



A manutenção da agrobiodiversidade na comunidade Quilombola e Apanhadora de Flores Sempre-vivas de Raiz - outra episteme para a soberania alimentar.

Marta Aguiar de Souza

Mestra em Estudos Rurais

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

Resumo

As formas de lidar com a terra, a água, as plantas e os animais praticadas pelos agricultores ao longo dos últimos 12.000 anos foram responsáveis pela enorme variedade de cereais, frutas, verduras e animais que fazem parte das nossas vidas, ou seja, a agrobiodiversidade que conhecemos e desfrutamos. No entanto, as mudanças na agricultura que vem acontecendo no século passado e em especial a partir da década de 1960, contribuíram muito para a redução da diversidade das plantas cultivadas.

O modelo desenvolvimentista que incentiva a padronização de sistemas agrícolas e seus produtos vem comprometendo ou inviabilizando a soberania alimentar de vários povos e comunidades tradicionais em todo planeta. A indústria de alimentos é um braço forte desse modelo com a função de uniformizar o gosto e a agricultura. Nesse formato de produção muitos alimentos são eliminados do processo produtivo ferindo culturas alimentares, a agrobiodiversidade, gerando erosão genética. A perda da diversidade agrícola é um fato.

Neste cenário qual é o estado da arte da diversidade agrícola na comunidade tradicional, especificamente na Comunidade Quilombola de Raiz? Diante da força do Império Agroalimentar o que está acontecendo com a cultura alimentar na comunidade? As praticas alimentares presentes no sistema agrícola tradicional na comunidade tem resistido? Qual a relação entre hábitos alimentares e manutenção da agrobiodiversidade na comunidade? Este trabalho buscou verificar se as praticas alimentares da comunidade dão sustentação ao sistema agrícola e a agrobiodiversidade, se há ameaças vindas da indústria agroalimentar e, em se confirmando, quais os caminhos de resistência da comunidade para a manutenção da diversidade agrícola e sua soberania alimentar.

A Biodiversidade e a agrobiodiversidade – a vida da vida¹.

A Convenção sobre a Diversidade Biológica – CDB, (MMA, 2000) define a

¹ Edgar Morin.



biodiversidade como a variabilidade de organismos vivos de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos de que fazem parte; compreendendo ainda a diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (artigo 2).

Segundo a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Agência FAPESP, o número estimado de espécies que existem no planeta é da ordem de 8,7 milhões², com 1,3 milhão a mais ou a menos. Apesar do tamanho da margem de erro, é o cálculo mais preciso já feito sobre a presença da vida no planeta. Até então, as estimativas giravam entre 3 milhões e 100 milhões.

Em a “Teia da Vida” (1996), Fritjof Capra propõe uma nova compreensão científica dos sistemas vivos. Antes de argumentar objetivamente sobre as dinâmicas da teia da vida, Capra nos convida a contextualizar os caminhos da construção do conhecimento acerca das ciências da vida. Na verdade, os caminhos da construção do conhecimento ocidental.

Capra (1996) afirma que o início do milênio começa com uma crise de percepção, tal crise deriva do fato de a maioria de nós e, portanto, nossas instituições, ainda concordar com uma visão de mundo obsoleta, uma percepção de realidade inadequada para o nosso tempo. Este questionamento o autor inicia em “O Ponto de Mutação”, (1982), quando discorre sobre a iminência de um novo paradigma que emergiu de forma significativa a partir dos estudos da Física no início do século XX.

Todas as vezes que faziam uma pergunta a natureza, num experimento atômico, a natureza respondia com um paradoxo, e, quanto mais eles se esforçavam por esclarecer a situação, mais agudos os paradoxos se tornavam. Em sua luta para apreenderem essa nova realidade, os cientistas ficaram profundamente conscientes de que seus conceitos básicos, sua linguagem e toda sua forma de pensar eram inadequados para descrever fenômenos atômicos. (CAPRA, 1982, p.71)

O paradigma, ou a visão de mundo ocidental, que chegou ao século XX foi formulado, em linhas gerais, nos séculos XVI e XVII. É neste período da história humana que a Europa, embasada no desenvolvimento ocasionado pelas realizações de Copérnico, Galileu, Newton, e no pensamento filosófico de Francis Bacon e René Descarte, consolida uma cosmovisão caracterizada pelo racionalismo, com ênfase no ideal de eficiência no progresso tecnológico. Estes pensadores, determinados opositores da cosmovisão escolástica vigente na idade média, desvincularam o profano do sagrado e defenderam a razão como valor fundamental para a liberdade de pensamento e o progresso da humanidade.

² <http://agencia.fapesp.br/cientistas-calculam-quantas-especies-existem/14383/> Mais informações e inscrições: www.coml.org. O artigo *How Many Species Are There on Earth and in the Ocean?* (doi:10.1371/journal.pbio.100112), de Camilo Mora e outros, pode ser lido em www.plosbiology.org.



A cosmovisão moderna trouxe um inegável progresso tecnológico e científico, trouxe também a fragmentação do conhecimento através da abordagem disciplinar. Em seu extremo, esta percepção não fomenta o diálogo entre saberes fora do escopo etnocêntrico, definindo a visão ocidental como única epistemologia possível. Assim, a pesquisa e a ciência se constroem a partir de uma base eurocêntrica justificando intolerância, desrespeito e violência contra todos os outros povos e todas as outras formas de conhecimento.

No tocante a construção do pensamento sobre a compreensão científica dos sistemas vivos Capra dialoga com a nova ciência da **ecologia** que emerge da escola de biologia Organísmica, em meados do século XIX, quando os biólogos começam a estudar comunidades de organismos. O termo ecologia, que vem do grego *oikos* – lar, expressa exatamente **estudo do lar**, a Terra. Assim Ernest Haeckel, biólogo e artista alemão, definiu ecologia como “ciência das relações entre o organismo e o mundo externo circunvizinho” (CAPRA, 1996, p.43).

Seguindo essa rota, Capra nos convida a uma nova perspectiva sobre as hierarquias da natureza. A ecologia fortaleceu as novas formas de pensar sobre a biodiversidade, com as ideias de **sistemas** e **redes**, considerando um conjunto de organismos unidos em um todo por meio de suas relações mútuas. Organismos, comunidades de organismos todos interligados por propriedades essenciais de interação e interdependência de suas partes.

Edgar Morin, no livro *o Método 2* (2005), traz um capítulo que nos estimula a pensar sobre a constituição, a manutenção e o desenvolvimento da diversidade biológica. O título do capítulo é também o que Morin define como a forma como a vida se organiza na terra – a Eco-organização.

Para iluminar esta ideia, Morin propõe um olhar ampliado para a realidade, nesse olhar todas as inter-relações presentes nas cadeias alimentares compõem um ciclo (plantas – herbívoros – carnívoros – carnívoros – homem – vermes e bactérias – plantas), esta estrutura se mantém em ciclos e cadeias físicas, químicas, biológicas, misturadas, sobrepostas, é o grande **Plurianel**. Morin faz uso da imagem do círculo, trazendo a ideia de ausência de distinção ou divisão, afirmando assim que as interações de todas as expressões da vida fazem parte de uma totalidade indivisa orientada e constituída na eco-organização.

A ordem cósmica, a rotação da terra, com a alternância dia-noite e a alternância das estações, variações cíclicas de luz, temperatura e hidrologia criam os



climas, variando segundo as latitudes, as regiões e os períodos. Esses ciclos geofísicos possibilitam toda a diversidade de vida e marcam a organização biológica dos indivíduos, das espécies, dos ecossistemas. Definem a fertilidade, as marés, os períodos de sono e vigília, tanto individual quanto coletivo, esse ritmo controla as atividades fundamentais dos seres vivos – se alimentar, repousar, reproduzir. Portanto, os ciclos cosmo-físicos estão **dentro** de cada organismo vivo.

No ciclo contínuo do Plurianel ao mesmo tempo produz-se e regula-se num processo rotativo em que cada momento do anel é constitutivo do momento seguinte, com o ciclo terminando no seu recomeço em reorganização permanente. A cadeia trófica nos mostra que toda podridão se torna alimento, todo dejetos se torna ingrediente, todo resíduo morto é reintroduzido no ciclo da vida.

Assim, parece nos que a virtude suprema da eco-organização: não é a estabilidade, mas a aptidão para construir novas estabilidades; não é o retorno ao equilíbrio, mas a aptidão para a reorganização a reorganizar a si mesma de novas maneiras, sob o efeito de novas desorganizações. (MORIN, 2005, p. 51)

Mas o que proporciona essa capacidade de reorganização? O que garante essa intrínseca capacidade da Terra sustentar a vida? Tanto em Capra quanto em Morin, o essencial para se investigar a dinâmica da vida na Terra passa por compreender a quantidade, a variedade e intensidade das conexões e interações, tanto entre seres vivos e o meio onde vivem, quanto às relações entre populações. Um autor fala em redes, sistemas, teia outro fala em diversidade, complexidade e formas de organização.

A diversidade protege o ecossistema, se algumas espécies têm um tipo de fragilidade outras terão resistência às adversidades, assim a diversidade torna maiores as chances da vida se perpetuar. A resiliência de um ecossistema aumenta na proporção de sua variedade e sua complexidade.

Onde há homogeneidade todos são atingidos quando um só é atingido, a homogeneidade carrega a morte; e a diversidade aumenta as chances de vida, o que já foi demonstrado, ao contrário, ao longo da revolução verde: onde só se selecionava um genótipo de alto rendimento para toda uma cultura, esta perdia toda defesa diferenciada em relação às doenças e corria o risco de aniquilamento. (MORIN, 2005, p. 59)

O co-criador – a produção de alimentos que colabora com a eco-organização.

Como visto em Morin e Capra, a vida se organiza através de uma grande quantidade, variedade e intensidade de interconexões. Todos os seres vivos que compõem a biosfera dependem de outros seres vivos e diante de cada necessidade um tipo de relação



se estabelece. Essa interdependência é regulada e regula processos sutis como a memória de um ecossistema, que se organiza, interage, desorganiza e retorna a organização ao longo das eras. Uma boa referencia são os ciclos geofísicos, como deslocamentos de geleiras, por exemplo, o período conhecido como Pleistosceno, há aproximadamente 12 mil anos.

Neste período, grupos humanos já se relacionavam com diversas espécies em suas interações de competição, associações, simbioses, parasitismos, biofagias, predações. A condição de onívoro permitiu aos seres humanos se adaptar a todos os biomas da terra, essa qualidade-capacidade ampliou as possibilidades de inter-relação com o meio, abrindo o caminho para identificar locais de coleta, caça, pesca e plantio. Gradualmente, num processo que pode ter levado milhares de anos (SANTILLI, 2009), o ser humano passou a domesticar paisagens e, de caçadores e coletores nômades passaram a agricultores.

O homem do paleolítico começa a atuar no ciclo da eco-organização. Em seus processos de construção de cultura o homem escolhe, cria símbolos e códigos nos quais plantas, animais e paisagens vão participar desta criação. As dinâmicas da biodiversidade, manutenção, ampliação, regulação passam a ter a colaboração do homem.

Portanto, diversidade biológica não é apenas uma construção ou um conceito das ciências naturais. É também uma construção cultural e social (DIEGUES,2000). A relação diferenciada do homem com as demais espécies que compõem a biodiversidade co-evoluiu em um processo de milênios. O percurso de uma espécie silvestre para domesticação possui várias etapas. Citando Charles Clement, Juliana Santilli, no livro *Agrobiodiversidade e Direitos dos Agricultores* (2009), aponta para o fato de que há vários estágios intermediários entre as populações silvestres e domesticadas.

Clement define cinco estágios do trânsito entre a planta sair do estado silvestre e se tornar domesticada, sendo: 1º Estágio - Silvestre (quando os genótipos e fenótipos não sofreram qualquer intervenção humana); 2º Estágio - Incidentalmente co- evoluídas (quando se adaptaram a um ambiente perturbado pelo homem, possivelmente sofrendo alteração genética, mas sem seleção humana); 3º Estágio - Incipientemente domesticadas (quando sofreram certo grau de seleção e intervenção humana, mas seu fenótipo médio ainda está dentro do raio de variação encontrado nas populações silvestres); 4º Estágio - Semi-domesticadas (significativamente modificadas pela seleção e intervenção humana, mas ainda são capazes de viver em ambiente silvestre); 5º Estágio – Domesticadas (só sobrevivem em ambientes com alta intervenção humana, ou seja, paisagens cultivadas.)”



(CLEMENT, 1999 apud. SANTILLI, 2009, p.40).

Há também as plantas favorecidas ou toleradas (SANTILLI, 2009), que são aquelas que, por motivos diversos como beleza, qualidade dos frutos, tolerância a seca, o homem a mantém próxima, ou, escolhe estar próximo a ela. “Para Jack Harlan, o homem se tornou tão dependente das plantas que, em certo sentido, as plantas também o domesticaram” (SANTILLI, 2009, p. 40).

Assim, a simbiose entre o homem e outras espécies da biodiversidade se construiu, se desconstruiu e reconstruiu ao longo dos milênios em diferentes pontos da Terra. Cada grupo humano em seu processo de adaptação ao ambiente tolerou, intolerou, favoreceu, eliminou e domesticou espécies. Os lugares onde o trânsito de uma espécie silvestre para domesticada aconteceu de forma intensa são denominados Centros de Origem (MILLSTONE & LANG, 2013). Os centros de origem são reconhecidos devido à grande variedade de uma mesma espécie presente em uma determina região.

Estas evidências indicam que há milênios os povos do Peru domesticaram a batata, os povos da Amazônia domesticaram a mandioca, os povos da Etiópia domesticaram o café e os povos do Irã domesticaram a oliveira, apenas para citar alguns centros de origem de alimentos do nosso cotidiano (MILLSTONE & LANG, 2013). Cada povo interagiu com o meio e as espécies co-criando cada uma das etapas do processo de domesticação, seguindo seus saberes, experimentando, verificando erros e acertos com base em seus protocolos que, por sua vez, têm base em sua cultura, sua visão de mundo.

Em particular no tocante aos caminhos de busca por alimentos os primeiros agricultores dialogaram com o ambiente, domesticaram a paisagem, convertendo solos pobres em solos férteis, modificando a demografia das populações de plantas e animais fazendo com que a paisagem se tornasse mais produtiva (CLEMENT, 2015).

Nesse caminho surgem sistemas agrícola³, onde o manejo do solo possibilitou a cada povo selecionar e incluir em seus sistemas agrícolas os componentes da biodiversidade adequados à alimentação que lhe agradam e de relevância para garantir sua soberania alimentar. Esse longo processo cria e mantém variedade e a variabilidade de animais, plantas e microorganismos. Provoca interações necessárias que sustentam as funções chaves para o sistema agrícola, surge a **agrobiodiversidade**, nas palavras de Seu

³ Sistemas Agrícolas Tradicionais: conjunto de elementos desde os saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas e artefatos e outras manifestações associadas, formando sistemas culturais que envolvem espaços, práticas alimentares e agroecossistemas manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores familiares. As dinâmicas de produção e reprodução dos vários domínios da vida social que ocorrem nesses sistemas, ao longo das vivências e experiências históricas, orientam processos de construção de identidades e contribuem para a conservação da biodiversidade, podendo, assim, fazer parte do patrimônio cultural imaterial brasileiro. (Premio BNDS de Boas Práticas para Sistemas Agrícolas Tradicionais, 2018)



Cristovino, agricultor tradicional do norte de Minas Gerais: “Biodiversidade Deus fez, agrobiodiversidade nós que ajudou a fazê”.

Nesse processo, os grupos humanos de vários ambientes desenvolveram um sofisticado processo de seleção, melhoramento, conservação e intercâmbio de alimentos – na forma de sementes, mudas ou alimentos in natura. Um método que não apenas identificou possibilidades de uma planta se tornar alimento, mas **colaborou** para melhorar a planta e ampliar as possibilidades de uso e fazer dela alimento.

Novamente é necessário pontuar a qualidade da relação com a biodiversidade que emerge em alguns grupos humanos. Observando os povos do Sistema Agrícola Tradicional Rio Negro na Amazônia onde a mandioca brava é figura central na agricultura graças, sem dúvida, ao interesse e constantes cuidados das **Donas da Roça** (EMPERAIRE, 2014). As Donas da Roça são reconhecidas pelo conhecimento e autoridade no tema, cada uma maneja entre seis e 30 variedades da planta. Essa relação criou e mantém 106 variedades de manivas bravas na região de Santa Isabel do Rio Negro.

A produtividade de uma variedade de mandioca tal como é vista pelas Donas da Roça não é apenas uma questão enraizada em um substrato edáfico; envolve uma relação corporal e afetiva com a agricultora: *tal maniva dá* (ou não dá) *na minha mão*. As manivas, parte da planta destinada ao plantio, não podem ser maltratadas, abandonadas ou queimadas. Os cuidados das Donas da Roça visam não só uma produtividade e uma autonomia alimentar, mas também um bem-estar das plantas cultivadas. (CUNHA & CESARINO, 2014 p. 69)

Evidências arqueológicas atuais mostram que grandes áreas da floresta Amazônica contam com a interferência humana (CLEMENT, 2015). “As índias Ka’apor têm a prática de plantar ou favorecer fruteiras em suas roças e quintais que atraem espécies dispersoras para seu entorno” (BALEE, 1993 apud CLEMENT, 2015 p. 35). Aqui percebemos um movimento para garantir a soberania alimentar que, conseqüentemente, resulta em manutenção da biodiversidade.

Outra evidência são os solos e florestas antrópicas, formados entre 2500 e 500 anos atrás. Segundo Clement, (2005) os solos antrópicos são o resultado da ação de deposição de matéria orgânica realizada pelos povos da floresta ao longo de séculos. São solos muito nutritivos, são as chamadas **Terras Pretas de Índio**. Estes solos nos dizem muito sobre as práticas agrícolas dos povos da Amazônia pré-colombiana, práticas que apresentam escolhas bem definidas por parte dos agricultores como a seleção de plantas cultivadas e os períodos de cultivo e pousio curtos. (FRASER et al., 2011 apud CLEMENT, 2015, p. 32).

Ao ampliar a diversidade de vida na terra, através da agrobiodiversidade os agricultores e agricultoras do mundo fortalecem redes, colaborando com todas as inter-



relações presentes na cadeia trófica que são produtoras de ciclos e cadeias físicas, químicas, biológicas, misturadas, sobrepostas. É o grande Plurianel (Morin, 2005).

Indústria Agroalimentar e Cultura Alimentar

O que comer? Quando comer? Como e com quem comer? Guardar para plantar e comer novamente? Por quê? As respostas estão na cultura alimentar. Cultura alimentar é o conjunto de crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que de alguma forma estão associadas ao ato de comer e são partilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Mas o que torna possível escolher, separar, negar, preferir, valorizar, tratar como indispensáveis ou repugnantes determinados alimentos? Para o corpo, os alimentos se reduzem a uma série de elementos químicos que são metabolizados, combinados com oxigênio, capazes de oferecer calor e energia. (CONTRERAS & GRACIA, 2011 apud. Farb & Armelagos, 1985; Fieldhouse, 1986; Fischler, 1979).

Cada grupo social define sua dieta a partir de várias estratégias de sobrevivência. O corpo precisa de uma variedade de nutrientes e a adaptação ao ecossistema acontece à medida que se reconhece o que o meio disponibiliza e se identifica as possibilidades nutritivas necessárias a manutenção da vida. O fato é que a disponibilidade de fontes nutricionais é imensa e podem ser encontrados em uma variedade maior ainda de alimentos, tanto de origem animal como vegetal (CONTRERAS & GRACIA, 2011). São muitas as opções de escolha para se conseguir proteínas, gorduras, vitaminas e aminoácidos e cada ecossistema vai oferecer seu cardápio.

Contudo, mesmo sendo onívoros, os grupos humanos não consomem tudo que é comestível em seu meio, os insetos são uma fonte de proteína importante na Ásia e pouco consumida na América. Por outro lado, o fato de uma planta apresentar certa toxicidade não a elimina da possibilidade de ser transformada em comida, os humanos, diferente de outros onívoros, suportam o sabor desagradável. Um caso observável é a pimenta preta, extremamente irritante as mucosas bucais (CONTRERAS & GRACIA, 2011), mesmo assim, os povos da América Central domesticaram diversas variedades de pimenta preta. Chegamos ao dilema do gosto. Os asiáticos apreciam a carne de cachorro, os europeus e americanos a rejeitam; o coentro e o pequi são adorados e rejeitados na mesma intensidade em diferentes regiões do Brasil. Como se concebe o gosto? O gosto é adquirido através da repetição que se estabelece socialmente e pode ser construído,



desconstruído e reconstruído (LARAIA, 1986).

De fato, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, e ao compartilhar uma cultura o jovem indivíduo está imerso a ordem normativa do processo de socialização. As atitudes em relação a comida que vem dos núcleos de convivência: grupo étnico, família, classe social, nação serão apreendidas e vão colaborar na construção do simbólico, das crenças, dos conhecimentos e práticas associadas a alimentação.

Ao comer segundo uma forma socialmente definida a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), bem como as regras de partilha e privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o sendo 'bom', mais exatamente o que é bom para o grupo ao qual pertence. (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 254)

Os comportamentos alimentares ressaltam tanto as semelhanças quanto as diferenças étnicas e sociais, têm força para hierarquizar grupos e pessoas. Citando Lévi-Strauss, Jean-Pierre Poulain pontua que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é” (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252).

Aqui percebemos a condição privilegiada que a alimentação/cultura alimentar tem na expressão do pensamento simbólico que cria, destrói e recria a realidade, ou melhor, a ideia de realidade. Assim, os processos de produção, distribuição e consumo de alimentos têm alta relevância na construção/desconstrução do simbólico que permeia as relações de comensalidade. O inverso também é verdadeiro, o simbólico que permeia as relações com os alimentos vão interferir nos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Com o discurso de eliminar a fome no mundo os países do Primeiro Mundo no pós-guerra elaboraram uma solução que anunciaram como a Revolução Verde – uma proposta de produção de alimentos através de uma agricultura mecanizada, baseada na grande monocultura. Com grande participação da comunidade científica o pacote tecnológico da Revolução Verde propôs a junção de insumos químicos, agrotóxicos, sementes melhoradas, estrutura de crédito subsidiado, ensino, pesquisa e extensão rural para este modelo de produção de alimentos.

O modelo desenvolvimentista incentivou a padronização de sistemas agrícolas e, conseqüentemente, exterminou muito da biodiversidade e da agrobiodiversidade. Os agricultores perderam o protagonismo da atividade agrícola para técnicos e pesquisadores de instituições públicas e privadas. O século XX conheceu uma nova forma de dominar a natureza, desta vez em escala industrial, atuando contra a



diversidade da vida no planeta, provocando esgotamento dos recursos naturais e aquecimento global.

Aportado nestes princípios, nos últimos 70 anos, se perdeu 75% das variedades de plantas cultivadas. Na Coreia do Sul, apenas um quarto das variedades vegetais cultivadas em jardins e hortas em 1985 continuavam a existir em 1993. Apenas 20% das variedades de milho que existiam no México dos anos 30 ainda existem hoje. Na China, das 10 mil variedades de trigo utilizadas até 1949 apenas mil ainda eram usadas nos anos 1970. Só nos EUA 85% das 7.000 variedades de maçã desapareceram e, conseqüentemente, perdeu-se também a diversidade de insetos e a diversidade microbiana dos agroecossistemas (SANTILLI, 2009). Desnecessário dizer que este modelo de produção acentuou a fome especialmente no campo.

A indústria de alimentos em sua lógica de desenvolvimento tem a função de uniformizar o gosto e criar um tipo de disponibilidade de alimentos homogênea, assim, atua nas redes de tecnologia da informação, de comunicação, nos mecanismos da logística, nas redes de restaurantes, nos pontos de venda ao consumidor de alimentos in natura (não necessariamente frescos), na **definição de plantio** de quanto, quando e o que deve ser plantado.

Os processos de produção de alimentos não precisam ter uma identificação com o território, o que é produzido aqui pode ser consumido em qualquer lugar do mundo e vice versa. Para tanto, a noção de frescor do alimento foi alterada, embalagens, conservantes ou outros tratamentos industriais podem garantir “frescor” por semanas ou meses. (POLLAN, 2008)

Com o conceito de alimento redefinido, a comida passa a ser um produto não só adequado às utilidades da vida moderna com foco em agilidade no preparo e com alta variedade de opções, mas também deve ser ancorado em matérias primas com o máximo de consumidores possíveis. É esta a metodologia para homogeneizar o gosto e naturalizar escolhas, assim, hoje a alimentação humana reside em poucas espécies vegetais. Arroz, milho, trigo e soja representam **75%** das calorias consumidas pela humanidade (POLLAN, 2008). Portanto, vivenciamos hoje, para a maioria das pessoas, a dependência absoluta da indústria alimentar.

Os que se recusam a ir – a Comunidade Tradicional.

Historicamente, os camponeses comercializam seus excedentes com os



centros urbanos, e conseqüentemente realizam outras trocas, monetárias ou não, por outros produtos que a cidade pode oferecer. A comunidade tradicional não é autossuficiente e a cidade também não. Assim temos uma via de mão dupla onde a comunidade se serve da cidade, mas também colabora com a expansão e o desenvolvimento da cidade.

A relação com o entorno das comunidades tradicionais não raro se apresenta também inóspita. Na verdade, é presença comum nas histórias de fundação ou de continuidade das comunidades o conflito com situações de apropriação e resistência (BRANDÃO, 2015). As ameaças de expropriação ou de transformações rápidas com conseqüências diretas as comunidades tradicionais são várias, podem vir das diferentes categorias do agronegócio ou das mineradoras, as quais lideram as acusações de violência no campo no Brasil⁴.

Ainda que as ameaças ao modo de vida tradicional não diminuam, no processo de resistência as comunidades ampliaram o escopo de sua atuação na cena política.

- ✓ Elas se unem para proclamar direitos ancestrais e também novos direitos. Cobrar do poder público e de ONGs promessas e parcerias, inclusive as que se referem a salvaguarda, que vão desde territórios patrimoniais até patrimônios culturais imateriais.
- ✓ Elas se inserem de maneira inovadora e rentável, em vários casos, em regiões econômicas menos periféricas do mercado de bens, sobretudo no que se refere a produtos de coleta direta da natureza.
- ✓ Elas se redefinem como agentes de sustentabilidade, anteriores mesmo as políticas públicas dirigidas a salvaguarda do meio ambiente. Duas dimensões centrais na condução dos próprios rumos do Brasil passam agora pelas comunidades tradicionais: agrária e ambiental. (BRANDÃO, 2015, p.45)

Nesta dinâmica atual, qual a interatividade do Quilombo de Raiz com o poder simbólico do consumo? Há interferências externas na construção do gosto dos quilombolas? E se há, qual a relação desta interferência na manutenção dos modos de vida e conseqüentemente do manejo da agrobiodiversidade e da soberania alimentar?

Dialogando com o povo de Raiz algumas respostas vieram. A comunidade está localizada na área rural do município de Presidente Kubistchek - MG a 51 quilômetros de Diamantina, na Serra do Espinhaço Meridional, Minas Gerais. A comunidade se autodetermina Apanhadoras de Flores Sempre-vivas e Quilombola, ambas identidades foram consolidadas a partir da emergência da organização da comunidade na busca por reconhecimento e garantia de direitos.

⁴ Conflitos no Campo Brasil 2017 – Comissão Pastoral da Terra.



A comunidade realiza agricultura tradicional, coleta de flores e frutos do cerrado e criação de animais. Mesmo com perda de parte do território tanto para o eucalipto como para a brachiaria há muita diversidade de alimentos. As famílias possuem hábitos que evidenciam alguns dos saberes associados para a produção de alimentos e manutenção da agrobiodiversidade através do manejo, conservação e trocas internas na comunidade. Há gestão comunitária na manutenção de variedades de hortaliças e trocas internas e externas de sementes. Cada família guarda algumas sementes e troca tanto dentro da comunidade como com amigos de outras comunidades. Se uma família perdeu uma variedade de uma planta e outra família tem a variedade esta fornece para aquela uma muda da planta.

O Ato alimentar na comunidade e sua conexão com a manutenção da agrobiodiversidade.

Há algumas linhas atrás observamos que **cultura alimentar** é o conjunto de crenças, informações e hábitos, herdados ou recebidos, que, de alguma forma, estão associadas ao ato de comer e são partilhados pelos indivíduos de uma dada comunidade (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Falamos também que estas crenças indicam os **rumos** e ações que podem **interferir** nos processos de favorecer, tolerar e cultivar plantas que vão se tornar alimentos e, provavelmente, vão compor a dieta deste grupo.

Seguindo a orientação de Jean-Pierre Poulain e Rosana Proença (2003) no trabalho “O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, faço uso da proposta de investigação que observa o ato alimentar sob o prisma de algumas dimensões: o espaço do comestível, o espaço do culinário, o espaço dos hábitos de consumo e a temporalidade alimentar para investigar as relações entre cultura alimentar, agrobiodiversidade e soberania alimentar.

A temporalidade alimentar diz respeito ao ritmo das refeições, suas alternâncias com o tempo de trabalho e repouso, a quantidade de refeições ao longo do dia, bem como a implementação horária de cada uma delas. Nessa dimensão, a Comunidade Quilombola de Raiz tem interferência do ritmo da cidade. A principal interferência é o horário do ônibus da escola que busca os alunos na comunidade e leva até Presidente Kubistchek. Outra influência são os horários das pessoas que vão à cidade para alguma atividade, como compras ou em busca de algum serviço, e ainda com os horários das pessoas que trabalham eventualmente ou cotidianamente fora da



comunidade. Diante disso, os horários das refeições são muito semelhantes aos da cidade.

A proximidade com a cidade, apenas nove quilômetros de Presidente Kubistchek, também media os hábitos de consumo. Há uma relativa facilidade logística em adquirir produtos na cidade e os alimentos estão dentro desta categoria. Há um diálogo constante entre a comunidade e a cidade e os moradores de Raiz possuem crédito no comércio local. Contudo, as compras maiores são feitas em Diamantina, onde, segundo os comunitários, há melhores preços e maior variedade de produtos.

As facilidades e os apelos da indústria agroalimentar estão presentes tanto em Diamantina como em Presidente Kubistchek. A comunidade compra com regularidade: sal, carne, fubá, óleo, maçarão, arroz, um pouco de açúcar e café. Há também, ainda que esporadicamente, o consumo de alimentos ultraprocessados, ou seja, alimentos que passaram por técnicas e processamentos com alta quantidade de sal, açúcar, gorduras, realçadores de sabor e texturizantes, tais como: biscoitos doces e salgados, cereal matinal, embutidos (especialmente salsicha), salgadinhos de milho, refrigerantes, enlatados e leite em pó.

Alguns alimentos marcam o sentimento de prosperidade na comunidade, com base no entendimento que poder consumir gera liberdade de **escolha**, agora que é possível comprar alguns produtos que antes não eram consumidos na comunidade. Há também o entendimento que ocorreu uma melhoria nas receitas de alguns pratos tradicionais da comunidade. Essa melhoria se fez devido à novidade de algumas receitas ganharem a colaboração de ingredientes recém-chegados às cozinhas de Raiz, ingredientes estes que proporcionam um novo resultado aos pratos.

Atentando a dimensão do espaço culinário aqui a investigação passa pelos cardápios e as técnicas de produção de alimentos. Trago a observação de três cardápios: o cardápio de uma festa de aniversário adulta, cardápio tradicional para uma festa de casamento e o cardápio cotidiano. O cardápio de uma festa de aniversário adulta contém arroz branco, carne cozida na pressão e depois frita, salpicão com batata palha, bolo de abacaxi recheado com doce de leite e coberto com chantilly (creme de leite gelado batido com açúcar branco refinado).

O cardápio para uma festa de casamento na comunidade é composto de arroz branco, farofa de carne e doces. Os doces devem ser variados, tanto em especiarias como em matérias primas: frutas diversas, abóbora e batata doce. O doce de abóbora, em sua versão atual, conta com um novo ingrediente, que trouxe um novo sabor e ampliou a diversidade das sobremesas na comunidade. O doce agora leva leite em pó. O cardápio



cotidiano passa invariavelmente por cinco pratos: arroz branco, feijão, angu de fubá, carne de boi, porco ou frango e uma hortaliça. Em caso de um maior número de comensais se adiciona o macarrão e outra verdura.

A dimensão do culinário no espaço social alimentar em Raiz nos informa que há profundas distinções em relação à comida dependendo diretamente do encadeamento comensais/ sazonalidade do ato alimentar específico. Os cardápios observados apresentam diferenças substantivas quando são oferecidos aos de fora e aos de dentro da comunidade, tanto em ingredientes como em elaboração dos pratos.

Outro ponto de observação é a convivência de produtos processados e ultraprocessados pela indústria agroalimentar e alimentos produzidos pela comunidade de forma tradicional. Há uma clareza que a forma de produção de alimentos como vem se processando em Raiz é a melhor para a comunidade, ainda que vez por outra se use algum insumo químico. O corrente é uma agricultura tradicional, com roça de toco e adubação orgânica. Esse procedimento a comunidade chama de “natural”, a comida natural é mais gostosa e é a do dia-dia. Há um desgosto com a comida dos restaurantes da cidade, tanto de Presidente Kubistchek como de Diamantina.

Ainda com as lentes de Jean-Pierre Poulain e Rosana Proença (2003) chegamos ao estudo do espaço do comestível. Nesta dimensão, a observação mira na disponibilidade de alimentos produzidos, trocados ou comprados que o grupo possui. Como já dito, Raiz pratica a agricultura tradicional, com roça de toco e criação de animais e mesmo com perda de grande parte do território, tanto para o eucalipto como para a brachiaria, há muita diversidade de alimentos.

As famílias manejam em torno de 80 espécies de plantas comestíveis, com destaque para cana, banana, feijão e couve, sempre com mais de cinco variedades. Em sua maioria as espécies estão na comunidade há mais de 60 anos já que vieram da roça ou do quintal do *Pai Vei*⁵. Algumas sementes que chegaram recentemente são chamadas “crioulas” porque vieram “dos movimentos”, são trocas que se estabeleceram entre a comunidade e outras comunidades que se encontram nas atividades dos movimentos sociais que participam.

Tabela da Agrobiodiversidade em Raiz

Horta	Quintal	Roça	Natureza
-------	---------	------	----------

⁵ Pai Vei é a forma carinhosa que a comunidade se refere ao seu patriarca e fundador da comunidade Geraldo Ferreira.



Acelga	Serralha	Abóbora	Gondó
Agrião	Taioba	Amendoim	Embaúba
Alface	Vagem	Batata doce	Samambaia
Alho	Abacate	Batatinha	Pequi
Beterraba	Abacaxi	Cana	Panã
Cebolinha	Acerola	Fava	Mangaba
Cebola	Ameixa	Feijão	Gabiroba
Cenoura	Café Caturrinha	Mandioca	Araçá
Chicória	Pêssego	Maxixe	Sangue de cristo
Chuchu	Marmelo	Melancia	Coco da serra
Coentro	Amora	Milho	Murici
Couve	Laranja		Jabuticaba do mato
Ervilha	Lima		Jatobá
Espinafe	Limão		Marmelo
Tomate	Jiló		Cagaiteira
Mangaló	Batata		Mangaba
Almerão - Mata mulher	Romã		Quiabo da Lapa
Mostarda	Fruta do Conde		Grão de Galo – Bacupari
Pimentão	Inhame		Embiruçu
Oropronóbis	Banana		Lubinho
Quiabo	Manga		Caruru
Repolho	Mamão		
Salsa	Maxixe		
	Melão		
	Pepino		
	Cará		
	Urucum		
	Jabuticaba		

Voltando a Jesús Contreras e Mabel Gracia, a análise do fato alimentar pode nos revelar a natureza da estrutura e da ordem social em toda sua complexidade, e quais relações sociais se deseja manter, dependendo do tipo de comida destinada em cada ocasião (cerimoniais, festivas, e rotineiras) (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Assim, como nos clareia Bourdieu, a construção e desconstrução do gosto, o desejo cotidiano por determinado alimento tem por base um estilo de vida. E quais as características deste estilo de vida? O que ele confirma? A que ele se conecta? (BOUDIEU, 2007).

A análise das dimensões do ato alimentar de temporalidade e hábitos de



consumo na Comunidade Quilombola de Raiz aponta para o diálogo da comunidade com a cidade e a apropriação de hábitos referentes a esta. O espaço da cozinha e o espaço do comestível mostram a relação da comunidade com os de fora, os de dentro e como a comida cotidiana diz de um estilo de vida que assinala a conexão bioantropológica da comunidade com seu meio. Fundindo todas as análises das referidas dimensões se confirma um dos indicadores culturais da comunidade tradicional propostos por Carlos Brandão: Cultura patrimonial aberta.

Lembremos que estes saberes e seus sistemas não constituem algo fechado e nem parado no tempo. Tudo o que é tradição na verdade está em movimento. Desde aquilo que constitui uma medicina popular local, até as práticas ancestrais da culinária, ou seja, a cultura patrimonial das comunidades tradicionais está sempre aberta ao novo. (BRANDÃO, 2015, p.91).

Em Raiz, o poder simbólico do alimento, que pode indicar conformidade ou ruptura com algum aspecto da tradição alimentar, que pode gerar possíveis alterações nos hábitos alimentares, **convive** com a alta diversidade agrícola. Alguns alimentos não compõem o cardápio cotidiano ou festivo da comunidade (espinafre ou maxixe), outros são ditos de época, adequados para quando passar o “tempo da horta” (picão, caruru, serralha). Há ainda alimentos que dada à ingestão cotidiana por muito tempo foram excluídos da dieta de algumas pessoas, especialmente entre os mais velhos (Quiabo da Lapa e samambaia). Contudo, tanto o alimento como o conhecimento sobre a forma de preparo destes está presente na comunidade. Aqui percebemos que mesmo que o alimento traga em algum momento uma memória ou um valor **distintivo negativo** para comunidade este alimento **não será eliminado**.

O paradigma hegemônico e o paradigma da comunidade tradicional

Retornando algumas linhas, lembramos que o paradigma ou cosmovisão refere-se ao padrão, modelo e exemplos compartilhados para a descrição, explicação e compreensão da realidade. O pensamento embasado nas realizações de Copérnico, Galileu, Newton e no pensamento filosófico de Francis Bacon e René Descartes modelaram a ciência moderna com sua tendência **a quantificação, previsibilidade e controle**. Diante disso as reflexões propostas para o estudo da manutenção da agrobiodiversidade, compreendendo a relação **uso-manutenção**, partem de uma base epistemológica onde as relações têm causas coordenadas passíveis de previsibilidade e controle.

Tal episteme dá sentido às pesquisas agrônomicas para manutenção da



agrobiodiversidade focadas no **uso** continuado de cultivares locais pelos agricultores,

Os agricultores selecionam e realizam melhoramento de novas variedades para uso. (...) A agrobiodiversidade não será salva a menos que seja usada. Se o uso continuado de cultivares locais pelos agricultores fizer parte da estratégia de conservação será importante compreender por que os agricultores cultivam, quando eles a cultivam, como eles as mantêm e qual o uso que fazem delas. (ANTUNES, 2015 et al, apud. FRIIS-HANSEN; STHAPIT, 2000)

Também dá suporte ao movimento slow food e suas ações em oposição ao fast food, cujo foco é ampliar a consciência sobre as relações políticas e ideológicas do ato alimentar, especialmente no espaço **urbano**, onde a lei da oferta e da procura rege as relações de consumo. Contudo, esta **não** é a episteme da comunidade Quilombola de Raiz.

No Quilombo o manejo compartilhado de bens de uso comum constrói outro tipo de vínculo nos quilombolas, vínculos estes ancorados na partilha que, além de atender as necessidades materiais atuam na produção de valores sociais e simbólicos, para além do quadro utilitarista da troca (SABOURIN, 2011). Diante disso, é possível inferir que a manutenção da agrobiodiversidade da Comunidade Quilombola de Raiz **não** passa objetivamente pelo caminho da relação utilitária. O pensamento que estrutura as ações que resultam na manutenção da agrobiodiversidade não é focado no **uso** continuado de cultivares locais pelos agricultores e agricultoras da comunidade. Não é a lei da oferta e da procura rege as relações de consumo de alimentos na comunidade.

E aqui chegamos a novas perguntas: E o que inspira a comunidade a manter mais de 80 tipos de plantas alimentícias em seu território? Nos caminhos da pesquisa intercultural Manuela Carneiro da Cunha nos alerta para a possibilidade de uma visão simplista do conhecimento tradicional.

Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores. São, sobretudo – e é isso que os define -, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, produzidos por protocolos e métodos que não se confundem com a ciência hegemônica. Dessa forma, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos *sui generis* de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como “tesouros”, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes. (CUNHA, 2015, p.202).

Faz-se necessário um trabalho de reconhecer que imersos no pensamento ocidental é preciso um movimento no sentido de se esvaziar para resgatar o espaço do **eu não sei** e caminhar por outras epistemologias no propósito de construir um novo espírito científico capaz de criar espaços de tranquilidade dentro do impreciso e incerto oceano do desconhecido.



Até aqui o caminho apontou a ampliação do conhecimento tradicional e seus entrelaços, muito há que se investigar ainda sobre as relações do conhecimento tradicional e antropologia da alimentação, farmacologia, agroecologia, patrimônio cultural, etc. Mas, sem dúvida, há muito que se investigar sobre os protocolos e métodos de construção do conhecimento tradicional e onde é possível aprender e construir novas epistemologias ancoradas agora no diálogo e respeito mútuo. Muitos passos já foram dados neste sentido, honremos os que abriram o caminho e sigamos.

Referencias Bibliográficas.

ANTUNES, Irajá F. et al. O fator humano e social na conservação da agrobiodiversidade. IN: BARBIERI, L. Rosa; BUSTAMANTE, G. Patrícia; SANTILLI, Juliana; (organizadoras). Agrobiodiversidade – Coleção Transição agroecologia. Editora EMBRAPA, Brasília, 2015.

<http://agencia.fapesp.br/cientistas-calculam-quantas-especies-existem/14383/>
Mais informações e inscrições: www.coml.org. O artigo How Many Species Are There on Earth and in the Ocean? (doi:10.1371/journal.pbio.100112), de Camilo Mora e outros, pode ser lido em www.plosbiology.org.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo Romeu (Org.). Pesquisa Participante: O saber da partilha. 3ª. ed. São Paulo: Editora Ideias e Letras, 2006.

- A Comunidade Tradicional. IN: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

BOURDIEU, Pierre. O Poder Simbólico. Editora Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 2006.

- A Miséria do Mundo. Petrópolis,RJ: Vozes, 2008.

CAPRA, Fritjof. A Teia da Vida. São Paulo, CULTRIX – 1996.

- O Ponto de Mutação. São Paulo, Cultrix, 1986.

CLEMENT, Charles R. et al. A ecologia histórica e a criação da agrobiodiversidade na Amazonia – Lições para a agroecologia. IN: BARBIERI, L. Rosa; BUSTAMANTE, G. Patrícia; SANTILLI, Juliana; (organizadoras). Agrobiodiversidade – Coleção Transição agroecologia. Editora EMBRAPA, Brasília, 2015

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. Alimentação Sociedade e Cultura. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CREMA, Roberto. Introdução a visão holística: breve relato de viagem do velho ao novo paradigma. Editora Summus, São Paulo, 1989.

CUÉLLAR, Mamen; CALLE, Angel e GALLAR, David (editores). Processos Hacia La Soberanía Alimentaria – Perspectivas y Prácticas Desde La Agroecología Política. Barcelona, Icaria Editorial, 2013.



CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia. IN: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). *Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal*. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

DIEGUES, Antonio C. et al. *Os Saberes Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil*. MMA/NUPAUB - USP, São Paulo, 2000.

EDGAR, Morin. *O Método 2: a vida da vida*. Editora Sulina, 2005.

EMPERAIRE, Laure. Patrimônio agrícola e modernidade no Rio Negro – Amazonas in CUNHA, Manuela C. & CESARINO, Pedro de Niemayer (orgs). *Políticas Culturais e Povos Indígenas*. São Paulo, Cultura Acadêmica – 2014.

EMPERAIRE L., van VELTHEM L., OLIVEIRA A-G, Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM), comunicação à 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, ABA, 01-04/06/2008, Porto Seguro (BA).

LARAIA, Roque B. *Cultura um conceito antropológico*. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.

MAGALHÃES, Pedro F. *A Comunidade Quilombola de Raiz – o viver, a resistência, a economia e as flores*. Monografia apresentada ao departamento de economia da FACE/UFMG, 2016.

MILLSTONE, Erik & LANG, Tim. *The Atlas of FOOD*. Berkeley, University of California Press – 2013.

PLOEG, Jan Douwe van der. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

POLLAN, Michael. *Em Defesa da Comida – um manifesto*. Intrínseca, 2008.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

- Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, nº4, p. 365-386, out/dez 2003.

SABOURIN, Eric. Teoria da Reciprocidade e sócio-antropologia do desenvolvimento. *Sociologias*, Porto Alegre, nº 27, mai/ago. 2011, p.24-51.

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

SANTILLI, Juliana & EMPERAIRE, Laure. “A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais.” In: RICARDO, Beto & RICARDO, Fany (eds.). *Povos indígenas no Brasil: 2001-2005*. São Paulo: ISA, 2006. p. 100-103.