeiros. Belik (2020) por meio de dados do Programa Brasileiro de Modernização do Mercado Hortigranjeiro (Prohort) da CONAB mostra que o volume comercializado pelas Ceasas se encontra estagnado há dez anos. Em 2018, as 74 Ceasas (22 em capitais e 52 no interior) movimentaram 16,8 milhões de toneladas (mi/t) de produtos hortigranjeiros. (Belik, 2020). Em 2007 o volume era de 15,5 milhões de toneladas (mi/t) (CONAB, 2009) e em 2022 o volume foi de 17,5 milhões de toneladas (mi/t). (CONAB, 2023)

A forma de organização do setor supermercadista por meio contratos de fornecimento diretos com produtores, diferenciais de qualidade, logística, customização de produtos e diversificação comercial gerou um impacto mundialmente sobre os mercados atacadistas. No Brasil não foi diferente. (Belik e Cunha, 2018)

Práticas anticompetitivas das grandes redes com fornecedores

A forma de atuação do grande varejo com seus fornecedores também gera distorções e práticas abusivas. Existe um modelo opressor do grande varejo com seus fornecedores que para sobreviver precisam ter escala e compensar os custos embutidos de fornecer para os supermercados, reforçando o movimento da concentração de mercado na oferta. Exemplos citados por Peres e Mاتيoli (2023) vão desde o pagamento 35 dias após a entrega da mercadoria, taxas de “centralização”¹¹, desconto comercial aplicado pelo supermercado às mercadorias, taxas de desperdício¹², venda por consignação e taxa de devolução entre outras práticas anticompetitivas. Nestes casos o CADE não está considerando os pequenos negócios fornecedores que quebram pelo aumento da concentração de mercado.

Considerações Finais

A crescente presença e consolidação dos supermercados no Brasil é um reflexo do padrão de urbanização e do avanço do capital financeiro globalizado por meio de empresas multinacionais buscando estratégias de expansão em mercados emergentes e que se fazem parte do que Santos (2002) descreve como o circuito superior da economia urbana.

Atualmente os supermercados abastecem 85% dos lares brasileiros (ABRAS, 2023). A partir desta constatação, pretende-se analisar as interdependências entre os circuitos de produção e distribuição urbanos no abastecimento alimentar privado e investigar o padrão de territorialização dos formatos de supermercado nas cidades e analisar de forma crítica como o atual modelo privado de abastecimento alimentar urbano gera transformações e consequências para a segurança alimentar e nutricional, a concentração de mercado, a configu-

11 Consistem em custos da entrega do fornecedor nos Centros de Distribuição descontados na Nota Fiscal referentes a pallets, o serviço de descarga e carga, o transporte dos CDs até as lojas.

12 Em alguns casos o fornecedor ter de repor por sua conta os alimentos danificados.

ração do tecido empresarial composto por pequenos negócios, a sobrevivência de pequenos fornecedores de alimentos para o grande varejo, a homogeneização das dietas e a soberania alimentar nas cidades.

A partir da análise pretende-se apontar caminhos alternativos ao modelo atual de abastecimento alimentar privado para promover a valorização do alimento como saber local e soberano dos povos e do direito humano à alimentação nas cidades.

Referências

ABAAS - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS ATACAREJOS. **Revista ABAAS**. Edição 17, jul/ago 2023. Disponível em: <https://abaas.com.br/revista-17/>. Acesso em: 11 abr. 2024.

ABAAS - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS ATACAREJOS. **Revista ABAAS**. Edição 19, abr/mai 2024. <https://abaas.com.br/revista-19/>. Acesso em: 11 abr. 2024.

AGNER, M. R. **A dinâmica geográfica do setor supermercadista no Distrito Federal**. 2019. 239 f., Dissertação (Mestrado em Geografia) — Faculdade de Ciências Humanas, Universidade de Brasília, Brasília.

BELIK, W. **Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições**. **Ibirapitanga**. 2020. Disponível em: https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf. Acesso em: 30 abr. 2024.

BELIK, W., e CUNHA, A.R.A.A. **Equipamentos públicos de Abastecimento Alimentar no Brasil: trajetória e desafios**. In: PEREZ-CASSARINO, J., TRICHES, R.M., BACCARIN, J.G., and TEO, C.R.P.A., eds. *Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais* [online]. Chapecó: Editora UFFS; Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018, pp. 59-75. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788564905726.0005>. Acesso em: 11 abr. 2024.

BEZERRA, J. E. Concentração no varejo alimentar brasileiro: o grupo Carrefour na encruzilhada? **Revista Confins**. Número 60. 2023. disponível em <https://journals.openedition.org/confins/53285>. Acesso em: 11 abr. 2024.

BURCH, D.; LAWRENCE, G. **Towards a Third Food Regime: behind the Transformation**, Agriculture and Human Values, vol 26. p.267–7, 2009. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10460-009-9219-4>. Acesso em: 11 abr. 2024.

CATAIA, M. e SILVA, S. Considerações sobre a teoria dos dois circuitos da economia urbana na atualidade. **Boletim Campineiro de Geografia**, v. 3, n. 1, 2013. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/boletim-campineiro/article/view/2483/v.%203%2C%20n.%201%2C%202013%20-%20Considera%C3%A7%C3%B5es%20sobre%20a%20teoria%20dos%20dois%20circuit>. Acesso em: 30 abr. 2024.

COSTA, J. C.; CLARO, R. M.; MARTINS, A. P. B.; LEVY, R. B. Food purchasing sites. Repercussions for healthy eating. **Appetite**, 70, nov, 99-108. 2013.

CLEPS, G. D. G. **Estratégias de reprodução do capital e as novas espacialidades urbanas: o comércio de auto-serviço em Uberlândia – MG**. 2005. 317 f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro.

CONAB- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Diagnóstico dos mercados atacadistas de hortigranjeiros. 2009. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/hortigranjeiros-prohort/publicacoes-do-setor-hortigranjeiro>. Acesso em 30 abr. 2024.

CONAB- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Centrais de abastecimento: Comercialização Total de Frutas e Hortaliças**. v.6, p. 1-26, 2023. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/hortigranjeiros-prohort>. Acesso em 30 abr. 2024.

CUNHA, A.R.A.A e BELIK, W. Entre o declínio e a reinvenção: atualidade das funções do sistema público atacadista de alimentos no Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural** 50 (3) Sept 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/qz3S7JtdHLMbzBWXwqjm6qn/abstract/?lang=em>. Acesso em: 30 abr. 2024.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?edicao=9051>. Acesso em: 21 out. 2023.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil.** Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

LEVY, R. *et al.* Regional and socioeconomic distribution of household food availability in Brazil, in 2008-2009. **Revista de saúde pública**, v. 46, p. 6–15, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/SwGm9zd7cpz-TSywXwP5BgJL/?lang=en>. Acesso em 20 dez. 2023.

MAIA, Emanuela G.; PASSOS, Camila M., LEVY, Renata B.; BORTOLETTO, Ana Paula M.; MAIS, Laís A.; CLARO, Rafael M. What to expect from the price of healthy and unhealthy foods over time? The case from Brazil. **Public Health Nutrition**, v.23, n.4, p.579-88, mar. 2020.

KAWABATA, Edson. Como varejistas respondem às tendências do setor de alimentos e bebidas no Brasil. **Moneytimes**. 26 mar 2024. Disponível em: <https://www.moneytimes.com.br/como-varejistas-responderem-as-tendencias-do-setor-de-alimentos-e-bebidas-no-brasil/>. Acesso em: 30 abr. 2024.

LANG, Tim e HEASMAN, Michael. **Food wars : the global battle for minds, mouths, and markets**. Earthscan, 2004 – 365p.

MALUF, R. **Abastecimento alimentar, inflação de alimentos e o contexto urbano no Brasil**. In: MALUF, R. (org). Questões agrárias, agrícolas e rurais: conjunturas e políticas públicas. 1. ed. Rio de Janeiro: E-Papers, 2017. Disponível em: https://lemate.paginas.ufsc.br/files/2018/04/MalufR-FlexorG-Quest%C3%B5es-agr%C3%A1rias-e-agr%C3%ADcolas_colet%C3%A2nea.pdf. Acesso em: 11 abr. 2024.

MENEZES, Fabiane Z. Market roundup: Brazil’s cash-and-carry phenomenon thrives in 2023. **The Brazilian Report**. 18 mar 2024. Disponível em: <https://brazilian.report/business/2024/03/16/atacarejo-phenomenon-cash-and-carry/>. Acesso em: 11 abr. 2024.

MONBIOT, G. Stealing from the Poor. **The superstores are bigger criminals than the shoplifters**. March 1997. Disponível em: <https://www.monbiot.com/1997/03/18/stealing-from-the-poor/>. Acesso em: 30 abr. 2024.

NIERDELE, P. e WESZ JUNIOR, V. J. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/213226>. Acesso em: 11 abr. 2024.

OXFAM. **Hora de mudar: Desigualdade e sofrimento humano nas cadeiras de fornecimento dos supermercados**. 2018. Disponível em: <https://www.oxfam.org.br/desigualdade-na-comida>. Acesso em: 11 abr. 2024.

PERES, J. e MATIOLI, V. **Donos do mercado: como os grandes supermercados exploram trabalhadores, fornecedores e a sociedade**. 2023. São Paulo: Elefante.

PINTAUDI, S. M. **Os supermercados na grande São Paulo – Contribuição ao estudo da transformação do comércio varejista de gêneros alimentícios nas grandes metrópoles**. 1981. 105p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – FFLCH – USP, São Paulo.

REARDON, T.; BERDEGUÉ, J.A. The rapid rise of supermarkets in Latin America: challenges and opportunities for development. **Development Policy Review**: vol 20, P.371-388, 2002.

REARDON, T.; HENSON, S. e GULATI, A. **The Rise of Supermarkets and Their Development Implications**. International Experience Relevant for India. IFPRI Discussion Paper 00752. International Food Policy Research Institute: New Delhi. 2008.

REARDON, T.; HENSON, S. e GULATI, A. **Links between Supermarkets and Food Prices, Diet Diversity and Food Safety in Developing Countries**. In: Hawkes C. et al. Trade, Food, Diet and Health: Perspectives and Policy Options. Wiley-Blackwell. Pages 111-130. 2009.

RESTREPO-RAMIREZ, A. e BEZERRA, J. E. **Abastecimento alimentar no Brasil: a territorialização do capital privado**. In: SILVA, J. N. G.; OLIVEIRA, D. P. de A.; MENEZES, S. de S. M. Territórios alimentares do Brasil - Tecendo o diálogo entre a produção, a circulação e o consumo. 1. ed. – Aracaju, SE: Criação Editora, 2024. Disponível em: <https://editoracriacao.com.br/territorios-alimentares-do-brasil-tecendo-o-dialogo-entre-a-producao-a-circulacao-e-o-consumo/>. Acesso em 30 abr. 2024.

RIBEIRO JUNIOR, J. R. S. et al. **Atlas das situações alimentares no Brasil: a disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo**. Bragança Paulista: Universidade São Francisco, 2021. Disponível em: <https://ifz.org.br/atlas-das-situacoes-alimentares-no-brasil/>. Acesso em: 11 abr. 2024.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência**. 5. ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, M. **O Espaço dividido. Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. 2 ed. São Paulo: Edusp, 2002.

SESSO FILHO, U. A. **O setor supermercadista no Brasil nos anos 1990**. Piracicaba, 2003. 195 p. Tese (Doutorado) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2003.

SILVA, C. H. **O papel dos supermercados e hipermercados nas relações entre cidade comércio e consumo**. GEOGRAFIA, Rio Claro, v. 30, n. 3, p. 610-625, set./dez. 2005.

SPOSITO, M. E. e SOUSA, G. **Concentração econômica e expansão territorial: lógicas espaciais do ramo supermercadista**. In: MIYAZAKI, Vitor. et al. *As lógicas econômicas e espaciais do ramo supermercadista*. Rio de Janeiro: Ed. Consequência. 2022.

R\$7 bilhões e 129 lojas engolidas: A maior compra da história do Carrefour de rival para aniquilar o Assaí. **Fusões e Aquisições**. 22 de abr. 2024. Disponível em: <https://fusoesaquisicoes.com/hr/r7-bilhoes-e-129-lojas-engolidas-a-maior-compra-da-historia-do-carrefour/>. Acesso em: 30 abr. 20



PARTE 2

Teias da Colheita: Cultivando Vidas na Agricultura Urbana e Rural

CAPÍTULO 5

AGROBIODIVERSIDADE E (RE)EXISTÊNCIAS: CIRCUITOS CURTOS DOS QUINTAIS PRODUTIVOS NO MUNICÍPIO DE ITAPICURU/BA

Felipe da Fonseca Souza (UFS)

Sônia de Souza Mendonça Menezes (UFS)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-6

Introdução

No Brasil, a coexistência de diferentes sistemas agroalimentares influencia diretamente a organização do território, os modos de vida, os hábitos alimentares e, principalmente, a reprodução social dos sujeitos. Além disso, verificam-se os impactos no aumento da insegurança alimentar nutricional da população, visto que, os sistemas hegemônicos liderados pelo agronegócio se apropriam da natureza e expropriam os sujeitos com a exploração do trabalho e da renda da terra sob a égide do discurso da ampliação da produção de alimentos.

Em contrapartida, evidencia-se o avanço da produção de *commodities* que impacta diretamente na oferta de alimentos, dificultando o acesso sobretudo, pela população em situação de vulnerabilidade social resultando na insegurança alimentar nutricional leve, moderada e grave com a fome (Castro, 1946; Maluf, 2021).

De acordo com o relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), em 2019, antes da pandemia de Covid-19,

quase dois bilhões de pessoas restringiram quantitativa e qualitativamente sua alimentação no mundo e 687 milhões de pessoas encontravam-se cronicamente desnutridas (FAO, 2020). No Brasil, os dados do Inquérito Nacional de Insegurança Alimentar, divulgados pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Penssan) em 2022, afirmam que cerca de 33,1 milhões de brasileiros encontram-se em estado de insegurança alimentar grave e cerca de 60% da população (125,2 milhões) vivem em algum grau de insegurança alimentar (Penssan, 2022).

O discurso do mercado agroalimentar global, impulsionado pela Revolução Verde desde a década de 1970, utilizou-se dos preceitos de combate à fome para justificar a sua expansão, principalmente nos países do sul global, onde a concentração da terra, a disponibilidade de água e o clima eram e continuam sendo favoráveis à produção de grãos em larga escala. Com o passar dos anos, esse sistema agroalimentar ocupou grandes proporções do espaço rural, alicerçado no desenvolvimento da tecnologia e no domínio de grandes corporações, o que promoveu a compressão do tempo e a aceleração da quantidade produzida de *commodities* em escala global. Para Svampa (2013) o processo de territorialização desse modelo hegemônico corrobora com a concepção vinculada a ordem econômica, política e ideológica atrelada aos preços internacionais das *commodities* demandadas pelos países centrais e emergentes na América Latina denominada de “*Consenso de los Commodities*”. Essa ordem consolida um desenvolvimentismo destrutivo que atua para o crescimento econômico de ordens hegemônicas às custas das contradições e dos conflitos sociais, ambientais e político-culturais.

A territorialização desse sistema desencadeou e tem intensificado graves desequilíbrios associados a problemas ecológicos estruturais que podem ser identificados em múltiplas dimensões como a ambiental, a alimentar e a saúde coletiva.

Nos últimos anos, tem se observado a partir de estudos recentes de Thomaz Júnior (2008), Mendonça (2010) e Oliveira e Menezes (2023), a expansão dessa prática em áreas com disponibilidade de água superficial e subterrânea para atender a modernização produtiva demandada pelo modelo agroalimentar global - o agrohidronegócio. O município de Itapicuru, no nordeste da Bahia, tem sido atingido por esse movimento através de fenômenos como a expansão do milho, da soja na área da SEALBA¹ e a fruticultura irrigada do melão e melancia para exportação (IBGE, 2017).

Todavia, mesmo diante da massiva territorialização das *commodities*, identificamos que o cultivo e o consumo de alimentos no município continuam a ser realizado pela agricultura familiar camponesa nos espaços circunscritos da casa, ancorados na agrobiodiversidade (Santilli, 2009), que (re)existe a esse processo de padronização imputado pelo agronegócio.

Nas comunidades camponesas, alicerçadas nos saberes arraigados na identidade territorial, grupos familiares continuam a cultivar alimentos para o autoconsumo além de comercializarem em feiras de municípios circunvizinhos e demais espaços vinculados aos circuitos curtos.

Este artigo visa apresentar as práticas de cultivos alimentares em quintais produtivos no município de Itapicuru, como (re)existência que contribui para a soberania e segurança alimentar e nutricional das comunidades camponesas.

Entende-se que a (re)existência camponesa (Mendonça, 2010) frente ao avanço da monocultura do milho, da soja e da fruticultura irrigada neste recorte territorial, sinaliza uma estratégia com vistas ao direito humano à alimentação adequada.

Além disso, os espaços de cultivos de alimentos saudáveis fundamentados na agricultura de base agroecológica dos quintais produtivos, conformam um caminho de superação contra hegemônico, enlaçado a um modelo de or-

¹ Região composta por parte de três estados do Nordeste (Sergipe, Alagoas e Bahia), denominada de Sealba que, segundo Procópio et. all. (2019), pesquisadores da EMBRAPA Tabuleiros Costeiros, possui grande potencial para a produção agropecuária de sequeiro, principalmente de grãos.

ganização produtiva democrática, sustentável e saudável. (Menezes; Almeida, 2020, Portilho, 2020).

Este artigo está dividido em quatro seções, a primeira contempla a introdução, na segunda são apresentados os fundamentos teóricos que explicitam a expansão do agrohidronegócio enquanto territorialização de *commodities* e suas implicações na segurança alimentar e nutricional. Na terceira seção evidencia-se a produção dos quintais produtivos como instrumento de (re)existência, agrobiodiversidade e promoção da segurança alimentar e nutricional no recorte territorial do município de Itapicuru/BA e na quarta seção são expostas as considerações finais.

Na subseção a seguir são apresentados os desafios a promoção da soberania alimentar diante do avanço do sistema alimentar das *commodities* e suas estratégias de apropriação da terra e da água.

A Terra e os Impérios Alimentares: desafios à promoção da soberania alimentar

O desenvolvimentismo figurado no processo de reprodução do sistema capitalista produz novos signos que sedimentam a sua lógica de consumo e de racionalidade exploratória. Essa é uma realidade evidenciada nos sistemas alimentares globais, que, sob o modo de produção, circulação e consumo perpetuado pelo capital no campo, se utiliza do discurso do aumento do produtivismo para produzir mercadorias a serviço do capital (Carvalho, 2013).

De acordo com Porto-Gonçalves (2013), à medida que os seres em sociedade estejam separados (expropriados) das condições naturais essenciais para a sua reprodução, isso tornará cada sujeito vendedor de sua capacidade de trabalho e comprador de mercadorias no sistema, e “a natureza, tornada propriedade privada, será objeto de compra e venda e, assim, por todo lado, temos mercantilização” (Porto-Gonçalves, 2013, p. 289).

A mercantilização se naturalizou na sociedade de mercado sob a égide desse modelo de apropriação e exploração dos elementos naturais, no qual, o espaço rural se configurou como território de reprodução de múltiplos agentes do capital e a terra bem como a água são consideradas mercadorias especiais (Thomaz Junior, 2008).

Nessa lógica de consumo acelerada, a terra deixa de atender à sua condição natural de nutrir o alimento, para ser explorada na produção de *commodities*, impulsionada conforme o aumento das demandas por matéria-prima desde a transição da sociedade do modo agrário-rural para o urbano-industrial, fortalecida pela Revolução Verde na década de 1970 (Stédile, 2012) e motivada na atualidade pelos simulacros do agronegócio (Pompeia, 2020).

Uma modernização exploratória aqui integrada pelos impérios alimentares, somada à concentração fundiária e às desigualdades com a crescente internacionalização da agricultura brasileira, expressa pelo controle da tecnologia e transformações recentes na dinâmica produtiva (Ploeg, 2008).

A agricultura, o consumo de alimentos e os esquemas reguladores a eles associados com o expansionismo, o controle hierárquico e a criação de novas ordens materiais e simbólicas constituem uma rede predatória de técnicas as quais possibilitam o aumento da produtividade agrícola e de riquezas, intensificam a desigualdade e beneficiam grandes corporações capitalistas (Ploeg, 2008).

Assim, a modernização equivalente à mundialização da agricultura apontada por Oliveira (2016), prevê que a agricultura no Capitalismo monopolista está estruturada sob a seguinte tríade: produção de *commodities*, bolsas de mercadorias e de futuro para além do domínio das empresas monopolistas mundiais. A territorialização desse sistema busca a ampliação dessa matriz sobre áreas agricultáveis e nativas ao mesmo tempo que se intensificam o aumento dos preços dos alimentos e a crise ambiental.

O autor correlaciona a crise dos alimentos à expansão dos agrocombustíveis e a produção de *commodities*. Segundo Oliveira (2016), há dois processos monopolistas que comandam a produção agrícola mundial: a territorialização dos monopólios e a monopolização do território. As corporações monopolistas do setor de grãos atuam como basilares no mercado das *commodities* e determinam o preço das mercadorias conforme os padrões internacionais do mercado de ações.

Esse cenário de expansão das corporações se manifesta de forma complexa e atinge outros setores para além do espaço rural. No campo político, o Estado fornece subsídios para a expansão desse modelo juntamente com o engajamento de agentes públicos e da própria difusão midiática, que cumpre papel fundamental em busca de validação da exploração. Em contrapartida, as políticas neoliberais reestruturam a agricultura com subsídios e financiamentos ao agronegócio e de forma antagônica desestruturam projetos associados à valorização da agricultura familiar camponesa e à promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional, como visto nos dois últimos governos do país.

A partir de uma análise sobre os movimentos camponeses na América Latina, Fernandes (2019) aponta que corporações do agronegócio e companhias mineradoras estão disseminadas pelo continente e obtêm apoio dos governos e partidos políticos que implantam megaprojetos para exploração de *commodities* agrícolas e minerais. De acordo com o autor, para otimizar o escoamento da produção, criam projetos de logística com o intuito de integrar territórios de produção que incluem ferrovias, rodovias, portos, aeroportos, terminais e armazéns a serviço do agronegócio. Além da expansão direta por meio dos impérios alimentares, o capitalismo engendra outros meios indiretos que apropriam e subordinam a força de trabalho e o domínio da terra de agricultores familiares camponeses.

Assim, tanto a expropriação quanto a exploração seguem as prerrogativas globais na relação com a natureza estabelecidas pelas sociedades capitalistas:

“Separa-se quem produz de quem consome (quem produz não é proprietário do produto) e: (2) a produção não se destina para o consumo direto dos produtores, (3) assim como o lugar que produz não é necessariamente o lugar de destino da produção” (Porto-Gonçalves, 2013, p. 289).

Além da perspectiva produtivista e concentradora, o principal objetivo da ampliação desse modelo é a acumulação de capital. Essa condição reafirma o interesse das corporações sobre a apropriação da terra e, ao mesmo tempo, a expropriação dos sujeitos sob o preço da devastação ambiental, contanto que alcance o consenso das *commodities* e a superprodução. Para Cruz (2020), estamos diante de um paradoxo entre escassez e excesso de alimentos que evidencia, por um lado, dificuldades de acesso, apesar do aumento significativo na produção de alimentos, e, por outro lado, são ampliadas as exportações de *commodities* a preços estipulados pelo mercado internacional.

A dissonância dos impérios alimentares e dos quintais produtivos atestam as contradições impetradas pelo sistema agroalimentar global, ao tempo em que evidencia o quanto um modelo utiliza de grandes extensões de terras, tecnologia e capital a serviço das *commodities* e a exportação, enquanto o outro (re)existe em espaços reduzidos, cultivando alimentos a partir de um saber fazer ancestral que abastece os mercados locais, alimenta a população e garante a segurança alimentar e nutricional.

A conjuntura dessa crise e os impactos do modelo agroalimentar hegemônico estão incentivando a sociedade a repensar os produtos consumidos e as formas de produção como apontamentos com vistas a cenários de modificações e transições para alimentos seguros e consumo cada vez mais político por uma parcela relevante da população.

Essa conjuntura encontra respaldo nas contribuições de Goodman (2003) em sua crítica ao consumo de massa, com propostas de busca por alimentos mais saudáveis e de qualidade diferenciada - *quality turn*, na qual se insere o debate acerca da segurança alimentar e nutricional, que deve ser alcançada com

o acesso a alimentos com qualidade nutricional, cultivados de forma sustentável e a preço justo.

Essa perspectiva tem o potencial de promover o que Oliveira, Cruz e Schneider (2019) intitulam de (re)localização dos alimentos e (re)conexão dos indivíduos, uma vez que, se, por um lado, o sistema agroalimentar contemporâneo desconecta a produção e o consumo, e os produtos alimentícios passam a ser tratados como mercadorias, as ações alternativas e transitórias motivadas pela virada da qualidade, poderá tratar das vias de construção e valorização de sistemas alimentares sustentáveis e do consumo político.

A ideia de consumo político é enfatizada por Portilho (2020) ao chamar atenção para o surgimento de novas dinâmicas relacionadas à valorização da qualidade e origem dos alimentos (relocalização), fazendo proliferar redes e movimentos em torno do comércio justo e de alimentos orgânicos, agroecológicos, locais e artesanais. Tais movimentos estão imbuídos de estratégias para a valorização da produção camponesa e enfatizam demandas por reconhecimento através de ação política que se relaciona à promoção de mudanças sociais.

Dessa forma, para alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional é necessário garantir a soberania da produção de base ecológica, identitária e alimentar para além do consenso das *commodities*. Na perspectiva da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), não basta produzir em grande quantidade, é necessário que sejam aperfeiçoados os espaços de cultivo de alimentos nutricionalmente adequados para a promoção do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) fundamentados nas técnicas sustentáveis e aplicáveis às realidades de forma justa e equânime, bem como é preciso se discutir como os efeitos desses sistemas afetam a disponibilidade hídrica e o acesso à água de qualidade.

Na seção a seguir serão apresentadas as experiências de comunidades camponesas no município de Itapicuru/BA que cultivam alimentos e fortalecem a agrobiodiversidade nos quintais produtivos com vistas ao autoconsumo e a comercialização em feiras de municípios circunvizinhos.

Caminhos de Autonomia, (Re)Existências e Agrobiodiversidade Nos Quintais Produtivos

A despeito da expansão do agronegócio e da reorganização produtiva dos territórios, outros sistemas alimentares sustentáveis, agroecológicos e identitários coexistem e se reproduzem no município de Itapicuru/BA.

Essas práticas diferem daquelas consideradas convencionais pelas técnicas e pelos saberes implementados, os quais imprimem identidade e ancestralidade para a produção de alimentos, como já mencionado, antagônica aos modelos hegemônicos. A produção da horticultura do município de Itapicuru evidencia essa contradição, conforme apontado na tabela 1.

Tabela 1 – Número de estabelecimentos com horticultura por grupos de área no município de Itapicuru, 2017.

Grupos de área total	Itapicuru/BA		
	Número	Valor produção	Valor venda
Menos de 0 a 1 há	492	3.848	3.419
De 1 a menos de 5 ha	339	1.387	1.272
De 5 a menos de 10 ha	74	155	127
De 10 a menos de 20 ha	106	124	111
De 20 a menos de 50 ha	30	12	9
De 50 a menos de 100 ha	13	89	88
Produtor sem área	13	97	89
Total	1.073	5.727	5.128

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário, 2017.

Elaboração: Felipe da Fonseca Souza, 2023.

De acordo com o IBGE (2017), o município de Itapicuru possui 1.073 estabelecimentos, dos quais quase 90% (cerca de 905 estabelecimentos) ocupam no máximo 10 hectares, dentre eles, 492 estabelecimentos (45% do total) ocu-

pam área inferior a 1 hectare, estes ambientes de cultivo familiar que abastecem os mercados da região e contribuem para a segurança alimentar e nutricional do município.

Esses territórios alimentares ocupam diferentes estratos e estabelecimentos rurais nas comunidades Catu Grande, Frade, Serra Grande e Boa vista, destacam-se como produtoras desses cultivos, nas quais os espaços circunscritos das casas e os pequenos estabelecimentos familiares de produção agroecológica sobressaem.

Um estudo realizado por Menezes e Almeida (2022) aponta que os quintais conformam espaços onde o saberes são transmitidos por diferentes gerações, expressam as vivências, os fazeres, os cotidianos, a organização a divisão e aproveitamento da terra para o cultivo de hortaliças, frutas, roça, ervas medicinais e criação de pequenos animais sob o comando das mulheres.

Essa apropriação dos espaços de dentro (Woortmann; Woortmann, 1997) ou dos espaços circunscritos da casa (Menezes; Almeida, 2020) configura-se importante estratégia de (re)existência e garantia da segurança alimentar e nutricional considerando que seus produtos destinam-se ao autoconsumo e aos mercados locais e garantem a reprodução da autonomia camponesa diante do cenário adverso.

Esses territórios agroecológicos encontram-se em meio aos desertos verdes vinculados ao agronegócio do milho; sua organização de base camponesa configura um “microcosmos produtivo” (Almeida, 2018) nos quais desenvolvem cultivos alimentares nos espaços circunscritos das casas em quintais produtivos de forma sustentável.

Vale ressaltar ainda que esses cultivos outrossim são comercializados para abastecimento local-regional e acessam mercados institucionais como o PNAE (Matos, 2020), mercados alternativos e de proximidade (Preiss; Schneider, 2020), como feiras e pequenas vendas locais, através de circuitos curtos de comercialização (Darolt; Rover, 2021).

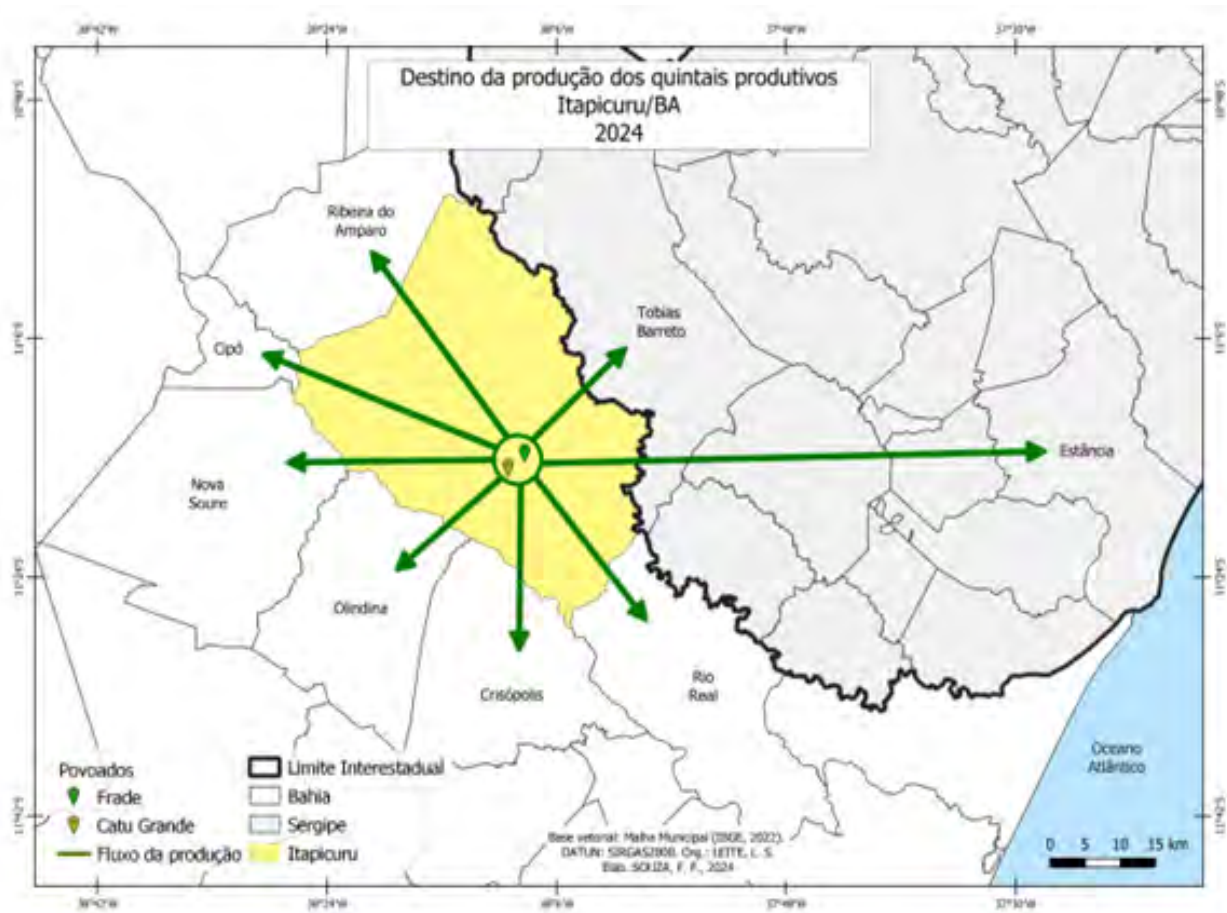
O acesso dos agricultores aos circuitos facilita o contato direto com os consumidores, elimina a figura dos intermediários e atravessadores, possibilita a valorização da produção e contribui para a reprodução social das famílias, além de abastecer o mercado local garante a procedência, aproxima agricultores e consumidores.

De acordo com Darolt (2016) um circuito curto ou cadeia curta é o fato de um produto chegar nas mãos do consumidor com informações que lhe permitam saber onde, como e por quem foi produzido, alimentando a sociabilidade entre campo e cidade por meio do alimento.

A figura 1 evidencia os fluxos de circulação dos alimentos cultivados nos povoados Frade e Catu Grande pelos horticultores e agricultores/feirantes (Menezes; Almeida, 2022) que apresentaram a dinâmica de cultivo fundamentada nos saberes e fazeres e a autonomia por meio da comercialização em feiras das cidades circunvizinhas.

Nos povoados Catu Grande, Frade, Serra Grande e Boa Vista, no município de Itapicuru, os agricultores cultivam hortaliças, ervas medicinais frutas, beneficiam castanha de caju, tubérculos e desenvolvem a criação de animais, que, além de servirem para autoconsumo, são comercializados nas feiras dos municípios de Itapicuru, Olindina, Nova Soure, Cipó, Crisópolis, Ribeira do Amparo e Rio Real na Bahia, e de Tobias Barreto e Estância, em Sergipe.

Figura 1 – Circuito Curto da produção dos quintais produtivos do município de Itapicuru, 2024.



Fonte: Trabalho de Campo, 2024.

Elaboração: Os autores, 2024.

Essas tradicionais formas de relacionamento com a terra remetem à essência da agricultura familiar camponesa, que por muito tempo foi invisibilizada e atrelada aos estereótipos de atraso no campo. No município de Itapicuru, esses contrastes são identificados em várias comunidades tradicionais que cultivam alimentos em pequenos estabelecimentos policultores (Figura 2), ancoradas na agrobiodiversidade de base agroecológica.

Figura 2 – Quintal Produtivo no Povoado Catu Grande, Itapicuru, 2023



Fonte: Os autores, 2023.

Os quintais são, conforme aponta Almeida (2016, p. 13), “um espaço singular do entorno das moradias no qual se produz a vida, pelo que se cria, pelo que se cultiva, pelo cuidado em sua manutenção e pelas várias atividades do labor e da socialização ali desenvolvidas”. As mulheres aproveitam os diminutos espaços para geração de renda e conservação da agrobiodiversidade.

De acordo com o estudo de Menezes e Almeida (2022), embora as atividades realizadas nos quintais sejam relevantes para a segurança alimentar e nutricional, geração de renda e conservação da agrobiodiversidade, esse espaço é desvalorizado pelo sexo masculino, é o espaço do não trabalho, a margem da economia, o espaço dos inativos e sem valor.

Menezes (2013) aponta para a existência de uma divisão social do trabalho, na qual o trabalho da mulher é considerado como uma ajuda com os recursos financeiros, em que o trabalho feminino não tem o reconhecimento do valor produzido, inclusive a mulher transmite o saber/fazer para o homem quando a atividade passa a gerar lucratividade.

No município de Itapicuru, dos oito estabelecimentos visitados em cinco quintais produtivos agroecológicos as mulheres desenvolvem o cultivo de hortaliças, criação de suínos, aves, frutíferas e plantas medicinais. Além de chefes de família, elas são responsáveis pelos cultivos, comercialização dos produtos nas feiras e nas vendas indiretas. Enquanto isso, os outros três ambientes desen-

volvem sua produção centrada nas hortaliças e nas frutas como o maracujá e a tangerina sendo administrados por homens.

Constata-se assim uma preocupação do trabalho feminino com a garantia da qualidade e da segurança alimentar e da agrobiodiversidade. No qual, o desenvolvimento dessas atividades está permeada de relações simbólicas, culturais e identitárias, utilizadas prioritariamente para a produção de alimentos.

Para Santilli (2009), a diversidade de plantas cultivadas, de animais domésticos, a capacidade de se adaptar a condições ambientais adversas e a necessidades humanas específicas asseguram aos agricultores a possibilidade de sobrevivência em muitas áreas sujeitas a estresses ambientais. Essa é uma característica do município de Itapicuru, que se encontra inserido numa área suscetível ao processo de desertificação em razão das condições morfoclimáticas e agrícolas em expansão, confirmando, assim, não apenas a importância da reprodução camponesa e a segurança alimentar e nutricional da comunidade, mas do fortalecimento de práticas agroecológicas.

Os espaços dos quintais apresentam características muito distintas, dispõem de áreas diversas, desde o entorno da própria casa, ou a beira da estrada até pequenos estabelecimentos com dimensão inferior a um hectare. Aqueles que apresentam maior dimensão, utilizam cercas e áreas verdes para conservação da água subterrânea abundante nos povoados e utilizadas para irrigar os cultivos a partir de cisternas e poços artesianos que variam entre sete e dez metros de profundidade.

Evidencia-se nas comunidades os cultivos com as folhagens como: o couve, o coentro, a cebolinha, o repolho e a alface; as verduras como o tomate, a abóbora, pimentão, o quiabo, as plantas medicinais: o alecrim, erva cidreira, capim santo, hortelã miúdo e graúdo e as árvores frutíferas bananeiras, laranjeiras, acerola, graviola, tangerina, limão, coco, manga, jenipapo e caju. A colheita das frutas acontece de acordo com o calendário isto é, estão vinculadas ao tempo da natureza como evidenciada por Montanari (2013) a relação da

comida e o calendário. Além desses alimentos, são cultivados os tubérculos: a mandioca, a batata doce, a macaxeira e o inhame, utilizados para autoconsumo e o restolho da produção da farinha de mandioca, assim como as ramas dessas plantas destinam-se a alimentação dos suínos e galináceos. Nos quintais produtivos o aproveitamento e reaproveitamento dos vegetais, dos alimentos denota a sintonia relação sociedade e natureza, fato que denota a sintonia com a sustentabilidade no território.

Os cultivos agroecológicos, alimentam e geram renda para as famílias em várias comunidades. Essa estratégia de (re)existência não só aponta caminhos de superação e resistência ao modelo dominante, como constitui a resiliência da agricultura e do saber fazer camponês.

Considerações Finais

A expansão de cultivos no espaço rural do município de Itapicuru está associada a um fenômeno global que remete ao avanço do agro(hidro)negócio monocultor, o qual disfarça-se sob o discurso do desenvolvimento e da geração de empregos para explorar a terra e utilizar a água sob a lógica predatória da mercadoria que gera lucro.

Ainda assim, evidencia-se a coexistência de sistemas alimentares sustentáveis antagonicamente cultivados que fazem uso de estratos menores de terra, inclusive inferiores a 1 hectare e por meio do aproveitamento dos quintais produtivos que irradia um saber fazer, uma identidade, uma soberania arraigada na essência das comunidades camponesas e necessárias a virada da qualidade frente ao consenso das commodities.

A reprodução da rede de comercialização através dos circuitos curtos por meio de feiras em municípios circunvizinhos garante a autonomia e a resiliência necessárias a manutenção dos quintais produtivos e da (re)existência das comunidades. Foram identificados cultivos variados a partir da manutenção de um saber fazer ancestral em equilíbrio com a natureza que cultiva hortaliças,

frutas, animais, tubérculos e atendem diretamente os consumidores contribuindo para a garantia da segurança alimentar e nutricional.

O que se observa nos quintais e nas pequenas propriedades é a agrobiodiversidade que alimentam e geram renda para as famílias em várias comunidades. Essa estratégia de (re)existência não só aponta caminhos de superação e resistência ao modelo dominante, como constitui a resiliência da agricultura e do saber fazer camponês que atuam em caráter heterogêneo e cultivam a diversidade, propondo um modo de vida distante da padronização, preocupado com a sustentabilidade e promotor de uma alimentação adequada a preços justos.

Referências

ALMEIDA, M. G. de. Comunidades Tradicionais quilombolas do nordeste de Goiás: quintais como expressões territoriais. **Confin**s [online], n. 29, 2016. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confin/11392>

ALMEIDA, M. G. de. Quintais rurais e a visibilidade do trabalho e saberes das mulheres quilombolas e assentadas – Goiás. In: ALMEIDA, Maria Geralda de. **Geografia Cultural: um modo de ver**. Goiânia: Ed. UFG, 2018. P. 343-470.

CARVALHO, H. M. O camponês, guardião da agrobiodiversidade. **Boletim DATALUTA**, 2013.

CASTRO, J. de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1946.

CRUZ, F. T. Governança de sistemas alimentares para a soberania e segurança alimentar e nutricional. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (Orgs.). **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. p. 199-2018.

DAROLT, M. R.; ROVER, O. J. (Orgs.). **Circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovação social**. Florianópolis, SC: Estúdio Semprelo, 2021.

DAROLT, M. R. et al. Alternative food networks and new producer-consumer relations in France and in Brazil. **Ambient. soc.** [online]. 2016, vol.19, n.2, pp.1-22. [viewed 27th September 2016].

FERNANDES, B. M. Regimes alimentares, impérios alimentares, soberanias alimentares, movimentos alimentares. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, [S. l.], v. 4, n. 7, 2019. Disponível em: <https://ojs.ceil-conicet.gov.ar/index.php/revistaalasru/article/view/563>. Acesso em: 22 jan. 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2019*. Rome: FAO, 2020.

GOODMAN, D. The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003. Disponível em: <<https://www.infona.pl/resource/bwmeta1.element.elsevier-4be8fb2b-21b3-3eee-8fe7-078387ee0143>>.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário do Brasil**. 2017. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/acervo/acervo2.asp?e=v&p=CA&z=t&o=11> Acesso em: Maio de 2022.

MATOS, M. M. S. de. **Os desafios e as contribuições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para o fortalecimento da agricultura familiar camponesa em Itapicuru/BA**. 2020. 138 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2020.

MALUF, R. S. Decentralized food systems and eating in localities: a multi-scale approach. *Revista de Economia e Sociologia Rural* [online]. 2021, v. 59, n. 4. Available from: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.238782>

MENDONÇA, M. R. Complexidade do espaço agrário brasileiro: O agrohidro-negócio e as (re)existências dos povos Cerradeiros. **Terra Livre**, São Paulo, a. 26, v. 1, n. 34, p. 189-202, jan./jun. 2010.

MENEZES, S. de S. M. ALMEIDA, M. G. de. O Cultivo de Alimentos nos Quintais e a Comercialização nos Circuitos Curtos. **Geonordeste**, v. 33 n. 2. 2022. Ano XXXIII Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/geonordeste/article/view/18293> Acesso em 10 de maio de 2024.

MENEZES, S. de S. M. ALMEIDA, M. G. de. A produção nos espaços circunscritos da casa e a comercialização nos circuitos curtos. In: MENEZES, S. de S. M. ALMEIDA, M. G. de. DEUS, J. A. S. de (Org.) **Novos Usos do Espaço Rural e Suas Resiliências: Transformações e Ruralidades em Goiás, Minas Gerais e Sergipe**. 1. Ed. Aracaju: Criação Editora, 2020.

MENEZES, S. de S. M. SILVA, P. A. S. SILVA, H. R. Conceição. Configuração espacial da geografia de alimentar em Sergipe. **Confin**s [online], 40/2019. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confin/20412?lang=pt>

MENEZES. S. de S. M. 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. URL: <https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/olam/article/view/8106>

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ªed. São Paulo: Ed. Senac, 2013.

OLIVEIRA, A. U. **A Mundialização da Agricultura Brasileira**. São Paulo: Iandê Editorial, 2016.

OLIVEIRA, A. L. A.; CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. Sustainability and food choices: towards environmental biography of food. **Sustainability in Debate**, [S. l.], v. 10, n. 1, p. 146-158, 2019. DOI: 10.18472/SustDeb.v10n1.2019.19280. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/sust/article/view/19280>. Acesso em: 28 jan. 2024.

OLIVEIRA, D. P. de A. MENEZES, S. de S. M. Terra Para Negócio Ou Morada De Vida? Sobre(Viver) Na Fronteira Do Agrohídronegócio Em Mucugê – Chapada Diamantina, Bahia. **Sociedade e Território**. v. 34, n. 3, p. 199–219, 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/sociedadeeterritorio/article/view/31508>.

POMPEIA, C. “Agro é tudo”: simulações no aparato de legitimação do agro-negócio. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 26, n. 56, p. 195-224, jan./abr. 2020

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

PORTILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político? Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **REDES** (Santa Cruz Do Sul. Online), v. 25, p. 12-33, 2020.

PROCÓPIO, S. de O. et. al. **Sealba**: região de alto potencial agrícola no Nordeste brasileiro. Documento 221. Aracaju: Embrapa – Tabuleiros Costeiros (Documentos ISSN 1678-1953; 000) 62 p.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. Mercados e Segurança Alimentar e Nutricional. *In*: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. (Orgs.). **Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. p. 171-190.

REDE PENSSAN. **Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II- VIGISAN-2022.pdf>

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Petrópolis, 2009.

STEDILE, J. P. Questão Agraria. *In*: CALDART, R.S. et al. **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012. p. 639-644.

SVAMPA, M. N. Consenso de los commodities y lenguajes de valoración en América Latina. **Revista Nueva Sociedad**, Editorial Fundación Friedrich Ebert, abr. 2013.

THOMAZ JUNIOR, A. Por uma “cruzada” contra a fome e o agrohídronegócio – nova agenda destrutiva do capitalismo e os desafios de um tempo não adiado. **Pegada**. v. 9, n. 1 2008. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/pegada/article/view/1637>.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Ed. UnB, 1997

CAPÍTULO 6

AS PERCEPÇÕES DOS MEDIADORES SOCIAIS SOBRE OS MERCADOS INSTITUCIONAIS DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA SERRA DOS TAPES/RS

Luiz Felipe Wassnadorf (UFPEL)

Giancarla Salamoni (UFPEL)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-7

Introdução

A ação de alimentar-se, em qualidade e quantidade adequadas, permanece, mesmo em tempos de agricultura intensiva, modernizada e em seu ápice produtivo, como um problema social e político ainda não solucionado. No Brasil, país com condições climáticas, territoriais e tecnológicas favoráveis à produção de alimentos, a má alimentação e a fome encontram-se presentes na população. A FAO (2022) afirma que os números de famintos no Brasil vêm aumentando desde 2015 marcando o retorno do país ao “Mapa da Fome”. Segundo a Síntese de Indicadores Sociais (SIS), do IBGE (2022, p.62), entre 2017 e 2021, a pobreza da população passou de 26,5% para 29,4%. E, tais dados dos “extremamente pobres”, que vivem com menos de R\$ 140 mensais, saltaram de 7,4%, em 2017, para 8,4%, em 2021 (em 2012 eram 6% da população). Estes dados encontram-se em elevação desde que o Brasil acordou não mais ser classificado como país “em desenvolvimento”, na Organização Mundial de

Comércio (OMC), em troca do ingresso na Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE).

Diante da importância do abastecimento de alimentos no campo e na cidade, a agricultura familiar assume o protagonismo de principal fornecedor de alimentos que compõem a dieta das famílias brasileiras, contribuindo para o desenvolvimento social e econômico do Brasil, fato percebido na evolução histórica das políticas públicas, inspiradas e co-elaboradas pela FAO, que foram adotadas para aprimorar os mecanismos de produção e comercialização interno de produtos agrícolas. Entretanto, nos últimos seis anos, no Brasil, percebe-se uma redução dos investimentos destinados às políticas voltadas para os mercados institucionais de alimentos, que beneficiam a agricultura familiar, principalmente por atender populações em insegurança alimentar e vulnerabilidade social e econômica.

O protagonismo da agricultura familiar camponesa como principal fornecedor de alimentos que vão à mesa dos brasileiros é realidade desde o séc. XIX, materializado a partir da política pública de migração europeia não ibérica, que tinha como enfoque o povoamento de áreas de vazio demográfico (regiões sul e centro-oeste) e para a produção de alimentos que abasteceriam a população em geral – até então, era comum a necessidade de importação de alimentos aos núcleos urbanos (Zarth, 2006).

Diante desse contexto, a agricultura familiar camponesa teve que se adaptar aos processos da formação territorial do país: das problemáticas do acesso à terra, da coerção feita pela agricultura empresarial patronal, segregação de suas identidades culturais, da clandestinidade enquanto sujeitos políticos, da falta de incentivos/políticas do Estado quanto sua manutenção e reprodução social, cultural e territorial; do processo de êxodo rural; do endividamento das famílias; das alterações na produção causadas pela modernização agrícola, entre outras.

Assim, o objetivo central deste trabalho é discutir o protagonismo da agricultura familiar na produção e circulação de alimentos no território da Serra

como “elementos-chave” para a pesquisa, ou seja, os mediadores sociais: técnicos da Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER/RS, técnicos de cooperativas e associações da agricultura familiar, técnicos de organizações não-governamentais que gerenciam a implementação e a operacionalidade das políticas públicas para agricultura familiar na Serra dos Tapes.

Nesta pesquisa, foram realizadas entrevistas individuais, em profundidade, como técnica de coleta de dados em razão de entender-se que esse tipo de entrevista possui maior operacionalidade e, também, permite ao entrevistado uma atmosfera mais confortável para que se expresse sem preocupação com eventuais censuras ou constrangimentos sobre suas concepções pessoais. As vantagens da entrevista em profundidade são pormenorizadas por Gaskell (2002), quando o autor enfatiza que:

[...] problemas de seleção podem ser evitados através de entrevistas individuais, onde a entrevista pode ser agendada para um tempo e lugar conveniente para o entrevistado. Em segundo lugar, não é exequível dirigir a atenção para uma pessoa particular em uma discussão de grupo, do mesmo modo como se consegue em uma entrevista individual. Com um entrevistado apenas, podemos conseguir detalhes muito mais ricos a respeito de experiências pessoais, decisões e sequência das ações, com perguntas indagadoras dirigidas a motivação, em um contexto de informação detalhada sobre circunstâncias particulares da pessoa. O que o entrevistado diz, e a maneira como a entrevista se desenvolve, pode estar relacionado a outras características relevantes do indivíduo de um modo tal que não é possível dentro da discussão e subsequente análise de um grupo focal (Gaskell, 2002, p. 78).

O roteiro das entrevistas com os mediadores foi elaborado por pautas, pois permite a demarcação de pontos importantes a serem postos para a apreciação do entrevistado e garante que este mantenha observância à temática da entrevista, ao mesmo tempo em que busca limitar a intervenção do pesquisador apenas à garantia do cumprimento desses princípios, prezando pelo protagonismo do informante.

Cabe usar as palavras de Gil (1987) para esclarecer a exata proposta dessa técnica:

A entrevista por pautas apresenta certo grau de estruturação, já que se guia por uma relação de pontos de interesse que o entrevistador vai explorando ao longo de seu curso. As pautas devem ser ordenadas e guardar certa relação entre si. O entrevistador faz poucas perguntas diretas e deixa o entrevistado falar livremente à medida que se refere às pautas assinaladas. Quando este se afasta delas, o entrevistador intervém, embora de maneira suficientemente sutil, para preservar a espontaneidade do processo (Gil, 1987, p. 117).

A utilização de um roteiro dirigido por essa orientação será importante para manter a atenção focada nos objetivos fixados para a pesquisa, mas também para descortinar possibilidades não vislumbradas inicialmente acerca das repercussões de PAA e PNAE sobre os sistemas agrários locais.

Para a interpretação mais detida das informações primárias foi empregada a análise de conteúdo (Bardin, 1977), de modo a atender os objetivos definidos para o estudo, buscando debater o sentido que os principais indicadores identificados sugerem, de que forma essas tendências se manifestam na realidade da agricultura familiar do município e como a situação observada foi construída estrutural e conjunturalmente. Nesse processo, os dados empíricos foram entremeados com a fundamentação teórica elaborada, buscando-se a construção de uma tessitura textual capaz de articular o panorama das políticas públicas para a agricultura familiar do município com a orientação que essas políticas têm tomado no cenário nacional e com as possibilidades de desenvolvimento territorial rural tangíveis para o sistema agrário familiar.

Referencial Teórico

Segundo Sodré (2016), o reconhecimento por parte das políticas públicas para agricultura no Brasil é extremamente recente, ocorrendo de forma efetiva apenas na década de 1990, com a criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Antes de sua normatização pelo Estado, cabia à agricultura familiar desenvolver canais de comercialização da sua produção de alimentos. Quando próximas aos centros urbanos, as unidades

familiares, individualmente ou na composição com mais famílias (comunidades), organizavam a produção para ser comercializada em feiras nas cidades.

Materializadas às políticas públicas que possibilitaram o crédito/financiamento e da consolidação de mercados que asseguram a destinação da produção, é em 2006 que o Estado brasileiro cria a Lei da Agricultura Familiar (Lei n. 11.326, de 2006) que “estabelece diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais”:

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.[...] § 2º São também beneficiários desta Lei: I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes; II - aqüicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede; III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores; IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente. (Brasil, 2006).

Nota-se diferenças entre a resolução do PRONAF e a Lei 11.326 de 2006, principalmente para uma maior inserção da pluriatividade na participação da renda dos grupos familiares (de 80% para “predominante”) e na não obrigatoriedade do domicílio principal do grupo familiar estar na propriedade a ser explorada.

Novamente, a normatização da agricultura familiar foi um passo importante na visibilidade enquanto sujeitos políticos do campesinato brasileiro, é a partir desta identidade jurídica que políticas públicas poderão fomentar as es-

estratégias da permanência no rural e garantir a autonomia dos grupos familiares e, conseqüentemente, promover a diversidade produtiva no abastecimento de alimentos para a população brasileira (segurança alimentar).

Partindo da diversidade espacial como a característica principal do agro brasileiro tem-se que, ao longo da história, o rural encontra-se organizado distintamente em contextos regionais, atrelando sistemas agrários a áreas específicas. Constata-se, também, a diversificação em contextos sociais e econômicos, criando tipos específicos de agricultores e agriculturas. Uma das formas conceituais de entendimento de uma parte dessa realidade, resultado das “novas” dinâmicas do espaço rural, é por meio da adoção da noção de multifuncionalidade. A diferenciação de atividades nas unidades de produção agropecuárias não constitui um fato histórico novo, mas a valorização de tais atividades é que define o “novo”, o contexto de multifuncionalidade.

Em decorrência desses fatos, muitas propriedades agrícolas têm alcançado o seu rendimento através de elementos externos aos limites de suas divisas, em atividades não agrícolas. Assim, a diversidade do campo torna-se um componente central que concebe uma multiplicidade de rurais, além de conformar novas articulações com o espaço urbano. Reconhecer o potencial multifuncional das propriedades rurais familiares é o primeiro passo para planejar e implementar o desenvolvimento rural, quer pela ação individual ou comunitária, quer como objeto de políticas públicas.

O PAA e PNAE compreendem a modalidade de canais curtos indiretos de comercialização dos produtos produzidos pela agricultura familiar, uma vez que, para participar de chamadas públicas ou editais, a principal forma de acesso se dá pela filiação a cooperativas e/ou associações de agricultores familiares, que, no caso dos municípios da Serra dos Tapes, contam com a mediação de agentes públicos e de outras organizações da sociedade civil.

Ainda não há uma definição consensual sobre o termo dos canais curtos de comercialização, sendo eles também entendidos como circuitos de proxi-

midade (Aubri; Chiffolleau, 2009), ou até mesmo circuitos locais (Marechal, 2008), salientando a ideia de canais que busquem a proximidade geográfica (encurtamento de distâncias/locomoção) entre rural e urbano, consumidor e produtor. Cabe ressaltar, que se adota neste trabalho o conceito de canais curtos, de acordo com Pranke (2016) e Godoy et al. (2005), no qual a ideia geral dessa denominação é a de comercialização que busca a diminuição de atravessadores, garantindo a autonomia do agricultor familiar e, ao mesmo tempo, a construção do olhar crítico dos consumidores ao processo percorrido pelos alimentos até a mesa, conforme ressaltam Scarabelot e Schneider (2012). Além disso, os consumidores e agricultores obtêm vantagens com os custos de transporte, qualidade dos produtos e identificação com hábitos de consumo saudáveis e locais.

Resultados e Discussão

Na tentativa de apreender as visões dos atores sociais envolvidos no processo dos mercados institucionais na Serra dos Tapes foram, inicialmente, realizadas entrevistas com alguns dos mediadores desses programas, a saber: representante da EMATER, representante da Cooperativa União, representante do Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia-CAPA. Nas entrevistas foram elencadas a priori quatro categorias de análise como norteadoras para o estudo: diversificação produtiva (DP), ampliação do autoconsumo (AC), multifuncionalidade da agricultura (MF) e produção agroecológica (PA).

No Quadro 01 são apresentadas as unidades de registro extraídas do corpus das transcrições das entrevistas para que fosse possível apresentar um panorama sintético a cerca da compreensão dos entrevistados sobre a ação dos programas institucionais de aquisição de alimentos da agricultura familiar na Serra dos Tapes, no que concerne às categorias de análise, além de propiciar uma visão comparativa da percepção dos informantes, permitindo a identificação de concordâncias e divergências entre eles (Sodré, 2016).

Ao fazer uma análise mais aproximada dos enunciados correspondentes a cada um dos entrevistados, parece existir uma concordância entre eles acerca dos programas terem provocado um impacto positivo sobre as cooperativas e a agricultura familiar local. No entanto, essa dinamização teria ocorrido apenas por um lapso de tempo, fortalecendo parte da produção local, mas não permitindo uma autonomia para os agricultores familiares no longo prazo.

No que diz respeito à categoria DP ressalta-se que entre as práticas sociais comuns aos agricultores familiares da Serra dos Tapes pode ser identificada a organização econômica, baseada na produção diversificada de gêneros agrícolas em associação com a pecuária para o autoconsumo, e, por vezes, especializada em produtos para o mercado. A região, num primeiro momento, privilegiou a fruticultura em uma escala comercial, com a cultura do pêssego, muito difundida nos municípios de Pelotas, Morro Redondo e Canguçu. Aliado ao desenvolvimento da industrialização desse produto no ramo de doces e conservas, inclusive ganhando o cenário nacional, configurou-se um setor agroalimentar expressivo na região, representado pelas agroindústrias que processam os produtos advindos da agricultura familiar regional.

Na região da Serra dos Tapes, esse processo se encontra representado pela produção de tabaco, pêssego e leite, ainda com destaque para o crescimento da produção de soja. A produção de tabaco, por exemplo, aparece de forma marcante em Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul, demonstrando uma enorme expressividade, em que a região representa a expansão do complexo fumageiro do Vale do Taquari e do Vale do Rio Pardo, localizados no centro do Rio Grande do Sul, para o sul do estado. Apesar dessas restrições, os mediadores concordam que as famílias passaram a cultivar novos produtos para responder a demandas de mercado ou incrementaram a produção de alimentos já cultivados nas propriedades rurais, mesmo que mediante comercialização limitada. Em ambos os casos, o PAA e PNAE aparecem reforçando a diversificação da produção.

Quadro 1 – Síntese da visão dos entrevistados acerca das repercussões dos programas sobre as categorias analisadas

	CAPA	EMATER	COOPERATIVA UNIÃO
DP	Cestas diversificadas, contemplado a variedade da produção local; Ampliação do leque e do volume de produção (“Boom”); Qualificação dos processos produtivos; Valorização das frutas nativas e da produção artesanal local.	Redução da produção de fumo; Garantia de compra estimulando produção diversificada para os programas; Ampliação da produção de morango.	Diversificação produtiva como principal característica dos mercados institucionais; Garantia de compra pelos programas levando à redução da produção de fumo; Preços razoáveis estimulando a diversificação; Diversificação proporcionando maior autonomia às mulheres.
AC	Aproveitamento doméstico de frutas e sobras; Consumo familiar dos sucos e doces produzidos para comercialização.	Incerteza quanto à melhora da alimentação familiar; Caráter cultural dos hábitos alimentares; Redução do autoconsumo, em geral, no rural de Canguçu.	Resgate de hábitos produtivos abandonados; Redução do ciclo de dependência da produção de fumo; Ampliação da produção para o autoconsumo.
MF	Qualidade nutricional (sem conservantes) da produção da agroindústria local; Inserção de frutas e sucos nativos na alimentação escolar; Formação e qualificação de novas agroindústrias; Valorização das técnicas artesanais dos agricultores.	“Boom” na produção de panificados e sucos; Segurança propiciada aos agricultores pela entrega de uma produção processada, industrializada.	Produção e beneficiamento de sementes e grãos; Produção de feijão, farinha de milho e arroz e sucos.

PA	Valoração diferenciada da produção agroecológica nos programas não ocorrendo nos mercados formais; Mercados formais sobrevalorizando os produtos agroecológicos, dificultando sua comercialização no varejo; Vendas via cooperativa encarecendo os produtos (custos operacionais); Ampliação da produção agroecológica; Aumento no número de famílias certificadas; Melhora na infraestrutura das propriedades; Estruturação dos grupos agroecológicos (produção inicial de sementes); Qualidade dos produtos agroecológicos entregues aos programas.	Dificuldades na produção de orgânicos (ausência de mercados, problemas com a certificação); Produtos agroecológicos não sendo adquiridos com preço diferenciado pelos programas; Estímulo da EMATER à produção agroecológica para o autoconsumo.	Incentivo à produção orgânica como estratégia de inserção nos mercados formais. Avanços na produção ecológica proporcionados pelos programas; Importância da valorização financeira da produção ecológica pelos programas; Perda recente de avanços conquistados em razão da eliminação do incremento de valor nos preços dos produtos agroecológicos; Ausência de consciência das instituições executoras sobre a importância de adquirir produtos orgânicos.

Fonte: Pesquisa de campo, 2019 e organizado por Maiara Tavares Sodré, 2021.

Sobre a ampliação da categoria AC, Salamoni e Waskievicz (2013) evidenciaram mudanças nesse processo, destacando a autonomia parcial desses sujeitos por meio da manutenção da produção para o autoconsumo, combinada com a produção para o mercado. O autoconsumo é de extrema importância para os agricultores familiares – regionalmente também chamados de colonos –, pois representa uma economia de renda para o agricultor, evitando os gastos com a compra de produtos no mercado.

Esse fenômeno é percebido na região de estudo, pois se pode observar a manutenção de produtos como feijão, batata inglesa e batata doce de maneira

bastante representativa como produção para o autoconsumo nos municípios de Canguçu, Pelotas e São Lourenço do Sul, embora parte dessa produção também seja destinada ao mercado. O milho e a criação de suínos, que possuem a “marca” da agricultura familiar, mantêm-se no contexto da unidade de produção familiar na Serra dos Tapes. O milho pode ser consumido tanto na alimentação dos animais quanto na alimentação humana.

Por outro lado, aponta-se que o acesso ao PAA estimulou a ampliação do repertório alimentar doméstico das famílias, conforme assinalam Salgado, Dias e Souza (2020). Outro ponto positivo do PAA é a contribuição à promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) das famílias no campo, a partir da produção para autoconsumo. Todos os agricultores afirmaram que os alimentos entregues via PAA constituem a base alimentar da família.

A presença da categoria MF aparece vinculada ao enfoque espacial, a noção de multifuncionalidade surge como elemento conceitual e representa, também, um esforço de rompimento com a ótica setorial da agricultura, ao enfatizar, principalmente, a heterogeneidade estrutural presente no espaço rural. Carneiro e Maluf (2003) apontam que essa: [...] rompe com o enfoque setorial e amplia o campo das funções sociais atribuídas à agricultura que deixa de ser entendida apenas como produtora de bens agrícolas. Ela se torna responsável pela conservação dos recursos naturais (água, solos, biodiversidade e outros), do patrimônio natural (paisagens) e pela qualidade dos alimentos [...]. (Carneiro; Maluf, 2003, p.19). Conforme destacado pelos mediadores, o desenvolvimento da agroindustrialização no âmbito das propriedades rurais tem representado a expressão empírica da noção de multifuncionalidade da agricultura familiar. Com a comercialização relativamente organizada, o processamento dos alimentos produzidos pelos agricultores agrega valor aos produtos, reforçando a ideia de que as políticas públicas relacionadas aos mercados institucionais valorizam a agroindústria familiar, além de financiar equipamentos e infraestrutura.

Quanto à categoria PA, essa torna-se uma estratégia de produção e reprodução social para os agricultores familiares, na medida em que oferece meios e condições técnicas para o cultivo de produtos agrícolas, na maior parte das vezes, alimentos saudáveis, e valoriza os saberes e potenciais sociais e ambientais do lugar. Também é importante destacar o aspecto econômico, uma vez que a agroecologia representa uma forma de reduzir os custos de produção, bem como o consumo energético, devido ao seu manejo ecológico. E, por outro lado, garante à família e à sociedade alimentos de qualidade e com aceitação em mercados diversos, garantindo trabalho e renda para as atuais e futuras gerações. A partir da análise das entrevistas com os mediadores sociais foi constatado que entre os fatores que influenciaram o desenvolvimento da produção agroecológica e, conseqüentemente, a organização social dos agricultores familiares, está a atuação das redes de assistência técnica e extensão rural. Os mediadores apontam que o maior problema no desenvolvimento da agricultura de base ecológica na região é a falta de assistência técnica especializada aos produtores e a necessidade de ampliação dos canais de comercialização diretos e indiretos.

A partir da análise das entrevistas com os mediadores sociais foi constatado que entre os fatores que influenciaram o desenvolvimento da produção agroecológica e, conseqüentemente, a organização social dos agricultores familiares, está a atuação das redes de assistência técnica e extensão rural. Os mediadores apontam que o maior problema no desenvolvimento da agricultura de base ecológica na região é a falta de assistência técnica especializada aos produtores e a necessidade de ampliação dos canais de comercialização diretos e indiretos.

No mesmo sentido, a atuação do Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) foi fundamental para construção de ações coletivas no âmbito da produção e comercialização de produtos agroecológicos. Essa organização não governamental atua tanto junto aos agricultores familiares quanto na inter-

locação com os consumidores locais sobre os canais de acesso aos alimentos de base agroecológica.

Diante do exposto, nesta pesquisa, se entende o papel do PAA e PNAE como importante política para o atendimento das demandas da agricultura familiar, resultando num melhor direcionamento de recursos públicos, antes destinados para grupos de agricultores cuja lógica e dinâmica não são necessariamente voltadas para uma visão de desenvolvimento multidimensional, multiescalar e territorial (Sodré, 2016).

Considerações Finais

A presente pesquisa mobiliza tema importante para o estudo da agricultura familiar e o seu vasto campo de investigação social, a saber: os mercados institucionais de alimentos e algumas das dimensões presentes nos espaços da agricultura familiar. A tentativa de síntese recai sobre as articulações entre diversidade produtiva, produção para autoconsumo, multifuncionalidade da agricultura e produção agroecológica, apontando para a valorização da dimensão espacial (social, econômica, política e cultural) nas reflexões a respeito das políticas públicas. Para consolidar a análise, reforça-se a necessidade de resguardar no debate a afirmação de que tanto os espaços, quanto as relações sociais, trazem a marca da diversidade.

Por essa razão, a análise dos programas de compras institucionais para a agricultura familiar, como é o caso do PAA e do PNAE e das repercussões sobre a organização dos sistemas agrários locais é indispensável à avaliação crítica sobre as estratégias de desenvolvimento adotadas pelo Estado para o rural brasileiro.

Vale ressaltar que tanto os agricultores familiares quanto as instituições públicas e organizações não governamentais não adotam a perspectiva simplista de que basta buscar, “no passado e nas tradições”, as soluções para o

futuro. Se percebe que a valorização do “saber empírico” do camponês é um dos elementos do desenvolvimento rural, conforme aludido pelos mediadores sociais.

A agricultura familiar se reinventa a cada dificuldade de comercialização de seus produtos alimentícios e, por essa razão, instrumentaliza-se, dentro de suas possibilidades, para acessar os diferentes canais de comercialização, sejam eles canais longos ou curtos. Assim, entende-se que os mercados institucionais de alimentos podem ser vias de promoção do desenvolvimento rural de base territorial se forem acompanhados de outras políticas de promoção e valorização da agricultura familiar, como por exemplo, o estímulo a ampliação da produção para o autoconsumo, o incentivo a transição agroecológica e a multifuncionalidade dos espaços rurais.

Referências

AUBRI, C.; CHIFOLLEAU, Y. Le développement des circuits courts et l’agriculture périurbaine: histoire, évolution en cours et questions actuelles. **Innovations Agronomiques**, v.5, p. 53-67, 2009.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. **LEI Nº 11.326**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília, 2006.

CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. (Orgs.). **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003.

FAO. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo**. Roma, 2022. Acesso em: 08 Abr. 2023. Online. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cc0639es/cc0639es.pdf>

GASKELL, G. Entrevistas individuais e grupais. In: BAUER, M.; GASKELL, G. (eds.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 64-89.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1987.

GODOY, W. I; SACCO DOS ANJOS, F; CALDAS, N. V. **As feiras livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências**. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Síntese de Indicadores Sociais**. Acesso em: 08 Abr. 2023. Online. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101979.pdf>

MARECHAL, G. **Les circuits courts alimentaires: bien manger dans les territoires**. Ed. Educagri, 2008.

PRANKE, L. V. Mercados, Organizações Sociais e Agricultura Familiar: Os canais curtos de comercialização no município de Piratini-RS. 2016, 109 f. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) – Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

SALAMONI, G; WASKIEVICZ, C. A. Serra dos Tapes: espaço, sociedade e natureza. **Tessituras**, Pelotas, v. 1, n. 1, p. 73-100, jul./dez., 2013.

SALGADO, J. S F; DIAS, M. M; SOUZA, W. J. Agricultura Familiar, Extensão Rural e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: delimitando categorias analíticas à luz da implementação do Programa de Aquisição de Alimentos no Brasil. **Mundo Agrário**, vol. 21, n. 46, p.2-13, 2020.

SCARABELOT, M., SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de nova Veneza/SC. **Revista Faz Ciência**, v.15, n. 20, p.101-130, jan./jun. 2012.

SODRÉ, M.T. **POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O SISTEMA AGRÁRIO FAMILIAR E AS INTERFACES COM O DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL RURAL: UM ESTUDO SOBRE AS REPERCUSSÕES DO PAA E PNAE NO MUNICÍPIO DE PELOTAS/RS**.2016. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) – Instituto de Ciências Humanas e da Informação, Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grande, 2016.

ZARTH, P. A. Colonização e ocupação do espaço agrário do Rio Grande do Sul. Santa Maria: **Ciência & Ambiente**, 2006. p.155-163.

CAPÍTULO 7

DA MANDIOCA A FARINHA DE MANDIOCA: RELEVÂNCIA SOCIOECONÔMICA DO CULTIVO DA MANDIOCA PARA O CAMPESINATO NO MUNICÍPIO DE IRARÁ/BA

Andreia da Silva de Alcântara (UFBA)

Alcides Caldas (UFBA)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-8

Introdução

No município de Irará os camponeses têm criado diferentes estratégias para garantir a produção da existência e a reprodução do campesinato. Considerando que o acesso à terra é condição historicamente negada pelo Estado, manter a condição de camponês é resistir às ofensivas da Capital frente as demandas reais de sobrevivência.

O método adotado como instrumento da pesquisa é o materialista histórico dialético. Como justificativa para o tema, consideramos que a produção da mandioca é histórica no município de Irará, e seus derivados, sobretudo a farinha, são os pilares da estratégia para reprodução do campesinato adotada na localidade, pois tais produtos garantem a renda necessária para manutenção da família.

A farinha é o produto base da economia municipal e também a atividade que mais absorve mão de obra de trabalhadores rurais no município. As técnicas

de produção são tradicionais e passadas historicamente como herança cultural entre as famílias iraraenses. A produção da farinha em Irará é, em maior parte, artesanal, tendo auxílio do trator apenas no processo de arar e gradear a terra. Já a mandioca *in natura* garante a manutenção da família camponesa, sendo utilizada também para alimentar os animais na unidade camponesa, como galinhas, suínos, ovinos e gado leiteiro.

Dessa forma, este trabalho busca compreender a relevância da produção da mandioca para alimentação da população brasileira e discutir a produção de farinha como subproduto do cultivo da mandioca analisando os aspectos socioeconômicos para o campesinato no município de Irará.

Metodologia

A metodologia utilizada foi revisão bibliográfica, pesquisa em sites oficiais como Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Banco de dados do Grupo de Pesquisa vinculado à Pós- Graduação em Geografia da Universidade Federal da Bahia (GeografAR), Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos (SEI), Secretaria da Agricultura, irrigação e reforma Agrária (SEAGRI), Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA), Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (MAPA), Fundação Cultural Palmares, Arquivo Público do município de Irará e a *Food and Agriculture Organization* (FAO). As fontes elencadas foram de fundamental importância para entender e situar a produção da farinha de mandioca do município de Irará, nas diversas dimensões econômica, cultural e social.

Consumo da Mandioca

A história do consumo da mandioca pelo homem data de mais de sete mil anos, a partir de vestígios de utensílios fossilíferos encontrados por arqueólogos brasileiros na Amazônia. Refere-se tipiti – traçado cilíndrico de bambu

manipulados pelos índios para extrair o tucupi prensado da mandioca e dela fazer a farinha (Silva, 1996). Nesse contexto, o tipici é considerado o principal instrumento de trabalho do homem sobre a terra. De raiz ameríndia e brasileira, o consumo da farinha de mandioca se espalhou por todo o continente americano, atingindo a África e o Sul da Ásia, graças aos colonizadores portugueses e espanhóis que a utilizavam para alimentar os trabalhadores camponeses.

O cultivo da mandioca está estabelecido principalmente em países tropicais e em desenvolvimento. Para Fialho e Vieira (2013), a provável origem da cultura é a Amazônia brasileira, sendo os povos indígenas responsáveis pela sua distribuição.

A mandioca é um dos principais produtos que garantem a segurança alimentar da população das áreas produtoras, uma vez que apresenta capacidade elevada de produção, diversidade do uso como matéria-prima, flexibilidade de plantio, colheita e importância sociocultural. No Brasil, é um dos produtos mais populares da alimentação desde a colonização, preparada de diferentes formas e ocupando papel relevante na identidade cultural de determinadas regiões (Pinto, 2002).

Do ponto de vista nutricional a farinha de mandioca é uma das mais importantes fontes de carboidratos, e sua utilização em maior escala concentra-se nas regiões norte e nordeste do Brasil. A mandioca é um dos principais cultivos dos quais dependem tanto a subsistência e a renda dos produtores quanto a alimentação dos animais. A mandioca é produzida principalmente por produtores de pequeno porte, em sistemas de produção complexos, com pouco ou nenhum uso de tecnologia moderna.

Sua disseminação se deve a diferentes fatores, entre eles a facilidade do cultivo, não exigindo solos muito férteis e técnicas sofisticadas durante todas as fases da produção. A resistência à praga e a capacidade de reprodução, regeneração e adaptação a distintas condições ambientais, bem como a tolerância a períodos de estiagem podem ser consideradas aliados para esse cultivo (Embrapa, 2003).

A Produção de Mandioca: Uma Análise Multiescalar

A mandioca, considerada o “alimento dos pobres”, tornou-se uma cultura polivalente que responde às prioridades dos países em desenvolvimento, às tendências da economia global e ao desafio da mudança climática (FAO, 2013). Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a mandioca é plantada em mais de 100 países, sendo os maiores produtores a Nigéria, República Democrática do Congo, Tailândia, Gana, Indonésia e o Brasil, como pode ser visto na Tabela 1. Somente em seis países concentra 60,75% do total da produção mundial.

Tabela 1 - Mundo: produção de mandioca, 2019

País	Total produzido (milhões de T)	%
Nigéria	59,20	19,31
República Democrática do Congo	40,00	13,05
Tailândia	31,10	10,14
Gana	22,50	7,34
Brasil	18,90	6,16
Indonésia	14,60	4,76
Sub-Total	186,30	60,76
Mundo	306,60	100,00

Fonte: Autoria própria com base em FAO; SEAB/DERAL, 2021

Os vários aspectos que envolvem desde o cultivo até a transformação do produto conferem à mandioca e seus derivados importância econômica e social. O processamento industrial do produto no Brasil concentra-se principalmente na produção de farinha, com cerca de 80%, enquanto a extração de fécula aparece com cerca de 3%, e o restante voltado para a alimentação animal (Mattos *et al.*, 2006).

No Brasil, conforme o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021), o cultivo de mandioca está localizado em todo território nacional. No entanto, a área plantada nas unidades da Federação é bastante variável, como pode ser visto na Tabela 2. Em apenas oito estados da federação (dois na região Nordeste, dois na região Norte, dois na região Sul, um na região Sudeste e um na região Centro Oeste) se concentra o cultivo da mandioca no Brasil, o que corresponde a 67,75% da produção nacional.

Tabela 2- Brasil: produção de mandioca, 2021

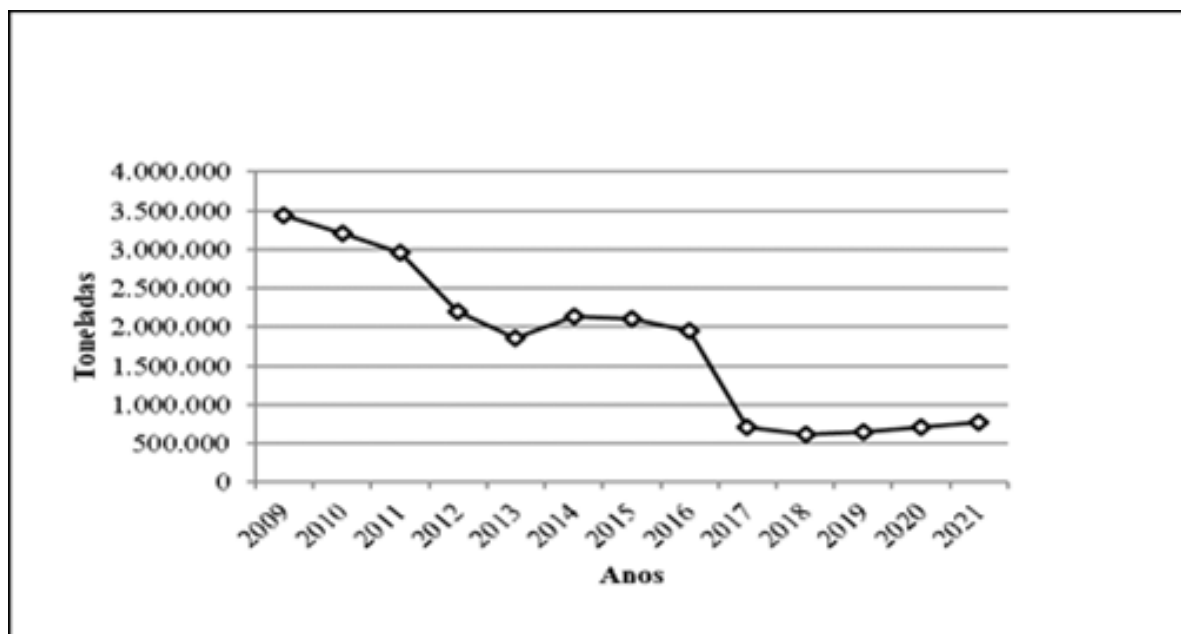
Pais	Total produzido (milhões de T)	%
Pará	4.053.932	21,45
Paraná	3.404.917	18,06
São Paulo	1.456.284	7,71
Mato Grosso do Sul	997.672	5,28
Rio Grande do Sul	842.953	4,46
Bahia	766.772	4,06
Amazonas	720.488	3,81
Ceará	560.249	2,96
Sub-Total	12.803.267	67,74
Brasil	18.900.000	100,00

Fonte: Autoria própria com base em IBGE, 2021

Analisando o período de 2009 a 2021 para a produção de mandioca no estado da Bahia, observa-se que existe uma diminuição na produção que pode estar atrelada a diversos fatores. O estado teve sua maior produção no ano de 2009, com aproximadamente 3.500.000 milhões de toneladas. Nos anos de 2013 a 2016, manteve uma média na produção com valor aproximado de 2.000.000 milhões de toneladas. Porém, no ano de 2017, a produção voltou a diminuir substancialmente, chegando a aproximadamente 600.000 mil tonela-

das. Nos anos de 2017 a 2021 não tivemos crescimentos relevantes na produção, mantendo-se os valores próximo de 700.000 mil toneladas como pode ser visto no Gráfico 1.

Gráfico 1: Quantidade de mandioca produzida na Bahia (2009-2021)



Fonte: Autoria própria, elaborado com base em IBGE. Série histórica da produção, 2009 a 2021.

Dessa forma, não se pode inferir ou associar o quantitativo da produção de mandioca ao quantitativo da produção de farinha de mandioca, uma vez que há outros produtos derivados da mandioca enquanto matéria-prima.

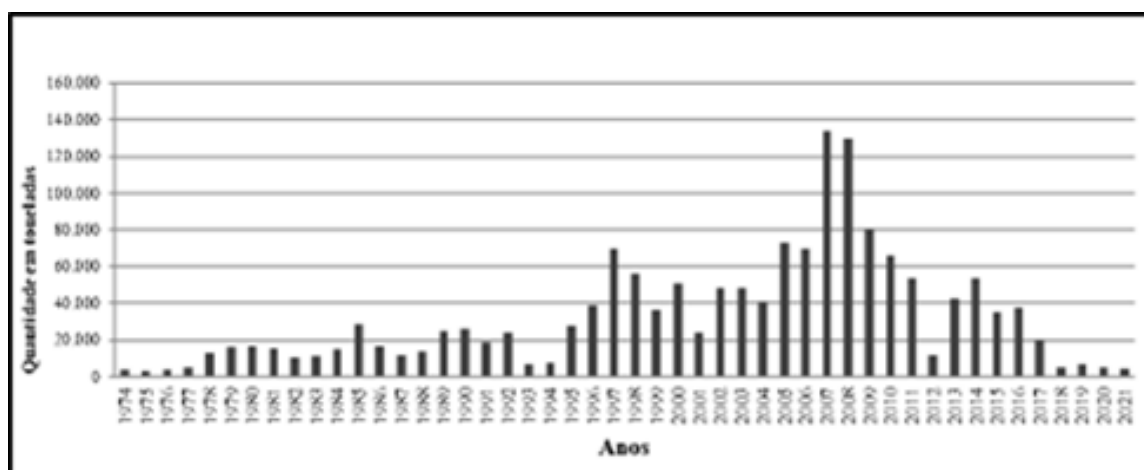
Considerando a linha histórica da produção da mandioca no município de Irará no período entre 1974 a 2021, é possível acompanhar o crescimento e a queda drástica da produção. Nos anos de 1974 a 1978, foi registrada uma produção tímida, em torno de 3 a 5 mil toneladas anuais. No período de 1978 a 1984, foi registrado um aumento significativo na produção anual, chegando a 15 mil toneladas. (IBGE, 1974-1978); (IBGE 1978-1984); (IBGE, 1974-2021).

Em 1985 foi registrado a maior produção de mandioca em Irará, com 28.000 toneladas. Entre 1996 e 2000, há uma crescente na produção, que alcançou 50.000 toneladas. Os anos de maior produção foram 2007 e 2008, com a produção chegando a 133.000 toneladas. Porém, observa-se uma queda drás-

tica na produção a partir dos anos de 2018 a 2021, com apenas 4.557 toneladas de mandioca produzidas no município. (IBGE, 1974-2000), como pode ser visto no Gráfico 2.

A queda na produção está atrelada aos períodos de seca e à falta de incentivo de Políticas Públicas direcionadas ao cultivo da mandioca no município. No ano de 2017, apenas 392 estabelecimentos de Irará foram beneficiados com o financiamento para produção agrícola. 2.902 estabelecimentos rurais não tiveram acesso ao crédito (IBGE, 2017).

Gráfico 2: Produção de mandioca no município de Irará (1974-2021)



Fonte: Autoria própria, elaborado com base em IBGE. Série histórica (1974-2021)

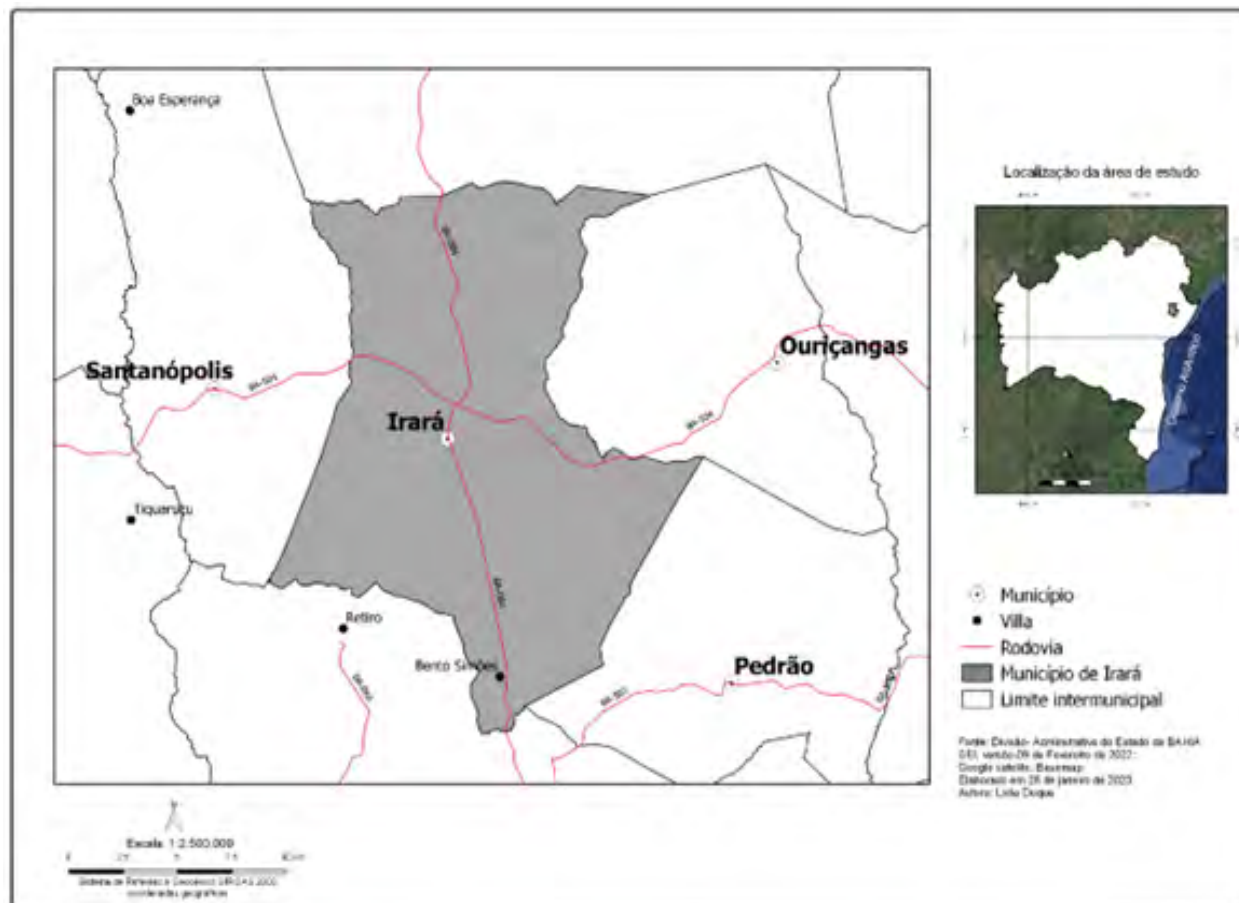
O quantitativo da produção da mandioca interfere diretamente na produção de farinha, porém outros fatores, a exemplo das políticas públicas, o preço atrativo da saca da farinha no mercado e os períodos de estiagem são também determinantes na oferta e na produção da farinha de mandioca.

Relevância da Farinha de Mandioca para os Camponeses do Município de Irará (BA)

O município de Irará/BA, *lôcus* da pesquisa, tem área de aproximadamente 277 km². Está localizado na microrregião de Feira de Santana e é pertencente ao Território de Identidade Portal do Sertão, como pode ser visto no

mapa 1. A população é de 28.043 habitantes, dos quais 41% habitam na zona urbana e 59% na zona rural (IBGE, 2022).

Mapa 1: Localização do município de Irará/Ba



Elaboração: Autoria própria

Na organização da estrutura fundiária, a maioria dos estabelecimentos rurais (73,04%) vive com menos que a fração mínima de terra que, para o município, são dois 02 hectares.

Outra parte significativa dos estabelecimentos (21,31%) ocupa áreas com menos de 10 hectares, ou seja, valor relativamente abaixo do módulo fiscal que, para o município de Irará, é de 30 hectares. Conforme os dados do INCRA (1996), propriedades com menos de 30 hectares são consideradas minifúndios. Assim, no município de Irará, a maioria das propriedades são minifúndios.

No município de Irará, as pequenas propriedades foram constituídas em áreas periféricas, através da construção de quilombos de negros, a exemplo de

Baixinha, Massaranduba, Olaria e Pedra Branca e Tapera Melão, certificadas pela Fundação Palmares, entre os anos 2010 e 2011 e índios que adentravam as terras do município em busca de refúgio (Santos, 2008). Essas pequenas propriedades também se formaram através das aldeias missionárias, onde pequenas frações de terra eram cedidas aos índios “domesticados” e destinadas à produção da agricultura de subsistência.

Na agricultura camponesa, entre os alimentos com maior potencial energético cultivado estão o feijão de diversas espécies (feijão mulato, preto, fradinho, mangalô e o andú), milho, mandioca, aipim, amendoim, batata-doce. Na pecuária, destaca-se a produção da galinha caipira, codorna, porco, ovelha, cabra e o bode. Porém, é a produção da mandioca o principal cultivo no município de Irará.

A mandioca, como pode ser visto na figura 1, configura-se como matéria-prima do sistema produtivo, sendo utilizada na fabricação de farinha, beiju, tapioca, biscoitos de goma e sequilhos. Os subprodutos da mandioca são usados na produção de ração para alimentar os animais nas pequenas propriedades, favorecendo a criação de pequenos animais (galinha, porcos, ovelhas, cabras e vacas para produção de leite).

Figura 1: Descascamento da mandioca



Fonte: Arquivo do festival do beiju, Irará/Ba, 2023.

É relevante destacar que a produção da farinha de mandioca é historicamente exercida por camponeses no município de Irará, ela é uma atividade de viés econômico e cultural. As técnicas de produção são tradicionais e passadas historicamente como herança cultural entre as famílias iraraenses.

A mandioca é o cultivo que garante parte da alimentação camponesa, pois seus derivados são utilizados para manutenção da unidade camponesa com a produção de farinha, beiju para o consumo familiar e geração de renda. Já a mandioca triturada é utilizada para adubo e alimentação dos animais dentro da unidade familiar.

Formas de Comercialização da Farinha de Irará

No que concerne à comercialização, existem duas modalidades na venda da farinha no município de Irará. Na Modalidade A, como pode ser visto na figura 2, a venda é feita no Mercado Municipal em regime de peso (unidades em litros): o comércio é feito diretamente entre o produtor e o consumidor. Aqui os camponeses têm autonomia na relação da venda, podendo assim estipular o preço do produto.

Figura 2: Venda da farinha em regime de peso



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

Já na B, como pode ser visto na figura 3, a produção da farinha é comercializada a atravessadores que compram direto na unidade camponesa, ou seja, na casa de farinha. Outras vendas também são concretizadas a atravessadores no Centro de Abastecimento do município de Iará em regime de sacas de 50kg cada.

Figura 3: Venda da farinha em saca de 50kg



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

É na venda da produção camponesa aos atravessadores que a exploração do trabalho se concretiza a partir da expropriação da renda camponesa. Nesse contexto, o camponês perde sua autonomia de sua produção, e o preço da farinha é estipulado pelo atravessador.

No município de Iará, os atravessadores, além de se apropriarem do trabalho do camponês comprando a farinha abaixo do preço do mercado, também atuam na flutuação do preço da farinha no mercado de Iará, através da introdução de farinha de mandioca oriunda dos estados de São Paulo e Paraná. Conforme o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Iará, são os atravessadores que criam a rede de comercialização da farinha de mandioca levando-as aos

municípios de Salvador, Santo Antônio de Jesus, Capim Grosso, Coité, Feira de Santana, Serrinha e Riachão do Jacuípe.

No processo de fabricação da farinha de mandioca de Irará não é extraído a goma, o que faz com que tenha uma característica própria, de sabor forte e paladar, ao contrário da farinha que vem de São Paulo ou do Paraná. Uma prática comum entre os comerciantes e atravessadores é a mistura entre a farinha de Irará com a farinha oriunda desses estados, o que adultera e reduz a qualidade da farinha de Irará. Segundo o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Irará (2016), essa farinha de baixa qualidade é vendida como sendo o produto original puro de Irará. É graças a esse processo de adulteração que os atravessadores conseguem baixar o preço da farinha no mercado, desvalorizando assim a farinha produzida em Irará, pois o custo de produção não corresponde ao preço de venda estabelecido pelos atravessadores.

Etapas do Processo de Produção da Farinha de Mandioca de Irará

Para a produção da farinha de Irará, as variantes da mandioca mais utilizadas são Palmeira Preta, Mucurizinha e Gaieira. No processo de fabricação da farinha distinguem-se as seguintes etapas: colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralação, prensagem, peneiramento e torração. (Alcântara, 2023).

Na etapa de colheita, para se obter uma farinha de melhor qualidade, as raízes de ciclo curto são colhidas em média com 09 meses. Já a mandioca de ciclos longos varia de 12 a 18 meses. Os meses mais propícios para colheita são os meses entre agosto e outubro, quando apresentam maior rendimento. Após serem transportadas para a casa de farinha, o processamento das raízes deve ser iniciado num prazo de 24 horas, uma vez que a fermentação começa logo após a colheita.

Na etapa seguinte, de lavagem e descascamento, realiza-se a limpeza das raízes, primeiro lavadas para eliminar a terra aderida à casca e depois descascadas, para eliminar as fibras e parte do ácido cianídrico. Esse processo é indispensável para a obtenção de uma farinha de melhor qualidade, e geralmente é realizado pelas mulheres com a ajuda das crianças. Sentadas no chão, com a ajuda de facas afiadas ou raspadores, as raízes são raspadas até ficarem bem brancas e limpas.

Limpas e descascadas, as raízes passam pela etapa de ralação, quando são colocadas no ralador, atividade também realizada pelas mulheres, cabendo aos homens proceder ao trabalho de ralação. A massa ralada vai caindo diretamente sobre o “cocho” de madeira colocado embaixo do ralador.

Após a ralação, ocorre a prensagem, que é quando a massa é prensada no tipiti (peça de origem indígena) ou na prensa de madeira. A prensagem destina-se a reduzir a umidade da massa e a eliminar o ácido cianídrico. O trabalho prossegue com o peneiramento. Quando retirada da prensa, por ser submetida à fortíssima compressão, a massa está muito compactada, precisando ser esfarelada e, em seguida, peneirada. O peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados crueira, permitindo a obtenção uma farinha mais uniforme.

A última etapa do trabalho é a torração. A massa peneirada é então colocada no forno para eliminar o alto teor de umidade que permanece na farinha crua. O camponês ou a camponesa, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo a massa até a secagem final. O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que, segundo a cultura local de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos goma.

A gradação desses tipos depende do saber-fazer do camponês ou da camponesa no controle do tempo de torração e da temperatura do forno. Em resumo, a ralação transforma as raízes em massa, a prensagem elimina o suco tóxico e a torração seca a farinha, conferindo-lhe sabor e aroma característicos.

A granulometria constitui um aspecto de qualidade importante na padronização da farinha. Muitas vezes, as classificações são particulares a cada fabricante, com denominações de grossa, média e fina que não obedecem a padrões ou técnicas descritas na Legislação Brasileira de 1978.

Notoriedade, Dificuldades do Processo de Produção e Manutenção da Tradição da Farinha de Mandioca de Irará

A qualidade da farinha de Irará é reconhecida no território de identidade portal do sertão como sendo uma das melhores, com relação à textura, torragem e liga. É uma farinha diferenciada por não ser retirada a goma no processo de fabricação. No município de Irará, as associações de trabalhadores rurais junto à cooperativa têm realizado trabalhos de divulgação da farinha via feiras locais e festivais do beiju que ocorrem esporadicamente durante o ano, como pode ser visto na figura 4. Porém, a feira da mandioca é um dos maiores eventos do município, sendo realizado pelo poder público local juntamente com as associações rurais e grupos sociais atuantes no município. A feira da mandioca ocorre anualmente e conta com várias atrações.

Figura 4: Banner da 2ª Feira da Agricultura Camponesa Irará/Ba



Fonte: Arquivo próprio, 2023.

No entanto, a produção de farinha vem enfrentado problemas diversos, a exemplo do difícil acesso ao crédito e à assistência técnica em virtude da utilização de técnicas tradicionais de cultivo. Os problemas ambientais resultantes do desgaste do solo, da derrubada da mata nativa, da queima de lenha durante o beneficiamento e da falta de tratamento de resíduos também contribuem para o quadro desfavorável enfrentado pelos produtores.

Estudos realizados por Santos (2001) mostram que a falta de assistência técnica e de instrumentos de baixo impacto para preparo do solo, juntamente com dificuldades no manejo da lavoura – que em parte poderiam ser resolvidos com a própria assistência técnica – são os aspectos que mais limitam a produção de mandioca no município de Irará.

Segundo a autora, as principais dificuldades enfrentadas pelos agricultores para melhorar o segmento de beneficiamento na cadeia de produção da mandioca são a necessidade de melhoria das casas de farinha existentes ou a disponibilização de novas unidades, a construção da fecularia e a capacitação técnica, tanto na melhoria do beneficiamento dos produtos que já são extraídos da mandioca, como na diversificação, explorando novos mercados, com produtos de maior valor agregado (Santos, 2001).

No município de Irará, o solo fica enrijecido nos períodos de estiagem, o que dificulta tanto o plantio quanto a colheita da mandioca. O custo de produção da farinha torna-se elevado em virtude da necessidade do uso de equipamentos como trator, o sulcador e a contratação de mão de obra (Alcântara, 2017).

Outro fator que contribui para o aumento do preço da farinha de mandioca é o fato de a maioria dos camponeses do município de Irará não possuir equipamentos mecanizados individuais para a produção. O acesso a equipamentos como trator e o sulcador ocorre através da contratação do serviço por hora – R\$ 60,00 por hora. (Alcântara, 2017).

A necessidade de contratação de mão de obra também contribui para a elevação do preço do produto. Assim como os equipamentos, a mão de obra é contratada por diárias. O valor da diária no município de Irará varia entre R\$ 35,00 a R\$ 40,00 reais para os homens e de R\$ 25,00 a R\$ 30,00 para mulheres (Alcântara, 2017).

O preço da farinha de mandioca no município de Irará é flutuante. No ano de 2012, devido ao longo período de estiagem, a saca da farinha passou a custar R\$ 300,00 reais. Já em 2015, o preço oscilou entre R\$ 50,00 e R\$ 80,00

a saca. Em 2016, o preço da farinha de mandioca oscilou entre R\$ 100,00 e R\$ 200,00 reais. No ano de 2023 a saca da farinha oscilou em torno de 280,00 e R\$ 300,00. (Alcântara, 2023).

Na relação custo/produção/comercialização, a farinha de mandioca do município de Irará tem chegado para comercialização com valor acima da média do mercado, perdendo assim na concorrência com os municípios de Feira de Santana, Santo Antônio de Jesus, e os estados de São Paulo e Paraná, que conseguem colocar a farinha de mandioca com valores menores que a média do mercado.

Considerações Finais

O presente trabalho foi o resultado de estudos *in loco* no município de Irará, e teve como objetivo uma análise teórica conceitual e empírica do camponato e suas formas de resistência na produção de farinha de mandioca. A produção da mandioca, e sobretudo de seus derivados, como a farinha de mandioca, é histórica no município e remonta à cultura e religiosidade dos camponeses da localidade. Os camponeses de Irará estão analisando as possibilidades de implantar a indicação geográfica da farinha de mandioca como forma de garantia da proteção do saber fazer, valorização, melhoria da sua qualidade de vida, e sobretudo de reprodução de seu modo de vida. Desse modo, o artigo é uma análise parcial do movimento socioespacial imbricado nas transformações do espaço agrário do município de Irará.

Referências

ALCÂNTARA. Andreia Silva. Agricultura camponesa e a produção do espaço agrário no município de Irará/BA. 2017. 203 f. Dissertação (Mestrado - Geografia) Instituto de Geociências. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

ALCÂNTARA. Andreia Silva. Caderno de Pesquisa de Campo. Universidade Federal da Bahia: Salvador, 2023.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca. **Brasília**: Embrapa Informação Tecnológica. 2003.

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#home>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO); IFAD – International Fund for Agricultural Development; WFP – World Food Programme. **The State Of Food Insecurity In The World**, Meeting the 2015 (International hunger targets: taking stock of uneven progress), 2015, Rome. Anais Rome: FAO, 2015. Disponível em <https://bit.ly/2JEuipA> Acesso em: 10 maio 2019.

FIALHO, J. de F.; VIEIRA, E. A. (Ed.). **Mandioca no cerrado**: orientações técnicas. 2a ed. Brasília, DF: Embrapa, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Produção Agrícola Municipal 2021. **IBGE**. Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/pesquisa/14/0?indicador=10335&ano=2021>. Acesso em: setembro 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Série histórica da produção de mandioca na Bahia, 1974-2021**. IBGE, série histórica 1974-2021). Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/pesquisa/14/0?indicador=10335&ano=2016&tipo=grafico>. Acesso em: 09 mar. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo Agropecuário 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>. Acesso em 20 ago. 2023.

MATTOS, Pedro Luiz Pires de; FARIAS, Alba Rejane Nunes; FERREIRA FILHO, José Raimundo (Ed.). **Mandioca**: o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

PINTO, M. D. N. **Mandioca e farinha**: subsistência e tradição cultural. Rio de Janeiro: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plásticas, 2002.

SANTOS, Armínio. **Possibilidades e Perspectivas para a sustentabilidade do cultivo da mandioca no Planalto de Conquista**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável – Gestão e políticas ambientais) – Universidade de Brasília, Brasília, 2001.

SANTOS, Jucélia Bispo dos. Etnicidade e memória entre quilombolas em Irará-Bahia. -Salvador: UFBA, 221f. **Dissertação** (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos) - Programa Multidisciplinar de Pós-graduação em Estudos Étnicos e Africanos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

SILVA. José Reynaldo Bastos da. Mandioca e outras raízes tropicais: Uma base alimentar da humanidade no século XXI. Palestra 1. In: **Iº Congresso Latino Americano de Raízes Tropicais e IX Congresso Brasileiro de Mandioca**. São Pedro/SP, 1996. Disponível em < https://www.cerat.unesp.br/Home/compendio/compendio_arquivos/ix.pdf > acesso em 11/08/2022.

Apoio:





PARTE 3

Raízes da Alma: Narrativas da Terra e da Memória Sobre os Saberes e Sabores Artesanais e Culturais

CAPÍTULO 8

O QUE TEM NA DESPENSA? HÁBITOS ALIMENTARES ENTRE O SALGADO E O DOCE NA COMUNIDADE DA ILHA DOS MARINHEIROS, RIO GRANDE/RS

Aline Bastos Mendes (FURG)

Fabício Paula de Souza (FURG)

Jaqueline Rosa Borges (FURG)

Juliana Cristina Franz (FURG)

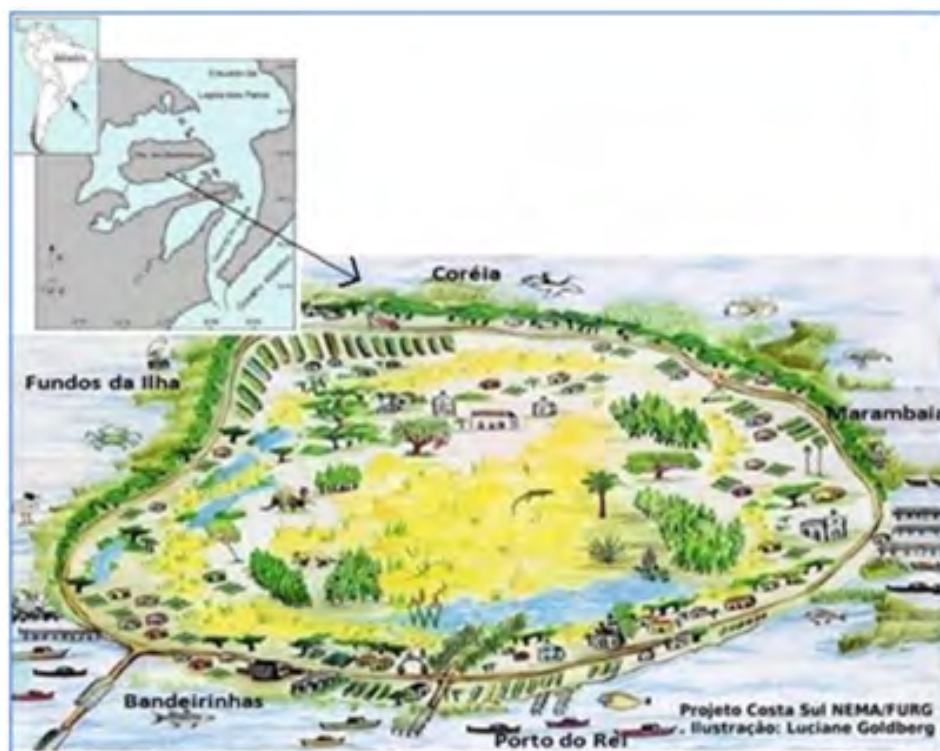
Doi: 10.48209/978-65-5417-339-9

Introdução

Cabe ao espaço das introduções contextualizar geograficamente nosso campo de atuação em determinada pesquisa. Contextualizar geograficamente poderia limitar-se a dizer que este trabalho se desenvolveu no Brasil, no estado do Rio Grande do Sul, no município de Rio Grande, no Segundo distrito municipal. Contudo, para além do acerto nas escalas geográficas e espaciais, esse trabalho propõe discutir sobre um tema que envolve as pessoas desde o início de suas rotinas, que começa com o café da manhã e se estende até o fim de um longo dia de trabalho, com a hora do jantar: a alimentação. Por isso, entendemos que localizar geograficamente significa trazer para o momento da descrição todos os aspectos da percepção: perfumes, sons, sabores, labores e lazeres.

Um mapa da Ilha dos Marinheiros que pode nos satisfazer é o mapa produzido pelo Núcleo de Educação e Monitoramento Ambiental (NEMA), que vai ao encontro do que propõe Acselrad (2008) sobre o uso da cartografia social enquanto um processo participativo, que dá espaço para o que ele irá chamar de “resistência às dinâmicas da globalização” (Acselrad, 2008, p. 10) onde é possível observar a representação da realidade sobre o olhar cultural dos sujeitos envolvidos.

Figura 1. Ilha dos Marinheiros



Fonte. Baumgarten, et al., 2017.

A Antropologia Sensorial ou o que David Le Breton (2007) irá chamar de Antropologia dos sentidos irá desafiar o pensamento de Descartes “Penso, logo existo” que para Le Breton (2007) significa omitir a imersão sensorial do homem. O autor traz a emergência dos sentidos, através do “Sinto, logo existo”, para ele “no existen otros medios de experimentar el mundo sino ser atravesado y permanentemente cambiado por él” (Le Breton, 2007, p.11). Sendo o mundo um universo sensorial,

La percepción no es coincidencia con las cosas, sino interpretación. Todo hombre camina en un universo sensorial vinculado a lo que su historia personal hizo con su educación. Al recorrer un mismo bosque, individuos diferentes no son sensibles a los mismos datos. Está el bosque del buscador de hongos, del paseante, del fugitivo, el del indígena, el bosque del cazador, del guardamonte o del cazador furtivo, el de los enamorados, el de los que se han extraviado en él, el de los ornitólogos, también está el bosque de los animales o de los árboles, el bosque durante el día e durante la noche. Mil bosques en un solo, mil verdades de un mismo misterio que se escabulle y que sólo se entrega fragmentariamente. No existe verdad del bosque, sino una multitud de percepciones sobre el mismo, según los ángulos de enfoque, las expectativas, las pertenencias sociales y culturales (Le Breton, 2007, p. 12).

Dessa forma, nossa tentativa de descrever a Ilha dos Marinheiros em seus múltiplos sentidos, busca aproximar o leitor da experiência do lugar e do vivido. Do espaço que ganha valor e significado e como afirma Yi-Fu Tuan (1983, p.16) “quando o espaço nos é inteiramente familiar, torna-se lugar”. A alimentação é uma das manifestações culturais que percebemos quando falamos do espaço que é lugar.

A Ilha dos Marinheiros localiza-se na área rural do município de Rio Grande e para chegar até a Ilha pode-se utilizar o acesso pela estrada de terra na Vila da Quinta ou realizar a travessia de barco pela Lagoa dos Patos. Seus moradores possuem diversas profissões, mas predominam os(as) agricultores(as) e pescadores(as). Aqueles que se dedicam a outras atividades de trabalho, mas residem na Ilha, normalmente o fazem pelo gosto que a vida no campo possui: pão caseiro, café passado, peixe frito, aletria, arroz doce, pudim de pão.

Para além dos sabores existem os saberes, pois, viver na Ilha é plantar e colher, pescar e vender, contemplar a Lagoa dos Patos, reconhecer o cântico dos pássaros, tirar os calçados para entrar em casa, planejar a roupa que irá usar na festa de Nossa Senhora da Saúde, abrir a casa para receber o Terno de Reis. Parafraseando o poeta e músico brasileiro Caetano Veloso: “Cada um sabe a dor e a delícia de ser o que é”. As dores e as delícias de ser ilhéu estão, em grande escala, relacionadas ao que Mendes (2019) irá descrever como a

existência da água, notoriamente fonte de vida, por todos os lados. De acordo com a autora,

Viver na ilha é diferente, porque existe água onde quer que se olhe. A água faz da vida na ilha um paraíso, quando a safra é boa ou quando o calor é muito, mas também faz da vida uma penúria, quando ela “fica muito molhada” (cheia) e inunda as plantações, impedindo os deslocamentos, seja a pé ou de automóvel (Mendes, 2019, p. 15).

Entre os sabores e os saberes existem as atividades cotidianas, que envolvem a rotina de trabalho. No caso das mulheres, essa rotina divide-se entre o trabalho laboral nas chácaras ou na Lagoa e o trabalho doméstico. Diante dessa contextualização, o objetivo deste trabalho é dar ênfase a uma parcela do trabalho não remunerado feito pelas mulheres em suas residências, nesse caso, a preparação de refeições. O trabalho doméstico ainda é visto por uma parcela da sociedade como “ajuda” ou “obrigação” exclusiva da mulher e procuramos demonstrar a importância dessa atividade para a identidade, cultura e memória social.

A busca por uma Geografia dos Sentidos se faz ao recorrer à Antropologia Sensorial, que não exclui as paisagens do lugar formadas na sobreposição dos sentidos humanos, sob o som dos barcos e tratores em um dia de trabalho, a música reproduzida no velho caminhão do fruteiro chegando e os aromas que invadem os galpões perto do meio-dia. Todos esses elementos são identificados pelos moradores de uma forma única e esse sentimento de pertencimento e identidade será observado nos relatos em profundidade que procuramos estabelecer por intermédio da História Oral.

Metodologia

Para operacionalizar a realização desta pesquisa, compreende-se que ela tem como base o método de abordagem qualitativa, pois analisa os dados de forma interpretativa, com objetivo de expressar o fenômeno analisado, sendo fundamental registrar as informações, coletar dados, organizá-los e fazer as

análises. Portanto, a pesquisa qualitativa é a vertente a partir da qual realiza-se a compreensão dos fatos no contexto cultural, através das interpretações dos acontecimentos (Soares, 2019).

Na primeira etapa da pesquisa foi desenvolvida uma busca bibliográfica, isto é, utilizou-se de materiais já produzidos, como livros e artigos científicos para ampliar as informações do objeto de estudo. Esta revisão auxiliou o início da pesquisa, pois foi feita com o intuito de identificar as obras já existentes sobre o assunto e permitiu compreender a viabilidade e a aplicabilidade do estudo (Fonseca, 2002).

Após o levantamento bibliográfico, partiu-se para o trabalho de campo que permitiu uma mediação entre o marco teórico-metodológico e a realidade empírica (Minayo, 2008). A observação foi relevante neste momento, a partir da qual foram anotadas informações e detalhes no diário de campo, tais impressões fizeram a diferença na análise dos dados coletados. O campo foi realizado através da observação, pois é através desta observação que os objetivos foram reformulados e os fenômenos compreendidos na sua complexidade (Suertegaray, 2017).

Portanto, a pesquisa foi instrumentalizada metodologicamente através da História Oral “que busca, pela construção de fontes e documentos, registrar, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões e interpretações” (Delgado, 2006, p.15). Para isso foram feitas entrevistas gravadas, com duas mulheres que viveram na Ilha dos Marinheiros em momentos diferentes. A História Oral nessa perspectiva corrobora nossa aproximação com a Antropologia Sensorial, que prioriza a experiência do indivíduo, valorizando sua história. Para as autoras Rita de Cássia Gonçalves e Teresa Kleba Lisboa (2007) a história oral trata-se de um dado primário, que se apresenta como instrumento pós-moderno, capaz de dar conta da elasticidade, imprevisibilidade e flexibilidade do indivíduo (Gonçalves; Lisboa, 2007).

Para realização das entrevistas, optou-se por fazer uma conversa guiada, sem estrutura fixa (entrevistas abertas) com duas ex-moradoras na Ilha dos Marinheiros. Maria, 62 anos, viveu na Ilha dos Marinheiros desde 1961 até 1992, quando mudou-se, grávida, para a cidade de Rio Grande com seu marido e uma filha de 9 anos de idade. Enquanto moradora, realizava a pesca ocasional de peixes da estação, siri ou camarão e criava alguns animais para consumo familiar. E Jucieli, 31 anos, foi a segunda entrevistada. Ela nasceu em 1992 e viveu na Ilha até 2015, quando se formou em Pedagogia e passou a morar na cidade de Rio Grande.

Ambas entrevistadas mantêm relações familiares e frequentam o lugar atualmente, mas a maioria de seus relatos são baseados em memórias de experiências vividas em épocas diferentes entre si. Quando Maria saiu da Ilha dos Marinheiros, Jucieli nasceu. De acordo com os relatos, na Ilha dos Marinheiros as mulheres eram as responsáveis pelo preparo dos alimentos, sempre. Apenas aos domingos com churrasco, ou em exceções muito urgentes, os cônjuges ou os filhos homens assumiam essa posição, principalmente no que diz respeito aos doces e sobremesas.

Buscou-se absorver o máximo de informações, não somente sobre o que essas famílias consumiam, mas seus hábitos envolvendo as refeições e o alimento, seja ele industrializado ou artesanal, tendo uma tendência ao maior consumo de alimentos ultraprocessados, por volta dos anos 2004. Em momentos onde ocorrem narrativas sobre as memórias do lugar, a escrita pode soar demasiadamente comum, uma vez que uma das autoras teve experiências pessoais com a Ilha dos Marinheiros. Não optamos por fugir dessa experiência, mas permitir que esse conhecimento empírico esteja nas palavras de forma consciente.

A Alimentação e (é) Afeto

Os mil bosques citados por Le Breton (2007) serão aqui entendidos como mil Ilhas. As mil possibilidades de Ilhas se estendem nesse trabalho entre os anos 1970 e meados dos anos 2000. Neste momento, falaremos sobre a contextualização da Ilha dos Marinheiros ao longo desses anos, pois será importante relacionarmos a disponibilidade de alimentos e a mobilidade rural/urbana, com a elaboração das refeições, bem como compreender as mudanças físicas e sociais ocorridas no lugar.

Entre 1970/80, temos uma Ilha completamente desarticulada do centro urbano/administrativo de Rio Grande. Maria afirma que a balsa que fazia ligação entre os dois aterros pela estrada de terra (aterro do Leonídeo e aterro da Ilha) passou a funcionar em 1978, quando ela tinha 17 anos, até essa data a travessia era realizada apenas de barco. Sem luz elétrica, a iluminação era obtida a partir dos lampiões feitos em frascos de vidro e querosene. A televisão era considerada artigo de luxo e a energia para manter o seu funcionamento era feita através de baterias. Na Ilha só eram encontradas televisões em dois clubes de futebol amador, o Barulho e o Libertador. Maria conta que os Ilhéus atravessavam o interior da Ilha, composta por grande vegetação e dunas de areia, até os clubes, para assistir a novela Irmãos Coragem e ao programa Balança mas Não Cai, ambos de 1970. Nesse período Maria tinha 9 anos e participava da caminhada, com mais de uma hora de duração, para ver TV.

Nos anos 1980, algumas casas começaram a ser atendidas com energia elétrica e melhorias passaram a ocorrer, como a aquisição de motores para bombear a água do subsolo, mas de acordo com Maria, somente nos anos 1990 a energia elétrica se tornou popular entre os moradores. Mudou-se para a cidade, pois a economia rural não ia bem e estabeleceu residência em Rio Grande com sua família como caseira.

Jucieli viveu os anos 1990 na Ilha, e no seu relato podemos ver um elemento novo que não foi narrado por Maria: a infância. Jucieli fala sobre brincar de “taco”¹ nas dunas, jogando “nhac”² na estrada de terra e jogando cartas dentro de casa. Nos anos 1990 já havia TV, fruteiro e padeiro. A compra do pão francês era feita através do padeiro, mas o pão caseiro era mais consumido. Pensando que a Ilha está há 15 km do centro urbano mais próximo, a Vila da Quinta, o papel do padeiro era extremamente importante para as famílias que não possuíam automóvel. O padeiro, nesse caso, não era um vendedor exclusivo de pão, tratava-se de uma espécie de mercearia sobre rodas e com o uso de uma Kombi ele circulava a Ilha, após o meio dia.

Uma vez que a maioria dos trabalhadores estavam nas chácaras durante o dia, quando precisavam da parada do padeiro, adotaram um sistema que consistia em erguer uma taquara com um saco de cebola amarrado na extremidade, em frente a sua residência. O padeiro, alertado pela “bandeira” aguardava a chegada do cliente que estava no trabalho. O atendimento do padeiro era feito de segunda à sexta, e perder a passagem do padeiro no último dia de atendimento implicava em passar o final de semana sem o produto que necessitava. Talvez o nome “padeiro” tenha sido atribuído ao comerciante, uma vez que o produto que mais interessava aos ilhéus era justamente o pão francês - no linguajar do gaúcho, pão cacetinho e no caso da ilha, nos anos 1990, um favorito: o pão de dedos³.

A Ilha a partir dos anos 2000 era atendida por ônibus distrital duas vezes ao dia e a ponte de ligação entre aterros começou a ser construída em 1999 e inaugurada em 2004, quando a balsa foi desativada (Mendes, 2019). Nesse período houveram avanços como o saibro na estrada rural, o uso de bombas para captação da água do subsolo e a construção de banheiros de alvenaria⁴.

1 Jogo com regras semelhantes ao *baseball*.

2 Jogo com bolinhas de gude.

3 O pão de dedos é um pão francês, com um formato específico que faz referência a uma mão.

4 Anteriormente a essa data era utilizada a “patente” e o banho era tomado com o auxílio de uma bacia com água captada nas “cacimbas”, poços artesanais improvisados.

Dentro da estrutura arquitetônica das casas dos Ilhéus é evidente a importância da cozinha como espaço de socialização. Normalmente a recepção de convidados ocorre na cozinha, enquanto a sala de estar é reservada para a descontração familiar, à noite. Essa característica pode estar inscrita em hábitos adquiridos através de uma herança cultural, sendo a cozinha o principal ponto de encontro da casa popular portuguesa (Mello, 2012).

O ato de se alimentar é, para a maioria dos indivíduos, mais do que a ingestão de produtos que possuem nutrientes específicos. Silva e Menezes (2021, p.23) entendem a cultura alimentar como “um conjunto de relações que evidenciam práticas, saberes, fazeres e significações desenvolvidas pelos sujeitos durante os processos de aquisição, preparação e ingestão de alimentos”. No caso da Ilha dos Marinheiros estamos falando de um lugar de comunidade tradicional, que desenvolve suas atividades econômicas entre a pesca e a agricultura e por essa razão Silva e Menezes (2021, p.20) afirmam que, estudar tais comunidades é “mergulhar em um contexto social, econômico e cultural marcado por modos de vida singulares e diversificados”.

Segundo Carvalho (2015), o conceito comunidade, compreende um conjunto de interação, comportamentos carregados de significados entre os seus membros, no qual as suas ações têm como base em comum as expectativas, crenças, valores e significados entre seus sujeitos. Portanto a comunidade da Ilha dos Marinheiros, é um lugar no qual solidifica as relações sociais e modos de vida através do cotidiano, das relações de vizinhança e parentesco, assim como, formas de organização apropriadas dos recursos locais, o que evidencia o importante papel da cultura.

Nesta pesquisa, a tradição culinária da comunidade da Ilha dos Marinheiros, se manifesta para além dos saberes estritamente gastronômicos, assim representa um conjunto de práticas cognitivas, que vão manifestando-se no saber-fazer cotidiano. A análise dessas práticas que perpassam gerações e que são transmitidas pela oralidade, com a função de assegurar a reprodução do modo

de vida do pescador e de seus descendentes (Torres, 2014). Sendo, a oralidade o principal meio de comunicação, uma das formas de manter a cultura através da inter-relação entre os sujeitos que a compõem, mas também com objetivo de mantê-la e projetá-la para o futuro.

Esses modos de vida estão relacionados com sua cultura, sua ancestralidade e sua profundidade no relacionamento com a natureza, de forma transgeracional. Na Ilha dos Marinheiros, entre os anos que estamos analisando, há uma dependência direta dos recursos naturais que possibilita a subsistência dos grupos durante os anos 1970 e 1980, por exemplo, e que vai se diluindo ao longo dos tempo, até se tornar uma alternativa de consumo mais saudável e afetiva, frente a disponibilidade de outros produtos, inclusive industrializados e ultraprocessados, a partir dos anos 1990.

O que tem na Despensa? Resgatando Sabores Através da História Oral

No que diz respeito à alimentação, abordaremos a Ilha entre os anos 1970/80 através dos relatos da Maria e a partir dos anos 1990, até 2015, através dos relatos da Jucieli. Iniciou-se perguntando sobre a Ilha, sua contextualização e quando falou-se sobre alimentação a primeira pergunta foi ampla: quais eram seus hábitos alimentares? Maria respondeu que a condição financeira da família permitia uma alimentação simples e comum.

Contudo, nosso objetivo não é avaliar a capacidade nutricional dos alimentos ou o poder de compra das famílias, mas sim hábitos e estratégias alimentares diversas, dessa forma, se insistiu em um maior detalhamento dessas refeições. Ela nos disse que comia muito mais peixe “*naquela época*”. Com as palavras dela, afirmou: “*quando chegava 3 horas da tarde meu pai me chamava - ‘suquinho’⁵ - tá na hora do peixe frito, e eu ia fritar peixe pra tomar café*”. Maria diz que até os dias de hoje prefere peixe com café do que peixe no almoço.

5 Se referindo ao apelido usado pelo seu pai para chamá-la.

Neste cotidiano, a comida possibilita o contraste contra o tempo e a efemeridade, ou seja, as relações são efêmeras pois seu intuito é para o consumo, assim após cumprir sua utilidade desaparece, porém, cozinhar é para além da ação de saciar a fome, ela envolve os sentimentos do amor e nutrição, presente nas relações familiares, na qual adquire este caráter simbólico, relacionado a memória e ao pertencimento, Ribeiro (2020, p. 71) afirma que “é possível que falemos que comemos as lembranças da infância, a partir da ternura e dos ritos com que os pratos são preparados”.

Maria nos contou que sua mãe, Vergínia, fazia um doce de limão siciliano que demorava 90 dias para ficar pronto “*ela colocava num balde, com água o limão descascado e açúcar, aí ela ia trocando de água todo dia*”, esse doce parecia uma espécie de compota de limão. Outros alimentos comuns aparecem no seu relato, como arroz, massas e o pão caseiro. Outro alimento que aparece é a aletria, na Ilha dos Marinheiros esse é o nome dado a sobremesa feita à base de leite e massa, polvilhada com canela.

Na busca pela origem deste prato, temos no Dicionário Priberam da Língua Portuguesa que aletria deriva da palavra de origem árabe *al-itriâ* ou *al itriyaa*, ou seja, os fios. Essa massa tornou-se popular na Península Ibérica através dos Mouros e difundida entre os portugueses entre os séculos VIII e IX, onde passou a ser preparada também doce (Andrews, 1999). Em outros lugares a massa de aletria doce ganhou outros nomes como a Kanufa na Palestina e Líbano ou o genérico Knafe na península arábica (Shihab, 2013) e ainda Kadaif, na Grécia. Incorporou elementos diferentes de acordo com as regiões, como o queijo (Kanufa) ou nozes e gengibre (Kadaif). A espessura da massa também difere de acordo com as regiões, na Figura 2 são apresentadas três dessas variações.

Figura 2. Tipos de doces com a massa de aletria



Fonte. Da esquerda para a direita: Aletria; a Kanuf (ou Knafe) e o Kadaif⁶.

A aletria concentrou-se na Ilha dos Marinheiros e não se tornou um doce comum no município do Rio Grande, é presente até os dias atuais na Ilha, principalmente durante festividades, como o Natal. O arroz doce e o pudim de pão também aparecem nos relatos de Maria. Todos esses doces possuem uma base interessante: advêm de alimentos que comumente são servidos salgados. O arroz que encontramos no arroz doce e o macarrão da aletria são produtos altamente versáteis e quando salgados, combinam com diversas proteínas (carne, frango, porco, camarão, etc.). O pão é o carboidrato presente nos cafés da manhã e tarde (seja feito em casa, comprado ou torrado) e serve como base para o pudim de pão, diminuindo o risco de desperdício do produto, podendo ser feito com leite ou água e especiarias, como canela e cravo.

Desta forma, culturalmente se define o que é comestível, educando o sujeito a ter preferências por diversos tipos de alimento, dos mais variados sabores. Segundo Bleil (1998, p. 25), “comer é revelar-se”, sendo a comida uma maneira de comunicação, através da qual manifesta-se sua visão de mundo. Conforme as autoras Faltin e Gimenes-minasse (2019), a comida está atrelada ao ritual da comensalidade, que manifesta a integração familiar, criando então em torno do alimento um momento de socialização, dessa forma, a comida trata-se da parte gustativa, que detém um fundamento de cunho tradicional

⁶ Referência das imagens da esquerda para a direita: <https://acesse.dev/Aletria>; <https://encr.pw/Kanufaa>; <https://acesse.dev/Kadaiff>.

Jucieli vai nos trazer que, na sua percepção, a alimentação era mais saudável, proveniente do cultivo e posteriormente, da criação de gado para o consumo. Ela destaca o doce de abóbora, como doce mais consumido pela família. A abóbora produzida pelos seus pais era utilizada em pratos salgados e doces, mas é o doce que desperta a memória de Jucieli, como podemos ver no seu relato,

Bom, vou começar falando da infância, né? Que eu lembro muito que a gente comia verduras e legumes e coisas que eram produzidas na chácara, é. Então quase todos os dias tinha alguma coisa assim. Na minha infância, mesmo assim, o pai não criava tanto boi e porco essas coisas. Foi mais, depois que eu fiquei pouco maiorzinha, que ele começou a ter esse hábito e até acho que uma condição melhor para comprar o gado e... depois de gordinho, enfim, matar e ter a carne pra gente comer. Mas eu lembro muito de comer couve, arroz com couve. Alface, essas coisas assim, saudáveis sempre tinha, porque era da produção de casa. Outra coisa também bem marcante é que a mãe fazia muito pão feito em casa, às vezes eu queria comer pão de padaria, como eu dizia, mas a maioria das vezes era pão feito em casa porque, de certa forma, saía mais em conta né... e rendia mais. Então ela fazia muito pão feito em casa. Fazia também doce de abóbora, era bem tradicional, a mãe fazia muito doce de abóbora. E eu gostava bastante de doce de abóbora. Hoje em dia eu não gosto tanto, mas na época eu comia bastante doce de abóbora.

O doce de abóbora surge como uma forma de adaptação frente à disponibilidade de produtos alimentares produzidos e consumidos diariamente, ou seja, é possível perceber que não é feita a aquisição de produtos específicos para a confecção de doces, mas sim a adaptação de alimentos que são comumente servidos salgados. Essas adaptações feitas entre o doce e o salgado criam laços afetivos entre os familiares, pois o doce representa o alimento que supera a ideia de simples nutrição. Dessa forma, as adaptações alimentares nem sempre são feitas pela sua condição nutricional, mas enquanto valor afetivo, como podemos observar na narração de Jucieli,

Ah, e quando ela fazia pão, às vezes ela fazia aquelas massinhas fritas, né? A gente pedia e ela fazia. Ai, pra nós, ela fazia umas rosquinhas, assim. Fazia uma minhoquinha, esticava ali como se fosse uma minhoquinha e depois enrolava e ficava tipo uma rosquinha. Ai, coisa boa, muito bom. Saudades, inclusive, da massinha da minha mãe.

Em termos nutricionais o pão e a massinha não diferem, mas há uma relação afetiva que envolve a transformação do produto comum, o pão, em algo especial para as crianças que pode ser percebido na forma como Jucieli fala sobre saudade. Não é a saudade de um produto, mas de um lugar, de uma pessoa e de um sentimento onde a massinha e suas formas são o fio condutor da memória. Mendes, Menezes e Oliveira (2019) recorrem a Amon e Menasche (2008) para abordar o importante papel da alimentação para a memória social e a constituição da identidade dos lugares. De acordo com os autores, a relação que se estabelece entre comida e memória está fundamentada na ideia de que “a comida tem uma dimensão comunicativa” (Mendes; Menezes; Oliveira, 2019, p. 14).

O lugar da cozinha torna-se este espaço de educação sensorial e motora da criança, através da observação da mãe ou familiar, na manipulação dos ingredientes e utensílios, apreendendo os graus de cozimento dos alimentos (Ribeiro; Do Nascimento, 2020). Para além disso, a cozinha torna-se lugar afetivo de troca de experiências, essencial na transmissão deste saber. Para nós, o alimento compõe parte da experiência espacial apontada por Merleau-Ponty (1971) e relaciona-se com o “Sinto, logo existo” de Le Breton (2009), que além de ser importante para a construção da identidade coletiva, dá sentido ao indivíduo e o lugar que chama de seu. Entender a identidade dos lugares através da alimentação é entender o que acontece em cada cozinha, de forma única e específica, dentro dos fios condutores que nesse caso, transitam entre alimentos preparados doces ou salgados, mas que se relacionam.

Para Leonel e Menasche (2017) há uma relação entre alimentos mais saudáveis e menos saudáveis, com a mudança nos modos de vida entre o rural e o urbano. Essa antítese entre o artesanal e o industrializado nos interessa no momento em que os “alimentos do passado” trazem memórias sobre a construção da vida na Ilha dos Marinheiros e no que os autores chamam de “nostalgia”. Essa nostalgia é relativa aos modos de alimentar-se, aos pratos que desapare-

ceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos patrimônios culturais. “A insipidez de tantos alimentos oferecidos pela indústria agroalimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das delícias e variedades de ontem” (Leonel, Menasche, 2017, p.7).

Vemos, portanto, que os doces citados não são profundamente elaborados, mas criações a partir daquilo que há disponível. Esse ato de dar sabores diferentes aos produtos triviais e, às vezes, repetitivos, permanece na memória dos Ilhéus, num sentimento que não está relacionado apenas ao sabor que fica marcado no paladar, mas no afeto que fica registrado na memória.

Considerações Finais

O questionamento que dá nome à esse trabalho “O que tem na despensa?” procura traçar uma relação entre a disponibilidade limitada de produtos em uma comunidade rural de Rio Grande, que por sua localização e vulnerabilidade social, imprimiram características específicas em seus hábitos alimentares, entre elas: a disponibilidade de produtos produzidos pelos locais dentro de uma lógica do trabalho artesanal (agrário e pesqueiro) onde cabem as trocas e os empréstimos ocasionais de produtos; a dificuldade de acessar produtos industrializados e a insegurança econômica que faz com que famílias busquem a possibilidade de armazenar grandes quantidades de produtos em suas despensas. Como narra Jucieli “*alguns faziam rancho para durar seis meses*”, adquirindo nesses ranchos produtos básicos como farinha, arroz e massa.

Procuramos evidenciar a adaptabilidade que esses indivíduos fazem da cozinha uma verdadeira alquimia afetiva, onde transformam produtos que são normalmente servidos salgados em produtos doces: na massa da aletria, no pão que vira pudim, no arroz e na abóbora doces. Através das histórias de vida, percebemos o quanto a memória é o motor pelo qual a história oral da família vai sendo narrada, criando possibilidades de interpretações. As autoras Wagner,

Predebon e Falcke (2005), abordam, que cada família possui um legado, que é uma espécie de cápsula do tempo que coloca os elementos, capazes de comunicar às gerações futuras a essência da família.

A adaptação pode ser entendida como uma forma de resistência em uma comunidade praticamente excluída dos padrões de consumo dos anos 1980, por exemplo. Garantir um sabor doce em meio às dificuldades econômicas é uma característica em comum entre os dois relatos. Conforme, a criatividade manifesta-se ao improvisar e dar nova roupagem às sobras de alimentos, ou na substituição por produtos mais rentáveis, pensando neste caráter econômico (Ribeiro; Do Nascimento, 2020) cria laços afetivos e dá um novo sentido à receitas passadas através da oralidade. Sendo, esta inteligência sutil, banalizada no cotidiano, menosprezada comumente no campo do saber (Giard, 2013, p. 220). Consequentemente, a comida simboliza e materializa os costumes de cada lugar, manifesta as necessidade desta comunidade, mas também evidencia a base cultural e as relações estabelecidas em torno da culinária da Ilha dos Marinheiros.

Referências

ACSELRAD, Henri. **Cartografias sociais e território**. Rio de Janeiro: IPPUR/UFRJ, 2008.

ANDREWS, Colman. **Catalan Cuisine Vivid Flavors from Spain's Mediterranean Coast**. Boston, 1999.

BAUMGARTEN, Graça Zepka et al. **Vamos conversar sobre a água da Ilha dos Marinheiros? Um mini-curso para estudantes do ensino fundamental de uma comunidade sem suprimento de água potável canalizada (Rio Grande/RS)**. Revista de Educação Ambiental Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental Universidade Federal do Rio Grande – FURG. Vol. 22, n. 2, Rio Grande, 2017.

DELGADO, Lucélia de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

DICIONÁRIO PRIBERAM DA LÍNGUA PORTUGUESA. “**aletria**”, 2008-2023, disponível em: <<https://dicionario.priberam.org/aletria>>. Acesso em: 10 nov. 2023.

FALTIN, ANDREA ORTOLANI; GIMENES-MINASSE, MARIA HENRIQUETA. **Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico**. Rosa dos Ventos, v. 11, n. 3, p. 634-652, 2019.

FONSECA, João José Saraiva da. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

GIARD, Luce. Segunda parte: Cozinhar. In: CERTEAU, M .de, GIARD, L;MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**, Morar, Cozinhar. Petrópolis: Vozes, v.2, 12.ed. 2013.

KOEHLER, Cristiane; MACHADO-SPENCE, Nádie Christina Ferreira; CARVALHO, Marie Jane Soares. **A constituição de grupos, agrupamentos e comunidades em websites de redes sociais**. Teias (Rio de Janeiro). Rio de Janeiro. Vol. 16, n. 43, 2015.

LE BRETON, David. **El sabor del mundo** – Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007.

LEONEL, Amália; MENASCHE, Renata. **Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da Alimentação**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 5. Centro Universitário Senac: São Paulo, 2017.

MELLO, Joana. Ricardo Severo. **Da arqueologia portuguesa à arquitetura brasileira**. Coimbra: Editora Coimbra, 2012.

MENDES, Aline Bastos. **Diversificação de renda na pesca artesanal: um estudo na Ilha dos Marinheiros, Rio Grande/RS**. Rio Grande: Dissertação de Mestrado, 2019.

MENDES, Geisa Flores; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; OLIVEIRA, Débora Paula de Andrade. Gostoso feito memória: os biscoitos artesanais e o saber fazer de alimentos tradicionais em Vitória da Conquista, Bahia. In.: MENEZES, Sônia de Souza; FAGUNDES, Andhressa Araújo; MENDES, Geisa Flores; VOICI, Silvia Maria (orgs). **A memória do sabor e o sabor da memória: práticas alimentares, saberes, tradição e segurança alimentar**. Editora UFS, São Cristóvão, 2019.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. Trad. de Reginaldo de Pietro. São Paulo: Freitas Bastos, 1971.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento**. 11 ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

RIBEIRO, Natália Soares. **Guardiãs das tradições pesqueiras: arte, gênero e modo de vida em Arraial do Cabo**. Campo dos Goytacazes: Tese de Doutorado, 2020.

RIBEIRO, Natalia; DO NASCIMENTO, Giovane. **Guardiãs das tradições: mulheres da pesca em Arraial do Cabo-RJ**. Humanas Sociais & Aplicadas, v. 10, n. 29, p. 20-33, 2020.

SHIHAB, Sana Nimer Abu. **Mediterranean Cuisine**. 2013. Disponível em: <Mediterranean Cuisine - Sana Nimer Abu Shihab - Google Livros>. Acesso em: 10 nov. 2023.

SILVA, Hebert Ruan da Conceição; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Geograficidade dos alimentos nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande/SE**. Geograficidade. V.11, n. 1, Niterói, 2021.

SOARES, Simaria de Jesus. **Pesquisa científica: uma abordagem sobre o método qualitativo**. Revista Ciranda, Montes Claros, 1, n. 3, 2019. 168-180. Disponível em: <<https://www.periodicos.unimontes.br>>. Acesso em: 29 abr. 2023.

SUERTEGARAY, Dirce. **Trabalho de campo e Geografia. (Re)ligar a Geografia Natureza e Sociedade**. Porto Alegre: Compasso Lugar-Cultura, 2017.

TORRES, Ronilse Pereira de Aquino. **O sentido de ser pescador: signos e marcas no povoado Pedreiras-São Cristóvão/SE**. 2014. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Sergipe. São Cristóvão, 2014.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. São Paulo: Difel, 1983.

CAPÍTULO 9

PAISAGENS DE SABORES – A PRODUÇÃO DA RAPADURA NA CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE FELISSANTENSE

Heitor Alves Bispo Júnior (UFMG)

José Antônio Souza de Deus (in memoriam) (UFMG)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-A

Apresentação

As comunidades do Vale do Jequitinhonha, desde os tempos coloniais, têm sido um celeiro de gêneros alimentícios para o abastecimento dos pólos mineradores que naquela região se desenvolveram, sobretudo em função das descobertas das jazidas minerais, como o ouro e o diamante, os quais foram maciçamente explorados pela Coroa Portuguesa a partir do último quartel do século XVI. Um dos gêneros alimentícios que subsidiou a base alimentar na região do Arraial do Tejuco (atual Diamantina-MG) foi a centenária rapadura produzida a partir da moagem da cana de açúcar, produto este que também se caracterizou como moeda de troca ainda corrente entre os agricultores, além de ser um dos elementos fundamentais da alimentação dos núcleos familiares ali domiciliados há séculos.

O estudo do processo de produção da rapadura se configura como uma oportunidade de entender as permanências dessa tradição na construção dos laços socioafetivos e identitários da população felissantense. O texto resulta de

uma pesquisa qualitativa tendo como procedimentos metodológicos o reconhecimento da área de estudo, revisão bibliográfica, confecção de mapas e entrevistas com análise de conteúdo. A pesquisa compromete-se em cooperar para a ampliação da ciência geográfica sobre os alimentos tradicionais amparados em categorias de análise das paisagens e identidades culturais. Dessa forma, pretendemos ampliar as percepções sobre essas representações culturais, buscando alternativas de pesquisas e cooperação para novos estudos sobre a temática dos sabores tradicionais.

(Geo)Grafizando o Lugar

A área de estudo da pesquisa compreende o município de Felício dos Santos o qual está situado na borda leste da SdEM, implantado na calha do Alto Vale do Araçuaí e do Jequitinhonha, à nordeste do estado de Minas Gerais (Figura 1 e 2). A comunidade felissantense (nome gentílico dos moradores locais) é constituída basicamente de agricultores familiares, comerciantes, funcionários públicos, aposentados e núcleos familiares que convivem há anos com naquele território.

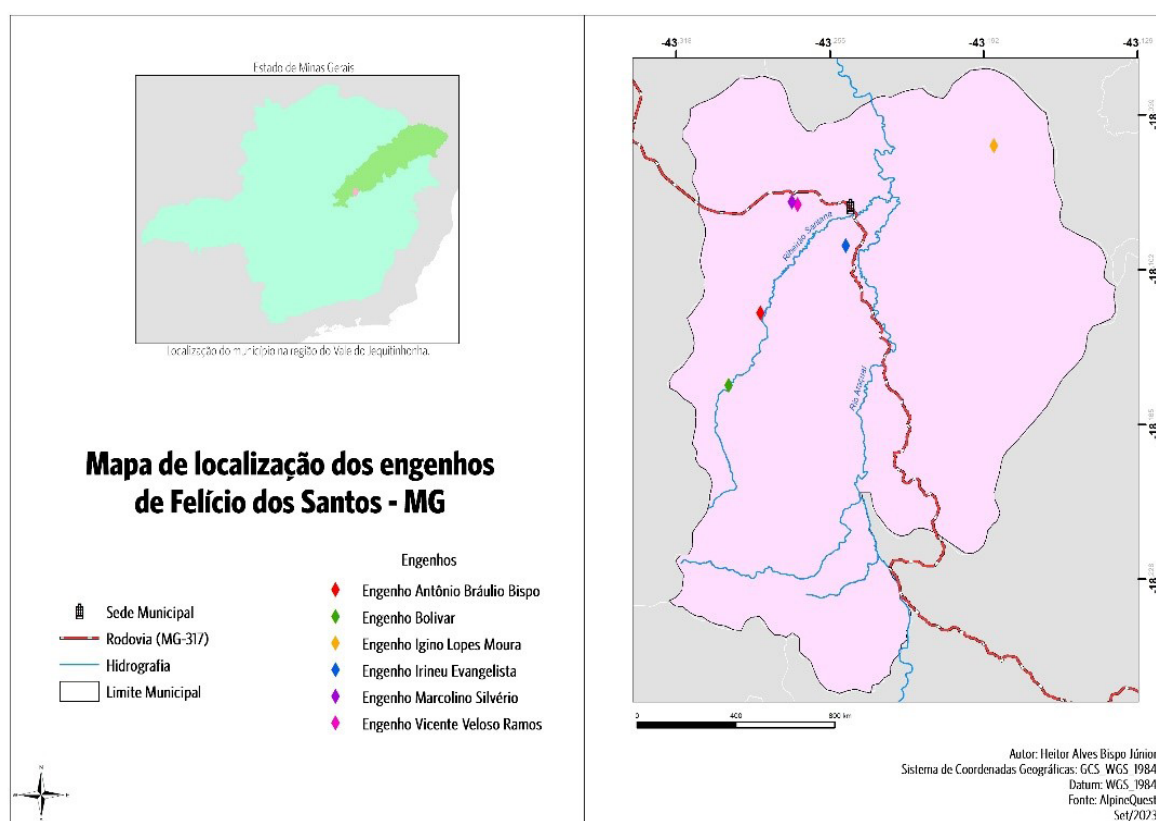
Figura 1 - Praça Sagrado Coração de Jesus



Fonte: Heitor Bispo Jr., 2024.

Situado no interposto das bacias federais dos rios Doce (a leste) e Jequitinhonha (a oeste), o clima regional tem fator orográfico de grande influência, classificado como mesotérmico e precipitação entre 1250 mm e 1550 mm com temperatura média variante de 18°C a 19°C (Knecht, 2015) (Figuras 1 e 2). Aqui predominam as Florestas Estacionais Semidecíduais com presença de contrafortes que resultam na diversidade fitográfica permitindo o desenvolvimento de atividades tradicionais como o garimpo e o tropeirismo associadas à coleta da sempre-viva, à agricultura familiar, à criação de animais, etc. Ademais, a presença de contrafortes com diversidade fitográfica, isto é, áreas de ecótono entre Cerrado e Mata Atlântica soma-se a rica rede hídrica que alimenta consecutivamente a calha do rio Araçuaí e Jequitinhonha (Bispo Jr., 2020). Arqueologicamente, o território em foco fora habitado ininterruptamente por grupos humanos (paleoíndios) a partir do Holoceno Médio (há 7 mil anos) e é atualmente ocupado por núcleos familiares praticantes da agricultura familiar; também por comerciantes, funcionários públicos, estudantes, aposentados, etc., que de certo modo mantiveram (e mantém) vínculos com os modos tradicionais de produção de alimentos e serviços praticados no mundo rural.

Figura 2 - Área de estudo com mapeamento dos engenhos



Fonte: Elaboração de Heitor Bispo Jr., 2023.

Alimentando Discussões e Degustando Reflexões

Os estudos que tematizam os alimentos tradicionais podem ser abordados pela Geografia da Alimentação, seguimento da Geografia Cultural. Na abordagem das investigações e práticas geográficas tem destaque a contribuição de Claval (1999) que questiona as abordagens científicas marcadamente materialistas e enfatizando, por outro lado que não se deve debruçar-se apenas sobre as representações, visto que o foco da Geografia tem se ampliado na busca por entender as diversidades regionais da Terra. De fato, a importância que essa ciência possui alinha-se à tentativa de “compreender como os homens vivem e lhe dão um sentido [a Terra]”, sendo que a função principal da “comunicação na transmissão dos saberes e a modelagem das atitudes é admitido por todos” (Claval, 1999, p. 22).

Claval (1973) aponta que a Geografia Cultural é um campo de análise das representações de mundo, também das relações com o ambiente e das interações entre humanos e a vida social. No percorrer de suas investigações, o autor diz que:

“(...) quase continuamente tem-se colidido com as questões culturais, ao se descrever o corpo social e sua configuração espacial: elas condicionam a percepção que os indivíduos têm do mundo físico e humano, alimentam os valores que modelam a personalidade e presidem às escolhas, elas dão significação à situação de cada um no corpo social e definem as forças que conferem a cada grupo seu dinamismo” (Claval, 1973, p. 268, nossa trad.).

Cabe assinalar que nesta perspectiva culturalista emergem temáticas ou categorias de análises que auxiliam na compreensão dos fenômenos sociais, a exemplo das concepções de “Paisagem Cultural”. Esta expressão veio à tona, em princípio, no início do século XX na Escola de Berkeley, Califórnia (EUA), sobretudo com os clássicos trabalhos de Carl Ortwin Sauer sobre a morfologia da paisagem. Sob influência das escolas alemãs, Sauer apropriou-se das definições de paisagens cultural e natural procurando delinear parâmetros interpretativos de unidades geográficas associada às influências culturais. Para este autor o conteúdo da paisagem estaria nas características físicas do espaço que, portanto, seriam elementares para os grupos humanos e poderiam revelar as formas de uso e apropriações do meio a partir da cultura (Sauer, 1998).

Santilli (2009, p. 393) testifica que a “Paisagem cultural” pode ser entendida enquanto um “meio natural ao qual o ser humano imprimiu as marcas de suas ações e formas de expressão, resultando em uma soma de todos os testemunhos resultantes da interação do homem com a natureza, e, reciprocamente, da natureza com o homem”. Já na concepção de Cosgrove e Jackson (2000), a Paisagem Cultural enquanto categoria de análise pode ser lida enquanto um documento social, devido à sua dimensão metafórica enquanto um texto construído em camadas estratificadas que permitem uma interpretação sob a óptica cultural.

Stuart Hall (1997, p. 6) acentua, por sua vez, que “a cultura está relacionada com a identidade, sendo construída ao longo da vida do indivíduo e do(s) coletivo(s) ao qual pertence e se permite pertencer”. Ainda para este autor, a cultura é uma dimensão da realidade que tem um papel fundamental na “constituição da subjetividade, da própria identidade, e da pessoa como um ator social” (Hall, 1997, p. 6). Nota-se, pois, que a cultura e a identidade têm dimensões que podem ser expressas em lugares nos quais os grupos sociais constroem suas formas de vida. Lugares estes que acionam elementos identitários possivelmente dispersos nas paisagens culturais que são constituídas socialmente pelos grupos humanos na interação com o meio. Portanto, os lugares e paisagens culturais configuram-se como categorias que permitem refletir sobre a construção e o fortalecimento das culturas e identidades sociais, que, também possibilitam analisar os complexos e dinâmicos processos de produção e consumo de alimentos tradicionais.

As temáticas abordadas sobre os alimentos tradicionais e as expressões culturais, de fato, configuram-se como atuais desenvolvimentos das pesquisas de cunho culturalista e se destacam no contexto dos estudos acadêmicos. Neste contexto é importante realçar que há gêneros alimentícios que remeteriam a sabores ou elementos culturais encravados na raiz cultural das identidades sociais das populações produtoras/consumidoras destes alimentos.

Menezes (2013, p. 121) enfatiza que “refletir a produção dos alimentos identitários implica em considerar as possíveis dimensões e abrangência da temática em foco”. Tal consideração da autora abre a possibilidade de estudos sobre os processos inter-relacionais que envolvem o processamento de produtos identitários com o acionamento de identidades que determinados alimentos possuem a partir da relação humanos e ambientes. Isto é, produtos alimentícios podem servir de elementos constitutivos do sentimento de pertencimento, isto é, identidade, para alguns grupos humanos na afirmação de sua alteridade.

Sabe-se que são muitos os desafios para a ciência geográfica em realizar estudos robustos sobre a temática da Geografia de Alimentos, muito em fun-

ção da diversidade de gêneros alimentícios produzidos de diversas maneiras, com diferentes técnicas, ao longo dos anos. Neste sentido, Menezes (2016, p. 45) postula que “os sabores dos alimentos tradicionais elaborados por grupos familiares expressam uma relação cultural enraizada na identidade dos grupos familiares produtores e dos consumidores nos territórios rurais e urbanos”. As afetividades aos espaços evocadores da memória coletiva parecem estar, assim, relacionadas à identidade de lugares (Buttimer, 2015, p. 6) onde os grupos sociais se assentam.

Alimentos tradicionais remeteriam a sabores enraizados na raiz cultural de grupos sociais na medida em que seus membros se apropriam destas iguarias como elemento distintivo de sua identidade coletiva. Nesse horizonte de discussão, postulamos que efetivamente a rapadura produzida em comunidades tradicionais do Vale do Jequitinhonha, especificamente no Alto Vale do Araçuaí, adquiriu uma dimensão cultural persistente e fortalecida que caracteriza não somente a culinária local, como também os modos de vida daquela população, desde o tempo colonial. Com isso, temos a hipótese que as relações entre humanos e alimentos distinguem as comunidades e lhes conferem identidades sociais e alteridades. É por este motivo que o presente texto se apresenta como resultado das investigações realizadas no município de Felício dos Santos para auxiliar no entendimento da rapadura como alimento tradicional para o fortalecimento da identidade cultural daquela população.

Experimentando Caminhos Metodológicos

A pesquisa tem como norte teórico-metodológico estudos desenvolvidos na área da Geografia Cultural, na qual fazemos uso de categorias conceituais como a Paisagem Cultural e levando em consideração que a Geografia da Alimentação se vincula à tal campo analítico. Para o entendimento do objeto de pesquisa – a produção da rapadura –, utilizamos concepções associadas aos trabalhos de Sônia de Souza Mendonça Menezes (2013; 2016),

inter-relacionando-os aos conceitos de “identidade cultural” aplicados por Paul Claval (2014), bem como a Paisagem Cultural tal como tematizada e conceituada por Denis Cosgrove (2012).

Procedendo de uma pesquisa qualitativa cujo o principal procedimento metodológico é o levantamento de dados em campo (reconhecimento do território, revisão bibliográfica e confecção de mapas) e a realização de entrevistas¹ com análise de conteúdo. Para o reconhecimento da área de estudo da pesquisa utilizamos a ferramenta de georreferenciamento *AlpineQuest* para mapeamento dos lugares produtores da rapadura, bem como os maquinários (engenhos) atualmente ativos e outros inoperantes (Figura 2). Com a coleta de dados georreferenciados tornou-se possível a elaboração do mapa cartográfico, via programa *ArcMap* 10.3, onde são representados alguns engenhos do município estudado (Figura 2).

A elaboração de roteiros de entrevistas objetivou fazer com que os entrevistados cedem o máximo de informações possíveis concernentes a todo o processo que envolve a produção da rapadura em município. Realçamos que as entrevistas, uso das imagens e sons foram autorizados pelos participantes da pesquisa. Não optamos por perguntas fechadas durante os diálogos, mas sim levantar temáticas que abordam o processo produtivo do alimento de análise para induzir os participantes da pesquisa a desenvolverem suas narrativas de modo livre, com isso poderíamos captar informações mais enriquecedoras (Quadro1).

¹ O público-alvo das entrevistas foi selecionado segundo o critério de faixa etária (18 a 80 anos) e classificado em dois grupos: 1º) agricultores que produzem/comercializam a rapadura e 2º) moradores que consomem rapadura e/ou a comercializam. Vale frisar que a pesquisa possui autorização do COEP-UFMG.

Quadro 1 - Roteiro de temas das entrevistas

Temáticas abordadas sobre a produção e consumo da rapadura
1 - O início da produção da rapadura na propriedade
2 - O maquinário utilizado para a produção da rapadura
3 - A terra apropriada para o plantio da cana
4 - O processo de plantação da cana de açúcar
5 - Qual a cana que você cultiva? Qual a mais rentável na produção?
6 - Quantas rapaduras são produzidas pelo seu engenho?
7 - Onde comercializava e atualmente vende a rapadura?
8 - Qual o uso antigo e atual que fazem da rapadura?
9 - Quantas pessoas trabalhavam e trabalha contigo na produção da rapadura?
10 - O que a produção da rapadura significa para você e sua família?
11 - De quais formas você transmite essa tradição às demais gerações?

Fonte: Elaborado pelos autores, 2023.

Pensando no conforto dos participantes da pesquisa optamos por realizar as entrevistas em suas próprias residências ou locais por eles indicados. Após coletadas as narrativas, realizamos, em laboratório, o tratamento das informações com a transcrição literal dos áudios, preservando a grafia original das expressões a fim de não perdermos os sentidos das frases e, em seguida, aplicamos o método de análise de conteúdo. Metodologia esta aparada na concepção de Bardin (1979; 2010) que postulou a concebeu como “(...) um conjunto de técnicas das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens” (Bardin, 1979 apud Moraes, 2014, p. 41).

Quadro 2 - Entrevistas com os moradores



Comunidades produtoras de rapadura. **Fonte:** Heitor Bispo Jr., 2023.

A partir das narrativas do público-alvo registramos informações sobre o processamento desse sabor tradicional; as formas de circulação do produto na região e as maneiras de consumir a rapadura pela população. Além do mais, as falas dos entrevistados sempre realçavam como foi produzido o engenhoso maquinário – o engenho – do qual eles tiravam parte da renda familiar. Aplicando tais metodologias tornou-se possível atingir os objetivos propostos, visto que são métodos de abordagens específicas que possibilitam o estudo da dinâmica de produção/consumo da rapadura como elemento identitário das comunidades. Compreende-se que o processo de produção da rapadura aciona categorias de análises conceituais das quais o estudo da “Paisagem Cultural” associada às “memórias coletivas e identidades sociais” podem auxiliar no entendimento desse sabor tradicional como alimento identitário da cultura não apenas felissantense, mas de outras tantas que com este produto se (re)criam.

Resultados e Discussão

As pressões de empreendimentos do agronegócio, como os extensos plantios de eucalipto, café e morango, nos campos altos do Vale do Jequitinhonha, além das intensivas explorações minerárias, configuram um grande desafio para as comunidades tradicionais desenvolverem seus gêneros de vida. A expansão das áreas dominadas por empresas de eucalipto e pela cafeicultura no Alto Vale do Araçuaí, por exemplo, inviabilizaram várias das suas atividades socioprodutivas das comunidades tradicionais, como a coleta de raízes, lenha, frutos silvestres, sempre-vivas, caça de subsistência e criação de gado “solto” em “terras de bolo” (chapadas).

Soma-se a isso, as extrações irregulares de madeiras (pedreiro, peroba, jacarandá, vinhático, etc.) e de minerais e rochas ornamentais como o quartzo e quartzito² cujos são comercializados nacionalmente e internacionalmente. Isso tem causado fortes impactos nos tradicionais modos de variadas comunidades produtoras de gêneros alimentícios. Certamente, os produtos cultivados de maneira tradicional constituíram por décadas tanto como alimento de subsistência quanto moeda de troca de muitas famílias. Porém, com o advento das atividades descontroladas e ilegais, por exemplo, desmatamento de florestas, assoreamento de cursos d’água, incêndios, denudação de solos, etc., têm influenciado nas mudanças geoclimáticas que inviabilizam o plantio e produção de alimentos orgânicos.

Não obstante, contrapondo os avanços do agronegócio na região, as comunidades estão se articulando em associações comunitárias, ONG’s... como estratégia de resistência aos impactos negativos advindos das empresas exploradoras de recursos de sobrevivência. Algumas famílias da zona rural de Felício dos Santos têm investido em atividades alternativas, por exemplo: a produção de alimentos tradicionais orgânicos para o próprio consumo e para a comple-

² Uma das litologias (metassedimentares) mais características dos afloramentos rochosos no Espinhaço e que é mineralogicamente constituída por quartzo, em termos essenciais.

mentação de renda - a rapadura, as farinhas e outros. O estudo do processo de produção da rapadura tem sido, antes de tudo, uma oportunidade de entender as permanências dessa tradição na construção dos laços identitários costurados às raízes socioculturais e históricas da população felissantense e regionalmente. Os lugares produtores da rapadura ganha dimensões físicas, econômicas, materiais, mas também imateriais à medida que aciona cosmovisões, símbolos e valores atribuídos pelos grupos sociais envolvidos. Conforme postula Claval (1996):

As relações com que os grupos se vinculam com o meio não são materiais simplesmente: são também de ordem simbólica, o que as torna reflexivas. Os homens criam seu ambiente, que reflete uma imagem deles próprios e os auxilia a tomar consciência do que eles partilham (Claval, 1996, p.97).

E é nesta perspectiva que os engenhos produtores de rapadura de Felício dos Santos configuram-se como espaços (i)materiais, lugares simbólicos que conformam parte das paisagens culturais e agem na construção social daquelas comunidades.

Nas campanhas de campo foram registrados, até o momento, seis engenhos na área de estudo, sendo um desativado (do Sr. Marcolino Silvério, Figura 2, Quadro 3). Outra peculiaridade é o maquinário fabricado em ferro e movido à energia elétrica (do Sr. Antônio Bráulio Bispo); os demais foram feitos de madeira e movidos à força motriz de bois (Figura e, Quadro 3). Sabe-se da existência de outros engenhos aos quais ainda não tivemos acesso e demais outros que foram desmanchados para à venda, por exemplo, o engenho do Sr. Joaquim Basílio (Quadro 3).

Quadro 3 - Engenhos de cana de açúcar



Engenho de Raimundo Bolivar



Engenho de Joviano A. Evangelista



Engenho de Vicente Ramos



Engenho de Joaquim Basílio



Engenho de Marcolino Silvério



Engenho de Igino Lopes



Engenho de Antônio Bráulio Bispo (Sr. Toico)

Engenhos até então localizados na área de estudo. **Fonte:** Heitor Bispo Jr., 2023.

Cosgrove (2012) postula que as paisagens possuem símbolos porque são produtos apossados e transformados pelo homem na interação com o meio. Analisando os espaços dos engenhos nota-se apropriações e conformações do ambiente pela ação humana e a existência de registros (i)materiais feitos pelos construtores do maquinário quanto pelos proprietários do mesmo e/ou de outros agentes (Quadro 3 e 4). Assim, se se considera que a paisagem dos engenhos congrega sistemas de valores que delineiam processos dinâmicos de ações e percepções, sinalizando a interação afetiva dos humanos com o ambiente.

Quadro 4 - Narrativas sobre a produção açucareira na área de estudo

Temáticas sobre a produção/consumo da rapadura	Respostas dos participantes das entrevistas
1 - O início da produção açucareira na propriedade	“Rapaz! Eu tinha sete anos de idade, nós já trabalhava com a rapadura. O seu pai mesmo lembra: nós tinha um engenho movido à boi aqui...de <u>madeira</u> ...nós era menino. Aqui memo na propriedade...nessa propriedade memo! Aí...daqui nós inventemo (...) nós melhoremo um pouco e sentemo um movido à água”.
2 - O maquinário utilizado na produção açucareira	“Foi pai [Antônio Bispo] e eu mais Irineu [irmão] que fizemos. Trabalhamos fazendo ele. De maneira que eu já sei... ali com uns dez, doze anos de idade eu já tinha a capacidade pra pegar uma madeira pra fazer o engenho, sentar ele e deixar ele”. “A madeira é o <u>pereiro</u> e <u>monjolo</u> . Pra fazer os dente já é <u>jacarandá</u> . Porque o monjolo...ele racha...ele desfia...então ele é bão só pras moendas. Ali a casa é bão você fazer os esteios é <u>monjolo</u> , <u>pereiro</u> e <u>braúna</u> . Esses é que são...tudo aí dura cem ano, no chão”.
3 - A terra apropriada para o plantio da cana	“Terra de milho! Ela gosta é de terra de milho e voltado para a terra bem argila, né? Pode ser irrigada também. Olha moço! Ela a única coisa que a cana não gosta muito é do barro puro. Quando é aquela terra argila pura ela não prospera não. Então! Ela tem que ter um pouco de argila, porque para todo o plantio que você for fazer, a argila é importantíssimo. Não pode ser demais, né? Mas é importante”. “Nós agora está usando a terra que tá mais tipo degradada, pra você não tá roçando o mato o tempo todo e uma que tá acabando com os matos, então você pega aquela terra que você já (pausa) já tá devastada e aí você dá um jeito de melhorar ela e fazer o plantio (tosse) da cana”. “Tem que ser descoberta. A única sombra deve ser ela mesmo. Gosta do clima quente. Quente e úmido, né?! Tem que tá molhado”.

4 - O processo de plantação e corte da cana de açúcar	“O plantio dela (...) o certo, agora... é a partir de novembro. A primeira pancada de chuva que der... em novembro você já pode plantar...em novembro...dezembro...janeiro...fevereiro e até o mês de março. Mais ela é boa plantada no início da chuva”. “Eu até agora o meu plantio é na cova memo...é moda antiga memo. Mas eu coloco esterco, coloco cinza do fogão caipira e ela sai muito bem memo. E num tem problema dela tá salgada e nem ficar de cor, clarinha a rapadura...no jeito”. “O primeiro corte dela, depende muito do tratamento da terra...se a terra é melhor. Ocê pode por nela um ano e meio, mas o certo é dois ano. Aí com dois ano...aí todo ano ela dá outro corte. Já não vai dois ano mais. É de ano em ano...seis em seis meses ela já tá partindo pro cê”. “Aqui a gente começa a cortar ela a partir do mês de maio. Cê pode tá cortando ela mês de maio...junho...julho...agosto...é muito bão. Agora partiu pra setembro, se começar a chover, o ponto dela já não é aquele ponto. É! Já começa a minguar”.
5 - A cana escolhida para a produção açucareira	“Ela muda de cor! Dependendo da qualidade dela, ela muda! Agora a qualidade que eu planto aqui...é uma cana branca...a C750. Ela fica a mesma cor da hora que você planta a hora da colheita. A mesma cor”.
6 - A quantidade de rapadura produzidas	“Uai! Rapaz! No ano, eu nunca somei, não! Mais...e é...quer ver?!... eu moí uma vez (...) quer ver como eu vou analisar bem. Eu moí demais...até setembro. Direto! A tacha era uma tacha só. Era pequena. Fazia na faixa de quarenta e cinco rapadura por dia. É que a tacha era pequena. Então, nós fazia...essa época que nóistava trabalhando, nós trabalhava era direto. Nós falhava era só um dia santo, que tinha e tal. Mais nós trabalhava era direto. Toda a vida eu trabalhei quais toda a vida era direto memo”.
7 - O comércio atual da rapadura	“Na verdade, já tá com uns tempos passando que eu tou fazendo que eu não entrego: ela tem comércio.As pessoas vêm buscar aqui.E as pessoas vem buscar.Me compra ela aqui na porta aqui.E hoje ela tá na fachada de quinze reais.Quarenta rapadura a quinze reais a unidade”.
8 - Usos da rapadura	“Uai! A rapadura era só pra café memo. Era usado pra café e... doce e esses negócio e é só...só isso”.

9 - Pessoas envolvidas na produção açucareira	“Só eu e a minha veinha [Dona Rosária Serpa]. Só nós dois só. Nós corta a cana, põe e puxa no burrinho outra hora arruma uma condução pra trazer. Quando é uma cana mais avultada pra moer a semana inteira e eu já arrumo uma condução com o rapaz aí e põe pra mim”.
10 - Significados e valores sociais da rapadura	“É moço! E uma complementação e uma paixão que eu tenho pelo engenho. É <u>uma paixão... mais é uma paixão</u> . E o dinhirim também tem vindo que dá pra pagar as continhas, né?! Pagar uma conta de luz...um negócio aí...”.
11 - A transmissão do saber tradicional	“Rapaz!Eu tento ensinar todo mundo..eu tento ensinar.Os meus filhos todos eles sabem; de menino eles já me ajudava a fazertodos eles sabe fazer a rapadura.Mas hoje eles tá tudo empregado pra fora. E aqui está só eu e a veinha memo e mais uma filha.Tenho cinco filhos”.

Entrevistas cedidas pelos entrevistados em 22/04/2023, grifos nossos. **Fonte:** Autores, 2023.

A partir das narrativas dos entrevistados detectou-se que a produção, o consumo e o comércio da rapadura no município em foco tem sido uma das alternativas de subsistência e complementação de renda das famílias produtoras/consumidoras deste produto (Quadro 4). Também se inferiu que tal alimento permanece desde tempos pretéritos como base alimentar dos vários povos que circulavam pelos territórios mineradores mineiros. A rapadura comercializada em centros comerciais como Diamantina, Serro e outras regiões se transformou-se em alimento recorrentemente procurado pelos atravessadores:

“A rapadura a gente vendia... antigamente, tinha um comprador de Diamantina – a zona rural, né?! Que é a Mata dos Crioulos que eles chamam Covão – tinha um comprador que buscava direto: era Nico Timóteo. Ele era o maior comprador que tinha aqui. Ele vinha e buscava tudo no lombo do burro memo e toda semana ele tava aqui levando a rapadura. E ele [Nico] era destinado memo...de lá ele levava para Diamantina...usava muita rapadura e o garimpo era a maioria...noventa por cento usava era só rapadura. Então, era assim” (grifos nossos) (Entrevistado cedida em 22/04/2023).

A rapadura produzida em Grota Grande (atual Felício dos Santos) e comercializada nas áreas mineradoras de Diamantina traduzia uma forte mar-

ca de representatividade econômica e simbólica na região, uma vez que era muito utilizada no garimpo (Quadro 4). Ademais, sua função não era apenas adoçar cafés e doces nas mesas da elite, pois corriqueiramente se usava a rapadura nas mais variadas formas da alimentação dos homens e mulheres que arduamente trabalhavam na extração de ouro e diamantes no qual se “(...) usava muita rapadura: noventa por cento usava era só rapadura” (Entrevista cedida em 22/04/2023, Quadro 4).

Os engenhos são, portanto, paisagens culturais carregadas de elementos simbólicos e atuam na mediação da transmissão de saberes tradicionais, valores e símbolos às gerações; assegurando assim a memória coletiva e identitária dos grupos sociais. O complexo processo de ensino/aprendizagem dos modos de fazer e saber associado a tal alimento, vale lembrar, tem sido uma das estratégias de complementação de renda das famílias produtoras/consumidoras da rapadura e seus derivados, mas, sobretudo, de reapropriação dos sabores e saberes tradicionais para a reafirmação de suas identidades e alteridades. Isso fica mais claro na narrativa dos produtores: “(...) eu tento que ensinar todo mundo... eu tento ensinar. Os meus filhos todos eles sabem; de menino eles já me ajudavam a fazer... todos eles sabem fazer a rapadura” (Entrevista cedida em 22/04/2023, Quadro 4). Nota-se aí o sentimento de orgulho do pai na transmissão da tradição açucareira aos filhos, além da dimensão simbólica em preservar essa cultura milenar.

Em locais de insuficiência de água para movimentar as grandes rodas de madeira, a alternativa foi construir ou reformar os engenhos movidos à força motriz. Porém, as alterações climáticas, assoreamentos, desmatamento, denução dos solos e consequente secagem das pastagens resultantes dos avanços do agronegócio nas terras altas (nas chapadas), criação de gado foi sendo reduzida paulatinamente, o que levou muitos agricultores a cessar várias atividades que requeriam a força de bois, por exemplo: aragem, carpina de terras e moagem de cana. Com este drástico panorama alguns produtores felissantenses investiram em enghocas movidas à energia elétrica para dar continuidade à

fabricação da rapadura e seus derivados. Sobre isso, um morador da comunidade Loronha alegou:

“Ele [o engenho] é energia 220, né?! Num gasta tanto, não! E num se compara você trabalhar com a tração animal. É muito melhor e mais...mais prático...é. E o ocê vê a trabalhadeira porque o boi cansa...começa a pirraçar e ocê não pode judiar...você tem que dá descanso pra ele. Ocê não tem uma fachada que eu vou fazer tantas rapaduras hoje. O boi cansou...parou e larga pra lá. E eles precisa também ir pro pasto comer, né?! Então! é desse jeito” (grifos nossos) (Entrevista cedida em 22/04/2023).

Nota-se aí uma (re)adaptação ou (re)significação das práticas socioprodutivas com o advento da eletricidade que tensionou e transformou as paisagens dos engenhos. O uso dela deu dinamicidade aos processos de moagem da cana de açúcar na região visto ser “muito melhor e mais prático” trabalhar com engenhocas movidas à energia elétrica que o arduo trabalho com bois, além do aumento da produção daí advinda sendo possível fazer “(...) na faixa de quarenta e cinco rapadura por dia” (Entrevista cedida em 22/04/2023), com menos pessoas.

Se “os homens [e mulheres] são portadores de valores culturais em permanente evolução, com os ensinamentos que receberam e as experiências que adquiriram” (Menezes, 2013, p. 31) entende-se que a rapadura de Felício dos Santos expressa um conjunto de elementos atuantes na construção da identidade cultural local. Neste processo, os valores culturais vão se associando às maneiras coletivas de produção/consumo e se incorporam aos sistemas simbólicos, conferindo sentidos, memórias, identidades e alteridades aos grupos envolvidos.

Possíveis Considerações

Demarcamos, em primeiro lugar, que os paradigmas de interpretação da Geografia Cultural (aqui representada pelo pensamento de alguns dos seus maiores expoentes – clássicos e atuais -, Sauer, Claval, Cosgrove, Stuart Hall...)

mostram-se extremamente pertinentes e adequados para a problematização sobre o tema dos Alimentos Tradicionais. Deste modo, faz-se mister destacar que houve o fortalecimento de laços socioafetivos e identitários por meio das atividades com a produção e o consumo da rapadura, além da construção dos maquinários; o resgate da memória coletiva a partir da produção e consumo da rapadura, além da transmissão deste saber tradicional para manutenção da cultura local e regional.

A partir das narrativas dos entrevistados, constatamos que à rapadura são atribuídos vários sentidos, valores, signos e significados para além da sua materialidade, usos e funcionalidades; sendo tal produto e outros sabores tradicionais ali apropriados, material e imagetivamente por seus produtores que os tomam como elementos intrínsecos da sua cultura e, portanto, distintivos de identidades e memórias coletivas. A rapadura produzida pelos agricultores evidencia as inter-relações culturais enraizadas na identidade das próprias famílias produtoras e consumidoras deste sabor tradicional, ainda que a transmissão intergeracional destes saberes venha sendo prejudicada pelo fenômeno recorrente da evasão da juventude do campo. Portanto, com este artigo esperamos ter contribuído com os debates que envolvem a Geografia dos Alimentos e com a ampliação do conhecimento sobre a produção e consumo dos sabores tradicionais a partir da análise do processo de fabricação da rapadura com suas dimensões socioculturais.

Referências

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979. 229p.

BISPO JR., Heitor Alves. **Lugares e Gentes**: as relações entre pessoas, paisagens e Arqueologia em Felício dos Santos, Alto Vale do Araçuaí, Minas Gerais – (2010-2019). Disponível <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/2510>. Acesso: 13set 2023.

BUTTIMER, A.; SEAMON, D. **A experiência humana do espaço e do lugar**. Routledge, 2015.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: UFSC, 2014, 456 p.

CLAVAL, P. *Le territoire dans la transition à la postmodernité. Géographies et Cultures*, Paris, n. 20, p. 93-112, 1996.

CLAVAL, P. **Principes de géographie sociale**. Paris: Génin L. T., 1973, 351p.

CLAVAL, P. Reflexões sobre a geografia cultural no Brasil. **Espaço e Cultura**, Rio de Janeiro, n. 8, p. 7-29, ago./dez. 1999.

CLAVAL, P. **O papel da Nova Geografia Cultural na compreensão da ação humana**. In: ROSENDAHL; CORRÊA. Matrizes da Geografia Cultural. RJ:UERJ, 2001.

COSGROVE, D. A. A Geografia está em toda a parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In.: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia Cultural: uma antologia**. Rio de Janeiro: UERJ, 2012, pp. 219-237.

COSGROVE, D.; JACKSON, P. Novos rumos da geografia cultural. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia cultural: um século**. RJ: UERJ, 2000, pp.15-32.

DEUS, J. A. S. Inventário toponímico e abordagem etnogeográfica do Mundo Agrário e Alimentos Tradicionais no Quadrilátero Ferrífero e Vales do Jequitinhonha e Mucuri/ MG. **Geografias**: Belo Horizonte, v. 11, n. 2, p. 6- 22, dez. 2015.

HALL, S. *The centrality of culture: notes on the cultural revolutions of our time*. In: THOMPSON, Kenneth (ed.). **Media and cultural regulation**. London; Thousand Oaks; New Delhi: The Open University: SAGE Publications, 1997. Disponível em http://www.gpef.fe.usp.br/teses/agenda_2011_02.pdf. Acesso em 01 julho de 2023.

IBGE. **Censo 2022**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso: 04 jun. 2023.

KNEGT, L. M. P. **Indicadores da paisagem para a ocorrência de sítios arqueológicos na Área Arqueológica de Serra Negra, face leste do Espinhaço**. Dissertação, Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2015.

MENEZES, S. S. M. Comida de ontem, comida de hoje: o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas. **OLAM**, Rio Claro/SP, pp.31-58, 2013.

MENEZES, S. S. M. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Geografias**, Belo Horizonte, v. 11, n. 2, p. 44-62, 2015.

MORAIS, M. S. **A realidade socioambiental imposta às comunidades locais pela criação e implementação dos parques estaduais do Biri-biri e Rio Preto**. Tese de Doutorado, Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2014. 230f.

SAUER, C. O. A Morfologia da Paisagem. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (org). **Paisagem, Tempo e Cultura**. RJ: UERJ, 1998.

CAPÍTULO 10

PATRIMÔNIO ALIMENTAR E GEOGRAFIA: REFLEXÕES SOBRE A FARINHA D'ÁGUA DE BRAGANÇA/PA

Jakeline Almeida Brito (UFPA)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-B

Introdução

O alimento manifesta múltiplos elementos no espaço, um deles é a cultura, as práticas sociais construídas em tempos e espaços distintos. O patrimônio cultural nos permite fazer uma análise em âmbitos diversos da sociedade, pois a cultura é um aspecto/condição relevante no processo de produção e reprodução social, conforme Cruz (2012). Não contento forma fixa o patrimônio imaterial, dá visibilidade ao processo, saberes, conhecimentos passados de gerações a gerações. Paes (2009) sublinha que o patrimônio cultural dá movimento, estando entre a razão prática e prática simbólica, torna-se um fato social (Paes, 2009, p. 163). O alimento constitui-se uma cultura coletiva, esse é fruto de um processo histórico de uma construção social. Esboçando o que a Convenção da Organização das Nações Unidas para educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) para salvaguarda do patrimônio imaterial aprovada em 2003, entrando em vigor em 2006. Conforme o documento, no campo de manifestação do patrimônio imaterial está relacionado às práticas sociais e as técnicas tradicionais. Ação resultante de articulações de sujeitos que pretendiam ter seus conhecimentos,

sua cultura popular, suas práticas reconhecidas como aspectos do patrimônio cultural.

O estado do Pará amplia sua geografia dos alimentos, além de produzir soja, arroz, açaí, queijos, dentre outros alimentos, a mandioca tem sido uma das maiores produções do estado, como subproduto dessa a farinha - adentra ao que chamamos de novos moldes de mercado, na gastronomia reintegra um conhecimento tradicional, diríamos histórico. Assim, podemos pensar que o alimento tradicional é uma manifestação social de um tempo que pode esboçar territorialidades, pois a constituição do sentimento de pertencimento, substanciam certas identidades tornando-as singular. Expressando através dessas uma “memória coletiva” como disse Haesbaert (1997) um fazer que expressa na técnica, nos saberes que carregam uma lógica cultural.

A região da bragantina é a maior referência na produção da farinha de mandioca no Pará. Uma prática tradicional, feita por pequenos agricultores da região, a farinha, predominantemente produzida nas áreas rurais. A farinha de Bragança como é conhecida não é apenas comida (degustada) ela também pode ser pensada como um símbolo, como um alimento que tem atributos culturais, sociais e econômicos, cujas raízes estão imbricadas no território. Pois as técnicas em todo o processo representam um saber rudimentar e secular na região. Assim sendo, propomos considerar a farinha de mandioca de Bragança como um patrimônio cultural. É nesse quadro que buscamos entender a emergência do debate sobre o patrimônio imaterial, sendo farinha um elemento cultural presente nas diversas temporalidades da formação histórico-geográfica da bragantina.

A proposição deste texto consiste em construir uma abordagem a respeito de patrimônio alimentar e geografia, analisando as práticas socioespaciais que envolvem produtores rurais da farinha de Bragança. O capítulo tem por objetivo relacionar a construção de um patrimônio alimentar e a identidade territorial nas formas de organização e reprodução dos sujeitos produtores da farinha na região da bragantina. Este artigo faz parte das reflexões feita no mestrado e

outras da tese de doutorado em geografia em andamento. O texto divide-se em quatro partes: introdução com breves notas da temática - patrimônio alimentar, como já apresentado; a seguir a metodologia e aportes teóricos. Na terceira, resultados e discussão que se subdivide em três partes: alimento e geografia; A farinha de mandioca de Bragança como patrimônio alimentar, - Organização e reprodução dos fazedores de farinha em Bragança e a seguir alguns questionamentos e as considerações finais.

Metodologia e Aporte Teórico

Esse artigo é resultado de pesquisa qualitativa, por meio de uma revisão de literatura concernente ao tema em diferentes ramos das ciências (geografia, antropologia, história, gastronomia) dentre outros; resultante de dados secundários, pesquisas em livros, teses, dissertações, artigos, dados primários resultantes de trabalho de campo sabendo da importância deste para o pesquisador para Lakatos; Marconi (2003, p. 186) esse faz parte de uma documentação direta que abarca o levantamento de dados no local da pesquisa, sendo esses considerados como dados primários, consistindo na “observação de fatos e fenômenos” – esse texto é resultado de campo realizados em 2019-2023, – que compreende visitas a comunidades produtoras de farinha das áreas rurais; visitas à feira livre e a feira do agricultor familiar no município de Bragança, Bem como ao festival dos caetés no ano de 2022 e 2023.

O tema da alimentação tem permeado debates diversos, autores como Contreras Hernandez (2005), Mintz (2001); Canesqui (2005); Medina (2017); Pieroni (2018) inclui desde fatores históricos, políticos, econômicos, até cultural de uma região. Avançando em uma temática que se tornou multidisciplinar, para tanto nossa intenção é caminhar para um debate que inclua a aproximação das práticas alimentares com a geografia do alimento, refletindo o alimento como um símbolo, como um organismo que é capaz de identificar inúmeras dinâmicas sócioespaciais – alimento como marca identitária conforme Menezes

(2013). Tendo a identidade territorial a partir Haesbaert (1999) como categoria de análise geográfica, relacionamos a farinha de mandioca como um elemento cultural da formação da identidade na região da bragantina. Propomos considerar a farinha de mandioca de Bragança como patrimônio alimentar que se insere em novos mercados como um alimento tradicional/gourmetizado.

Alimento e Geografia

A trajetória da alimentação é marcada pelo processo das mudanças sociais, causadas pela urbanização, industrialização, dentre outros fatores, assim o alimento terá especificidades distintas no decorrer dos anos. Modificações oriundas de todo um processo, seja de migração ou mesmo de reformulação, como no campo das novas formas alimentares da indústria. Mesmo assim, o alimento tradicional terá seu espaço, pois esse refletirá práticas da singularidade de um determinado grupo de indivíduos.

Nessa perspectiva pensamos que o alimento passará a ser um símbolo, uma forma de representar um coletivo, tendo um valor material, e, sobretudo, imaterial, tornando-se um elo entre o passado e presente, como sintetiza Medina (2017). Consideramos que as temáticas que circundam o alimento no campo da geografia estão diretamente relacionadas, pois, em aspecto mais amplo, a alimentação ultrapassa o caráter biológico, coexistindo no campo do social, da política como forma que revela traços de diferentes grupos no espaço, formando assim, múltiplas relações espaciais. Os alimentos “auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais” (Menezes; Almeida, 2021, p. 4).

De acordo com Almeida (2017, p. 8) a “alimentação vincula o natural com o social”, pois ato de comer desvendará de certo modo a maneira como os seres humanos são – “organismo biológicos e entes sociais”. Nesse percurso, a geografia cultural traz elementos essenciais para compreendermos que no plano da existência humana a cultura é fundamental para uma diversidade social

no mundo. O ato de fazer, de comer, de produzir, de comercializar o alimento está contido no entendimento do homem em sua representação (subjetividade), em sua cultura material e forma de reprodução social. Almeida (2017), afirma que os alimentos criam territórios, esses “geografizam materialmente e imaterialmente o espaço” (Almeida, 2017, p. 12).

O alimento é identitário, esse se manifesta territorialmente entre os indivíduos - e “tais territorialidades, criadas por esses atores ao apropriarem os recursos nos seus territórios, transformam estes em alternativas geradoras de renda e trabalho” (Menezes, 2013, p. 123). Claval (2013) entende identidade como uma construção cultural, e social, pois a partir das inscrições de um lugar que as existências humanas vão sendo construídas pelo homem, ao mesmo tempo, em que essas ações são materiais, são também simbólicas.

A Farinha de Mandioca de Bragança como Patrimônio Alimentar

A farinha d’água, conhecida também como “farinha-de-guerra” – servindo para sustentar aqueles que costumeiramente cruzavam o atlântico, sejam os trabalhadores portugueses, bem como os escravos negros trazidos do continente africano (Cascudo, 2004, p. 91-92). A farinha de mandioca servia de dieta a escravidão daqueles que no território brasileiro chegavam. Dominou o paladar dos portugueses, sendo a reserva, a provisão, e o recurso – Cascudo (2004). Foi nesse processo histórico que o europeu vai produzindo, consumindo, vendendo, valorizando e de certo modo modificando os objetos que compõe o conjunto de prática do fazer a farinha com a introdução de máquinas de ferro, o que antes era de madeira.

De um alimento popular aos mais novos pratos das cozinhas contemporâneas. A mandioca representa para além de uma marca social, é também uma manifestação de um saber milenar no Brasil, e na Amazônia paraense. Mesmo diante de um cenário tão volátil das transformações industriais dos alimentos, a

farinha artesanal de mandioca subsiste. Desde 2001, a farinha de mandioca faz parte do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). No contexto da Amazônia paraense a farinha de mandioca tem seu prestígio elevado, nos mais diversos campos. Na gastronomia amplia suas diversas formas de alimentos de caráter de prato típico regional – acompanhando o açaí, peixe frito, peixe assado, entre outras variedades de complementos, fatos já tratados pelo cronista Flores (2020), ao falar do cotidiano do hábito alimentar paraense no século XX, descrevendo formas, e técnicas da dimensão urbana. Como derivados da mandioca, o tucupi tem destaque no tacacá, maniçoba, no pato com tucupi, dentre outros. Seja como cultura alimentar – consumo, a farinha de mandioca também é base de sustento de muitas famílias, seja das áreas rurais como também urbanas de alguns municípios do estado do Pará.

A produção de farinha no estado do Pará mais especificamente na bragançina ganha notoriedade desde século XIX, período histórico marcante para as formas de produção agrícola na região, essa expressividade tem diversos aspectos dentre este, está o de ter sua trajetória histórica marcada pela formação de núcleos coloniais Leandro (2010); Nunes (2012). Município como Bragança apresenta peculiaridades em sua trajetória de agricultura familiar na região. Pois essa teve sua dinâmica de um cenário distinto, que vai desde uma cultura influenciada por nossos ancestrais – o indígena, o negro tendo papel relevante na formação da sociedade regional, conforme Castro; Campos (2015).

Atualmente as práticas tradicionais de fazer a farinha ganham repercussão, relevância que fomentou debates de fortalecimento da cultura e incentivos governamentais para implantação de políticas públicas no estado do Pará. Em 2022, por meio da lei n.º 9.541, sancionada pelo governador Helder Zehluth Barbalho, declara a “Farinha de Bragança”, como patrimônio cultural de caráter material do Pará. Apesar da farinha de Bragança ainda não está no livro de registro de saberes do IPHAN como patrimônio imaterial. A prática tradicional – artesanal é um traço forte dos fazedores de farinha da área rural dos municípios da bragançina. A farinha de Bragança tem forte notoriedade no estado pela

singularidade que está representa e apresenta-se em um sabor que a distingue das mais diversas farinhas encontradas nas feiras e mercados da Amazônia paraense. Não somente pela quantidade em que se tem de produção, mas, sobretudo, por distingue-se das demais, sendo detentora de uma marca da tradição alimentar regional.

No primeiro semestre de 2021 a farinha da região bragantina obteve o IG (indicação geográfica) na modalidade de procedência, resultado de um longo processo de debates sobre o tema, tendo como proponente a Cooperativa Mista de Agricultores Familiares do Caeté¹. Questões que corroboram para pensarmos nas mais diversas esferas sociais que envolvem a farinha, seja de ressignificar ou de garantir a expressão alimentar viva nos mais complexos sistemas de indústria alimentar vigentes.

Nesse contexto, a expressão da cultura alimentar, particularmente no que se refere ao alimento tradicional, terá características peculiares no processo vivo e dinâmico do patrimônio imaterial de uma sociedade. É, portanto, pelas formas de produção, transmissão e consumo de alimento tradicional que o alimento revela suas singularidades. É, portanto, nas pluralidades, nas vinculações com o território, nas mais diversas culturas, que a vida se manifestará nas identidades territoriais, cada uma a sua maneira de organizar, seja na música – dita tradicional; nas danças, nas formas de cultivar; ou em um movimento social – organização do campo; ou mesmo nas formas de alimentos – considerado rústico, ou tradicional que representa uma resistência, construção de uma identidade. O que de fato ocorre é um processo de repasse, havendo um registro da tradição, pois o enraizamento de uma determinada cultura na memória será disseminado no decorrer dos anos. A memória é um elemento importante no processo de apreensão de identidades, essa remete a uma prática social, capaz de conectar gerações passadas, as atuais. Seja pelo repasse, narrado, falado,

¹ Coomac foi constituída em 2010, essa busca a articulação de produtores locais em projetos que visam ao desenvolvimento e à sustentabilidade das comunidades, surge com a proposta de resgatar a prática da coletividade, dos mutirões, uma ação inclusiva, gerando renda para pequenos produtores.

compartilhado ou representado em signos, a memória se constitui uma base referencial de um povo. Pollak (1992) em uma abordagem histórica relaciona a memória e identidade social, sua transmissão pode ser individual ou coletiva.

Na percepção da temática do alimento quanto patrimônio, emergem algumas questões - como manter, proteger, as mais diversas formas de saber - fazer os alimentos sem tornar esses produtos de esfera puramente mercadológica?

Organização e Reprodução dos Fazedores de Farinha de Bragança

Pode-se dizer que o saber/fazer farinha é uma prática cultural que se revela na forma como certos sujeitos se apresentam, seja como fazedor de farinha, vendedor de farinha, comerciante de farinha ou mesmo empresário da farinha. Predominantemente, a atividade de fazer farinha na bragantina é artesanal, tendo como principal agente no processo o produtor familiar. O que caracteriza uma identidade intrinsecamente ligada na dinâmica de vida desses indivíduos. Lógicas que se manifestam em práticas culturais e econômicas, que com o tempo ganham novas dimensões comerciais. Já é possível notar a presença de agroindústrias na região.

A farinha de Bragança é encontrada de diferentes formas - com padronizações distintas que vai desde paneiro – (forma mais tradicional) pouco usado; sacos plásticos; garrafas; saches, e fracos de vidro sendo comercializados em vários lugares como supermercados, restaurantes, aeroportos, dentre outros no estado do Pará. A origem e qualidade atribuíram à farinha bragantina certa diferença, fato esse que tem sido pautado em encontros gastronômicos no Brasil e no mundo, pautas das manchetes de jornais, recorte temporal de 2004 - 2013 que eleva o nome de um pequeno agricultor conhecido por seu Bené² da farinha ou (professor da farinha). O mesmo reside no município de Tracuateua, man-

2 Agricultor familiar – conhecido mundialmente como um dos mais notáveis fazedores de farinha, produz farinha há mais de 65 anos.

tendo uma forma tradicional de embalagem rústica – embalando a farinha com uma cesta feita de folhas de guarimã (chamada paneiro), forma que retrata a cultura indígena, ainda marcante no processo.

Outro destaque de produção e reprodução dos fazedores de farinha na bragantina é a comunidade Sagrado Coração de Jesus, localizada na área rural do município de Bragança, localizada no km 18 do Montenegro, área conhecida por ser grande produtora de farinha. A dinâmica de vida é voltada inteiramente à agricultura, sobretudo na produção de farinha de mandioca. Conforme o relato de um produtor entrevistado em 2019, a comunidade tem 60 anos de fundação, tendo em torno de 40 famílias em sua maioria são produtores de farinha. O agricultor relembra que a prática de farinha já perdura um tempo de 40 anos, e diz que tal fazer é um saber que já realiza desde que se entende como pessoa. Ao ser questionado sobre o processo de mudanças e permanência desse saber tradicional, o agricultor relembra de projetos, cursos de incentivos à produção, que ajudaram o produtor a construir sua casa de farinha alguns anos atrás. Uma tradição familiar, um costume, geralmente a casa do forno fica nos quintais dos produtores locais. Momento que podemos perceber uma relação de múltiplos costumes que se expressam nas peculiaridades do espaço agrário na região.

Outra comunidade rural cuja dinâmica de produção de farinha d'água é notória é a Nossa Senhora Imaculada da Conceição, uma das áreas de maior notoriedade de produção da farinha ainda na região do Montenegro. Essa abrange 3 quilômetros iniciando no km 6 até o km 9. Fazemos referência ao km 8 do Montenegro, atualmente na comunidade residem entorno de 35 Famílias - dados da pesquisa de campo no ano de 2019, dentre as atividades produtivas da comunidade estão a cultura do feijão, da hortaliça, da farinha de tapioca, no entanto é farinha d'água (lavada) de maior relevância. Conforme os produtores entrevistados a comunidade surgiu a 30 anos em ação coletiva de trabalho em mutirões. Essa possui relações de solidariedade com outras comunidades próximas, partilhando de suas crenças em festividades diversas que protagonizam seus saberes e firmam sua reprodução não apenas econômica, mas social.

Quem chega ao município de Bragança pode notar a tradição da farinha por toda cidade, sejam nas residências, nos pequenos comércios ou mesmo em ambulantes pelas ruas. Uma tradição que pode ser vista na feira livre local, sendo um lugar de aproximação, de encontros, de parcerias, de movimentos, de fluxos que interliga o rural e o urbano. Muito embora hoje, se perceba muitas formas de manifestação de mercados, a feira livre foi e continua sendo uma intermediação da reprodução social, onde produtores diversos das áreas rurais tem seu ponto principal de parada para comercialização de seus produtos, seja em varejo ou atacado. A partir de lá, os fluxos se especializam, a interligação ocorre para diversos municípios do estado do Pará, bem como para outros estados do Brasil conforme Brito (2020).

Nos diálogos tecidos ao longo de nossas conversas (questionários semiestruturados) no ano de 2019, procuramos compreender como se dá o processo de comercialização da farinha no município, atentando para produção, comercialização e consumo, as questões permearam o campo do saber: qual seria a procedência da farinha ali vendida? Qual seria a origem desses feirantes? Há quanto tempo estão ali e se podem identificar o destino final da farinha. Como resultado dos questionamentos, ao perguntarmos sobre a origem da farinha comercializada ali, obtivemos a informação que os principais fornecedores de farinha vem do distrito rural do Tijoca; do Montenegro região conhecida como Cacoal do Piritoró, uma extensão territorial que se estende ao município de Santa Luzia, e “algumas vezes vem de outros municípios próximos, como Augusto Corrêa e Tracuateua”, disse um entrevistado.

Notamos que a trajetória do produto demanda um longo percurso que nem mesmo os comerciantes mais antigos sabem, por sua vez os vendedores da área urbana adquire sua farinha por intermédio do produtor, e às vezes de um agente intermediário, “é preciso está atento para saber negociar” disse um vendedor. No que se refere à origem desses feirantes, a maioria desses entrevistados são nordestinos, alguns já foram produtores de farinha e hoje moram

na sede do município de Bragança, tendo suas raízes nas áreas rurais do município, outros são paraenses, e já são comerciantes de farinha há mais 30 anos.

Quanto ao conhecimento do destino – podemos dizer que as interações comerciais dos pequenos comerciantes são mais na esfera local, dada a dificuldade de não disporem de abundantes recursos financeiros para terem grandes quantidades de farinha, apesar de haver demandas interestaduais essas são alcançadas de compradores (comerciantes locais com maior poder aquisitivo - donos de depósitos). Ao entrevistarmos dois comerciantes donos de depósitos de farinha, questionamos sobre o destino da farinha, foi possível constatar que o principal está a capital Belém, dentre outros municípios do Pará. No que tange a escala nacional o estado de Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão, Ceará e Amapá aparecem como principais destinos.

A feira livre de Bragança é um dos nós da comercialização do produto, seja do próprio município como também de Tracuateua, Augusto Corrêa, Viseu e Santa Luzia, tornando-se um elo do modo de vida e das relações econômicas do urbano. Assim vai ganhando expressão à medida que alguém almeje experimentar, comprar ou mesmo conhecer tal farinha, visitará a feira, haja vista que sua fama é crescente, o modo de saber tradicional vai ganhando novos destaques no presente momento em decorrência a mudanças de hábitos alimentares, e valor agregado nesse saber. Para além dessa, a feira do agricultor familiar se apresenta como uma forma de resistência e estratégia de reprodução social, de renda para comunidades rurais de Bragança. A Feira do Agricultor Familiar no município de Bragança foi fundada 2009 com parceria da Cáritas Diocesana e articulação com outras instituições que trabalharam com agricultores familiares, sindicato dos trabalhadores rurais, secretaria de agricultura, escola agrícola e a Emater. Um processo de organização e mobilização para o Seminário denominado Festival da mandioca visando debater questões no entorno da cadeia produtiva da mandioca na região.

Assim, vai firmando seus primeiros passos hoje se apresentam como um meio de sociabilidade, sua existência é fruto de esforço de pequenos produtores locais que buscam por meio desse espaço a valorização de suas produções carregando uma dimensão simbólica Haesbaert (2004). Na feira há uma diversidade de produtos que identificam a relação do produtor com o trato da terra, uma produção simples, mas inteiramente identitária: artesanatos, hortifrúti, café, produtos derivados da mandioca como goma, farinha de tapioca, e a farinha d'água, dentre outros, a produção é própria de cada produtor/feirante. A feira é um lócus de aproximação e estratégia de reprodução social dos pequenos produtores rurais no município de Bragança.

A feira do agricultor familiar funciona todos os sábado e nos dias que antecedem aos feriados, reúne em torno de 35 feirantes/produtores, um lugar de organização e resistências, a feira protagoniza como uma organização social no exercício de sustentabilidade nas práticas agroecológicas na região, diante das tendências de novos mercados de alimentos industrializados que além de alterar os hábitos alimentares corrobora para invisibilidade da cultura alimentar local, uma lógica externa ao lugar, vislumbrada nas grandes redes de supermercado que já se espraia pela cidade. O quadro de figuras 1 faz referência aos diversos cenários cotidiano dos fazedores de farinha da bragantina.

Quadro de figuras 1- Cenários diversos dos fazedores de farinha na bragantina: **a)** feira da farinha no complexo da feira livre em Bragança; **b)** algumas produções da feira do agricultor em Bragança; **c)** produção em uma comunidade rural do município de Bragança; **d)** produção de farinha em peneiro, o produtor é o Sr. Bené um dos fazedores de farinha com grande notoriedade na região, imagem do arraial do caeté em 2022 — festa que já acontece no município há 35 anos; **e)** pano de embalagem feita pelo sr. Bené.

a)



b)



c)



d)



e)



Fonte: trabalho de campo, autora (2019-2023).

Como forma de valorização da farinha d'água em Bragança. A prefeitura de Bragança com parcerias diversas realiza o festival dos caetés que é uma festa que já acontece município desde 1988, um momento que faz narrativa aos fazeres regionais, havendo inúmeras apresentações de músicas, danças, comidas típica. Como uma das representações trazidas ao festival se destaca o cenário do cotidiano dos fazedores de farinha – uma casa de farinha e todos os apetrechos utilizados na feitura da farinha, havendo uma reprodução em tempo real por produtores que mostram as etapas iniciais e finais da produção da tão formosa farinha d'água. Um movimento que desperta interesses diversos, desde valorização dos saberes locais aos de novos mercados gastronômicos da região.

Considerações Finais

A cultura alimentar é uma herança de saberes e fazeres que perpassa temporalidades distintas, sendo um conjunto de práticas, que envolve modos, crenças, saberes e representações sociais. Para Espeitx (2004), a cultura alimentar pode ser compreendida como um conjunto ou complexo de práticas, conhecimentos, crenças, técnicas e representações sobre o que, quando, como, com quem e o que se come em cada sociedade. O patrimônio alimentar é um dos aspectos da cultura alimentar, reconhecendo formas e práticas que são articulados a vida em seus mais diversos aspectos, do caráter biológico, ao caráter social do alimento – entendendo esse como portador da espacialidade humana, elo da memória e tradição de um povo. Articular o debate de patrimônio alimentar vai muito além da perspectiva de um reconhecimento do patrimônio do caráter constitucional, seja na esfera federal, estadual ou municipal. O patrimônio alimentar é uma resistência, que inclui formas materiais e imateriais de um saber que é, sobretudo, tradicional, tratar-se de um conhecimento da esfera popular, um conhecimento corporizado em práticas.

No tange a formação socioespacial da região da bragantina no nordeste paraense, podemos dizer que a farinha de mandioca está vinculada com aspectos simbólicos/culturais e práticas sociais. Da agricultura – condicionada pelos meios físicos da região. Pode-se dizer que as práticas sejam dos indígenas - conhecimento milenar; do negro - populações constituintes do território, ou dos espanhóis – no trato da terra, e mais tarde dos nordestinos, sobretudo cearenses na região ressignificou um saber fazer que é singular no processo de fazer farinha. Os laços, os vínculos, relações de materialidades como as práticas da mandiocultura, os hábitos culturais são fortalecidos, corroborando assim, para uma identidade territorial. Contemporaneamente os fazedores de farinha d'água na bragantina se ressignificam, se identificam como guardiões do saber/fazer a tão famosa farinha de Bragança. A roça constitui-se um dos principais meio de sobrevivência das comunidades rurais da região. Tais práticas estão a mudar diante do processo de certificação e indicação geográfica da farinha.

O selo de indicação geográfica (IG) pode ser considerado como uma estratégia de valorização de um bem imaterial, para tanto esse deve ser articulado de forma que os produtores do patrimônio (comunidades tradicionais - indígenas, quilombolas, ribeirinhos, e produtor familiar) possam ser assegurados e assistidos em sua dinâmica de reprodução de vida, sejam nas condições de trabalho, ou mesma em uma regularização que seja atenta e não invasiva aos modos de ser destas culturas. Com equilíbrio e inclusão social contemplativa nas múltiplas formas de mercado, incorporando sempre a valorização dos grupos envolvidos. Considerando a farinha d'água de Bragança um patrimônio alimentar que se insere a novos mercados como um alimento tradicional/gourmetizado há desafios postos diante de tal realidade, o primeiro seria o debate da valorização do saber dos grupos envolvidos e o outro da exclusão que o selo poderá trazer para alguns produtores da região, mas são questões para se refletir diante do cenário homogenizador da globalização.

Referências

ALMEIDA, Maria Geralda. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator, Fortaleza**, v.16, p. 1-13, 2017.

BRITO, Jakeline Almeida. Geografia da mandioca na Amazônia Paraense: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA). Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.172 f.

CANESQUI, Ana Maria (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. / organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª Edição - São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Edna Ramos de; CAMPOS, Índio. **Formação Socioeconômica da Amazônia**. Coleção Regional da Amazônia, v. 2. Belém: UFPA: NAEA, 2015.

CLAVAL, Paul. O território na transição da pós-modernidade. Traduzido por Lara Neves Soares e Marcela Burger Sotto-Maior. In: ALMEIDA, M. G.; ARRAIS, T. A. (Org.). **É geografia, é Paul Claval**. Goiânia: FUNAPE, 2013. p. 122-143.

CONTRERAS, Hernandez Jesús; GRACIA, Mabel Arnáiz. **Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas**. 1ª edición: febrero, 2005. Barcelona: Ariel,

CRUZ, Rita. Patrimonialização do Patrimônio: Ensaio sobre a Relação Turismo, Patrimônio Cultural e Produção do Espaço. **GEOUSP – Espaço e Tempo**, São Paulo, n. 31, p. 95-104, 2012.

ESPEITX, E. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos: **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. v. 2, n. 2, 2004.

FLORES, Jacques. **Panela de Barro**/Jacques Flores. – 3ª Ed. – Bragança: Pará. grafo editora, 2020.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade**. Niterói: EDUFF, 1997.

HAESBAERT, R. Identidades Territoriais. In: RODENDHAL, Z.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Manifestações Culturais no Espaço**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999a.

HAESBAERT, Rogério. **O Mito da Desterritorialização: “do fim dos territórios” à multiterritorialidade**. 1ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 2003.

MEDINA, F. X. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, v. 51, n. 2, p. 106–113, jul. 2017.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, ano XXIV, n. 2, p. 120-136, 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, Alimento Identitário e Territorialidade. **Mercator, Fortaleza**, v.20, p.1-15. 2021.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.16, n. 47, p. 31-42, 2001.

PAES, Maria T. D. Patrimônio cultural, turismo e identidades territoriais um olhar geográfico. In: BARTHOLO, R; BURSZTYN, I; SANSOLO, D. (Org.). **Turismo de Base Comunitária diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Editora Letra e Imagem, 2009. Capítulo 09, p. 162-176.

PIERONI, Gabriella Cristina. Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no Registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016). 2018, 146 p. Dissertação de Mestrado Profissional do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Rio de Janeiro 2018.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, nº 10, 1992, p. 200-2012.

SAQUET, Marcos Aurelio; BRISKIEVICZ, M. Territorialidade e Identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, v. 1, p. 1–16, 2009.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. 2003. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por>. Acesso em 23 de outubro de 2020.

CAPÍTULO 11

SUJEITOS E EXPERIÊNCIAS NAS/DAS PAISAGENS DO CAFÉ

Beatriz Carvalho Tavares (UFPR)

Vander Valduga (UFPR)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-C

Introdução

O café apresenta multiplicidade de aspectos sociais, culturais, econômicos e simbólicos. Suas manifestações geográficas são igualmente diversas, incluindo desde a produção agroalimentar até a expressão de comércio e consumo nos ambientes urbanos, constituídas de elementos humanos, naturais, arquitetônicos e simbólicos de sociabilidade e cultura alimentar. Não apenas pelo destaque quantitativo agrícola, as atividades relacionadas ao café são reflexos da organização e repercussão de um produto agroalimentar com diversidade de dinâmicas de produto-produção-consumo.

A relevância da produção incentivou e difundiu seu consumo por todo o país, promovendo regiões rurais produtoras e regiões urbanas que exploram torrefações, cafeterias, museus e espaços de memória relacionados ao fruto. A instauração do consumo entre os hábitos alimentares brasileiros, a alta produtividade de regiões tradicionais e o surgimento de regiões de produção de alta qualidade são elementos que evidenciam as marcas deste alimento no território (Frederico, 2017). A materialização do café como bebida explicita sua popula-

ridade em diversos momentos de sociabilidade nas diferentes classes sociais, inserindo-se no cotidiano alimentar brasileiro independente da refeição (Cas-cudo, 2004).

A compreensão da paisagem como território apropriado e habitado evidencia a importância da experiência (Besse, 2014; Brandão, 2021). Nesse sentido, a paisagem deixa de ser uma representação mental dotada de importância estética ao sentido espacializante da visão, e passa a ser um espaço organizado dotado de permanência cultural e entremeado de afetos individuais e coletivos (Tuan, 2001; Besse, 2014; Serpa, 2017). Assim, o elemento humano integra a experiência do encontro com a materialidade do ambiente, construindo as mais distintas paisagens. Histórias de vida, memórias e narrativas enriquecem a compreensão sobre acontecimentos vários, a partir da perspectiva individual ou coletiva, construídas por subjetividade e interpretação do ser-no-mundo em relação a vários acontecimentos (Lindón, 2008; Serpa, 2017; Brandão, 2021).

Nesse contexto, a investigação pretende reconhecer a diversidade inserida nas paisagens por meio do percorrer das nuances humanas do sistema produto-produção-consumo. Tal particularidade evidencia as nítidas diferenças experienciadas pelos indivíduos nas experiências do mundo vivido em diferentes paisagens. Essa perspectiva configura recorte de pesquisa de doutorado sobre as manifestações das paisagens do café no Brasil e seu potencial de valorização como patrimônio. Assim, o objetivo é apontar os sujeitos que influenciam e são influenciados pelas paisagens cafeeiras em contextos urbanos e rurais.

Metodologia

Essa pesquisa compreende, em primeiro contato, uma imersão fenomenológica mediada pela ótica da Geografia dos Sabores (Poulain, 2004; Gratão; Marandola Júnior, 2011; Besse, 2014; Menezes *et al.*, 2021). Assim, apresenta cunho qualitativo, descritivo e exploratório. O estudo, em andamento, está di-

vidido em duas etapas: documental e imersão em campo. A primeira apresenta coleta de dados secundários em documentos relacionados com a cadeia do café, como cadernos de especificações técnicas de regiões produtoras demarcadas, relatórios de entidades controladoras de Indicações Geográficas, catálogos de associações de produtores e outros que apresentam dados técnicos de instituições regulamentadoras. Esses materiais auxiliam na compreensão da escala do sistema produto-produção-consumo que conforma dinâmicas de construção e alteração das paisagens do café. Já a segunda retrata a mediação espacial, temporal e experiencial do café em seus aspectos simbólicos, culturais e políticos. Assim, a todo instante, as técnicas de pesquisa utilizadas foram as observações externa e participante, visando compreender a interseção do encontro de indivíduos com a paisagem, constantemente transformada de forma ativa e passiva nessa materialização da experiência.

O registro dessas informações e vivências tem início no primeiro contato com o consumo e encantamento pela produção de qualidade em sistema agroalimentar familiar, em cafeterias dos estados de São Paulo e Rio de Janeiro no ano de 2018. O mergulho na experiência de consumo resultou em uma infinidade de ambições e curiosidades sobre o gosto e a origem deste produto agroalimentar de importância social, cultural e econômica para o Brasil. Desse modo, a inserção e validação científica ocorreu com a ampliação da experiência para outros elos da cadeia, conhecendo paisagens produtoras e suas cercanias de certificação, fiscalização e associativismo nos anos seguintes a partir da realidade dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo.

O percorrer das nuances do sistema permite reconhecer a diversidade da paisagem. Assim, extrapolam-se as concepções a respeito de sua manifestação física no território, acolhendo aspectos simbólicos e experienciais de todos os envolvidos do campo à cidade. A partir dos estudos da Geografia Cultural, se ressalta a importância do pesquisador como um ouvinte-narrador para a escuta sensível na construção dos conhecimentos mediados pela narrativa (Lindón, 2008; Serpa, 2017; Ferreira, 2020). No entanto, o estudo floresce em cenário

ainda mais fértil devido à proximidade afetiva da pesquisadora com o objeto. Além de ouvinte-narrador, é também sujeito perpassante da paisagem do café em diversos momentos e processos do sistema produto-produção-consumo.

Geografia dos Alimentos, dos Sabores e das Práticas Agroalimentares

A alimentação é objeto de estudo de diferentes áreas do conhecimento, destacando nesse momento, a Geografia da Alimentação como um importante campo científico a ser explorado. O comer perpassa o contexto nutricional e emana características simbólicas e culturais do que é comido, com quem é comido, onde é comido e a diversidade de outros questionamentos possíveis de serem realizados a respeito da produção e consumo de alimentos tradicionais de cada grupo social (Gimenes-Minasse, 2013; Ferreira, 2019).

O pensamento geográfico promove encontros que salientam, dentre outras produções e práticas agroalimentares, o café e suas características de produção e consumo. A cafeicultura reflete práticas alimentares, técnicas culinárias, identidade, afetividade e demais aspectos simbólicos do comer nas distintas macrorregiões brasileiras (Botelho, 2010; Gratão; Marandola Júnior, 2011; Collaço, 2013; Menezes *et al.*, 2021). De maneira semelhante, o café-bebida apresenta popular difusão entre as camadas sociais e em diversos momentos de sociabilidade, o que o caracteriza como um costume brasileiro (Cascardo, 2004). Esses elementos evidenciam as marcas do alimento no território e explicitam o potencial da representatividade ao olhar interno e atratividade ao olhar externo, podendo ser consideradas produto do meio onde estão inseridas, orientando a turistificação dos espaços e identificando movimentos de valorização como patrimônio (Lazzarotti, 2003).

As contribuições da Geografia da Alimentação possibilitam destrinchar o patrimônio alimentar e sua proteção como uma ferramenta de reconhecimentos das paisagens produtivas e de construção de narrativas. Reflete a participação

da percepção e dos sentidos humanos, dando ênfase aos mais atuantes no comer. Sua contribuição está relacionada principalmente à integração dos aspectos simbólicos da cultura presentes nas relações entre os indivíduos e o espaço (Claval, 1999). Por meio destas, as práticas alimentares, na qual se incluem produtos agroalimentares, ingredientes, receitas típicas e outras manifestações da alimentação, possibilitam inferir elementos físicos e humanos do espaço geográfico, bem como compreender a inserção dos mesmos no território e suas implicações diretas na paisagem (Botelho, 2010; Gratão; Marandola Júnior, 2011), bem como sua caracterização como um reflexo afetivo e simbólico do lugar (Ferreira, 2020).

Assim, o categorial geográfico fundamental deste estudo é a paisagem. A presença da atuação humana sobre o espaço geográfico reforça as diferentes manifestações simbólicas possíveis. Dentre elas, se encontram as experiências e as afetividades, responsáveis por influenciar mutuamente a construção da paisagem e do indivíduo a partir de suas conexões com o território (Tuan, 1990; López, 2018). Diversos autores evidenciam as diferentes possibilidades do ser-no-mundo e seus modos de relação com o espaço por meio da geograficidade (Relph, 1979; Tuan, 1990; Dardel, 2011; Serpa, 2017). Seu conceito emerge de forma complexa, dotado de signos e símbolos construídos pelos sentidos e pela experiência humana com o espaço. Isso possibilita conhecer seu mundo de maneiras ativas e passivas, aproximando-se das dinâmicas contemporâneas de produção, consumo e apropriação, além de permeadas pela cultura, pelas relações sociais e pela paisagem (Tuan, 2001, 2018).

Como enfatizado por Tuan (1990, p. 110) “a apreciação da paisagem é mais pessoal e duradoura quando está mesclada com lembranças de incidentes humanos”. Dessa forma, as experiências são impressas na paisagem a partir de sua manifestação ordinária e estética, como também as repletas de afeto e sensorialidade (Kozel, 2012; Andreotti, 2013; Brandão, 2021). Outrora considerada cenário estático apreendida unicamente pelo sentido espacializante da

visão, a paisagem ganhou destaque nos estudos geográficos por corresponder à expressão visual da personalidade do lugar, comportando elementos do espaço e do território (Tuan, 1990).

Para Andreotti (2013), o processo de compreensão da paisagem pelo olhar e memória dos indivíduos demanda a combinação da materialidade com a subjetividade humana. Brandão (2021) complementa que a paisagem é representação da experiência, desligada de materialidade, mas imersa na concretude do sentimento humano do afeto. Com apoio em sabores e aromas, essa vivência de paisagem desperta emoções, memórias, tradições, reflexões, sensações físicas e narrativas de indivíduos e coletividades (Brandão, 2021). Essa imaterialidade acolhe sua ancoragem no passado e objetivação para a projeção no futuro, possibilitando seu reconhecimento como patrimônio cultural (Di Méo, 2007).

Como realidades complexas e dinâmicas, as paisagens são resultantes da interação de elementos naturais e culturais do espaço geográfico (Berque, 1994; Cosgrove, 2004; Cauquelin, 2007). Para Berque (1994, p. 5) “não reside nem somente no objeto, nem somente no sujeito, mas na interação complexa dos dois”, configurando o produto social da relação dos indivíduos com o meio. Dessa forma, como manifestação do espaço, reflexo da realidade e das ações humanas, a paisagem marca e é marcada pela cultura (Berque, 1994). Essa pode se transformar ou conservar, exercendo sua dinâmica fluida, ainda que resistente à mudança de suas tradições e características identitárias (Claval, 1999).

Sujeitos do Café e Vivências da Paisagem

Mergulhar em narrativas do café e paisagem constrói saberes permeados de aspectos simbólicos, subjetivos e culturais. No entanto, emerge o questionamento sobre quem são os sujeitos que fornecem os conhecimentos ricos em vivências e experiências no espaço? Os indivíduos que formam esta rede permitem construir conexões experienciais de suas atuações em atividades de produção, comércio, consumo, turistificação e patrimonialização. Assim, a elu-

cidação desses processos culturais e simbólicos reflete a apropriação do espaço para a projeção e transformação das/nas paisagens do café.

O início desse reconhecimento ocorre no encontro com a terra, onde as plantas geram frutos ricos em sabor e cultura. O primeiro sujeito de interesse é o produtor, indivíduo diretamente relacionado à paisagem rural do café. Ele atua influenciando e sendo influenciado pela paisagem estruturada no território que ocupa. A história do café perpassa intrinsecamente sua história de vida, preenchendo narrativas com o trabalho, o afeto e a identidade. Muitos dos casos encontrados até o momento explicitam a interdependência psicológica e econômica entre o produtor e a produção. A cidade só recebe o café caso as mãos calejadas do agricultor atuem sobre o plantio, colheita e demais cuidados dessa cultura agrícola. Da mesma maneira, o produtor apenas se mantém na terra se o retorno afetivo, profissional e financeiro recompensar a laboriosa atividade.

O caminhar pelo sistema nos aproxima de um segundo sujeito, interlocutor com o mercado, mas ainda frequentador dos corredores de árvores carregadas de frutos. O gestor de associações e cooperativas é também agricultor, mas acumula a responsabilidade da organização e planejamento em regiões produtoras. Ele atua como facilitador para propriedades de menor porte, geralmente associadas à agricultura familiar.

O terceiro sujeito é o empresário, que no mercado de cafés especiais, é o dono da torrefação. Esse indivíduo atua no mercado, aproximando as duas pontas da cadeia (produtores e consumidores). O trabalho que realiza é orientado pela construção de narrativas que cativam o consumidor. A proximidade com a experiência da paisagem rural o afeta, no entanto, não é reciprocamente afetada por ele. O curto contato, ainda que recorrente, dificulta imprimir as intencionalidades individuais sobre esta paisagem. No entanto, é fundamental na construção da paisagem urbana por planejar e definir aspectos visuais de seu estabelecimento, bem como as relações de sociabilidade recorrentes na cidade.

O quarto sujeito é o barista, indivíduo que amplia o fascínio do consumidor com o desembaraço didático da narrativa. A inserção de seu trabalho em empreendimentos especializados dá suporte, orienta o interesse e explicita o comprometimento com técnica, história, origem e outras particularidades da produção da bebida para o cliente. Em conjunto com o empresário, é o principal sujeito atuante na construção da paisagem cafeeira urbana, composta pelos conjuntos arquitetônicos onde estão inseridas cafeterias, torrefações, lojas especializadas de cafés com distintas origens.

O quinto sujeito é o consumidor, último indivíduo da cadeia do café. Ele recebe o produto, como pó, grão ou bebida pronta nas cafeterias. Seus conhecimentos são limitados, no entanto, a curiosidade formata a atuação nesse encontro com o espaço. O interesse em aprofundar-se na temática e, eventualmente, conhecer a origem dos produtos agroalimentares que consome, é variável e afeta diretamente a construção das narrativas de experiência com o café e suas expectativas com a paisagem.

Outros sujeitos são encontrados nesse processo, todavia, não o protagonizam na mesma medida. Sua intencionalidade e subjetividade atuam de maneira complementar à compreensão da complexidade e diversidade das paisagens por meio do turismo e do patrimônio. Assim, os gestores de empresas que exploram o turismo de cafés e os indivíduos atuantes nos movimentos de patrimonialização de produtos agroalimentares complementam a experiência do encontro do café no mundo vivido.

Dentre esses, o sujeito gestor de turismo é múltiplo e ambíguo dependendo do olhar permeado sobre sua proximidade com os destinos turísticos que promove. Muitas vezes, esse papel se configura como uma manifestação da pluriatividade nas propriedades, sendo destinado principalmente às mulheres da família 3 e aos filhos de produtores com menor apego à terra e\ou maior aprofundamento acadêmico em área de administração, gestão e turismo. Ao se desvincular da figura do agricultor, pode-se aproximar a imagem do gestor

do turismo de cafés ao dos residentes de pequenos centros urbanos locais que apresentam vínculo familiar ou não com as famílias produtoras. Em geral, as iniciativas do turismo de cafés apresentam descentralização e baixa organização, apresentando movimentação associada à proximidade com os centros urbanos e com o sucesso da divulgação do destino (Tavares *et al.*, 2021).

O sujeito atuante na patrimonialização pode ser igualmente dialético, podendo ser interno ou externo às comunidades produtoras. A atuação do indivíduo nesse processo sem autorreconhecimento como parte integrante do sistema pode enfraquecer a salvaguarda das práticas e dos espaços pela exclusão da comunidade nesse processo. Um exemplo importante do impacto dessas ausências é reforçado por Pérez e Salinas (2015) ao avaliar os procedimentos empregados na inscrição de novas paisagens culturais da América Latina e Caribe. Assim, as autoras Rodríguez-Herrera e Hernandez Ramirez acrescentam que no caso do *Paisaje Cultural Cafetero de Colombia*, seu reconhecimento como Patrimônio Mundial da UNESCO não acessou todos os cafeicultores da região delimitada, de modo que as políticas públicas, bem como as atividades proteção e reconhecimento são elaboradas com distanciamento dos sujeitos que vivenciam o contato com a terra. Esses conflitos evidenciam assimetrias territoriais e sociais presentes no processo. Desse modo, a localização afetiva do indivíduo reverbera na promoção da efetividade dos processos de patrimonialização e do protagonismo dos produtores envolvidos. Assim, podem reforçar a integração da comunidade e influenciar aspectos positivos do reconhecimento do patrimônio nas/das paisagens do café.

Em resumo, destaca-se que a ponta da cadeia representada pela produção se manifesta no espectro entre tradicional e exótico, de acordo com a macrorregião brasileira (Figura 1). Cada uma delas se expressa por diferentes sistemas produtivos, utilização de tecnologias produtivas, técnicas de beneficiamento inovadoras e conhecimentos diferenciados sobre perfis de torra e caracterização do produto.

Figura 1 – Expressão da paisagem do café vinculada à agricultura familiar.



Fonte: Tavares (2022), foto cedida pelos proprietários do Sítio Pai Herói - Iúna (ES).

Já no consumo, a cafeteria compreende um fragmento da paisagem cafeeira urbana. Esse local abrange interações, experiências e aprendizados sobre a bebida café, cristalizados na cidade (Figura 2).

Figura 2 – Expressão da paisagem urbana vinculada ao consumo.



Fonte: Café 3Corações (2020).

Na mesma medida, a diferença dos sujeitos é também espacializada. Baristas e consumidores compartilham do ambiente do café a partir de óticas diferentes, visto que, o grande balcão que os separa simboliza, de cada lado, trabalho e lazer.

Considerações Finais

Esse estudo intencionou reconhecer os elementos humanos que vivem a diversidade das paisagens do café em sua constituição, fabricação e experiência. Tal particularidade evidencia as nítidas diferenças experienciadas pelos indivíduos nas experiências do mundo vivido em diferentes paisagens. Essa perspectiva configura recorte de pesquisa de doutorado sobre as manifestações das paisagens do café no Brasil e seu potencial de valorização como patrimônio. Desse modo, objetivou apontar os sujeitos que influenciam e são influenciados pelas paisagens cafeeiras em contextos urbanos e rurais. O sistema produto-produção-consumo percorre distâncias materializadas no espaço geográfico em contextos urbanos e rurais, materializando permanências e afetos no encontro. Os questionamentos levantados foram respondidos, mas deram origem aos mais distintos interesses e curiosidades sobre as subjetividades e simbolismos do ser-no-mundo integrado às paisagens do café.

A diversidade de manifestações da cultura do café e suas expressões na paisagem evidenciam o potencial de pesquisas orientadas por lentes metodológicas e epistemológicas plurais. Ao elencar o café como produção agroalimentar de prestígio, constata-se a afinidade da alimentação com a Geografia Cultural, a partir da ótica da Geografia da Alimentação, possibilitando seu reconhecimento como patrimônio alimentar inserido nas narrativas e memórias brasileiras, além de sua proteção como uma ferramenta de reconhecimentos das paisagens produtivas.

As investigações nesse cenário podem priorizar acontecimentos geopoéticos, momentos de apreciação e estabelecimento de conexões afetivas com as paisagens, mas também reconhecer seu viés político e social na validação da importância para os sujeitos transformados por ela e transformadores dela. Ao explorar as paisagens do café, não são apenas encontrados elementos físicos que impactam na qualidade sensorial e na diversidade de sabores e aromas possíveis no café, mas também histórias, identidades e memórias conec-

tadas com a ancestralidade dos sujeitos envolvidos com a terra. Como sistema complexo que representa, a pluralidade de manifestações da paisagem deve refletir a conexão de seus elementos humanos e simbólicos associados aos aspectos econômicos de cada sistema produtivo. A responsabilidade política e social deve estar integrada na dinâmica produto-produção-consumo em busca da preservação da biodiversidade, remuneração justa dos produtores, igualdade de gênero, inclusão de comunidades tradicionais, atuação contramonocultora e combate à exploração de mão de obra escravizada.

Referências

ANDREOTTI, G. **Paisagem Cultural**. Curitiba: Editora UFPR, 2013.

BERQUE, A. **Cinq propositions pour une théorie du paysage**. Seyssel: Champ Vallon, 1994.

BESSE, J-M. **O gosto do mundo: exercícios de paisagem**. Editora UERJ: Rio de Janeiro, 2014.

BRANDÃO, G.G. **Ser Terra - casa e paisagens do café da Mantiqueira das Minas Gerais**. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2021.

CAFÉ 3 CORAÇÕES. Café 3 Corações inaugura uma loja conceito voltada para cafés especiais em Curitiba. Grupo Tres, 2020. Disponível em: <https://www.3coracoes.com.br/materias/rituais-casa-de-cafe/>

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2004.

CAUQUELIN, A. **L'invention du paysage**. Presses universitaires de France, 2004.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: EDUFSC, 1999.

COSGROVE, D. A geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, R.L.; ROSENDAHL, Z. (Org.) **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2004.

DI MÉO, G. **Processus de patrimonialisation et construction des territoires**. Colloque patrimoine et industrie en Poitou-Charentes: connaître pour valoriser. Poitiers - Châtelleraut: France, 2007.

FERREIRA, H. C. H. Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a “comida típica”. In: OLIVEIRA, M. A. S. A.; VANZELLA, E., BRAMBILLA, A. **Alimentação e cultura: Processos Sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

FERREIRA, M.R. **Degustando lembranças: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar**. 2020. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

FREDERICO, S. **Território e cafeicultura no Brasil: uma proposta de periodização**. GEOUSP Espaço e Tempo, v. 21, n. 1, p. 7-101, 2017.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comida como cultura? Notas sobre a patrimonialização alimentar e sua relação com o turismo gastronômico. **Gestión Turística**, n. 19, pp. 41-56, 2013.

GRATÃO, L. H. B; MARANDOLA JÚNIOR, E. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, v. 26, n. 51, p. 59-74, 2011.

KOZEL, S. Geopoética das paisagens: olhar, sentir e ouvir a “natureza”. **Caderno de Geografia**, v. 22, n. 37, 2012.

LAZZAROTTI, O. Tourisme et patrimoine: ad augusta per angustia. **Annales de Geographie**, Paris: Armand Colin, n. 629. p. 91-110, 2003.

LÓPEZ, J. J. R. La apropiación simbólica del territorio. Una tradición actualizada desde la nueva geografía cultural. **Revista Geográfica Venezolana**, v. 59, n. 2, 2018, Julio, pp. 434-447.

MENEZES, S. de S. M.; DEUS, J. A. S. de; CHELOTTI, M. C.; CALDAS, A. dos S. **Geografia dos Alimentos: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres**. 1ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

PÉREZ, R. S.; SALINAS, V. F. Los paisajes culturales de Unesco desde la perspectiva de América Latina y el Caribe: Conceptualizaciones, situaciones y potencialidades. **Revista Invi**, v. 30, n. 85, p. 181-214, 2015.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

RODRIGUEZ-HERRERA, D. M.; HERNANDEZ RAMIREZ, M. Sneak of the cartography. Tactics and interpretations of the map of the ‘Coffee Cultural Landscape’ of Colombia, World Heritage. **Scripta Nova - Revista Electrónica De Geografía Y Ciencias Sociales**, v. 23, n. 625, 2019.

SERPA, A. Ser lugar e ser território como experiências do ser-no-mundo: um exercício de existencialismo geográfico. **Geosp – Espaço e Tempo (Online)**, v. 21, n. 2, p. 586-600, 2017.

TAVARES, B. C.; MINUZZO, D.; SANTOS, A. B. P. Protagonismo feminino e divisão sexual do trabalho no ambiente rural: Articulação do grupo de mulheres residentes e produtoras de café da comunidade Fazenda Alegria, Caparaó-ES. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, v. 41, n. 1, p. 97-113, 2021.

TAVARES, B. C.; OLIVEIRA, A. N.; MINASI, S. M.; PAGNUSSAT, E. C. O panorama do turismo associado à produção de cafés no Brasil. **Revista Turismo Em Análise**, v. 32, n. 3, p. 458-475, 2021.

TAVARES, B. C. **O protagonismo das comunidades produtoras de café no desenvolvimento turístico do Caparaó Capixaba**. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2022.

TUAN, Y. F. **Topophilia: A study of environmental perceptions, attitudes and values**. Columbia University Press, 1990.

TUAN, Y.F. **Space and Place: The Perspective of Experience**. 8. ed. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2001.

TUAN, Y. F. Lugar: Uma perspectiva experiencial. **Geograficidade**, v. 8, n. 1, p. 4-15, 201

CAPÍTULO 12

SABOR EM PRÁTICAS DO CORPO E DOS SENTIDOS DE DISCENTES DO CURSO DE GEOGRAFIA

Alice de Bessa Silva (UFAM)

Virgínia de Lima Palhares (UFMG)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-D

Os alimentos tradicionais estão nas memórias gustativas? Revisitar distantes papéis avulsos de uma oficina ministrada em 2015 foi um passo continuado que fez com que compreendêssemos que o caminho trilhado era vanguarda das atuais reverberações do ser no mundo e também da geografia dos alimentos tradicionais e dos sabores. Nos dias que correm, não menos encontramos jovens com seus sentidos para o mundo cada vez mais atrofiados. Há muito que as práticas dos movimentos corporais, que aguçam os sentidos, são substituídas por ações tecnicistas ou movimentos reles entre longos períodos sentados entre uma máquina e a ação do pensamento. Até mesmo as práticas do pensar estão sendo levianamente substituídas, na atualidade, pelo que chamamos de Inteligência Artificial (IA). No entanto, nos distanciamos enquanto humanidade de sabores advindos das preparações lentas. E isso está erroneamente sendo mal digerido de geração em geração. Nesta geração estamos colhendo os primeiros frutos da disseminação de alimentos ultra processados ou industrializados nos corpos dos seres humanos. Mas, há lugar para esses alimentos tradicionais nas vidas e memórias gustativas?

O sabor tem tido, ainda, uma tímida participação nas pesquisas desenvolvidas no âmbito da geografia. A esse respeito têm sido identificados alguns focos de estudos nas universidades brasileiras; considerando, sobretudo as universidades do Rio Grande do Sul, de Minas Gerais e do estado de Sergipe. O interesse maior neste trabalho é compreender como o sabor é capaz de resgatar experiências geográficas guardadas nas memórias das pessoas a partir de imersões corpóreas realizadas pelos sentidos e, ainda, verificar se o uso de práticas corporais é capaz de despertar a valorização do alimento tradicional por meio da memória gustativa. Ainda que estejamos vivendo em um mundo do alimento fabricado, os saberes ancestrais deixam marcas geração após geração.

Iniciamos os estudos sobre os Sabores enquanto Núcleo de Pesquisa em Geografia Humanista da Universidade Federal de Minas Gerais (NPGEOH). Apreendemos, através de literaturas que adiante estarão mais explícitas, o sabor enquanto hedonista. Partimos disto para a percepção de um sabor como insight poético que nos conduz às categorias geográficas através de memórias. Apesar de não aprofundarmos sobre as veracidades desses lugares, espaços e territórios aflorados pelo ato de rememorar, nos conduzimos enquanto geógrafas, a entender e diferenciar essas geografias advindas de outro tempo e espaço; para assim compreender como essas memórias ensinam a própria geografia.

“Quais as implicações de nosso fazer geográfico para os grupos, pessoas e lugares que envolvem em nossas pesquisas?” (Marandola Jr, 2016, p. 463). Este questionamento certo e provocativo do autor nos fez pensar sobre outra postura metodológica - diferente da tradicional - na organização das atividades da disciplina Saberes e Sabores do Rural do curso de geografia na mesma instituição (UFMG). Diante disso, percebemos que havia uma possibilidade de mudança para uma inserção de práticas corporais em um curso que tradicionalmente não considera o corpo em suas discussões.

O sujeito que percebe está situado no mundo, até porque o corpo exerce esse papel de mediação do sujeito com o mundo. Ora, só estamos inferindo que se temos um corpo, agimos no mundo através dele e compreendemos o outro a

partir dele. E temos que ter clareza de que somos o nosso corpo, e, dessa maneira, estamos nele (Merleau-Ponty, 2011). Alice Lindón (2012) segue as ideias de Merleau-Ponty (2011) e de David Seamon (1979) sobre o sujeito-corpo¹ e acrescenta o sujeito-sentimento, pois segundo a autora, “toda experiência espacial é emocional e corpórea”² (Lindón, 2012, p. 705). Isso ocorre com nossos corpos quando o experienciamos e, neste sentido, tomamos consciência de que o lugar habitado por eles produz as emoções daquele instante.

Viver a experiência por meio do corpo nos fez refletir sobre em que medida o debate sobre o sabor poderia interferir na forma mais ou menos rígida do corpo perceber o mundo, visto que a experiência está voltada para além do eu (Tuan, 2013). Experimentar, experimentar, vivenciar, apreender, são bases perceptivas para se conhecer e construir a realidade em que se vive através dos sentidos. O sabor pode ser, na maioria das vezes, hedonista, se misturando aos outros sentidos e proporcionando uma sensação de prazer, fruto da relação que estabelecemos com o mundo. O sabor é, em si, um fio do que é memória poética. Seguimos esta trilha, já citada, inspiradas nas leituras de Marandola (2012). Também nos estruturamos em Tuan (1983), Merleau-Ponty (2011), Lindón (2012) e outros que colaboraram na construção da disciplina. Os autores em pauta contribuíram, especialmente, para a nossa compreensão acerca da experiência e do sabor como linguagem e hermenêutica.

Entretanto, o que seria um corpo disposto e sensível a abrir-se ao mundo, ao lugar, ao espaço? Que corpo se abriria ao sensível até que através de sensações do mesmo instaurasse a memória de categorias geográficas vivenciadas? Ao findar a oficina, observamos como é necessário despertar essas sensibilidades e as emoções nos discentes através da experiência com o corpo - enquanto recurso metodológico. Encontramo-nos, além das teorias das corporalidades merleau-pontianas, com as práticas de corpo de Bolsanello (2005). As memó-

1 Seamon (1979) e Merleau-Ponty (2011) apontavam para a importância do papel central do corpo na experiência das pessoas. Segundo o primeiro, corpo-sujeito está em movimento e só pode manifestar conhecimento do espaço por meio da ação.

2 No original: “toda experiência espacial es emocional y corpórea.” (Lindón, 2012, p.705).

rias do corpo são, assim como os sabores que percorrem o corpo, sensíveis à repetição, ao toque, ao gesto. Os sentidos guardam essas sensações e aguçam nossas memórias. Por que ‘cutucar’ para muitos reflete um imediato desconforto? Talvez porque signifique, através da memória, que o outro não o esperou. Ou porque, para os que não escutam o ritmo e peso do toque soe como uma agressividade desnecessária. Desatrofiar é, para essa autora, uma reeducação para o corpo - a Educação Somática. O uso dessa prática, que advém de estudos sobre o movimento e suas percepções, nos trouxe formas de despertar os sentidos à geografia.

Entendemos que, além de vivenciar durante a oficina com os discentes, deveríamos transformar essas vivências em experiências para os mesmos. Por isso, também os encaminhamos para a elaboração de um diário imersivo³. Estas descrições foram realizadas pelos próprios discentes ao finalizarem as etapas anteriores da oficina – que serão melhores explicadas na metodologia. “A percepção está na escala da vivência. Quando elas são compreendidas se tornam experiências...” (SILVA, 2023). Uma argumentação com potentes raízes bibliográficas para essa forma de trazer a consciência, está exposta adiante.

Alguns aprofundamentos na dimensão do fenômeno devem ser entendidos para seguirmos juntos na compreensão da importância descritiva. Dentro da dimensão imersiva, a laboração da experiência e da vivência acontece. Existem inúmeros autores que se debruçam sobre esses ‘conceitos’ na vertente humanista. Contudo, os desdobramentos dos mesmos conceitos feitos por Edith Stein e estudados por Ales Bello (2015) pontuam diferenças profundas entre os dois. Para Stein a experiência é uma relação dos seres com o mundo externo que está ligada ao seu estado vital. O estado vital é uma das manifestações da

³ O termo ‘diário imersivo’ foi entendido assim no desencadeamento metodológico do diário de bordo geográfico desenvolvido por Silva (2023) – ou eu mesma uma das autoras deste artigo. A oficina desvelada por este manuscrito nomeou a descrição imersiva simplesmente como ‘diário de bordo da vivência’. Entretanto, essa descrição corresponde a uma etapa da estruturação de um diário de bordo que descreve as vivências próximas ou imediatas ao vivido. Onde contém suas percepções próximas e, portanto, não frias aos sentires reunidos do momento. Portanto, encontramos nestas descrições cruas, sensações reverberadas nas formas escritas de finalização imersiva. Os diários de bordo são transcrições que podem ainda incluir tempos posteriores à sua elaboração.

força vital de cada um, que além de ser algo diferente de pessoa para pessoa é um dos primeiros substratos da realidade psíquica. A experiência, então, é o movimento ou o “andar” cognoscitivo (imersão corporal) que desencadeia estados vitais e sentimentos vitais. Portanto, a experiência está num lugar do psíquico e é consciente. As vivências, as quais temos consciência, se tornam experiências (especificação feita por Husserl). Ou seja, as vivências estão ligadas a qualidades diversas, mas quando desencadeiam conhecimento, são experiências. (Silva, 2023, p.111)

As vivências, portanto, não são sempre experiências. São um devir que percebemos em corpo, mas que ainda podem não ser consciência. Há um caminho corporal – e aqui o trazemos de forma não aprofundada ao conhecimento biológico - que muda de ser para ser. É possível ainda descrever sem se conscientizar – e encontramos algumas escritas dos discentes neste caminho. Cada ser tem seu tempo. Descrever vivências pode conter ainda mais o ‘tremor’ ou a emoção das sensações imediatas do que quando estas estão conscientizadas em experiências. Entretanto, esses discentes foram convidados a descrever suas vivências e experiências durante a oficina. Muitos foram até onde os sabores os levaram, outros ficaram mesmo naquela sala durante a descrição. Entre descrições de experiências e vivências, encontramos com alimentos tradicionais, ancestralidade, categorias geográficas e até descrições poéticas.

O Corpo e as Sensações como Metodologia...

No curso de geografia, mesmo quando estamos imersos em trabalhos de campo, cuja temperatura e os atritos da terra são percebidos pelos nossos sentidos, pouco damos atenção para os órgãos sensoriais não visuais. Ainda que a descrição da paisagem esteja relacionada aos diversos sentidos, essa teoria parece distante do que realizamos quando estamos em corpo nessas imersões. Durante a oficina, buscamos despertar nas pessoas a percepção do espaço e do próprio corpo para que elas buscassem a consciência de como utilizar seus reflexos na sua percepção em relação ao sabor. O percurso utilizado nessa prática

consistiu na Educação Somática, abordagem que possui interesse na consciência do corpo e seu movimento (Bolsanello, 2005). Nestes exercícios, o corpo é visto como uma experiência perceptiva dele mesmo. As estratégias utilizadas para estas práticas envolvem especialmente um movimento de sensibilização da pele; este contém o afeto, o desejo, a intimidade, a emoção.

Na teoria-prática constituída pela Educação Somática, o corpo produz consciência. Leva-se em conta o atrofiamento de sensibilidade corporal que a sociedade tem passado devido à ausência de estímulos, movimentos e sensações diversas na era tecnológica e informacional. Ações que diversos seres pouco praticam desde a infância - como o olhar nos olhos ou tocar outro corpo - podem aflorar essas consciências perceptivas. Essas práticas são exercidas através de dinâmicas corporais de absorção sensoriais que conduzem a um mergulho interno levando a maior sensibilidade corpórea. Tais ações e reações corpóreas são somadas em agrupamentos sequenciais diversos que desenvolvem o estado de consciência e a percepção sensorial momentânea. Baseia-se na premissa de que se deve movimentar as partes do corpo através de estímulos, toques e/ou outras flexibilizações sensoriais para torná-lo mais perceptível ao próprio ser. Nesse sentido, sequências diversas podem ser estudadas e experimentadas.

Posto isso, criamos um roteiro para a prática, abrangendo sala vazia para os corpos, silêncio, duplas de apalpamento⁴, massagem nas cabeças⁵ pelos próprios participantes, deslocamento pela sala observando o movimento do outro... E ainda, ao passar pelo colega, os discentes foram orientados a olhá-los nos olhos.

Seguindo os desafios da oficina, foi realizada uma sequência de exercícios corporais que estimulam as sensações, propostos por estudos da Educação Somática para descermos ao plano baixo da sala (o chão). Nessa proposta, partimos de uma posição inicial que compreende o corpo alçado (em pé e

4 Cada dupla apalpava partes do corpo do outro sendo orientadas através de hemisférios e direções. Assim estimulam-se essas sensações enquanto escutavam que essa parte correspondia ao hemisfério norte (membros superiores) sul (membros inferiores), leste (membros direitos do corpo) ou oeste (membros esquerdos do corpo).

5 Movimentos circulares leves na cabeça, realizados por outros colegas conduzidos pelas orientações narradas durante a oficina.

aprumado) com os joelhos pouco flexionados, o olhar preciso para frente, os membros alinhados e as palmas das mãos voltadas para frente.

Por conseguinte, e sendo orientados em parte por parte, os discentes são convidados a: dobrar o pescoço até encostar o queixo na traqueia; empurrar o peito para trás até que a região da barriga também movimente nessa direção - dobrada para dentro. Seguiram dobrando todo o hemisfério superior do corpo (acima da bacia). Neste momento, os discentes ficaram com todo o hemisfério superior ‘enrolado’. Em seguida, foram orientados a dobrar os joelhos devagar (hemisfério inferior) até se posicionarem enquanto feto; com as palmas dos pés ainda no chão e todo o resto do corpo enrolado. Foram assim orientados a abraçar seus joelhos. Depois de se conscientizarem de que estavam na posição de feto, foram convidados a deitar no chão da sala, sentirem o peso do corpo e do dia que haviam vivido na Terra (Figura 1).

Figura 1: Momento em que os discentes estiveram no plano baixo da sala



Fonte: As autoras.

Após o preparo destes corpos ao mundo sensível, eles se abrem para as próximas sensações. Seus olhos foram vendados. Escutaram fragmentos de Michel Onfray (1999) registrados em *A razão gulosa*.

O dia fora quente, num verão. Os morangos estavam saturados desse calor que queima os frutos até o centro, onde são mornos. As folhas não bastam para fazer uma sombra que os proteja suficientemente. Arranquei um deles. Meu pai convidou-me a passá-lo n'água, segundo sua expressão, para limpá-lo e refrescá-lo. O filete que descia da torneira estava gelado – vinha das fontes que dormiam sob os jardins. Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagada sob o meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo da minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade – eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora. (Onfray, 1999. p. 17).

Michel Onfray (1999) se inspirou nas madeleines proustianas para descrever a sua experiência com o morango. O fechar os olhos, juntamente com o contato do morango com as papilas gustativas, remete a outra temporalidade. Não era apenas um morango, mas o morango da terra em que seu pai trabalhava. O morango trazia a infância e a formação do seu paladar; portanto, estava carregado de significado.

Temperos estão à sua frente. Pedimos para sentirem o odor dos temperos e especiarias ali colocados: alho, canela, café moído, manjerição, hortelã, louro, salsinha, cebolinha. Vendas foram retiradas dos olhos. Convidamos os alunos a conversar sobre os lugares imaginados ou lembranças perdidas ou quase apagadas que surgiram a partir da relação estabelecida com o cheiro dos temperos apresentados. Este momento se constituiu em uma roda de conversa em que alguns se propuseram a dialogar e contar suas lembranças diante do cheiro dos alimentos que passaram pelas suas mãos.

A última etapa metodológica consistiu na descrição sobre a experiência vivida por cada um dos alunos. Uma folha com orientações sobre um diário que descreveria o corrido naquela aula estava em suas mãos e então concluíram as-

sim a oficina. A descrição imersiva constitui em uma das etapas da elaboração de um diário de bordo. Pode-se perceber, através do infográfico a seguir, que esta descrição de configura em um segundo momento da primeira etapa (A2) de realização de um Diário de Bordo (Figura 2).

Figura 2- Infográfico extraído da dissertação de Silva (2023)



Fonte: As autoras

As Descrições Imersivas dos Discentes

As descrições imersivas apontaram principalmente para duas direções. A primeira, diz respeito à corporeidade em si, e a outra, mostrou se aquele corpo que abriu mais possibilidades para a percepção dos sentidos foi capaz de melhor interagir com o imaginário e com a memória gustativa.

Algumas pessoas, inicialmente, mostraram uma certa timidez em se expor na oficina, pois “senti um leve constrangimento ao tocar o corpo de alguém que mal conheço; senti em algum momento que poderia invadir o espaço dela, e por mais que percebesse que ela estava se sentindo bem, evitei alguns toques que poderiam ser bons mas que poderiam ser mal interpretados.” (relato descrito por um dos estudantes).

Quanto ao sabor, senti-lo pelo tato e, sobretudo, pelo cheiro dos temperos, levou-os a transpor suas memórias para além daquela realidade, pois “até minha terra entrou em contato comigo por conta de um punhado de café torrado” (relato descrito por um aluno do Sul de Minas). Esta terra citada pelo aluno no diário se refere ao local de origem de sua família, tradicional no cultivo de café, descrição que foi exposta na roda de diálogo posterior à realização da oficina.

As lembranças, em sua maioria, estavam relacionadas às avós e à infância. Neste aspecto, a mulher possui um papel fundamental na transmissão dos saberes através das receitas e da história inscrita nos pratos, pois foram elas, historicamente, quem produziu os alimentos. Entretanto, as mulheres que foram lembradas enquanto feitoras desses alimentos nas vivências e lugares recordados.

Nos relatos, se destacaram produtos como o mingau de milho, o arroz doce, a broa de fubá, o bolinho de chuva, o biscoito de nata, os caldos, a mistura de cheiros (a cebolinha, a salsa, a pimenta) que a horta proporciona e um socador de alho. Aqui percebe-se o aspecto simbólico do produto e do lugar que fazem parte da cultura e da história familiar das pessoas. As lembranças e sensações perdidas no inconsciente emergiram de forma nostálgica, transferindo a percepção do tempo e espaço a um outro tempo que ainda continua vivo em cada pessoa. As lembranças destes produtos refletem uma identidade atrelada à região de origem dos alunos, cujo saber-fazer e tradições do lugar vão permanecendo e se afirmando geração após geração. Quando alimentamos, não ingerimos apenas nutrientes, mas toda uma história que constitui este alimento. Podemos considerar, portanto, que os produtos contêm história. E que a distante, mas em algum tempo, constante, memória, pode ser aflorada através de cheiros e sabores.

Uma estudante viveu o momento tão intensamente que outros sentidos foram despertados em seu corpo: “senti saudade e fome. Saudade de comer

comida fresca, tão distante desta lógica de produção de hoje, do fast-food que tenho que comer porque não tenho tempo para cozinhar.” Em outro relato, o processamento do alimento feito pela indústria ou outra lógica de produção – alimentos processado – vai desconstruindo o saber-fazer daqueles que preparavam o alimento fresco. Os biscoitos de nata feitos pela avó e assados em forno de barro não são mais apreciados porque “hoje os leites são muito pasteurizados e não produzem mais nata. Nunca mais comi biscoito de nata. A explosão de sabor que o biscoito de nata fazia em minha boca, ficou guardada em minhas lembranças.” (relato de uma aluna). Na atualidade, as famílias reduziram a transmissão dos valores construídos por gerações, incluindo o preparo dos alimentos para seus filhos. A facilidade em adquirir comida pronta fabricada pela indústria transformou os costumes familiares, incluindo a falta de registro das receitas familiares em cadernos.

Outro aluno transpassou as boas lembranças e fez um comentário quase na forma de um desabafo: “o amargo do café moído me remeteu a lembranças de alguém que por diversas vezes não sabia os atos que estava cometendo.” A associação do gosto do café a um determinado tipo de comportamento pode ser um tipo de sentimento topofóbico, como Tuan (2013) se referia a uma aversão, a um amargor a um determinado ambiente. O lugar ao qual uma memória o levou remeteu ao desagrado, mostrando que esse sabor pode ser além de hedonista. Abarca as sensações simbólicas dos lugares.

Uma estudante com olfato aguçado, não conseguiu fixar-se em um só cheiro durante a dinâmica. Aqueles “cheiros misturados me fizeram lembrar do Mercado Central de BH”; lugar que nos invade de sensações diversas por entre os corredores. A cada sessão um conjunto de cheiros peculiares que, para alguns, significa conforto e, para outros, a insegurança de um grande mercado, com muitos corredores que podem ser labirínticos.

A cebola levou, recorrentemente, ao bife acebolado que foi refogado pelas mãos de alguns alunos. Os bulbos dessas raízes são inconfundíveis quando

exalados durante seu preparo com óleos ou águas. Sabor que alcança as papilas gustativas com muita facilidade, quando memorados. Uma das alunas também evidenciou a sensação de conforto ao sentir o cheiro do achocolatado em pó. Revelando ingredientes da sua distante dispensa que trouxe sensação de um lugar de conforto no meio de uma sala de aula universitária.

Durante as explicações descritas e dialogadas na roda de conversa, os conceitos de Lugar, Território e Espaço foram apontados de forma suspensa através do reconhecimento de ambientes como suas casas, fazendas, terrenos de plantio, mercados e restaurantes. O próprio corpo, que através de uma perspectiva merleau-pontiana, é um primeiro lugar de nós mesmos; foi onde alguns estudantes ficaram quando incitados a pensar sobre sensações e alimentos.

Depois do Sabor Consideramos que...

... A prática corporal e sensorial foi um experimento onde, sem dúvida, se afloraram geografias - através do cheiro que produz o sabor - nas memórias dos corpos participantes. Há um nítido distanciamento desses corpos aos fatos em práticas investigativas de absorção corporal, comprovando certo atrofiamento sensorial denunciado nos estudos de Bolsanello (2005). Essas são realidades que os sujeitos reproduzem na contemporaneidade. Sobretudo, as insensibilidades podem ser destituídas através de sequências de movimentos e estímulos que abrem o corpo às suas reações neurológicas. Este campo de estímulos sensoriais ainda é raro na geografia, mas abre a percepção para o mundo geográfico de maneira afetiva, como identificamos.

Enquanto docentes, nós também percebemos a crescente distancia dos estudantes aos alimentos não processados. Além disso, presenciamos recorrentes distúrbios e enfermidades ocasionadas em virtude dessa cultura alimentícia na contemporaneidade. Portanto, encontrar com memórias de alimentos ancestrais ou de preparos artesanais, conduz ainda a discussões sobre a qualidade do

que se é ingerido hoje. Acerca disso, uma exploratória revisão bibliográfica das produções sobre alimento e saúde nos mostra como pode ser prejudicial para a vida humana a falta de conhecimento sobre o tipo de comida que se consome. Transpassamos, assim, para uma questão de saúde pública, que não poderíamos deixar de mencionar nessas considerações.

A lembrança dos avós ou parentes ancestrais remete a um tempo em que esses alimentos eram produzidos de forma demorada enfeitando de cheiros atraentes os lugares que vieram com as memórias dos participantes. Assim como Onfray (1999), estes participantes pareceram tornar o alimento, quando foram até uma horta ou até um socador de alho, em suas transições para lugares e espaços da mente.

Os sentimentos que emergiram da experiência dos participantes coadunam com as investigações teórico-metodológicas de Lúndon (2012) de que o sujeito-corpo é indissociável de um sujeito-sentimento e, então, as lembranças vieram também de um lugar de afeto dentro de cada um, ou mesmo das amarguras do desafeto. O sabor trouxe o lugar, e este lugar trouxe um sentimento. Estas ordens foram investigadas na forma com que os relatos foram feitos. Aqui estamos referindo aos citados sentimentos de saudade e fome; ou a lembrança de alguém que não sabia dos atos que estava cometendo.

Entendemos que essa experiência abre um campo de pesquisas entre a geografia, o corpo e o sabor. Sobretudo é uma prática que induz outras investigações através da Educação Somática e de estímulos sensoriais corporais que são oportunidades de apresentar relações entre a percepção geográfica dos seres humanos e os sabores da terra. Assim, verificamos de forma fenomênica que o sabor pode ser uma via para estudos perceptivos de paisagens, lugares e espaços que não precisam estar limitados apenas ao sentido da visão dos estudantes que apreendem o conhecimento dessas categorias geográficas.

Referências

BELLO, Angela Ales. **Pessoa e Comunidade: Comentários: Psicologia e Ciências do Espírito de Edith Stein**. Belo Horizonte: Artesã, 2015. 160 p.

BOLSANELLO, Débora. Educação somática: o corpo enquanto experiência. **Motriz**. V.11 n.2 P.89-96, mai./ago. 2005.

LINDÓN, Alicia. Corporalidades, emociones y espacialidades: hacia um renovado betweenness”. **Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, V. 11, n. 33, pp. 698-723, dezembro de 2012.

MARANDOLA JR, Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**. V.2, n.1, P. 42-52, 2012.

MARANDOLA JR, Eduardo. Geografias do porvir. A fenomenologia como abertura para o fazer geográfico. In: SPOSITO, Eliseu Savério et al et al. (orgs.) **A diversidade da geografia brasileira: escalas e dimensões da análise e da ação**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Consequência editora, 2016.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. Trad. Carlos Alberto Ribeiro de Moura. 4ª ed. São Paulo: Ed. WMF Martins Fontes, 2011. (Biblioteca do pensamento moderno).

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

SEAMON, David. **A geography of the life word: movement, rest and encounter**. London: Revivals, 1979.

SILVA, Alice de Bessa. Opará vive em Francisco, Rosa e Maria: Imersões na paisagem-rio de barrancas em ameaça. 2023. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus (AM), 2023.

TUAN, YI FU. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Trad. Livia de Oliveira. Londrina: EDUEL, 2013.

CAPÍTULO 13

QUANDO COMIDA SE TORNA AFETO: SOBRE LUGARES, MEMÓRIAS E DOCES

Ewerton Lemos Gomes (UFPR)

Doi: 10.48209/978-65-5417-339-E

*Recria tua vida,
sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras
e faz doces
Recomeça...*

Cora Coralina

Introdução

Falar sobre comida é um prazer, ainda mais quando essa comida é acompanhada por memórias e afetos. Pode-se dizer que alimentar-se, ou melhor, comer, é uma parte inseparável da vida, uma necessidade. Comer e cozinhar são atos de afeto.

O objetivo deste trabalho é discutir a importância dos doces tradicionais e do ato de cozinhar na conformação de afetos nos lugares onde ocorrem relações familiares. O trabalho é uma combinação – ou seria mistura? – de teoria e prática, contando com duas breves entrevistas narrativas (Muylaert *et al.*, 2014; Ferreira, 2020) que serão apresentadas como forma de incrementar a receita do texto. Espera-se demonstrar que a comida e, principalmente os doces

tradicionais, são essenciais na conformação de afetos e lugares, modificando ou criando relações através do ato de cozinhar.

Antes de começar nossas discussões é necessário deixar claro que não se pretende uma generalização sobre a comida, as memórias ou os afetos envolvidos no comer/cozinhar, isto é, o foco da discussão se concentra nas experiências espaciais-simbólicas-afetivas de vida dos comensais entrevistados (Ferreira, 2020).

Separando os ingredientes de nosso prato teórico, se julga oportuno delimitar o que é comida. Logo, comida é tudo que é produzido, preparado e consumido através de transformações, sejam elas técnicas ou sociais (Montanari, 2008). A delimitação se faz importante pois estamos lidando com escolhas, o ato de comer ou deixar de comer faz parte do processo de constituição da “comida afetiva” (Tavares, 2018). Definir uma comida capaz de evocar sentimentos é uma característica única do ser humano, e ainda é possível estender essa afirmação aos lugares que essa comida nos remete, afinal, alguns sabores tem o ‘poder’ de nos transportar para lugares de convívio ou de acontecimentos marcantes (Gratão; Marandola-Júnior, 2011).

É através dessas reflexões e pontos de cocção que o trabalho começa a tomar corpo. Mas, antes de adentrar aos demais sabores e saberes, se faz necessário adicionar um outro ingrediente às discussões, o açúcar. O açúcar tem um papel metafórico no trabalho, haja visto que não é só um ingrediente na composição dos doces, mas que também é possível traçar um paralelo semântico entre memórias doces e amargas quando se fala de afetos e de lugares (Silveira, 2013).

Em um cafezinho sobre os resultados e discussões, pontua-se que os doces e o ato de cozinhar desempenham um papel fundamental na conformação dos lugares. Essa conformação/relação ficou clara ao realizar um emparelhamento das falas obtidas nas narrativas com os argumentos utilizados na construção teórica, revelando que as entrevistadas apresentam espacialidades que

emergem de um contexto histórico-simbólico-espacial-gustativo em que o ato de cozinhar, a vida na cozinha e o paladar se entrelaçam no estabelecimento de afetos.

A breve discussão contida neste trabalho revela que é possível estudar a conformação de lugares e afetos a partir da relação geográfica que se estabelece entre comida/doce o espaço e o Ser. Nessa discussão, entende-se que a comida, enquanto parte da cultura, promove uma aproximação simbólica do corpo com o lugar. O simbolismo presente no ato de cozinhar e na alimentação descortina espacialidades que nascem dos fluxos de memória contidos nas narrativas sobre o passado e das relações que são construídas nos locais – cozinha.

O afeto, elemento central no trabalho, traz consigo a possibilidade da discussão da geografia sob o viés da afetação e da afeição, termos que são presentes em alguns estudos geográficos, mas que ainda carecem de aprofundamento e distinção.

Qual o Doce mais Doce? Breve História dos Doces Tradicionais Brasileiros

A história é um ponto importante no ato de cozinhar, afinal, estamos falando sobre um processo que evoluiu ao longo das décadas e eras. Cozinhar não é somente juntar ingredientes, é fazer e contar um pouco de história em cada prato.

Para Ferreira (2013), a história dos doces no Brasil não tem um marco, haja visto que é fruto de uma mistura entre diversos saberes agregados (indígenas, africanos e portugueses). No entanto, a autora deixa claro que essa miscigenação criou uma identidade única, derivada da união dos modos de saber-fazer e dos ingredientes utilizados por cada um dos povos que aqui residiam. Montanari (2008) reforça o argumento a partir do entendimento de que a comida é uma construção histórica complexa, logo, a tradição doceira está mais ligada ao seu histórico de desenvolvimento do que à uma receita específica.

Freyre (1997) destaca a contribuição dos doces e do próprio açúcar para a construção do “arquipélago cultural” que é o Brasil, por vezes, influenciando de forma “mágica” as combinações culinárias nas diversas regiões. Comer algo doce após a refeição não é algo exclusivamente brasileiro, a tradição é difundida no mundo todo, fazendo parte da composição clássica de uma refeição.

Apesar dessa não-exclusividade cultural alimentar, destaca-se que no Brasil certos doces podem ser colocados em um patamar diferenciado (Silveira, 2013), haja visto que são feitos exclusivamente para determinadas cerimônias ou festas, representando uma forma, como sugere Poulain (2004), de reforço da cultura alimentar e identitária do país.

A construção histórica dos doces tradicionais se deu principalmente pelos conhecimentos de cada povo constituinte da brasilidade. A mistura entre técnicas portuguesas e ingredientes indígenas e africanos – e na força de preparo – acabou por criar uma cultura doceira única. Cascudo (1967) destaca o uso excessivo do açúcar com frutas, essa mistura, segundo Ornellas (2000), deu origem aos doces de compota que conhecemos hoje, parte da tradição nacional.

Nesse ínterim histórico, diversos acontecimentos modificaram a economia do Brasil, como a própria derrocada da produção açucareira, nesse contexto econômico/doceiro, surgem os barões do café e a tradição doceira caipira, agregando bolos (figura 1), geleias e os sequilhos ao que já se cozinhava no país (Freixa; Chaves, 2009).

Figura 1 – Bolo de laranja tradicional



Fonte: O autor (2024)

Com um período de forte imigração devido à prosperidade econômica do país, outros povos também trouxeram suas doces contribuições, como os árabes com doces folhados e o uso do mel, e os italianos e alemães com iguarias à base de cremes e leite (Ferreira, 2013).

O ato de fazer doces no Brasil passou por inúmeras revoluções a partir da abertura dos portos e da crescente industrialização do país nas décadas vindouras. Essa expansão econômica/industrial permitiu a chegada de novos ingredientes e eletrodomésticos, colocando os fermentos prontos, o leite condensando e os achocolatados nas cozinhas e na tradição, essa inserção modificou a cultura alimentar brasileira, no entanto, destaca-se que as modificações não a deixaram menos identitária ou menos patrimonial (Figueiredo; Cavedon, 2012).

Apesar de toda (r)evolução de técnicas e ingredientes, a produção doceira tradicional ainda é uma realidade para muitas famílias brasileiras, é nesse meio que entram questões de afeto, cultura e lugar, valores (re)produzidos incessantemente através dos guardiões da memória afetiva e da tradição culinária, os livros e cadernos de receita (Rego, 2010).

É através desses grimórios de alquimia culinária que a tradição se mantém viva, os afetos de ‘passar’ a receita para a geração seguinte permitiram que os lugares e as memórias se conservassem dentro destes livros, sendo trazidos à tona quando abertos para a consulta.

Cozinhar com o Coração: a produção de afetos e memórias

O ato de cozinhar não diz respeito somente à uma necessidade básica. Cozinhar traz consigo inúmeras questões para o espírito humano – leia-se espírito como a psique. Cozinhar para si e para outros é uma forma de afeto, um ato de serviço que transmite e perpetua algo que vai além.

Apesar de afeto, em seu significado mais amplo, estar diretamente relacionado às emoções. Falaremos do afeto como base da afetação, isto é, a produção de uma modificação simultânea no corpo e na mente por conta de algo e/ou estímulo (Spinoza, 2016). A afetação produzida no corpo e na mente através da comida nasce de uma modificação sensorial que pode nos levar a lugares ou despertar memórias pelo simples ato de degustar ou sentir o cheiro de algum alimento (Ferreira, 2020).

Reiterando a discussão, Tavares (2018, p. 12) destaca que “[...] a comida pode ser produzida de modo que faça com que aquele que come, sinta sensações além da saciedade”. A existência desse tipo de afetação emocional frente à comida só é possível a partir de dois componentes na experiência humana: memória e emoção; o ato de comer engloba e representa de forma simples a potência existente no afeto.

Ainda que os afetos sejam localizados em tempos e espaços diferentes – muitas vezes no corpo – a comida é um mediador que desloca essa afetação, isto é, é possível transmitir afetos através da comida, haja visto que o indivíduo que prepara e que come imprime suas preferências, experiências e cultura no ato (Da Matta, 1987), o argumento de Da Matta (1987) é reforçado pela ideia de prática alimentar apresentada por Mintz (2001).

A partir das discussões sobre as ações de preparar e comer é possível pontuar uma articulação entre a comida e o simbolismo. Preparar ou comer determinado prato exige um certo ‘ritual’. A comida nos afeta de tal modo que escolhemos ou imprimimos regras sociais ao nosso corpo para que ele aja de determinada maneira frente a um determinado alimento (Álvarez, 2005). Altoé e Azevedo (2020) reforçam a tratativa ao afirmar que a construção dessa relação de regras com a comida se dá a partir de três elementos, sendo eles a memória, a comensalidade e o próprio afeto.

Afetar-se pela comida é o que torna nossa relação com ela tão única, resgatar memórias e a convivência à mesa são variáveis que não podem ser ignoradas quando pensamos em uma herança social e memorial de quem come (Azevedo; Ortale, 2019).

O simples fato de pensar em uma comida específica é o suficiente para evocar memórias sobre pessoas e lugares. A comida constrói esses lugares através da relação social, isto é, “[...] a comida está diretamente vinculada a um contexto sociocultural e, portanto, espacial” (Ferreira, 2020, p. 177), ela extrapola o ato de nutrir o corpo, passa a nutrir o afeto advindo dessas relações espaciais outrora produzidas.

Criar espaços e lugares através da afetação despertada pela comida é o que marca a passagem da natureza para a cultura. Encerramos, na comida, uma série de simbolismos para que ela possa ter significado (Ricetto, 2016). Por atribuirmos significado, também atribuimos espacialidades que nos vinculam ao lugar em que a comida foi feita e/ou servida (Ferreira, 2020).

Porém, para que essa comida possa ser ‘criada’ e possa nos afetar, é necessário que haja um ambiente de transformação, um ambiente que está ligado a casa, o local onde se pode sonhar de Bachelard (1978). Falaremos deste ambiente tão singular no próximo tópico.

Mesa, Fogão e Comida: a cozinha enquanto lugar

O ambiente singular que pauta as discussões deste tópico é a cozinha. Um local que desperta tantas memórias e afetos, que contribui para o crescimento das pessoas, não somente através da alimentação, mas de toda uma cultura que se forma neste ambiente (Barcellos, 2017). A cozinha é o local onde a natureza passa a ser cultura, o alimento passa a ser comida (Azevedo; Ortale, 2019).

A cozinha é parte importante na vida do brasileiro, nossa sociedade e cultura foram constituídas em torno de cozinhas. A própria arquitetura das casas brasileiras dá destaque a esse cômodo, muitas casas possuem cozinhas mais amplas, pois as refeições eram e, em alguns casos, ainda são feitas neste local (Buzzar, 2003).

Buzzar (2003) ressalta que a cozinha demarca uma separação entre a vida pública e a vida privada dado ao fato de muitas casas terem sua cozinha localizada nos fundos, uma espécie de proteção dos afetos e do ambiente sagrado-culinário.

Para além dessas demarcações, a cozinha se caracteriza como um espaço pedagógico-afetivo da casa, pois é um lugar de ensinamentos e tentativas, a cozinha é um lugar em que se aprende “[...] na vivência cotidiana da repetição, do exercício da sensibilidade da prática e do refinamento das ações e movimentos” (Benemann, 2017, p.48).

A partir dessa cultura inerente ao espaço, a cozinha adquire um caráter geográfico na relação ser-humano x Terra. Marandola-Júnior e Gratão (2011, p. 62) dissertam sobre a geografia do sabor e afirmam que existe “uma relação que se estabelece no modo de ver o mundo, aos seus padrões objetivos, mas também às crenças das pessoas, aos significados subjetivos dos lugares”. O que é a cozinha senão parte integrante da geograficidade? Um lugar em que os padrões objetivos podem ser observados na delimitação do espaço e os subjetivos nos conhecimentos ali passados.

É a partir dessa subjetividade dos conhecimentos que a memória e o afeto surgem como potencializadores da conformação da cozinha enquanto lugar. Para Bogado e Freitas (2016, p. 673) “[...] são vastos os espaços onde aninham as lembranças, e, no processo de rememoração, algumas surgem imediatamente, outras devem ser procuradas com afincos”. A cozinha é um lugar em que essas memórias afloram de modo proeminente, pois é um local de reunião, de partilha e de socialização (Ferreira, 2021).

Apesar da cozinha ser um lugar de muitas memórias e afetos, é válido destacar que existe uma ressalva em como os diferentes gêneros vivenciam esse espaço. Ferreira (2021, p. 83) aborda em seu artigo uma crítica necessária, salientando que “[...] é impossível não apontar que a cozinha segue como um espaço vivenciado de forma distinta, já que há ainda uma divisão social de seu espaço e afazeres enraizada na dinâmica de vários grupos e locais”. Ou seja, a cozinha representa ‘lugares’ de acordo com os ‘papéis sociais’ desempenhados no cotidiano.

Apesar desse enraizamento de papéis, a cozinha continua e continuará sendo um lugar de encontro. A reunião familiar acontece, mesmo que de forma breve, ao redor da mesa localizada na cozinha. Os utensílios domésticos compõem parte do cenário das lembranças, enfatizando que a cozinha não é só um espaço estático, mas um lugar vivo, que é permeado por afetos e memórias – muitas vezes doces – que ali foram cozinhadas junto com as horas de convívio.

Metodologia

A metodologia utilizada para a construção deste trabalho é de cunho qualitativo e alinha-se à perspectiva cultural e humanista da geografia dos afetos. O caminho metodológico foi escolhido devido à necessidade de se trabalhar de forma mais ‘livre’ com as memórias das entrevistadas. O instrumento de coleta de dados foi a *entrevista narrativa* (Muylaert *et al.*, 2014).

A entrevista narrativa é caracterizada pela liberdade dada ao entrevistado

de contar, à sua maneira, os fatos relevantes que marcaram sua vida e enraizaram memórias e afetos em seu corpo (Ferreira, 2020). Reitera-se que a escolha da narrativa foi um meio para organizar, de forma simples os “[...] procedimentos analíticos que seguem a coleta de dados [...] de modo a estimular o(a) entrevistado(a) a contar sobre algum episódio e/ou situação importante para sua vida particular e/ou social” (Ferreira, 2020, p. 24).

Um gravador de voz e um *software* de transcrição (*ReShape*) foram utilizados para a obtenção dos relatos. O uso das ferramentas permitiu maior rigor na sistematização e análise das falas. Julga-se válido ressaltar que as permissões para a gravação e uso das falas foram obtidas de forma verbal, gravadas no começo da pesquisa, para tanto, o autor utilizou um protocolo esclarecendo o motivo, o tipo de trabalho e o uso que seria dado às narrativas.

O conteúdo das entrevistas-narrativas versa sobre as vivências, as memórias e os afetos relacionados ao ato de cozinhar e as experiências de comensalidade de duas entrevistadas – MG e MLF. Foi utilizada uma questão de abertura para conduzir o diálogo e após certo tempo o entrevistador deixava as fontes narrarem parte de suas vidas e memórias relacionadas às vivências familiares na cozinha.

Resultados e Discussão

Analisar as narrativas de vida de duas pessoas que conviveram e ainda convivem de forma bastante próxima permitiu, em primeiro momento, constatar que existe uma ‘confluência’ no fluxo de memórias. As narrativas de MG e MLF constituem, juntas, um retrato intergeracional sobre a importância da cozinha na conformação de lugares e afetos.

Para fins de análise e discussão, as falas foram divididas em três categorias elaboradas a partir do marco teórico: *contexto histórico, produção de afetos e espacialidades e lugar* e comparadas com a dimensão simbólica da conformação dos lugares. Desta forma, procurou-se afastar o ‘peso das lógicas’

ao se olhar para espaços humanizados através das narrativas e das memórias (Claval, 2014).

A opção é corroborada quando Ferreira (2020, p. 19) evidencia sobre a geografia e as narrativas que é necessária uma “[...] abordagem centrada no sujeito, no vivido, no lugar como um âmbito afetivo da experiência humana”. A divisão permitiu ‘alocar’ as falas em meio às construções teóricas – categorias. Deste modo, obteve-se uma validação das teorias através das narrativas.

Sobre o *contexto histórico* e sua relação com o espaço, as falas das entrevistadas corroboram a ascensão e perpetuação de uma tradição doceira-caipira no interior do Estado de São Paulo a partir das práticas econômicas e espaciais dos barões do café (Freixa; Chaves, 2009). Vindas de família rural e de uma região cafeeira do Estado, as entrevistadas relataram a presença dos doces caipiras (figura 2) como parte de suas memórias e de sua relação com os lugares.

MLF: “Então todo sábado ela fazia o manjar branco. E o doce de abóbora, doce de mamão”. “Todo mundo trabalhava, assim, na roça. Meu pai, meus irmãos, tudo, né? Mas de sábado tinha o doce”.

MG: “Na minha avó a gente sempre tinha doce. Minha avó sempre fazia doce de abóbora, tudo quanto é sagu, arroz doce, sempre tinha doce na casa dela”.

Figura 2 – Doce de abóbora – a) pasta e b) cubos



Fonte: O autor (2024)

A categoria *produção de afetos* permitiu localizar as falas a partir do entendimento de que a comida é parte importante na perpetuação de impressões do afeto e de um sistema simbólico que integra a relação ser-humano-comida-espço (Tavares, 2018). A comida promove um deslocamento dos afetos entre o tempo e o espaço, permitindo que se perpetre um sistema de crenças que impelem a reprodução de comportamentos frente à comida e ao lugar em que ela é produzida (Azevedo; Ortale, 2019).

MG: “Ela (avó) fazia (comida) com muito amor. Assim, você nunca via a minha avó xingando, a minha avó brava.” – Sobre a comida

MG: “Três horas é a hora do café. Você não podia estar fazendo nada, você tinha que ir lá para tomar café.” – Sobre o simbolismo e tradição

Na última categoria, *espacialidades e lugar*, as narrativas vão ao encontro de espacialidades que colocam a comida como centro na conformação dos lugares na memória das entrevistadas, isto é, o ato de cozinhar e comer vincula-se aos espaços pelo remetimento que a comida gera (Benemann, 2017). Através das narrativas compreendeu-se que a cozinha não é somente um espaço, mas um lugar que acolhe memórias e afetos através do que ali se pratica (Marandola-Júnior; Gratão, 2011; Ferreira, 2021).

MG: “A cozinha era o nosso encontro. Todo mundo se encontra na sala, na varanda. Não, o nosso encontro era na cozinha. Era um cozinhando, era um descascando, era um falando, era um dando risada, era um contando piada”

MLF: “Na cozinha. Ah, sempre foi assim... A gente sempre se preocupou muito com a família. Eu acho que a minha (nossa) família inteira gosta de cozinhar”

Em síntese e, a partir da geografia dos sabores, entendeu-se que a comida não se restringe ao comer, ela estabelece e confirma a existência de um vínculo entre *o que* e *como* se come com o mundo, partindo desta noção, o comer se torna parte da produção dos afetos e também dos lugares. As narrativas e as falas das entrevistadas reforçam esse argumento quando comparadas ao marco teórico.

Narrar uma memória, ou melhor, narrar a comida é uma forma que as entrevistadas encontraram para localizar seus afetos frente aos atos de cozinhar e comer em família.

Conclusão

Através da análise das narrativas é possível notar que a comida e o cozinhar tem um lugar especial na tradição familiar das entrevistadas. A conformação da cozinha enquanto lugar é reforçada pelas vivências e pelas teorias que suportam a elucidação das falas.

O ato de cozinhar se estabelece enquanto parte da própria vida das entrevistadas, reforçando que existe um simbolismo que extrapola o corpo enquanto categoria geográfica, a pessoa (Ser) e o lugar-cozinha passam a integrar um tempo-espço único e compartilhado através de memórias que se materializam na própria vivência.

Enquanto a cozinha vai se conformando enquanto lugar, os (doces) afetos vão sendo cozinhados nas panelas. A construção dialética que se estabelece entre comida (doces) e cozinhar reforça o caráter espacial apresentado como objetivo do texto, permitindo concluir que os afetos e o lugar-cozinha são conformados através desta relação, ampliando o entendimento empírico e teórico que a geografia humanista tem das relações de comensalidade e de sua potencialidade na conformação de espacialidades e na própria noção de lugar.

Por fim, assevera-se que a comida não tem apenas um papel de conformador de lugares simplesmente por sua existência, ela presentifica esses lugares através dos afetos que ela consegue despertar nas pessoas que as comem ou produzem. A relação é mediada, permitindo ir além da representação geográfica da categoria, neste caso, a comida e o afeto despertado podem ser lidos como mais-do-que-representacionais na relação do ser com seus espaços de vida.

Como sugestão para estudos futuros, aconselha-se que a pesquisa seja ampliada, entrevistando mais pessoas ou mesmo núcleos familiares inteiros. O

apontamento se justifica pela possibilidade de empreender novas descobertas em relação ao papel da comida na conformação dos lugares e experiências afetivas-geográficas.

Como forma de encerrar as discussões de uma forma mais poética e até mesmo afetuosa, trazemos a fala de uma das entrevistadas para ilustrar que o comer e cozinhar não são apenas verbos intransitivos, comer e cozinhar são:

MLF (com lágrimas nos olhos): Ah, acho que é amor, né? Amor? Ele é amor, né! – Sobre o ato de cozinhar

Referências

ALTOÉ, I.; AZEVEDO, E. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. **INGESTA**, v. 2, n.1, p. 251-273, 2020.

ÁLVAREZ, M. La cocina como patrimonio (in) tangible. **In...Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico**. p.11-25, 2005.

AZEVEDO, S.; ORTALE, F. L. Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. **Revista de Italianística**, n. 38, p. 88-98, 2019.

BACHELARD, G. **A poética do espaço**. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

BARCELLOS, G. **O banquete da psique**: imaginação, cultura e psicologia da alimentação. Petrópolis: Vozes, 2017.

BENEMANN, N. W. **Histórias de cozinha**: uma etnografia gastronômica. 96f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Pelotas, 2017.

BOGADO, A. M.; FREITAS, D. de. A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos. **ETD**, v. 18, n. 3., p. 670-689, 2016.

BUZZAR, M. A. A ideia de uma casa brasileira. **Anais...V Seminário Nacional DO.CO, MO.MO**, São Carlos, p. 1-10, 2003.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 1967.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 4. Ed. rev. Florianópolis: UFSC, 2014.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v.15, n.7, p. 21- 23, 1987.

FERREIRA, P. B. O doce brasileiro como identidade cultural. In.: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia**. Senac – São Paulo, 2013.

FERREIRA, M. R. **Degustando lembranças**: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. 250f. Tese. (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná. Curitiba, Paraná, 2020.

_____. “Lar doce lar” – a cozinha como centro afetivo da casa. **Geograficidade**, v. 11, n. 2, p. 73-86, 2021.

FIGUEIREDO, M. D. de.; CAVEDON, N. R. Com Açúcar, com Afeto? A profissionalização do fazer amador de doces artesanais de Pelotas. **RIGS**, v.1 n.3, p. 80-99, 2012.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 1997.

GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA-JÚNIOR, E. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, v. 26, n. 51, p 59-74, 2011.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia – uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v.16, n.47, [n.p.], 2001.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2000.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

REGO, A. J. de S. **Dicionário do Doceiro Brasileiro**. São Paulo: SENAC, 2010.

RICETTO, L. N. **Gastronomia afetiva, comunicação e transformação**. 50f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Católica de Brasília, 2016.

SILVEIRA, P. A. G. “Doces memórias...”: produção de doces na Usina Oiteirinhos em Sergipe durante a trajetória de Dona Baby (1954-1968). **Revista Trilhas da História**, v.2, n. 4, 2013. p.82-99.

SPINOZA, B. **Ética**. 2ª Ed. Trad. Tomaz Tadeu. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

TAVARES, A. P. **Comida Afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória**. Dissertação (Mestrado profissional em Turismo). Universidade de Brasília, 2018, 108p.

SOBRE OS ORGANIZADORES

MARCELO CERVO CHELOTTI (UFSM)

Professor Associado do Departamento de Geociências do Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM-RS). Vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGGEO), e ao Mestrado Profissional em Ensino de Geografia em Rede Nacional (PRO-FGEO). Pós-Doutorado realizado na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutorado em Geografia na Universidade Federal de Uberlândia (UFU-MG), com estágio na Universidad de Buenos Aires (UBA). Mestrado em Geografia na Universidade Estadual Paulista (UNESP-PP). Licenciatura em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM-RS). Professor na Universidade Federal de Uberlândia/UFU (2008-2021). Professor na Universidade do Estado de Mato Grosso/UNEMAT (2003-2005). Líder do Núcleo de Estudos em Geografia, Agricultura e Alimentação (NUGAAL-CNPq). Experiência em Geografia Humana, com ênfase em Geografia Agrária, atuando principalmente nos seguintes temas: Ruralidades Contemporâneas; Reprodução Social da Agricultura Familiar, Expressões da Alimentação e Cultura; e Educação do/no Campo.

SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES (UFS)

Professora Associada do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe. Doutorado, Mestrado e Licenciatura em Geografia UFS. Realizou o Estágio Pós-doutoral no período de 06/2019 a 06/2020 no Laboratório dos Estudos Territoriais -Laboter, vinculado ao Instituto de Estudos Socio Ambientais - IESA na Universidade Federal de Goiás. Coordenou o Programa de Pós-Graduação em Geografia no biênio 2017-2019. Foi Coordenadora adjunta do PPGEIO no biênio 2019-2021. Atualmente é Coordenadora Adjunta do Programa de Pós-Graduação em Geografia/UFS. Coordenou os Programas PIBID no período de 2015-2018 e Residência Pedagógica 2018-2019. Participa como membro do Conselho Editorial da Revista Geonordeste. É líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais-GRUPAM/UFS/CNPq. Integra a Rede de Estudos Agrários- REA(UNESP-Rio Claro-SP; UNIFAL- Alfenas-MG; UNIMONTES- Montes Claros-MG; UFS-SE). É membro da Rede Sergipana de Agroecologia -RESEA. Coordena pesquisas relacionadas aos estudos sobre a produção, circulação e consumo de alimentos; SIAL-Sistema Agroalimentar Localizados; Soberania e Segurança Alimentar Nutricional; Agroecologia; Geografia cultural e Ensino da geografia. Coordenou o Projeto PROMOB: Análise das novas territorialidades no espaço rural nos estados de Sergipe, Minas Gerais e Goiás financiado pelo Edital CAPES/FAPITEC N 10/2016 - PROMOB.

ALCIDES CALDAS (UFBA)

Possui graduação em Bacharelado em Geografia pela Universidade Federal da Bahia (1986), mestrado em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal da Bahia (1995) e doutorado em Geografia pela Universidade de Santiago de Compostela (2001). Em 2017 realizou estudos de pós-doutorado no Centro La Recherche Agronomique pour le Développement, CIRAD, Montpellier, França e no Departamento de Economia da Università degli Studi di Firenze - UniFI. Professor Associado IV da Universidade Federal da Bahia. Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Geografia Humana, Geografia Regional, Geografia Econômica e Propriedade Intelectual atuando principalmente nos seguintes temas: desenvolvimento territorial, indicações geográficas, tecnologias sociais, desenvolvimento regional e local e educação.

JULIANA CRISTINA FRANZ (FURG)

Professora dos cursos de Geografia Licenciatura e Bacharelado em Geografia e Professora Permanente no Programa de Pós-graduação em nível de mestrado na Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Doutora em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria - UFSM. Mestra em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Graduada nos cursos de Licenciatura e Bacharelado em Geografia na Universidade Federal de Pelotas (2013). Pesquisa na área de Geografia Cultural com ênfase nas pesquisas sobre cultura, identidade e códigos culturais. Vice-Líder do Grupo de Pesquisa: Núcleo de Análises Urbanas da Universidade Federal do Rio Grande.

JOSÉ ANTÔNIO SOUZA DE DEUS (UFMG)

Doutorado em Ciências- Geografia/ UFRJ (2003); orientadores- Mestrado: Carlos Minc; Doutorado: Bertha K. Becker. Realizou pesquisas na Amazônia brasileira, interagindo com comunidades indígenas do Acre e Rondônia (2013). Coordenou pesquisas em regiões de antiga mineração (Quadrilátero Ferrífero/ MG e vales do Jequitinhonha e Mucuri). Em 2011, atuou na Formação Intercultural de Educadores Indígenas- FaE/ UFMG. De 1978 a 1982, trabalhou na PETROBRÁS; e em 1982, ingressou no IGC/ UFMG (Prof. Associado IV). Em 2005/ 2006, foi vice-diretor da Instituição, onde é credenciado junto à Pós-Graduação em Geografia, desde 2008. Integra a rede NEER de pesquisadores. É autor/ organizador de livros/ capítulos de livros (Springer Nature, Sangre Editorial, Imprensa Univ. Coimbra, UFMG, U(F) RGS, UFC, UFG, IFS/ SE, Fino Traço, Dialética, Criação, Compasso Lugar-Cultura, Letramento, Barlavento, Caravana) e artigos em periódicos nacionais Qualis A CAPES: Sociedade & Natureza/ UFU, Caderno de Geografia/ PUCMinas; Ateliê Geográfico/ UFG; Geografia/ UNESP- Rio Claro; Geografias- IGC/ UFMG; GeoNordeste/ UFS; GeoAraguaia/ UFMT; InterEspaço/ UFMA, Cerrados/ UniMontes...) e internacionais (AGÁLIA/ Galícia- Espanha, Revista Geográfica de América Central...). Atua nas áreas da Geografia Cultural/ Estudos Territoriais e Etnopolítica/ Socioambientalismo.

SOBRE AS AUTORAS E OS AUTORES

Alice de Bessa Silva

Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Doutoranda pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), membra do NPGEOH - Núcleo de Pesquisa em Geografia Humanista da Universidade Federal de Minas Gerais.

Aline Bastos Mendes

Graduação em Arqueologia pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Mestre em Geografia pela FURG, é integrante do Núcleo de Análises Urbanas e Culturais (NAUC - FURG). Ênfases nas temáticas: Patrimônio Material e Imaterial, Comunidades Tradicionais, Geografia Humana, Geografia Cultural e Ensino de Geografia.

Andrea Restrepo Ramirez

Graduação em Economia pela Universidad EAFIT (Colômbia), Doutoranda em Geografia da Universidade de Brasília (UnB), analista técnica do SEBRAE Nacional.

Andreia Silva de Alcântara

Graduação em Geografia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), Doutoranda pela UFBA. Possui Experiências nos campos de educação, pesquisas, assessoria técnica e pedagógica em comunidades camponesas. Atuou como docente no ensino fundamental 2 e ensino médio.

Beatriz Carvalho Tavares

Graduação em Gastronomia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Professora Substituta do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico de Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha - Campus São Borja (IFFAR). Integra os grupos de pesquisa TerroirTUR(CNPq/UFPR) e Disturb - Fatores Restritivos ao Turismo (CNPq/UFF).

Daniel Louzada Casteluber

Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), doutorando em Geografia pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Professor efetivo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo lecionando a disciplina de geografia nos cursos técnicos integrados de zootecnia e agropecuária e no curso de Licenciatura em Pedagogia.

Daniele Araujo Ferreira

Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU), doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e membro do Núcleo de Estudos em Geografia Agricultura e Alimentação (NUGAAL).

Ewerton Lemos Gomes

Graduação em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), Doutorando em Geografia pela UFPR, membro do Observatório do Espaço Público – OEP e do Laboratório Território, Cultura e Representação – LATECRE.

Fabrício Paula de Souza

Graduação em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Doutorando em Geografia na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Pesquisador Nivel A no Laboratório Mapeamento em Ambientes, Resistência, Sociedade e Solidariedade.

Felipe da Fonseca Souza

Graduação em Geografia pela Universidade Federal do Sergipe (UFS), Doutorando em Geografia pela UFS, Professor da Educação Básica (SEC/BA), Membro do Grupo de pesquisa em Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais (GRUPAM) e do Grupo de Pesquisa Educação e Buen Vivir (EDUCABEM).

Giancarla Salamoni

Professora Titular na Universidade Federal de Pelotas (UFPel) no Instituto de Ciências Humanas, Departamento de Geografia e Economia. Líder do Grupo de Pesquisa CNPq/UFPel Estudos Agrários e Ambientais e Coordenadora do Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais - LEAA- ICH-UFPEL. Integrante da Rede de Estudos Agrários- REA Brasil.

Heitor Alves Bispo Júnior

Graduação em História pela Pontífica Universidade Católica de Minas Gerais (PUC/MG), doutorando em Geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais. FMG. Pesquisador do Laboratório de Arqueologia e Estudo da Paisagem -CEGEO/UFVJM e Laboratório de Organização de Documentos Históricos - UFVJM.

Iara Rafaela Gomes

Docente do Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará (UFC). Coordenadora do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Geografia da Alimentação (NUPEGA). Integrante do Grupo de Pesquisa (CNPq) Globalização, Agricultura e Urbanização (GLOBAU), da Rede de Pesquisas sobre Regiões Agrícolas (REAGRI), da Rede Observatório das Metrópoles e do grupo de investigação “Cooperativismo, Desarrollo Rural y Emprendimientos Solidarios en la Unión Europea y Latinoamérica, da Universidade de Alicante.

Jakeline Almeida Brito

Graduação em Geografia pela Universidade Federal do Pará (UFPA), Doutorando em Geografia pela UFPA, integra o Grupo de Geografia do Turismo (GGEOTUR) - Turismo, Patrimônio e desenvolvimento socio-espacial na Amazônia da Universidade Federal do Pará.

Jaqueline Rosa Borges

Graduação em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Mestranda em Geografia da Universidade pela FURG, discente no Programa de Pós-Graduação em Sociologia, nível especialização, pelo Instituto de Ciências Humanas - ICHI/FURG, pesquisadora do Núcleo de Análises Urbanas (NAU).

Juliana Cristina Franz

Doutora em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Professora dos cursos de Geografia Licenciatura e Bacharelado em Geografia e Professora Permanente no Programa de Pós-graduação em nível de mestrado na Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

Luiz Felipe Wassmansdorf

Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel), mestre em Geografia pela UFPel, Professor de Ensino Médio em Pelotas/RS, integrante do Grupo de Pesquisa CNPq/UFPel Estudos Agrários e Ambientais e da Rede de Estudos Agrários - REA Brasil.

Raquel Silva dos Anjos

Graduação em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), doutoranda em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Ceará (UFC). Integrante do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Geografia da Alimentação - NUPEGA/UFC.

Vander Valduga

Docente do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Doutor em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Coordenador líder do grupo de pesquisa TerroirTUR. Trabalha nas áreas de turismo, hospitalidade e geografia com ênfase em enoturismo, cultura e patrimônio do vinho, ruralidades e turismo, planejamento e gestão do turismo, gastronomia e planejamento e gestão em alimentos e bebidas.

Virgínia de Lima Palhares

Professora Associada do departamento de geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Membro do NPGEOH - Núcleo de Pesquisa em Geografia Humanista da Universidade Federal de Minas Gerais, do Grupo de Pesquisa Geografia Humanista Cultural - GHUM - na Universidade Federal Fluminense e do Grupo de Pesquisa, NOMEAR-Geografia e Fenomenologia do Centro de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas (CHS), Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) da Unicamp e do NEER - Núcleo de Estudos em Espaço e Representações e professora colaboradora do Grupo de Estudos em Agricultura Urbana - AUÊ!.

William Ferreira Alves

Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU), doutorando em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e membro do Núcleo de Estudos em Geografia, Agricultura e Alimentação (NUGAAL). Professor efetivo na educação básica da rede estadual de ensino do estado de Mato Grosso (SEDUC/MT).



ALIMENTOS NA PERSPECTIVA GEOGRÁFICA:

QUESTÕES TEÓRICAS E TEMAS EMERGENTES

www.arcoeditores.com
contato@arcoeditores.com
(55)99723-4952

ARCO
EDITORES ● ● ●