

“Comida de Fome” ou Iguaria? O consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil

Julie Cavignac¹
Claudia Moreira²
Esther Katz³

O consumo de insetos ocorre em várias partes do mundo, sobretudo em países tropicais da Ásia, África e América Latina (Huis *et al.*, 2013). Em diversas regiões da América Latina, o consumo das rainhas de formigas *Atta*, conhecidas no Brasil como tanajuras, içás ou saúvas, é comum entre as populações urbanas e rurais, e não se restringe apenas às populações tradicionais (Katz, 2016). No Brasil, Costa Neto e Ramos Elorduy (2006) listaram 135 tipos de insetos, dos quais 95 espécies foram identificadas, que são incluídos na dieta de 39 grupos indígenas e populações tradicionais, em estágio adulto, ninfa, larva e pupa. O consumo de insetos é mais frequente na Amazônia, mas ocorre também em outras partes do Brasil, como no Nordeste, considerado como a região mais pobre do país, e onde o consumo de tanajura domina; tem registros de consumo pelo menos na Bahia, Pernambuco, Paraíba, Ceará (Costa Neto, 2004; Hermógenes, 2016; Araújo filho, 2018; Silveira, 2018; Ferreira, 2020; Salgado *et al.*, 2024). Ali, o gosto alimentar para os insetos conhece uma grande variação, sem que possamos identificar um fator determinante para explicar as alterações

¹ PPGAS Universidade Federal do Rio Grande do Norte, CNPQ. E-mail: julie.cavignac@ufrn.br.

² doutoranda PPGAS UFRN. E-mail: c.mariamoreira@gmail.com.

³ Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC “Patrimoines locaux, Environnement et Globalisation” IRD/CNRS/MNHN – França. E-mail: esther.katz@ird.fr.

no consumo. Aparece marginal nas cidades, por ser visto como uma prática associada à necessidade e à fome. De fato, as tanajuras são percebidas como “comida de pobre” ou “de índio” pela sua origem na natureza, pela sua forma de captura e por serem consumidas cruas em algumas ocasiões. Muitos habitantes sentem vergonha, por isso, negam comer tanajuras. Outros expressam uma repulsão pelo fato de ser um inseto, ser sujo, viver embaixo da terra. Alguns, ainda, contam ter comido apenas quando eram crianças, como brincadeira. No entanto, é de se perguntar se as tanajuras são verdadeiramente uma “comida de fome” ou se são escolhas alimentares que corresponderiam à um sistema alimentar próprio no qual é possível encontrar a defesa de uma identidade étnica ou local. Esses animais têm um estatuto especial na representação do comestível, o do mundo selvagem. Por isso refletem um estigma persistente relacionado à origem do animal, o mundo dito não civilizado, o mato, o sertão, do qual muitos que vivem nas cidades tentam se distanciar. Iremos aprofundar essa questão a partir de nossas pesquisas empíricas realizadas no Rio Grande do Norte e em Pernambuco.





Fig. 1: Mapa do Nordeste do Brasil (Laurence Billault, IRD – UMR 208 PALOC)

O Contexto da Pesquisa

A pesquisa, ainda em andamento, foi realizada como parte do projeto Latinsect, “Patrimônio, conhecimento local e inovação: consumo de insetos na América Latina”.⁴ As pesquisadoras realizaram entrevistas semiestruturadas em Buíque e na Serra do Catimbau, e em Recife, Pernambuco, em fevereiro de 2024, com cinco coletores, comerciantes e consumidores de formigas, e puderam, na ocasião, realizar uma observação das práticas de coleta. Os contatos foram estabelecidos por Claudia Moreira, que realiza pesquisa de doutorado nessa região desde 2021, sob a supervisão de Julie Cavignac, tendo como objetivo analisar as dinâmicas de patrimonialização alimentar, em particular numa

⁴ Projeto ANR-21-CE27-0021 (2022-2026), financiado pela *Agence Nationale de la Recherche* (ANR - Agência Nacional da Pesquisa da França), coordenado por Esther Katz.

comunidade quilombola, o Mundo Novo. Já tinha realizado entrevistas com especialistas no decorrer de 2023 e tinha identificado vários interlocutores. Na capital do Rio Grande do Norte, Natal e nos arredores, Julie Cavnac e Esther Katz entrevistaram coletores, consumidores e não consumidores de tanajuras em contextos urbanos e periurbanos entre os meses de fevereiro e outubro de 2024. Julie Cavnac coletou dados anteriormente no Rio Grande do Norte, no marco das suas pesquisas sobre patrimônios alimentares e identidades étnicas.

O Rio Grande do Norte

O Rio Grande do Norte é um pequeno estado nordestino pouco industrializado e com uma economia ainda marcada pela sua formação colonial: encontrava-se o cultivo da cana-de-açúcar no litoral e, no interior, as atividades agropastoris associadas ao cultivo do algodão; foram as principais atividades até o modelo de produção entrar em crise e serem introduzidas novas atividades como a mineração, a indústria cerâmica, a produção têxtil, e mais recentemente, a instalação de complexos de energia renovável, o que provoca mudanças drásticas nas práticas produtivas agrícolas e nas paisagens do litoral norte do estado e na região semiárida, em particular o Seridó (Dias *et al.*, 2024).

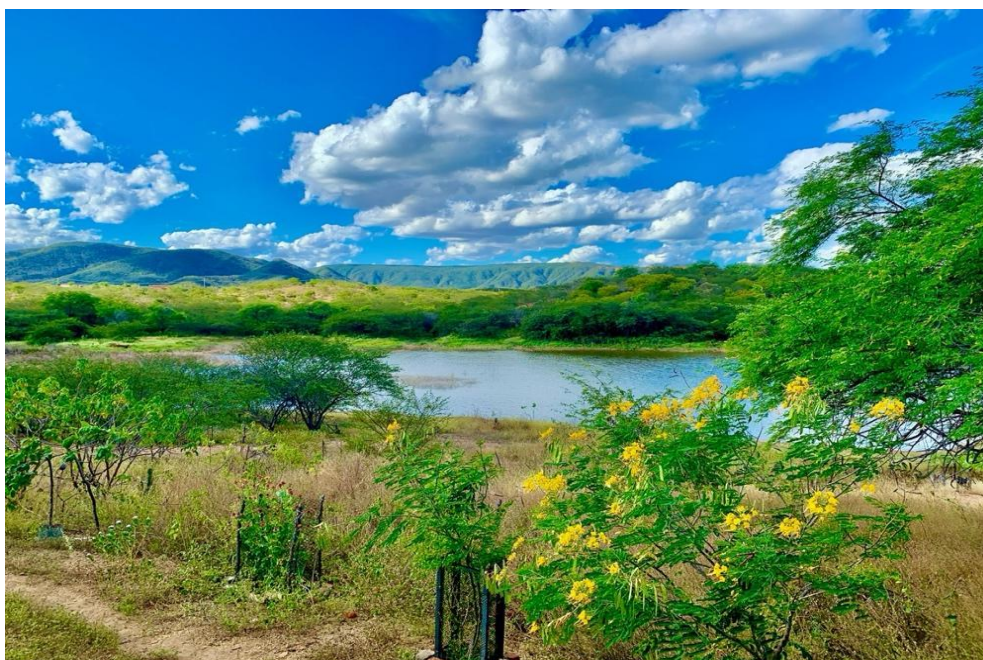


Fig. 2: Paisagem de São Vicente no inverno, Seridó, RN (J. Cavignac, 2022)

Natal, capital do Rio Grande do Norte, tem 751.300 habitantes - a região metropolitana é de 1.647.414 habitantes (IBGE, 2022). Banhada pelo Oceano Atlântico, a cidade conta com uma importante infraestrutura turística e reúne serviços públicos (saúde, educação), o que favorece a geração de empregos. A vegetação do Rio Grande do Norte é composta por uma faixa estreita de mata atlântica e caatinga, sendo esse bioma cobrindo 93% do território do estado. No interior, as secas são regulares e, frequentemente, as atividades agrícolas não eram suficientes para suprir as necessidades nutricionais das famílias mais pobres e geralmente numerosas, o que explica a retração das atividades agrícolas e o crescimento das zonas urbanas. Se, tradicionalmente, nas fazendas havia uma produção dos víveres suficiente para a sobrevivência dos donos, os moradores e pequenos sítiantes, que não tinham acesso à terra, contavam unicamente com sua força de trabalho ('o trabalho alugado') e atividades complementares desenvolvidas pelo grupo familiar para melhorar

sua dieta (coleta, caça, artesanato, venda de produtos alimentícios). No semiárido, observa-se uma cultura de resistência, na qual há um sistema de troca de alimentos, bens e serviços regido pela lógica da solidariedade familiar e comunitária. Toda a região foi marcada por intensos deslocamentos populacionais e transformações profundas na estrutura social, especialmente na população rural. Hoje, 82% da população do Rio Grande do Norte mora em áreas urbanas (IBGE, 2022). Apesar de tudo, nas zonas periféricas, observa-se uma manutenção de atividades tradicionais associadas à coleta e um comércio informal desses produtos nos bairros comerciantes, nas praias ou nas proximidades das feiras.

O vale do Catimbau

Localizado na região agreste/sertão de Pernambuco, com uma população de 52.097 habitantes (IBGE, 2022), o município de Buíque é distante de 285 quilômetros da capital, Recife. Nele, tem duas áreas federais que tem regras rígidas, em particular em relação à questão ambiental: o Parque Nacional do Catimbau e a terra indígena Kapinawá, além de sítios cuja população se auto identifica como quilombola. Pertencendo à microrregião do Vale do Ipanema, Buíque é caracterizado por ter a maior parte da população vivendo na zona rural, tirando seu sustento da agricultura, fruticultura, criação de gado e produção de leite, queijos e manteiga. A região está inserida no planalto da Borborema, exibindo formações geológicas variadas e uma vegetação exuberante e contrastante, com áreas sujeitas a intensos períodos de seca e outras abundantes em recursos hídricos e solo fértil. A vegetação é característica da região agreste, onde a caatinga e o brejo se misturam.



A população do município é de 21.195 habitantes na região urbana e de 30.910 nas áreas rurais. Buíque é constituído por quatro distritos: Buíque, Vila do Catimbau, Vila do Carneiro e a Vila Guanumby, além de diversas áreas compreendidas como sítios. Por estar situado em um setor limítrofe entre as regiões agreste e o sertão, Buíque apresenta uma ecologia diversificada, com lugares secos e áreas com nascentes de água mineral. Inclusive, nos últimos anos, tem abastecido diversas cidades no agreste com caminhões particulares transportando água. A exploração do solo em busca da água tem se apresentado de forma descontrolada e com a comercialização disputada. Já no setor da Vila Guanumby, o acesso à água é limitado pelas estações de seca e algumas famílias possuem poços e depósitos de plástico para armazenar água no interior da casa.

Com paisagens caracterizadas por imponentes formações rochosas, sítios arqueológicos e pinturas rupestres, o Parque Nacional, criado em 2002, propõe atividades de ecoturismo e de turismo de aventura, que têm crescido cada vez mais. Toda a região tem mirantes naturais e trilhas onde é possível descobrir a paisagem, grutas, cachoeiras e formações rochosas. A vegetação é relativamente preservada, predominando a caatinga, com uma grande diversidade de espécies: cactos (entre outros, mandacaru – *Cereus jamacaru*– e xique-xique – *Cereus setosus*), bromélias, arbustos espinhosos e árvores resistentes à seca, como por exemplo, o umbuzeiro (*Spondias tuberosa*). Com a criação do parque, as atividades de caça e de coleta foram proibidas e a população local teve que mudar seu modo de vida, adequando-se às regras com insatisfação, limitando-se aos locais permitidos. Em relação às tanajuras, os moradores do Parque e os da cidade têm permissão para coletá-las.



Fig. 3: Paisagem do Parque Nacional do Catimbau (E. Katz, fev. 2024)

Sobre as Tanajuras

Uma colônia de formigas se compõe de várias castas: os reprodutores (machos e fêmeas) e as operárias (fêmeas estéreis). As tanajuras são as rainhas (fêmeas reprodutoras) de formigas de diferentes espécies do gênero *Atta*, elas têm entre 30-35mm de comprimento. As operárias são responsáveis pela maioria das funções na colônia e no exterior (coleta de folhas, alimentação da colônia, etc.); são também conhecidas como “cortadeiras” ou “saúvas”. Entre essas últimas, as operárias maiores, anteriormente chamadas “soldados”, defendem o formigueiro (Baccaro *et al.*, 2015, p. 27-29). Em Buíque, chamam os soldados de “cabeções” e os machos reprodutores “bitús” ou “sibitos”. O nome “tanajura” é uma palavra oriunda da língua tupi (Ferreira, 1986. p. 1646), assim como “saúva” (*Ibid.*, p. 1557), “iça”, e “bitu” ou “sibito” (*Ibid.*, p. 911).⁵

⁵ “Sauvá” e “iça” derivam de *isa’ub*, “bitu” e “sibito” da junção de *isa* (formiga) e *ibitu* (vento) (Ferreira, p. 911, p. 1557).

As *Atta* são frequentemente consideradas como pragas, por devastar os roçados; as folhas cortadas são levadas para o formigueiro e constituem o substrato para o cultivo de um fungo do qual se alimenta a colônia inteira (Baccaro *et al.*, 2015, p. 33). O formigueiro que pode ter até oito metros de profundidade, tem um tempo de vida longo, entre 10 e 20 anos. As colônias podem abrigar até cinco milhões de indivíduos⁶. As fêmeas e os machos reprodutores saem do formigueiro para o voo nupcial que ocorre no início da estação de chuva. Os machos morrem logo depois do acasalamento, enquanto as rainhas se desfazem das suas asas e se enterram para criar uma nova colônia (*Ibid.*, p. 29). Nos lugares onde o consumo dos insetos é importante, as rainhas são capturadas nessa ocasião.

As *Atta* encontram-se apenas no continente americano, sobretudo nas áreas tropicais. O Brasil conta com 9 das 19 espécies distribuídas nesse continente (*Ibid.*, p. 212). No Nordeste, constata-se a presença de *Atta laevigata*, *A. cephalotes*, *A. sexdens* e *A. opaciceps* (Forti *et al.*, 2020).⁷ Os habitantes do Vale do Catimbau mencionam dois tipos de tanajuras, uma vermelha e uma preta. A espécie que observamos em Buíque é a vermelha, que sai dos ninhos por volta de meio dia, muito provavelmente, trata-se de *Atta laevigata* ou cabeça-de-vidro, mas as amostras coletadas ainda precisam ser

⁶ <https://oglobo.globo.com/rio/noticia/2024/10/23/especialistas-destacam-que-tanajuras-apesar-de-nao-terem-ferrao-podem-machucar-presenca-do-animal-esta-ligada-a-epoca-reprodutiva.ghtml>

⁷ Um estudo na Mata Atlântica de Pernambuco e Alagoas mostrou que se encontra *Atta sexdens* em toda a floresta e *A. cephalotes* apenas em remanescentes de floresta bem conservados (Corrêa *et al.*, 2005).

identificadas por entomologistas⁸. No Rio Grande do Norte, segundo os habitantes, encontram-se tanajuras pretas que saem no final da tarde, são as mais comuns.

As rainhas das *Atta* são consumidas em outras regiões da América tropical, pelo menos no México, na Colômbia, na Venezuela, no Equador e no Peru; vários povos amazônicos comem também os soldados (Ramos Elorduy, 1982; Onore, 1997; Paoletti *et al.*, 2000; Santamaría Bueno, 2006; Katz, 2016; Rivera & Carbonell, 2020; Gasca Álvarez & Costa Neto, 2022). Na Colômbia, o consumo de *Atta laevigata*, chamada *hormiga culona*, é considerado como patrimônio alimentar do departamento de Santander (Aguilera-Espinosa *et al.*, 2024). No Brasil, como nos outros países, os conhecimentos associados ao consumo alimentar das tanajuras pertencem aos indígenas (Posey, 1986). No entanto, pouco a pouco, a coleta e o consumo se expandiram a outros grupos, com o avanço do processo colonial.

Encontramos registros do consumo de tanajuras desde o século XVI no Recôncavo baiano. O cronista português Gabriel Soares de Sousa relata o gosto dos indígenas para as formigas: em capítulos específicos, descreve minuciosamente os insetos, as condições climáticas da coleta e o modo de

⁸ Os indivíduos que foram coletados em Buíque, em fevereiro de 2024, se encontram atualmente no Departamento de biologia na UFRN para identificação. Ao examinar fotos das formigas vermelhas de Buíque, Roberto da Silva Camargo (UNESP) e Nataly Forero Chávez (doutoranda da Universidad Nacional del Comahue, Argentina), especialistas em formigas, sugerem que se trata de *Atta laevigata*. Essa pesquisa está integrada ao projeto sobre insetos comestíveis coordenado por Eraldo Medeiros Costa Neto (Universidade Estadual de Feira de Santana), com o cadastro nº ACDCE75 do 15 de agosto de 2018 no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético.

preparação; insista sobre o sabor dos insetos e mostra que esses saberes alimentares foram transmitidos para os europeus desde o início da colonização:

Criam-se na mesma terra outras formigas, a que os índios chamam içás, as quais têm o corpo tamanho como passas de Alicante, e são da mesma cor, as quais têm asas como os agudes, e também se saem dos formigueiros depois que chove muito, a enxugar-se ao sol; e têm grande boca, e tão aguda, que cortam com ela como tesoura o fato a que chegam, e quando na carne de alguma pessoa se aferram de maneira que não se podem tirar senão cortando-lhe a cabeça com as unhas; as quais se mantêm das folhas das árvores e de minhocas, e outros bichinhos que tomam pelo chão; a estas formigas comem os índios torradas sobre o fogo, e fazem-lhe muita festa; e alguns homens brancos que andam entre eles, e os mestiços, têm por bom jantar, e o gabam de saboroso, dizendo que sabem a passas de Alicante; e torradas são brancas por dentro. Soares de Sousa, 2013, p. 280, Capítulo 121. “Que trata da natureza de certas formigas grandes”.

O cronista ainda descreve as tanajuras como um alimento saboroso, apreciado tanto pelos indígenas como por outros segmentos da população colonial que passaram a consumi-las. É somente nos séculos seguintes que as formigas foram associadas à fome e pobreza.



Fig. 4: Tanajuras coletadas em Buíque, antes de ser cozinhadas (E. Katz, fev. 2024)

O Nordeste: pobreza e fome

Essa região, ainda mais do que o resto do país, é caracterizada por fortes desigualdades sociais, resultado da colonização, da escravidão e do confisco de terras em benefício dos grandes proprietários. Foi a primeira região a ser colonizada, já no século XVI, e é aqui que a população é mais miscigenada, tendo como consequência a integração forçada de populações que foram dominadas, exploradas e deslocadas, sendo vistas apenas por representar interesse com sua força de trabalho (Schwartz, 1988; Dantas *et al.*, 1998). No século XIX, o sofrimento das populações marginalizadas se agravou, conhecendo repetidas secas, massacres, sendo alvos da concentração de terras, o que resultou no empobrecimento das populações recém-libertadas da escravidão (Dantas *et al.*, *Ibid.*; Carneiro da Cunha, 1998).

As desigualdades sociais persistentes e o abandono em que se encontrava a região levaram boa parte da população nordestina a emigrar até a década de 1980. Foram usados como mão de obra barata e desqualificada, receberam tratamentos que se equiparam à escravidão, em algumas situações: foram levados para a Amazônia durante o boom da borracha, no final do século XIX, ao mesmo tempo que as plantações de café no Sul precisava de mão de obra, pois, formalmente, não havia mais escravos. Durante todo o século XX, os nordestinos foram recrutados para construir as capitais industriais, culturais e políticas do Sul e do Centro do país (Garcia Jr., 1989). Ao migrar, os nordestinos levaram com eles suas comidas (carne de sol, queijo de coalho e de manteiga, tanajuras, etc.). Com o êxodo rural iniciado nos anos 1940 e que se acelerou nos anos 1980-90, as capitais regionais do Nordeste atraíram uma população de origem rural que conserva hábitos das regiões de origem. O

fenômeno migratório se complexificou, pois, hoje, os diferentes centros urbanos das regiões interioranas atraem moradores, mesmo se a capital continua tendo um poder de atração, parece haver uma maior mobilidade populacional e novas dinâmicas entre as cidades, em particular no Rio Grande do Norte (Silva & Queiroz, 2020).



Fig. 5: Casa abandonada, Sítio Maracujá (Parelhas RN, jun. 2016) (J. Cavignac)

Fugir da seca

O sertão, que ocupa a maior parte do território regional, tem um clima semiárido e baixo regime hídrico e, com isso, sofre regularmente com períodos de seca. No caso do Pernambuco como do Rio Grande do Norte, há relatos sistemáticos sobre a falta crônica de alimentos associados a períodos secos. Encontramos uma vasta literatura regional que descreve situações dramáticas em que as populações se deslocam dos seus lugares de origem para sobreviver.



Como exemplo para o caso do Seridó Norte-Riograndense, podemos escolher o livro “Seccas contra a secca”, de Phelippe e Theophilo Guerra (1909), que parece ser pioneiro num gênero que obteve sucesso entre as elites da região ao denunciar a ausência do poder público no auxílio às populações flageladas, sendo o discurso regionalista um “espaço da provação e da promessa” (Macêdo, 2012); se inscreve numa tradição de intelectuais nordestinos dos séculos XIX e XX que acreditam que o progresso irá salvar o Seridó.⁹ No livro, é reproduzido o texto do bisavô paterno dos escritores, o coronel Manoel Antônio Dantas Corrêa, que nasceu em 1769, em Caicó, foi vaqueiro no sertão de Piranhas e faleceu em Acari. É na ocasião da descrição das secas sucessivas, que aprendemos quais alimentos eram consumidos durante os períodos de penúria. Lista, em tom de denúncia contra o Estado, as diferentes secas entre 1723 e 1908. Conta que a população “escapou” comendo animais de “caça e mel silvestre”, adotando a dieta indígena. Mas à medida das entradas no sertão, mais gente havia, mais fome passavam:

“(…) os que ficaram e não se retiraram, entraram a descobrir raízes e frutas de plantas agrestes para seu sustento; bem como o xique-xique que é uma planta bem brava por ser cercada de espinhos, o miolo da vergôntea servindo de bom sustento, posto que alguns que o tratavam mal, findaram as vidas; outros usaram de couros crus, torrados ao fogo, para sustento. Chegou a fome a tanto extremo que foi visto um viandante cozinhado os nervos duros do gado que havia morrido para comer, que tanto era a necessidade que padecia (...) foi a morrinha nos gados tão excessiva neste Seridó que havendo proprietários que já recolhiam quinhentos a mais bezerros, vindo o anno seguinte só recolheram quatro bezerros; e os mais fazendeiros á proporção; a fome no povo não foi considerável por ainda não ser então grande número; e mesmo há haver alguma indústria (...) A crise é medonha; tudo e todos soffrem; o proletário, aquelle que nada possui a não ser dois braços para o trabalho, não encontra com que se manter, pois mesmo trabalho recebendo por salário o sustento diário, não há

⁹ Há uma vasta literatura regional sobre o tema que não podemos citar aqui de maneira extensiva. Ver Macedo, 2012.

quem, tenha, há apenas grande oferta; esse está reduzido a comer uma ou duas bolachas por dia, raras vezes acompanhadas por um oitavo de uma rapadura; mas essa parca, insuficiente ração quando é por esse faminto engulida, já tem deixado margem ao lucro da exploração, exercida desde os altos poderes da Nação, que fazem cobrar os impostos de alfândega, até o mísero bodegueiro, talvez também famélico. (Guerra & Guerra, 1980, p. 15, 21 e 111).

A educação e as tecnologias modernas (construção de poços, açudes e ferrovias) seriam as soluções para sanar o problema (Guerra & Guerra, 1980, p. 267). Esse discurso é retomado hoje com novas tecnologias (renováveis) que devem trazer um progresso salvador para uma região mergulhada num atraso atávico.

Outra figura paradigmática que busca entender as origens da fome é Josué de Castro, médico pernambucano, nutricionista de formação, sociólogo e geógrafo, homem político. Já nos anos 1930, o estudioso se dedica ao estudo do problema e denuncia a fome como estratégia de dominação das classes dominantes: “Alimentação e Raça” (1936), “Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço” (1946), “Geopolítica da fome” (1952) e “O livro negro da fome” (1960); chama atenção para a dimensão social da fome e acusa o modelo econômico herdado da colonização ser responsável das desigualdades. A partir de 1951, conduzindo a FAO, mostra para o Brasil e o mundo a exploração da mão de obra e as situações de desigualdade social que têm como consequência a falta de acesso aos alimentos para a maioria da população. Apesar de inscrever o direito à alimentação na Constituição Federal em 1988, da implantação da Política Nacional de Segurança Alimentar, em 1991, e da criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea), em 1993. É apenas em 2003, durante o primeiro governo de Luiz Inácio Lula da Silva, que foi implementado o Programa Fome Zero, para combater a fome. Essa política,

seguida da Bolsa Família, teve o poder de transformar a região Nordeste, tornando-a mais competitiva e estruturada em termo de infraestrutura, mas não mudou as mentes; pelo contrário, parece ter acirrado a separação entre um Brasil conservador, rico, branco e preconceituoso – o Sudeste –, e um outro país, negro e mestiço, engajado nas conquistas sociais e o progressismo político.

Estigmas

A imagem de nordestinos fugindo da seca e da fome, associada à migração, é persistente. Associa-se, repetidamente, nos meios de comunicação e na ideologia conservadora, à imagem dos nordestinos subnutridos a comedores de lagartixas (calangos).

Esse racismo exotizante é reafirmado pelas imagens estampadas nos “restaurantes típicos” destinados para os turistas: desde os anos 2000, surgiram nas capitais nordestinas estabelecimentos que oferecem pratos típicos da comida regional, evocando um passado rural e apresentando figuras históricas, cangaceiros, escravos e camponeses. O que é designado como comida nordestina pelos visitantes e turistas é automaticamente associada a uma história e uma identidade regional fixada num passado genérico. Ao entrarem nos restaurantes de “comida regional”, os turistas viajam pelo tempo. Essa encenação da história através da culinária local reflete ainda a ideia de que o alimento é associado ao processo civilizador, hipótese reiterada na literatura escrita sobre a história do Nordeste. Foi estabelecido um determinado menu como referência para toda a região: carne de sol (carne seca e salgada) servida com macaxeira, feijão e farinha de mandioca, e com rapadura, doces de milho e



frutas em compotas - um menu que evoca a época da Conquista (Cavignac *et al.*, 2018).

A associação da história com uma comida supostamente autêntica é muitas vezes redutora e ignora outros pratos menos turísticos, como preparações à base de miudezas ou pequenos cortes (buchada, sarapatel, osso de carneiro, miolos, tripas fritas, etc.), devido ao seu significado identitário. O mesmo ocorre com “as comidas de índio”: o mel, as frutas silvestres e a carne de caça (teju, preá, mocó, tatu, cobra-d'água, cotia, etc.), que, apesar de ter seu consumo proibido, é apreciada pelos habitantes das zonas rurais que são também os principais amadores de tanajuras. Assim, podemos pensar que a tanajura – que não é chamada de “formiga” - é associada, pelo seu modo de captura e de consumo, à caça. Isso explica também porque não é percebida pelos consumidores como um inseto. Podemos supor ainda que, nas cidades, há uma invisibilização das marcas de uma ruralidade que remete a um mundo não civilizado e, por consequência, os alimentos *in natura* não foram objeto de valorização. É o caso das tanajuras, mas também de todas as formas de caça (hoje bastante regulamentada), da pesca artesanal, da coleta dos moluscos (ostras selvagens, bivalves, etc.), dos crustáceos (camarões nativos, caranguejos goiamum, siri, aratu) e da coleta das frutas nativas (mangaba, umbu, siriguela, cajá, caju, etc.).¹⁰ Apenas o mel e a castanha de caju já foram, de certa forma valorizados, sendo objetos de projetos produtivos associados à agricultura familiar. Os detentores dos saberes da natureza vivem na

¹⁰ Mangaba : *Hancornia speciosa*; umbu : *Spondias tuberosa*; siriguela : *Spondias purpurea*; cajá : *Spondias mombin*; caju : *Anacardium occidentale*.

invisibilidade e são discriminados por desenvolver atividades associadas ao mundo não civilizado.

Nos dias atuais, os amadores de tanajuras as apresentam como uma iguaria. Tradicionalmente, eram consumidas durante as refeições, indiferentemente do horário. No entanto, hoje, notamos que as tanajuras tendem a se aproximar dos tira-gostos, provavelmente em parte por causa do preço, pois são saboreadas em pequenas porções, acompanhando bebidas alcoólicas, em ocasiões festivas (Cavignac & Oliveira, 2022). Servidas de maneira excepcional nos bares dos bairros populares, em eventos privados, podem ser encontradas mais raramente vendidas nas praias do litoral do Nordeste para os veranistas locais.

Apesar da grande oferta de comidas de raiz nos centros urbanos ou nas cidades do interior, encontramos poucos bares e restaurantes que oferecem formigas aos seus clientes. As entrevistas realizadas mostram que os moradores das cidades associam este alimento tradicional ao mundo selvagem, o sertão, e, conseqüentemente, à fome. A pesquisa encontra-se ainda em curso, mas desde já observamos grandes discrepâncias entre os diferentes contextos estudados; exceto nas regiões do interior de Pernambuco, em algumas regiões metropolitanas do Recife e em poucas comunidades tradicionais potigüares, observa-se uma relativa indiferença ou um silenciamento em torno dessa prática alimentar, em particular nos centros urbanos.

Os Sistemas Alimentares do Nordeste

Mesmo se é difícil reduzir os elementos culturais a modelos e propor generalizações para um espaço tão vasto, é possível encontrar lógicas que



organizam os sistemas alimentares na região: no litoral, abundam frutas, tubérculos e vegetação da mata atlântica, peixes, crustáceos e camarões (Castro, 1946, p. 150-152); no sertão, região semiárida, os recursos naturais são escassos devido ao clima, a mandioca é consumida preferencialmente sob a forma de farinha, a caça se mantém, mesmo se hoje é limitada, observa-se uma preferência para a carne (gado e criação) e os derivados do leite.

O autor da “História da alimentação no Brasil”, Luís da Câmara Cascudo atribui o sucesso da conquista do sertão à uma comida, a paçoca, carne de sol pilada com farinha, de fácil conservação e transporte. Esse prato genuinamente sertanejo, associado à rapadura, teria sido o sustento dos desbravadores nas guerras contra os índios (Cascudo, 2011, p. 741-752). É também essa preparação que resumiria toda a história colonial. Mesmo se precisamos desconfiar dessa leitura simplificada da história, o folclorista revela a importância da alimentação na representação do passado, destacando a questão colonial na associação da carne seca, da farinha de mandioca e do açúcar bruto (rapadura). Nesse sentido, as comidas do sertão são diretamente associadas a um passado sofrido e a estratégias de sobrevivência.

As secas e a comidas de fome

Há uma literatura regional consequente sobre as secas e seu corolário, a fome. Henry Koster (1978), que atravessou a região em 1810, relata a viagem que fez de Recife até Fortaleza durante três meses, no seu livro “Viagens ao Nordeste”. Ao longo do seu percurso, observou as consequências da seca nas populações que abandonaram suas moradas, encontra um rapaz que o ajuda a encontrar seu caminho nas redondezas de Assu, em um ano de seca. A

descrição que faz do sertanejo é preciosa, pois inclui o cardápio dos viajantes que atravessam o sertão:

Nas *boroacas* que pendiam de cada lado da sela, conduzem geralmente farinha e a carne assada no outro lado, e o isqueiro de pedra (as folhas servem de mecha), fumo e outro cachimbo sobressalente. A todo esse equipamento, o sertanejo junta ainda uma pistola, cujo cano longo desce pela coxa esquerda, e tudo seguro (Koster, 1978, p. 135).

O comerciante inglês relata que o acesso à farinha de mandioca era difícil e que, sem conseguir adquirir esse alimento, os moradores procuravam substituições: a base da alimentação da maioria dos sertanejos que ele encontrou no seu périplo até o Ceará se resumia a uma papa de farinha do olho da carnaúba (*Copernicia prunifera*), uma palmeira. É o que relata, ao encontrar dois irmãos que moravam nas proximidades de Aracati:

Perguntando, disseram-me que os pais tinham ido, algures, buscar a massa do miolo da carnaúba, para a alimentação usual, não sendo possível, a qualquer preço, obter nas cercanias, farinha de mandioca. Mostraram-me um pouco dessa massa que tinha cor escura, pouco consistente, amarga e nauseante para deglutir-se. É essa a subsistência a que esse povo paupérrimo está reduzido como meio de alimento, ajuntando, ocasionalmente, um pouco de carne ou de peixe seco. (Koster, 1978: 140)

Apesar de dedicar partes do livro sobre pragas de insetos e a maior parte da viagem ser dedicada à procura de alimentos, o viajante inglês não relata nada sobre consumo de tanajuras. Ele se comove com a situação em que encontra as populações sertanejas, lamenta que muitos moradores tenham que abandonar seus lares por falta de alimentos.

Como observou Josué de Castro (1946), no sertão, são produzidos alimentos que permitem uma dieta equilibrada, entre vegetais como milho, feijão, mandioca e produtos animais como carne e laticínios. No entanto,



mostra que a fome é onipresente desde o início da colonização, a economia sendo voltada para a plantação de cana de açúcar, produto destinado à exportação, e que desde essa época, a dieta quase não mudou: é monótona, composta por “farinha com feijão, charque, café e açúcar” (*Ibid*, p.138), mas essa alimentação é complementada por produtos cultivados nas roças:

“(…) milho, feijão, fava, mandioca, batata-doce, abóbora e maxixe, plantados nos vales mais sumosos, nos baixios, nos terrenos de vazante, como culturas de hortas e jardins” (*Ibid*, p.192).

As secas são períodos sinônimos de escassez. O autor descreve vários alimentos associados à fome, “alimentos brabos”: raiz de umbu, quixabas, juás, frutos dos cactos, xiquexiques, cordeiros, etc. (*Ibid*, p. 185); descreve minuciosamente os possíveis recursos da fauna e da flora suscetíveis de fornecer algum socorro para as populações. São quase os mesmos alimentos que Oswaldo Lamartine (2022, p. 228) cita no seu livro escrito em 1965, “Conservação dos alimentos no Seridó”: frutas selvagens (umbu, cardeiro, quixaba, catolé, carnaúba), assim como vários tipos de batatas, raízes comestíveis (umbuzeiro) ou sementes (faveleira) transformadas em farinhas¹¹.

Trabalhos recentes descrevem plantas que resistem à seca e são alimentos consumidos para saciar a fome, caso não existir outra alternativa: fruto de aninga (*Montrichardia linifera*), raiz de umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), bulbo de macambira (*Encholirium spectabile*), tubérculos de maniçoba e

¹¹ Quixaba: *Sideroxylon obtusifolium*; juá (juazeiro): *Ziziphus joazeiro*; cardeiro (ou mandacaru): *Cereus jamacaru*, catolé: *Syagrus* spp. (palmeira); faveleira (ou mandioca-brava): *Cnidoscolus quercifolius*.

pornunça (dois tipos de mandioca, *Manihot dichotoma* e *M. glaziovii*)¹², cladódios de cactos, palma (*Opuntia ficus-indica*) e xique-xique (*Cereus setosus*), frutos e palmito de palmeiras, sementes de mucunã (*Dioclea grandiflora* e *Mucuna urens*), e algumas outras (Nascimento e Campos, 2010, p. 185-170). Essas autoras (*Ibid.*, p. 172-173) mencionam que os “alimentos da fome” são nutritivos, pois a maioria deles contém carboidratos. No entanto, são plantas com espinhos, ou difíceis de colher, pois é necessário habilidade; exigem um longo tempo de preparação, quando são tóxicas, como a pornunça, ou para amenizar o sabor ou a textura desagradáveis, já que varias delas são amargas. Ademais, são alimentos normalmente destinados aos animais, em particular a palma e a pornunça, o que faz assimilar as pessoas que as comem aos animais. Encontramos uma possível explicação da razão pela qual grande parte das pessoas idosas sentem vergonha e negam ter consumido esses alimentos em tempos de necessidade.



Fig. 6: Pornunça em um jardim de Buíque (E. Katz, fev. 2024)

¹² Autores da Embrapa identificam a pornunça como um híbrido da mandioca (*Manihot esculenta*) e de *Manihot glaziovii*, planta nativa do Nordeste. É geralmente plantada para alimentar o gado, é resistente a pragas e a seca, e tem alta produtividade (Silva & Moreira, 2007).

A imagem que associa o Nordeste à fome é persistente e, apesar dos avanços, até os anos 2000, a situação de insegurança alimentar era crítica no país: atualmente tem quase a metade da população brasileira - 125,2 milhões de pessoas - que vivenciam algum grau de insegurança alimentar (IA) e 33 milhões enfrentam a fome; no Nordeste, 68% da população encontra-se em situação de insegurança alimentar e 21% conhecem a fome (Rede PENSSAN, 2022).

Precisa ter fome para comer tanajura?

As pessoas entrevistadas demonstram dificuldades em falar da experiência da fome, são assuntos difíceis de serem abordados e é preciso que exista uma relação de confiança no processo da pesquisa. É verdade que são as pessoas idosas que conheceram situações de penúria. Na lista das comidas consumidas durante os períodos de dificuldade financeira, as formigas não aparecem. De um modo geral, quando perguntados, os consumidores de tanajura não associam o consumo do inseto à fome. Dessa forma, essa percepção é mais um estigma associada à imagem do nordestino que os apreciadores conhecem e tentam minimizar.

No Vale do Catimbau, os interlocutores de Claudia Moreira mencionaram inicialmente a palma como comida “para escapar da fome”, assim como a raiz de umbuzeiro, a pornunça e o “cara brabo” (*Dioscorea* sp.), as duas últimas plantas sendo consideradas como “comidas fortes”. A pornunça, em particular, exige cuidados prévios antes de ser consumida: são necessárias muitas horas para tirar o veneno, ao descansar as raízes n’água ou é preciso realizar a “lavagem em sete águas”.

Nos estudos que realizou anteriormente Julie Cavignac no Rio Grande do Norte, várias plantas citadas por Nascimento e Campos (*op. cit.*) foram também mencionadas como “comidas de fome”. Até há quinze-vinte anos, a caça, a pesca e a coleta de plantas silvestres eram possíveis nos arredores da cidade de Natal. Hoje, com a expansão urbana, a supressão da vegetação nativa e o controle dos espaços protegidos, verificamos uma redução drástica dessas atividades; por exemplo, muitos pescadores e coletoras de mangabas da Vila de Ponta Negra perderam seus territórios com a especulação imobiliária que os obrigaram a mudar de local de moradia, em áreas menos valorizadas, nos municípios vizinhos (Parnamirim, Nísia Floresta, Pirangi, Alcaçuz). Apesar das crises recentes e de representar uma porção importante da economia local, o trabalho informal recuou, pois os trabalhadores procurem mais os empregos assalariados, recebem apoio do governo (aposentadoria, bolsa família, incentivo para estudar, etc.) e compram a maioria dos seus alimentos nas redes de supermercado que têm preços menores do que os comércios dos bairros.

A caça é proibida e os agricultores também já não coletam tantas plantas silvestres como antes. Todas essas práticas associadas a territórios tradicionalmente ocupados, onde encontram-se animais e plantas selvagens são vistas como pertencendo ao passado e associadas à pobreza; a coleta das tanajuras se enquadra nesse contexto e é depreciada por uma parte da população que tende a rejeitar esse consumo. Entre as pessoas entrevistadas em Natal, das que nasceram na capital ou que vieram do interior ainda criança, a maioria diz nunca ter comido tanajuras. Outros lembram ter comido quando criança e somente alguns declaram comê-las atualmente. Temos registros de coleta de tanajuras em bairros de Natal, já que anteriormente havia mais



árvores e espaços silvestres, e nas periferias, mas não é uma atividade sistemática como pudemos observar no Vale do Catimbau. É comum as pessoas afirmarem que as formigas desapareceram dos bairros onde moram, pois, a cidade cresceu muito e ficou mais iluminada. Assim, o consumo é associado à vida no interior, nas zonas rurais ou nas pequenas cidades. Muitos dos nossos interlocutores rejeitam esse alimento ou, ao contrário, têm saudade deste tempo:

“Meu pai me contava que quando caíam as tanajuras, coletavam muitas e faziam várias refeições delas. Ele não gostava de comê-las, e para ele, era o que comiam por pobreza. Ao contrário, meu padrasto, que também é do interior, gostava das tanajuras e quando mudou aqui, continuou coletando, mas agora já não se acham mais” (taxista, morador de Natal, out. 2024).

Vários interlocutores relatam a dificuldade que têm em encontrar tanajuras para coletar ou comprar. Em Pium, bairro residencial de Parnamirim, localizado a vinte quilômetros do centro de Natal, no litoral sul, há várias fábricas de móveis rústicos pertencendo a pernambucanos; os trabalhadores também são originários deste estado e grande parte deles afirmam gostar de comer tanajuras. Não conseguem capturar os insetos, devido à iluminação pública que os afasta. Mãe Maria, uma liderança potiguara do Amarelão dos Mendonças que vive na Zona Norte de Natal, afirma que espera ansiosamente o período das tanajuras para receber encomendas de parentes que vivem na aldeia, situada ao norte de Natal, pois na cidade há poucas tanajuras. Da mesma forma, na comunidade potiguara do Catu dos Eleotérios, no município de Goianinha, a mais de 60 km ao sul de Natal, os habitantes afirmam que já não caem tantas tanajuras por causa dos agrotóxicos utilizados nos canaviais que foram plantados nos arredores da comunidade. Segundo o cacique Luiz Katu, as



tanajuras não são consumidas para saciar a fome; não constituem a base de uma refeição, são mais um complemento, um acompanhamento dos alimentos básicos (feijão, arroz e proteína animal).



Fig. 7. Roçado de batata doce e verduras, Catu dos Eleotérios (Goianinha RN Abr. 2016) (J. Cavnac)

Em Buíque e de um modo geral no estado do Pernambuco, ao contrário do Rio Grande do Norte, notamos que o consumo é muito mais elevado: muitos moradores têm um gosto pronunciado para as tanajuras e existe um comércio entorno dos insetos, mesmo se este é discreto, limitado à época das coletas e não entre no circuito comercial comum. Em nenhuma entrevista, a tanajura foi designada como uma comida que é consumida no caso de carência alimentar, pelo contrário. As pessoas entrevistadas mencionaram ter comido, quando não tinha outra coisa para comer, plantas e animais citados acima. Para eles, a tanajura não é uma comida associada à pobreza, é uma iguaria da qual os que migram sentem saudade.



A Coleta das Tanajuras

Existe um período de coleta que segue um calendário anual conhecido como o “tempo da tanajura”. Coincide com o início da temporada de chuva. Em Natal e Buíque, o marcador temporal é o carnaval: as revoadas acontecem logo depois do final do período carnavalesco e, dependendo da localidade, pode haver voos de tanajura “até a Semana Santa”. Os coletores da região de Natal parecem não prestar muita atenção aos sinais da natureza, mas os moradores do Vale do Catimbau observam com cuidado tudo o que prenuncia a saída iminente dos animais. As primeiras chuvas de fevereiro indicam a proximidade da movimentação do formigueiro. As chuvas fortes, com raios e trovões, seguidas de sol, são sinais de que as formigas irão sair. Os dias intercalados de chuva e sol intenso são sinais de que “o formigueiro estará assanhado”, quer dizer que está se preparando para a revoada, conhecendo muita atividade. Além disso, a saída dos cupins é vista como um indicativo de que as tanajuras irão sair e que haverá uma boa coleta. As formigas saem logo após a chuva, mas precisa ter um sol forte, com bastante calor. É o momento em que os reprodutores das saúvas saem e voam para se acasalar. As rainhas podem ser coletadas ao sair do ninho ou no momento em que, já acasaladas e sem asas, cavam seus próprios ninhos. É preciso muita habilidade para conseguir um grande número de insetos em um mínimo de tempo, sem ser mordido.

Na maioria dos casos, os consumidores de tanajuras são também os coletores, no entanto, encontramos pessoas que gostam de coletá-las e não comê-las, ou que as comem mas não querem coletá-las, porque é um exercício cansativo que requer prática, conhecimento, tempo, precisa andar no campo,

enfrentar as mordidas dos “cabeções” (formigas-soldados) e, no caso das espécies que saem de dia, ficar horas no sol. Encontramos também consumidores que migraram para localidades onde não encontram tanajuras e que contam com a benevolência de parentes e conhecidos para conseguir comer essa iguaria.

Os modos de coleta implicam conhecimentos sobre o comportamento dos insetos, o funcionamento dos ninhos, a vegetação do entorno, as espécies de formigas. Os voos nupciais acontecem no meio dia, no final da tarde ou no início da noite, dependendo da espécie. Parece que é mais fácil coletar as que saem de noite, pois são atraídas pela luz, caem sozinhas longe dos formigueiros. Nas cidades ou nos povoados, as pessoas as coletam perto das lâmpadas das ruas ou das casas, assim não são atacadas pelos soldados. Ao meio-dia, tem que buscar os insetos nas bocas do formigueiro e precisa ser rápido para poder coletar uma grande quantidade de insetos; o ataque dos cabeções e o sol intenso dificultam a coleta.

Em Buíque, a coleta é realizada nos formigueiros que, na maioria das vezes, são localizados na zona rural ou até mesmo na zona urbana, em terrenos baldios. Geralmente, a coleta ocorre em terrenos abertos, pois há muitos formigueiros em todo o município, com maior incidência na área do Parque Nacional do Catimbau e seu entorno. Quando a coleta ocorre em propriedades privadas, os coletores obtêm permissão para acessar aos ninhos, algo que depende muito das relações de amizade estabelecidas com os proprietários. Nos casos em que o formigueiro está localizado em um sítio ou em povoado, ele é considerado como um bem coletivo, acessível a todos os moradores, sem necessidade de qualquer autorização.



A população residente no interior do Parque não encontra dificuldades para “pegar tanajuras” durante o período de sua incidência. Tem uma grande fartura de formigueiros no Parque, por não ter cultivos. A busca pelas tanajuras é feita em grupos de amigos e familiares, mas também por coletores solitários, conhecedores de formigueiros abundantes que costumam marcar o local de coleta com um balde, indicando aos demais que o ninho já foi reservado por uma pessoa. No ambiente urbano, os coletores se misturam nos formigueiros e disputam por cada tanajura que sai. O elemento lúdico faz parte da coleta, em particular quando crianças participam.

Algumas pessoas usam roupas grandes e botas para se proteger das recorrentes mordidas dos cabeções, outras andam descalços, correndo das formigas. Outros coletores revelaram não se preocupar com as mordidas, considerando que “faz parte da emoção”; é motivo de brincadeira entre eles, mostram as mãos avermelhadas no final da atividade.

Homens, mulheres, tanto adultos quanto crianças coletam tanajuras. Tem pessoas que preferem ir sozinhas ou com amigos, mas é comum que a coleta seja realizada em família: envolve as crianças que aprendem com os adultos a reconhecer os insetos e a manejar as revoadas. Para os jovens e as crianças, participar da “pega de tanajura voadora” tem um aspecto lúdico. Uma canção é sempre lembrada nos momentos de coleta dessas formigas:

“Cai, cai, tanajura, tua bunda tem gordura”.

Essa cantiga, com pequenas variações, continua viva no imaginário local e é conhecida de todos. A repetição incessante da única frase ajudaria a atrair os insetos e fazer com que as tanajuras caíssem em maior número.



Outra região onde a coleta de tanajuras parece importante é a Serra de Ibiapaba, no Ceará, com referências em trabalhos científicos (Araújo Filho, 2018; Salgado *et al.*, 2024), assim como registros em redes sociais e programas de televisão (Sousa, 2024).

Um Comércio Lucrativo

A abundância de formigueiros no município de Buíque, combinada à saudade dos emigrados pelas tanajuras, levou os coletores a se tornarem vendedores de tanajuras nessas últimas décadas. Esse comércio, sazonal, invisível e lucrativo, associado à economia informal, é dirigido a conhecidos e familiares que se mudaram para Recife, Rio, Brasília ou para São Paulo, cidades onde moram clientes oriundos do Nordeste. A comercialização das tanajuras é realizada por meio de redes de conhecimento, pois os atravessadores são também originários da região. São pessoas que já tem seus fornecedores certos e que passam encomendas, que se deslocam até Buíque, especialmente desde Recife, para comprar e redistribuir os insetos em bares e restaurantes localizados em bairros populares ou periféricos ou até mesmo para serem vendidas nas praias, como é o caso de São José da Coroa Grande, praia badalada de Pernambuco. Os consumidores procuram conhecidos e amigos que têm o hábito de comer tanajuras. Na cidade, os revendedores recebem e comercializam os insetos: são procurados pelos coletores na época da safra, para escoar sua produção.

Recentemente, a comercialização se intensificou, com a participação cada vez mais importante de atravessadores, geralmente pessoas da região que participam de uma rede de moradores e familiares de Buíque, composta por



coletores, consumidores, comerciantes urbanos e donos de estabelecimentos. Durante os meses em que acontece a coleta, entre fevereiro, março e às vezes abril, a tanajura é intensamente comercializada. São cada vez mais utilizados aplicativos de redes sociais em smartphones, como Facebook, Instagram e principalmente WhatsApp, para enviar ofertas, fotos e negociar. Em Buíque, existem vendedores locais que oferecem o produto na feira pública, onde os insetos são vendidos *in natura* em litros de garrafa pet ou em recipientes reaproveitados de latas de óleo de 800ml, que também são usados para negociar feijão verde e outros alimentos.¹³ Os preços por litro variam de acordo com a abundância do produto. Ao entrarem nesse circuito comercial da tanajura, os atravessadores impõem valores que podem variar até a metade do preço negociado entre os moradores da cidade. Se as tanajuras não se escoarem rapidamente, as vendedoras as cozinham e as oferecem prontas para o consumo: as partes não comestíveis (cabeça, pernas e asas) são retiradas, deixando apenas o abdômen (“a bunda”), a parte consumível do corpo. O preço de venda, em Buíque, em fevereiro de 2024, podia ser até R\$ 60,00. Sem serem tratadas, o valor de venda variava entre R\$ 30,00 e R\$ 50,00 para os atravessadores para o mesmo período. Em Recife, em fevereiro de 2024, o preço era de 150 R\$ por litro e era maior quando as tanajuras eram vendidas em porção já preparadas, nos bares. O valor comercial varia em função da safra e do consumo da tanajura. Os anúncios são feitos com o apoio de pequenas filmagens amadoras que circulam nas redes sociais e que mostram a captura ou o consumo da tanajura. Essa nova forma de comunicação ajuda a manter laços

¹³ No Departamento de Santander, na Colômbia, as tanajuras são vendidas ao vivo. As pessoas querem ter certeza da qualidade do produto. Aqui, as compram ainda sejam mortas.

com parentes que residem em outras cidades ou estados do Brasil; antes, era utilizado o telefone ou mesmo recados eram enviados por parentes e vizinhos. Em Buíque, há ônibus que viajam para São Paulo três vezes por semana; nesses são enviadas encomendas de comidas, incluindo tanajuras assadas no primeiro trimestre do ano.¹⁴

O comércio de tanajura representa um ganho significativo para os coletores e aquece a economia local. No entanto, não dá para viver da atividade pois é sazonal, mas, para quem tem habilidade, melhora bastante o orçamento familiar. Assim, localmente, saber pegar tanajura significa ter uma renda suplementar.

Preparação e Consumo das Tanajuras

As tanajuras são consumidas, principalmente, durante seu período de revoada, que coincide com os meses de fevereiro, março e, por vezes, abril. Tradicionalmente, o hábito alimentar é associado a celebrações locais, como o Carnaval e a Semana Santa, marcando períodos festivos e eventos importantes no calendário cultural. No entanto, é possível conservá-las algumas semanas na geladeira e vários meses no congelador. Alguns dos nossos interlocutores em Buíque afirmam fazer reservas para que tenham tanajura o ano inteiro.

Além do consumo alimentar, ingerir tanajura crua, para todos os entrevistados, tanto em Buíque como em Natal, ajudaria a curar doenças respiratórias: serve de prevenção contra gripes e dores de garganta. O uso medicinal está vinculado ao consumo da tanajura preta que também é

¹⁴ Existem outras localidades onde há um consumo importante de tanajuras, como na serra de Ibiapaba, no Ceará, onde as tanajuras são comercializadas e servidas em bares.

consumida fora desse propósito. Há ainda relatos sobre o uso de insetos em lambedores (barata, cupim), mas o consumo parece menos importante do que a *Atta* (Hermógenes, 2016, p. 43).

Cozinhar as tanajuras

Após a captura, deve-se retirar as asas, a cabeça e as patas; geralmente, as asas caem sozinhas e pode se retirar apenas a cabeça. Em seguida, coloque-se as formigas em uma panela com manteiga ou óleo e frite-as até que estejam bem crocantes. Depois de fritas, as tanajuras podem ser consumidas misturando-as com farinha de mandioca, fazendo uma farofa, com cuscuz ou sem acompanhamento, servindo de tira-gosto. Ainda há relatos de que, como na Bahia, é possível consumir os insetos como substituto da proteína, no almoço e servir com arroz e feijão (Hermógenes, 2016, p. 33). Em bares e restaurantes, a tanajura é preparada frita e servida com farofa em pequenas porções como tira-gosto¹⁵.

Outras formas de consumo são possíveis: crua, cozida em água e sal, torrada com as asas (são queimadas no cozimento), torrada na gordura sem as asas; podem ser servidas com acompanhamentos que normalmente acompanham carne de churrasco ou peixe frito: farinha, farofa, pão, macaxeira, vinagrete, etc. A preparação varia conforme os utensílios utilizados no preparo, o tipo de óleo, manteiga ou margarina, e a preferência por panelas de barro. O

¹⁵ Em Recife, encontramos estabelecimentos que servem tanajuras, mas que não figuram nos cardápios: um restaurante, o Varanda do Engenho, no bairro Engenho do Meio, serve “pratos regionais”, coloca cartazes anunciando que tem tanajuras, e um bar, no bairro Santo Amaro, o bar da Mão de Vaca, que é especializado em tira-gostos “nordestinos”. Em outras cidades, sabemos de estabelecimentos que comercializam os insetos: em Garanhuns, Arcoverde (Pernambuco) ou em São Vicente (Rio Grande do Norte).

acompanhamento com farinha é considerado uma prevenção necessária contra possíveis problemas digestivos, pois alguns consumidores relatam que a bunda e a pele do tórax da formiga, rico em quitina, é de difícil digestão, e o consumo sem acompanhamento pode causar dores estomacais.

Sobre as formas de preparo da tanajura, Sr. Maciel, exímio coletor de tanajuras em Buíque, relembrou sua infância. Filho de uma família numerosa, ele narrou que a tanajura já era um alimento que precisava ser pré-preparado e armazenado. Ela era frequentemente preparada assada em panelas de barro, também chamadas de tachos, mantendo as asas e cabeça. Por ser considerado um alimento forte, a tanajura fazia parte da alimentação diária e podia ser consumida em qualquer uma das refeições principais: o café da manhã, o almoço ou o jantar:

Olha, na época, era muita gente lá em casa, aí pegava as três vezes no ano, pegava em quantidade, muita, muita, mesmo. Aí quando lavava ela, torravam ela em um caco (tipo panela de barro) com sal e assava. quando estava bem *assadazinha*, era guardado naquelas mochilas grandes de pano, que era feito de saco, esse saco que vinha em açúcar. E comia na base de alimentação mesmo. Na hora do almoço, torravam um pouquinho dela, às vezes na banha de porco, no óleo, mas sempre era pouquinho. Torravam aquela frigideira cheia e colocava em cima da comida, no prato mesmo, na hora de almoço. Quando eu era criança, eu comia muito na hora do almoço, como refeição mesmo, como se fosse uma carne. No lugar de uma carne, de um ovo fosse comer frito. E comia também bastante no café da manhã.

Tem um dia que o meu pai dizia: "hoje querem o que? queijo assado, cuscuz com leite?".

A gente dizia: "Tanajura", todos os filhos. Aí ele fritava bem muita, mesmo. Aí botava no prato com farinha e comia com café. Ela servia de refeição mesmo. Não era só para tirar gosto, isso era para cachaça, não. Lá na minha casa, na casa do meu pai, sempre usava ela, não era direto, sabe? Alguma vez por semana. (Maciel Campos em entrevista à C. Moreira. Maio 2023).

Sr. Maciel enfatizou que, na época em que se alimentava de tanajuras, não havia energia elétrica em casa, nem fogão a gás. Ele acredita que tanto o método de preparo para armazenamento quanto a frequência do consumo estavam definidos por essas condições de vida, considerando também que o ciclo da tanajura ocorre nos primeiros meses do ano.

Sobre a frequência do consumo da tanajura, nosso especialista mencionou que em sua família a tanajura poderia ser consumida em diferentes refeições ao longo de um mesmo dia, mas não todos os dias:

Uma vez, duas vezes no mês, uma vez no café da manhã, uma vez na própria janta mesmo. Chegava de noite, saiu o pessoal lá do mato, o matuto. Ele chega de noite e a gente sabe o que sobrou do almoço, né? Ele assou uma carinha, assou uma coisa, não, assou feita na Jura, aí ela já sabe o que fazer. Pegava naquela época, ou na manteiga de garrafa, ou na manteiga daquela de fazenda, ou no óleo, o que escolhia se fazer? Fritava bastante numa frigideira, chegava lá para cima do feijão com arroz, mas só o feijão com a farinha também. E ela, para comer na comida, ela só era a mesma, fritava. Já estava em cima do prato e comia, e no café da manhã sempre fazia aquela farofa dela, com farinha, botava no prato e fazia aquelas porções e era o café da manhã. (Maciel Campos em entrevista, Maio 2023)

O consumo de tanajura é associado à festa, à infância e à comida gordurosa e à abundância. Nada que se refere à fome. É um reforço de proteína que é bem-vindo em qualquer horário do dia.

Uma comida forte

Ao mencionar as análises e comparações feitas por especialistas sobre as proteínas da tanajura em relação à carne de frango e de boi, Sr. Maciel foi incisivo sobre o valor nutricional da tanajura, destacando sua importância na alimentação:

Eu lembro que quando nós fazíamos no café da manhã, só ela frita com a farinha e o café, ganhava até do cuscuz com leite e um pedaço de carne assada. A gente ia para o trabalho pesado, comia um café bem reforçado, meio forte, mas quando era assim, dez horas, já estava sentindo fome. E quando nós comíamos a quantidade dela com farinha e com café, nós estaríamos bebendo água nove horas, dez horas e não estava sentindo fome, não. Ela é muito forte mesmo, as proteínas dela são mais do que de carne mesmo. Eu acho que é porque eu fiz muito isso aí, né? A gente precisa nem vir pesquisar, de nutricionista, dessas coisas aqui. Eu comi muito, eu sei. Eu sei quanto ela é forte. (Maciel Campos. Entrevista realizada em Maio 2023).

(...) é muito forte demais, você pode comer ela com a carne. A qualquer hora do dia, não tem esse negócio de horário não, pode ser bem cedo, pode ser meio dia, pode ser à noite, ela é muito boa mesmo, ela tem muita proteína, muito forte (Maciel Campos, Maio 2023).

O conhecimento sobre o valor nutricional da tanajura também é evidenciado pela energia despendida no trabalho realizado no roçado, sendo considerada um alimento forte. De fato, pesquisas no campo da nutrição atestaram o valor nutricional da proteína da formiga tanajura.

Por exemplo, segundo Paniagua-Martinez *et al.* (2022, p. 68), pesquisadores que analisaram o conteúdo nutricional das rainhas de *Atta mexicana* (amostras secas) coletadas no Estado de Veracruz, México, esses animais possuem 35% de proteínas e 24% de gorduras. Segundo o estudo de Granados *et al.* (2023, p. 44-45) sobre rainhas de *Atta laevigata* coletadas no Departamento de Santander, Colômbia, essas formigas possuem 22,5% de proteínas e 20,45% de gorduras, em maioria o ácido oleico, que é um ácido graxo insaturado, assim como micronutrientes: sódio, ferro, magnésio, cálcio, potássio, zinco e cobalto.

Se o consumo alimentar da tanajura não corresponde aos resultados científicos apresentados sobre o tema, para Sr. Maciel, a tanajura é um alimento

que sacia e proporciona força para enfrentar o trabalho pesado, no roçado. O fato de pertencer a uma família numerosa também parece forçar a busca por alternativas alimentares, ao mesmo tempo que desperta um sentimento de orgulho pela valorização deste alimento. Os cardápios das famílias da zona rural variam com a sazonalidade da saída das tanajuras dos seus ninhos, junto com a caça e o extrativismo.



Fig. 8. Tanajuras fritas, Buíque (E. Katz, fev. 2024)

Conclusão

Com base nos resultados dessa pesquisa preliminar, podemos afirmar que, apesar do senso comum e dos preconceitos serem muito vigorosos, as tanajuras não são alimentos consumidos em tempos de penúria, servindo para suprir uma carência em proteína. Os amadores não as consideram como um alimento que alivia a fome, mas como uma comida de exceção, uma iguaria, um “caviar nordestino”. Essa prática alimentar é valorizada pelos consumidores ao ponto dos insetos serem objeto de comercialização nas metrópoles do país, em particular para nordestinos com saudade do gosto, do cheiro, mas também da terra natal. No Rio Grande do Norte, encontramos menos consumidores apaixonados pelas tanajuras como vimos no interior do Pernambuco. Não se



tem uma explicação definitiva, mas pensamos que esse desinteresse reflete uma tentativa de distanciamento com a indianidade e com um modo de vida tradicional, visto como arcaico, pois verificamos que os saberes e as práticas tradicionais como a caça, a pesca e a colheita não são valorizados. Também pode ser ligado ao fato dos animais serem classificados como pertencendo ao mundo selvagem, e sua ingestão podendo apresentar algum perigo para saúde humana, por ser um alimento forte.

Com os dados apresentados, pode-se concluir, por enquanto, que, pelo menos em Buíque, a tanajura integra o sistema alimentar, ocupando o lugar dos pratos excepcionais e ricos em gordura, como os à base de carne. Para os comedores, degustar tanajuras não significa comer insetos, mas por ser classificado como um animal que é associado à caça, com gosto e cheiro especial, é considerada forte. Tem um estatuto de comida especial, associada à infância, a momentos intensos de festa, de sociabilidade e brincadeira, mas, também, o gosto acidulado da gordura do inseto e o cheiro peculiar quando é frito o torna especial. Na cidade, é considerado como tira-gosto, por ser servido em pequenas porções e degustado entre amadores - este parece ser um uso mais contemporâneo. No curto período do ano em que o inseto sai do seu ninho, diferentes classes sociais se misturam nas ocasiões da coleta. Frequentemente, a prática é mencionada como fazendo parte da identidade buiquense, pois o alimento é considerado uma iguaria; os que foram morar nas cidades sentem saudade e são capazes de gastar um bom dinheiro para reencontrar suas raízes ao degustar essa iguaria. Assim, a entomofagia é um hábito identificado entre os moradores tanto da área rural quanto urbana, mas nossos interlocutores se referem sempre à sua origem rural e à infância. Foi

frequentemente associado a hábitos da classe popular. No entanto, mesmo que servida em bares, quiosques e festas tradicionais, não significa que o consumo se limite a esse segmento da sociedade. Parece que, no Pernambuco, o alimento foi ressignificado e adquiriu uma nova dimensão ao ser levado para cidade, carregou o gosto do passado e da terra, como é o caso de outros alimentos identitários como a carne de sol, o camarão, o queijo de manteiga, a farinha de mandioca, etc. No Rio Grande do Norte, os consumidores parecem não ter o mesmo reconhecimento e o consumo é menos afirmado. Em todos os casos, a tanajura não pode ser considerada uma comida de sobrevivência ou consumida para suprir uma proteína em caso de ausência de alimentos. É uma escolha alimentar que está presente nos cardápios e no imaginário dos nordestinos.

Referências

AGUILERA-ESPINOSA O., KATZ E., CÉSARD N. “Las hormigas culonas, entre patrimonio biocultural y plaga (Santander, Colombia)”. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, vol. 8, pp. 104-125, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.53010/YCMP4466>. Acesso em: 10 jun. 2024.

ARAÚJO FILHO, A. A. Lima. *Entomofagia: estudos de aceitação de insetos comestíveis e composição centesimal de formiga comestível da Serra da Ibiapaba*. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação), Universidade Federal do Ceará. 2018. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/51261/1/2018_tcc_alaraujofilho.pdf. Acesso em: 8 jun. 2024.

BACCARO, F.B., FEITOSA, R.M., FERNÁNDEZ, F., FERNANDES, I.O., IZZO, T., SOUSA, J.L.P. (de), SOLAR, R. *Guia para os gêneros de formigas do Brasil*. Manaus: Editora INPA, 2015. DOI: 10.5281/zenodo.32912

CARNEIRO DA CUNHA, Maria Manuela Ligeti. “Política indigenista no século XIX”. In: CARNEIRO DA CUNHA, Maria Manuela Ligeti. *História dos índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 133-154.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, (1967), 2011.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel. *Comida da terra: notas sobre o sistema alimentar do Seridó*. Natal, Sebo Vermelho, 2018.

CAVIGNAC, Julie; DANTAS, Maria Isabel. “O chouriço e a patrimonialização das comidas do sertão: questões, entraves e desafios”. *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1 n. 57, pp. 148-176, 2021. <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27405/15159> Acesso em: 12/08/2022.

CAVIGNAC, Julie; OLIVEIRA, Thágila Maria dos S. de. “A resistência à gastronomização das cozinhas: um estudo nos bares do centro de Natal/Rn”. *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1, n. 60, pp. 278-302, 2022. <https://doi.org/10.21680/2238-6009.2022v1n60ID23297>

CORRÊA, MM, BIEBER AGD, WIRTH R, LEAL IR. “Occurrence of *Atta cephalotes* (L.) (Hymenoptera: Formicidae) in Alagoas, Northeastern Brazil”. *Neotropical Entomology*, vol. 34, n. 4, pp. 695–698, 2005. <https://doi.org/10.1590/S1519-566X2005000400023>. Acesso em: 12 jul. 2024.

COSTA NETO, Eraldo M. “Insetos como recursos alimentares nativos no semi-árido do estado da Bahia, Nordeste do Brasil”. *Zonas Áridas*, nº 8, pp. 32-39, 2004.

COSTA NETO, Eraldo M., RAMOS ELORDUY, Julieta. “Los insectos comestibles de Brasil: etnicidad, diversidad e importancia en la alimentación”. *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, España, n. 38. pp. 423-442, 2006. Disponível em: <http://sea-entomologia.org/Publicaciones/Boletines/Boletin38/boletin38.html>. Acesso em: 15 mar. 2024.

DANTAS, Beatriz G.; DIAS, Eric Mateus Soares, TEIXEIRA, Rylanneive Leonardo Pontes, PESSOA, Zoraide Souza. “Olhares sobre a expansão das energias

renováveis no Rio Grande do Norte: entre conflitos, controvérsias e possibilidades”. *Geographia Opportuno Tempore*, v. 10, n. 1, e49704, 2024. Acesso em 05/05/2024, <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/Geographia>

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2ª edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1986.

FERREIRA, Renan Rodrigues. *Insetos na alimentação humana: percepção e experiência dos alunos do ensino médio (Areia-PB)*. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação). Areia (PB): Universidade Federal da Paraíba, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/18239/1/RRF21102020-MB246.pdf>. Acesso em 8 jun. 2024.

FORTI, Luiz Carlos, RANDO, Jael Santos, CAMARGO, Roberto da Silva, MOREIRA, Aldenise Alves, CASTELLANI, Maria Aparecida, LEITE, Suzany Aguiar, SOUSA, Kátia Kaelly Andrade, CALDATO, Nadia. “Occurrence of leaf-cutting and grass-cutting ants of the genus *Atta* (Hymenoptera: Formicidae) in geographic regions of Brazil”. *Sociobiology*, v. 67, n° 4, pp. 514-525, 2020. <https://doi.org/10.13102/sociobiology.v67i4.5741>

GARCIA Júnior, Afrânio Raul. *O Sul, caminho do roçado, estratégias, de reprodução camponesa e transformação social*. São Paulo: Marco Zero/ Brasília, DF: Editora Universidade Brasília MCT-CNPq, 1989. Disponível em: <https://livros.unb.br/index.php/portal/catalog/view/432/655/3257>. Acesso em 01 out. 2024.

GASCA-ÁLVAREZ Héctor J., COSTA-NETO Eraldo M. “Insects as a food source for indigenous communities in Colombia: a review and research perspectives”. *Journal of Insects as Food and Feed*, v. 8, n. 6, pp. 593–603, 2022, <https://doi.org/10.3920/JIFF2021.0148>.

GUERRA, Phelippe, GUERRA, Theophilo. *Seccas Contra a Secca – Rio Grande do Norte. Seccas e invernos, açudagem, irrigação, vida, costumes sertanejos*. Mossoró, Coleção Mossoroense, 1909. Disponível em: www.colecaomossoroense.org.br. Acesso em 9 de outubro de 2024.

HERMÓGENES, Gabriella Carvalho. *Uso alimentar e medicinal de insetos em comunidades rurais do sul da Bahia: uma abordagem etnozoológica. Ilhéus, Bahia*. Dissertação. (Mestrado em Ciências Biológicas) - Universidade Estadual

de Santa Cruz, 2016. Disponível em: <https://ppgzoo.uesc.br/wp-content/uploads/2021/10/GABRIELLA-CARVALHO-HERMOGENES.pdf> . Acesso em 12 jul. 2024.

HUIS, Arnold (Van), ITTERBEECK, Joost (Van), KLUNDER, Harmke, MERTENS, Esther, HALLORAN, Afton, MUIR, Giulia, VANTOMME, Paul. *Edible insects. Future prospects for food and feed security*. Rome: Food and Agriculture Organization, 2013.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Brasileiro de 2022*. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rn/natal/panorama> e <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/buique.html> Acesso em: 20 set. 2024.

KATZ, Esther. “Insectes comestibles en Amérique Latine : de nourriture d’indiens à patrimoine alimentaire”, in MOTTE-FLORAC Elisabeth & LE GALL Philippe. *Savoureux insectes. De l’aliment traditionnel à l’innovation gastronomique*. Rennes/Tours/Marseille: Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais/IRD Éditions, 2016, pp. 87-115.

KOSTER, Henry. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre: Companhia Editora Nacional, 1942 (tradução de *Travels in Brazil*, London: Longman, 1817).

LAMARTINE, Oswaldo. “Conservação de alimentos nos sertões do Seridó”. In: *O Sertão de Oswaldo Lamartine*, volume 1. Vicente Serejo, Graco Aurélio Melo Viana, Helton Rubiano de Macedo (org.). Natal, RN: EDUFRN, 2022. Disponível: https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/45954/4/Osertao_OswaldoLamartine_volume1_2022.pdf Acesso em 10 out. 2024.

MACÊDO, Muirakytan K. de. *A penúltima versão do Seridó: uma história do regionalismo seridoense*. Natal: EDUFRN, 2012.

NASCIMENTO, Viviane Teixeira (do), CAMPOS, Leticia Zenóbia de Oliveira. “Famine Foods: Thoughts from a Caatinga Research Experience”. In: Michelle C.J. Jacob, Ulysses P. Albuquerque (ed). *Local Food Plants of Brazil*. Cham (Switzerland): Springer, 2021, pp. 161-176. https://doi.org/10.1007/978-3-030-69139-4_9

ONORE, Giovanni. “A brief note on edible insects in Ecuador”. *Ecology of Food and Nutrition*, n. 36, pp. 277-285, 1997, <https://doi.org/10.1080/03670244.1997.9991520>.

PAOLETTI Maurizio, BUSCARDO Erika, DUFOUR Darna L., “Edible invertebrates among Amazonian Indians: A critical review of disappearing knowledge”. *Environment, Development and Sustainability*, v. 2, n. 3, pp. 195-225, 2000. DOI: [10.1023/A:1011461907591](https://doi.org/10.1023/A:1011461907591).

PANIAGUA-MARTINEZ, I., MORALES-TREJO, F., RENDON-MARTINEZ, A., GALLARDO-LOPEZ, F., RAMIREZ-MARTINEZ, A. “Acceptance and physicochemical properties of raw and roasted ants (*Atta mexicana*)”. *Journal of Insects as Food and Feed*, v. 8, n.1, pp. 65-74, 2022. <https://doi.org/10.3920/JIFF2020.0168>

POSEY, Darrell A. “Etnoentomologia de tribos indígenas da Amazônia”, In: RIBEIRO, Darcy (editor), RIBEIRO, Berta G. (coord.) *Suma Etnológica Brasileira*, Vol. 1: *Etnobiologia*, Petrópolis: Vozes, Finep, 1986, pp. 251-271 http://etnolingua.wdfiles.com/local--files/suma%3Avol1p251-271/S1_t14_EtnoentomologiaTribosIndAmaz_Posey.pdf

RAMOS ELORDUY, Julieta, *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, México: Limusa, 1982.

REDE PENSSAN, II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil: *II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN*. São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf> Acesso em: 11 out.. 2024.

RIVERA, Julio, CARBONELL Fabricio. “Los insectos comestibles del Perú: Biodiversidad y perspectivas de la entomofagia en el contexto peruano”. *Ciencia y Desarrollo*, n. 27, pp. 5-36, 2020. <https://doi.org/10.33326/26176033.2020.27.995>.

SALGADO, Giovanna Aguiar Trevia, SALGADO, Ana Gabriela Aguiar Trevia, PINHEIRO, Ygor Victor Ferreira, MARTINS, Cintia. “Você come formigas? Um estudo de caso de entomofagia na serra da Ibiapaba, Ceará, Nordeste do

Brasil”. *Gaia Scientia*, v. 17, n. 3, pp. 57-73, 2024.
<https://doi.org/10.22478/ufpb.1981-1268.2023v17n3.67672>

SANTAMARÍA BUENO, Andrés Ricardo. *La hormiga culona: riqueza que brota de las tierras santandereanas*. Bucaramanga: Corporación Bucaramanga Emprendedora, 2006.

SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial 1550 – 1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILVA, Alineaura Florentino; MOREIRA, José Nilton. *Pornunça. Aspectos técnicos de produção*. Petrolina/PE: Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido, 2007.

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/204023/1/Pornunca-aspectostecnicos-de-producao0001.pdf>. Acesso em 21 jun. 2024.

SILVA, Priscila de Souza; QUEIROZ, Silvana Nunes de. “Migração intraestadual no Rio Grande do Norte: estudo a partir dos fluxos RMN-interior e interior-RMN”. *Ideias*, Campinas, SP, v. 11, p. e020008, 2020. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/ideias/article/view/8658503>. Acesso em: 10 nov. 2024.

SILVEIRA, Pedro. “Jacas, sururus e tanajura nas dobras da cidade”. *Coletiva - Diversidade Socioambiental*, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2018. Disponível em: <https://www.coletiva.org/diversidade-socioambiental-jacas-sururus-e-tanajuras-nas-dobras-da-cidade-por-pedro-silveira>. Acesso em: 15 mai. 2024.

SOUSA, Gabriel Soares (de). *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, Coleção Biblioteca básica brasileira, 2013. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/4795> Acesso em: 10 set. 2024.

SOUSA Leonardo Igor (de), “Comunidades no Ceará preservam hábito de comer formiga frita; conheça os benefícios”, *Globo Reporter*, 14/01/2024, <https://g1.globo.com/ce/ceara/noticia/2024/01/14/comunidades-no-ceara-preservam-habito-de-comer-formiga-frita-conheca-os-beneficios.ghtml>





“Comida de Fome” ou Iguaria? o consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil

Resumo

No Nordeste do Brasil, a tradição de comer tanajuras, as rainhas das formigas *Atta*, perdura desde o século XVI. Esta região, que sofreu numerosas secas ao longo dos anos, obrigando parte da sua população a emigrar, continua a ser considerada a mais pobre do Brasil, apesar das mudanças recentes, como o desenvolvimento do turismo e da energia eólica. Com base em trabalho de campo realizado no Rio Grande do Norte, particularmente em Natal, e no interior do Pernambuco, em Buíque, analisaremos como, no contexto geral de preconceitos sobre o Nordeste, essas formigas são vistas como “comida de pobre” ou “comida de índio”. Muitas pessoas, principalmente nas cidades, acreditam que elas são comidas por necessidade. A maioria das pessoas entrevistadas em Natal negou comer tanajuras, e algumas disseram que apenas as comeram quando crianças. No entanto, quando as tanajuras saem para o voo nupcial, no início das chuvas, tem gente para pegá-las. Em Buíque, onde abundam os formigueiros, há coletores e consumidores apaixonados por formigas, que vendem parte de sua coleta para pernambucanos do interior que emigraram para Recife ou nordestinos que se mudaram para o sudeste do país. As tanajuras não são uma comida de fome, mas uma iguaria.

Palavras-chave: entomofagia, tanajuras, fome, Nordeste do Brasil.

“Famine Food” or Delicacy? the consumption of tanajuras in the Northeast of Brazil

Abstract

In the Northeast of Brazil, the tradition of eating *tanajuras*, the queens of the *Atta* ants, has persisted since the 16th century. This region has suffered numerous droughts over the years, forcing part of its population to emigrate. It is still considered the poorest in Brazil, despite recent changes, such as the development of tourism and wind power energy. Based on fieldwork carried out in Rio Grande do Norte, particularly in Natal, and in the hinterland of Pernambuco, in Buíque, we will analyze how, in a general context of prejudice about the Northeast, these ants are seen as “poor people's food” or “indigenous food”. Many people, especially in the cities, believe that they are eaten out of necessity. Most of the people interviewed in Natal denied eating *tanajuras*, and some said they had only ever eaten them as children. However, when *tanajuras* fly out of the nests to mate, at the beginning of the rainy season, people catch them. In Buíque, where anthills abound, there are collectors and consumers passionate about ants. They sell part of their harvest to Pernambucans from the hinterland who emigrated to Recife or Northeasterners who have moved to the southeast of the country. *Tanajuras* are definitely not a famine food, but a delicacy.

Key-words: entomophagy, *Atta* ants, hunger, North-East of Brazil

¿“Comida de Hambruna” o Manjar? el consumo de tanajuras en el nordeste de Brasil

Resumem

En el nordeste de Brasil, la tradición de comer *tanajuras*, reinas de las hormigas *Atta*, perdura desde el siglo XVI. Esta región, que ha sufrido numerosas sequías a lo largo de los años, obligando a parte de su población a emigrar, sigue considerándose la más pobre de Brasil, a pesar de cambios recientes como el desarrollo del turismo y de la energía eólica. A partir de trabajos de campo realizados en Rio Grande do Norte, sobre todo en Natal, y en el interior de Pernambuco, en Buíque, analizaremos cómo, en el contexto general de los prejuicios sobre el Nordeste, estas hormigas son vistas como “comida de pobres” o “comida de indios”. Muchas personas, especialmente en las ciudades, creen que se comen por necesidad. En Natal, la mayoría de los entrevistados negaron comerlas, y algunos dijeron que sólo las habían comido de niños. Sin embargo, cuando las *tanajuras* salen del hormiguero para su vuelo nupcial, al inicio de las lluvias, hay gente para cogerlas. En Buíque, donde abundan los hormigueros, hay colectores y consumidores apasionados por las hormigas, que venden parte de su cosecha a pernambucanos del interior que han emigrado a Recife o a nordestinos que se han trasladado al sureste del país. Las *tanajuras* no son un alimento de hambruna, sino un manjar.

Palabras-clave: entomofagia, hormigas *Atta*, hambruna, Nordeste de Brasil.