"Comida de pobre" ou patrimônio?

o consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil.

Claudia Moreira (doutoranda PPGAS UFRN)
Esther Katz (Institut de Recherche pour le Développement, Laboratoire Patrimoines locaux, Environnement et Globalisation, UMR 208 PALOC - França)
Julie Cavignac (PPGAS UFRN, Cnpq)

Resumo

 \equiv

Iremos analisar o consumo de tanajuras e os conhecimentos associados a esta tradição alimentar no Nordeste do Brasil. Embora muitas vezes estigmatizada como uma fonte de alimento reservada a períodos de crise e rotulada como "comida de pobre" ou "de índio", a tanajura é considerada uma iguaria nas comunidades rurais e entre os povos tradicionais do sertão nordestino. Seu consumo é discreto e excepcional, ocorrendo em condições meteorológicas e ambientais específicas: as formigas emergem dos ninhos apenas uma vez por ano, nos períodos que antecedem a estação chuvosa e após algumas horas de calor intenso. A coleta é realizada durante os vôos nupciais, que são breves. Apesar da dificuldade em generalizar, o consumo e o comércio das tanajuras são circunscritos a grupos específicos, frequentemente associados a uma identidade local, étnica ou regional, assim como à experiência de infância no campo. Esta prática envolve saberes relacionados à observação meteorológica, à coleta, ao comportamento animal e às tradições alimentares do mundo rural. Tais conhecimentos e práticas são considerados patrimônios invisíveis, valorizados como alimentos de exceção por aqueles que se orgulham de seguir uma tradição ancestral. No entanto, em situações em que os interlocutores estão fora de seu grupo de origem, o consumo é muitas vezes negado, especialmente entre as gerações mais jovens. Para alguns, evocar o prato ou o cheiro do cozimento dos insetos pode causar repulsa olfativa ou visual, ou mesmo descrença, pois algumas pessoas não conseguem conceber a ideia de comer insetos. O consumo de tanajuras também pode ser considerado uma comida afetiva, sendo apreciada por migrantes que expressam sua nostalgia pela falta desse alimento, o que os remete à lembrança de suas regiões de origem. O anúncio de uma coleta farta causa um frenesi entre os conhecedores; a ausência de uma boa "safra" provoca debates sobre a