

O sabor do pinhão e as paisagens de uma região contestada e silenciada

The savor of pinhão and the landscapes of a contested and silenced region

Nilson Cesar Fraga

Bolsista PQ/CNPq. Doutor em Meio Ambiente e Desenvolvimento.

Professor Adjunto da Universidade Estadual de Londrina

nilsoncesarfraga@hotmail.com

Heitor Matos da Silveira

Bolsista IC/CNPq. Graduado em Geografia. Universidade Estadual Londrina

silveira.heitorm@gmail.com

Artigo recebido para revisão em 08/07/2015 e aceito para publicação em 23/09/2015

Resumo

Na relação entre sabor e saber, buscamos no presente artigo discutir o sabor do pinhão e as paisagens criadas pelas sapecadas do pinhão numa região que historicamente e politicamente foi e é silenciada. A paisagem será tomada tanto como é uma *marca*, pois expressa uma civilização, mas é também uma *matriz*, porque participa dos esquemas de percepção, de concepção e de ação. Essa paisagem do Contestado, construída pelos saberes e sabores, marcada profundamente pelos caboclos e que participa dos esquemas de percepção e ação deles em sua existência e sobrevivência, tornando-se uma matriz, é o cerne da discussão em tela.

Palavras-chave: Geografia dos Sabores; Paisagem; Pinhão; Região do Contestado (SC/PR)

Abstract

In the relation between savor and knowledge, we aim in the present paper discuss the savor of pinion and the landscapes created by the sapecada of pion in a region that has been silenced historically and politically. The landscape will be comprehended such as a mark, because it express a civilization, but it's also a matrix, because it participates in the schemes of perception, conception and action. This landscape of Contestado, builded by the savors and knowledge, profoundly marked by the caboclos and that participates of their perception and action schemes in its existence and survival, becoming an stamp, is the core of the discussion here realized.

Keywords: Geography of Savors; Landscape; Pinhão; Contestado's Region (SC/PR)

1. A(S) GEOGRAFIA(S) DO CONHECIMENTO: EM BUSCA DAS TERRAE INCOGNITAE

Em 1947, John K. Wright publica, no *Annals of the Association of American Geographers*, seu discurso presidencial da AAG (WRIGHT, 1947; 2014). O texto de Wright surgia como um grito que ecoava nas fronteiras do conhecimento científico e geográfico e arrebatava as estruturas existentes referentes ao que realmente se fundamentaria como sendo “conhecimento geográfico”. Seria ele, o conhecimento geográfico, aquele conhecimento puramente produzido dentro das academias e das universidades, oriundos de pesquisas embasadas em métodos científicos, buscando

explicar hipóteses científicas sem considerar os conhecimentos “informais”? Haveria, também, um conhecimento geográfico produzido no dia-a-dia, como os fazendeiros que ao lançar olho para o céu, conseguem apontar se haverá chuva ou não e que hora do dia ocorrerá? Essa pergunta moveu um grupo de geógrafos, e fundou a Geosofia, ou geografia do conhecimento, que buscava se desvencilhar da compartimentação da Geografia enquanto um conhecimento puramente científico, e dar voz, também, às geografias informais, como apontava Wright (1947).

Podemos encontrar essa mesma conjuntura de indagações e proposições na obra seminal de Eric Dardel, “O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica”, publicado originalmente em 1952 (DARDEL, 2011). Para Dardel (2011) antes de a geografia ser sistematizada enquanto uma ciência havia uma geografia pré-existente, anterior ao conhecimento geográfico, “[...] uma geografia em ato, uma vontade intrépida de correr o mundo, de franquear os mares, de explorar os continentes. Conhecer o desconhecido, atingir o inacessível, a inquietude geográfica precede e sustenta a ciência objetiva”. (DARDEL, 2011, p.1). Essa relação existencial entre o homem e a terra, Dardel (2011) condiciona o termo “geograficidade”, que seria fundamentalmente a ligação existencial entre ser-Mundo, homem-terra, como uma condição existencial do homem.

John K. Wright e Eric Dardel dialogam proficuamente, convergindo de forma importante sobre “conhecer o desconhecido”. Dardel refere-se à busca do homem em desvelar a terra em toda sua complexidade geográfica, independente da existência de uma geografia estritamente científica; e Wright caminha pela mesma esteira, impondo a existência de *terrae incognitae* científicas e pessoais. Wright (2014) enuncia

[...] os homens têm sido atraídos, pelo canto das Sereias, a regiões desconhecidas, ecos que ressoam hoje em nossos ouvidos quando vemos nos mapas modernos espaços rotulados como “inexplorados”, rios representados por linhas tracejadas, ilhas marcadas como “existência duvidosa”. Neste sentido, vou me ocupar das *terrae incognitae*, tanto de modo literal como enquanto símbolo de tudo que é geograficamente desconhecido (WRIGHT, 2014, p.5).

Eduardo Marandola Jr. (2007) debate essa preocupação de Wright com a geografia do conhecimento fazendo interlocuções com a própria preocupação humanista na ciência. Para Marandola Jr. (2007), apoiado em Wright, todos nós temos conhecimentos e experiências de mundo que constituem nossos microcosmos. Existem limites e fronteiras do conhecimento científico que nos são desconhecidas, e suplantam o medo, se tornando perigos em potencial. Tornar *cognita* as *terrae incognitae* refere-se a ultrapassar esses limites e de conhecer o desconhecido, alcançar o inacessível, como nos referencia Dardel (2011). Nisto, é salutar buscar os conhecimentos não produzidos pela ciência (conhecimento dito informal), além de buscar desenhar as *terrae incognitae* de nosso conhecimento científico, seja em perspectivas transdisciplinares, seja na ruptura de paradigmas

cristalizados e buscando conexões com as demais ciências (MARANDOLA JR., 2007). Como salienta Marandola Jr. (2007)

O conhecimento geográfico é inerente à própria realidade e está sendo constituído no cotidiano das pessoas, na efetivação de políticas no campo, em intervenções urbanas, em escritos literários, em manifestações culturais, em crenças religiosas. Toda ação humana possui uma dimensão espacial que se revela por meio de uma espacialidade que conduz o vir-a-ser do fenômeno. (MARANDOLA JR., 2007, p.273).

Nesta incursão de se buscar os conhecimentos que não têm origem científica e romper com os perigos e inseguranças da ciência, ou seja, os conhecimentos geográficos construídos na relação entre o homem com a terra que participam dos esquemas da vida e do cotidiano das pessoas enlaçados na paisagem e no lugar, busca-se, em torno de uma geografia agrária mais fenomenológica e humanista (HOLZER, 2014), uma geografia dos sabores. Debater o sabor na geografia, a essência da alimentação e do agrário, é buscar superar os limites e fronteiras do conhecimento geográfico e se inserir nos costumes e nas formas de preparo dos alimentos das pessoas. Esses saberes, construídos e passados de geração em geração, criam paisagens específicas de cada região ou lugar; os sabores de cada grupo, nação ou região lhe são peculiares e lhe concedem uma determinada identidade, permitindo que nos transportemos para lugares e paisagens. Cremos nisso e vamos além, acreditando que o espaço agrário dá a forma e a estrutura sobre a paisagem - a feição em si -, mas o rural, num sentido de ruralidade, dá o complemento exterior da paisagem no geográfico, permitindo sentir os cheiros, ver as cores, aguçando os sabores dos frutos da terra, permitindo, ainda, desvelações sobre os horizontes, gerando perguntas sobre o que se encontra além das montanhas por onde *corre* uma roça - para além do cume onde o olhar sobre a paisagem permite ver e sentir o espetáculo do lugar.

Sabor e saber são dimensões inseparáveis ao se buscar o sabor no bojo da ciência geográfica, e têm sido explorados por geógrafos culturais-humanistas que têm se preocupado em superar as *terrae incognitae* científicas e pessoais. O sabor permite adentrarmos a dimensão do conhecimento geográfico produzido pela volição, pelo prazer, pelo gosto; essa dimensão é importante, pois busca a indissociabilidade entre corpo-conhecimento, razão-volição, sujeito-objeto. Esta geografia dos sabores se fundamentaria pela sua capacidade de produção do conhecimento geográfico, tendo a Terra como suporte, ao passo que “a Terra é como o solo fundamental, a origem a partir da qual todo conhecimento e toda existência podem se elevar e tomar sentido” (BESSE, 2011, p.121). Os alimentos vêm da Terra, e apreendê-los apenas pelas vias econômicas e sociais tira-lhe seu teor qualitativo de produção do conhecimento, numa via hedonista geográfica, bem como de fundação de identidades regionais, a partir dos sabores e das comidas, numa leitura cultural e, também, do seu teor imaginário e telúrico, a partir do imaginário, da memória e da paisagem (SILVEIRA; FRAGA, 2015).

Nesta relação entre sabor e saber, buscamos no presente artigo discutir o sabor do pinhão e as paisagens criadas pelas sapecadas¹ do pinhão numa região que historicamente e politicamente foi e é silenciada. Nossa preocupação é a Região do Contestado, palco de um dos maiores conflitos pela terra na América do Sul no século XX, que ainda sofre com as mazelas do subdesenvolvimento e da miséria (FRAGA; LUDKA, 2012), mas que não sofria no passado, pois aquela terra/solo provia os caboclos e a caboclas regionais de alimento farto, tendo como base ancestral, o pinhão, que os alimentava e que alimentava sua criação de porcos e outros animais que os serviam. Situado no extenso domínio morfoclimáticos do Planalto das Araucárias, a *Araucaria angustifolia* provê aos moradores da região, ainda, o pinhão, alimento importante nas épocas da Guerra do Contestado e, sobremaneira, antes dela, nos tempos de paz, e que ainda hoje é alimento importante que compõe a culinária e a cozinha cabocla.

Nosso intuito é expor, a partir do trabalho de campo realizado para a região, o papel do pinhão na sobrevivência dos caboclos da região e como a sapecada do pinhão, atividade secular, cria paisagens culturais específicas, onde os saberes demarcam sabores do Contestado. A concepção de paisagem para o entendimento dessa relação advém de Augustin Berque, onde “A paisagem é uma *marca*, pois expressa uma civilização, mas é também uma *matriz*, porque participa dos esquemas de percepção, de concepção e de ação [...]” (BERQUE, 2012, p.239, grifos no original). Essa paisagem do Contestado, construída pelos saberes e sabores, marcada profundamente pelos caboclos e que participa dos esquemas de percepção e ação deles em sua existência e sobrevivência, tornando-se uma matriz, é o cerne da discussão em tela.

Para isso, nos debruçaremos em discutir a dimensão do sabor na Geografia e como este se difere epistemologicamente do estudo da alimentação semeada por geógrafos culturais, bem como apontar os sabores do pinhão e os saberes de preparo do mesmo, partindo da sapecada do pinhão. Esta relação sabor e saber fundam as relações entre homem e terra, relações existenciais, uma geograficidade regida pelo sabor.

2. SABORES E GEOGRAFIAS: UM DEBATE INICIAL

Talvez o mais relevante é considerar a afetividade humana para com a natureza e a sociedade; considerar a ética, os direitos naturais e humanos e quiçá aceitar as diversidades geográficas, que no fundo é que dão cores, odores, sabores e maciez ou aspereza a toda nossa paisagem.

Lívia de Oliveira

A assertiva de Lívia de Oliveira é reveladora e provocativa. Ela indica a necessidade de se buscar estudar o ser a partir de sua complexidade como ser, das suas relações afetivas com o espaço,

¹ A sapecada é um procedimento secular de preparo do pinhão. A grimpa, concedida pela Araucária, é colocada em formato de fogueira e o pinhão colocado sobre a grimpa, e atea-se fogo, fazendo com que o pinhão fique sapecado.

fundando lugares intermediados pelas paisagens. As diversidades geográficas, as quais a autora se aporta, referem-se a toda complexidade geográfica que engloba a natureza e a sociedade, seja de ordem econômica, social, cultural. Essas diversidades acabariam por dar qualidade a toda paisagem que vivemos, podendo torná-las picantes, adocicadas, coloridas, macias ou ásperas, tendo como intermédio a experiência geográfica, a relação corpórea do homem com o mundo, a partir dos órgãos sensoriais que, na tradição geográfica humanista, tem sido incorporado enquanto elementos constituidores do espaço (visão e audição) e elementos qualificadores do espaço (olfato, tato e paladar) (TUAN, 2012; MARANDOLA JR., 2012).

A geografia humanista se edifica enquanto uma corrente alternativa e crítica ao positivismo e ao neopositivismo, buscando recolocar o ser no espectro da ciência geográfica, tendo como esteio o Humanismo e a Fenomenologia existencial. Essa geografia se preocupa, primordialmente, com o ser e a experiência humana, a experiência vivida (MELLO, 1990). Ao se propor a estudar a experiência, engloba-se, em conjunto, a existência, sendo estas indissociáveis, como aponta Marandola Jr. (2005). Neste ínterim, paisagem e lugar se tornam essências geográficas imprescindíveis para se estudar a experiência humana do mundo, sua experiência geográfica; o lugar por ser “onde conflui a experiência cotidiana, e também como essa experiência se abre para o mundo” (RELPH, 2012, p.29); a paisagem, por ser ante predicativa, anterior ao lugar, sendo “o espaço do sentir, ou seja, o foco original de todo o encontro com o mundo. Na paisagem, estamos no quadro de uma experiência muda, ‘selvagem’, numa primitividade que precede toda instituição e toda significação” (BESSE, 2006, p.80).

À geografia humanista cabe estudar a experiência do ser-no-mundo, que constrói nossa relação com espaços, lugares e paisagens, mediante a percepção, da relação do corpo do ser cognoscente com o mundo (MERLEAU-PONTY, 2011). A tradição geográfica humanista se ocupou dos estudos perceptivos e cognitivos que tinham como cerne a visão e audição, sentidos do corpo que, na filosofia moderna, foram tomados como sentidos superiores do conhecimento, enquanto paladar, tato e olfato seriam relegados a categorias inferiores de produção do conhecimento (MARANDOLA JR., 2012). Percebemos o mundo a partir do corpo, em sua inteireza de corpo, a partir de todos os sentidos, não unicamente a visão; daí a preocupação de filósofos contemporâneos em discutir o corpo, o prazer e a volição, em busca de diluir a dicomotização entre corpo-conhecimento, razão-volição (MARANDOLA JR., 2012). Logo, faz-se necessário tomar os sentidos enquanto participantes no esquema de percepção, em seu conjunto. Nisto, é imprescindível à geografia elevar o paladar a um patamar acima, buscando seu caráter fenomênico a partir do sabor (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011).

A geografia tardou em tecer relações com o próprio estudo da alimentação. Em seu célebre livro “A Geografia Cultural”, Paul Claval (1999) ocupa um capítulo da obra em debruçar sobre o

tema da alimentação e das comidas, enquanto um tema essencialmente geográfico, por ele entendido como um terreno de análise fascinante para os geógrafos (CLAVAL, 1999). O estudo do sabor difere-se do estudo da alimentação em termos epistemológicos pelo fato de um estar ligado à experiência geográfica e à fenomenologia, enquanto o segundo busca estudar conhecimentos construídos culturalmente que criam paisagens e identidades regionais a partir da alimentação, não englobando, portanto, os sentidos do corpo.

As contribuições mais seminais ligadas à alimentação são oriundas da antropologia e da história. Ambas tendem a pensar a alimentação enquanto um sistema simbólico, ou nos dizeres de Maciel (2004):

Muito mais do que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2004, p.25).

Na mesma esteira, Santos (2005; 2008), ocupado com a História, indica uma tardia relação desta com a alimentação, ponderada uma preocupação importante atualmente com a história da alimentação, fazendo com que a gastronomia transcenda e seja objeto de estudo das Ciências Humanas. Para o autor:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma **categoria histórica**, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social (SANTOS, 2005, p.12, grifo nosso).

Alimentar-se é um ato estritamente cultural, pois revela de forma única os saberes construídos na relação do homem com a terra. Cada região, local ou comunidade possui uma maneira de se preparar os alimentos, seja na forma de preparo, tempero ou na própria forma de comer, seja com as mãos ou algum outro utensílio. Os saberes criam sabores que fundam uma geograficidade, a partir de uma leitura fenomenológica do ato de comer; podemos, portanto, inferir que o sabor é, em si, a essência da alimentação, indo além da gastronomia e da culinária, pois revela a experiência do ser-no-mundo, uma geograficidade revelada por paisagens, lugares, pela identidade e pelo imaginário (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011). Essa relação entre sabor e saber vem sendo explorada com mais afinco por geógrafos culturais-humanistas, permitindo que o sabor constitua uma das essências da experiência geográfica, como propõem Gratão e Marandola Jr. (2011). Silveira e Fraga (2015) identificaram três caminhos que são os fios condutores de um estudo geográfico do sabor: o sabor e

a cultura, permeada pela construção de identidades regionais regidas pelo sabor; sabor e hedonismo, na qualidade do sabor enquanto produtor do conhecimento a partir de categorias hedonistas como o prazer e a volição; e sabor e imaginário, numa escrita telúrica da terra, tendo como esteio a paisagem e a memória. Esses três caminhos acabam, como demonstram Silveira e Fraga (2015), convergindo e orbitando entre si, fazendo do estudo do sabor uma temática complexa.

Holzer (2012; 2014) se ocupa em estudar os caíçaras e as paisagens criadas pela pesca e o preparo de pratos típicos da cozinha caipira e o sal em Araruama-RJ. No primeiro estudo, Holzer (2012) indica como esses saberes caíçaras, de pesca, limpa e preparo do peixe, criam paisagens de restinga e sabores, fundando uma identidade caíçara regida pelo sabor que vem sendo ameaçada pela intensa turistificação da região; num segundo estudo, Holzer (2014) se debruça sobre a extração do sal em Araruama, onde a própria atividade extrativista é um saber que gera fundamentalmente sabores e paisagens vernaculares. Esses saberes transcendem os próprios limites de extração e regem, também, o posicionamento das casas da população e a sazonalidade da extração do sal, daí a necessidade de se buscar em Augustin Berque um conceito de paisagem enquanto marca, pois é marcada pelos habitantes, como matriz, pois rege os esquemas de percepção e ação desses habitantes da região. Esta imbricação entre sabor e cultura expressa saberes de colheita, extração, preparo e cozimento; sabor e saber se tornam indissociáveis (SILVEIRA; FRAGA, 2015).

Marandola Jr. (2012; 2014), da mesma forma, busca estudar os sabores a partir de uma via hedonista, ou seja, o sabor enquanto produtor do conhecimento ligado ao prazer e à volição. A filosofia moderna se ocupou em dividir os sentidos do corpo humano, uma dicotomia que se arrasta desde Aristóteles, em sua obra “De Anima” (MARANDOLA JR., 2012). Os sentidos considerados superiores da produção do conhecimento seriam os órgãos distais – visão e audição – onde a apreensão dos objetos não se daria pelo contato direto entre o sujeito-objeto, fazendo com que o objeto seja apreendido pela razão e não pelos prazeres e desejos; numa condição alterna, estariam os órgãos inferiores da produção do conhecimento, denominados proximais – paladar, tato, olfato – que necessitam que o objeto esteja em contato com o corpo, permitindo que o prazer, volição e o desejo participem dos esquemas de produção do conhecimento, o que na filosofia moderna acabou por sedimentar a separação entre sujeito e objeto, não seria considerado pertinente (MARANDOLA JR., 2012). Para o Marandola Jr. (2012), o estudo do sabor enquanto experiência geográfica é uma menção aos estudos perceptivos desenvolvidos pelos geógrafos, mas que se ocuparia da percepção em que todos os sentidos sejam considerados, em que razão-volição e corpo-conhecimento sejam pertinentes à experiência geográfica. Não haveria, portanto, razões de se negligenciar o prazer e o desejo da ciência, uma vez que

Sabor enquanto experiência nos leva ao gosto: o gozo da alimentação – seu deleite. Este prazer hedonista é parte de nossa existência, da nossa própria relação com lugares e paisagens. Estamos em busca do prazer, assim como buscamos conforto, estabilidade, saúde

ou amor. Não há razão para extirpamos da experiência geográfica o prazer, a volição e a satisfação tátil-corpórea-carnal que podemos fruir dos sentidos. (MARANDOLA JR., 2012, p.49).

Numa preocupação com uma discussão filosófica entre geografia, sabor e hedonismo, Marandola Jr. (2014) discute essas dimensões tendo como esteio a filosofia de Michel Serres, com interlocuções com o pensamento de Nietzsche, por ambos serem filósofos que se preocuparam com o corpo e com os sentidos (Serres com “Os Cinco Sentidos: filosofia dos corpos misturados” e Nietzsche com, sobremaneira, “A Gaia ciência” e “Humano, demasiado humano”) (MARANDOLA JR., 2014). Para Michel Serres, degustar é um ato da experiência, a troca que estabelecemos com o outro e o mundo. O gosto seria oprimido pela linguagem, que busca anestésia a língua do gosto; para o filósofo, para degustar, é preciso saber, o paladar constrói o saber; ingerir e comer são atos animais, instintivos, selvagens, enquanto o saborear, os gostos, indicam o saber, a sapiência. O corpo é unidade da experiência completa (MARANDOLA JR., 2014). A geografia, tal qual propõe Marandola Jr. (2012; 2014), se fundamenta como uma experiência hedonista da paisagem que, apoiado em Serres, indica que, para se degustar a paisagem, é necessário se desvencilhar das ciências duras, essa paisagem tem que seu “método de constituição [...] não é cartesiano: retilíneo, racional, direto. Mas é o método do rodeio, que circunscreve, cerceia, delinea, sem tocar, errante e movente, a paisagem se faz como diferenciação [...] Não é um processo direto, mas é o encontro de rodeios que grafam a terra” (MARANDOLA JR., 2014, p.22), ou seja, a paisagem é uma experiência do sentir, como queria Besse (2006). Nos reportaremos a Serres (2015) quanto a paisagem, em seu livro “Narrativas do Humanismo”:

A paisagem age sobre mim mediante o trabalho, fácil ou exigente; a alimentação, abundante ou rara; o clima, úmido ou seco; sua habitabilidade, mediante seus horizontes risonhos ou sua árida austeridade. Dependendo dela pra minha vida e sua duração, para meu corpo e suas comodidades, para minha alma e seus ardores, dependo dela para meu humor. Em seu tempo e sem desejar, minha alma se faz desértica, solar, glacial, frondosa, bovina, volátil, serpentina, soantes de ventos lúgubres ou cantos de pássaros (SERRES, 2015, p.93)

O desejo e a volição fazem parte da nossa existência. Retirá-los da experiência geográfica, conduzindo-a apenas pela visão e a audição é negligenciar as premissas da geografia humanista e da construção de uma geografia preocupada com o ser, a experiência e a existência. Uma geografia que se diz humanista deve buscar o sabor e, assim, relativizar os sentidos e incorporá-los nos estudos geográficos. Palhares (2014) busca, nesta senda hedonista, estudar a produção de rapadura em Minas Gerais. A autora se ocupa de estudar como as categorias hedonistas enquanto fundadores de paisagens e lugares vividos, da infância, onde o degustar e o prazer em se alimentar acionam a memória, onde participam, também, o olfato e o paladar (PALHARES, 2014). Hedonismo e cultura se coadunam e participam do estudo do sabor de forma conjunta: ambas criam paisagens e lugares a partir do sabor

e do prazer, ou seja, fazem menção à experiência geográfica em que os sentidos sejam tomados em conjunto, e não separadamente.

A terceira via de um estudo geográfico do sabor engloba o imaginário, a memória e a paisagem. Fenomenologicamente, a memória se difere do recordar. Robert Sokolowski referencia de forma importante a memória e a imaginação. Para Sokolowski (2012), a memória é diferente do recordar, pois o recordar nos faz apenas lembrar a coisa vivida anteriormente, enquanto a memória nos permite reviver essas experiências passadas. No campo da imaginação, a movimentação é a mesma da memória, se diferenciando pelo fato de, a partir da imaginação, poder transportar o si-mesmo para lugares e paisagens futuras, enquanto a memória nos permite reviver paisagens e lugares passados. Nesta incursão, pensar o sabor pela via do imaginário é buscar uma escrita poética da terra que conduza a uma contemplação da paisagem, paisagens que apenas permitem ser contempladas pois foram experienciada anteriormente no sonho, como indica Bachelard (GRATÃO, 2012).

A preocupação com estes atos intencionais da consciência, que são de extrema importância para o pensamento fenomenológico, é viva na discussão de Gratão (2008; 2012; 2014), que se liga de forma ímpar à fenomenologia da imaginação e à poética do espaço de Gaston Bachelard. A discussão de Gratão (2012) orbita no sentido da paisagem enquanto um sentir, enquanto a inserção do ser-no-mundo, e não apenas uma construção de fatos observáveis pela visão. Essa relação do sabor com o imaginário cria identidades regionais: o pequi dos cerrados goianos, o café das lavouras cafeeiras de Londrina (GRATÃO, 2008; 2014); saboreamos as paisagens, e sua essência de sabor se revela; o sabor é um desdobramento da paisagem (GRATÃO, 2012). Sabor e imaginário são indissociáveis da paisagem, e da memória. Ao saborear um prato, revelam-se múltiplas imagens, de lugares, homem e paisagem se ligam em sensações; sabor e paisagem se entrelaçam no processo de cozimento, tornando-se uma só essência (SILVEIRA; FRAGA, 2015; GRATÃO, 2012; 2014).

O estudo geográfico do sabor, ou Geografia do Sabor tal qual vem sendo construída, deve englobar a paisagem. Seja a paisagem enquanto marca e matriz, seja a paisagem como uma experiência do sentir e a inserção do ser-no-mundo, sabor e paisagem são essências importantes e indissociáveis na Geografia dos Sabores. O caminho dessa geografia, enquanto pensamento fenomenológico da/geografia agrária, está ainda em construção, sendo que tais caminhos tendem a serem ampliados, e novas perspectivas de estudo surgirem no seio da geografia, tendo como esteio o humanismo e a fenomenologia, buscando a experiência geográfica em sua inteireza.

Neste artigo, buscamos estudar os sabores e os saberes da região do Contestado, tendo como foco o pinhão e a sapecada do pinhão. Neste sentido, englobaremos a dimensão do sabor em sua via cultural, esteando-se no conceito de paisagem de Augustin Berque.

3. SABORES E SABERES: PINHÃO E SAPECADA

Nesta seção do artigo, nos ocuparemos em relatar o trabalho de campo realizado para a Região do Contestado (SC/PR), conforme a figura 1. Nosso intuito é expor como os sabores do pinhão e os saberes de seu preparo, utilizados pelos caboclos numa prática secular, criam paisagens do Contestado. Nossa acepção de paisagem é oriunda de Augustin Berque, que aponta dois movimentos da paisagem: da paisagem enquanto marca e a paisagem enquanto matriz. A região situa-se no extenso domínio das Araucárias, que possui como elemento marcante a *Araucaria angustifolia*.

O arguto geógrafo Aziz Ab'Saber permite um entendimento profícuo do surgimento desse extenso domínio da natureza. Para o geógrafo, esse domínio se origina em decorrência da perda de tropicalidade ao se adentrar nessa porção do território brasileiro, sendo uma “condicionante climática que tornou possível a ampla e contínua instalação de um domínio de natureza extratropical, constituído por araucárias emergentes acima do dossel de matilhas subtropicais” (AB’SABER, 2003, p.101). A descrição da paisagem, em conjunto com as análises geomorfológicas e geológicas de Ab’Saber (2003) permite-nos compreender a distribuição espacial desse domínio, que se vincula aos planaltos da “vasta hinterlândia do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, onde predominam climas temperados úmidos, de altitude” (AB’SABER, 2003, p.102).

A araucária representa um elemento importante na vida do caboclo da região. Na realidade, ela sempre se fez importante, desde os indígenas da região, os Xocrén e os Kaingang, que tinham nela uma fonte de alimento abundante nos períodos mais gélidos do planalto catarinense e paranaense (QUEIROZ, 1981). Atualmente é uma tarefa árdua encontrar uma área relativamente extensa que possua uma concentração importante de araucárias; podemos encontrá-la em apenas alguns pontos de ambos os estados, recortadas pelas rodovias que fazem a ligação interestadual e intrarregional.

Nosso trabalho de campo se deu em Calmon (localidade de São João de Cima), município de Santa Catarina. No dia 09 de maio de 2015, partimos em companhia de Márcia Elizabete Schüller (Márcia), João Batista Ferreira dos Santos (JB), Jayne Ferreira dos Santos (Jayne) e Alcebiades dos Anjos (Vereador Bide). A complexidade de se encontrar tais áreas, ainda com domínio de floresta de Araucária conservada, em que fosse de fácil acesso, fez com que nos dirigíssemos à propriedade de Bide, que possui uma área extensa de araucárias, que permitiu com que o campo fosse realizado, conforme a figura 2.

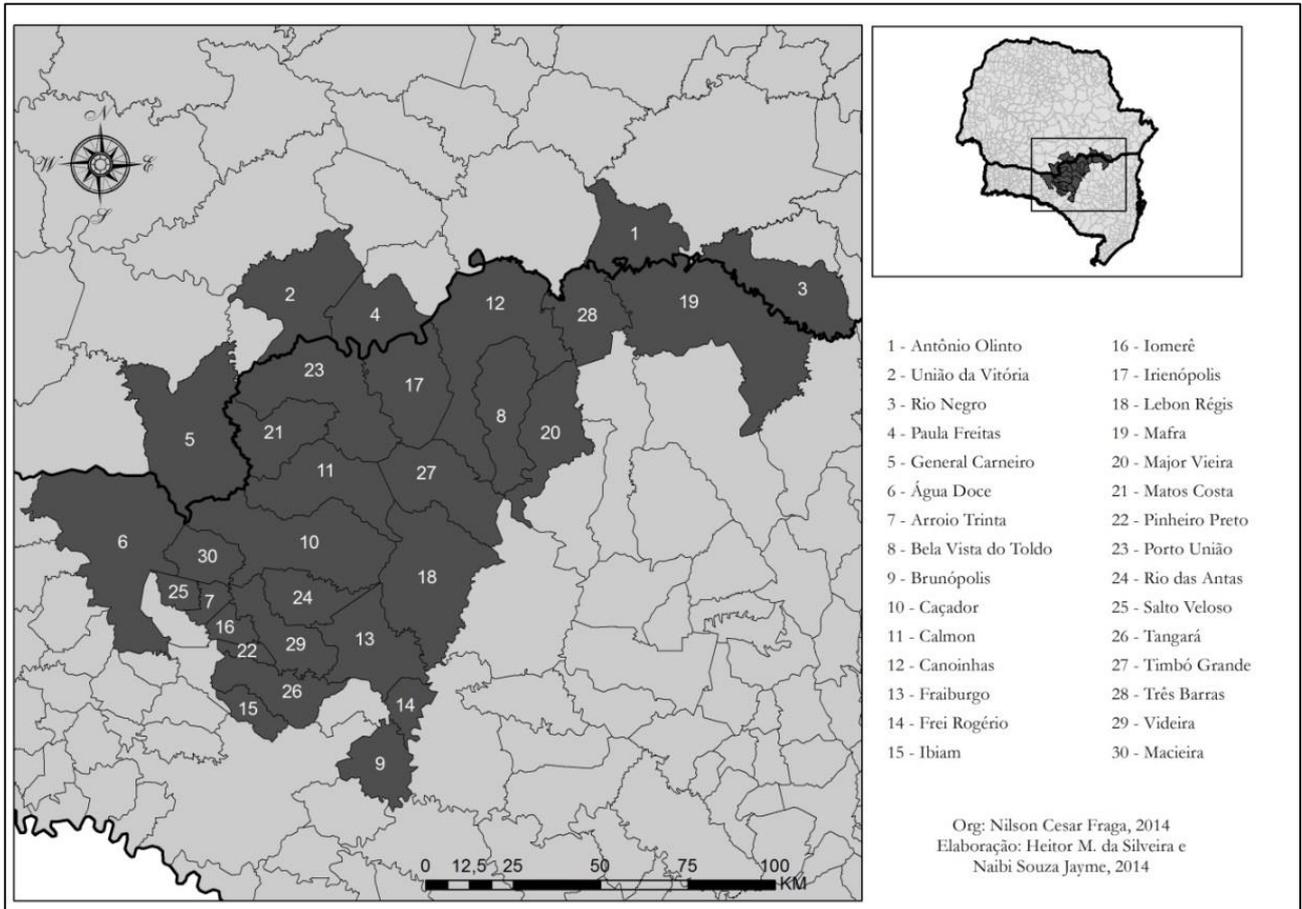


Figura 1: Localização da Região do Contestado (SC/PR)
Fonte: Silveira e Jayme (2014)



Figura 2: Local escolhido para o campo e para a sapecada.
Fonte: os autores, 2015.

Não foi difícil encontrar pinhão no chão da propriedade. Com o amadurecimento da pinha, naturalmente, ocorre o desfalhamento (termo utilizado para designar o processo natural), onde a semente se abre fazendo com que o pinhão e as “cascas” caiam no chão, servindo de base de alimentação tanto para as pessoas como para os porcos, esses últimos, no processo de engorda, isso sem contar que é, ainda, alimento nutritivo para aves e roedores. Algumas pessoas tentam acelerar esse processo, conforme aponta Bide e JB, quebrando os galhos das araucárias e abrindo a pinha antes de seu amadurecimento, fazendo que se encontre o pinhão ainda não totalmente maduro; nisto, acabam deixando as pinhas abertas no chão, prejudicando a araucária e o seu amadurecimento normal. Bide deixa sua propriedade “aberta”, permitindo que os habitantes da região façam a cata do pinhão para o seu consumo, a figura 3 nos permite ver uma pinha aberta ao pé de uma araucária.



Figura 3: Pinha, com pinhões em amadurecimento, caída ao pé de uma araucária

Fonte: os autores, 2015.

O primeiro passo do processo que envolve a sapecada é realizar a cata do pinhão. Embaixo de cada araucária, é possível encontrar uma porção de pinhões. Bide indica que o pinhão maduro é o que possui uma casca mais amarelada, diferentemente do pinhão com a casca mais escura, que já está há muito tempo depositada no chão. Absorvido tal aprendizado, o pinhão “catado” era colocado em um saco plástico levado por Bide; JB colocava o pinhão em seu chapéu, talvez o ato mais caboclo advindo de um típico caboclo da região. O conhecimento adquirido nessa relação com a terra é único: a noção da época de colheita e o processo de “cata” do pinhão é uma especificidade da paisagem: ela acaba sendo marcada pelos caboclos, que tem sua matriz a araucária, que em seu ciclo natural, rege os

esquemas de ação e de percepção dos caboclos e, não duvidamos que esse processo ancestral, tem origem com os Xokleng e os Kaingang.

Após uma quantidade “catada”, fomos até a área com maior densidade de araucárias para realizar a sapecada. Esse ato expressa primordialmente o papel da natureza e da floresta de araucária na vida dos caboclos. A araucária, além da semente comestível, concede aos caboclos a grimpã - ramos secos -, que serve de base para realização da sapecada. Após realizar uma espécie de “cama” com a grimpã, o pinhão é colocado delicadamente sob a manta de grimpã, fazendo com que ele fique encoberto por essa “cama” e que fique sobre ela também, conforme figura 4.



Figura 4: Pinhão sendo colocado na “cama” formada pela grimpã, advinda da Araucária.

Fonte: os autores, 2015.

Após colocar todo o pinhão catado na grimpã, com ajuda de um isqueiro, atea-se fogo, fazendo com que a grimpã queime de forma rápida, pois a seiva dos seus ramos secos é altamente inflamável. Seguramente, os caboclos utilizavam-se de um isqueiro caboclo, composto de querosene. O calor emanado pelo braseiro da grimpã é intenso (figura 5); essa prática servia, também, para aquecer os caboclos em tempos gélidos, ao passo que os invernos da região são rigorosos, com geadas intensas e, ocasionalmente, precipitação de neve. O fogo se alastra pela grimpã facilmente, permitindo que o pinhão seja sapecado em tempo certo, sem que fique demasiadamente cru ou que fique completamente tostado pelo calor intenso.



Figura 5: A grimpa pegando fogo, sapecando o pinhão
Fonte: os autores, 2015

O fogo da grimpa se esvai naturalmente; porém, com ajuda de um ramo de folhas da vegetação das proximidades, se bate no braseiro e nas cinzas para que se abafe o calor e que possíveis brasas sejam apagadas. Após este procedimento, em meio às cinzas e os galhos queimados, o pinhão sapecado aparece. Alguns tiveram suas cascas estouradas, e estão soltos em meio aos resíduos da queimada; outros ainda estão enclausurados em suas cascas, que são facilmente retirados. Alguns acabam ficando com a casca mais dura; para isso, os caboclos se utilizavam de dois pedaços de madeira retirados da própria localidade e eram amassados com a pressão exercida de um pedaço de pau sobre o pinhão sapecado, que, ao arrebentar sua casca, libera o pinhão para ser comido. A figura 6 representa o pinhão após a sapecada e a figura 7, o pinhão retirado de sua casca, pronto para ser consumido.



Figura 6: O pinhão sapecado, após a grimpa ter sido apagada com um ramo de folhas
Fonte: os autores, 2015.



Figura 6: O pinhão sapecado, pronto para ser saboreado
Fonte: os autores, 2015

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esses saberes são únicos. A floresta de araucária provê, ainda, o pinhão e a grimpá, permitindo que esta atividade seja realizada. Ela é uma das variadas formas de se preparar o pinhão, que é consumido, ainda, cozido na panela com água ou assado sobre a chapa de um fogão a lenha; ela faz parte de uma prática secular da região que ainda não se perdeu, principalmente por ser uma das formas de preparo do pinhão que lhe concede um sabor único e tipicamente caboclo, como afirmam JB, Bide e Márcia. Quando se provam essas três formas mencionadas de preparo do pinhão, se chega à conclusão de que o pinhão sapecado na grimpá é o que mais nos aproxima da alma identitária cabocla do Contestado, pois há uma mistura entre o sabor do pinhão com a seiva e a fuligem da sapecada, dotando-o de um gosto impregnado de significados, com cheiro e paladar que remetem a tempos ancestrais daquela porção territorial do Sul do Brasil. Bataburu (2012a) revela essa prática ao indicar que, quando não se leva paçoca de pinhão para as matas, “come-se o próprio pinhão colhido, muitas vezes até cru. O habitual, porém, é assá-lo nos galhos secos do pinheiro (as ‘grimpas’) naquilo que é conhecido como ‘sapecada’” (BATABURU, 2012a). A floresta de araucária é a matriz da paisagem: ela rege as formas de percepção e ação dos caboclos, provendo o alimento e as condições de se preparar os alimentos; o caboclo é a marca, por marca-la nos atos de cata e de próprio preparo do pinhão – sendo um inseparável conjunto.

Todavia, é importante destacar o papel do agronegócio e do capital agressivo que adentra a região: a floresta está se perdendo, ou melhor, sendo eliminada. São apenas alguns fragmentos na região em que se é possível encontrar uma área de araucárias. Esse problema se estende desde as épocas pré-guerra e pós-guerra do Contestado, onde a atuação de madeireiras como a *Lumber*,

edificada pela *Brazil Railway Company* perpetuou a extração da Araucária, situando-se em Três Barras e Calmon, municípios catarinenses (FRAGA, 2010). Bataburu (2012b) indica esse mesmo quadro, onde “cerca de 100 milhões de pinheiros nativos viraram toras nas serrarias do Sul e do Sudeste. Dos 185 mil quilômetros quadrados de floresta de araucária (*Araucaria angustifolia*) que antes cobriam nossas serras meridionais, restaram apenas 2%” (BATABURU, 2012b). Mas, mesmo considerando toda uma história ambiental de devastação ocorrida nos últimos 100 anos, a região do Contestado ainda está impregnada do mundo caboclo, esse vai para além da paisagem, ele está marcado, hoje, pelas chaminés de muitas casinhas simples que usam o fogão à lenha para aquecer o lar dos descendentes de caboclos nos frios invernos da região – tal fumaceiro, exala o cheiro do pinhão que é assado na chapa quente, dotando, secularmente, o Contestado como paisagem identitária sulista, hoje tão esvaziada de araucárias.

Sabor, paisagem, imaginário, hedonismo e cultura. Estes elementos são constituidores do conhecimento caboclo e do sabor do pinhão sapecado. Fomos provocados após a sapecada: “Quero ver descreveres este sabor!”. Sabor de caboclo, sabor de guerra, sabor de(do) Contestado, preparado em solo ainda eivado de sangue, dor e sofrimento. O sabor é impróprio de ser descrito: seria uma afronta aos caboclos que se utilizaram dessa prática para seu autoconsumo e para sobreviver em meio aos gélidos planaltos rasgados pela dor de uma Guerra infundável, que ainda possui raízes na região, perpetuando a miséria e o subdesenvolvimento, cuja fome, quando há araucárias e pinhões, é saciada nas seculares sapecadas e outras formas de comê-lo. Da mesma forma, não se consegue descrever a dor e o sofrimento de uma guerra, assim como de uma floresta que foi destruída e, hoje, apenas relictual.

REFERÊNCIAS

- AB’SABER, A. N. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê, 2003. 151 p.
- BARTABURU, X. **Pinhão no prato, pinheiro de pé**. 2012b. Disponível em: <<http://viajeaqu.abril.com.br/materias/pinhao-no-prato-pinheiro-no-pe>>. Acesso em: 14 jun. 2015.
- BARTABURU, X. **Pinhão: paçoca, entrevero e sapecada**. 2012a. Disponível em: <<http://viajeaqu.abril.com.br/materias/pinhao-pacoca-entevero-e-sapecada>>. Acesso em: 14 jun. 2015.
- BERQUE, A. Paisagem-marca, paisagem-matriz: elementos da problemática para a geografia cultural. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. (Org.). **Geografia Cultural: uma antologia** (1). Rio de Janeiro: EdUERJ, 2012. p. 239-244.
- BESSE, Jean-Marc. Anexo: Geografia e Existência a partir da obra de Eric Dardel. In: DARDEL, E. **O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica**. (Trad. Werther Holzer). São Paulo: Perspectiva, 2011. p. 111-139.

- BESSE, Jean-Marc. **Ver a Terra: seis ensaios sobre a paisagem e a geografia.** (Trad. Vladimir Bartalini). São Paulo: Perspectiva, 2006. 108 p.
- BOTELHO, A. Geografia dos Sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Textos do Brasil**, n. 13. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat10.pdf>>. Acesso em: 16 jun. 2015.
- CLAVAL, P. **A Geografia Cultural.** (Trad. Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta). Florianópolis: Ed. UFSC, 1999. 453 p.
- DARDEL, E. **O Homem e a Terra: natureza da realidade geográfica.** (Trad. Werther Holzer). São Paulo: Perspectiva, 2011. 108 p.
- FRAGA, N. C. *Araucaria angustifolia* – ganância, imediatismo e extermínio na região do Contestado. In: FRAGA, N. C. (Org.). **Contestado: o território silenciado.** Florianópolis: Insular, 2009. p. 257-283.
- FRAGA, N. C.; LUDKA, V. M. 100 anos da Guerra do Contestado, a maior guerra camponesa na América do Sul (1912/2012): uma análise dos efeitos sobre o território sul-brasileiro. In: COLOQUIO INTERNACIONAL DE GEOCRITICA, 12., 2012, Bogotá. **Anais...** Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2012. p. 1-10.
- GRATÃO, L. H. B.; MARANDOLA JR., E. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan./jun. 2011.
- HOLZER, W. O sabor do sal: paisagens vernaculares de Araruama. **Geograficidade**, Niterói, v. 4, número especial, p. 47-58, outono 2014.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.
- MARANDOLA JR., E. Da existência e da experiência: origens de um pensar e de um fazer. **Cadernos de Geografia**, Belo Horizonte, v. 15, n. 24, p. 49-67, 1º sem. 2005.
- MARANDOLA JR., E. Geosofia e Humanismo – do conhecimento geográfico à Geografia do Conhecimento. In: KATUTA, A. M.; SILVA, W. R. (Org.). **O Brasil frente aos arranjos espaciais do Século XXI.** Londrina: Humanidades, 2007. p. 269-298.
- MARANDOLA JR., E. Saberes de corpos alimentados: ensaio de geografia hedonista. **Geograficidade**, Niterói, v. 4, número especial, p. 16-24, outono 2014.
- MARANDOLA JR., E. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, n. 1, p. 42-52, verão 2012.
- MELLO, J. B. F. de. Geografia Humanística: a perspectiva da experiência vivida e uma crítica radical ao positivismo. **Revista brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 52, n. 4, p. 91-116, 1990.
- MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da Percepção.** (Trad. Carlos Alberto Ribeiro de Moura). 4. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011. 662 p.

PALHARES, V. de L. Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. **Geograficidade**, Niterói, v. 4, número especial, p. 25-35, outono 2014.

QUEIROZ, M. V. de. **Messianismo e Conflito Social**: a Guerra sertaneja do Contestado (1912-1916). 3. ed. São Paulo: Ática, 1981. 323 p.

RELPH, E. Reflexões sobre a emergência, aspectos e essência de lugar. In: MARANDOLA JR., E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. de. (Org.). **Qual o Espaço do Lugar?**: geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2012. p. 17-32.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, C. R. A. dos. Apresentação. In: MENEZES, H. **Pinhão indígena – a culinária do Paraná**. Curitiba: SENAC, 2008. p. 10-14.

SERRES, M. **Narrativas do Humanismo**. (Trad. Caio Meira). Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2015. 301 p.

SILVEIRA, H. M. da; FRAGA, N. C. Reverberações do sabor na Geografia: cultura, hedonismo, imaginário – notas reflexivas a partir de um marco teórico. In: SEMANA DE GEOGRAFIA DA UEL, 31, 2015, Londrina. **Anais...** Londrina: GEOTMAC, 2015. p. 900-912.

SOKOLOWSKI, R. **Introdução à Fenomenologia**. 3. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2012. 247 p.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. (Trad. Livia de Oliveira). Londrina: Eduel, 2012.

WRIGHT, J. K. Terrae incognitae: o lugar da imaginação na Geografia. **Geograficidade**, v. 4, n. 2, p. 4-18, inverno 2014.

WRIGHT, J. K. Terrae incognitae: the place of imagination in Geography. **Annals of the Association of American Geographers**, v. 37, n. 1, p. 1-15, mar. 1947.