

## 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 33ª. 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.

### **Petit Gâteau Tabajara: a gastronomização da peteca de banana no brejo paraibano**

**Autoria:** JOSELIO DOS SANTOS SALES, Luciana Chianca

O turismo como fenômeno social tem proporcionado importante intercâmbio cultural, transformando territórios, povos e culturas. É um fenômeno complexo, com dimensões políticas, econômicas, ambientais, sociais e culturais. Localidades em diferentes partes do Brasil usam esta atividade para a divulgação de seus patrimônios, configurando-se como locais de atração turística. Em Bananeiras-PB, não é diferente. Ali comidas cotidianas estão se transformando em produtos turísticos e vem passando por um processo de gastronomização para fisgar o "gosto" dos turistas e divulgar a cidade como produto símbolo do local. Entre esses pratos está a Peteca de Banana, uma iguaria culinária local. A sobremesa é feita a partir da fritura de uma massa a base de banana, farinha de trigo, leite e ovos, polvilhada com açúcar e canela. Ela pode ser degustada com bolas de sorvete, decoradas com folhas de hortelã e regadas a mel de engenho, pois o município já teve uma grande quantidade de engenhos de cana de açúcar e essa "decoração" contribui para a (re)significação local a partir de sua culinária. A peteca não tinha esse viés gastronômico. Era feita como "engana-bucho" ou "mata-fome", conceitos nativos para alimento que sacia a fome imediatamente, mas sem o "glamour" gastronômico. Além de ser uma "merenda" (lanche) rápida e barata era uma forma de aproveitar os produtos in natura, o município produzia banana em abundância e a fruta é bastante perecível. A partir de 2007, com a criação da Rota Cultural Caminhos do Frio, no brejo paraibano, circuito composto por 8 municípios, que durante o inverno chegam à temperatura de até 14°C, um dos colunistas sociais de um jornal de grande circulação da capital experimentou a iguaria (em um evento realizado para imprensa, para divulgação da cidade brejeira) e comparou-a com o "Fondant au Chocolat", popularmente conhecido como "Petit Gateau", nomeou a sobremesa de "Petit Gateau Tabajara", não por ser falso, "Produtos Tabajara do Casseta e Planeta da Rede Globo, mas devido a etnia Tabajara habitar o Estado da Paraíba. Nomeia uma das mais importantes empresas de radiodifusão do Estado da Paraíba: a Rádio Tabajara. Esse "(re)batismo" deu visibilidade ao prato e a peteca figura, atualmente, entre as sobremesas dos importantes restaurantes, cafés e sorveterias da cidade. O objetivo do presente trabalho, que faz parte de uma pesquisa de doutorado em curso, é compreender o processo de gastronomização da Peteca de Banana no município de Bananeiras-PB e

de que forma a Rota Cultural Caminhos do Frio contribuiu para ele, quem foram os principais agentes dessa gastronomização ao ponto de o processo da feitura da sobremesa ser considerado um patrimônio imaterial local.

[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:

