

O cacto facheiro na alimentação escolar: uma doce experiência em Boqueirão/PB (2002-2023)

The facheiro cactus in school feeding: a sweet experience in Boqueirão/PB (2002-2023)

E el cactus facheiro en la alimentación escolar: una dulce experiencia en Boqueirão/PB (2002-2023)

José Carlos Silva¹

 [0000-0001-5056-6748](https://orcid.org/0000-0001-5056-6748)

Iranilson Buriti de Oliveira²

 [0000-0001-8176-6670](https://orcid.org/0000-0001-8176-6670)

Resumo: Esta pesquisa analisa as memórias de pessoas do semiárido brasileiro sobre o uso do cacto facheiro na alimentação escolar de Boqueirão/PB. O objetivo é contribuir para a segurança alimentar e refletir sobre os problemas socioambientais. Acessamos essas memórias no campo da História Oral e usamos a metodologia da análise do discurso. Ao escrevermos as experiências dos boqueirãoenses, constatamos que o uso alimentar do facheiro reconfigura espaços e pode contribuir para um mundo sustentável.

Palavras-chave: História Ambiental. Sustentabilidade. Alimentação. Cacto Facheiro. Paraíba.

Abstract: This research analyzes the memories of people from the Brazilian semi-arid region about the use of the facheiro cactus in school meals in Boqueirão/PB. The objective is to contribute to food security and reflect on socio-environmental problems. We access these memories in the field of Oral History and use the methodology of discourse analysis. When we write down the experiences of the people of Boqueirão, we find that the food use of the facheiro reconfigures spaces and can contribute to a sustainable world.

Keywords: Environmental History. Sustainability. Feeding. Facheiro cactus. Paraíba.

Resumen: Esta investigación analiza las memorias de personas de la región semiárida brasileña sobre el uso del cactus facheiro en las comidas escolares de Boqueirão/PB. El objetivo es contribuir a la seguridad alimentaria y reflexionar sobre las problemáticas socioambientales. Accedemos a estas memorias en el campo de la Historia Oral y utilizamos la metodología del análisis del discurso. Cuando escribimos las experiencias de la gente de Boqueirão, encontramos que el uso alimentario del facheiro reconfigura los espacios y puede contribuir a un mundo sostenible.

Palabras-clave: Historia Ambiental. Sostenibilidad. Alimentación. Cactus Facheiro. Paraíba.

¹ Doutorando em História pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Professor da Educação de Jovens e Adultos pela Prefeitura Municipal de Campina Grande e professor de História pelo Estado da Paraíba. *Lattes:* [3696923291917890](https://lattes.cnpq.br/3696923291917890) - *E-mail:* josecarlosfrance@gmail.com.

² Doutor em História pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Professor Titular da Universidade Federal de Campina Grande - UFCG. *Lattes:* [6085569185105786](https://lattes.cnpq.br/6085569185105786) - *E-mail:* iburiti@yahoo.com.br.



A história da alimentação e os problemas socioambientais na contemporaneidade

Criança é bicho besta. A gente não sabia que a cocada de facheiro era merenda e ficava torcendo não ter merenda para comermos as cocadas de facheiro. Era muito boa. Chega era molinha (Risos) (Augusto Silva, 2021).

A memória de Augusto Silva, produzida no 1º ano do Ensino Fundamental em 2005, enquanto estudava na rede municipal de ensino de Boqueirão/PB, revela uma “presença do passado” (Candau, 2019) marcada por momentos felizes e saborosos. Ele relembra com carinho o cacto facheiro como alimento: “A gente não sabia que a cocada de facheiro era merenda e ficava torcendo não ter merenda para comermos as cocadas de facheiro. Era muito boa. Chega era molinha (risos)”. Essa boa e molinha celebração móvel das identidades (Hall, 2005) do ex-estudante Silva, constituída em vários ambientes, incluindo a escola, continua afetando-o no presente (Espinosa, 2009): “A mata sempre traz boas lembranças” (Augusto Silva, 2023).

Esta pesquisa³ analisa as memórias de pessoas do semiárido brasileiro sobre o uso do cacto facheiro na alimentação escolar do município de Boqueirão/PB. Por meio dessas memórias, problematizamos como a prática alimentar relacionada a essa cactácea pode contribuir para a segurança alimentar, além de refletir sobre os problemas socioambientais na contemporaneidade.

O espaço desta pesquisa, que visa contribuir para a segurança alimentar ao conhecer e valorizar as “boas lembranças” das pessoas do semiárido sobre o bioma Caatinga, é o município de Boqueirão, localizado a 170 quilômetros da sede da capital paraibana, João Pessoa (IBGE, 2022)⁴. Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA (2022), “[...] a Caatinga é um dos seis biomas brasileiros e ocupa a maior parte da área com clima semiárido da região Nordeste do Brasil [...]. Compreende uma área de 844.453 km²”.

A Caatinga, cujo nome em tupi-guarani significa “mata branca” (Prado, 2003), é caracterizada por plantas que perdem suas folhas, e durante certas épocas, “[...] troncos esbranquiçados e brilhantes ficam visíveis e dominam a paisagem, constituída especialmente por leguminosas, gramíneas, euphorbiáceas, bromeliáceas e cactáceas” (INSA, 2024)⁵.

³ É parte da pesquisa de Mestrado (prática alimentar de uso dos cactos e das bromélias) e esboço da pesquisa de Doutorado (prática alimentar de uso dos cactos e das bromélias no ensino de história).

⁴ Ver: [IBGE](#).

⁵ Ver: [Semiárido Brasileiro. Instituto Nacional do Semiárido](#).

A planta facheiro (*Pilosocereus sp*) abordada nesta pesquisa é da família das cactáceas que habita o bioma Caatinga e pode atingir uma altura de até 10 metros (Pessoa, 2005). Além do uso alimentar (principal discussão nesse texto), os depoentes deste estudo usavam a madeira do facheiro na construção civil. “As ripas da minha casa eram de facheiro e caibo de pereiro e não dava bicho”, nos disse a moradora Fátima Feliciano (2020). O pai desta depoente complementou: “Antigamente se fazia ripa de casa. [...]. Chegava na mata, tirava uma linha de facheiro com cinco, seis metros cada uma. A primeira casa do meu pai, no Mirador, as linhas eram de facheiro” (Henrique Feliciano, 2020). Vejamos a foto do cacto facheiro:

Figura 1: Cacto facheiro



Fonte: Arquivo pessoal dos pesquisadores, Boqueirão, 2023.

O município de Boqueirão que trazemos para esta pesquisa e que evoca as boas lembranças das pessoas que o habitam sobre o cacto facheiro está cravado na região denominada de semiárido (Sudene, 2017). “O Semiárido Brasileiro se estende pelos nove estados da região Nordeste e pelo norte de Minas Gerais. [...]. Trata-se de uma região rica sob vários aspectos: social, cultural, ambiental e econômico”⁶.

⁶ Ver: [Instituto Nacional do Semiárido Brasileiro](https://www.instituto-semiarido.org.br/).



O recorte temporal que fizemos para esta pesquisa é de 2002 a 2023. Escolhemos o ano de 2002 por ser o ano em que as práticas alimentares de cactos começaram a adentrar o ambiente escolar. Já 2023, usamos como parâmetro para compreender, no tempo presente, como a prática alimentar de uso do cacto facheiro, vista como uma representação do passado, se manifesta (Candau, 2019) nos boqueirãoenses, sendo considerados como “lugares de memória” (Nora, 1993).

A prática alimentar é uma forma de conhecer os lugares e espaços das “memórias esfaceladas” (Nora, 1993), muitas vezes “despercebidas” ou não-ditas nos documentos oficiais educacionais (Lei de Diretrizes e Base da Educação, 1996; Base Nacional Comum Curricular, 2018 etc.) sobre o bioma Caatinga. É um “modo” (Certeau, 2019) de construir, por meio da “mata branca” boas lembranças, como nos disse Augusto Silva (2023) no início deste texto, pois nenhum “alimento que entra em nossas bocas é neutro” (Santos, 2005, p. 13), incluindo os alimentos derivados do cacto facheiro. A comensalidade, vista como um ato político e cultural, está cercada de tabus, preconceitos, repulsas e exclusão (Heck, 2004), e, por isso, deve estar “[...] no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade” (Santos, 2005, p. 13). Essas reflexões do ato alimentar como um ato político e cultural se aplicam ao cacto facheiro no bioma Caatinga.

Esses discursos parciais, bem como as reflexões sobre o que comemos e, portanto, sobre o que somos, passam também pela escola. A escola, pautada no discurso científico e na legislação vigente (LDB, BNCC etc.), influencia a forma, o tipo e a quantidade de alimentos que os estudantes devem ingerir (Brasil, 2020). Por isso, a nossa intenção é refletir nesta pesquisa sobre a prática alimentar do cacto facheiro no ambiente escolar, considerando que a escola é um lugar de combate às “dores do mundo” (José, 1992) e de formação humana (Saviani & Duarte, 2010).

A discussão sobre educação dietética precisa ser intensificada nas escolas dada a associação da nossa saúde ao que comemos (diabetes, obesidade, hipertensão, câncer, depressão etc.) (Louzada *et al.*, 2020; Brasil, 2014). Além do mais, a prática alimentar de uso dos cactos oportuniza aos estudantes refletir sobre os lugares sociais dos alimentos tidos historicamente como “não-civilizados” (Elias, 1994), “bárbaros” (Castro, 1959), “Alimentos da seca” (Moura, 1970), “cardápio extravagante” (Castro, 1984), “alimentos do desespero” (Cascardo, 1983), de “bicho” (Revista Veja, 1983), de “gado” (Revista Veja, 1998), “de vaca”



(MasterChef Brasil, 2022) ou “não-convencional” (Santos *et al.*, 2020; Jacob, 2020) para o consumo humano.

Desde a criação da *Revista dos Annales*, em 1929 (Pesavento, 2008), o ofício do historiador (Bloch, 2001) e o lugar da história (Farge, 2011) têm sido revisados pela questão ambiental, especialmente a partir da “[...] década de 1970, na medida que se sucediam conferências sobre a crise global e cresciam os movimentos ambientalistas entre os cidadãos de vários países” (Worster, 1991, p. 199). No mundo contemporâneo, a relação sustentável entre os sistemas de produção dos alimentos e a perspectiva ambiental, que “[...] consiste num modo de ver o mundo em que se evidenciam as interrelações e a interdependência dos diversos elementos na constituição e manutenção da vida” (Brasil, 1997, p. 19), tem sido objeto de estudo de muitos pesquisadores e entidades, como veremos adiante.

Como já dizia Certeau (1982), a escrita da história é uma prática do presente e deve estar alinhada às questões que abalam o mundo (Farge, 2011). Mesmo após milhares de anos de história, a questão alimentar sempre foi motivo de preocupação para a humanidade. Em alguns períodos, a escassez de alimento foi a principal inquietação dos seres humanos. Na contemporaneidade, além da escassez alimentar, enfrentamos problemas ambientais (aquecimento global, desmatamento, poluição etc.) e de saúde (bulimia, anorexia, obesidade entre outros.) provocados pela produção, preparo ou excesso dos alimentos. A dieta ocidental provoca “[...] doenças como diabetes, hipertensão e cardiopatias, que atingem todas as faixas etárias e são configuradas como problemas de saúde pública” (França *et al.*, 2012, p. 04).

Ao visitarmos alguns documentos internacionais e nacionais que versam sobre os direitos humanos, observamos que a questão alimentar também está presente neles como um fator político e de dignidade humana. De acordo com a Declaração Universal dos Direitos Humanos (UNICEF, 1948, p. 4), “[...] todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde, bem-estar, inclusive alimentação”.

A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (Brasil, 2016, p. 18), no artigo 6º, diz que: “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação” e coloca, no artigo 208, a alimentação do educando como um dever do Estado e, no artigo 227, como “[...] dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação” (Brasil, 2016, p. 132).



No entanto, no Brasil, cerca de 33,1 milhões de brasileiros vivem em situação de fome (Silveira, 2022). Segundo o Relatório das Nações Unidas, o número de pessoas afetadas pela fome globalmente subiu para cerca de 828 milhões em 2021 (UNICEF, 2022). O portal da TV Senado (2022) acrescenta que 37,8% dos domicílios com crianças até 10 anos enfrentam insegurança alimentar grave.

Na atualidade, o desenvolvimento sustentável inspirado na agroecologia (Luzzi, 2007; Assis & Romeiro, 2002; Codonho, 2013; Sousa, 2017; Farias, 2017; Amaral, 2019; Sousa, Lima & Sabioni, 2021; Blanc & Marques, 2022; Lima, Arana & Uliana, 2023 etc.) é colocado como uma estratégia não só de combate à fome, mas também de enfrentamento aos problemas de saúde e ambientais associados ao processo de produção e consumo dos alimentos.

A *Agenda 2030* para o Desenvolvimento Sustentável (ONU, 2015), por exemplo, especificamente no Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), tem por propósito acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável até 2030. Segundo este documento, “[...] até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas” (ONU, 2015). A experiência dos boqueirãoenses em relação ao uso alimentar do cacto facheiro na merenda escolar é uma forma de contribuir e de construir um mundo sustentável.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Brasil, 2020, p. 2-3) destaca: “O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais”. No município de Boqueirão, localizado às margens do açude Epitácio Pessoa, além da piscicultura e da agricultura familiar, a prática alimentar de uso do cacto facheiro passou a ser uma atividade econômica entre 2004 e 2006. Por meio do PNAE, a rede municipal de ensino de Boqueirão passou a incorporar o facheiro na alimentação escolar, comprando o cacto.

Diante da pertinência da segurança alimentar no enfrentamento aos problemas socioambientais, é fundamental analisarmos as experiências dos boqueirãoenses sobre o



cultivo, a produção de alimentos e a comercialização na merenda escolar do cacto facheiro. “A gente botava 20 cocadinhas de facheiro e passava o plástico. Ficava bem bonitinho. Acho que nós enchemos uma sala de cocada de facheiro” (Luiz Silva, 2023). Gonçalves *et al.* (2021, p. 622) afirmam que: “A capacidade dos cactos de prosperar em climas secos e áridos torna-se fundamental para a segurança alimentar, o que permite classificá-los como alimento do futuro”.

Para Worster (1991, p. 200), “[...] a história ambiental reúne os temas mais antigos com os mais recentes na historiografia contemporânea: a evolução das epidemias e do clima. Ambos os fatores sendo partes integrantes do ecossistema humano”. É nessa perspectiva de integração do ecossistema da Caatinga pela (re)união da memória alimentar de “[...] uma presença do passado - ou no passado -, ‘e não a memória do passado’” (Candau, 2019, p. 23) dos boqueirãoenses sobre a planta facheiro e da classificação como alimento do futuro por ser um cacto, que este texto se debruça para contribuir para um mundo sustentável.

Além do mais, esse tipo de experiência advinda do uso do cacto facheiro reforça o debate sobre a importância da popularização das “[...] plantas alimentícias não convencionais (PANC) [...] no Brasil [...] ou mesmo no mundo” (Santos *et al.*, 2020, p. 01) por contribuir para a segurança alimentar. “Estima-se, por exemplo, que três quartos da alimentação mundial sejam provenientes de apenas 12 espécies vegetais e 5 espécies animais” (Santos *et al.*, 2020, p. 01).

Atualmente, há uma reinvenção e exploração da cozinha com o uso dos cactos na dieta humana, inclusive midiática (Master Chef Brasil, 2022; Programa Mais Você, 2023), sobre o potencial gastronômico dessas plantas (Gordiano *et al.*, 2022). No entanto, ao fazermos um levantamento nas bases de dados da CAPES, do *Google Acadêmico* e do SciELO, encontramos apenas um artigo científico, produzido em parceria entre o Instituto Nacional do Semiárido Brasileiro (INSA), a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) e o Instituto Federal da Paraíba (IFPB), publicado pela *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, em 2012. Trata-se do artigo *Utilização de umbuzadas formuladas com palma forrageira (Opuntia ficus indica Mill) na merenda escolar*, de autoria de Lima *et al.* (2012), que se debruça sobre a percepção do paladar dos estudantes ao degustarem alguns alimentos derivados de palma.



Em relação a outros cactos (facheiro, xique-xique, coroa-de-frade, mandacaru, quipá e palmatória), observou-se nos bancos de dados mencionados a inexistência de trabalhos que abordem o estudo dessas plantas no cardápio escolar. Portanto, este texto é também uma tentativa de preencher essa lacuna do saber humano ao contar um pouco da história do cacto facheiro como alimento, principalmente na merenda escolar da rede municipal de ensino de Boqueirão/PB, entre 2004 e 2006.

Entendemos que a linguagem é um “modo de representação social” (Brandão, 2004), um tipo de “poder”. Por isso, usamos neste trabalho a metodologia da “análise do discurso” para ler os documentos (Foucault, 2008). As fontes orais deste trabalho foram constituídas em 2008, para o Trabalho de Conclusão de Curso em História pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB); em 2020 e 2021, para a Dissertação de Mestrado em História pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG); e, em 2023, para a Tese de Doutorado em História pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

A transcrição das entrevistas ocorreu tal qual os depoentes relataram. As pessoas deste trabalho são: Zilda Silva (2008, 2020), Severino Silva (2008), Socorro Silva (2008), Inácio Silva (2008), Antônio Albuquerque (2008, 2020, 2023), Henrique Feliciano (2008, 2020), Luiza Feliciano (2008, 2020), Rosenilda Rangel (2020), Fátima Feliciano (2020), José Silva (2020, 2023), Lenilde Silva (2020), Luiz Silva (2023), Gustavo Silva (2021, 2023), Josefa Albuquerque (2023) e França Silva (2023). Para termos acesso a essas memórias, que, segundo Candau (2019), são representações do passado e, pela retrospecção, nos ajudam a entender o presente, usamos a metodologia da História Oral.

De acordo com Alberti (2004; 2019), a metodologia em questão, nos permite entrar em contato com representações de épocas existentes em pessoas que vivenciaram ou testemunharam acontecimentos sociais e culturais. Os depoentes desta pesquisa tiveram e têm uma relação socioambiental sobre as práticas alimentares referentes ao cacto facheiro como alimento, em especial, na merenda escolar.

A importância de uma abordagem interdisciplinar para compreender os impactos socioambientais do sistema de produção de alimentos na Caatinga

Desde 1929, com a criação da *Revista dos Annales*, a importância da troca entre as ciências para explicar as representações sobre a realidade ganhou espaço no campo de pesquisa da História (Bloch, 2001). Essa troca entre as áreas do conhecimento se acentua na



década de 1960, com a “virada antropológica” (Santos, 2010) ou “crise dos paradigmas” (Pesavento, 2008), permitindo o acréscimo das bandeiras “[...] verdes do final da década seguinte, [...] pelos direitos da mulher, contra a intolerância, pelo reconhecimento da diversidade, pelo meio ambiente” (Shellard, 2017, p. 26).

No que se refere ao meio ambiente, a “escrita da história” (Certeau, 1982) passou a ser não apenas sobre o homem, mas “[...] a história é o homem e tudo mais. Tudo é história: solo, clima, movimentos geológicos” (Braudel *apud* Moore, 2003, p. 431), fauna, flora etc. As paisagens formadas por esses elementos “[...] podem ser estudadas e comparadas em diferentes momentos para a avaliação de suas modificações pela ação humana ou por elementos naturais independentes dela [...] como um documento a ser lido com o auxílio das ciências naturais” (Buriti & Aguiar, 2008, p. 83) no ambiente escolar.

O entrevistado Antônio Albuquerque chama atenção para a temática ambiental, que vem ganhando espaço nos debates desde o nível local ao global: “Parece que só quem gosta de sombra de árvore sou eu. Porque quando eles veem uma árvore, derrubam. Se eles gostassem, plantava outra. [...]. Pelo amor de Deus, a ganância é quem acaba com o povo do mundo!” (Albuquerque, 2020).

O Parâmetro Educacional Meio Ambiente e Saúde (Brasil, 1997, p. 15) acrescenta que “[...] a questão ambiental vem sendo considerada como cada vez mais urgente e importante para a sociedade, pois o futuro da humanidade depende da relação estabelecida entre a natureza e o uso pelo homem dos recursos naturais disponíveis”.

Essas mudanças de postura sobre a importância do ambiente para a manutenção da vida na Terra começaram a ser mais contundentes “[...] a partir da década de 1970 [...] a ideia de ‘ecologia’ [...] penetrou significativamente nas estruturas educacionais, nos meios de comunicação de massa, no imaginário coletivo e nos diversos aspectos da arte e da cultura” (Pádua, 2010, p. 82).

Contudo, parece-nos que essa “penetração” do debate sobre ecologia nas estruturas educacionais, na arte e na cultura não surtiu os efeitos desejados. Segundo a *National Geographic* (2021), “[...] as mudanças climáticas já atingiram todos os cantos do planeta e continuarão a reformular a existência humana pelos próximos séculos, com impactos mais intensos à medida que o aquecimento avança, alertam os cientistas”. Os pesquisadores Fleury, Miguel & Taddei (2019), no texto *Mudanças climáticas, ciência e sociedade*, afirmam que as



alterações no clima reformulam as políticas públicas e colocam “[...] em xeque o arsenal crítico-conceitual tradicionalmente mobilizado para se pensar a sociedade (e as relações sociedade-natureza), demandando novas concepções do agir político” (Fleury, Miguel & Taddei, 2019, p. 18).

A prática de uso alimentar em relação ao bioma Caatinga, a exemplo do cacto facheiro como alimento, é uma das formas possíveis do agir político no combate às alterações climáticas. Conforme a Organização das Nações Unidas (ONU) (2021), o próprio “[...] sistema alimentar global é o principal motor da perda de biodiversidade” e assim das alterações ou mudanças climáticas.

Para Alpino *et al.* (2022, p. 277), “[...] as mudanças climáticas afetam a estabilidade de sistemas alimentares, pois o clima é um determinante importante nos padrões de produção, oferta e demanda de alimentos”. Segundo o *Greenpeace* (2019), “[...] a agricultura e a pecuária são responsáveis por 80% de todo o desmatamento do mundo. E essas áreas desmatadas são essenciais para manter o nosso clima equilibrado, evitando grandes secas, enchentes, deslizamento de terra”.

De acordo com os Bancos de Dados de Informações Ambientais (BDIA)⁷, do IBGE, a Caatinga está sendo desmatada principalmente para a prática da agricultura, da agropecuária e da pecuária de pastagens. A ação humana já transformou cerca de 89% da Caatinga e “[...] restam apenas 11% da área coberta pela vegetação típica do Nordeste, em comparação com a que deve ter existido, sob as mesmas condições de clima e solo, antes da ocupação humana” (Araújo *et al.*, 2023, p. 05).

O modelo econômico (agricultura irrigada e criação de animais) praticado no município de Boqueirão não ajuda na preservação e restauração da vegetação nativa da região. Tal modelo econômico entra em colapso todas as vezes que o sistema hídrico diminui sua intensidade. Algo muito comum pela localização geográfica da região, sendo o Semiárido, particularmente o Cariri Paraibano, um dos locais com um dos mais baixos índices pluviométricos em todo o Brasil (Diniz *et al.*, 2020). Essa irregularidade e má distribuição das chuvas, marcante também na Paraíba, está associada “[...] à temperatura da água do oceano atlântico, ao ‘El Niño’, pelo aquecimento das águas do oceano pacífico e à baixa umidade atmosférica” (Diniz *et al.*, 2020, p. 2629).

⁷ Ver:: IBGE: Bancos de Dados de Informações Ambientais ([BDIA](#)).



Além do mais, para implantar o modelo atual de produção de alimentos, foi necessário desmatar áreas extensas para realização da agricultura, particularmente a irrigada. Nesse processo, as plantas nativas vão sendo devastadas, bem como todos os saberes alimentares advindos delas ou a elas associados. Há uma perda natural (fauna, flora e mineral) e uma perda cultural (as formas de saberes). É por isso que compreendemos as lamentações e constatações de Antônio Albuquerque sobre a falta de conhecimento das novas gerações em relação à fauna e à flora da comunidade:

Pode perguntar aqui no Moita, eu conheço um bocado de planta pelo nome. Eu sei o nome. Pode perguntar a uma turma aqui, tanto dos meus, dos meninos aqui, que ninguém sabe o que é um pé de planta. Vamos dizer um pé cabreira, um pé de pereiro, de oiticica, não sabe, de barriguda (Antônio Albuquerque, 2020).

É nessa discussão que entra a importância da escola enquanto lugar de transformação social pela (re)produção de cultura. “A cultura perpassa todas as ações do cotidiano escolar, seja na influência sobre os seus ritos ou sobre a sua linguagem, seja na determinação das suas formas de organização e de gestão, seja na constituição dos sistemas curriculares” (Silva, 2006, p. 204).

É nesse disseminar da cultura no cotidiano escolar que os “meninos”, como diz Albuquerque (2020), podem conhecer um pouco mais sobre o nome das plantas do seu lugar, entender a importância delas para o estabelecimento dos seus antepassados na região e perceber que muitas das práticas alimentares presentes no seu dia a dia vêm dessas plantas presentes em seu ambiente.

Ao analisar historicamente as razões da construção de uma agroindústria de derivados de cactos em Boqueirão, chegaremos em 1998/9, período em que as águas do açude Epitácio Pessoa baixaram drasticamente, “[...] chegando sua capacidade em 31 de dezembro de 1998 a atingir a cifra de 78.850.992m³, o que corresponde a aproximadamente 17% de sua capacidade total”. A agricultura irrigada, principal atividade econômica do município, foi interrompida “em 20 de fevereiro de 1999” (Oliveira, 2007, p. 17-18). Muitas pessoas de Boqueirão tiveram que ir embora em busca de trabalho.

Foi nesse mesmo período, pelo baixo consumo de água, que as práticas de uso dos cactos, já comuns na região Nordeste desde os indígenas (Cascardo, 1983) e apropriadas pelos colonizadores (Pereira, 2003), adentram o ambiente escolar. “A comunidade do Moita [...] encontrou no resgate de uma tradição culinária, envolvendo a cactácea facheiro, uma forma



de gerar emprego e renda sem utilizar a irrigação para a produção de matéria-prima” (Pessoa, 2005, p. XV). Essa tradição culinária foi “resgatada” como o cuscuz de xique-xique, de macambira, xique-xique assado e cozido (Zilda Silva, 2008, 2020; Severino Silva, 2008; Socorro Silva, 2008; Inácio Silva, 2008; José Silva, 2020 etc.), doce e a cocada de facheiro (Henrique Feliciano, 2008, 2020; Luiza Feliciano, 2008, 2020 etc.) e novas receitas foram inventadas, incluindo bolo, biscoito, sopa, mousse e canjica (Lenilde Silva, 2020).

Em 2003, surgiu a ideia da construção de uma agroindústria de derivados de cactos por meio do projeto COOPERAR⁸. Segundo Favro & Alves (2020, p. 20), agroindústria pode ser compreendida como toda atividade de

[...] beneficiamento e/ou transformação de matérias-primas provenientes de produtos agrícolas, pecuários, pesqueiros, aquícolas, extrativistas e florestais, envolvendo desde os processos mais simples, como secagem, [...], até os mais complexos, [...], como a extração [...], fermentação.

Assim, a agroindústria não estava preocupada apenas com o aspecto econômico de beneficiamento ou transformação do cacto facheiro em doce e cocada (cortar, abrir, raspar, escaldar, catar etc., como veremos mais adiante no texto), mas também com a questão ecológica.

Observamos aqui que essa percepção da economia ecológica dos boqueirãoenses em relação ao bioma Caatinga se aproxima das ideias defendidas pelo economista Clóvis Cavalcanti (2010), em seu texto *Concepções da economia ecológica*, em que o pesquisador afirma que, diferentemente da economia convencional, que coloca a natureza como exterior do processo econômico, “[...] a economia ecológica atribui à natureza a condição de suporte insubstituível de tudo o que a sociedade pode fazer” (Cavalcanti, 2010, p. 63). Nesse sentido, a proveniência contínua do cacto facheiro era fundamental para garantir o funcionamento da agroindústria. Portanto, era necessário “(re)ativar territórios” (Haesbaert, 2004) desmatados para a agricultura irrigada com plantas da Caatinga. Por isso, a construção de uma reserva comunitária de cactos e de bromélias para serem usados na agroindústria.

A reserva comunitária de cactos e de bromélias para a produção de matéria-prima da agroindústria

⁸ O COOPERAR é uma instituição estadual que busca dar suporte e incentivo às potencialidades das comunidades e associações.



Reafirmamos que a questão ambiental transversa a nossa pesquisa, uma vez que o lugar onde habitamos e o alimento que comemos advêm das experiências que temos com a natureza. É possível observar que a história ambiental que produzimos com o nosso estudo “[...] rejeita a premissa convencional de que a experiência humana se desenvolveu sem restrições naturais, de que os humanos são uma espécie distinta e ‘supernatural’, de que as consequências ecológicas dos seus feitos passados podem ser ignoradas” (Worster, 1991, p. 199).

Drummond (1991, p. 181) corrobora com Worster (1991) ao dizer que uma das características da história ambiental “[...] é o diálogo sistemático com quase todas as ciências naturais - inclusive as aplicadas – pertinente ao entendimento dos quadros físicos e ecológicos das regiões estudadas”. Portanto, o entendimento histórico e a aplicação das práticas de uso do cacto facheiro só se efetivam se o diálogo com os entrevistados ocorrer na perspectiva da interdisciplinaridade. Para Thiesen (2008, p. 546), “[...] a interdisciplinaridade, como um movimento contemporâneo que emerge na perspectiva da dialogicidade e da integração das ciências e do conhecimento, vem buscando romper com o caráter de hiperespecialização e com a fragmentação dos saberes”.

Sendo assim, o município de Boqueirão, como todo e qualquer território tido “como um conjunto de relações sociais” (Haesbaert, 2004, p. 80), é múltiplo e móvel e “[...] justamente por ser relacional, o território é também movimento, fluidez, interconexão – síntese e, num sentido mais amplo, temporalidade” (Haesbaert, 2004, p. 82). E, por ser assim uma definição relacional, social e histórica, por conta da agroindústria instalada em Boqueirão, uma pequena parte do território deste município, a princípio desmatado para a realização da agricultura irrigada, volta a ser ocupada por plantas da Caatinga, como a bromélia macambira, os cactos xique-xique, coroa-de-frade e, em uma maior quantidade, o facheiro.

Tendo por base os saberes ancestrais tecidos no território que compõe o semiárido brasileiro, os moradores de Boqueirão estavam criando o entendimento de território associado à noção de sustentabilidade, e o bioma Caatinga, enquanto territorialidade, estava sendo ativado (Haesbaert, 2004) para combater os problemas socioambientais que afligem a sociedade no tempo presente.



Nesse processo de ativação territorial pela interconexão da prática alimentar de uso do cacto facheiro como atividade econômica, por conta da agroindústria, alguns habitantes de Boqueirão cederam parte de suas terras para a construção de uma reserva de cactos e de bromélias. Os moradores, especificamente os homens do próprio município, estavam plantando os cactos (facheiro, coroa-de-frade etc.) e bromélia (macambira) nessa área escolhida. No entanto, como Henrique Feliciano bem aponta, a forma como estavam plantando não era a mais adequada. Muitas “mudas” morriam e não se desenvolviam, como esse depoente relatou: “No tempo de plantar o facheiro, cortava uma galha de facheiro e plantava. Eu disse: menino, não planta facheiro assim. Você para plantar facheiro tem que tirar a mama do pé para poder plantar ou a mama ou a planta nova, o pé novo” (Feliciano, 2020).

Por sua vez, Pessoa (2005), em seu Trabalho de Conclusão de Curso em agronomia, corrobora o discurso do narrador ao dizer que “[...] foram selecionadas algumas áreas da comunidade para o plantio destas cactáceas. A primeira experiência feita pela própria comunidade com o facheiro e a coroa-de-frade não foi de todo satisfatória pelo plantio diretamente no campo” (Pessoa, 2005, p. 2).

É nesse contexto descrito por Feliciano (2020) e por Pessoa (2005) que a Universidade Federal da Paraíba ficou à frente desse processo, principalmente na constituição de mudas de cactos para a matéria-prima da agroindústria e na construção de cercas vivas (macambira) ao redor da área destinada ao plantio.

Nessa reserva de cactos e de bromélias, ainda foram desenvolvidas algumas pesquisas com o intuito de ajudar no desenvolvimento dos cactos. O estudo mais aprofundado e específico para o município de Boqueirão foi o de Pessoa (2005), intitulado *O Facheiro *Pilosocereus sp*: uma doce esperança de uma comunidade caririzeira*. Essa pesquisadora, mediante o insucesso empírico de reposição da matéria-prima por parte da comunidade Moita, optou “[...] por um estudo mais tecnificado sobre a propagação assexuada e sexuada destas plantas em situação de viveiro [...] e por sugestão da comunidade elegeu-se como prioridade a pesquisa com o facheiro *Pilosocereus sp* [...] como matéria-prima na confeitaria e pastelaria” (Pessoa, 2005, p. 2).

Esses estudos foram realizados no término de 2004 e início de 2005. No final desses estudos sobre o facheiro, Pessoa (2005, p. 47) observou que, por meio da reprodução



sexuada, “[...] a cada 1.000 sementes plantadas, apenas 730 a 700 sementes originam mudas. [...] Sementes que permanecem com a ‘polpa’ resultam em apenas 11% de germinação”. Já no processo de propagação assexuada do facheiro na produção de mudas, “[...] o percentual de [...] estacas do tipo apical [...] resultou em enraizamento de 100%” (Pessoa, 2005, p. 47). Sendo assim, a pesquisadora concluiu que o tipo apical é o mais recomendado para o plantio e cultivo do facheiro.

As considerações apontadas pelos estudos de Pessoa (2005) se encontram com a experiência de vida de Henrique Feliciano. Antes da realização da pesquisa, este depoente já havia alertado a comunidade a respeito da forma correta de plantar: “Você pra plantar facheiro tem que tirar a mama do pé pra poder plantar ou a mama ou a planta nova, o pé novo” (Feliciano, 2020). Pessoa (2005) acrescentou à ideia de Feliciano que a estaca do tipo apical, isto é, o ápice de qualquer galha do facheiro pode se tornar uma nova planta e o seu enraizamento chega a 100% das estacas utilizadas.

Entendemos que, assim como Worster (1991, p. 199), “[...] a velha história [...] portou-se como se não tivéssemos sido e não fôssemos realmente parte do planeta. Os historiadores ambientais, por outro lado, perceberam que não podemos mais nos dar ao luxo de sermos tão inocentes”. Dessa forma, assim como os habitantes de Boqueirão que criaram uma área com cactos e bromélias para usar na agroindústria, devemos compreender que não somos só os causadores dos problemas socioambientais, porque fazemos parte da sociedade, mas também as nossas ações podem contribuir para resolver os problemas que assolam o mundo.

Uma doce experiência da segurança alimentar do cacto facheiro na alimentação escolar de Boqueirão

Embora a alimentação esteja associada à própria existência da humanidade, apenas nos últimos anos é que o ato alimentar começou a receber atenção dos historiadores (Moreira, 2010). Segundo Santos (2005), esse interesse crescente tem proporcionado um aumento do “[...] diálogo multi, inter e transdisciplinar e fazendo com que as editoras invistam cada vez mais nessa área, transformando em *best-sellers* até mesmo simples manuais de receitas culinárias” (Santos, 2005, p. 11).

Ainda de acordo com Santos (2005, p. 12), existe atualmente uma obsessão pela história da mesa, tornando a gastronomia e a cozinha objetos de estudos devido “[...] ao



imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa” na prática alimentar, indo além do aspecto nutricional e biológico. Para o autor, o debate sobre alimentação deve estar presente “[...] no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas” (Santos, 2005, p. 12). A história do uso do cacto facheiro como alimento, especialmente na merenda escolar, projeta perspectiva de um mundo sustentável ao valorizar as pessoas e os espaços do bioma Caatinga.

Sendo assim, enquanto as sementes/mudas de facheiro ficavam prontas e, aos poucos, estavam indo ao solo, e as macambiras cresciam nas cercas, na agroindústria, a produção de derivados do cacto facheiro estava veemente. Os homens ficavam responsáveis por trazer a matéria-prima (o facheiro) e as mulheres por fazer os doces e as cocadas. Assim, uma das doceiras e merendeira que trabalhou na agroindústria nos descreveu o processo: “Os meninos iam para o cercado, traziam a obra-prima [matéria-prima], como as pessoas falam, os materiais. Quando chegavam aqui eles abriam, raspavam com rapa coco, escaldava e botavam no fogo pra fazer. Aí tinha o processo todinho de escaldar, colocar pra fazer o doce” (Rangel, 2020).

Os produtos (cocada e doce) fabricados nessa agroindústria eram distribuídos na merenda escolar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “O povo vinha de fora assistir à apresentação aqui. Depois começou para [...] escolas do município de Boqueirão. Nesse tempo, eu era merendeira, ainda servi um bocado de merenda pros meninos comerem aqui, com as bolachas, o doce e a cocada” (Rangel, 2020). Essa depoente acrescenta como esses produtos foram se introduzindo por meio de mostras e eventos nos hábitos culinários das pessoas da região e como até alguns hotéis estavam explorando a novidade desses produtos. “No início, eles começaram vendendo, fazendo mostra assim, em Festa de Bode Rei⁹, hotel de Boqueirão” (Rangel, 2020).

Observa-se que a prática de uso dos cactos ganhou espaço em feiras, mostras e hotéis. As escolas do município de Boqueirão recebiam os produtos na merenda, como informou o ex-funcionário da agroindústria Luiz Silva (2023): “A gente trabalhava fazendo as

⁹ “Em 1998, tem-se a primeira edição da Festa do Bode Rei em Cabaceiras – PB. Trata-se de uma festa institucionalizada no intuito de fortalecer a localidade enquanto destino turístico cultural com base no que já é a base da economia da localidade: a caprinocultura. A festividade acontece anualmente, em data próxima à comemoração da emancipação da cidade de Cabaceiras (4 de junho), e já iniciando os festejos juninos” (Farias, 2019, p. 19).



embalagens, foi feito para levar para as escolas e a gente via que a dela [Lenilde Silva] era tão macia a cocada que tinha que ter jeito de colocar na embalagem se não quebrava ela”. Enfim, tudo estava indo bem. Parecia que iria decolar, avançar, crescer, como relatou a ex-doceira e merendeira Rosenilda Rangel (2020).

Enfatizamos que a importância da alimentação escolar atrelada ao desenvolvimento sustentável não se pauta apenas na textura e no sabor (“molinha, macia, gostosa”), mas principalmente pelos valores nutricionais que os alimentos possuem e podem influenciar na saúde humana e no desenvolvimento da aprendizagem. Hoje, além do ato alimentar ser um direito, consumir com os nutrientes adequados para o desenvolvimento do corpo humano também o é. De acordo com o PNAE (Brasil, 2020, p. 03), “[...] o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos”.

Em relação aos valores nutricionais do cacto facheiro, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa (2021) nos informa que, “[...] de acordo com a análise bromatológica da parte aérea apresenta 15,66% de proteína bruta, 1,50% de extrato etéreo, 5,32% de fibra bruta, 2,04% de tanino e 35,97% de amido”. Gonçalves *et al.* (2021) acrescentam que o caule e a casca desidratados do facheiro são excelentes fontes de fibras e podem ser substitutos à utilização de farinhas tradicionais. Por apresentar bons teores de sólidos solúveis e pH ácido, pode ser aplicado na fabricação de doce em calda e geleia.

Como já vimos, a comunidade Moita já fazia uso deste cacto em forma de doce e cocada desde a década de 1960 (Henrique Feliciano, 2008/2020; Luiza Feliciano, 2008/2020 e Antônio Albuquerque, 2008/2020). Se recuarmos alguns séculos, chegaremos aos indígenas, que usavam os cactos na alimentação humana antes mesmo da chegada dos portugueses às terras que mais tarde seriam o Brasil (Cascudo, 1983).

Mas, no início do século XXI, o município de Boqueirão, por meio dos saberes ancestrais de uso do bioma Caatinga, desnaturalizava os discursos da incivilidade (Elias, 1994) associados ao uso dos cactos (Castro, 1974; Cascudo, 1983; Moura, 1970; Revista Veja, 1983; 1998) como alimento da fome, do desespero e da seca ao produzir e fornecer doce e cocada de facheiro para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Boqueirão.

Pelos estudos já realizados desde 2008 (Trabalho de Conclusão de Curso, Dissertação e Tese), não há precedentes no processo de fabricação e comercialização de produtos derivados do cacto facheiro. “A gente pensou até que ia decolar, ia ser um sucesso na



comunidade da gente, gerando emprego pra comunidade, mas depois o povo foi desanimando, desanimando, até que não deu certo, mas que era bom” (Rangel, 2020).

Favro & Alves (2020) corroboram com a depoente Rosenilda Rangel (2020) sobre a geração de empregos pela agroindústria, ao dizerem que, além de serem relevantes para a geração de emprego e renda para a população rural e urbana, as agroindústrias contribuem para o aumento da produção de alimentos. “Esses fatores representam incentivos para maior atenção às agroindústrias de países em desenvolvimento nos contextos de crescimento econômico, segurança alimentar e estratégias de combate à pobreza” (Favro & Alves, 2020, p. 20).

Após funcionar por dois anos, a agroindústria de derivados de cactos, que visava contribuir para a segurança alimentar, foi desativada. Segundo os entrevistados, a falta de padronização dos produtos foi o motivo principal que levou à paralisação da agroindústria. “Logo de início, que eram outras pessoas que faziam, era bem aceito, o povo chegava pra experimentar. Aí botaram outra menina pra fazer, conheci que o povo vinha provar, mas não era com aquele gosto que provava as de anterior. As dela tinham mais açúcar, ficava mais dura” (Rangel, 2020). “Era uma associação. Os associados não sabiam trabalhar, não sabiam do ponto do doce e eles queriam fazer, porque queriam” (Lenilde Silva, 2020). Luiz Silva (2023), ex-funcionário da agroindústria, corrobora com a depoente Lenilde Silva ao dizer que: “O doce vai para o apuro, ele tem que ter o tempo certo de fogo. [...]. Faltou tipo um gerente que desse a função para cada um e deixasse uma só pessoa no ponto do doce”.

A ex-merendeira Josefa Albuquerque (2023), aposentada, assim como Rosenilda Rangel (2020), preparava e servia a merenda nesse mesmo período (2004 a 2006) e afirmou que os estudantes gostavam das cocadas de facheiro, mas começaram a reclamar quando vinham com muito açúcar e estavam duras. Essa mesma insatisfação foi relatada pela ex-professora França Silva (2023) da rede municipal de ensino de Boqueirão-PB, que na época lecionava em uma comunidade vizinha. Segundo a ex-professora, os estudantes gostavam bastante dos alimentos do cacto facheiro, mas também começaram a rejeitar o alimento após apresentar uma grande quantidade de açúcar.

Falta de técnica de alguns funcionários da agroindústria e a ausência de uma gerência eficaz afetaram a padronização dos alimentos derivados do cacto facheiro. Segundo Wiemes & Balbinotti (2011, p. 01), “a padronização é a base da estrutura da qualidade”. Essa falta de



padronização afetou diretamente a qualidade dos produtos, levando ao desinteresse dos clientes pelo alimento, no caso os estudantes da rede municipal de ensino de Boqueirão.

Após 18 anos do fechamento da agroindústria de derivados de cactos, retornamos ao município de Boqueirão com esta pesquisa, não apenas para entender como as práticas de uso dos cactos se “manifestam nas memórias” das pessoas do referido município no tempo presente (Candau, 2019), mas também para usar esse “lugar de memória” (Nora, 1993) no semiárido brasileiro como ferramenta política de reflexão sobre os problemas socioambientais e de valorização do bioma Caatinga pelo uso alimentar sustentável do cacto facheiro na alimentação escolar.

Assim, em 2023, tendo os habitantes do semiárido como lugares de memória de uso dos cactos, realizamos na rede municipal de ensino de Boqueirão um projeto de intervenção sobre o bioma Caatinga. Uma das ações do projeto era justamente o uso alimentar do cacto facheiro. Queríamos permitir que os estudantes boqueirãoenses experimentassem, “experenciasssem” (Larrosa, 2019) o doce do cacto facheiro e, após essa experiência, captar as sensibilidades (aceitação ou repulsa) escritas e inscritas (Pesavento, 2008) nessas pessoas. Queríamos saber se os estudantes iriam gostar ou não dos alimentos provenientes do facheiro, particularmente do doce.

Para que os estudantes entendessem um pouco dessa prática alimentar antes da degustação do doce de facheiro, entrevistaram pessoas locais e realizaram algumas aulas de culinária na escola com membros da comunidade escolar. A depoente Lenilde Silva (2023) participou da oficina de produção do doce, explicando as técnicas de produção desse alimento. Após a degustação da iguaria, os estudantes foram submetidos a um teste de satisfação do sabor.

O teste de satisfação consistia em uma escala que variava de “excelente a péssimo”. Para cada ponto na escala, havia *emoticons* correspondentes e uma imagem do cacto facheiro. As opções na escala eram as seguintes: “excelente, ótimo, bom, ruim e péssimo”. No total, 27 estudantes do 1º ao 4º do Ensino Fundamental degustaram o doce do cacto facheiro, sendo que 18 classificaram como excelente, 06 como ótimo, 01 como bom, 01 como ruim e 01 como péssimo.

Podemos interpretar esses dados capturados pela sensibilidade palatável dos estudantes de Boqueirão, como um indicador de que o doce do cacto facheiro é bem aceito



pelas crianças. Dos 27 estudantes submetidos ao teste, 25 o classificam entre excelente e bom. Isso sugere que o doce pode ser consumido normalmente no dia a dia, como qualquer outro alimento, sempre seguindo as recomendações de um(a) nutricionista.

Segundo Albuquerque Jr. (2008, p. 118), “[...] os signos gustativos convocam cenas, paisagens marcadas por sensações e sentimentos”. Que os signos gustativos dos estudantes de Boqueirão, com o sabor do doce de facheiro, convoquem o cuidado com a vida, o respeito à diversidade e a sustentabilidade do Planeta. Signos estes que não só convocaram, mas criaram cenas, paisagens, lugares de outras épocas e espaços do bioma Caatinga nas pessoas da comunidade escolar de Boqueirão no tempo presente.

Sendo assim, podemos compreender que o doce do cacto facheiro pode servir como possibilidade de orientação para as necessidades da sociedade contemporânea. De acordo com Rüsen (2015, p. 37), “[...] sempre e por toda parte, os homens necessitam referir-se ao passado, a fim de poder entender seu presente, de esperar seu futuro e de poder planejá-lo”. O estudo da história das práticas alimentares no bioma Caatinga é uma forma de referir-se ao passado para entender os problemas socioambientais da contemporaneidade e planejar um futuro melhor.

Contudo, enfatizamos que o foco desta pesquisa foi fazer apontamentos (tendo o paladar como ponto de partida) para o possível uso sustentável do bioma Caatinga, advindo da nossa ancestralidade presente nas memórias dos boqueirãoenses, principalmente na alimentação escolar.

Considerações finais

Observa-se que, mesmo a agroindústria de derivados de cactos não obtendo êxito a longo prazo e sendo desativada após dois anos de funcionamento, ainda é possível compreender, pela experiência dos habitantes de Boqueirão na produção de doces e cocadas de facheiro, que os saberes das pessoas que habitam o bioma Caatinga (re)configuram territórios socioambientais no município de Boqueirão/PB. A implantação da horta de cactos e de bromélias e a construção de uma agroindústria de derivados de cactos são provas e indícios de que há “modos” ou “esquemas de ação” (Certeau, 2019) de conviver com a Caatinga de maneira diversificada e sustentável.



Esse processo de reconfiguração dos espaços por meio dos saberes sobre o bioma Caatinga passou e deve passar pelo espaço escolar e acadêmico. Foi o espaço escolar e acadêmico, tido como lugar de transformação social, mobilidade e produção de sonhos e perspectivas a partir da cultura, que fez com que a prática alimentar sobre o uso do cacto facheiro resistisse e chegasse à alimentação escolar.

Entendemos que a tessitura deste texto só foi possível graças à abordagem científica e interdisciplinar. Não seria possível tratar, na escrita da história, o assunto transcorrido aqui sem os saberes das ciências humanas, sociais, naturais e das linguagens, e, em especial, das memórias dos boqueirãoenses.

Portanto, o estudo sobre os saberes do semiárido, em particular, as práticas alimentares de uso do cacto facheiro na alimentação escolar, é uma forma de intervir e de construir, pela história e pela cultura, políticas públicas de combate aos preceitos e imposições consumistas capitalistas de homogeneização alimentar, de problemas de saúde e de devastação da natureza, em particular do bioma Caatinga.

Por último, as experiências dos habitantes de Boqueirão sobre o uso do cacto facheiro na alimentação escolar ratificam a importância do paladar para o sucesso ou a derrocada de um dado empreendimento. As crianças, mesmo sendo expostas às escolhas dos adultos, são capazes, por meio da recusa ou da aceitação, de mudar o curso dos eventos. Isso demonstra que é possível não só cultivar e preparar alimentos à base de cactos, mas de retirar da riqueza do bioma Caatinga a segurança alimentar da qual urgentemente precisamos.

Fontes

Entrevistas

Albuquerque, Antônio Neri de. Boqueirão/PB (2008/2020). Entrevistador: José Carlos Silva.

Albuquerque, Josefa Neri de. Boqueirão/PB (2023). Entrevistador: José Carlos Silva.

Feliciano, José Henrique. Boqueirão/PB (2008; 2020). Entrevistador: José Carlos Silva.

Feliciano, Luiza da Silva. Boqueirão/PB (2008; 2020). Entrevistador: José Carlos Silva.

Feliciano, Maria de Fátima. Boqueirão/PB (2020). Entrevistador: José Carlos Silva.

Silva, Francinete França de Melo. Boqueirão/PB (2023). Entrevistador: José Carlos Silva.



- Silva, José Gustavo. Boqueirão/PB (2020/2023). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, José Inácio da. Boqueirão/PB (2008). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, José da. Boqueirão/PB (2020/2023). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Lenilde Maria da. Boqueirão/PB (2020/2023). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Luiz José da. Boqueirão/PB (2023). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Maria do Socorro da. Boqueirão/PB (2008). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Rosenilda Rangel da. Boqueirão/PB (2020). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Severino José da. Boqueirão/PB (2020/2023). Entrevistador: José Carlos Silva.
- Silva, Zilda Amélia da. Boqueirão/PB (2008; 2020). Entrevistador: José Carlos Silva.

Impressas

- Brasil. **BNCC**: Base Nacional Comum Curricular. Versão Final. Brasília, 2018.
- Brasil. **Constituição da República Federativa do Brasil** (1988). Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2016.
- Brasil. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. Ed. - Brasília: Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, 2014.
- Brasil. **LDB**: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 3. Ed. - Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2019.
- Brasil. Parâmetros Curriculares Nacionais. **Meio Ambiente, Saúde**. Brasília: Secretaria de Educação Fundamental, 1997.
- Brasília. **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília: Ministério da Educação, 2020.
- ONU. Nações Unidas Brasil. **ODS2**. Objetivo de Desenvolvimento Sustentável 2 Fome zero e agricultura sustentável. 2015.

Referências

- Alberti, Verena. **Manuel de história oral**. 2. Ed. - Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.
- Alberti, Verena. **Ouvir Contar**: textos em história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2019.



Albuquerque Jr., Durval Muniz de. O espaço em cinco sentidos: sobre a cultura, poder e representações espaciais. *In*: Albuquerque Jr., Durval Muniz de. **Nos destinos de fronteiras: história, espaços e identidade regional**. Recife: Bagaço, 2008.

Alpino, Tais de Moura Ariza; Mazoto, Maíra Lopes; Barros, Denise Cavalcante de & Freitas, Carlos Machado de. Os impactos das mudanças climáticas na Segurança Alimentar e Nutricional: uma revisão da literatura. **Ciência & Saúde Coletiva**. v. 27, n. 1, p. 273-286, 2022.

Amaral, Ana Paula do. **O ensino da agroecologia nas escolas de famílias agrícolas do estado de Goiás: que agroecologia é essa?** 2019. Tese (Doutorado em Educação), São Carlos: Universidade Federal de São Carlos, 2019.

Araujo, Helder F. P; Canassa, Nathália F.; Machado, Célia C. C.; Tabarelli, Marcelo. A perturbação humana é o principal motor das mudanças de vegetação na região da floresta seca de Caatinga. **Scientific Reports**. v. 13, p. 18440, 2023.

Assis, Renato Linhares de & Romeiro, Adernar Ribeiro. Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 6, p. 67-80, 2002.

Blanc, Julien & Marques, Paulo Eduardo Moruzzi. A Agricultura Natural de Mokiti Okada: uma experimentação moral e política como fonte de inovação de ordem ecológica. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 30, n. 1, p. 1-26, 2022.

Bloch, Marc. **Apologia da história ou O ofício de historiador**. Trad. André Telles. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2001.

Brandão, Helena Hathsue Nagamine. **Introdução à análise do discurso**. 2. Ed. Rev. - Campinas: EdUNICAMP, 2004.

Buriti, Catarina de Oliveira & Aguiar, José Otávio. Natureza e cultura nos domínios de Clio: as secas e outras representações das paisagens semiáridas na historiografia ambiental. **Cadernos de História**, v. 10, n. 13, p. 81-95, 2008.

Candau, Joel. **Memória e identidade**. 5 reimp. São Paulo: Contexto, 2019.

Cascudo, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed.USP, 1983.

Castro, Josué. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

Castro, Josué. **Documentário do Nordeste**. 2. Ed. - São Paulo: Brasiliense, 1959.

Cavalcanti, Clóvis. Concepções da economia ecológica: suas relações com a economia dominante e a economia ambiental. **Estudos Avançados**, v. 24, n. 68, p. 53-67, 2010.



- Certeau, Michel de. **A Escrita da História**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.
- Certeau, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: arte de fazer. Petrópolis: Vozes, 2019.
- Codonho, Camila Guedes. “**Ser orgânico**”: agricultura ecológica e novas ruralidades no sul de Minas Gerais. 2013. Tese (Doutorado em Ciências Sociais), Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 2013.
- Diniz, Renata Richelle Santos; Alencar, Maria Leide Silva; Medeiros, Shayenny Alves de; Guerra, Hugo Orlando Carvalho; Sales, Julio Cesar Rodrigues de. Índice de anomalia de chuvas da Microrregião do Cariri Ocidental Paraibano. **Revista Brasileira de Geografia Física**, v. 13, n. 6, p. 2628-2640, 2020.
- Drummond, José Augusto. A história ambiental: temas, fontes e linhas de pesquisa. **Revista Estudos Históricos**, v. 4, n. 8, p. 171-197, 1991.
- Elias, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 1994. 2v.
- Embrapa Territorial. **Sistema de Inteligência Territorial Estratégica do Bioma Caatinga**. Campinas, 2022.
- ESPINOSA, Benedictus de. **Ética**. - Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.
- Farge, Arlette. **Lugares para a História**. 1. Ed. - Rio de Janeiro: FGV Editora, 2011.
- Faria, Andréa Alice da Cunha. **A educação que constrói a agroecologia no Brasil**: trajetórias de um vínculo histórico. 2017. Tese (Doutorado em Educação), João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2017.
- Farias, Rita Patrícia de Melo Almeida. **Festa do Bode Rei de Cabaceiras**: Análise dos Atrativos Turísticos, Culturais e Gastronômicos. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia), Cidade: Universidade Federal da Paraíba, 2019.
- Favro, Jackelline. & Alves, Alexandre Florindo. Agroindústria: delimitação conceitual para a economia brasileira. **Revista de Política Agrícola**, v. 29, n. 3, p. 19-36, 2020.
Jackelline Favro, Alexandre Florindo Alves
- Fleury, Lorena Cândido; Miguel, Jean Carlos Hochsprung. & Taddei, Renzo. Mudanças climáticas, ciência e sociedade. **Sociologias**, v. 21, n. 51, p. 18-42, 2019.
- Foucault, Michel. **A arqueologia do saber**. 7. Ed. - Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.
- França, F.C.O.; Mendes, A.C.R.; Andrade, I.S.; Ribeiro, G.S.; Pinheiro, I.B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. *In: Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia*, 1, 1-7, 2012.



Gonçalves, Jenisson Linike Costa; Santos, Jamiles Francisca dos; Carnelossi, Marcelo Augusto Gutierrez & Moreira, Jane de Jesus da Silveira. Potencialidades das cactáceas brasileiras na tecnologia de alimentos: uma revisão integrativa. *In: Cordeiro, Carlos Alberto Martins; Silva, Evaldo Martins & Barreto, Norma Suely Evangelista. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**: pesquisa e práticas contemporâneas. Vol. 2. Guarujá: Editora Científica Digital, 2021. p. 620-638.*

Gordiano, Isabelli; Bezerra, Priscilla Quenia Muniz.; Pinto, Laise Cedraz & Matos, Márcia Filgueiras Rebelo de. Potencial das cactáceas brasileiras na gastronomia: uma revisão. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 7, e7611729617, 2022.

Haesbaert, Rogério. **O Mito da Desterritorialização**: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 2004.

Hall, Stuart. **A identidade cultura na pós-modernidade**. 10. Ed. - Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

Heck, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos Históricos**, n. 33, p. 136-146, 2004.

Jacob, Michelle Cristine Medeiros. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária como fins educativos. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, n. 1, e43568, 2020.

José, Elias. **Cantigas de adolescer**. São Paulo: Atual, 1992.

Larrosa, Jorge. **Tremores**: Escritos sobre experiência. Belo Horizonte: Autêntica, 2019.

Lima, Anderson Murilo de; Arana, Alba Regina Azevedo & Uiliana, Maíra Rodrigues. Comunidade que sustenta a agricultura na agricultura natura: relacionamento entre o agricultor e o coagricultor. *In: Congresso da APDEA e IV ESADR Territórios, Agriculturas e Agroalimentar: desafios globais e riscos no século XXI. Coimbra, 2022.*

Lima, Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira; Sousa, Francinalva Cordeiro de; Silva, Luzia Marcia de Melo; Pereira, Frederico Campos & Santana, Maristela de Fatima Simplicio. Utilização de umbuzadas formuladas com palma forrageira (*Opuntia ficus indica* Mill) na merenda escolar. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 7, n. 3, p. 68-72, 2012.

Louzada, Maria Laura da Costa; Costa, Caroline dos Santos; Cruz, Gabriela Lopes da; Levy, Renata Bertazzi & Monteiro, Carlos Augusto. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, p. e00323020, 2021.



Luzzi, Nilsa. **O debate agroecológico no Brasil: uma construção a partir de diferentes atores sociais**. 2007. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade), Rio de Janeiro: Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2007.

Moore, Jason. Capitalism as world-ecology: Braudel and Marx on environmental history. **Organization and Environment**, v. 16, n. 4, p. 431-58, 2003.

Moreira, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

Moura, Francisco Hugo Almeida de Lima. Alimentação e Linguagem Popular. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano**, n. 17, p. 54-71, 1970.

Nora, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 10, p. 7-28, 1993.

Oliveira, Fabiano Custódio de. **Alterações no sistema produtivo e organização do trabalho na agricultura irrigada em torno do açude de Boqueirão-PB**. Tese (Mestrado em Geografia), João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2007.

Pádua, José Augusto. As bases teóricas da história ambiental. **Estudos Avançados**, v. 24, n. 68, p. 81-101, 2010.

Pereira, Daniel Duarte. **Plantas, Prosa e Poesias do Semi-árido**. Campina Grande-PB: EDUFPG, 2003.

Pesavento, Sandra Jatahy. **História & História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

Pessoa, Joseane Herculano. **O Facheiro Pilosocerussp: uma doce esperança de uma comunidade caririzeira**. Areia: UFPB, 2005.

Prado, Darién E. As Caatingas da América do Sul. *In*: Leal, Inara R.; Tabarelli, Marcelo & Silva, José Maria Cardoso da (Orgs.). **Ecologia e conservação da caatinga**. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2003. p. 03-74.

Rüsen, Jörn. **Teoria da história: uma teoria da história como ciência**. Curitiba: Editora UFPR, 2015.

Santos, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 11-31, 2005.

Santos, Gabriela Maria Cota dos; Barbosa, Déborah Monteiro; Santos, Élide Monique da Costa; Gomes, Danúbia Lins; Silva, Rafael Ricardo Vasconcelos da & Medeiros, Patrícia Muniz de. Experiências de popularização de plantas alimentícias não convencionais no estado de Alagoas, Brasil. **Ethnoscintia**, v. 5, n. 1, p. 1-7, 2020.



Santos, Irineia Maria Franco dos. História e Antropologia: relações teórico-metodológicas, debates sobre os objetos e os usos das fontes de pesquisa. **Revista Crítica Histórica**, v. 1, n. 1, 2010.

Saviani, Dermeval & Duarte, Newton. A formação humana na perspectiva histórico-ontológica. **Revista Brasileira de Educação**, 2010, v. 15, n. 45, p. 174-196, 2010.

Shellard, Dora. História, Meio Ambiente e Interdisciplinaridade. **História Revista**, v. 22, n. 2, p. 23-44, 2017.

Silva, Fabiany de Cássia Tavares. Cultura Escolar: quadro conceitual e possibilidades de pesquisa. **Educar**, n. 28, p. 201-216, 2006.

Sousa, Carla da Silva; Lima, Francisco de Sousa & Sabioni, Sayonara Cotrim. (Orgs.). **Agroecologia: métodos e técnicas para uma agricultura sustentável**. Vol. 1. Guarujá: Científica Digital, 2021.

Sousa, Romier da Paixão. Agroecologia e educação do campo: desafios da institucionalização no Brasil. **Revista Educação & Sociedade**, v. 38, n. 140, p. 631-648, 2017.

SUDENE. Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste. **Resolução nº 107/2017**. Estabelece critérios técnicos e científicos para delimitação do Semiárido Brasileiro e procedimentos para revisão de sua abrangência. Recife: SUDENE, 2017.

Thiesen, Juarez da Silva. A interdisciplinaridade como um movimento articulador no processo ensino-aprendizagem. **Revista Brasileira de Educação**, v. 13, n. 39, p. 545-554, 2008.

Wimes, Leandro & Balbinotti, Giles. A padronização de processo produtivo em uma indústria automobilística: uma análise teórico Prática. **Conhecimento Interativo**, v. 5, n. 2, p. 84-97, 2011.

Worster, Donald. Para Fazer História Ambiental. **Estudos Históricos**, v. 4, n. 8, p. 198-215, 1991.

Plataformas Digitais

Revista Veja. [A tortura da seca](#). Edição n. 780. Rio de Janeiro, 17 ago. 1983.

Embrapa. [Facheiro](#). Bioma caatinga. 2021.

Greenpeace Brasil. Episódio 01. [Você sabe de onde vem a sua comida?](#) Youtube, 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro Geográfico e Estatístico. [Bancos de Dados de Informações Ambientais \(BDIA\)](#). 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Boqueirão-PB. [IBGE Cidades](#). 2022.



INSA. Instituto Nacional do Semiárido Brasileiro. [Semiárido Brasileiro](#). 2024.

Revista Veja. [O fantasma da fome](#). Edição n. 1545, Rio de Janeiro, 06 mai. 1998.

ONU. Organização das Nações Unidas. [O sistema alimentar global](#). 2021.

National Geographic. [Mudanças climáticas](#): ainda é possível evitar cenários catastróficos. Meio Ambiente. 2021.

GloboPlay. [Programa Mais Você](#). 2023.

Masterchef Brasil. [Prova de cacto!](#) Youtube, 2022.

Silveira, Daniel. Fome no Brasil: número de brasileiros sem ter o que comer quase dobra em 2 anos de pandemia. [G1](#), Rio de Janeiro, 2022.

TV Senado. [Infância ameaçada: aumento da fome no Brasil atinge principalmente crianças até 10 anos](#). 2022.

UNICEF. Fundo das Nações Unidas para a Infância. [Declaração Universal dos Direitos Humanos](#). 1948.

UNICEF. Fundo das Nações Unidas para a Infância. [Relatório da ONU](#): Números globais de fome subiram para cerca de 828 milhões em 2021. 2022.

Submetido em: 13 de agosto de 2024

Avaliado em: 21 de setembro 2024

Aceito em: 30 de setembro de 2024