

COMIDA DE ONTEM, COMIDA DE HOJE. O QUE MUDOU NA ALIMENTAÇÃO DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS SERTANEJAS?

Sônia de Souza Mendonça Menezes¹

Introdução

Os homens são portadores de valores culturais em permanente evolução, com os ensinamentos que receberam e as experiências que adquiriram. Durante sua trajetória de vida, tais valores vão sendo imbricados com os sistemas coletivos, integrados aos sistemas simbólicos que dão sentido à vida de cada um e à do grupo, constituindo, concomitantemente, semelhanças e diversidades e gerando a identidade (CLAVAL, 1999).

A evolução das atividades econômicas e culturais processa-se de forma gradual, cumulativa e histórica. Para desvendá-las, faz-se necessário averiguar os significados para as comunidades atuais bem como para as que as antecederam. O processo evolutivo implica o acréscimo de novos padrões, não ocorrendo a eliminação, de modo totalitário, dos padrões então existentes, salvo em casos extremos. Desse modo, devem ser considerados os atores e suas ações na elaboração das culturas, assim como as “novas” alterações impostas ou construídas por eles.

Na análise das atividades construídas no território estudado na geografia, surgem questões diversas, como as que se referem à forma de obtenção de certos alimentos, à experiência do sabor (gosto) dos alimentos e das comidas, associada, em menor ou maior incidência, com os lugares. Geertz (1978) afirma que a cultura está presente não só nos conhecimentos e nos produtos, mas também na ação. Assim, cada ação tem um significado para os homens de determinada cultura. Decifrar tais atividades, as ações e as relações do(s) alimento(s) e comidas com o

paladar da população possibilita compreender os aspectos culturais e, por extensão, econômicos, que incutirão marcas ao/no território.

Neste estudo, procuramos as razões da linguagem alimentar predominante na contemporaneidade no Sertão sergipano, assim como investigar aquelas preservadas fundamentados nas discussões das atividades econômicas preponderantes no passado, no presente e suas raízes no meio em que se encontram. Esta pesquisa está abalizada nos dados empíricos, resultantes das investigações realizadas a partir do ano 2009 e finalizada em 2013.

Na sequência desta introdução, o artigo apresenta-se estruturado em três partes. A primeira é dedicada às discussões relativas à comida como cultura e referência do território. Na segunda parte, apresentaremos uma caracterização do Sertão quanto as suas dimensões físicas, econômicas e sociais; na terceira sessão, exporemos os resultados das pesquisas realizadas, que apontam as permanências das comidas típicas e do modo de fazer, assim como as ressignificações e transformações ocorridas nas comunidades tradicionais sertanejas. Por fim, destacaremos as considerações finais.

Comida como referência cultural do sertão e dos sertanejos

Os homens alimentam-se de acordo com a sociedade a que pertencem – uma evidência de que as escolhas alimentares são influenciadas pela cultura. A cultura alimentar é aqui compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, os quais de modos diversos estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Na história da alimentação, Flandrin e Montanari (1998) observaram que, da nutrição ao sabor, são desenvolvidas técnicas, receitas, histórias e tradições culinárias. Pela abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, deixando de representar apenas um objeto necessário para a manutenção fisiológica, uma vez que contextualiza a história de vida dos grupos sociais. Assim, vinculam-se a essa

abordagem as estratégias utilizadas desde a produção até o consumo, características consideradas inerentes aos grupos sociais. A esse respeito, Coimbra (1982, p. 02) salienta: os hábitos e padrões alimentares conformam traços culturais de um grupo étnico. Logo, os meios utilizados pelos indivíduos ou grupos, para selecionar, consumir e utilizar os alimentos disponíveis, e, além disso, os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos representam elementos constitutivos da cultura de determinados grupos sociais.

Tem razão o autor ao enfatizar a importância atribuída ao alimento e aos seus desdobramentos; à medida que se identifica uma cultura alimentar, as atividades exercidas na área, suas rupturas e permanências, são fundamentais nos estudos dos grupos sociais. Nesse sentido, La Blache (1921) afirmava que os recursos alimentares constituem uma das forças mais tenazes, para estabelecer a ligação do homem ao meio. Corroborando esse pensamento, Lévi-Strauss (1979) esclarece que a cozinha constitui uma forma de linguagem de uma dita sociedade, que revela de forma inconsciente, a sua estrutura, uma vez que o processamento dos alimentos está atrelado às relações ocorridas anteriormente às das atividades vividas nessa etapa.

Segundo Fischler (1995), os hábitos alimentares resultam da influência de um conjunto de fatores econômicos, culturais, ecológicos, sociais. Todavia, para esse autor, o sistema alimentar, nas diferentes culturas, apresenta normas, representações e práticas variáveis. Tal variabilidade constitui hábitos alimentares que, muitas vezes, definem identidades. Por sua vez, as identidades podem ser construídas ou atribuídas, revelando a cultura em que cada um está inserido, visto que há comidas relacionadas a povos, grupos e nações em particular. Existe algo próprio em cada jeito de se alimentar. Esse “particular” pode ser traduzido em um hábito alimentar, ou em um gosto, construído de acordo com o que a cultura de uma sociedade ou grupo determina como aceitável.

A alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Nas práticas alimentares, que vão dos

procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período durante o qual essas práticas perpassam por essa experiência cotidiana.

O alimento é muito mais que um veículo de nutrição orgânica, é um resultado de fatores “socioculturais”, que influenciam os hábitos alimentares (CASTRO, 1965). Por conseguinte, a escolha de alimentos ou gêneros alimentícios não se apresenta isenta dos aspectos culturais: para Da Matta (1984, p.55), esses aspectos expressam uma identidade.

A alimentação sertaneja consiste em uma das representações simbólicas mais autênticas da sua cultura. Os delineamentos dessa culinária, as suas peculiaridades, estão espelhadas no cotidiano dos sertanejos mesmo em áreas distantes do seu habitat.

A observação dos traços culturais da alimentação sertaneja, tal como se apresentava no passado e como se apresenta na atualidade, proporciona uma compreensão mais ampla acerca das comunidades tradicionais. Esta pesquisa faz uma incursão na história desses atores, o que contribuirá para entender a comida como uma marca identitária desses homens e mulheres, assim como as ressignificações e alterações ocorridas.

Nesse contexto, faz-se uma discussão a respeito da identidade relacionada a partir de aspectos culturais, entre eles, o da produção dos gêneros alimentícios que permanecem como ingredientes essenciais na dieta alimentar dos sertanejos sertanejos. Entretanto, não se deve esquecer que, na atualidade, diante da oferta de uma gama variada de recursos, estes são influenciados pelo avanço do meio técnico científico informacional (SANTOS, 1996) nas atividades agrícolas: as sementes híbridas eliminam, paulatinamente, as sementes crioulas; os agroquímicos são utilizados de forma descontrolada; as máquinas avançam no campo e os cultivos nos moldes do *agrobusiness*. Ainda percebemos no espaço familiar as

alterações provocadas no padrão alimentar de grande parte das comunidades rurais, com a inserção dos produtos eletroeletrônicos, uma vez que, nos lares, com a expansão do programa Luz no Campo, a televisão contribuirá para tais mudanças, tendo em vista que o *marketing* e a propaganda difundem novos alimentos destacando a praticidade a despeito do uso dos produtos tradicionais. Logo, surgem várias indagações a esse respeito: Diante das alterações evidenciadas no meio rural, quais são as mudanças significativas nas comidas de ontem e nas comidas de hoje? Em que medida as comidas revelam, para além dos sistemas agrícolas, as relações do alimento com as dimensões culturais? Mas, efetivamente, as alterações e ressignificações atingiram totalmente as comunidades tradicionais? Existem grupos vulneráveis? Quais grupos resistem e continuam a buscar as comidas de ontem? É possível, por meio da incorporação do consumo de certos alimentos, uma das variáveis simbólicas ou compatíveis à preservação da identidade?

Para compreender a dinâmica dos espaços geográficos, os atores e as suas inter-relações, faz-se necessário desvelar emaranhados e tramas organizadas pelos atores sociais, exteriorizadas por meio das ações que envolvem elementos materiais e imateriais no território. Nesse contexto, as formas territorializadas estão permeadas por traços culturais e emanam sentimentos identitários por meio da sua constituição e consolidação. Abordam-se, em sequência, os traços que conformam as dimensões físicas, sociais, culturais e econômicas e a dinamicidade do Sertão Sergipano do São Francisco, tomado como recorte espacial do estudo empírico.

Configuração do Sertão: da dimensão física às dimensões sociais, econômicas e culturais

A configuração do mundo rural, desde meados do século XX, tem passado por processos de transformação. Os agricultores estão plena ou parcialmente integrados aos mercados. Com os processos de modernização agrícola e difusão técnica, renunciou-se a homogeneização de sistemas produtivos. Nesse sentido, muitos produtos agrícolas perderam suas características específicas e passaram a

ser tratados como *commodities*. Esse modelo gerou processos de exclusão socioespacial e rupturas. Contudo, tais mudanças não incidiram em todos os espaços rurais; desse modo, não provocaram o desaparecimento de referenciais específicos, a exemplo das sociabilidades locais ou das horizontalidades, e, por conseguinte, da diversidade de sistemas produtivos das comunidades tradicionais.

Pressupõe-se que, nesses territórios tradicionais, o tecido social continue entrelaçado por conexões aglutinadoras, como as relações de proximidade, as trocas de saberes entre amigos, vizinhos, parentes e o compadrio, que denotam processos de criação de alternativas, com vistas à permanência e à inclusão no meio rural. Alimentadas pelas inter-relações, as atividades realizadas em grupo, entre as famílias, como os antigos “batalhões,” são alteradas. Elas atravessaram um momento de (des)uso, (re)formularam-se e, atualmente, são denominadas mutirões. Por sua vez, as festas continuam como momentos de sociabilidade entre os atores sociais, ressignificadas e alteradas, porém ainda com a participação popular. Dessa forma, as relações sociais continuam importantes nesse “novo” contexto, (re)configuradas, fruto das mudanças ocorridas no espaço.

Entre as alterações no mundo rural, ocorre a expansão de paradigmas modernos que alteram o uso da terra e da alimentação e, por consequência, geram rupturas. Em meio à “modernização” ou à inserção do uso de técnicas modernas – e embalados por essas mudanças –, os agricultores, em determinados territórios, resgatam atividades enraizadas e (re)inventam produtos.

Analisar as atividades engendradas e as transformações no espaço rural incita-nos a atenção aos aspectos políticos e econômicos. Refletir sobre esses elementos e a organização dos grupos torna-se um objetivo para compreender as bases materiais que (re)constroem e que dão sustentáculo não só à sua existência mas à das comunidades em que se inserem. No entanto, ao tentar compreender exclusivamente os elementos materiais, esses limitam as nossas análises, e a compreensão dos fenômenos estará debilitada. Assume-se como premissa teórica

A região do Sertão Sergipano localiza-se em uma área de confluência dos Estados nordestinos de Alagoas, Bahia e Pernambuco e o Estado de Sergipe. De acordo com França et al. 2007, a sua localização geográfica, o clima em Sergipe é regulado pela Zona de Convergência Intertropical (ZCIT), que resulta em temperaturas elevadas no decorrer do ano. Predomina no território sertanejo o clima semiárido, com sete a oito meses secos, temperatura superior a 20°C, chuvas distribuídas irregularmente, concentradas nos meses de abril a julho, isto é, no outono-inverno. A não ocorrência regular da pluviosidade nesse período resulta no fenômeno da seca, que pode se prolongar por dois ou três anos. As precipitações pluviométricas variam de 365mm a 630mm anuais. Outra característica do clima semiárido é a elevada evaporação, que implica a deficiência hídrica, especialmente no período de primavera-verão, podendo, de igual modo, se prolongar por todo o ano.

Quanto ao relevo, reflexo da ação do clima e da estrutura geológica, a região está assentada sobre o Pediplano Sertanejo, caracterizado por “superfícies dissecadas e aplainadas que se elevam de leste para oeste” (FRANÇA et al., 2007, p.78). Esse relevo é plano e apresenta uma ondulação forte na zona de entalhe do rio São Francisco bem como nas áreas drenadas pelos seus afluentes.

Essa região é banhada pela bacia do rio São Francisco e seus afluentes, constituindo-se este como único rio perene. Suas águas são aproveitadas para o abastecimento humano em todos os municípios da referida área e em outras, distantes, por meio da instalação de várias adutoras. Encontram-se territorializados os perímetros irrigados Projeto Califórnia e Jacaré-Curituba, os quais estão destinados à produção de hortaliças, frutas, como a banana, e cereais, nos municípios de Canindé do São Francisco e Poço Redondo. Entretanto, a principal função econômica das águas desse rio é a produção de energia elétrica, com o Complexo Xingó, promotor de modificações profundas e irreversíveis na região. Os demais rios afluentes apresentam-se intermitentes e suas águas padecem de uma elevada salinidade, o que as torna impróprias para o consumo humano e irrigação.

Assim, esse consumo restringe-se somente ao uso destinado aos animais, nos períodos críticos de escassez de chuvas.

Como reflexo das condições climáticas, predomina o bioma da caatinga do tipo hiperxerófila nas áreas mais secas, e do tipo hipoxerófila, nas áreas mais úmidas. Com a exploração acentuada para diversos fins, essa vegetação encontra-se bastante devastada (SANTOS; ANDRADE, 1992; FRANÇA et al. 2007).

Diferentemente dos outros estados do Nordeste oriental, no Estado de Sergipe, a pecuária sobreveio como primeira atividade, posteriormente suplantada, em termos de importância econômica, pelo cultivo da cana-de-açúcar. Felisbello Freire (1977) enfatiza que as fazendas de gado principiaram a povoação nos domínios dos tupinambás; antes de o sergipano ser lavrador, foi pastor.

A ocupação do Sertão Sergipano do São Francisco encetou-se no século XVI, com a doação de grandes e pequenas glebas de terras pela Coroa Portuguesa, visando a firmar a posse, então ameaçada pelas invasões holandesas. Nesse bojo, os indígenas foram empurrados para outras terras, processo violento e perverso, no qual tribos inteiras foram dizimadas.

O povoamento passou a ser interiorizado “através dos caminhos do gado”, a partir da denominada penetração baiana (FRANÇA et al., 2007, p.22). Igualmente aos demais espaços sertanejos nordestinos, conforme exposto anteriormente, a criação de bovinos torna-se uma atividade importante na área sergipana, no que concerne ao povoamento.

Esclarecendo a ocupação efetiva dessa região, Diniz (1996) assinala que, embora tenham participado outras categorias no povoamento, o Sertão tem no vaqueiro um dos agentes precursores da ocupação. Esse autor enfatiza o papel dos vaqueiros na ocupação das áreas sertanejas em Sergipe: “utilizando-se da quarteação, acabou por se transformar em criador, dando origem a uma estrutura de pequenos pecuaristas que persiste até os dias atuais” (DINIZ, 1996, p.52).

Quanto ao uso da terra, além da criação de gado, os agricultores no Sertão dedicavam-se aos cultivos de milho, feijão, mandioca e algodão, abastecendo as grandes propriedades e a população urbana, que crescia em outras áreas. De acordo com o uso da terra, Castro (1965) nomeou o sertanejo de semeador de pequena escala. Seus produtos direcionavam-se ao mercado interno; por conseguinte, eram tratados com desdém pelos Senhores de Engenho do litoral, detentores da valorizada monocultura destinada ao mercado externo.

Aqueles sertanejos que não possuíam área suficiente estabeleciam com o grande proprietário uma relação indireta no uso da terra pagando em renda-trabalho e/ou produto. Quando os grandes proprietários não cediam a terra, os trabalhadores transformavam-se em posseiros, ocupando novas áreas. Porém a produção de alimentos não se constituiu na atividade mais importante do sertão, como destaca Andrade (1986, p.155): “[...] a agricultura não foi a atividade principal; desenvolveu-se mediocrementemente à sombra dos “currais”, devido à grande distância que separava aquela zona do litoral e ao elevado preço que os gêneros atingiam após o transporte por dezenas de léguas”.

Cascudo (2004), ao analisar as atividades econômicas no Nordeste, destaca o domínio da cana-de-açúcar no litoral, no solo de massapê, e o gado, nos domínios sertanejos. Esse autor enfatizou a simbologia do gado para o sertanejo, ao citar ditos populares enfocados pela população, enaltecendo a relação com o sistema criatório: “O interior cria gado. Quem gado não cria, não tem alegria” (CASCUDO, 2004, p. 801). Tal alusão à criação de gado demonstrava a importância da criação para os sertanejos. Essa alegria com a dedicação à pecuária significava a possibilidade de, posteriormente, estar livre do patronato, por meio do sistema de quarteação. O trabalho autônomo e independente do vaqueiro foi retratado por Furtado (1982) e Prado Júnior (1992), que assinalaram a redução do número de escravos no sertão em decorrência da atividade pecuarista, o que diferenciava essa região da Zona da Mata.

Paralelamente à criação de gado, desenvolvia-se a cultura de algodão, presente principalmente nos pequenos estabelecimentos sertanejos. Essa cultura

despertou o interesse também do grande proprietário. Tal feito respaldava-se na vantagem do uso da rama do algodão, juntamente com o da palha do milho, como uma ração suplementar para o gado nos meses mais secos. Com esse objetivo, os grandes proprietários passaram a ceder terra aos trabalhadores desprovidos desse bem, em troca do restolho das culturas. Nesse contexto, a lavoura do algodão apresentava um caráter mais democrático que a da cana-de-açúcar, uma vez que todos poderiam plantar, mesmo os agricultores sem-terra (ANDRADE, 1986). Conseqüentemente, houve uma revitalização da pecuária, surgindo novas perspectivas para o Sertão. Essa realidade perdurou até os idos dos anos 1980 quando a cotonicultura foi banida pela praga do bicudo em Sergipe.

A pecuária, a despeito de significar a principal atividade, até a metade do século XX, apresentava-se ainda pouco intensiva, e os bovinos eram criados soltos, pouco modificando a vegetação nativa. Constatada sua limitada produtividade, o Estado articulou e fomentou políticas públicas com o objetivo de expandir a pecuária, atividade geradora de maior rendimento e de perdas reduzidas, quando comparada à agricultura. A partir de então, foram implementadas pelo Estado várias políticas públicas, que repercutiram em mudanças no meio rural sergipano.

Dentre os programas, destacou-se o Projeto SERTANEJO – Programa Especial de Apoio ao Desenvolvimento da Região Semiárida do Nordeste, que foi criado em agosto de 1976 e que vigorou até 1986. Essa política pública visava a interferir nessa área nordestina, para tornar a sua agricultura resistente às secas e explorar suas possibilidades de desenvolvimento. Esse projeto contribuiu para o crescimento da pecuária, atuando na viabilização das reservas alimentícias para os animais, nos períodos de estiagem, funcionando como linha de crédito destinada a investimentos fixos, semifixos e de custeio. Desenvolveu ainda ações que proporcionaram a implantação de pastagens, mecanização e tração animal, conservação de açudes e solos. Assim, de forma crescente, foram sendo introduzidas na área sementes selecionadas, como a do *buffel* (*Cenchrus ciliaris*), da pangola (*Digitaria decumbens* S) e da braquiária (*Brachiaria decumbens*), além de

terem passado a ser utilizadas máquinas agrícolas modernas (como tratores) na aração das terras.

A partir da década de 1970, a pecuária em Sergipe, localizada principalmente no Agreste e Sertão, passou a ter seu crescimento acelerado. Esse crescimento é uma consequência de alguns fatores favoráveis, como melhores estradas, clima propício às pastagens, menor incidência de doenças no rebanho bovino e uma política de crédito agrícola voltada principalmente para a região semiárida.

Com a inserção dessas mudanças na agricultura e o incremento da pecuária, os proprietários rurais passaram a utilizar reduzida mão de obra no trato com o gado, diferentemente do que ocorria no passado. Na formação das pastagens plantadas, recorriam à renda-trabalho para semear o capim, cedendo a terra por um a dois anos aos agricultores familiares sem-terra. Por sua vez, os agricultores cultivavam suas roças e deixavam, em troca do uso da terra, o pasto formado (DINIZ, 1996). Desse modo, esse trabalhador, sem-terra ou com terra insuficiente, passou a se deslocar em busca de novas terras.

Com as mudanças operadas, verificou-se que, como ressaltou Manoel Correia de Andrade (1986 p.162), “a pecuária é hoje, como foi no passado, a grande riqueza do Sertão”. Essa assertiva perdura ainda na atualidade, na primeira década do século XXI, porém verificaram-se alterações no meio ambiente, com a devastação intensiva da vegetação da caatinga, resultante do avanço da pecuária.

Tal afirmativa foi comprovada nas pesquisas realizadas por Almeida e Vargas (1998, p. 470) que priorizaram em suas investigações a reconstituição das tramas do imaginário espacial e procuram compreender os gêneros de vida por meio de suas práticas e os resultados como “a identificação da relação sertanejo/caatinga através do aproveitamento e exploração de seus recursos naturais; hábitos alimentares [...]”. Destarte, o sertanejo, no seu modo de vida, exhibe uma relação íntima com a exploração das espécies vegetais existentes na caatinga. Para eles, o “mato serve para tudo” (ALMEIDA; VARGAS, 1998, p.475); dele podem extrair produtos ou

espécies medicinais, alimentos, madeira/lenha. Entretanto, como foi mencionado anteriormente, essa área foi alvo da devastação em virtude do avanço da pastagem plantada e, como reflexo, as espécies baraúna (*Schinopsis brasiliensis Engl.*), pereiro (*Aspidosperma pyrifolium Mart.*), barriguda (*Ceiba pentandra (L.) Gaertn.*), angico (*Anadenanthera macrocarpa.*), que eram utilizadas para a produção de portas, carros de boi, peças para a construção de habitações, e a catingueira (*Caesalpinia pyramidalis*), utilizada para a produção da lenha de madeira, praticamente desapareceram da paisagem.

Não obstante, os sertanejos costumavam – e ainda costumam – deixar algumas espécies que apresentavam valor simbólico e econômico como o angico, a barriguda, por seu valor medicinal e para a produção de estacas para cercas, geralmente encolhido em frações de áreas nos estabelecimentos rurais. Mas, com essas alterações no espaço rural, no interior das residências, continua o consumo dos mesmos alimentos? As comidas foram modificadas? O que foi alterado? Em seguida, discutiremos as permanências, alterações, ressignificações nas comidas.

As comidas do passado e do presente das comunidades tradicionais sertanejas

No Sertão sergipano, a variedade de frutas encontradas estava reduzida aos denominados brejos, nas áreas elevadas e às margens dos rios permanentes e temporários, nos quais havia uma diversidade de árvores frutíferas, como as mangueiras (*mangifera indica*), cajueiros (*Anacardium occidentale*), goiabeiras (*Feijoa sellowiana*) e coqueiros (*Cocos nucifera L.*). Porém essas áreas eram consideradas como de exceção, e, na atualidade essas foram sendo eliminadas, em decorrência de problemáticas no solo, como a acidez, que provoca o avanço do salitre, erradicando as espécies frutíferas. Predominavam no espaço rural árvores dos denominados frutos silvestres, como o umbu (imbu), o cajá, a cajarana e o juá, também atualmente reduzido em decorrência da inserção das pastagens plantadas, conforme já foi discutido anteriormente. Dessas espécies frutíferas, a mais apreciada

até o presente é a do umbu, consumida sob diferentes formas, como *in natura*, em sucos ou na forma de umbuzada (fruta cozida e batida ao leite e açúcar ou rapadura), comida típica dos sertanejos sobretudo no período da quaresma. Em Sergipe, como reflexo do desmatamento, o umbuzeiro (*Spondia tuberosa Arr. Cam.*), espécie vegetal, denominada por Euclides da Cunha (1963) como “árvore sagrada do sertão”, definha.

Poucas frutas fazem parte do “cardápio”, por uma questão de hábito, de prática ou por não exprimirem, simbolicamente, o tipo de alimento correspondente aos valores que norteiam a percepção simbólica dos sertanejos. Isso decorre muito mais pelo significado que o alimento representa socialmente e culturalmente do que pelas características intrínsecas que ele apresenta (CONTRERAS, 1995). O reduzido uso desses alimentos estava relacionado, até a década de 1970, à dificuldade no transporte de outras áreas, problema resolvido com a melhoria do sistema viário: atualmente, são encontradas frutas oriundas de outras regiões de Sergipe e de outros Estados no sertão sergipano.

Os pratos típicos da culinária sertaneja apresentavam simplicidade, segundo Castro (1965), dominados quase que completamente por traços da culinária portuguesa e da dos mamelucos. Mas, de acordo com Castro (1965) e Freyre (1981), esses pratos expressaram algumas semelhanças com a alimentação norte-africana, principalmente na elaboração de iguarias baseadas no milho, a exemplo do CUSCUZ.

Na alimentação cotidiana, verifica-se ainda o domínio dos produtos de origem animal, de forma arraigada, em todas as classes sociais. Entre esses produtos destacam-se a carne bovina e os derivados do leite – a coalhada, o queijo, o requeijão e a manteiga. Ainda é comum encontrar adultos e idosos, nos períodos de verão, quando ocorrem trovoadas repetindo ditados populares comuns em meados do século XX: “Já dizia o meu avô: tempo de trovoadas é tempo das coalhadas” (P. R. S. Itabi, 05/ 2009). Tal afirmativa significa que, no período seco, quando ocorrem as trovoadas, após dois ou três dias, surgia o capim melado; o gado ao alimentar-se

dessa pastagem nativa, produzia mais leite, e, conseqüentemente, proporcionava ao sertanejo a matéria-prima para a elaboração da coalhada – prato típico, que definha, na atualidade, de igual modo ao que acontece com as comunidades tradicionais retratadas por Ramos (2012), em Maquiné (RS).

As coalhadas eram consumidas pela manhã, após o almoço e entre as refeições. Esse alimento também era guardado, quando das visitas de parentes e amigos às comunidades tradicionais, e servido também como sobremesa e/ou lanche. Porém, com o avanço das indústrias de laticínios, observamos a redução do consumo diante das ofertas dos variados derivados industrializados: os mais jovens, por exemplo, pouco consomem esse produto na atualidade.

Josué de Castro (1965), em suas pesquisas, enfatizava o leite como um ingrediente consumido de várias outras formas, a exemplo da coalhada (fresca ou escorrida), ou sob a forma de derivados, principalmente o queijo coalho, a manteiga fresca e o requeijão, tipo de queijo gordo, de que o sertanejo faz expressivo uso. Diferentemente do que ocorria nas demais regiões produtoras de leite e derivados no Brasil, o Sertão nordestino, em virtude não só das dificuldades nas vias de locomoção, como também do reduzido mercado consumidor e a expressiva produção nos estabelecimentos rurais, operava-se uma significativa constância quanto ao consumo desse alimento em todas as classes sociais. Castro (1965, p. 189), ao abordar a dieta sertaneja enfatiza:

Na carne de bode, leite e no queijo do sertão estão boa parte das justificativas biológicas que respaldam a hoje famosa frase de Euclides da Cunha, que o “sertanejo é antes de tudo, um forte”. Realmente, só um povo forte pode “exibir esta força, esta resistência surpreendente às fadigas e às vicissitudes mais exacerbadoras, esta disposição incansável ao trabalho, esta constituição férrea, que o torna sobranceiro às intempéries, aos reveses, às endemias, e o leva a cometimentos titânicos.

Os citados derivados do leite ainda são muito consumidos por todas as classes sociais e faixas etárias, ressignificando o modo de consumir os diferentes tipos de queijo como foi ressaltado por Menezes (2009; 2013b).

Além dos derivados mencionados, era comum o cultivo do arroz da terra nas várzeas e nos baixios do Sertão; esse produto era consumido com frequência junto com o leite, denominado de arroz-de-leite - por ser cozido com o leite, e não com água. Para os sertanejos, o arroz era considerado um alimento fraco, sem sustância porém, quando lhe era adicionada grande quantidade de leite, este se transformava em uma comida forte, que alimentava os trabalhadores, nos denominados batalhões, pela manhã antes de iniciar a labuta. Sobre o consumo desse produto, o senhor J.M.S. (2009), com 88 anos, ressaltou:

Quando eu era criança, juntamente com dois primos, íamos de cavalo levando uma boiada de Itabi para a fazenda de meu pai em Porto da Folha, após uma noite de viagem em cima do lombo do cavalo, quando lá chegava o vaqueiro tinha tirado o leite, a gente levava o arroz da terra e cozinhava um quilo com cinco litros de leite ou mais; como tinha leite em fartura, ia colocando o leite até desmanchar o grão, aí o arroz ficava uma comida forte. Depois de comer, acabava o cansaço. Hoje, a gente não faz mais esse arroz, porque não tem um leite tão gordo e, pior ainda o arroz da terra acabou. Aqui só tem arroz de indústria, de longe.

Essa afirmativa está relacionada ao avanço dos produtos industrializados e também às alterações ocorridas no rio São Francisco, que resultaram na eliminação do cultivo de arroz e na inserção de gado holandês, que, para os agricultores idosos, produz muito leite, mas um leite de qualidade inferior à daquele produzido pelo gado pé-duro, também praticamente eliminado das terras sertanejas.

Com relação às denominadas comidas fortes, de acordo com as crenças, tabus, esses alimentos, proporcionavam “sustância”; logo, o não consumo enfraqueceria os homens. Para o sertanejo, o consumo desses produtos fazia e ainda faz-se essencial para obter o vigor físico, a coragem e a força necessária na realização das suas atividades diárias. Situação idêntica foi retratada por Brandão (198, p.109-110), ao analisar o município de Mossâmedes, em Goiás, o autor ressaltava que a comida forte “é a que “tem sustança” cujos efeitos são reconhecidos de dois modos: a) na sua capacidade de manter o trabalhador “alimentado” por mais tempo [...] b) no seu poder de produzir e de conservar mais energia para a atividade

braçal”. Fato idêntico foi comprovado em várias entrevistas nas comunidades sertanejas.

Outro produto também erradicado do sertão – a mandioca –, atualmente é cultivada apenas nos quintais e em pequenas áreas. De acordo com os agricultores, em decorrência das frequentes secas, as casas de farinha estão obsoletas, sendo comum o saudosismo de homens e mulheres ao abordar os momentos de produção dos quitutes e da farinha, como um ritual de sociabilidade entre os membros das comunidades rurais. Esse ritual comumente era alicerçado pelas redes sociais formadas por vizinhos, parentes e amigos, que cooperavam com sua força de trabalho no processamento da mandioca, em determinados períodos do ano, pós-colheita, com o objetivo de produzir a farinha e as iguarias ou quitutes. E o consumo dos derivados, como a farinha de mandioca, e das iguarias, como os beijus, bolos, pés-de-moleque, bolachas de goma, foram banidos da dieta alimentar? Não, esse alimento (farinha), considerado essencial na dieta sertaneja juntamente com o feijão e a carne, não pode faltar à mesa nas refeições na contemporaneidade. Com ressaltou uma agricultora, “não faço questão de arroz, macarrão, salada ou outra coisa no almoço, mas, feijão, farinha e um pedacinho de carne não podem faltar”. (M.C.S, 2012, Gararu). A farinha é adquirida nas feiras semanais produzidas na região do agreste sergipano; enquanto o sertão produz leite, o agreste, região mais úmida, especializou-se na produção de farinha.

E as iguarias derivadas da mandioca produzidas nas farinhadas foram banidas da alimentação sertaneja? Os denominados quitutes, como os beijus, são também elaborados por agricultores familiares do agreste, que transformam os recursos disponíveis no território, fundamentados no saber-fazer, em produtos artesanais e os comercializam nas feiras semanais nos municípios sertanejos (MENEZES, 2013b). Dentre as iguarias mais consumidas pelas comunidades tradicionais sertanejas, destaca-se o pé-de-moleque e a malcasada (fotografia 02 e 03).

De acordo com os consumidores, esses produtos artesanais estão isentos de conservantes, são naturais e podem ser consumidos uma vez que não trazem nenhum problema à saúde - no caso do pé-de-moleque, têm a durabilidade de até cinco dias. Como ressaltou um consumidor:

Esses produtos a gente comi de olho fechado, pois sabe que não faz mal a saúde. Eu conheço pessoas que tem diabetes que consome o pé-de-moleque, porque o açúcar é pouco. Eu considero os beijus, a malcasada e o pé-de-moleque como uma retranca, como uma merenda. Também gosto de comer ou após comer as comidas ao terminar o jantar ou o almoço com café. (J. C. A, Monte Alegre de Sergipe, 2012).

Fotografia 01 - Produção do pé-de-moleque da massa puba – iguaria derivada da mandioca. Aquidabã- Sergipe.



Autoria: MENEZES, Sônia de Souza, Aquidabã: agosto de 2012.

Fotografia 02 - Comercialização da malcasada doce e salgada na feira semanal Monte Alegre de Sergipe.



Autoria: MENEZES, Sônia de. Souza Mendonça, Monte Alegre de Sergipe: julho de 2013.

Embora não os produzindo, os consumidores jovens, adultos e idosos, buscam adquirir nas feiras esses alimentos que estão enraizados. O consumo das iguarias amplia na ocasião das festas juninas ou natalinas em decorrência também da demanda dos migrantes que visitam os parentes nos períodos citados.

E, nas comunidades tradicionais sertanejas, como se alimentavam os homens, mulheres e crianças no passado, ou melhor, até os idos dos anos 1980?

Pela manhã, estes consumiam o cuscuz com o feijão ou com o leite e a carne do sol, e/ou charque, e, na falta da carne, com ovos, regado com café. A “combinação feliz” – cuscuz com leite – ressaltada por Josué de Castro (1965), perdura nos dias atuais, mas de forma ressignificada. Até as décadas de 1970 e 1980, as famílias plantavam o milho e guardavam, além das sementes, as espigas, para elaborarem sua comida diária. Todos os dias, o milho era cozido com água para amolecer os grãos e, depois, era ralada a quantidade de espigas de acordo com o número de bocas a serem alimentadas. Essa era uma atividade de responsabilidade feminina: as mulheres ralavam dez, quinze ou mais espigas, para elaborar o cuscuz, atividade repetida pela manhã e à tarde.

Atualmente, observamos a inserção das sementes híbridas; logo, existe uma redução das sementes crioulas e o domínio desse milho modificado, que é utilizado principalmente para a alimentação de animais. Esse milho é guardado em silos, não havendo uma preocupação de guardar as espigas para a produção do alimento. Tal fato está relacionado com a expansão das indústrias que beneficiam esse produto agrícola e produzem os flocos de milho para a elaboração do cuscuz. Desse modo, predomina ultimamente, nas comunidades tradicionais e em todo o Sertão, o consumo das massas industrializadas que fundamentam a divulgação dos seus produtos no marketing, na propaganda enaltecendo a redução do trabalho feminino e a praticidade. Ressignificado, o cuscuz continua sendo a base alimentar de adultos, idosos e crianças: todavia, observamos o avanço do consumo do pão elaborado em padarias, nos centros urbanos, prática que se estende ao meio rural por meio da comercialização desse alimento. Para tanto, os proprietários desses

estabelecimentos comerciais utilizam-se de jovens, que, em suas motocicletas, percorrem as comunidades rurais, vendendo o pão diariamente.

É comum encontrar famílias que ressaltam as mudanças no padrão alimentar e o desuso do cuscuz na refeição matinal em favor do uso do pão, principalmente os mais jovens. Essas alterações foram evidenciadas nas pesquisas realizadas por Woortmann e Woortmann (1997) que ressaltam o cuscuz como uma comida forte e o pão um alimento fraco. Evidenciamos, em algumas famílias, diametralmente, as alterações e as permanências:

Eu e o meu marido consumimos o cuscuz com leite, queijo, carne e/ou ovos pela manhã, já meus filhos menores preferem o pão. Para nós que trabalhamos no pesado, o pão não sustenta, eu não gosto, mas, para eles é bom porque não trabalham como nós. (D. S. Nossa Senhora da Glória, 2012)

Enquanto isso, na comunidade Lagoa do Rancho, em Porto da Folha, várias mulheres ressaltaram:

Eu deixei de fazer o cuscuz de milho ralado, porque dá muito trabalho, mas não deixo de comer essa comida, apesar de comprar a massa. Sei que não é igual, o gosto é diferente, não tem comida melhor que um cuscuz de milho ralado, mas, minhas filhas já estão morando fora, então o trabalho é grande. Assim eu uso a massa comprada, não tenho trabalho. Meus filhos mesmos pequenos, eles gostam de cuscuz, o teimosinho - cuscuz - não pode faltar, pela manhã e noite. (C. D., Porto da Folha, 2012).

Verificamos que as indústrias que beneficiam o milho utilizam as sementes transgênicas na elaboração da massa de milho, cujo símbolo é detectado nas embalagens do produto, entretanto, as comunidades rurais também não estão preocupadas com o uso desses produtos, na verdade como o símbolo é muito pequeno não os identificam e também não sabem muitas vezes o significado do mesmo.

No almoço, continua sendo largamente consumido o feijão, a farinha, a carne bovina: esses alimentos com já foi ressaltado, não podem faltar, “eles são fortes”

(WOORTMANN; WOORTMANN,1997). É comum o uso das saladas com alface, coentro, cebolinha, cebola, tomate, pimentão; consomem-se abóbora, quiabo e maxixe, produtos cultivados pelas mulheres, nos quintais, nas primeiras chuvas. Como ressaltou Também verificamos uma demanda de verduras, como a cenoura, o chuchu e a batata inglesa, todas essas adquiridas nas feiras semanais, uma vez que a quantidade produzida é reduzidíssima nas comunidades rurais. Essas alterações resultam da interferência do setor médico, que inseriu dietas para a população com o objetivo de sanar problemas de saúde.

O arroz da terra foi totalmente eliminado do cardápio, e o arroz utilizado, como já citado anteriormente, é o arroz branco industrializado, sendo acompanhado pelo macarrão adquirido no mercado. Esses produtos populares, atualmente, já fazem parte das refeições diárias.

Além de identificarmos o desuso do arroz-da-terra e da banha de porco, percebemos o domínio do óleo de soja, fato semelhante ao verificado por Ramos (2012), em Maquiné (RS). Chama-nos a atenção a força dos conglomerados industriais, que transformaram a alimentação há algumas décadas e que baniram produtos enraizados. Tal fato, abordado por Ianni (2001) e Oliveira (2004), demonstra a força das transnacionais e das articulações que estas realizam para expandir os seus produtos, enquanto os componentes da dieta da população de todas as classes sociais vão sendo, gradativamente eliminadas. Para além do consumo preponderante do óleo de soja, constatamos a expansão do consumo das margarinas, em uma área onde os derivados do leite são produzidos em larga escala.

O consumo de carne bovina faz parte da dieta dos sertanejos pela manhã, no almoço e no jantar. Todavia, as classes menos favorecidas, que eram privadas da carne bovina devido a dificuldades econômicas, passaram a consumi-la a partir do momento em que foram aumentando seu poder aquisitivo. Assim, para além do consumo, a carne bovina passou a representar uma marca de posse nos municípios sertanejos: adquirir e consumir maior quantidade de carne significa a posse de maior

riqueza. Considera-se, assim, que esses indicadores estão presos à lógica social da distinção, ou seja, são reveladores da posição social dos sujeitos consumidores (BOURDIEU, 2000).

A importância do consumo desse alimento está arraigada, e a população carente, ao receber sua remuneração, tem como objetivo primordial a sua aquisição. Além disso, nas feiras semanais ou nos momentos de comercialização de outro produto agrícola ou de artesanato, pode-se perceber que o preço é afixado de acordo com o valor da arroba do boi ou com o preço do quilo da carne bovina.

Identificamos alterações também na elaboração da feijoada. Essa comida era elaborada com o uso de legumes, como o quiabo, o maxixe, a abóbora, a couve e, principalmente, com a carne seca, o charque, e as vísceras do boi. Atualmente, esse prato foi alterado e, na sua elaboração, são utilizadas as carnes, introduzidos os embutidos, como a calabresa, o paio, a linguiça, o bacon, produtos consumidos largamente nas últimas décadas, nas feijoadas, nos churrascos e como complemento, adquiridos no mercado e produzidos, pelos conglomerados industriais de outras regiões. O consumo desses produtos, do óleo de soja e da margarina aponta a força do *marketing* e da propaganda, que devastam da dieta produtos locais tradicionais.

Almeida e Vargas (1998, p.481) narram o uso do “ribacão: arroz cozido com feijão, acompanhado de farinha e carne”, no jantar e no almoço (quando se tem pouco feijão), e destacam ainda o reduzido consumo do pescado, restrito às áreas ribeirinhas ou aos dias santos da quaresma.

Quanto ao jantar, repetem-se o cardápio matinal, as comidas do almoço, e os mais jovens já consomem o pão.

Os tabus alimentares e os denominados alimentos remosos, estudados por Brandão (1981), em Mossâmedes-Goiás, foram identificados de igual modo por Almeida e Vargas (1998), no Sertão Sergipano. Esses alimentos são considerados

quentes e não devem ser consumidos por pessoas que apresentam determinados problemas de saúde. Exemplos destes são a carne de porco, as aves, como pato e peru, os peixes de couro, o limão e a pimenta.

Nas datas “importantes,” festivas, constituía referência identitária da gastronomia sertaneja o consumo de buchadas (preparadas com as vísceras dos animais, carneiro ou bode), galinha cozida, acompanhada de pirão, ou com farofa e arroz. As sobremesas, formadas por compotas de doces de leite em calda, de banana, goiaba, mamão e as cocadas faziam parte das refeições e ainda as acompanham.

Existiam também pratos típicos, culturalmente estabelecidos por crenças a respeito do seu valor nutricional. No período posterior à década de 1970, com as transformações observadas no meio rural, as quais refletiram no acirramento do movimento migratório, essas regras foram paulatinamente desobedecidas, fato ocorrido com a alimentação no pós-parto. Constituía uma tradição sertaneja a alimentação diferenciada das parturientes. As mulheres alimentavam-se de comidas não carregadas, baseadas na carne de galinha acompanhada de pirão e arroz, sendo-lhes restringidas outras aves, como os perus e uma diversidade de alimentos. Tradicionalmente, serviam uma sobremesa, denominada espécie – produzido à base de gergelim, ou amendoim, utiliza ainda, como ingredientes, a farinha de mandioca e, na calda, açúcar ou rapadura, a pimenta do reino, o cravo e a canela. Essa mistura resultará em um sabor adocicado e quente da pimenta –, esse doce era preparado por algum membro da família ou presenteada pelas comadres e vizinhas. O consumo do citado doce tinha como finalidade aumentar a produção de leite ou facilitar o aleitamento materno. Seu consumo, porém, não se restringia exclusivamente às parturientes, pois este era compartilhado com toda a família. Segundo a memória dos sertanejos idosos, comumente fazia parte da tradição o agricultor plantar o gergelim para o preparo do referido doce. Cabia às mulheres fazer a criação de aves(galinhas), escolher algumas para a engorda a fim de, posteriormente, serem utilizadas para as pós-parturientes. As famílias geravam

anualmente um filho, o que resultava em uma grande prole, explicada como força de trabalho essencial para a reprodução.

Ainda como parte da tradição no ritual do pós-parto, era oferecida aos visitantes, antes de servir o almoço a meladilha – uma infusão de mel de abelha com cachaça, maturada durante vários meses. Em algumas áreas, adotavam a prática do uso de folhas dentro da infusão, como a erva-cidreira, o capim-santo, juntamente com cravo, canela e pimenta-do-reino. Outros sertanejos utilizavam as folhas da arruda no preparo que, segundo as suas crenças, tinha a finalidade de retirar os “olhos ruins” da casa e da criança recém-nascida.

Vale salientar, ao descrever esses sabores, que, na elaboração desses pratos e bebidas típicas, são contemplados ingredientes e preparos culturalmente difundidos pelos grupos étnicos brancos, índios e negros, com a interação dos seus saberes. Quanto à elaboração de alimentos, é feita a partir do repasse do saber, de geração a geração, e constitui um símbolo apropriado por um grupo que fortalece a identidade territorial. Muchnick (2004) refere-se ao registro familiar da comida e considera que esse registro também é memória de aromas e gostos da infância, que é responsável pela transmissão, por meio de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. A prática do seu processamento funciona como elemento aglutinador.

Essa tradição desfaz-se após a década de 1980, com a redução das taxas da natalidade e com o êxodo rural. A acentuada migração, as práticas de controle da natalidade por meio do uso de contraceptivos entre outros, e, a inserção da mulher no mercado de trabalho, representaram transformações que se refletiram na decadência da tradição. Tais mudanças, adotadas inicialmente na zona urbana, foram sendo postas em prática no meio rural, refletindo-se, assim, na redução das taxas de natalidade.

A citada iguaria é recordada por adultos e idosos com saudosismo, enquanto isso, as crianças, adolescentes e jovens não consomem esse produto, um reflexo das alterações ocorridas na alimentação das parturientes e de toda a família.

Considerações finais

Com o avanço do setor industrial e o melhoramento do setor de transportes, são acrescentados à dieta sertaneja outros alimentos e elementos. Com a expansão da oferta dos produtos industrializados, observamos as alterações na dieta das comunidades e as ressignificações no modo de fazer das comidas.

Constatamos saudosismos por parte da população adulta e idosa no tocante ao consumo de comidas típicas que desapareceram do cardápio. Além disso, foram identificadas as estratégias criadas para continuar consumindo alguns produtos não mais produzidos no território, como a farinha e os derivados da mandioca. Enquanto isso, o leite e seus derivados enraízam-se no Sertão sergipano e são utilizados como estratégias para continuidade na terra, que é lugar de vida e trabalho. Por fim, percebemos as transformações nas comidas, motivadas pela inserção do meio técnico-científico, pelo poder do *marketing*, da propaganda e dos grandes conglomerados nacionais e transnacionais. Contudo, a base alimentar, constituída de feijão, farinha, carne, produtos à base do milho, leite, mandioca e seus derivados ainda persiste. Esta persistência está arraigada como um conjunto de valores enraizados na história das comunidades tradicionais sertanejas e a acompanha em seus movimentos migratórios.

Referências

ALMEIDA, M. G.; VARGAS, M. A. M. A dimensão cultural do Sertão Sergipano. In: DINIZ, J. A. F.; FRANÇA, V. L. A. **Capítulos de Geografia Nordestina**. Aracaju: NPGeo/UFS. 1998, p. 469-485.

- ANDRADE, M. C. de. **A terra e o homem no Nordeste**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1986.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2000.
- BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divisão Regional do Brasil em Mesorregiões e microrregiões geográficas**. Volume 01, Rio de Janeiro: 1990.
- CASTRO, J. de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 9ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1965.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª edição. São Paulo: Global, 2004.
- CLAVAL, P. **La géographie culturelle**. Paris: Nathan, 1999.
- COIMBRA, M. **Comer e aprender**: uma historia da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: INAE, 1982.
- CONTRERAS, J. (Org.) **Alimentação e Cultura**: necessidades, gostos e costumes. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.
- CUNHA, E. da. **Os Sertões**: campanha de Canudos. 27 ed. Brasília: Universidade de Brasília, 1963.
- DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** 5ª edição. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DINIZ, J. A. F. **A condição camponesa em Sergipe** – desigualdade e persistência da agricultura familiar – Aracaju: NPGeo, 1996.
- FISCHLER, C. **El (h)omnivoros: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona. Amagrama, 1995.
- FRANÇA, V. L. A.; CRUZ, M. T. S. (Orgs.) **Atlas Escolar de Sergipe**: espaço geográfico histórico e cultural. João Pessoa: Grafset, 2007.
- FLANDRIN, J-L, MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998.
- FREIRE, F. **História de Sergipe**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Vozes, 1977.
- FREYRE, G. **Casa grande & senzala**. 21ª edição. Rio de Janeiro: Livraria José Olímpio, 1981.

FURTADO, C. **Formação econômica do Brasil**. 18ª ed. São Paulo: Editora Nacional.1982.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores.1978.

IANNI, O. **A era do globalismo**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

LA BLACHE, V. de. **Princípios de geografia humana**. 2ª ed. Revista. Lisboa: Editora Cosmos, 1921.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Y. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979 [1968] p.169-176.

MENEZES, S. de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, S. de S. M.; ALMEIDA, M. G. de. Reorientações produtivas na divisão familiar do trabalho: papel das mulheres do sertão de São Francisco (Sergipe) na produção do queijo de coalho. In: NEVEZ, D. P.; MEDEIROS, L. S. (Org.). **Mulheres camponesas**: trabalho produtivo e engajamentos políticos. Niterói: Alternativa, 2013a, p.129-146.

MENEZES, S. de S. M. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Revista GEONORDESTE**, Ano XXIV, n.2, 2013b, p-120-136.

MUCHNICK, J. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004. - rever grafia

OLIVEIRA, A. U. 1994. O campo brasileiro no final dos anos 80. In: **A questão agrária hoje**. (Org.) STÉDILE. João Pedro. Porto Alegre: Editora da UFRGS. 2004, p.45-67.

PRADO JÚNIOR, C. **Formação do Brasil contemporâneo**. 22º ed. São Paulo: Editora Brasiliense. 1992.

RAMOS, M. O. A comida nas histórias da “colônia”: um estudo etnográfico das mudanças alimentares entre familiares rurais de Maquiné (Rio Grande do Sul), In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre, EUFRGS: 2012. 229-244.

SANTOS, A. F.; ANDRADE, J. A. **Delimitação e regionalização do Brasil semi-árido**. Aracaju: UFS/CNPq/SUDENE. 1992.

SANTOS, M. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec.1996.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a Lógica e a Simbólica da Lavoura Camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

Agradecimentos

Agradecimentos ao CNPq, pelos recursos concedidos para os projetos de pesquisas “Queijo de coalho caseiro: o saber-fazer tradicional das mulheres camponesas e a geração de renda no território do Alto Sertão Sergipano”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Edital MCT/CNPq/SPM-PR/MDA nº 20/2010 - Relações de Gênero, Mulheres e Feminismo. Processo 402492/2010-2. E o projeto “A resistência da produção de iguarias derivadas da mandioca: a tradição como estratégia na geração de renda de grupos rurais e urbanos nos territórios da Grande Aracaju, Médio Sertão e Agreste Sergipano”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPq. Edital/Chamada Universal 14/2011.

Sobre a autora:

Sônia de Souza Mendonça Menezes – <http://lattes.cnpq.br/6207562888237389>
Geógrafa, Mestre e Doutora em Geografia; Docente dos cursos de graduação em Geografia e na pós-graduação do NPGeo- Núcleo de Pós-Graduação em Geografia da UFS, Universidade Federal de Sergipe. Líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais-GRUPAM CNPq/UFS e Coordenadora do Laboratório de Formação Profissional no Departamento de Geografia.
Contato: soniamendoncamenezes@gmail.com