



GEOGRAFIA DOS ALIMENTOS EM MUCUGÊ, CHAPADA DIAMANTINA, BA¹

Débora Paula de Andrade Oliveira²

RESUMO

O objetivo do artigo ora apresentado consiste em compreender a relação entre os alimentos identitários e as territorialidades Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, município delineado como referência empírica para a presente pesquisa. A análise das configurações dos territórios rurais permite decifrar os diversos conteúdos sociais inscritos na realidade geográfica desse território. Há uma ancestralidade presente no saber-fazer que envolve o plantar e o colher na terra, além do modo de comercializar o alimento nela produzido. Esse saber tem, na vivência cotidiana do meio rural, sua matéria prima para construção. Compreende-se que é, por meio do vínculo com a terra, que os conhecimentos se constroem e são transmitidos, melhorados e/ou reinventados pelas gerações atuais e futuras. O elo entre alimento, identidade e território se configura como elementar na discussão da Geografia dos Alimentos.

Palavras-chave: Geografia dos Alimentos; Identidade, Mucugê, Territorialidades.

ABSTRACT

The objective of the article presented here is to understand the relationship between identity foods and territorialities in Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, a municipality outlined as an empirical reference for this research. The analysis of the configurations of rural territories makes it possible to decipher the different social contents inscribed in the geographical reality of that territory. There is an ancestry present in the know-how that involves planting and harvesting the land, in addition to the way of selling the food produced there. This knowledge has, in the daily experience of rural areas, its raw material for construction. It is understood that it is, through the bond with the land, that knowledge is constructed and transmitted, improved and/or reinvented by current and future generations. The link between food, identity and territory is seen as elementary in the discussion of Food Geography.

Keywords: Food Geography; Identity, Mucugê, Territorialities.

¹ Esse artigo é originado da Tese de Doutorado da autora, defendida no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe, sob a orientação da Professora Doutora Sônia Mendonça de Souza Menezes.

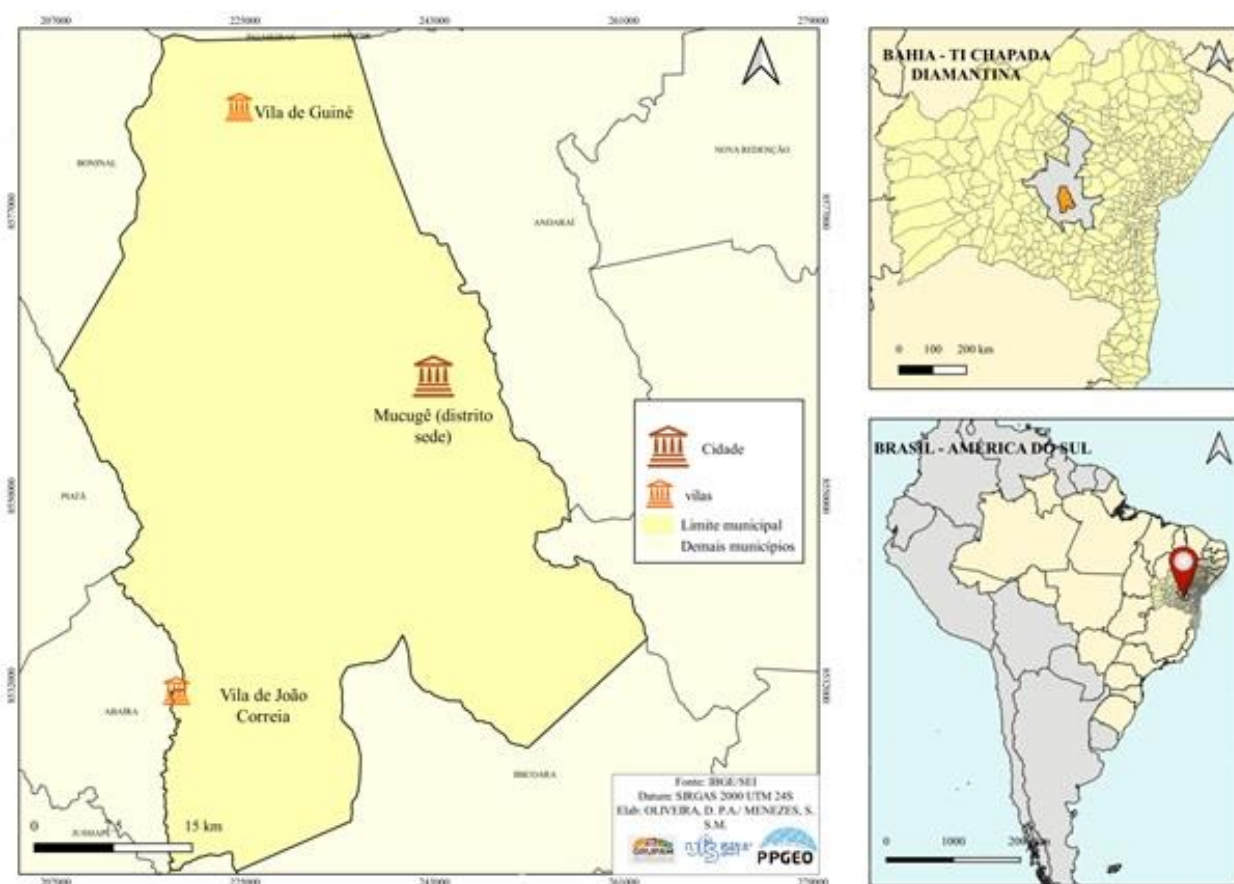
² Professora do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais (DCAA), vinculado a Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC). Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisa Sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM). E-mail institucional: dpaoliveira@uesc.br



INTRODUÇÃO

A alimentação está na ordem do dia dos debates nas mais diversas áreas do conhecimento. A Geografia dos Alimentos permite enriquecer e ampliar o horizonte analítico vinculado a essa temática, uma vez que se particularizam as discussões sobre a dimensão sociocultural da alimentação e da comensalidade aos significados que envolvem os ciclos do plantar, cultivar, colher, preparar, comer, rezar e festejar, que são imbricadas as atividades corriqueiras, que constituem o cotidiano do território.

Em face dessas premissas, o objetivo deste artigo consiste em compreender a relação entre os alimentos identitários e as territorialidades Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, município delineado como referência empírica para a presente pesquisa, tal como se observa no mapa exposto na Figura 1. A análise das configurações dos territórios rurais permite decifrar os diversos conteúdos sociais inscritos na realidade geográfica desse território.



Mapa 1 - Localização do município de Mucugê, Chapada Diamantina-Bahia, 2022.

Fonte: Elaborado pela autora.

O território como expressão material e simbólica das relações socioespaciais pode ser lido e reinterpretado segundo os distintos processos sociais, históricos, econômicos e culturais nele presentes. Ao enveredar pelos territórios rurais, entre caminhos, cadeados, porteiras e cercas de arame farpado, a realidade desvelou-se por meio das conversas, andanças e vivências, para que fosse possível compreender as distintas percepções sobre o agrohidronegócio em Mucugê.

METODOLOGIA

No que tange aos aspectos metodológicos, busca-se, alicerçada numa abordagem qualitativa refletir sobre a dimensão sociocultural da alimentação, alicerçada nos saberes e fazeres da ancestralidade e da vida dos sujeitos da agricultura familiar camponesa desse território. Para viabilizar o estudo, primou-se pela realização de pesquisa de campo com vivências in loco, entrevistas, registro fotográfico e degustação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Há uma ancestralidade presente no saber-fazer que envolve o plantar e o colher na terra, além do modo de comercializar o alimento nela produzido. Esse saber tem, na vivência cotidiana do meio rural, sua matéria prima para construção. Compreende-se que é, por meio do vínculo com a terra, que os conhecimentos se constroem e são transmitidos, melhorados e/ou reinventados pelas gerações atuais e futuras.

Decifrar as peculiaridades inerentes ao que se come, pode trazer luz ao debate sobre como, quem, porque e/ou quando determinado alimento é comido, desvelando também nuances da comensalidade da formação social em pauta.

Os alimentos tradicionais constituem a comensalidade intrínseca às relações sociais, visto que estão presentes no cotidiano doméstico, nos dias festivos e também nas feiras. As barracas que comercializam as refeições na feira, alimentam os trabalhadores e consumidores da cidade e do campo. Para a elaboração do Godó (Figura 2), alimento tradicional de Mucugê, utilizam-se as bananas caturras verdes, além dos temperos frescos, usados como ingredientes desse alimento, são adquiridos na feira local.

O Godó é um alimento identitário tradicional presente em municípios da Chapada Diamantina, apesar da escassez de registros, observa-se que sua origem está vinculada às heranças do garimpo na cultura alimentar local. Menezes (2013) salienta a pertinência de refletir sobre os traços culturais que se circunscrevem na alimentação. Essa dimensão das sociabilidades humanas está inserida no contexto do convívio e da comensalidade.



Figura 2 – Banana Caturra e Godó comercializados na barraca e no quiosque da feira de Mucugê, 2021. **Fonte:** Pesquisa de campo, 2021.

A dimensão da vida é inseparável das relações de convivialidade aproximadas pela alimentação. A leitura dos aspectos culturais vinculados a determinados alimentos permite contextualizá-los em sua elaboração no passado e no presente, com vistas a projeções sobre como será esse processo no futuro.

Isso proporciona uma compreensão mais ampla de uma das formas de reprodução dos grupos sociais a eles relacionados e suas possibilidades de permanência. De acordo com Menezes e Cruz (2017), trata-se de decifrar as razões e analisar como tais alimentos compõem marcas identitárias enraizadas nas tradições dos coletivos.

O gosto e a opção de apreciar, ou não, determinado sabor, é uma construção social, permeada por memórias e experiências individuais e coletivas. Aos paladares externos, a ideia de ingerir a banana, tradicionalmente consumida crua e madura em um prato quente e salgado, pode causar certo estranhamento.

Esse aspecto evidencia as particularidades intrínsecas à cultura alimentar de determinado território: os sabores aceitos e palatáveis são construções sociais moldadas pelos contextos culturais, temporais e geográficos de cada receita e formação social. Woortmann (2013) considera a comida como uma linguagem que, além de comunicar, reflete hierarquias e simbolismos que, em certa medida, ajudam também a registrar a história do lugar.

Além do Godó, em conversas com os sujeitos sociais nas feiras e nas comunidades, a araruta também foi mencionada como um alimento tradicional desse território. Originado na América Latina, esse alimento é matéria-prima para a feitura da tapioca de araruta (Figura 3), um pó branco de textura extremamente fina, utilizado como ingrediente principal para biscoitos, cremes, bolos, molhos e mingaus.



Figura 3 – Planta e rizoma da araruta

Fonte: Pesquisa de campo/*Slow Food* Brasil, 2021.

A araruta é uma planta herbácea ereta que possui rizoma fibroso. Devido às suas características organolépticas, o amido, extremamente leve, extraído da araruta, tem alta digestibilidade, além de ter propriedades anti-inflamatórias e auxiliar na regulação de

disfunções intestinais. Em decorrência da ausência de glúten, pode se constituir como alternativa aos derivados do trigo, da aveia, do centeio e da cevada.

Em conversa com a agricultora familiar que cultivava araruta em seu quintal, ela partilhou os seguintes saberes: “Assim, a araruta, você tem que plantar ela na terra fresca, e deixar a raiz fortalecer. Quando as folhas estiverem amarelas, caídas, aí tá boa de colher” (Informação verbal. Entrevista realizada em julho de 2021).

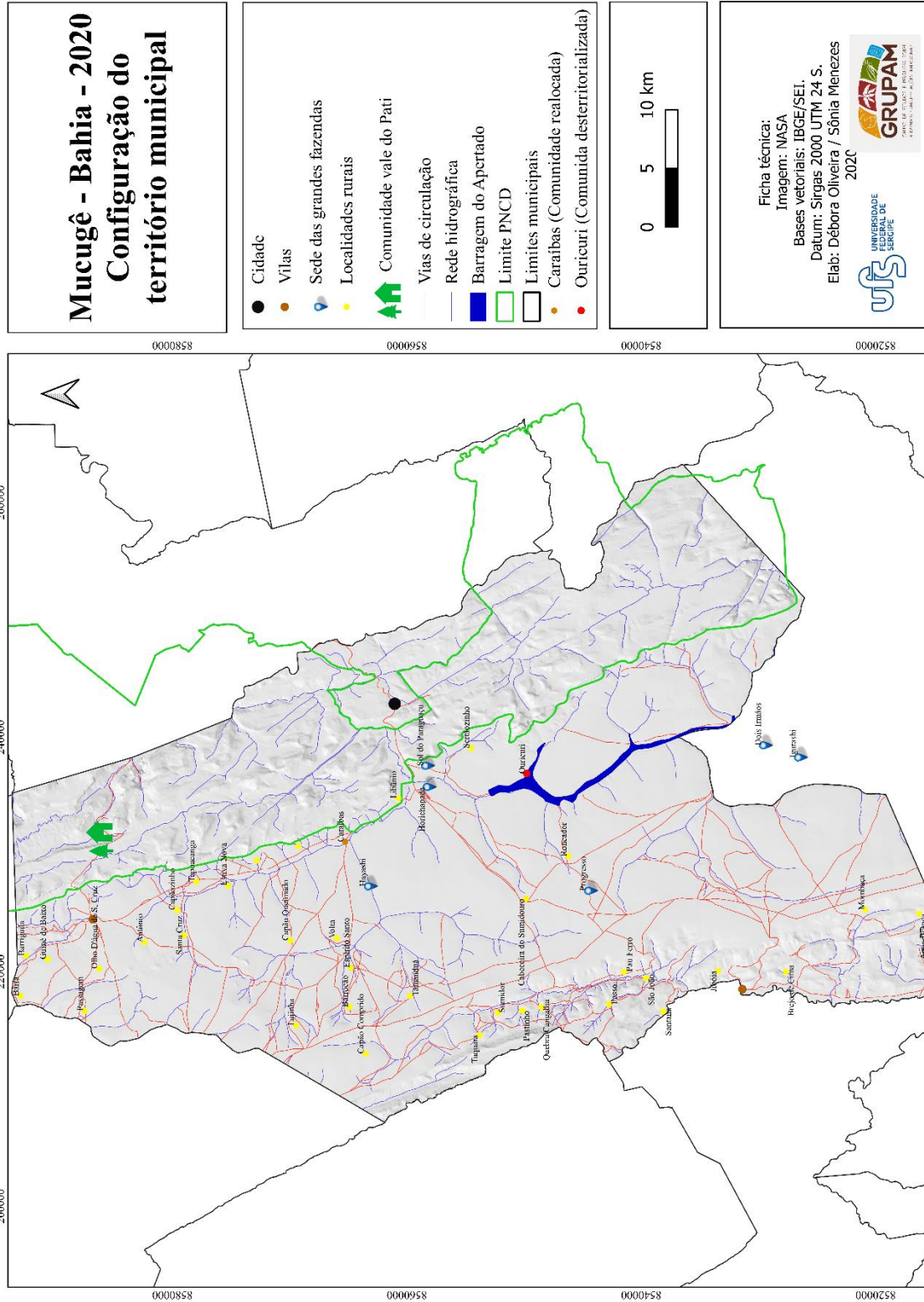
O resgate do cultivo da araruta pode se constituir como uma estratégia para a geração de renda local, dada a valorização da tapioca produzida a partir do seu rizoma.

Outro alimento expressivo da cultura alimentar de Mucugê é o arroz vermelho, produzido localmente no contexto da agricultura familiar camponesa. É comercializado em barracas na feira, em pequenos estabelecimentos comerciais locais e, também, por meio da compra direta do produtor. No passado, o cultivo desse alimento era abundante, contudo, a construção da Barragem do Apertado no Rio (Figura 4) e a apropriação das áreas úmidas próximas às margens, pelos grandes empreendimentos agrícolas, implicaram na redução dessa cultura.

A leitura do Mapa na Figura 4 permite delinear um panorama das configurações territoriais de Mucugê, partindo de uma visão macro do município. As comunidades rurais da agricultura familiar camponesa, representadas no mapa pelos localizadores amarelos, ocupam mais densamente a extensão oeste, situadas próximas às vilas de Guiné, à nordeste e João Correia, à sudeste – isso porque os empreendimentos agropecuários do município, cujas sedes são representadas pelos localizadores azuis, ocupam a extensão centro-sul, extrapolando o limite de Mucugê, com sedes e lavouras no distrito de Cascavel (Ibicoara-BA).



Figura 4 - Configurações territoriais do município de Mucugê, Bahia, 2020.



Fonte: Débora Oliveira e Sônia Menezes, 2020.

Na insígnia do território, os mais diversos conflitos podem ser também criadores de fronteiras. Na discussão sobre os territórios de r-existência, Haesbaert (2021) aborda a necessidade de resistir para defender a própria existência, e, desse modo, viabilizar a reprodução social e permanência no território, com a manutenção dos saberes e fazeres que marcam as territorialidades no âmbito dos coletivos sociais. Para o autor:

Conceber a defesa do território antes de tudo como a garantia de abrigo ou, mais amplamente ainda, de aconchego [...], e não como mero espaço para uso e exploração econômica, significa defender a vida, começando por seu território mínimo, nosso corpo, protegendo-o frente às inúmeras ameaças dentro de um sistema concentrador e espoliador de riquezas. Trata-se, portanto, de territórios de r-existência, onde a resistência se fortalece no combate às ameaças sobre a vida ao mesmo tempo em que a existência se afirma através da coexistência entre nossos múltiplos territórios/mundos de vida (HAESBAERT, 2021, p.216).

Em Mucugê, compreende-se que a existência das comunidades na fronteira com o agrohidronegócio apontam um quadro de dificuldades e lutas permanentes e cotidianas, de modo a construir a r-existência em face das investidas dos empreendimentos vinculados à lógica do capital.

O arroz vermelho é evocado por sujeitos sociais como alimento identitário da Chapada Diamantina, tendo em vista que está presente na memória social das pessoas que vivenciam esse território. Dentre as diferentes maneiras de preparo e consumo, pode ser o acompanhamento da galinha caipira com godó, ou servido como prato principal, quando cozido com carne de sol, verduras e temperos (Figura 5). Compõe uma refeição saudável e com sustância. Indubitavelmente, uma comida forte, de acordo com a segmentação proposta por Brandão (1981).



Figura 5 - Cozido de arroz vermelho com carnes e verduras.

Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Em Mucugê, o arroz vermelho é atualmente cultivado nas margens do Rio de Contas, na região sudeste do município, em comunidades e sítios do Distrito de João Correia. No local, há também o cultivo do arroz, no regime de meação, quando o dono da terra a cede para os trabalhadores meeiros produzirem, e a safra é dividida para ambos.

Brandão, quando discute sobre os sentidos atribuídos ao trabalho, e por extensão ao trabalhador, afiança que o meeiro é um sujeito de parceria, visto que “[...]. Ele planta ‘na meia’, recebendo, do ‘dono’, a terra, alguns insumos, e o trabalho de deixá-la pronta para o plantio. Quando colhe, devolve, do seu, 50% em mercadoria” (BRANDÃO, 1986, p.117).

Ainda segundo o autor, esses trabalhadores “[...] são agricultores que negociam sazonalmente, e se percebem, entre uma colheita e outra, como produtores, em uma troca constante, que recorta o trabalho e o sentido do trabalho, porque é parte de sua substância e condição de sua reprodução” (BRANDÃO, 1986, p.130). Sabourin (2009) defende que o trabalho dos meeiros, desde o contexto da agricultura colonial, integrou a constituição da agricultura camponesa. Oliveira (2007) aborda o regime de trabalho de meação como uma forma de obtenção de renda da terra no âmbito dos processos sociais e contradições intrínsecas ao sistema capitalista.

Os alimentos, indubitavelmente, contêm histórias. Conforme argumenta Woortmann (2013, p. 6), nas “[...] mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico - ela expressa algo

mais que os nutrientes que a compõem”. Conhecer essa dimensão peculiar do alimento permite compreender também as histórias das pessoas e dos territórios que com eles se relacionam.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O elo entre alimento, identidade e território se configura como elementar na discussão da Geografia dos Alimentos. Tais reflexões podem integrar territorialidades que indubitavelmente fortalecerão a cultura alimentar local e contribuirão para valorizar as tradições e memória da população além de estar vinculada aos circuitos curtos de produção, comercialização e consumo local, visto que conformam singularidades no modo de cultivo, manejo, comercialização, preparo e consumo desses alimentos enraizadas no território.

REFERÊNCIAS

BRANDAO, Carlos R. Os nomes do Trabalho. **Anuário Antropológico**, v. 10, n. 1, p. 107-137, 1986.

MENEZES, Sônia. 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.

MENEZES, Sônia. S.M.; CRUZ, Fabiana.T (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão, UFS, 2017.

HAESBAERT, R. **Território e descolonialidade**: sobre o giro (multi) territorial/de (s) colonial na “América Latina”. Buenos Aires: CLACSO, 2021.

SABOURIN, Eric. **Camponeses do Brasil**: entre a troca mercantil e a reciprocidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

WOORTMANN, Ellen. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus** - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, 2013, 11.1: 5-17.