

A Geografia vai à mesa: código culinário em comunidade camponesa no nordeste paraense

Geography goes to the table: culinary code in a peasant community in the northeast of Pará

João Victor Rocha Leão

leaojoaovitor@gmail.com

Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Catia Oliveira Macedo

ccatiammacedo@gmail.com

Universidade do Estado do Pará - UEPA

Resumo

O jornal *The New York Times* destacou os impactos negativos da presença de grandes empresas alimentícias ocidentais em países em desenvolvimento, promovendo reflexões sobre os impérios alimentares, a globalização e a homogeneização alimentar. No Brasil, por outro lado há uma gama de camponeses que praticam a autoprodução, defendem a autossuficiência alimentar e de vida. Este estudo investiga as mudanças nos hábitos alimentares da comunidade do Castanhalzinho, em Concórdia do Pará – PA, perante o consumo industrial em detrimento da alimentação agroecológica e natural. Com abordagem qualitativa e trabalho de campo, analisou-se o impacto do acesso a alimentos industrializados, que frequentemente substituem a produção local. Apesar disso, a produção de mandioca emerge como símbolo de resistência, evidenciando as raízes culturais e simbólicas dessa comunidade. O estudo adota uma visão crítica e geográfica, destacando os desafios e as estratégias de preservação dos modos de vida locais em face à influência do modelo alimentar globalizado.

Palavras-chave: Campesinato, cultura alimentar, território, agronegócio do dendê.

Abstract

The New York Times highlighted the negative impacts of the presence of large Western food companies in developing countries, encouraging reflections on food empires, globalization and food homogenization. In Brazil, on the other hand, there is a range of peasants who practice self-production and defend self-sufficiency in food and life. This study investigates the changes in the eating habits of the Castanhalzinho community, in Concórdia do Pará – PA, in the face of industrial consumption to the detriment of agroecological and natural food. Using a qualitative approach and fieldwork, the impact of access to industrialized foods, which often replace local production, was analyzed. Despite this, cassava production emerges as a symbol of resistance, highlighting the cultural and symbolic roots of this community. The study adopts a critical and geographical perspective, highlighting the challenges and strategies for preserving local ways of life in the face of the influence of the globalized food model.

Keywords: Peasantry, food culture, territory, palm oil agribusiness.

Introdução

O jornal norte americano *The New York Times*, em artigo publicado no ano de 2017, buscou traçar os impactos negativos do refúgio das grandes empresas ocidentais de alimentos em países em desenvolvimento. As denominadas *junk foods* são categorizadas pelo seu alto teor calórico e pelos níveis ínfimos de nutrientes (Jacobs; Richtel, 2017).

O fenômeno investigado pelo jornal materializava-se pela imposição de alimentos ultraprocessados a países como o Brasil em nome de uma estratégia empresarial, seja por meio de *marketing* massivo ou pela facilidade de acesso dos produtos aos consumidores. Tais estratégias são frutos da diminuição no consumo desses produtos em países mais ricos, sendo esses alimentos facilitados a comunidades remotas, impactando na saúde e em seus hábitos de alimentação. A perda de uma alimentação diversa expõe um quadro de mudanças culturais e sociais dessas populações (Jacobs; Richtel, 2017).

A adoção das *junk foods* no Brasil configura extremo nível de consumo, e em partes se apresenta como efeito contraditório, uma vez que, como Jacobs e Richtel (2017) destacam, no país, famílias com maior poder aquisitivo também adotam a alimentação menos saudável devido à facilidade de acesso e ao grau de elitismo envolto aos produtos.

Cria-se, assim, um confronto quando analisamos que o aumento da qualidade de vida nos países mais ricos reflete em melhorias no setor alimentar, no qual se vê a busca pelo consumo mais saudável, de produtos naturais, mudanças no estilo de vida e adoção do vegetarianismo e do veganismo (Cruz; Hespanhol, 2019).

O debate nos faz refletir aos moldes dos impérios alimentares, seus fatores altamente globalizantes e suas contribuições para o regime de homogeneização das culturas em virtude da quebra da biodiversidade alimentar (Sousa; Silva, 2020).

No campo brasileiro, há uma cadeia reconhecida de camponeses que atuam e têm suas práticas sob o viés da autoprodução, resistindo junto à terra, promovendo a luta pela sua soberania alimentar e de vida. No entanto, no mesmo campo, os opostos encontram-se e as comunidades camponesas veem-se envoltas pelo poder das monoculturas e pela violência que implica a luta diante a esse agente transformador das relações alimentares no campo, não sendo os camponeses isentos das pressões exercidas pelos impérios alimentares.

Mesmo com o avanço desse território alimentar, os camponeses expressam formas de afeiçoar e inserir em suas vidas novas possibilidades de diversificação, firmando sua “real

habilidade para se ajustar às novas condições e também uma grande flexibilidade para encontrar novas formas de se adaptar e ganhar a vida” (Shanin, 2008, p. 25).

Macedo e Sousa (2015) enfatizam os impactos e a aprimoração das resistências dos camponeses perante o avanço do dendê para a produção dos biocombustíveis no nordeste paraense. Seu avanço nesta região exerce pressões aos territórios, dominando o mercado de terras e subordinando a propriedade camponesa. Entretanto, defronte a realidade são forjadas estratégias que visam a manutenção da autonomia da unidade camponesa, como a dupla jornada de trabalho, diversificação da produção e conscientização política.

Pensamos, assim, em como essas mudanças de modo de vida e hábitos alimentares, se expressam na comunidade do Castanhalzinho no município de Concórdia do Pará, imersa na realidade da mesorregião do nordeste do estado do Pará. Desta forma, questiona-se: quais os reflexos dos moldes de consumo alimentar industrial expressos na comunidade do Castanhalzinho em detrimento a suas vertentes de alimentação de prima natural?

Nesse sentido, trilhamos a pesquisa com o objetivo geral de identificar a mudança no código culinário da comunidade com base na influência afirmativa de uma alimentação industrial. Especificamente, iremos: 1. Observar se há a troca dos seus produtos pelos produtos da indústria com frequência; 2. Analisar o contexto da comunidade e a influência da monocultura de dendê para a rotina alimentar; e 3. Registrar as estratégias territoriais voltadas para a manutenção de uma alimentação autônoma.

Metodologia

Como percurso metodológico traçamos o caminho a partir do levantamento bibliográfico formado pelo arcabouço de publicações anteriores em livros e artigos científicos voltados para o aprofundamento teórico das principais discussões a respeito do tema proposto.

Elucidando esse fator, realizamos o estudo do *locus* de nossa investigação, delimitado pela comunidade do Castanhalzinho. Partimos assim do entendimento da importância do campesinato para as transformações no campo e que de acordo com Shanin (2008) é fundamentalmente uma organização social e um modo de vida.

Nesse sentido, tratamos o modo de vida como a soma de relações específicas do grupo. São as falas, as vivências, os valores, as formas de trabalho, os significados sobre a vida e a relação com a família. O campesinato não é uma prisão cultural, não são opostos ao

mundo “moderno”, são pessoas munidas de um modo de vida relacionado ao uso da terra e ao núcleo familiar central (Woortmann, 2013).

A pesquisa parte de uma abordagem qualitativa, atento a relação território-modo de vida e em particular as implicações da produção da monocultura de dendê para o exame da alimentação. A abordagem de vertente qualitativa encontra em Prodanov e Freitas (2013) alguns pressupostos estabelecidos, valorizando a interpretação dos fenômenos, o ambiente natural como fonte direta e o papel do pesquisador como instrumento-chave.

Busca-se com a escolha da visão qualitativa e a partir da adoção de seus procedimentos uma abordagem que se volte a construção de novos pressupostos, acrescentando à visão da realidade um olhar da ciência geográfica.

Foram realizados trabalhos de campo exploratórios na comunidade, com o objetivo de traçar a realidade objetivada tendo por base conversas informais e formais, com questões estruturadas e semiestruturadas, entendendo a exploração em campo como fator fundamental para construção de uma ciência em bases geográficas de análise:

O trabalho de campo para não ser somente um empirismo, deve articular-se à formação teórica que é ela também, indispensável. Saber pensar o espaço não é colocar somente os problemas no quadro local; é também articulá-los eficazmente aos fenômenos que se desenvolvem sobre extensões muito mais amplas (Lacoste, 2017, p. 91).

A pesquisa conta com a trajetória e experiência de seus sujeitos para debater uma análise crível da realidade vivenciada. Partimos da ideia que entende a presença do pesquisador no campo o traço mais íntimo e o contato mais pessoal com os sujeitos a pesquisa, formando o universo a partir do qual se pretende entender a realidade, elaborar novas e possíveis questões à pesquisa e fundamentar nossas ideias tensionadas no estudo.

Foram então colhidos os relatos em conversas formais durante a pausa para o café da tarde ou em momentos informais como na troca de palavras entre os afazeres domésticos ou do campo, dando espaço aos entrevistados e levando em consideração o tempo disponível para as conversas.

Nessa etapa, contamos com o registro fotográfico e auditivo, auxiliado por câmeras fotográficas, gravadores e com as descrições dos diálogos em sua íntegra sobre breve autorização, guardando os nomes pensando na preservação dos sujeitos da pesquisa.

Assim, realizou-se, a partir dos problemas norteadores, um desenvolvimento cronológico da pesquisa no qual o estudo/análise é feito em etapas que se complementam e

interagem entre si, na perspectiva de organizar as fontes para coleta de dados e para o exercício de análises.

Código culinário em práticas sociais

Código, em um viés da antropologia estruturalista, corresponde a “todo conjunto de signos cujas propriedades são atribuídas às funções comunicativas, servindo de meio para a transmissão da mensagem de cada mito” (Seraphim, 2022, p. 56).

Lévi-Strauss (2004) entendeu os mitos e suas relações para a formação dos códigos, constatando a importância da cozinha, do papel à mesa e a sua afirmação enquanto linguagem: “os mitos transmitem a mesma mensagem por intermédio de vários códigos, dentre os quais os principais são o culinário [...]” (Lévi-Strauss, 2004, p. 443).

O conceito de “triângulo culinário” expressa as relações de transformação dos alimentos, passando do cru, ao cozido e ao podre. O alimento passa do cru, seu estado natural, ao cozido, o estado em que se encontra o preparo, enquanto o podre simbolizaria o estado de apodrecimento dos alimentos após influências externas, retornando então à natureza. O cozido seria, então, a modificação cultural do cru, sendo o podre um processo natural, expondo, assim, a objeção do natural e do cultural (Lévi-Strauss, 2004).

Lévi-Strauss (2004) ressalta a importância da cozinha, entendendo que, em seu processo, se encontra um elo de rituais, simbologias e técnicas propriamente culturais e de importância humana formulados e em constante presença em nossa sociedade.

Nos hábitos alimentares contemporâneos, Lody (2008) relaciona o fator de importância da comida enquanto identificador de uma sociedade, fixando o seu papel de canal de comunicação de características identitárias.

Nos horizontes da alimentação cotidiana, à primeira vista realizada de forma automática, carrega consigo uma teia de significados, pois “comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando o sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo” (Lody, 2008, p. 33).

A cozinha estabelece-se como parte do sistema do ato de se alimentar, compreende o conjunto de técnicas, hábitos e formas de transmutar alimento em comida. Seus fatores característicos com base em um povo apontam ao processo histórico de conjuntos coletivos tradicionais e singulares elegíveis a transformações de contínua recriação. Dessa forma, “pode-se pensar a cozinha como um vetor de comunicação, um código complexo que

permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido” (Maciel, 2004, p. 26).

O Brasil parte de um código culinário formado com base em sua efetuação colonizadora e migratória, com raízes na cozinha indígena, portuguesa, africana e oriental, somando visões de natureza e de uso dos ingredientes e resultando em um processo histórico de miscigenação dinâmica, desigual e conflituosa devido a sua construção socialmente hierárquica e colonizadora (Maciel, 2004).

No código culinário brasileiro encontram-se as particularidades culturais regionais e os fatores da vida cotidiana, o alimentar-se na rua, o contato com a paisagem e os artifícios da cidade, a ida aos mercados, as trocas e as relações (Lody, 2008).

A cozinha apresenta-se como o lugar iniciático, sua interpretação se estende tanto ao espaço físico quanto a sua representação, testemunho de manifestações e componente das memórias próprias de um código culinário (Leonardo, 2009).

Partimos do entendimento da cultura alimentar formada por identidades, compostas por práticas exercidas cotidianamente, constituídas por “tipos de escolha e consumo de alimentos por um indivíduo, ou grupo, em resposta a influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais” (Dutra, 2001, n.p. apud Leonardo, 2009, p. 02).

Pensamos a prática do alimentar-se para além do ato cotidiano, pensando no seu fator social, na sua construção enquanto prática de determinado grupo, na história e relevância que cada alimento posto à mesa contam as raízes em nossa cadeia de relações, pois a alimentação é essencialmente política e condutora de nosso meio social.

Saberes e sabores: campo e mesa na luta territorial pela alimentação

Nas práticas sociais humanas, a comida descrita como parte de um código cultural específico representa em um cenário de identidade a força simbólica e política de uma manifestação. Entende-se a história do campesinato composta pela luta política pelo modo de vida, sendo o debate alimentar um dos braços de resistência.

Shanin (2008) apresenta o estabelecimento rural como unidade familiar básica a essa categoria e a agricultura como sua principal fonte de trabalho, concebendo o estudo dos camponeses a partir da forma como eles se relacionam internamente, em suas práticas culturais, econômicas e suas expressões políticas.

A característica fundamental do campesinato estaria na raiz da unidade de produção familiar, somado à combinação de diferentes elementos, como o poder da autossuficiência e a organização política enquanto classe (Shanin, 2008).

A questão alimentar em seios camponeses escreve-se como fator fundamental em sua trajetória. Candido (2010) vislumbra a sociedade do campo e suas manifestações ao longo dos tempos compondo uma tese exploratória a respeito dessa população. Em suas análises, considera a alimentação e os recursos alimentares em vias de interesse para o campesinato como parte das suas relações culturais.

A alimentação para o campesinato é fator crucial para a satisfação de suas necessidades e recurso vital a sua continuidade, quesito indissociável da relação de poder do homem e seu fator transformador da natureza em comida. O meio torna-se produto da ação da sociedade, formando um caráter cultural de apropriação, embebido de símbolos e normas representativas (Candido, 2010).

Woortmann (2013) estabelece a cozinha camponesa como o bojo de sua linguagem social. A dimensão da comida expressa os hábitos e os padrões alimentares da família, entendendo que sua reprodução se dá biológica e simbolicamente:

A comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social (Woortmann, 2006. p. 32).

As dimensões simbólicas dos hábitos alimentares formam padrões socialmente estabelecidos. A comida fala de identidades e memórias, sua formação é composta por ideais geracionalmente formulados e culturalmente aceitos. Entende-se a comida atrelada a um território próprio, com suas singularidades, seus ingredientes e sua formação social materializada à mesa. Woortmann (2013) enfatiza:

O fato de que as práticas culinárias são linguagens dinâmicas, aponta-se que a diferença entre o que é considerado culturalmente comível ou não, diz respeito também a diferentes épocas, diferentes gerações, numa mesma região e grupo étnico (Woortmann, 2013, p. 10).

A dimensão da força alimentar é encontrada nos movimentos camponeses, versando sobre a necessidade da soberania com o campesinato diante do debate. Assim, a soberania alimentar seria a “construção histórico-espacial e está relacionada ao poder, à autoridade e ao domínio sobre um determinado espaço exercido por uma pessoa, família, povo, classe, dentre outros, o que forma o território” (Fabrini, 2017, p. 55).

A alimentação para o camponês inscreve-se como fator político, assume responsabilidades ambientais e sociais, compõem seu modo de vida e dita a organização do seu território. Em um contexto social, a alimentação, enquanto um ato consciente e político, perpassa pelo avanço do conhecimento científico, pela preocupação ambiental, pelos movimentos sociais, os movimentos em defesa dos animais e os processos de globalização.

A comida permanece como elo significativo na construção das relações sociais estabelecendo um novo objeto político (Portilho; Castañeda; Castro, 2010). Assim, o campo político da mesa perpassa pelas escolhas alimentares cotidianas, tidas com referências ao mundo globalizado e informativo:

A alimentação passa a configurar um campo de disputas específicas que conectam o corpo individual a comunidades abstratas, ao meio ambiente, a inovações tecnocientíficas e a conceitos morais, evidenciando dilemas acerca dos riscos e do controle que caracterizam a produção de alimentos nas sociedades contemporâneas (Portilho; Castañeda; Castro, 2010, p. 103).

A política da alimentação abraça a consciência do consumo e se destaca por ser o campo do poder, no qual se arrojam disputas e visões de mundo que almejam relevância. A visão que se busca defender enxerga os alimentos e sua cadeia produtiva como parte de uma vida social histórica, o campesinato.

Assim, traçando o olhar geográfico à análise, pautamos a importância do território, conceito presente entre a constelação de categorias da Geografia. Busca-se, com seu uso, compreender as nuances que pautam a respeito do poder e da importância dos territórios para a vida campesina.

Haesbaert (2007; 2014) explana o território como visão central nas relações entre espaço e poder, assumindo um caráter polissêmico e com faces multidimensionais. O conceito apropria-se de noções políticas determinadas pelas relações de poder, correlacionando faces culturais e simbólicas, abordando noções econômicas e apontando ao dualismo entre homem-natureza (Haesbaert, 2007).

Dentro da diversidade de manifestações sob o território, as mais estridentes e expressivas debruçam-se sobre a face funcional e simbólica. A primeira privilegiando os aspectos naturais, e a segunda rumando seus enfoques à importância do bem viver territorial, seus envolvidos são constantes e nenhuma abordagem exclui a existência e a manifestação da outra dentro de um mesmo território (Haesbaert, 2014).

O território envolvido em relações de dominação ou de apropriação do espaço vivido demonstra flexibilidade ao abordar as diferentes escalas e as diferentes visões sobre o

mesmo espaço. Tal abordagem, junto a territorialidade, deve, desta maneira, ser trabalhada sob a luz da multiplicidade de suas manifestações (Haesbaert, 2014).

Como fonte de luta, o território assume, em muitas práticas, o elo entre o povo e a terra. Em uma realidade camponesa, o viver bem é traduzido pela possibilidade de se desenvolver na terra funcionalmente, aprimorando os recursos, representando a imaterialidade e importância da roça. Os aspectos ideias giram em torno da terra, do trabalho e da família, cabendo ao território a soma dos fatores do campesinato.

Compreende-se o território em seu sentido multidimensional. Somado à política energética e às pressões exercidas sobre o espaço, ele é o fio condutor das mudanças produtivas locais, materializadas pela produção da agroindústria. Esse território, no entanto, exerce veia simbólica, impondo suas necessidades e exercendo suas lutas por meio da adaptação do campesinato.

O envolvimento da agroindústria com o campesinato formula uma lógica instaurada de insegurança alimentar, de perda da autossuficiência, pondo em risco tradições e saberes construídos socialmente. Do campo à mesa, os alimentos antes especializados no território, cultivados dentro do calendário agrícola, hoje são comprados e em muitos casos as alternativas apresentam alto teor calórico e de baixo teor nutricional

Entendemos o paradigma imposto à região enquanto uma luta não apenas por alimentos à mesa, mas também uma luta de grande valor social, territorial e político. O que está em jogo é a plena marcha do campesinato local.

Consumo em práticas cotidianas: a indústria da alimentação e a comunidade do Castanhalzinho

Tratamos os impérios alimentares como o conceito que exprime a emergência da expansão das mobilidades e do poder de determinada organização. Em vias de globalização, a formulação dos impérios apresenta seu quesito de manifestação conduzindo normas e parâmetros generalizados em práticas locais (Ploeg, 2008).

O caráter de dominância intrínseco, a expansão, a hierarquia e a ordem, dão nome às normas configurativas dos impérios alimentares, sendo eles materializados nos domínios da agricultura e no consumo, associados ao avanço das tecnologias de processamento, produção e comercialização de alimentos (Ploeg, 2008).

A proposição estabelecida em escala global ampara-se em um regime agroalimentar neoliberal, representado por grandes conglomerados de produção, definindo a

organização dos alimentos em nossa mesa, seus processamentos, a forma distributiva e o consumo com fins definidos no papel lucrativo da alimentação (Ploeg, 2016).

Nesse entrelace, em nome de um fator econômico, estratégias são montadas, forjando postulados que nomeiam a preocupação ambiental como destaque, apropriando-se do discurso e dos recursos de determinado território. A partir da década de 1980, as emergências globais a respeito dos efeitos do aquecimento da terra passaram a ocupar espaço nas preocupações de governos e de estudos científicos (Leite; Leal, 2007).

No entanto,

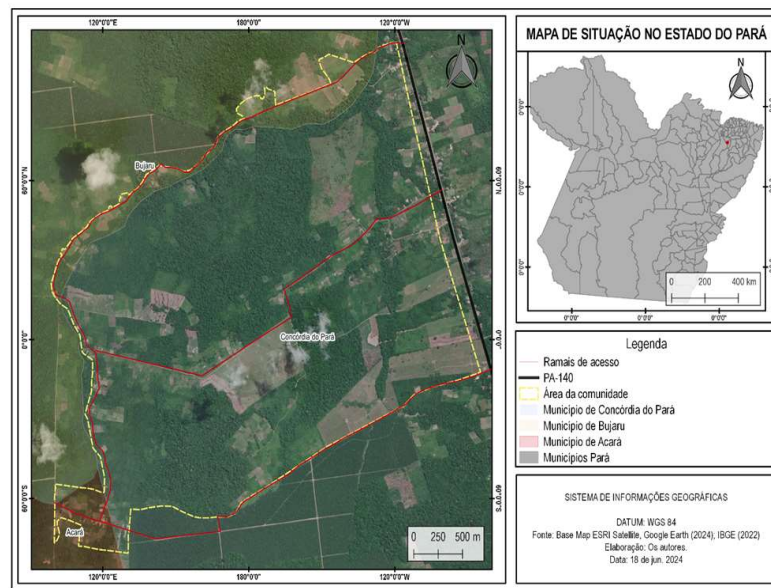
A queima dos biocombustíveis pode aumentar as emissões de outros produtos químicos tóxicos, sem considerar o impacto ambiental dos cultivos das culturas fornecedoras de biomassas, como uso de água, defensivos e fertilizantes, muitos dos quais são derivados do petróleo (Vidal, 2019, p. 01).

No estado do Pará, no município de Concórdia do Pará, na mesorregião do nordeste, a modificação da paisagem, do modo de vida e o avanço da produção dos biocombustíveis, é ocasionada por meio da agroindústria do dendê.

Assim, do latifúndio ao agronegócio, como garantia de sua expansão capitalista, na região, o mercado mundial promissor da sustentabilidade instala-se sob as comunidades camponesas, fundando uma combinação que “aprofundou as desigualdades no campo, acirrou a disputa territorial e ampliou as conflitualidades” (Macedo; Sousa, 2015, p. 309).

A comunidade do Castanhalzinho (Figura 1) é reflexo das dinâmicas territoriais impostas à região, contando com 27 grupos domésticos a comunidade está localizada no KM 37 da PA 140 no sentido Belém - Tomé-Açu, sendo acessada por meio três ramais abertos a partir da rodovia (Ribeiro, 2017).

Figura 1. Comunidade do Castanhalzinho

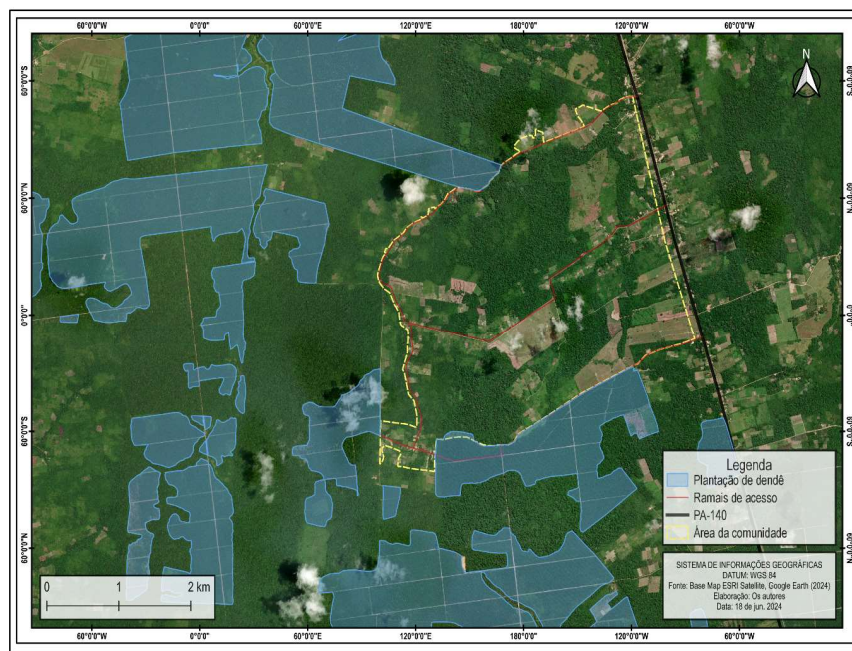


Fonte: IBGE, 2022. Elaboração: Os autores, 2024.

Entrevemos os rumos desse campesinato envolto pelas pressões exercidas pela monocultura, pelo avanço do mercado de terras, pelo uso dos agrotóxicos e pela fragilização do território, interferindo na dinâmica camponesa, afetando na produção da roça, na segurança alimentar e no funcionamento do mercado de alimentos, dessa forma, “as empresas do agronegócio do dendê possuem estratégias de mercado e atuações diferenciadas, mas os resultados são similares: concentração fundiária e diminuição da produção de alimentos” (Leão; Leão; Bandeira, 2023, p. 07).

Desde o início dos cultivos de dendê no ano de 2009, o que se viu foi o avanço dos plantios de dendê, dos investimentos circundando a comunidade (Figura 2) e da constante compra dos terrenos, obrigando o que ficaram a conviver com o ritmo da produção, com o trânsito constante de equipamentos e mercadorias nos ramais, impactando na paisagem, no uso dos recursos naturais, no ritmo de vida e impondo disputas territoriais.

Figura 2. Produção de dendê circundado a comunidade do Castanhalzinho



Fonte: Base Map ESRI Satellite Google Earth, 2024; IBGE, 2022. Elaboração: Os autores, 2024.

A comunidade permanece com resquícios de saneamento básico, com recente acesso a água encanada. Sem energia elétrica até o ano de 2016, os hábitos eram diferentes, “fazendo com que na dieta alimentar se obtivessem poucos produtos frescos, como carnes, frangos ou peixes. Os moradores compravam alimentos que não necessitavam conservar em geladeira, como peixes salgados, camarões, a caça” (Ribeiro, 2017, p. 53).

Com a chegada da energia elétrica foi possível observar algumas melhorias no conforto das famílias, como a compra de aparelhos televisivos, geladeiras, a expansão do acesso à internet, contribuindo para o trabalho, para a educação e desenvolvendo a comunicação na comunidade. No entanto, a expansão da produção de dendê àquele ponto completava duas décadas de avanço, com marcas permanentes vistas até os dias atuais.

As visões a respeito da dendeicultura na comunidade são diversas e correspondem a reflexos das idades dos entrevistados. Os mais jovens expõem experiências de vida que entendem a cultura do dendê como comum a paisagem local, suas falas não remontam a chegada da monocultura, mas relacionam o seu avanço aos prejuízos a sua comunidade. Os mais velhos, por sua vez, entendem o processo e balanceiam sua presença:

O dendê mesmo eu senti que afetou quando eles puseram um veneno, jogaram, aí prejudicou o igarapé, não podia tomar banho que dava coceira, não podia andar perto que não fazia bem, dava muita coceira nas pessoas, era isso o pior, o veneno... (Entrevistado A, 48 anos, realizada em 10 de jan. 2024).

A necessidade dos recursos hídricos para a produtividade da palma lança a frente a busca por áreas com volumes consideráveis do bem, manejando o bombeamento das bacias para a irrigação da plantação, contaminando o solo e as águas, impactando o ecossistema terrestre e aquático (Cruz; Farias, 2017).

O uso dos agrotóxicos por parte da monocultura do dendê desponta sobre o campesinato em três vertentes: circundando as comunidades; adentrando em seu modo de vida por meio da propagação do dendê da agricultura.

Os agrotóxicos no Brasil encontram em Bombardi (2011) uma análise e uma denúncia a respeito dos usos nacionalmente. A autora lista as empresas estrangeiras de fomento do veneno que avançam sobre as formas de subordinação do campo ao capital, culminando nas intoxicações por agrotóxicos de uso agrícola, entendendo a associação do uso dos agrotóxicos enquanto contaminação direta e indireta (Bombardi, 2011).

Mesmo com a pulverização constante na monocultura vizinha, as famílias em seus sítios mantêm a produção de pimenta-do-reino, mandioca, açaí e frutas variadas, recorrendo à compra na cidade dos demais alimentos consumidos em casa:

Fruta não é comprado porque a gente tem muita árvore aqui, nem toda família tem, mas falando aqui da minha família, aí nós tem, não precisa comprar, só legumes, arroz, feijão, carne também, tudo comprado, antes nós plantava mas passou um tempo e meu pai parou (Entrevistada B, 22 anos, realizada em 10 de jan. 2024).

O estabelecimento do sítio mantém-se pela plantação de mandioca de consumo familiar, do açaí, consumido e vendido em períodos de abundância e pela plantação de pimenta-do-reino.

Quando se pensa nos demais alimentos consumidos, introduz-se uma cadeia que recorre a cidade para sua busca. A perda do cultivo dos alimentos encontrou seu fim nas dificuldades do solo e na falta de braços para a manutenção do estabelecimento devido ao emprego de familiares na empresa de cultivo de dendê Brasil BioFuels (BBF), mantendo no terreno os produtos fundamentais a importância simbólica e nutricional das famílias.

Os obstáculos com o solo e o uso da água refletem da escolha do que plantar:

No começo senti muito a presença do dendê por meio da água, aqui antes tinha água, aí depois que a empresa chegou aqui aí não vi mais, secou aqui a cabeceira do igarapé, aí não aguenta mais água aí, secou... (Entrevistado A, 48 anos, realizada em 11 de jan. 2024).

A BBF, responsável pelos cultivos de dendê na região encontra-se localizada no município de Concórdia do Pará e está presente em outros em cinco estados sobre a base do

desenvolvimento socioeconômico e preservação ambiental. No estado do Pará, a empresa aponta como números 60 mil ha de palma plantada e 200 mil toneladas de óleo produzidos. A BBF ressalta fielmente que, por meio do programa de Agricultura Familiar, incentiva mais de 400 famílias a cultivarem a palma de dendê, “tornando-se a maior produtora de óleo de palma da América Latina” (BBF, 2023, n.p.).

A secagem do igarapé e a constante aplicação de venenos são vistas como os principais causadores da perda e das dificuldades na produção:

Dificulta na roça né, na plantação, na pimenta, porque esse dendê parece que puxa muita água, até pra pimenta ele é ruim, antes a gente plantava pimenta não morria, agora morre. Assim, até a mandioca, de primeira não morria muito também, as vezes parece que estraga mandioca, parece que estreita a nossa roça... (Entrevistada C, 46 anos, realizada em 11 de jan. 2024).

Oconvívio direto com os agrotóxicos expõe nos relatos um cenário comum junto ao pensamento da comunidade. Os impasses entre o modo de vida camponês e a agricultura monocultora materializam um cenário de constantes violências, em que o convívio de uns vê vantagens mercadológicas em estar instalado aos arredores do outro, que convive com as constantes desvantagens de sua presença, gerando consequências à mesa:

Depois do dendê, logo assim que nós tinha aqui o pimental ficava meio amarela, parece que as plantas não desenvolvem bem, fica assim muito fraca, até mesmo a mandioca assim, nascia e vinha muito fraca, a raiz muito fraca... Mas também dá muito inseto, dá muito embuá, maruim, barata, mosca (Entrevistada C, 46 anos, realizada em 11 de jan. 2024).

A mudança no código alimentar e a opção pela compra perpassa pelas dificuldades vividas a partir da instalação do projeto de dendê, mudanças geracionais e busca de novos ideais adaptativos próprios da categoria campesinato:

A gente plantava mais aqui aí de uns tempos pra cá a gente começou a comprar muito na cidade, aí o que a gente tem a gente consome, que é a mandioca, o açaí, mas sempre mesmo assim é na cidade que a gente faz as coisas, é pela facilidade, mas também porque sempre a mandioca é sempre consumo, porque essas coisas assim, arroz, feijão, era tudo plantado, agora só é comprado (Entrevistado A, 48 anos, realizada em 11 de jan. 2024).

A compra na cidade se dá com a soma de fatores: alguns moradores passaram a trabalhar junto a BBF, diminuindo a produção de alguns grãos como arroz e feijão, dedicando os sítios para a manutenção da roça de mandioca, açaí e pimenta-do-reino:

Ir na cidade ficou mais fácil e também era mais com esse pessoal mais idoso sabe, eles gostam de plantar, tinham o costume que vem de família, e nós jovens não né, nós já vê mais facilidade comprar de ter que plantar, mas aí já o que nós nunca

deixou assim foi a mandioca né porque a gente planta pra poder consumir (EntrevistadaD, 32 anos, realizada em 10 de jan. 2024).

A visão de um coeficiente geracional, aplicado à mudança da escolha sobre o que plantar, perpassa pelo entendimento de novas vertentes educacionais, novas opções de emprego e a inserção de novos costumes à realidade.

O código culinário das famílias mantém moldes comuns para a região, pautados no consumo de açaí e farinha de mandioca, versando pelo consumo de peixe, frango e carne vermelha, sendo esses os alimentos *in natura* da dieta das famílias. Os ritos à mesa são prioridade e as famílias prezam por realizá-los juntos as refeições.

Entre os produtos de consumo recorrente conforme apontam os relatos colhidos e a experiência vivenciada em campo encontram-se macarrão instantâneo, biscoitos recheados, bolachas, óleo de soja, batatas fritas ensacadas, refrigerantes e iogurtes, consumidos de forma recorrente no cotidiano, comprados na cidade de Concórdia do Pará, às vezes em grandes quantidades para evitar as viagens constantes e para manter o consumo de todos os membros da família.

O consumo das famílias, pautado no crescente acesso a alimentos industrializados, é proveniente de um fator industrial, chegando por vezes a substituir os alimentos produzidos no terreno. O acesso aos industrializados nesta comunidade encontra como norte alguns fatores identificados, como a maior necessidade de ida à cidade, por motivos de trabalho, saúde e estudo, o maior acesso à informação vinculados ao exame das propagandas, o emprego junto a empresa de dendê, consumindo parte do tempo da família, destinado o tempo restante a certas produções e a mudança geracional.

Mesmo com diferenças no código alimentar das famílias entrevistadas e com mudanças significativas após a chegada da monocultura de dendê em seus arredores, identificam-se traços de resistência alimentar da unidade familiar camponesa. São parâmetros que fazem compreender o caráter adaptativo dessa categoria para a manutenção do seu modo de vida.

Comer é viver: hábitos culinários de resistência na comunidade de Castanhalzinho

Pensa-se, assim, na busca pelo entendimento de uma realidade pautada na alimentação para além do plantar e consumir, como força simbólica intrínseca a esse

campesinato. Na comunidade do Castanhalzinho, as resistências alimentares do território diante do avanço da dendeicultura encontram o seu potencial na produção da mandioca.

Encontrada na maioria dos sítios, a produção da mandioca remonta ao imaginário das populações e se fixa como produção local. A mandioca inscreve-se na territorialidade da comunidade do Castanhalzinho, representando o signo dessa manifestação territorial. A territorialidade amplia as percepções do território, sendo tanto uma propriedade de territórios constituídos quanto fator ideal de sua existência.

A mandioca diversifica o consumo. Da sua produção são derivados a farinha, a maniva, o tucupi e a tapioca, configurando seus usos em diferentes preparos, estando presente em dias santos, festividades e na alimentação diária, firmando sua presença no código culinário da comunidade:

A mandioca assim a gente não deixa de plantar e nem deixa de fazer farinha, a gente não compra nunca, aqui a gente tem a nossa mandioca e a nossa farinha... (Entrevistada C, 46 anos, realizada em 11 de jan. 2024).

Woortmann (2013) chamou de significado simbólico da comida sua produção, seu consumo e sua relação com o alimento, o que, para além de nutrir os corpos, ressalta um importante componente das lutas camponesas.

Há também, em meio a produção do açaí, o peso da carga simbólica e econômica, presente no código culinário da comunidade. Seu consumo, juntamente da farinha de mandioca, é indispensável à realidade local. A lógica da produção e circulação do fruto na comunidade está baseada nas estações. No período chuvoso, quando sua produção está em baixa, o fruto não é vendido e o consumo se restringe à família. Com a chegada da estação mais solar, sua produção desponta e o excedente é vendido.

O ato de comprar os demais alimentos consumidos pelo lar inscreve-se como quesito ressignificativo desse campesinato e como primor de sua resistência e permanência. Mesmo que fatores externos levem à mudança da adoção de nova dieta, internamente representam a manutenção do modo de vida.

São estratégias vistas de perto, pois, quando plantar passa a significar perdas constantes, quando a ameaça chega ao seu redor, a busca de trabalho extra-comunidade e a adoção de novos hábitos, como passar a comprar os alimentos antes produzidos, se assimilam aos processos de permanência, remetendo o tempo restante em dedicação ao estabelecimento familiar e a conservação do modo de vida camponês.

Sousa e Macedo (2020) entenderam o trabalho fora da unidade de produção familiar como a possibilidade de investimentos na diversificação do sítio e a busca por equilibrar as inseguranças do estabelecimento rural:

(...) entende-se que as relações de trabalho praticadas por camponeses fora da propriedade podem configurar-se como estratégia para a conquista da reprodução social da família e enquanto forma de manter a posse da terra. Esse processo configura-se em nossa compreensão como movimento de resistência do campesinato brasileiro, permitindo a sobrevivência do núcleo familiar no campo (Sousa e Macedo, 2020, p. 1523).

Mesmo com a busca de alternativas de trabalho, seja pelo assalariamento nas empresas de dendê, no serviço público, nos benefícios sociais como aposentadoria ou nas possibilidades empregatícias que se abrem ao longo da estrada, é no trabalho camponês e na manutenção do sítio que essas ações tomam fim:

(...) compreendemos que a unidade doméstica camponesa tem que ser visualizada a partir do horizonte de possibilidades que a família tende a reproduzir na sociedade capitalista contemporânea, não estando fechada apenas à produção agrícola, mas apresentando uma diversidade de elementos que possibilitam a manutenção dos meios de produção familiar. (Sousa e Macedo, 2020, p. 1526).

A busca por alternativas alimentares e a significativa mudança no código culinário como um ponto de estratégia para a manutenção da unidade camponesa fez o campesinato na região migrar para o trabalho acessório para a manutenção da sua segurança alimentar. Por outro lado, manteve suas raízes culinárias conservando a produção da mandioca e do açaí de importância material e simbólica, sendo por excelência um campesinato de re-existências.

Considerações finais

Os impérios alimentares agem na sociedade de diferentes formas, atuam em propagandas, demonstram confiança e articulam sua acessibilidade. Sua exposição à sociedade busca aconstância pelo consumo desenfreado, seu ato final está no lucro e na expansão de suas vendas. São produtos maquiados como comida e inseridos no cotidiano.

No entanto, a partir da ótica do campesinato, elevam-se forças enquanto uma produção que se volta a terra, tendo na relação territorial, ponto central de suas estruturas. Perante a esse processo, as produções nas bases do agronegócio tencionam a luta, pois, enquanto se apropria do campo, apropriam-se de terras produtivas e abrem espaço para a instrumentalização da alimentação em bases industriais.

Foi possível atentar a tensão na autossuficiência desse campesinato no período atual, sendo necessário o consumo de produtos não produzidos na unidade familiar, cenário em que se explora o consumo dos industrializados em processo ocorrendo com frequência no cotidiano das famílias.

Contudo, como braço de luta, enxerga-se a produção da farinha de mandioca como forte condutor do potencial de resistência das famílias, aprimorando o debate e demonstrando que nas raízes dessa comunidade, há, sobretudo, um ponto de vivência e de relação simbólica, transcrevendo a ressignificação do campesinato local.

A chegada do dendê a comunidade trouxe consigo os prejuízos e as desvantagens dessa monocultura, sentidos não por quem produz, mas sim por quem com ela convive. Mesmo que nessa comunidade a empresa não tenha se apossado dos terrenos contratualmente, a invasão dos territórios se dá por forças físicas e simbólicas. A empresa circunda a comunidade acessível apenas pelos ramais, não criando uma barreira de contato com a rodovia, mas impondo forças e demonstrando seu potencial em se territorializar.

Hoje, na comunidade, a alimentação por meio de produtos industrializados já se encontra em níveis de comum acesso, são mencionadas as facilidades em se adquirir, a facilidade em consumir e as vantagens de manter apenas a produção de mandioca.

Mesmo que a proximidade com a empresa não os impossibilite de plantar, a somatória entre as perdas da produção, o contato com a pulverização dos agrotóxicos, a facilidade de acesso e consumo dos industrializados cria na geração atual o distanciamento da produção variada de alimentos, a perda da autossuficiência, não significando a diminuição de seu modo de vida, mas uma estratégia para a manutenção de sua condição de camponês.

Em seu código culinário a comunidade permanece com a produção de mandioca e de seus derivados como fator predominante em seu estabelecimento cultural e alimentar. A mandioca e a produção da farinha aparecem como ponto de resistência dentro da unidade camponesa de produção. Mesmo com as dificuldades, com a perda da produção, a farinha de mandioca permanece na matriz alimentar da comunidade camponesa.

Referências Bibliográficas

BRASIL BIO FUELS – BFF. *PARÁ*. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://www.grupobbff.com.br/onde-atuamos/para/>. Acesso em: 12 nov. 2024.

BOMBARDI, L. M. Intoxicação e morte por agrotóxicos no Brasil: a nova versão do capitalismo oligopolizado. *Boletim Dataluta*. Presidente Prudente, p. 1-21, 2011. Disponível

em: https://mst.org.br/wp-content/uploads/2012/05/9artigodomes_2011.pdf. Acesso em: 15 de nov. 2024.

CANDIDO, A. *Os parceiros do rio bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Livraria Duas Cidades/Editora 34, São Paulo, 2010.

CRUZ, B. E. V. da; HESPANHOL, R. A. M.. A emergência das indicações geográficas no rural contemporâneo: rendas de monopólio e desenvolvimento territorial. In: LEAL, A. C.; BORDALO, C. A. L.; NUNES, J. O. R. (Orgs.). *A geografia do Pará em múltiplas perspectivas: natureza, urbano, rural e cultura*. Tupã: ANAP, 2017. Disponível em: <https://www.amigosdanatureza.org.br/biblioteca/livros/categoria/cod/33>. Acesso em: 20 nov. 2023.

CRUZ, R. H.; FARIAS, A. L. *Impactos socioambientais de produção de palma de dendê na Amazônia Paraense: uso de agrotóxicos*. Revista GeoAmazônia, 5(10) 86–109, 2017. Disponível em: <http://www.geoamazonia.net/index.php/revista/article/view/153>. Acesso em: 20 jan. 2024.

FABRINI, J. E. *Os movimentos camponeses e a soberania alimentar nacional*. GEOgraphia, Rio de Janeiro, v. 19, ed. 36, p. 54 - 69, 2017.

HAESBAERT, R. Território e Multiterritorialidade: um debate. *GEOgraphia*, Rio de Janeiro, ano IX, ed. 17, p. 19-45, 2007. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/geographia/article/view/13531>. Acesso em 19 de jan. 2025.

HAESBAERT, R. *Viver no limite: território e multi/transterritorialidade em tempos de insegurança e contenção*. Rio de Janeiro: Bertrand, 2014.

JACOBS, A.; RICHTEL, M. Como a grande indústria viciou o Brasil em junk food. *The New York Times*. 2017. Disponível em: <https://www.nytimes.com/2017/09/16/health/brasil-junk-food.html>. Acesso em: 13 de jan. 2025.

LACOSTE, Y. Pesquisa e trabalho de campo: um problema político para os pesquisadores, estudantes e cidadãos. *Boletim Paulista de Geografia*, São Paulo, n. 84, p. 77-92, 2006. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/index.php/boletim-paulista/article/view/729>. Acesso em 21 de nov. 2024.

LEÃO, A. S. R.; LEÃO, S. A. V.; BANDEIRA, F. de L. Dinâmicas produtivas do dendê no estado do Pará. *Cadernos Cajuína*, Teresina, ano 1, v. 8, n. 3, p. 1-26, 2023. Disponível em: <https://v3.cadernoscajuina.pro.br/index.php/revista/article/view/106>. Acesso em: 18 de jun. de 2024.

LEITE, R. C. de C.; LEAL, M. R. L. V. O biocombustível no Brasil. *Novos Estudos*, São Paulo, nº 78, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/nec/a/8FyQn8jGsFVfzGZyst4CWbc/>. Acesso em 12 de out. 2024.

LEONARDO, M. Antropologia da Alimentação. *Revista Antropos*, v. 3, n. 2, 2009. Disponível em: <https://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20->

%20Anntropologia%20da%20Alimentac%CC%A7a%CC%83o%20-
%20Maria%20Leonardo.pdf. Acesso em: 12 de dez. 2024.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LODY, R. *Brasil bom de boca*. São Paulo: SENAC, 2008.

MACEDO, C. O.; SOUSA, R. B. Novos projetos, velhas práticas: os impasses entre agricultura camponesa e agronegócio do dendê em terras amazônicas. *Tempos Históricos*, v. 19, 2015.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, jan.-jun. de 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217>. Acesso em: 21 de nov. 2024.

PLOEG, J. D. van der. *Camponeses e a arte da agricultura: um manifesto Chayanoviano*, São Paulo: Editora Unesp; Porto Alegre: Editora UFRGS, 2016.

PLOEG, J. D. van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; CASTRO, I. R. R. de. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 99–106, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/W4RvpWDBhQGbYZPjFBqhx4f/>. Acesso em: 22 de nov. 2024.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. *Metodologia do Trabalho Científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico*. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. 277 p. Disponível em: <https://www.feevale.br/institucional/editora-feevale/metodologia-do-trabalho-cientifico---2-edicao>. Acesso em: 17 set. 2024.

RIBEIRO, L. C. “*Mesmo com essas coisas ruins que o dendê trouxe, eu não saio daqui*”: resistência à agroindústria do dendê na comunidade do Castanhalzinho em Concórdia do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Belém, 2017.

SERAPHIM, Y. *Lévi-Strauss e a técnica: infraestrutura e diversidade no método estrutural*. Brasília: Universidade Federal de Brasília, 2022.

SHANIN, T. Lições camponesas. In: PAULINO, E. T.; FABRINI, J. E. (org.). *Campesinato e Territórios em disputa*. São Paulo: Expressão Popular, 2008. p. 23-48.

SOUSA, A. D. de; SILVA, V. R. da. Impérios Alimentares e Segurança Alimentar: As Contradições da Relação Produção-Consumo na Comunidade Morrinhos, Santa Luz/PI. *Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability*, [S. l.], v. 2, n. 1, 2020. Disponível em:

<https://www.journals.ufrpe.br/index.php/BJAS/article/view/2945>. Acesso em: 19 de dez. 2024.

SOUSA, R. B. de; MACEDO, C. O. Territorialidade camponesa e relações de trabalho no espaço agrário da Amazônia paraense. *Ciência Geográfica*, Bauru, v. XXIV, p. 1521-1538, 2020. Disponível em:

https://www.agbbauru.org.br/publicacoes/revista/anoXXIV_3/agb_xxiv_3_web/agb_xxiv_3-31.pdf. Acesso em 17 de dez. 2024.

VIDAL, M. Produção e uso de Biocombustíveis no Brasil. *Caderno Setorial ETENE*, Ano 4, nº 79, 2019. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/revista/cse/article/view/2856>. Acesso em 15 de nov. 2024.

WOORTMANN, E. F. A Comida como Linguagem. *Revista Habitus*, v. 11, n. 1, p. 5–17, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 20 de nov. 2024.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC, 2006.