

GASTROCULTURA E PROTAGONISMO FEMININO NA CHAPADA DO ARARIPE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE COZINHA, GÊNERO E ANCESTRALIDADE EM SANTANA DO CARIRI

Maria Laís da Silva Santos, Damiana Vicente da Silva

RESUMO EXPANDIDO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Apresentação

No alto da Chapada do Araripe, onde o vento perfuma a terra com o cheiro das floradas e o tempo é medido pelo voo cauteloso das abelhas, germinam práticas alimentares que unem afeto, resistência e memória. Nesse território encantado do Cariri cearense, as relações entre comida, cultura e identidade se entrelaçam em uma rede viva de saberes e sabores transmitidos de geração em geração, sobretudo pelas mulheres.

Entre o calor da lenha acesa e a firmeza das mãos que torcem a massa puba, emerge uma pedagogia do cotidiano em que cozinhar não é apenas um ato funcional, mas uma forma de existir. Nas casas simples das comunidades rurais da Chapada, utensílios como latas de sardinha viram formas para pães de ló, frutas como o cambuí se transformam em cachaças infusionadas e a dança das abelhas transforma néctar em méis potentes e diversos, reafirmando uma inventividade ancestral que resiste ao tempo e ao esquecimento. É nesse contexto que se desenvolve a experiência relatada, onde a cozinha se revela como espaço simbólico, social e político de protagonismo feminino.

A experiência é protagonizada por mulheres de Santana do Cariri e articulada a partir das ações desenvolvidas no LAVIDA e arredores, espaço de vivência e produção rural localizado no topo da Chapada do Araripe. Construído em base familiar, o LAVIDA integra agricultura, apicultura, turismo de base comunitária e práticas culturais ligadas à educação alimentar e sustentabilidade.

Este relato descreve um conjunto de ações práticas e simbólicas que dão forma à gastronomia e cultura, entendidas como o conjunto de saberes, práticas e significados associados à alimentação que articulam identidades, modos de vida e resistências sociais.



Reconhecendo a comida como fenômeno cultural e político, extrapolando a dimensão biológica e material dos alimentos. A experiência destaca como esses saberes alimentares se entrelaçam com questões de gênero e cultura, revelando a centralidade das mulheres na manutenção e reinvenção da vida no semiárido nordestino.

Objetivos

O relato tem como objetivo geral compreender como as práticas alimentares desenvolvidas por mulheres da Chapada do Araripe contribuem para a valorização dos saberes tradicionais, fortalecem a identidade cultural, promovem a sustentabilidade socioeconômica e afirmam o protagonismo feminino no contexto da gastronomia social.

Os objetivos específicos são:

- a) Descrever práticas alimentares realizadas por mulheres no território da Chapada do Araripe;
- b) Analisar como essas práticas alimentares articulam saberes tradicionais, sustentabilidade econômica e identidade cultural;
- c) Discutir o papel da cozinha como espaço de protagonismo feminino e pertencimento;
- d) Contribuir para o reconhecimento da gastronomia social como ferramenta de transformação sociocultural no meio rural.

Descrição da experiência

A experiência ocorre de forma contínua desde 2014 na zona rural da Chapada do Araripe, no sul do Ceará. No entanto, suas raízes são anteriores e fortemente ligadas às vivências empíricas das mulheres do território. As atividades são desenvolvidas por mulheres agricultoras, apicultoras, doceiras e cozinheiras, com forte componente intergeracional e de transmissão oral.

Entre as práticas destacam-se:

- a) **Produção de farinhada e seus subprodutos**, como goma, massa puba e massa fermentada utilizada no preparo do beijú de forno, que envolve um ciclo completo de trabalho coletivo em torno da mandioca. Essa prática reafirma os vínculos sociais entre as mulheres e o saber ancestral que circula pelo gesto e pela oralidade.

- b) **Apicultura e coleta de méis de floradas diversas**, onde a lida com a apicultura, destaca o manejo consciente e respeitoso das abelhas africanizadas, espécie adaptada ao clima semiárido e de fundamental importância para a biodiversidade local. A produção de mel ocorre em diferentes altitudes da Chapada do Araripe, o que confere aos produtos características sensoriais únicas, derivadas da variação florística da região. Os meles extraídos, além de puro alimento, carregam os aromas e a memória das matas nativas, cujas práticas de manejo são orientadas por princípios agroecológicos, respeitando os ciclos naturais.
- c) **Beneficiamento de frutas nativas e exóticas**, com destaque para a produção artesanal de geleias de seriguela, além da reutilização de frutas excedentes como manga e maracujá, bem como a cachaça de cambuí. A valorização desses produtos evita o desperdício e gera renda por meio de circuitos curtos de comercialização.
- d) **Técnicas culinárias ancestrais e criativas**, como a produção de pão de ló em lata de sardinha, herança de um saber transmitido oralmente e que resiste ao tempo. Essa prática revela uma forma singular de ressignificar utensílios e ingredientes no cotidiano das cozinhas rurais.
- e) **Extração artesanal de óleo de pequi**, realizada por mulheres em torno do fogo, fortalecendo vínculos sociais e espirituais com a terra. O pequi é tratado como alimento sagrado, com saberes específicos sobre seu preparo e uso.

Todas essas atividades estão inseridas em uma perspectiva agroecológica e de valorização dos conhecimentos tradicionais. O método de atuação se baseia na convivência, na observação participante, na escuta ativa e na documentação sensível dos processos.

Discussão

A experiência relatada revela que a cozinha rural, especialmente quando protagonizada por mulheres, é um território de resistência cultural, econômica e simbólica. Em um contexto de invisibilização histórica das práticas alimentares do campo, iniciativas como as desenvolvidas na Chapada do Araripe reafirmam a importância do saber empírico como base para a construção de alternativas sustentáveis.

Ao transformar frutas nativas em geleias, extrair óleo de pequi com técnicas manuais, produzir pão de ló com latas reutilizadas, ou infundir cachaças, as mulheres do território



revelam práticas de economia solidária, circularidade e justiça social. Esses saberes, longe de serem “folclóricos”, são tecnologias sociais ancestrais que respondem às demandas do presente com criatividade e ética.

A valorização dos alimentos nativos e do manejo de abelhas também aponta para uma prática gastronômica comprometida com a biodiversidade e com a preservação do bioma da Caatinga, que nessa região transita entre Cerrado e Mata Atlântica. Isso reforça o papel estratégico das mulheres como guardiãs da agrobiodiversidade e da segurança alimentar em seus territórios.

Além disso, a experiência promove a autonomia financeira das mulheres envolvidas, seja pela comercialização direta dos produtos, seja pela valorização simbólica de seus saberes. Isso amplia sua presença em espaços de decisão, fortalece suas redes e combate desigualdades históricas de gênero. Cozinhar, no contexto das mulheres rurais nordestinas, é também uma forma de se colocar politicamente no mundo.

A educação alimentar vivenciada no LAVIDA contribui ainda para a formação de um público consciente da origem dos alimentos, das práticas sustentáveis e das histórias que moldam cada receita. Isso é especialmente importante em um cenário de avanço da alimentação ultraprocessada e do apagamento das culturas alimentares locais.

Conclusão

A experiência desenvolvida reafirma que práticas alimentares tradicionais, quando articuladas à sustentabilidade e à justiça social, tornam-se potentes ferramentas de transformação. Contribuindo para uma compreensão da cozinha como espaço político, cultural e de fortalecimento do turismo de base comunitária. Ao mesmo tempo em que resgatam e reinventam técnicas ancestrais, as mulheres reafirmam sua identidade e constroem caminhos de autonomia. Seus saberes, moldados pelo corpo, pelo tempo e pelo território, resistem às lógicas de padronização e de invisibilização dos modos de vida rurais. Este relato demonstra que a gastronomia social é, antes de tudo, uma prática de cuidado com a vida.



Referências

Palavras-chave

Agroecologia; Saberes tradicionais; Economia solidária;

Fonte(s) de financiamento/apoio

Espaço agroecológico LAVIDA.

Conflito de interesses

Não há conflito de interesse a declarar.