

PAMONHADA: PRÁTICA ALIMENTAR RURAL GERA RENDA NO ESPAÇO URBANO

Alexandre Francisco de Oliveira
Universidade Federal de Sergipe – UFS (Brasil)
Endereço eletrônico: xandepiri_95@hotmail.com

INTRODUÇÃO

2435

A pamonha é um alimento presente em diferentes lugares do Brasil e na América Latina, sobretudo nos países andinos. Esse alimento apresenta denominações e sabores variados e sua elaboração se faz por meio do uso de distintas variedades de milho.

No território brasileiro, a pamonha se apresenta enquanto alimento mais doce no Nordeste (SUASSUNA, 2010) e no Sudeste, enquanto no Centro-oeste prevalece esse alimento mais salgado (de sal) (ORTÊNCIO, 2014). Evidenciam-se que em alguns estados predomina a produção e consumo no período das festas juninas, quando o milho plantado em março é colhido em junho, para atender as demandas da festa de São João. Enquanto isso, em outros estados esse alimento destaca-se no cardápio durante todo o ano, como acontece em Goiás, onde constata-se a presença de mecanismos e técnicas de produção além do período convencional e um elevado consumo no cotidiano.

A pamonha se faz presente na alimentação do goiano, seja nas cidades interioranas ou na capital, Goiânia, sendo considerado um alimento identitário (MENEZES, 2013). É encontrada nas feiras, nos supermercados, nos pontos de comercialização específicos “as pamonharias”, com vendedores ambulantes em carros, motos e bicicletas, nas festividades religiosas e em ações sociais promovidas por instituições e igrejas.

Para o presente artigo, abordar-se a comercialização informal da iguaria no município de Pirenópolis - Goiás, pelos ambulantes nos logradouros públicos e pelos movimentos e pastorais da Paróquia de Santa Bárbara. Nas ações de cunho religioso os fiéis doam a matéria-prima ou parte dela e o trabalho para a produção, revertendo o lucro para despesas da construção da nova igreja matriz da referida paróquia.

O município, apesar da expansão do turismo, preserva ainda hábitos rurais e mantém a tradição das “pamonhadas”. Embora apresente significativas alterações no espaço e na aquisição da matéria-prima, percebe-se que a prática e o saber tem sido

Realização:



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DE SERGIPE



MUSEU PEDAGÓGICO



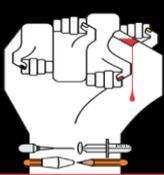
Apoio:



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico



CAPES



ressignificados e se perpetuam, além disso se transforma em oportunidade de trabalho diante das crises e do elevado índice de desemprego. Diante das dificuldades ao acesso do mercado formal o saber-fazer apropriado e transmitido por diferentes gerações torna-se uma territorialidade que possibilita aos homens e mulheres de diferentes faixas etárias a geração de renda para a reprodução familiar.

METODOLOGIA

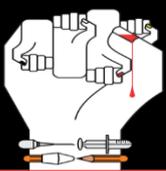
Inicialmente realizou-se um levantamento bibliográfico, a fim de obter informações a respeito dos trabalhos já escritos que dialogam com a temática em diferentes áreas do conhecimento, com abordagens relacionadas desde a produção e distribuição da pamonha até as alterações genéticas e melhoramentos das variedades de milho, das quais se podem destacar as pesquisas realizadas por Menezes e Almeida (2021); Uru (2017); Silva (2016); Leme (2007); Gonçalves (2007). Em seguida, foram realizadas várias entrevistas e observações *in loco* com produtores e comerciantes desse alimento na sede municipal de Pirenópolis-Goiás.

PAMONHA, PAMONHA, PAMONHA!! ECOA PELA CIDADE O CANTO DO TRABALHO

Faz parte do cotidiano dos goianos, nas cidades interioranas ou na capital ouvir principalmente durante a tarde os jingles, anúncios e gritos dos vendedores de pamonha, que comercializam informalmente esse alimento em carros, motos e bicicletas. Olha a pamonha! Pamonha, pamonha, pamonha!

São trabalhadores que encontraram nos alimentos produzidos em tempos passados a possibilidade de reprodução da vida e de geração de renda. As pamonhas antes produzidas em reuniões coletivas chamadas pamonhadas, cuja prática segundo Ortêncio (2014, p. 355) era e ainda é “uma reunião social”, são atualmente produzidas em núcleos familiares e comercializadas em cadeias de circuito curto.

Antigamente o milho era plantado pelos agricultores nas roças, consorciadas juntamente com abóbora, amendoim, feijão e gergelim. A colheita ocorria no tempo das chuvas, quando reuniam membros da família, amigos e vizinhos para produzir pamonhas, empregando outros itens no tempero e recheio, como a gordura de porco, o



torresmo, a linguiça suína, o queijo fresco, o jiló, o cheiro verde, as pimentas, entre outros, que eram produzidos no estabelecimento rural ou na vizinhança.

Homens e mulheres de diferentes idades, cada um com sua atividade bem definida, se uniam para beneficiar o milho que colhido, cortado, descascado, catado, ralado, temperado com sal ou doce de acordo com as preferências de cada região, é embalado em própria palha com ou sem recheio e cozido, tendo como resultado as saborosas pamonhas.

Embora os pequenos cultivos ainda ocorram, tal prática está cada vez menos recorrente, associada a redução de moradores no campo, o alto custo de produção ou ainda da diminuição da produção para o autoconsumo. Além disso, constatamos o avanço dos monocultivos no estado de Goiás, com a alteração genética das espécies de milho e os processos de irrigação que permitem que a produção ocorra em diferentes meses do ano, cujo destino não é o consumo humano, mas a alimentação de animais e a destinação de matéria-prima para as indústrias.

Para a comercialização diária pelas ruas de Pirenópolis, Goiás, os vendedores ambulantes elaboram as pamonhas, mas, não cultivam o milho, adquirem a matéria-prima de terceiros, seja nos verdurões, casas especializadas de venda de milho ou nas Centrais de Abastecimento das cidades vizinhas. Eles elaboram o alimento nas residências no território urbano, condicionam em caixas de isopor e com carros sonorizados realizam a comercialização nos logradouros públicos, portanto, essa territorialidade é extremamente importante para a geração de renda e sustentação da família.

Enquanto isso, a produção realizada na paróquia, reproduz o sistema das pamonhadas e promove a sociabilidade, nota-se uma divisão de trabalhos masculinos e femininos. Os homens chegam de madrugada, cortam, descascam e ralam o milho, enquanto as mulheres chegam um pouco depois e temperam, preenchem a palha com a massa, amarram e levam para cozinhar. Depois de cozidas as pamonhas serão distribuídas para aqueles que realizaram a encomenda com antecedência ou serão oferecidas após as missas.

Essas práticas alimentares vivenciadas no passado continuam sendo reproduzidas, mesmo diante de significativas alterações nas formas de fazer e adquirir insumos, conforme apontam Menezes e Almeida (2021, p. 4)



Desterritorializados do seu ambiente rural, os migrantes buscam conservar o consumo dos alimentos tradicionais calcados sobre as formas originais, mas adquirindo-os de terceiros. Assim, com traços novos produzidos no interior das residências por mãos femininas e/ou masculinas, constituem um produto com valor simbólico semelhante ao que era consumido outrora.

O valor simbólico ao qual se referem as autoras também é percebido pelo consumidor que tem a possibilidade de continuar se alimentando com os produtos antes consumidos, mesmo diante de uma elevada expansão de produtos industrializados. e tendo a facilidade de encontrá-lo pronto para o consumo na porta de sua residência quando da passagem do carro ou acionando pelo sistema digital.

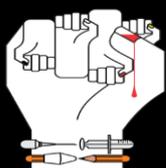
Outra observação relevante, é que o isolamento social em função da pandemia do Covid-19 aumentou significativamente as compras através do acionamento do mercado digital com o *delivery* ou por encomenda e retirada no local, acessado pelas redes sociais ou via contato telefônico do vendedor e da própria instituição religiosa. O cardápio é divulgado nas mídias, as relações entre produtor e consumidor e as aquisições são facilitadas com possibilidades de pagamentos via cartões de débito e pix.

CONCLUSÃO

A produção de pamonhas que era um fazer ancorado ao rural, apresenta novas configurações no território urbano, possibilita a reprodução de grupos familiares, que produzem e comercializam o alimento, sobretudo nos períodos de crise e de precarização do trabalho. Outrossim, as igrejas que conseguem recursos para suas atividades religiosas e obras contribuem para a promoção da sociabilidade. Os saberes aprendidos no campo são ressignificados e possibilitam a comercialização do alimento no circuito curto evidenciada no comércio local dos bairros, nas feiras e nas ações sociais paroquiais e fortalece a relação entre consumidor e produtor.

O saber-fazer em torno do beneficiamento do milho especificamente para produção de pamonhas continua a ocorrer, mesmo que para isso, seja necessário recorrer a um produtor de grande escala ou ainda aos grandes mercados para a aquisição da matéria-prima em decorrência do avanço do agronegócio em Goiás.

PALAVRAS-CHAVE: Pamonhas. Alimento Identitário. Reprodução de grupos familiares.



REFERÊNCIAS

GONÇALVES, Sara Lane Sousa. **Caracterização e avaliação de parâmetros qualitativos de híbridos de milho para elaboração de pamonhas na região metropolitana de Goiânia.** 2007. 141 f. Tese (Doutorado em Ciências Agrárias) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2007.

LEME, Ana Carolina. **Avaliação e armazenamento de híbridos de milho verde visando à produção de pamonha.** 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2007.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, Ano XXIV, n.2, 2013.

Menezes, Sônia de Souza Mendonça e Almeida, Maria Geralda de. PAMONHA, ALIMENTO IDENTITÁRIO E TERRITORIALIDADE. **Mercator** (Fortaleza) [online]. 2021, v. 20 [Acessado 16 Maio 2022], e20002. Disponível em: <<https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>>. Epub 15 Mar 2021. ISSN 1984-2201. <https://doi.org/10.4215/rm2021.e20002>.

ORTENCIO, Bariani. **A Cozinha Goiana (estudo e Receituário).** 8ª ed. Goiania: Kelps, 2014.

SILVA, Tayme Pereira da. **Trabalho, identidade e sociabilidade no comércio de alimentos típicos em Goiânia: a tradicional pamonha.** 2016. 106 f. Dissertação (mestrado em Sociologia) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: receitas que contam histórias.** São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010.

URU, Potira Morena Souza Benko de. **Do milho à pamonha.** 2007. 71 f. Monografia (Especialização em Tecnologia de Alimentos)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

