

# Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares<sup>1</sup>

Sônia de Souza Mendonça Menezes  
Professor Adjunto DGE/PPGEO- UFS  
soniamendoncamenezes@gmail.com

## Resumo:

A proposta do artigo é refletir sobre os sabores tradicionais elaborados por grupos familiares residentes nos espaços rurais e urbanos do sertão ao litoral sergipano valorizados e consumidos nesses territórios. Tomamos como recorte espacial o Estado de Sergipe a partir dos dados das pesquisas realizadas nas diferentes regiões. Temos como objetivo compreender como os sabores tradicionais são transformados em territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução social e econômica de grupos familiares. Os consumidores nos centros urbanos demandam esses sabores e ao consumi-los reforçam a sua identidade cultural. Estudar a permanência da produção dessas comidas tradicionais e a expansão da demanda significa descortinar o sentido do consumo para homens e mulheres e interpretar o valor cultural, social e econômico a eles agregado. Com este artigo, pretendemos contribuir para a ampliação do conhecimento da produção e consumo dos sabores tradicionais e a relação da transmissão dos saberes e fazeres transformados em estratégia de reprodução por grupos familiares.

**Palavras-chave:** Sabores e saberes, sertão, litoral, identidade, estratégia.

## Abstract:

*The proposal of this article is to reflect on traditional flavors produced by family groups living in rural and urban areas, from the backlands to the coast of Sergipe, valued and consumed within these spaces. The spatial cutout here considered is the State of Sergipe according to data collected from researches carried out in different regions. The aim of this article is to understand how traditional flavors are transformed into territoriality at contemporary times in order to lay the foundation for the social and economic reproduction of family groups. Consumers in urban centers demand these flavors and, upon consuming them, reinforce their cultural identity. Studying the permanence of production of these traditional foods and the expansion of their demand mean to reveal the sense of consumption for men and women, and interpret the social, cultural and economic values attached to them. This article is intended to contribute for the understanding of production and consumption of flavors of traditional dishes, and the relation between transmission of knowledge and production transformed into strategy of reproduction by family groups.*

**Keywords:** *Flavors and knowledge, backlands, coast, identity, strategy.*

---

<sup>1</sup> Este artigo foi elaborado a partir dos resultados do projeto de pesquisa: Produção e comercialização de comidas típicas nas feiras semanais dos municípios da Grande Aracaju, Sertão e Agreste Sergipano: tradição, identidade e renda aprovado e financiado pelo CNPq-EDITAL UNIVERSAL- MCTI/ CNPq N° 14/2014.

## Introdução

Os sabores dos alimentos tradicionais elaborados por grupos familiares expressa uma relação cultural enraizada na identidade dos grupos familiares produtores e dos consumidores nos territórios rurais e urbanos. 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 da produção dos sabores tradicionais com o paladar da população possibilita compreender os aspectos culturais e, por extensão, econômicos, que incutirão marcas nas regiões.

Flandrin & Montanari (1998) observaram que da nutrição ao sabor são desenvolvidas técnicas, receitas, histórias e tradições culinárias. 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, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e o alimento. Pela abordagem cultural, o alimento passa a ter uma dimensão mais ampla, não somente um objeto necessário para manutenção fisiológica, uma vez que contextualiza a história de vida dos grupos sociais. Desse modo, vinculam-se as estratégias utilizadas desde a produção até o consumo características essas inerentes aos grupos sociais. A esse respeito, Coimbra (1982, p. 02) salienta:

*Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico.*

Tem razão o autor ao enfatizar a importância atribuída ao alimento/sabores e aos seus desdobramentos, posto que, 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, ligando o homem ao meio.

Nesse artigo, tomamos como recorte espacial o Estado de Sergipe a partir dos dados das pesquisas realizadas nos diferentes territórios, com o objetivo de compreender como os sabores dos alimentos tradicionais são transformados em territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução social e econômica de grupos familiares. Identificamos como sabores enraizados o queijo artesanal, os derivados da mandioca,

os crustáceos e a mangaba, apresentam uma demanda ascendente na capital do Estado - Aracaju - principal mercado consumidor.

Diante da expansão da produção e consumo dos citados sabores tradicionais surgem várias indagações. Em que medida o saber-fazer associado à elaboração e ao consumo desses sabores está associado à identidade cultural dos consumidores? Qual é a dimensão social, cultural e econômica da manutenção da produção e consumo dessas iguarias para os grupos familiares produtores dos sabores?

Com este artigo, pretendemos contribuir para a ampliação do conhecimento a respeito da produção e consumo dos sabores tradicionais enraizados nas regiões sergipanas e a relação com a identidade cultural de produtores e consumidores. Ainda buscamos proporcionar um cabedal de informações que versam sobre as dimensões social, cultural e econômica, diante da inserção de paradigmas externos que erodem a cultura do lugar. Essa erosão é fomentada pelo capital por meio da introdução de novos alimentos e modo de fazer, sustentado pelo meio técnico científico informacional e pela mídia. Espera-se, por fim, suscitar novas pesquisas sobre a temática em foco.

## **Os sabores tradicionais definidos e resistentes do Sertão sergipano**

Os alimentos tradicionais elaborados artesanalmente configuram como uma territorialidade no Sertão. Abordar esses sabores significa descortinar uma temática geográfica alicerçada pelas dimensões cultural, social e econômica. Mas, a elaboração dos sabores tradicionais nessa região atualmente apresenta as mesmas características e formas do passado?

Os sertanejos até a década de 1970 utilizavam a terra prioritariamente com os cultivos de milho, feijão, mandioca e algodão. O milho e o feijão eram cultivados e guardados em vasos para serem consumidos durante o ano vindouro pela família. Esses alimentos e as comidas derivadas não podiam faltar no cardápio diário. A mandioca constituía a matéria-prima para a produção da farinha - alimento essencial nas refeições.

A “farinhada”, atividade com objetivo de beneficiar a mandioca para a produção de farinha, constituía um evento repleto de significado, no qual os papéis eram devidamente identificados e divididos, as tarefas minimamente separadas e transcorriam permeadas pela alegria e desconcentração. Esse dia geralmente revestia-se de trabalho alicerçado nas relações de proximidade e sociabilidade, no qual eram produzidos para além da farinha os derivados da mandioca, como as iguarias ou beijos tradicionais.

Diferentemente da farinha, as iguarias apresentavam exclusivamente valor de uso, consideradas como um subproduto. Não eram elaboradas com vistas ao mercado, em decorrência da reduzida ou inexistente demanda do mercado consumidor, além do caráter perecível dos produtos. A produção geralmente ocorria nos meses de outubro e novembro período da colheita da mandioca. As mulheres apropriadas do saber-fazer transmitido por gerações participavam das farinhadas durante a semana e recebiam como dádiva os produtos partilhados entre o grupo.

O período das farinhadas significava momentos especiais aguardados durante todo o ano, tempo de encontro de famílias, dos amigos e compadrio regados pelo regozijo e partilha. Geralmente quando iniciavam essas atividades, os grupos familiares revezavam na ajuda mútua, e as iguarias constituíam um presente ou lembrança valorizada para aqueles que não podiam participar do citado evento.

As secas frequentes e o avanço das pastagens contribuíram para que o cultivo da mandioca a partir da década de 1990, fosse erradicado do Sertão sergipano, ficando restrito a pequenos espaços no entorno das residências logo, as farinhadas findam como acontecimento ou encontro aguardado nos povoados e pequenas cidades sertanejas. Na atualidade esse evento está guardado na memória de adultos e idosos sertanejos, como momentos especiais distantes e que não retornará, devido às alterações existentes no espaço. As casas de farinha no Sertão sergipano estão fechadas, sem uso, por falta da matéria-prima em decorrência da erradicação desse cultivo. Entretanto, os derivados da mandioca, como a farinha e os beijos, são adquiridos nas feiras semanais e continuam a ser consumidos pela população sertaneja. Com a drástica redução da mandioca, que sabor poderia identificar o Sertão sergipano?

### **A resposta é singular: O queijo de coalho! (Figura01)**



Fonte: Figura 01, Queijo de coalho. Itabi, 2014.

Com a derrocada do cultivo do algodão, produto comercial dos agricultores familiares, em decorrência da praga do bicudo e a ação de programas e projetos públicos direcionados a expansão da pecuária, as pastagens plantadas são inseridas nos pequenos, médios e grandes estabelecimentos e o Sertão se transforma. O agricultor familiar insere paulatinamente as pastagens, passa a dedicar-se a pecuária leiteira e o leite constitui o produto comercial vendido diretamente às fabriquetas de queijo, indústrias ou utilizam na produção do queijo de coalho caseiro (MENEZES, 2015).

A (re)configuração dos estabelecimentos dos agricultores familiares e a demanda do mercado urbano repercutiram na expansão da produção de leite e de derivados e o queijo de coalho que anteriormente apresentava exclusivamente valor de uso transforma-se em valor de troca.

Na produção dos queijos artesanais, o saber-fazer transmitido por gerações é utilizado, e, os agricultores familiares que continuam na sua terra, passam a aproveitar o leite para a elaboração dos derivados tendo em vista a demanda expressiva do mercado consumidor urbano, sobretudo na capital do Estado.

A produção do queijo ocorre em vários tipos de unidades de produção: desde o queijo de coalho caseiro, produzido exclusivamente com o leite obtido no estabelecimento rural pelas mulheres, às fabriquetas de queijo, que elaboram os derivados a partir da aquisição de leite de vários estabelecimentos rurais, e o setor industrial, que adquire o leite principalmente a partir da inserção dos atravessadores.

Constatamos que, diante da demanda do setor formal inserido na região, as mulheres produtoras de queijo caseiro resistem e persistem com a atividade artesanal a despeito do avanço do setor industrial das ofertas e assédio dos proprietários. Retoma-se o saber-fazer e esse queijo deixa de estar geograficamente limitado aos espaços circunscritos das residências, como no passado, constituindo nas duas últimas décadas como uma estratégia de reprodução social, impressa em um gênero de vida autônomo. Desvelar essa prática implica a busca dos significados dessa atividade pelo grupo que não se deixou capturar pelos novos atores inseridos na região sertaneja. Por que continuar a produzir o queijo caseiro? Como ressaltaram as produtoras nas suas entrevistas e retratadas no filme *As Guardiãs do queijo de coalho no Sertão*:

*“O queijo é minha vida, sem ele não sei como nós vivíamos aqui no Sertão. Por aqui a vida é dura, é difícil! Criei meus filhos com a venda do queijo!”*  
(C. S., Monte Alegre, 2013)

*“Não quero pensar em parar de fazer queijo, mas, quando isso acontecer sei que meus filhos continuarão, pois minhas filhas já fazem também o*

*queijo” (M. I, Monte Alegre de Sergipe, 2013).*

*“Nós vamos para a feira com os queijos, lá vendemos e com o dinheiro fazemos a feira” (M. I, Monte Alegre de Sergipe, 2013).*

Essas mulheres evidenciam a produção de queijo como uma atividade independente: produzir o queijo significa continuar na terra, com os seus. Assim pronunciou uma produtora “Esse é o nosso ramo, é o nosso ofício, não temos outro trabalho, aprendi a fazer queijo com minha mãe, minha avó; todas faziam queijo; a renda era para a família e o dinheiro da venda do suíno é da mulher com ele tínhamos o dinheiro para a compra de roupa, remédio e tudo o mais” (L. S., Porto da Folha) (MENEZES E ALMEIDA, 2013a, p.141).

Entretanto, esse queijo produzido pelas mulheres é (des)conhecido, banalizado, não devidamente visualizado por setores técnicos, políticos e pela rede institucional em Sergipe. Por conseguinte, é considerado por esses setores como uma *rugosidade* isto é, aquilo que ficou no passado, ao que Santos (1996, p.113) enfatiza como “vista individualmente ou nos seus padrões, revelam combinações que eram as únicas possíveis em um tempo e lugar dados”. Delineia-se aqui essa alternativa de produção que expressa a identidade dos atores sociais como uma ação concreta que configura a possibilidade de (re)criação do produto e da continuidade no seu “lugar que é um espaço de vida e trabalho” (WANDERLEY,2001).

Igualmente a essas produtoras, que tem na produção de queijo uma atividade enraizada no seu modo de vida, os consumidores, principalmente aqueles que participaram da produção dos derivados, quando distantes, buscam esse produto para alimentar o corpo e alma. A lembrança dos momentos vivenciados no território de origem, das festividades, dos encontros familiares, das festas, impulsiona esses migrantes a buscar no consumo desses alimentos uma aproximação com o seu lugar. Além disso, os consumidores adquirem esses produtos e legitimam com sua fala as razões para a sua escolha, como expressou uma cliente na feira do Conjunto Castelo Branco “o artesanal tem mais sabor, já os industrializados sofrem processos e acabam perdendo o gosto de queijo” (E. C. D, Entrevista, Aracaju) (2009, p.242). A respeito dessas escolhas, Claire Delfosse (1995) argumenta que o domínio da tecnologia no modelo industrial induz a padronização, independentemente do local e época de fabricação, o que resultará na preconização da neutralidade dos gostos e a universalidade da produção e do consumo. Logo, essas características afastam consumidores desses produtos e expande o consumo do queijo artesanal no mercado central, nas feiras livres e em vários outros pontos de vendas como padarias, pequenos

supermercados na cidade Aracaju. E os derivados da mandioca consumidos no Sertão como e onde são produzidos?

## **Os derivados da mandioca marcam os sabores do Agreste sergipano**

Diferentemente do Sertão, a produção de mandioca se expande em alguns municípios agrestinos como São Domingos, Lagarto e Campo do Brito. Enquanto isso, Aquidabã e Itabaiana apresentam uma redução na área semeada com esse cultivo, em decorrência do avanço do abacaxicultura e da olericultura, respectivamente. Entretanto, constatamos que a despeito da redução da área plantada, a produção das iguarias derivadas da mandioca é expandida.

Em Sergipe, de modo semelhante às discussões abordadas por Velthem (2007) sobre a produção de farinha em Cruzeiro do Sul, no Acre, os processos de elaboração das iguarias iniciavam com a colheita da mandioca, e, em seguida, realizam o pubamento: deixar a mandioca fermentar em um recipiente, antes nas gamelas feitas de madeira, e, atualmente, nas bombonas plásticas adquiridas no mercado. Esse processo faz-se necessário para facilitar o descascamento, a retirada da manipueira do líquido tóxico e o beneficiamento do produto com o objetivo de obter a tapioca (matéria-prima para a produção dos beijus).

Constatamos que na elaboração dos derivados predomina a mão de obra familiar; porém, percebemos que as funções são divididas de acordo com o sexo e faixa etária. O sexo masculino é responsável pelas atividades que requerem maior força, como a lida com o forno, a moagem das raízes da mandioca e a prensagem da massa. As mulheres são responsáveis pelo trabalho de raspagem dos bulbos. Enquanto isso, os jovens auxiliam seus pais na comercialização dos produtos.

No preparo das iguarias derivadas da mandioca, observamos às contribuições dos grupos formadores do povo brasileiro: a influência indígena no beneficiamento da mandioca, a portuguesa com a utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco. Para envolver alguns desses produtos, como o pé de moleque e o beiju molhado, utiliza-se a palha da bananeira. As mulheres ainda produzem os bolos conhecidos localmente como manauês utilizando a massa puba e a macaxeira.

De forma distinta, essas iguarias/sabores da mandioca passam a constituir como uma alternativa de trabalho e renda para grupos familiares que residem nos espaços rural e urbano dos citados municípios. Logo, a produção antes sazonal transcorre de forma continuada partir da década de 1990 e passa a ter um caráter regular, sendo

ofertada semanalmente e até diariamente. As denominadas farinhadas desaparecem e em determinados espaços no interior das residências são construídos fornos para a produção desses quitutes alicerçados pela demanda de um mercado consumidor, local e regional. E a mandioca? Os produtores dos derivados continuam a plantar? Como foi ressaltado por Rezende e Menezes (2013) quando eles não plantam por não ter espaço nas residências, passam a adquirir a matéria-prima em outras localidades, para tanto, conformam parcerias com os agricultores familiares com o objetivo de manter a assiduidade da produção.

A produção das iguarias elaboradas anteriormente pelas mulheres nas farinhadas, atualmente passam a ser comandadas pelos homens, em vários estabelecimentos do Agreste e, nos três dias que antecedem as feiras semanais, eles, com o apoio das mulheres, produzem esses derivados de forma artesanal com poucas alterações no modo de fazer, nos utensílios e condimentos utilizados. Ao contrário da farinha de mandioca, que consegue sua inserção no mercado formal, as iguarias produzidas em municípios, como Aquidabã, têm como destino a comercialização nas feiras semanais dos municípios sertanejos, reflexo da acentuada procura dos consumidores com o fim das farinhadas.

Nos municípios agrestinos de Campo do Brito, São Domingos e Lagarto, constatamos que a produção de iguarias tem como objetivo o abastecimento local; porém, como reflexo da expressiva demanda dos comerciantes das tapiocas reinventadas ou recheadas em Aracaju, os agricultores familiares elaboram a goma e a comercializam com esses vendedores. Enquanto isso, os produtores de derivados da mandioca do município de Itabaiana abastecem o mercado local, comercializam nas feiras realizadas nos dias de quarta e sábado nas proximidades do mercado ressaltado pelo cordelista Carlos Mendonça “Na feira de Itabaiana, você fica apaixonado, com pirão de galinha, enrolado e malcasado, pé-de-moleque e pavê, três tipos de manauê” [...] (2001, p.10)

Os sabores produzidos no município de Itabaiana elaborados com a mandioca são: os beijus, de coco, da massa da mandioca, beiju molhado; o sarioio, o pé de moleque e o malcasado; mas, além destes, destacamos o beiju de amendoim e os manauês.

O citado beiju de amendoim é um sabor típico de Itabaiana como foi ressaltado em entrevista realizada com um migrante ao retornar à sua cidade “levando o beiju de amendoim é carregar um pedaço de Itabaiana Grande” (Figura 02). Essa evocação do passado tem a capacidade de reter e guardar o que passou, salvando-o do esquecimento. Woortmann (2000, p. 213) resalta: “a memória é sempre seletiva; ela não dá presença a um passado genérico, mas a determinados eventos, localizados em determinados

lugares no espaço e no tempo, dotados de significado em contextos específicos”. Logo, as lembranças dos derivados da mandioca elaborados e consumidos junto com os familiares no espaço rural são característicos nos migrantes.

Já os manauês produzidos em Itabaiana são elaborados a partir das matérias-primas: milho; macaxeira; massa puba; além de um desses produtos agrícolas são acrescentados outros ingredientes como: o açúcar, o sal e o leite de coco (Figura 03). No século passado, eram utilizadas as formas de goiabada para assar esse derivado; atualmente, são usadas formas de alumínio redondas idênticas ou com formato semelhante àquelas usadas anteriormente.



Figura 02: Beiju de amendoim, Itabaiana, 2014.



Figura 03: Manauês elaborado com massa Puba, milho e macaxeira. Itabaiana, 2014.

Estes sabores estão enraizados na identidade cultural da população do município de Itabaiana, centro regional do agreste sergipano, e nos municípios localizados no seu entorno. Como assevera Claval (1995), é pela cultura ou por meio de atributos culturais que as populações fazem a sua mediação com o mundo e constroem um modo de vida particular, além de se enraizarem nas suas regiões. De acordo com esses grupos, essa atividade constitui a principal renda familiar, substancial para a continuidade nos

espaços rurais diante da escassez de postos de trabalho.

A força da tradição do consumo dessas iguarias é acentuada nesse município e a Prefeitura Municipal de Itabaiana, reconhecendo a importância para a história local da produção dos derivados da mandioca, construiu uma casa de farinha típica, com os instrumentos tradicionais na praça de eventos da cidade. Nesse espaço, as citadas iguarias derivadas da mandioca são elaboradas diariamente e os consumidores observam todo o processo de produção. Duas famílias são responsáveis pela organização da casa de farinha e revezam semanalmente no trabalho. Iniciam a partir das 5 horas da manhã permanecendo até as 22 horas. O fluxo de consumidores é intenso durante todos os dias e nos finais de semana aumenta a produção uma vez que a população local costuma adquirir os produtos para o café da manhã e o jantar.

Para além da geração de renda e a relação cultural desses sabores, constatamos ainda a importância da elaboração desses produtos e o aproveitamento dos resíduos na sua totalidade não imputando danos ao meio ambiente. Os produtores dos derivados doam o resíduo da mandioca aos amigos e vizinhos para alimentar animais principalmente no período das secas, o que denota a força das relações sociais permeadas pela reciprocidade.

### **Os sabores do litoral sergipano**

Nos municípios que conformam a Grande Aracaju, o cultivo de mandioca praticamente foi erradicado, reflexo da expressiva urbanização que impulsiona a ocupação do solo e a especulação imobiliária. Ao fazermos uma análise espacial, poderíamos imaginar que esse cultivo extirpado implicaria no fim da produção dos derivados da mandioca. De forma antagônica, a elaboração das iguarias expande nessa região.

Nas tardes aracajuanas é comum ouvirmos nos logradouros públicos os brados citados por Gilberto Freyre (1968) outrora na cidade de Recife: “*Olha o saroió, o beiju molhado, pé de moleque e o malcasado! ou Saroió, beiju molhado, pé de moleque e malcasado!*” de forma semelhante ao passado recifense, na cidade de Aracaju, as crianças, jovens, adolescentes, adultos e idosos correm às portas ao ouvir os brados dos vendedores ambulantes para adquirir as iguarias (Figuras 04, 05,06 e 07).



Figura 04: Sario, São Cristóvão, 2013.



Figura 05: Cesto com Beiju molhado, Aracaju. 2013.



Figura 06: Pé de moleque, São Cristóvão 2013.



Figura 07: Malcasado elaborado com tapioca e coco em São Cristóvão, 2013.

Com o acentuado crescimento populacional da capital, resultante principalmente do movimento migratório, a procura pelos sabores tradicionais expande fundamentada na demanda dos consumidores que buscam ao consumir esses alimentos e aproximar do território de origem.

Observamos que, a partir da década de 1980, as citadas iguarias, derivadas da mandioca, são transformadas em territorialidade que alicerça a reprodução social dos grupos familiares na região metropolitana. Grupos familiares migrantes, por não alcançarem a inserção no mercado formal, resgatam o saber-fazer e passam a elaborar os derivados da mandioca como uma estratégia para gerar renda. Para equacionar a problemática da escassez de matéria-prima, tendo em vista a inexistência de espaço para cultivo agrícola, os grupos familiares adquirem a matéria-prima processada sob a forma de polvilho, goma e a massa puba junto aos agricultores dos municípios agrestinos já citados.

Outras dificuldades surgem para os grupos familiares produtores nos espaços urbanos da grande Aracaju, a exemplo dos fornos utilizados para assar as iguarias, tendo em vista a escassez de espaço no seu hábitat bem como da aquisição de lenha para aquecê-los. Para resolver essas problemáticas elas fazem adaptações nas chapas de aço movidas a gás de cozinha ou GLP criadas para a elaboração de sanduíches, e as utilizam para assar os sabores da mandioca.

Os beijus tradicionais são comercializados nas feiras dos bairros, no mercado central, onde existe um local denominado “Espaço do beiju” reservado para a comercialização diária das iguarias derivadas da mandioca. Nesse lugar estão reunidas várias produtoras e produtores dos municípios de Aracaju, Nossa Senhora do Socorro e São Cristóvão. Esses produtos ainda são revendidos nas mercearias, em pequenos supermercados e, como citado anteriormente, pelos vendedores ambulantes nas tardes aracajuanas nos bairros de todas as classes sociais.

No período matutino, os vendedores, oriundos do município de São Cristóvão, frequentam instituições públicas e casas comerciais nas quais existem uma freguesia ávida por esses produtos, degustando como lanche no intervalo do trabalho.

Constatamos algumas alterações na produção, a exemplo das mudanças relacionadas à inserção de homens, como reflexo do aumento do volume produzido de forma semelhante à produção de derivados do agreste. Na atualidade, verificamos em vários estabelecimentos rurais e nos espaços urbanos, que as mulheres participam da produção como coadjuvantes de igual modo ao queijo artesanal. Ou seja, quando esses alimentos passam a ter valor de troca, elas perdem o seu posto na hierarquia da produção (MENEZES, 2009).

Em Sergipe, o grande mercado consumidor desses derivados da mandioca e do leite são os municípios que conformam a grande Aracaju. Essa população demanda os alimentos enraizados consumindo-os diariamente, semanalmente de acordo com o poder aquisitivo. Desse modo, observamos que, no mundo globalizado, fundamentado no avanço do meio técnico – científico - informacional (Santos, 2008), apregoado pelos defensores da modernidade que teria como característica o domínio e a uniformidade do consumo de mercadorias massificadas, contraditoriamente o consumo dos alimentos tradicionais resiste, permanece.

Ao discutir a permanência da produção e consumo de alimentos tradicionais, Montanari (2008, p.149), ressalta que “uma complexa geografia de hábitos alimentares persiste no interior da Europa, no uso da cerveja e do vinho, continuam a ter uma forte identidade para as pessoas do Centro-norte”. De igual modo aos Países Centrais, no Brasil, embora seja constatado o avanço do setor industrial, persiste o consumo dos produtos artesanais tradicionais que estão enraizados na identidade, denotando que as especificidades locais permanecem arraigadas nos hábitos de grupos sociais.

Contreras (2005), ao discutir a artificialidade na elaboração de alimentos no setor secundário, assevera que muitos consumidores buscam “um produto conhecido e com identidade”, uma vez que conhecem os processos que foram elaborados e as matérias-primas utilizadas, fatores que contribuem para a continuidade da demanda dos alimentos tradicionais.

Nesse contexto, os migrantes, para fortalecer a referida identidade, procuram tais produtos como um símbolo que os caracteriza e contribuem para a manutenção dos costumes e hábitos vivenciados no seu território (Menezes, 2009, Rezende e Menezes, 2012, Menezes, 2013d). Nos deslocamentos, independentemente da distância, as populações carregam os seus hábitos e tradições alimentares. Como ressaltou Maciel (2005, p. 51), com os movimentos migratórios, as populações ao se deslocarem

“levavam com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares”. Além disso, o consumo desses produtos vem sendo repassado às novas gerações que, igualmente aos seus pais, avós e demais parentes, consomem os derivados; fato esse que prenuncia a consolidação do mercado desses produtos artesanais.

Constatamos as ressignificações dos derivados da mandioca com a tapioca recheada ou como a denominamos tapioca reinventada, com a sua diversidade de sabores, recheios inventados que constitui em uma referência das cidades litorâneas nordestinas, demandada pela população local e turistas. Nas últimas décadas, evidenciamos o crescimento dos pontos de venda desse sabor em todos os bairros da cidade de Aracaju, porém, com uma concentração na Praia da Coroa do Meio nas proximidades da rede hoteleira. Díspar dos beijos tradicionais, os produtores das tapiocas reinventadas alcançam lucro superior tendo em vista o afluxo de consumidores com elevado poder aquisitivo. Enquanto isso, nos bairros mais afastados cresce a demanda dessa iguaria, porém, o valor de cada tapioca é inferior às tapiocas comercializadas na Orla de Aracaju.

Além dos derivados da mandioca verificamos que os crustáceos - caranguejos, aratu e siri; os moluscos - sururu, massunim e ostras) e as frutas nativas como a mangaba também conformam sabores enraizados no litoral sergipano. Esses produtos são coletados a partir da atividade extrativa pela população litorânea, sobretudo, pelas mulheres conhecidas como marisqueiras e catadoras de mangaba que vivenciam uma relação profunda com a natureza como fonte de alimento e trabalho.

Essa prática é realizada sazonalmente pelos membros familiares, tendo em vista que a oferta dos recursos, especialmente a mangaba frutifica em alguns períodos do ano. Logo, nos demais períodos os grupos familiares se ocupam com a extração de moluscos e crustáceos nos manguezais.

Os crustáceos e moluscos sempre foram consumidos pela população litorânea e a comercialização proporcionava e proporciona geração de renda para grupos familiares que estavam a margem da sociedade. Até a década de 1980 esses produtos eram pouco valorizados no mercado, muitas vezes rotulados como “comida de pobre”. Entretanto, com o advento do turismo a demanda é ampliada e, embora não tenha ocorrido um aumento substancial da renda desses grupos coletores há uma valorização e procura desses alimentos e o caranguejo é propagado como símbolo de Aracaju.

Esse sabor está enraizado na identidade da população da capital e durante as noites constitui em um programa dos aracajuanos frequentar os bares da Praia de Atalaia na denominada Passarela do Caranguejo para consumir o crustáceo. Enquanto isso, os

moradores dos bairros mais afastados, não tendo condições financeiras de visitarem esses lugares, passam a consumir esse produto nas suas residências. É comum, nos finais de semana, encontrarmos nos bairros, sobretudo aos domingos pela manhã, os vendedores com uma vara dependurada nos ombros e os caranguejos amarrados com folha de pindoba em grupos de seis, cantarem pelos logradouros”: Caranguejooooooooo, olha o caranguejooo! Os moradores adquirem as denominadas cordas os preparam e consomem regados a bebidas ou fazem o pirão entre outras comidas.

Os caranguejos, além da venda nos bairros, são adquiridos nas feiras e no mercado central juntamente e os moluscos. O sururu e demais moluscos são utilizados na preparação de caldinhos, fritadas e ensopados. Com a expansão da atividade turística, esses produtos são demandados de forma expressiva nos bares e restaurantes das praias sergipanas.

E a mangaba? Mas qual é a importância social, cultural e econômica para as famílias que sobrevivem da coleta desse fruto?

Semelhante à coleta dos crustáceos e moluscos no extrativismo da mangaba predomina o trabalho feminino, como citado anteriormente. As mulheres conciliam as duas atividades extrativas e, com a venda desses produtos obtêm a renda que é considerada uma “ajuda” para a sobrevivência do grupo familiar; porém, em determinados períodos do ano constitui o principal recurso financeiro.

Essa é uma fruta típica das regiões litorâneas e segundo os estudos realizados por Mota et al (2011, p. 67) ela era

Consumida somente durante a safra, in natura, na forma de suco (típico da Semana Santa) ou ainda, pelos habitantes locais, com farinha quando se ia para a roça ou pescaria. Pelos citadinos, sempre esteve associada ao verão e aos momentos de lazer na praia.

Antigamente a fruta tinha reduzido valor comercial e era encontrada com facilidade no litoral; entretanto, com o avanço das atividades turísticas e a especulação e ocupação imobiliária nas praias, sucedeu a destruição das mangabeiras, além de ocorrer o cercamento das áreas e a proibição da coleta da fruta. Em Aracaju, era comum a venda da mangaba, pelas catadoras nos logradouros públicos de forma idêntica aos beijus e caranguejos, com os brados das mulheres: “Olhaaaaa mangaba! Mangaba de caída! Ôoooooooo Mangaaaaaaba!” Atualmente é reduzido ou pouco provável encontrar as mulheres comercializando de tal forma. As mudanças ocorreram em decorrência da oferta motivada pelas causas citadas anteriormente, como também cresce a demanda do

produto pela população local, restaurantes e na produção de polpa da fruta e sorvetes.

Ultimamente, a fruta é comercializada nas feiras livres, no mercado central, nos supermercados e na frente da residência das catadoras uma vez que o fluxo de transeuntes é intenso com a pavimentação das rodovias que interligam a capital às praias.

Essa fruta apresenta sabores diferenciados, relacionados a forma de coleta e a maturação. Segundo Silva Júnior (2011, p. 212) “o fruto “de caída” são os frutos maduros que soltam da planta, a colheita é feita no solo, completando a maturação em 12 horas. A mangaba “de vez” ou inchada não completou a maturação são colhidos com uma vara”. Esse segundo tipo também é denominado “de capota” tendo em vista que eram guardadas em recipientes ou sobre os plásticos e cobertas com palhas de bananeira entre outras. De acordo com a população local os frutos de caída ou de queda, são adocicados, contêm menos látex ou o denominado visgo, logo, a demanda desse fruto é superior e alcança um preço mais elevado.

Com a organização coletiva do Movimento das Catadoras da Mangaba em 2007, apoiadas pelos pesquisadores, a visibilidade desse grupo e a defesa dessa fruta são reconhecidas no Estado de Sergipe. Com o objetivo de agregar valor ao produto foram realizados cursos de capacitação para elaboração de iguarias com a citada fruta. Portanto, para além das vendas in natura, o produto é utilizado na produção de bolos, doces, licores, compotas, trufas, tortas, geleia, balas, bombom e mousse.

## **Considerações finais**

Descortinar os sabores tradicionais nas regiões do Sertão, Agreste e Litoral sergipano significa evidenciar uma territorialidade que fundamenta, na contemporaneidade, a reprodução social e econômica de grupos familiares. Os produtores e produtoras de queijo de coalho, dos derivados da mandioca, as marisqueiras e as catadoras da mangaba, são protagonistas das citadas alternativas de trabalho e renda obtidas com a comercialização dos alimentos artesanais tradicionais. Diante das dificuldades enfrentadas para a sobrevivência, eles e elas resgatam o saber-fazer transmitido por gerações, e continuam a elaborar os sabores tradicionais e/ou ressignificam para continuar nos seus territórios. Essas territorialidades estão alicerçadas na história de vida das famílias, são embasados pelo mercado consumidor que demanda, consome e legitima os sabores tradicionais arraigados das distintas regiões sergipanas.

Embora tenhamos evidenciado o avanço do consumo e a diversidade de produtos elaborados pelo setor industrial na contemporaneidade em decorrência da

expansão da oferta e alicerçadas pela publicidade, paradoxalmente, verificamos a demanda expressiva dos consumidores, que buscam a continuidade da ingestão dos alimentos tradicionais. Esses distintos sabores estão enraizados na vida dos sergipanos e conquistam novos consumidores como os turistas que visitam o Estado de Sergipe.

## Referências

- CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução a reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana GARCIA, Rosa M D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 09 – 20.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 9. ed. São Paulo: Brasiliense. 1965.
- CLAVAL, Paul. *La géographie culturelle*. Paris: Nathan. 1995.
- COIMBRA, M. *Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil*. Belo Horizonte: INAE, 1982.
- C O N T R E R A S , J. (Org.) *Alimentação e Cultura: necessidades, gostos e costumes*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.
- DELFOSE, C. L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux-guerres. In: Nicolas, F., Valceschini, E. (Ed). *Agroalimentaire: une économie de la qualité*. Paris : INRA/ Economica. p. 199-208. 1995.
- FLANDRIN, J-L, MONTANARI, M. *História da Alimentação*. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998.
- FREYRE. Gilberto. *Região e Tradição*. 2ª edição. Rio de Janeiro. Gráfica Record Editora. 1968.
- GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores. 1978.
- LA BLACHE, V. de. *Princípios de geografia humana*. 2ª ed. Revista. Lisboa: Editora Cosmos, 1921.
- MACIEL. Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana GARCIA, Rosa M D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. 2005, p. 49-56.
- MENDONÇA. Carlos. *Na feira de Itabaiana tem?* Aracaju: Info Graphics, 2011.
- MENEZES. Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda 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, Delma P.; MEDEIROS, Leonilde S. (Org.). *Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos*. Niterói: Alternativa, 2013a, p.129-146.
- MENEZES, Sônia 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.
- \_\_\_\_\_ “Queijo de Coalho-Rei do Balcão”: expansão da produção alicerçada pela demanda dos migrantes sertanejos. *Revista Habitus*. Vol. 11, Nº 2, 2013b, p. 143-158.
- \_\_\_\_\_ Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. *Revista GEONORDESTE*. Ano XXIV, n.2, 2013c, p.120-136.
- \_\_\_\_\_ Comida de ontem, comida de hoje: o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? *Revista OLAM*. V. 13, n. 2, 2013d, p. 01-28.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça. *Queijo artesanal Configurações territoriais- Experiências Escalares do Global ao Local( O caso de Sergipe)*. 1. ed. São Cristóvão: Editora da UFS, 2015. v. 01. 293p.

MENEZES. Sônia de Souza Mendonça; Cruz, Fabiana T. da ; LIBERATO, R. S. . *Guardiães do Queijo Coalho do Sertão*. 2013 (Filme curta metragem).

MOTA, D. M. da, SILVA JÚNIOR, J. F. da, SCHMITZ, H. e RODRIGUES, R. F. de A. *A Mangabeira. As Catadoras. O Extrativismo*. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*; tradução de Leticia Martins de Andrade. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

REZENDE. J. L. MENEZES, S. S. M. A tradição das iguarias derivadas da mandioca no território de Itabaiana(SE): cultura e geração de renda. *Revista Ateliê Geográfico*. v. 7, n. 2.2013, p. 283-312.

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

SANTOS, Milton. *Técnica, Espaço, Tempo: Globalização e Meio Técnico-científico-informacional*. – 5 ed. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SILVA JÚNIOR. Josué F. Saberes e práticas: tradição ameaçada. In: MOTA, D. M. da, SILVA JÚNIOR, J. F. da, SCHMITZ, H. e RODRIGUES, R. F. de A. *A Mangabeira. As Catadoras. O Extrativismo*. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental; Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2011, p. 205-224.

VELTHEM. Lucia Hussak van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). *REVISTA DE ANTROPOLOGIA*, SÃO PAULO, USP, 2007, V. 50 Nº 2, p. 605-631.

WANDERLEY, M. de N. B. A ruralidade no Brasil moderno: por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: GIARRACCA, Norma (Copem.) *Uma nueva ruralidad*

*en América Latina?* Buenos Aires, CLACSO, 2001, p.31-44 (Colección grupos de Trabajo de CLACSO).

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Ed. Unb, 1997.