

GT16: Antropologia e Alimentação: diálogos sobre cultura, identidade e direitos

Talita Roim, Fabiana Kraemer

As Reuniões Brasileiras de Antropologia (RBA) congregam há mais de 25 anos Grupos de Trabalho (GT) que se debruçam sobre o fenômeno da alimentação, tendo o primeiro GT ocorrido no ano de 1996, em Salvador/BA. Ao longo desses anos, esse espaço vem gerando profícuas discussões no campo da Antropologia da Alimentação. À vista disso e pela expectativa de contribuir com as reflexões e diálogos até então estabelecidos, propomos para 33^a. RBA percorrer o campo da antropologia da alimentação tomando os avanços e inovações das pesquisas no campo para estudar a cultura e compreender as mudanças sociais, em especial, em tempos que indivíduos e coletivos são alijados dos seus direitos. Compreender como a comida constitui identidades e relações sociais e como práticas alimentares se ressignificam em uma sociedade é imprescindível na constituição de projetos e políticas públicas alimentares e para garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) das populações. Nesse sentido, serão aceitos trabalhos que abordem as mais diversas dimensões socioculturais que tenham a alimentação como objeto de investigação e as tendências e desafios alimentares nas sociedades contemporâneas.

Dendê, Dendzeiro e azeite: um estudo etnográfico sobre o dendê

Autoria: Rafael Camaratta Santos

A presente comunicação trata-se de um empenho inicial de tese de doutorado na qual busco reflexionar sobre o material de pesquisa resultante do trabalho de campo que venho desenvolvendo, desde de 2014, junto ao terreiro Ilê Axé Opô Afonjá, localizado em Salvador, Bahia, que visava, inicialmente, estudar os sentidos e significados que as interlocutoras e os interlocutores atribuíam à prática de cozinhar para os orixás. Contudo, ainda buscando me distanciar da dissertação que defendi em 2018 e sendo atravessado pela pandemia de covid-19 foi que cheguei ao dendzeiro e ao seu local de cultivo. Eu iniciei o doutorado em antropologia social no museu nacional em 2020 e venho realizando pesquisa etnográfica acerca do sistema alimentar ritual do candomblé. Porém para a tese estou perseguindo outros personagens não humanos que compõem esse sistema, no caso o dendê (dendzeiro e azeite), na perspectiva da vida social das coisas proposta por Appadurai (1981), de olho nas diversas relações que estes seres estabelecem com uma série de outros sujeitos - humanos e não humanos - desde a colheita por produtores, beneficiamento por processadores, a venda, em suas diversas modalidades, a circulação do produto do território do baixo sul até as feiras de São Joaquim e Sete Portas, em Salvador, por fim a sua chegada na cozinha do terreiro. Aqui, a personagem principal é a árvore que produz o fruto. Trazida de África e há séculos aclimatada ao litoral baiano e que dá nome à região turística do estado, a chamada costa do dendê que reúne cidades como Valença, Ituberá, Taperoá, Cairu. É notável a forte presença de comunidades remanescente de quilombolas nessa região, assim como milhares de palmeiras de dendê espalhadas ao longo das rodovias da região. Não há muitos registros sobre a inserção dessa espécie exótica no bioma da região e isso pode ser explicado tanto pelo fato de não ser uma cultura de plantio, ou seja, as sementes são espalhadas por dispersores de sementes e, nesse caso, o urubu é o maior responsável pela dispersão dos dendzeiros pela mata. Por ser um fruto carnudo e avermelhado, chama a atenção de diversos outros animais. Busco, assim, explorar os caminhos etnográficos do dendê, esse fruto avermelhado de origem africana e alimento estruturante do sistema alimentar do candomblé - religião de matriz africana que se estruturou ao longo de toda a costa atlântica brasileira. Os adeptos do candomblé são às vezes conhecidos como "povo do azeite" e as comidas

votivas que compõem o seu sistema alimentar ritual são chamadas de "comida de azeite", esta, já há muito tempo, absorvida pelas mesas das casas baianas, tornando-se exemplo da assim chamada comida afro-baiana, ou simplesmente comida baiana.

[Trabalho completo](#)

33ª Reunião Brasileira de Antropologia - RBA

A 33ª Reunião Brasileira de Antropologia (RBA) foi realizada de forma on-line, pela Associação Brasileira de Antropologia (ABA) e em parceria com a Universidade Federal do Paraná (UFPR), entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

Às vésperas do bicentenário da Independência política do Brasil, a entidade mais antiga das Ciências Sociais do país – Associação Brasileira de Antropologia (ABA) - realizou o evento que contou com a participação de mais de 2 mil pesquisadores/ pesquisadoras da Antropologia e área afins oriundos da América Latina, América do Norte, Europa e África.

A programação contou com: 76 Grupos de Trabalhos, 32 Simpósios Especiais, 54 Mesas Redondas, 05 Oficinas, 04 Minicursos, 04 Conferências, 06 Reuniões de Trabalho, Lançamentos de Livros, Atividades do Prêmio Pierre Verger (Mostras de filmes, ensaios fotográficos e desenho); Feira de Livros e diversas premiações (Prêmio Pierre Verger, Prêmio Lévi-Strauss, Prêmio Lélia Gonzales, Prêmio Heloisa Alberto Torres, Prêmio Antropologia e Direitos Humanos, Prêmio de Ensino de Antropologia, Prêmio de Divulgação Científica, além da Medalha Roquette Pinto).

A Reunião permitiu à comunidade antropológica reafirmar seus compromissos com os direitos dos povos indígenas, com as populações das periferias, com as comunidades quilombolas, LGBTQI+ e de favelas. Se tratou de um evento de primeira grandeza para a Antropologia nesses tempos em que os direitos básicos estão ameaçados, possibilitando a reflexão, o questionamento e o pensar sobre os desafios e dilemas da atualidade.

Realização:



Apoio:



Organização:

