

# A ABÓBORA, O DESENCANTO E AS TÁTICAS DE SOBREVIVÊNCIA

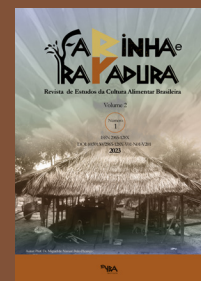
Auda Edileusa Piani Tavares<sup>1</sup>

**RESUMO:** O relato de uma mulher diante da escassez do alimento gera questões socioculturais e antropológicas relacionadas à alimentação e à segurança alimentar. Aborda a importância do saber culinário tradicional e como ele está intrinsecamente ligado aos aspectos culturais de uma comunidade e a formação de uma identidade cultural. Comer está além de uma necessidade fisiológica, sendo influenciado pela forma como a sociedade se organiza, produz e distribui os alimentos. Além disso são apresentados conceitos de soberania alimentar e segurança alimentar, discutindo a importância do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de forma sustentável e respeitando a diversidade cultural. O artigo destaca referenciais que apontam como as abordagens antropológicas carecem de análises que enfatizem as questões da fome e do consumo alimentar, bem como a forma como o sistema capitalista influencia na escolha dos alimentos e as formas de cozinhar diante da escassez e na redução do consumo alimentar. A narrativa traz reflexões sobre a importância de entender a cultura alimentar em suas diversas manifestações, identificando diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais. No geral é ressaltada a importância de olhar para além das receitas culinárias, entendendo a culinária como parte de uma teia cultural mais ampla, onde fatores sociais, econômicos e históricos moldam as práticas alimentares das comunidades.

**Palavras-chave:** cozinha tradicional; estudos antropológicos; saberes culinários; segurança alimentar.

<sup>1</sup> Mestra em Planejamento do Desenvolvimento, PLADES/NAEA/UFGA. Com pesquisa na área de saberes tradicionais e patrimônio cultural. (auda.piani@gmail.com).

**DOI:** <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01->



# PUMPKIN, DISENCHANTMENT AND SURVIVAL TACTICS

Auda Edileusa Piani Tavares

**ABSTRACT:** A woman's account of food shortages raises sociocultural and anthropological issues related to food and food security. It addresses the importance of traditional culinary knowledge and how it is intrinsically linked to the cultural aspects of a community and the formation of a cultural identity. Eating is beyond a physiological need, being influenced by the way society organizes itself, produces and distributes food. In addition, concepts of food sovereignty and food security are presented, discussing the importance of everyone's right to regular and permanent access to quality food, in sufficient quantity, in a sustainable way and respecting cultural diversity. The article highlights references that point out how anthropological approaches lack analyzes that emphasize the issues of hunger and food consumption, as well as the way in which the capitalist system influences the choice of food and ways of cooking in the face of scarcity and the reduction of consumption. to feed. The narrative brings reflections on the importance of understanding food culture in its various manifestations, identifying differences and inequalities between cultures and social groups. In general, the importance of looking beyond culinary recipes is highlighted, understanding cuisine as part of a broader cultural web, where social, economic and historical factors shape the eating habits of communities.

**keywords:** traditional cuisine; anthropological studies; culinary knowledge; food security.

## INTRODUÇÃO

Ao relatar a experiência de Aldineia, uma catadora, que reside e trabalha na comunidade de Santana do Aurá, localizada em Belém-PA, o artigo mergulha numa experiência que conduz a um cenário marcado pela escassez de alimentos. Diante dessa adversidade, movida pela criatividade e pelo desejo de alimentar seus quatro filhos, Aldineia recorre à sabedoria culinária tradicional e combina uma única abóbora com cabeças de camarão e um coco oferecido por sua vizinha, resultando em um vatapá de abóbora que saciou a fome de sua família e de sua irmã com seus três filhos. Nesse relato, além das vivências pessoais, emergem importantes questões culturais e antropológicas que permeiam o tema da alimentação e da segurança alimentar.

A partir dessas reflexões são apresentados conceitos fundamentais, como soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional, que definem o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade, garantindo uma alimentação adequada em quantidade suficiente, respeitando a diversidade cultural e buscando uma sustentabilidade socioambiental.

O artigo também ressalta a insuficiência de estudos antropológicos que abordem a fome e o consumo alimentar em comunidades marginalizadas, principalmente aquelas dependentes exclusivamente de mulheres. Faz-se necessário entender como o sistema capitalista contribui para o empobrecimento e a redução do consumo alimentar, abordando as desigualdades que permeiam a sociedade.

Por meio da narrativa de Aldineia, somos instigados a refletir sobre a importância de compreender a cultura alimentar em suas diversas manifestações, identificando as diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais.

## OS SABERES DE ALDINEIA NUMA RECEITA DE SOBREVIVÊNCIA

Conheci a receita e a história de Aldineia ao participar como jurada da I Mostra de Sabores da EJAI – Educação de Jovens, Adultos e Idosos da Secretaria Municipal de Educação do Município de Belém-PA em setembro de 2022. Na primeira etapa do julgamento tínhamos acesso a história do prato. A História do prato “Vatapá de Abóbora” apresentava o seguinte relato:

Eu resido na comunidade do Santana do Aurá, sempre trabalhei como catadora de lixo, de lá tirava além do meu sustento o alimento de cada dia. Quando o lixão do Aurá fechou, eu me encontrava doente e não tinha comida para dar para os meus 4 filhos, tinha apenas uma abóbora. Então, fui na casa da minha irmã, e soube que ela tinha ganho cabeças de camarão. Logo, pensei em juntar as cabeças de camarão com a abóbora. Fui na casa da minha vizinha e ela me ofereceu um coco. Comecei a cozinhar o vatapá de abóbora no fogão de lenha, pois não tinha gás. Cozinhei a abóbora, depois amassei com um garfo e coloquei no liquidificador, bati com água até virar um purê e deixei separado. Refoguei a cabeça de camarão com cebola e cheiro verde e acrescentei o creme de abóbora e levei ao fogo até engrossar, desliguei e coloquei o leite de coco. Este alimento serviu para alimentar além de mim e meus filhos, a minha irmã e seus três filhos, que também não tinham nada para comer. ALDINEIA SANTANA DA SILVA DOMINGOS – Aluna da 3ª TOTALIDADE da Escola Municipal Olga Benário- Belém-PA.

O relato de Aldineia guia esse ensaio em vários aspectos: o interesse particular pelas idiossincrasias alimentares na falta de acesso ao alimento, as astúcias de homens e mulheres ordinários em suas táticas de sobrevivência (CERTEAU, 1994) e as discussões sobre as análises antropológicas no que tange à segurança alimentar.

A carga sociocultural que envolve esse relato ratifica a assertiva: “não podemos pensar nos alimentados sem pensar nos carentes” (TAVARES, 2022). Como pesquisadora na área da alimentação, mas especificamente sobre saberes culinários, não concordo com a afirmação de Cascudo (1983) de que ele e Josué de Castro não poderiam escrever juntos porque um pesquisava a fome e outro a comida. Dificilmente outro comportamento é tão determinante numa identidade cultural quanto a forma como nos sentimos em relação ao modo como cozinhamos e nos alimentamos. Seja pela abundância, seja pela falta de comida.

A comida é parte fundamental da manutenção da vida. O ato da alimentação não é simplesmente a satisfação das necessidades fisiológicas e nutricionais, como atendimento à sobrevivência humana. É um ato complexo, uma atitude mais elevada do que apenas ingerir alimentos, sobretudo uma ação prazerosa, permitindo a conexão com os significados que envolvem herança cultural, memória afetiva e momentos de sociabilidade e as escolhas alimentares não estão isentas das questões econômicas, sociais, culturais e políticas.

O Cozinhar, enquanto prática associada a diversas representações, nos permite compreender como os diversos grupos imprimem constantemente ao mundo suas vontades, crenças e valores, sendo uma dimensão social extremamente importante. Comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, pois há um investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. Escolha esta que depende de fatores, como as possibilidades de alimentos disponibilizados pelo meio e ao potencial técnico que possuem.

Atualmente, os aspectos culturais da alimentação vêm ganhando visibilidade, o que nos permite identificar a dimensão da cultura contida no modo como produzimos, consumimos e, distribuimos os alimentos. O ato de se alimentar é um ato simbólico. Comemos em conformidade com a sociedade em que estamos inseridos.

As discussões atuais têm privilegiado duas temáticas na busca de um modelo etno-científico coeso e coerente para explicar saberes e práticas referidos à alimentação. Uma trata das tradições, ancestralidades e identidades e a outra das organizações de produção, evidenciando-se a agricultura familiar e agroecologia. Os dois temas remetem aos conceitos de soberania alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) mas não aprofundam as questões apontadas nos objetivos da Segurança alimentar, cunhado em 2006, através da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

O direito de todos a uma alimentação acessível, permanente, de qualidade, em quantidade adequada e que respeite as dimensões econômicas, culturais e ambientais. A soberania somada à SAN possui como eixo chave” o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos”. Consiste na realização do 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 de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>).

Fica evidente no relato de Aldineia a total falta dos direitos garantidos na Lei citada. Apesar de não se configurar como estudo de um grupo ou um estudo de caso insere-se em outras análises que se dedicam a abranger estudos antropológicos que especifiquem questões sobre a oferta alimentar da economia de subsistência ou extrativa e a renda familiar de diferentes estratos. Segundo Canesqui (1988), as pesquisas sobre o tema mostram que estudos não propriamente antropológicos incorporaram parcela do conhecimento procedente dessa área.

Não obstante, os inquéritos empreendidos pela Comissão Nacional de Alimentação do Ministério da Saúde, nas décadas dos anos 40, 50 e 60, descreveram o que designaram por elementos culturais nas práticas alimentares. Referiram-se aos conceitos (saber) e aos tabus (proibições). Quanto aos primeiros, foram descritas noções valorativas, positivas ou negativas, atreladas a certos alimentos, resultando ou não no seu consumo, por ocasião da gestação e da amamentação infantil. Quanto aos tabus (proibições), identificaram-se os referentes a certas misturas alimentares que acompanham o consumo diário, as adequações do consumo a certas horas do dia, a determinadas fases de vida (puberdade e infância) e aos estados da vida reprodutiva feminina (puerpério).

A autora ressalta ainda que estudos em comunidades, realizados principalmente na década dos anos 50, são as mais importantes contribuições empíricas e descritivas que recolheram um elenco de informações sobre a alimentação e o acesso de acordo com a classe social:

Permanece alheio às forças sociais que forjam as estruturas, que não são produtos do acaso. A busca da lógica e coerência de um sistema tradicional dotado de autonomia, em relação a outros domínios do próprio conhecimento e da produção/consumo, quando levada às últimas consequências, implica admitir o saber próprio (também autônomo) de certos grupos sociais. Não se dá conta dos fragmentos daquele saber, suas variações e reinterpretações a que está submetido pelas categorias sociais que o empregam. Por despolitizar significados simbólicos e o próprio conhecimento, relega-se a dominação na sociedade, seus mecanismos e a própria produção/consumo que passam a ser instrumentalizados mediante ações ou estratégias individualizadas de cunho adaptativo, maximizando o seu poder de contrariar determinantes conjunturais e da acumulação capitalista que afetam a produção e reprodução da força de trabalho e, portanto, o consumo. CANESQUI, 1988

Saberes culinários estão intrínsecos aos aspectos culturais de determinado local e determinado estrato social, assim como as questões relativas ao gênero. A ancestralidade e a memória estão recheadas de histórias de mulheres que nos antecederam numa luta desigual e as que estão no dia a dia num mundo que, na maioria das vezes, se sustenta na alimentação finalizada e muitas vezes provida por elas. Cozinhar é basicamente o que nos torna humanos, no entanto, as mulheres sustentam uma família inteira fazendo comida para alimentá-los em todos os sentidos, às vezes em condições desumanizadas. No relato descrito, Aldineia afirma que ela estava separada com quatro filhos e sua irmã era viúva com três filhos. Há uma lacuna nos estudos antropológicos referentes a grupos, seja urbano ou rural, mencionando o espectro da fome e do consumo alimentar, reduzido aquém do mínimo socialmente necessário em unidades domésticas nucleares dependentes exclusivamente de mulheres.

Os estudos específicos de alguns autores sobre herança cultural responsabilizam deficiências nutricionais como conhecimentos errôneos e os tabus, numa visão de autonomia dos diferentes aspectos da vida social (infra

e supra estruturais), resultam em baixo poder explicativo, desconsiderando o modo de organização econômica da sociedade e sua relação com a oferta e o consumo de alimentos. O empobrecimento e a redução do consumo alimentar são resultados da forma como o sistema capitalista se organiza, voltado para o mercado e lucro.

Lixão do Aurá



Foto: ww3.belem.pa.gov.br. Desde o ano de 2002 os catadores são reconhecidos no código brasileiro de ocupações como profissional Catador de Material Reciclável. O Lixão do Aurá é o segundo do Brasil em número de catadores<sup>4</sup>. Visita no <http://adrielsonfurtado.blogspot.com/> 29/06/2023.

## SABERES TRADICIONAIS CULINÁRIOS SE REINVENTAM NOS PROCESSOS DE EXCLUSÃO

Ao escolher a história de Aldineia, apresento considerações importantes que associo ao referencial teórico que coaduna com os interesses na pesquisa sobre Cozinha e Saberes culinários. Entre essas referenciais, destaco as questões inseridas na problemática da diferença e da desigualdade na pós-modernidade; os processos de exclusão e formas de sobrevivência, demonstrando a necessidade de suplantar as análises baseadas apenas em termos de distinções antropológicas, segundo identidades étnicas ou nacionais. Certeau (1994) possibilita um novo olhar sobre os sujeitos que se constituem na existência de uma cultura dominante e respondem a essa condição de dominados, nas práticas comuns e maneiras de fazer, utilizando-se de táticas, não necessariamente com condutas passivas ou dóceis.

Segundo o autor, as táticas nas relações sociais adicionam um novo elemento ao estudo da diversidade cultural, suas expressões e seus significados simbólicos. Visto que o exercício dessa tática surge pela falta da fronteira, que não deixa o outro totalmente visível, assegurando uma independência circunstancial e fragmentária, enquanto que as estratégias postulam “um lugar capaz de ser circunscrito como próprio, capaz de servir de base a uma gestão (dominante) de suas relações com uma exterioridade distinta” (CERTEAU, 1994). O autor

afirma ainda que, as astúcias contidas no saber do homem ou *mulher* comum fundamentam a possibilidade de identificar um saber originado de forma autônoma, na relação que se estabelece entre classes, ou seja, um grupo de dominados tem que jogar com os acontecimentos para transformar em ocasiões suas práticas cotidianas. São táticas que apresentam continuidades e permanências que se realizam em um determinado contexto.

Outro aspecto importante na análise de Certeau (2013) refere-se as questões levantadas sobre a carência de estudos antropológicos, quando acentua os estudos de Lévi-Strauss ao modelo de análise de cozinhas específicas: suas escolhas, seus preconceitos e proibições. Ressalta que os interesses de Lévi-Strauss sobre os aspectos da comida incluem alimentos tidos como comestíveis e a maneira de absorver, seja na forma de comida crua, cozida ou ainda em estado de putrefação; modos de preparação e as misturas permitidas de acordo com as crenças, apurando sobre as maneiras de absorver os alimentos, as atividades de digestão e funções de eliminação, as comensalidades e os calendários de proibições provisórias, sem contudo, explicar a escassez do alimento, a fome, as diferenças e desigualdades entre grupos sociais.

Canclini (1983) adverte sobre os inconvenientes da abrangência do conceito antropológico de cultura, no que diz respeito à equivalência entre culturas e o tratamento que é dado às diferenças. Segundo ele, na medida em que a antropologia pensa todos os saberes humanos como cultura, ela não se dá conta da hierarquização e do peso distintivo que possuem dentro de uma determinada formação social. As origens e trajetórias da humanidade se desdobram de várias narrativas. Essas narrativas refletem a pluralidade de espaços históricos e tempos antropológicos, não só problematizam as versões hegemônicas dessas origens e trajetórias, mas oferecem novas chaves para uma leitura crítica e renovadora do presente.

Cultura passa a ser entendida menos como essência e mais como “[...] o subconjunto de diferenças que foram selecionadas e mobilizadas com o objetivo de articular as fronteiras da diferença” (APPADURAI apud CANCLINI, 2007).

Essa análise aponta o tratamento outorgado a determinados segmentos socioculturais, não identificados apenas pela diferença com que se expressam, mas pela classe e grupos em que se situam. O cotidiano construído se expressa culturalmente num movimento que se concretiza nessas relações de estratégias e táticas; refletindo as variadas formas como homens e mulheres se organizam em sociedade, não especificadas apenas pela interação cotidiana.

A fala de Aldineia pode ser narrada com o objetivo de humanizar o fazer culinário em condições de precariedade e mostrar alguns afetos que envolvem o alimentar mas é importante evidenciar as condições em que ela cozinhou e criou seu Vatapá de abóbora. A intuição, os saberes acumulados, sua ancestralidade e afinidade com determinadas técnicas favoreceram a criação do prato mas o relato explicita questões humanitárias relacionadas ao acesso do alimento e a garantia dos preceitos da segurança alimentar. A fartura ou escassez do alimento contam a trajetória dos lugares em que estamos, das condições ambientais e da forma como nos organizamos. O alimento não supre apenas as necessidades nutricionais e calóricas; sempre esteve e permanece atravessado por questões provenientes da sociedade, do meio onde habitamos e das experiências e situações pelas quais passamos. Não existe produção de sentido que não esteja inserida em estruturas materiais (CANCLINI, 1983).

A narrativa de Aldineia reflete a importância de entender a cultura alimentar em suas várias manifestações

e identificar diferenças e desigualdades entre as culturas e grupos sociais. A experiência dela destaca como a alimentação está intrinsecamente ligada as questões aqui mencionadas, corroborando para a abrangência de estudos sobre o fazer culinário para além das receitas por tratar-se de uma teia cultural mais ampla, moldada por fatores sociais, econômicos e históricos.

## **CONCLUSÃO**

O relato de Aldineia, a catadora da comunidade de Santana do Aurá, nos conduz por um caminho de reflexão profunda sobre a relação intrínseca entre a alimentação e as questões sociais, culturais e econômicas que permeiam uma comunidade. O ensaio explicita a importância de abordar as questões da fome e do consumo alimentar em comunidades excluídas e submetida a segregação socioespacial

A capacidade criativa de Aldineia revela as táticas de sobrevivência, ao mesmo tempo que levanta questões sobre a situação de carência imposta à mulheres em condições análogas. O fazer culinário, como expressão de saberes culturais, ganha destaque na narrativa ao demonstrar a forma como Aldineia combinou a abóbora, as cabeças de camarão e o coco para criar o vatapá, assim como demonstra a experiência de enfrentamento à escassez de alimentos como testemunho das adversidades enfrentadas por tantos grupos excluídos.

**Artigo recebido em 30 de junho de 2023.**

**Aprovado para publicação em 02 de agosto de 2023.**

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set.

BRASIL. Emenda Constitucional no 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União 2010; 4 fev.

BRASIL. Pesquisa de orçamentos familiares 2002-03, 2008-09, 2017-18. Disponíveis em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?=&t=o-que-e>.

CANCLINI, N. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação, 1988. Rev. Saúde Pública, v. 22, n. 4, p. 323-330. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-89101988000300007>.

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil vol. I, II**. São Paulo: USP, 1983.

CASTRO, Edna. Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais. **Papers do NAEA** n. 092. Belém. 1998.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

\_\_\_\_\_. **A Invenção Do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar**. 12. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013

Reunião brasileira de antropologia : Saberes insubmissos: Diferenças e Direitos, Rio. 2020. <https://www.32rba.abant.org.br/site/capa> visita em 21/06/2023 [https://www.32rba.abant.org.br/simposio/view?ID\\_SIMPOSIO=106](https://www.32rba.abant.org.br/simposio/view?ID_SIMPOSIO=106) GT 64- Olhares Antropológicos sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

TAVARES, Auda Piani. **SABERES TRADICIONAIS COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL NA AMAZÔNIA INTERCULTURAL: Saberes, fazeres, táticas e resistência dos ceramistas de Icoaraci**. 2012. Dissertação( Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – PPGDSTU/NAEA – UFPA. BELÉM, PA, 2012.(no prelo)

TAVARES, Auda Piani. **Entre Panelas, Memórias e Sentidos**. 1.ed. Belém, PA: Paka-Tatu, 2022