

PKS

**PUBLIC
KNOWLEDGE
PROJECT**

**REVISTA DE GEOGRAFIA
(UFPE)**

www.ufpe.br/revistageografia

OJS

**OPEN
JOURNAL
SYSTEMS**

A RESISTÊNCIA E PERMANÊNCIA DE AGRICULTORES FAMILIARES NO MEIO RURAL ALICERÇADA PELA PRODUÇÃO DE IGUARIAS DERIVADAS DA MANDIOCA

Alana Franco Leite¹; Sônia de Souza Mendonça Menezes²

1 – Aluna do curso da graduação em Geografia/UFS, lana.fl@hotmail.com

2 – Professora adjunta do Departamento de Geografia/UFS soniamendoncamenezes@gmail.com

Artigo recebido em 05/12/2012 e aceito em 20/01/2013

RESUMO

As discussões que envolvem a questão alimentar a nível mundial, atualmente, ganham proporções cada vez maiores à medida que identificamos não apenas o caráter estritamente biológico da relação entre o ser humano e o alimento (comer para saciar a fome) mas também valores econômicos, sociais e culturais envolvidos nessa relação. Vislumbramos a crescente produção de alimentos identitários pelos agricultores familiares, como nova estratégia de geração de renda, em que estes se apropriam dos recursos disponíveis no território, resgatam saberes, costumes e práticas, motivados pela demanda do mercado consumidor. O presente artigo tem por objetivo analisar a produção de iguarias derivadas da mandioca e também as articulações que envolvem sua comercialização, tendo em vista a reprodução social e econômica dos grupos familiares rurais no município de Aquidabã- SE. Como procedimentos metodológicos, iniciamos com o levantamento bibliográfico, a pesquisa de campo, a análise dos dados coletados e a elaboração de tabelas, gráficos e mapas. Constatamos a resistência da produção, comercialização e consumo dessas iguarias e evidenciamos que tal atividade contribui como alternativa propiciadora de renda para a sustentabilidade e permanência dos agricultores familiares no meio rural.

Palavras-chaves: Derivados da mandioca, Cultura, Identidade, Reprodução Social.

THE RESISTANCE AND PERMANENCE OF FAMILY FARMERS IN RURAL AREAS SUPPORTED BY THE PRODUCTION OF DELICACIES DERIVED FROM CASSAVA

ABSTRACT

Currently, the debates involving the food issue at a global level are reaching greater proportions as we identify not only the strictly biological character between human and food (eat to satisfy our hunger), but also economic, social and cultural values in the relationship. It is seen an increasing production of food identity by family farmers, with a new strategy of generating income; these producers use available resources in the territory, they rescue practices, skills and customs, motivated by the demand of the consumer market. This final paper aims at analyzing the production of delicacies derived from cassava and also the processes involving its commercialization, having in mind the social and economic reproduction in rural family groups in the municipality of Aquidabã-SE. As methodological processes, a bibliographical survey and a field research were carried out, data were collected and charts, graphics and maps were produced. It was determined the resistance of production, commercialization and consumption of these delicacies. It is also shown that such activities contribute to generating an alternative source of income, providing livelihood and the permanence of family farmers in rural areas.

Keywords: Cassava derivatives, Culture, Identity, Social Reproduction.

INTRODUÇÃO

As sociedades, ao longo do tempo, ao adaptarem-se às mais variadas mudanças promovidas por fatores políticos, econômicos, sociais e culturais, alteraram seus modos de vida e, conseqüentemente, a dinâmica dos espaços.

Buscando a compreensão de como essas adaptações ocorreram no espaço rural, estudiosos observam algumas dessas transformações, seus efeitos e analisa a relação de interdependência entre os elementos homem-terra-trabalho-cultura.

Autoras como Barbosa (2006), Camargo (2007) e Menezes (2009) abordam o modo como alguns agricultores familiares, para permanecerem no território, passaram a gerir o sustento da família, alicerçados por atividades tradicionais à medida que os recursos (terra e mão-de-obra) – antes disponibilizados para a realização plena do trabalho – passaram a ficar escassos.

Sob o olhar investigativo da Geografia, no presente artigo, procuramos demonstrar os resultados da análise da produção, comercialização e consumo de iguarias derivadas da mandioca.

O texto está estruturado em três partes, excetuando a introdução e as considerações finais. Na primeira, é apresentada a produção de alimentos identitários: tradição que resultou em uma estratégia de geração de renda pelos grupos familiares; na segunda parte, é abordada a metodologia utilizada e, na terceira parte, apresentamos a dinâmica da produção das iguarias derivadas da mandioca, alternativa que fortalece os grupos rurais fundamentada na cultura e tradição dos grupos familiares no município de Aquidabã-Sergipe.

A produção de alimentos identitários: tradição e geração de renda

As mudanças realizadas no espaço agrário do Brasil, principalmente após a década de 1970, fundamentadas na modernização da agricultura, foram discutidas por autores como Graziano da Silva (1999) e Marafon (1998), que revelam uma (re)estruturação na relação entre os elementos que compõem esse espaço, e que atingem todas as escalas geográficas, porém, em proporções diferenciadas.

Essas mudanças, implantadas em alguns lugares, mostram-se aquém do que havia sido proposto inicialmente. Os agricultores familiares percebem a necessidade de se modernizarem, mas não lhes são oferecidas as condições para que nos moldes do processo de produção atual, uma vez que, tais mudanças abarcam os diferentes interesses de grupos sociais dentro de um mesmo espaço. Como consequência, observamos o avanço do agronegócio, com a

disseminação de cultivos que contemplam os interesses desses grupos. Assim, as culturas de cana-de-açúcar, de milho e de abacaxi passam a provocar a redução das áreas cultivadas com os produtos tradicionais, sob a forma de policultura.

À medida que os cultivos comerciais se estendem, os agricultores familiares vão tomando rumos diferenciados: alguns são forçados ou mesmo optam pela incorporação ao sistema agroindustrial, transformando-se em fornecedores de matéria-prima e outros comercializam a sua força de trabalho. Porém, existem aqueles que procuram continuar no seu território. Para tanto, criam estratégias de reprodução social destinada à produção de alimentos identitários.

Isso significa que, apesar da dinâmica no setor agrícola, da intensa modernização direcionada à produção e exportação de grãos e cultivos que beneficiam as agroindústrias – favorecendo a concentração de terras –, a agricultura familiar não desapareceu. Essa permanência no espaço rural se dá pela manutenção da tradição de famílias que insistem em preservar a terra como lugar de vida e de trabalho (MENEZES, 2009, WANDERLEY, 1999).

Ao analisar esse espaço de vida e de trabalho, percebemos relações de afetividade, proximidade e solidariedade entre os atores sociais, as quais fundamentam e alicerçam os territórios. Nessa perspectiva, reportamos a discussão realizada por Murilo Flores (2006) a respeito dos territórios construídos fundamentada em Brunet (1990), ao ressaltar a apropriação de espaços mediante elementos simbólicos cotidianos. O autor enfatiza:

Nesse sentido, se percebe o território construído como um espaço de relações sociais, onde há o sentimento de pertencimento dos atores locais à identidade construída, e associada ao espaço de ação coletiva e de apropriação, onde são criados laços de solidariedade entre esses atores. FLORES (2006, p. 5)

Dessa maneira, na tentativa de manter-se nos territórios, notamos que, no meio rural, os agricultores passam a redefinir algumas funções dentro da hierarquia familiar, criando atividades geradoras de renda a exemplo da produção de alimentos fundamentados no saber-fazer (conhecimento agregado ou repassado ao indivíduo por meio da experiência cotidiana e coletiva) como também na ressignificação de valores culturais.

Nas décadas passadas, com algumas exceções, à mulher do campo competia o papel de governar a casa. Ao homem, cabia orientar e comandar as tarefas e o trabalho na terra, ou seja, aquelas que rendessem o sustento da família. Logo, a divisão de trabalho sempre foi definida pelo homem, cabendo à mulher a tarefa de transformar os produtos do roçado ou os mantimentos em alimentos comestíveis. Woortmann & Woortmann (1997, p. 37) afirmam que, contrapondo a posição masculina, a mulher ocupa um lugar determinado: “a casa, núcleo simbólico da família”. Ao homem cabe controlar os espaços produtivos externos à casa, cabe

à mulher o governo da mesma”. Essa assertiva encontra respaldo também na leitura da dominação masculina discutida por Bourdieu (1999, p. 18), que afirma: “a estrutura do espaço opondo o lugar da assembleia ou de mercados, reservados aos homens, e a casa, reservada às mulheres”.

Ao subtrair do sexo feminino o valor do seu trabalho de forma quase exclusiva, restando os espaços do lar ou suas cercanias, a atividade feminina é considerada geralmente como ajuda, por estar vinculado às tarefas domésticas pouco valorizadas (MENEZES, 2009; WOORTMANN e WOORTMANN, 1997; CLAVAL, 1999)

Corroborando com tal alegação, Oliveira e Vela (2008) destacam que, às mulheres, cabia, além de cozinhar, escolher os pratos e a composição destes observando a relação de fortes ou fracos segundo a atividade que seria desempenhada, por quem seria exercida, pois os homens alimentavam-se de comidas fortes por serem responsáveis pelo trabalho pesado – ao contrário da mulher e dos filhos, que ainda não possuíam tal carga – criar quitutes e, inclusive, aprender e repassar o saber-fazer, fato muito importante para manter as tradições e o conhecimento.

Anteriormente a produção de alimentos destinava-se apenas ao autoconsumo dos grupos familiares, invisíveis perante a sociedade (ABDALA, 2008). Atualmente com a demanda do mercado consumidor por alimentos identitários essas atividades ligadas à comida e à cultura de uma classe reprimida e desvalorizada, ao conquistar o mercado consumidor passam ao domínio do homem. Essas mudanças ocorreram tendo em vista que tais alimentos passaram a ter valor de troca. A despeito de a figura masculina estar associada ao comando da produção e da comercialização, a mulher procura continuar acompanhando o processo de elaboração tendo em vista que o papel da atividade é incrementar a geração de renda.

O crescimento da demanda desses produtos está relacionada a valores como a cultura, remete à memória de momentos importantes da vida dos consumidores como também estão imbuídos de atributos como confiabilidade, visto que, não apresentam selos, rótulos ou certificações. Esses alimentos identitários ainda representam a linha de resistência à massificada disseminação de produtos processados, industrializados e padronizados, que não agregam valor simbólico para o consumidor, tendo em vista que não se apropriam de nenhum sentimento ao longo do seu processo de produção, distribuição e consumo (MENEZES, 2009). Tais percepções foram identificadas igualmente junto aos consumidores entrevistados por Menasche (2003) na cidade de Porto Alegre. A autora enfatiza a crescente demanda dos produtos tradicionais, naturais e a relação da qualidade aliada aos atributos como a confiança. Cruz e Menasche (2011) asseveram a importância para os consumidores residentes nos centros

urbanos localizados no interior em conhecer os produtores ou adquirir informações como os produtos são elaborados. Tais critérios são mais importantes que os signos inseridos nos rótulos dos produtos industrializados por esses consumidores. Essas afirmativas também foram verificadas no consumo de derivados da mandioca no estado de Sergipe.

A mandioca alimento tradicional, além de possuir representatividade simbólica, é a base da dieta de muitas famílias no meio rural. Como afirma Brandão (1981), mandioca, carne, leite e ovos são alimentos fortes, que proporcionam pujança e a possibilidade de manutenção de energia por mais tempo, o que predispõe o indivíduo a ser mais resistente no trabalho.

O consumo desses produtos nas refeições diárias, por meio de pratos típicos ou iguarias deles derivadas, emanam sentimentos de pertencimento, de afetividade e de sociabilidade (MENEZES, 2009). Tal abordagem está em sintonia com Maciel (2005), que ressalta os alimentos, para os indivíduos, são dotados de códigos culturais, identitários: são simbólicos à medida que, identificados, remetem a determinado grupo e lugar e são particulares, singulares, reconhecíveis, pois exalam sentimentos enraizados.

Em Sergipe, os produtores passaram a resgatar receitas tradicionais e a ressignificar outras com o intuito de atrair o mercado consumidor com produtos que estão arraigados na memória, tradições e inseridos na culinária local.

METODOLOGIA

Realizamos o levantamento bibliográfico, a leitura e discussão de textos dentro do GRUPAM (Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais), os quais versavam dos temas relacionados à pesquisa. Em seguida, coletamos dados secundários no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Ainda foram realizadas entrevistas com técnicos da EMDAGRO e EMBRAPA, por meio das quais foram obtidas informações acerca das problemáticas enfrentadas pelos agricultores, a exemplo das pragas que afetam as variedades cultivadas na região; assim como as alterações no uso das terras com o incentivo de créditos agrícolas para a inserção do cultivo do abacaxi.

Entrevistamos os produtores nos seus estabelecimentos rurais, como também os comerciantes e consumidores nas feiras livres dos Territórios do Alto e Médio Sertão Sergipanos.

Dispondo dos programas CorelDraw X5, o Microsoft Office Word 2010 e Excel, fizemos o cruzamento de dados primários e secundários e, dos resultados, construímos mapa, gráficos e figuras, para a análise posterior.

O FORTALECIMENTO DE GRUPOS RURAIS NO MUNICÍPIO DE AQUIDABÃ FUNDAMENTADO NA PRODUÇÃO DAS IGUARIAS DERIVADAS DA MANDIOCA

O Município de Aquidabã, localizado no Território do Médio Sertão sergipano, apresenta uma economia baseada no setor terciário – com um expressivo crescimento das atividades comerciais – seguido pela agropecuária e pelo setor industrial.

A agricultura, no referido município, constitui uma das alternativas de sustentabilidade e resistência de famílias no espaço rural. Identificamos que grupos familiares, nesse meio, continuam a dedicar-se às atividades direcionadas ao cultivo da mandioca e a produção e comercialização de seus subprodutos.

A mandioca é alimento típico na região e, segundo a FAO-ONU, a *Manihot Esculenta Crantz* está entre as quatro maiores produções de alimentos no mundo, e os seus subprodutos são consumidos por mais de 800 milhões de pessoas. Dada a sua importância, esse tubérculo é mencionado em diversos estudos científicos por sua eficiência biológica como produtor de energia e também por adaptar-se aos solos que possuem deficiência em nutrientes.

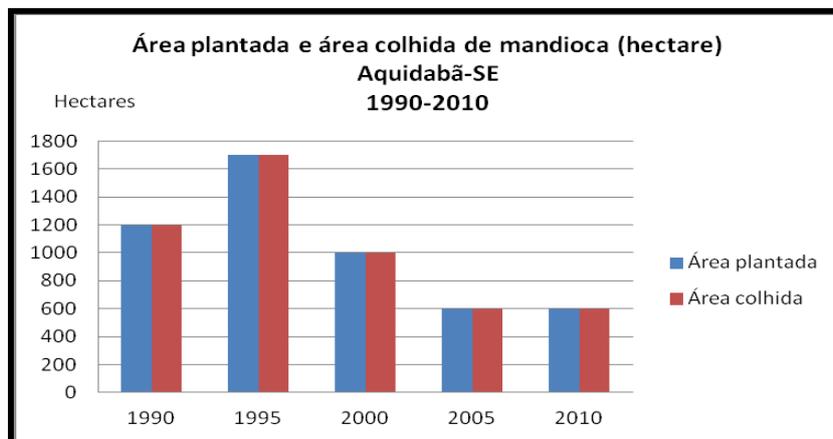
No Brasil, em todas as regiões, observa-se o uso dos alimentos elaborados com a mandioca. Nos estudos realizados por Cascudo (1983, p.101), o autor assevera:

Na geografia da alimentação brasileira o “complexo” da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho com a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo “comer sem farinha não é comer”!

Em Sergipe, o referido cultivo data da época da conquista do território pelos portugueses em 1590. No citado período, as técnicas de preparo dos derivados da mandioca foram transmitidas pelos índios tupinambás para os primeiros colonos e, durante a ocupação das terras sergipanas, estes passaram a cultivar lavoura de subsistência nas áreas que margeavam os grandes latifúndios de criação de gado e os engenhos de açúcar. Entretanto, em todo o Estado, o cultivo era encontrado.

Por muitas décadas, Aquidabã foi considerado um dos maiores produtores de mandioca do Estado de Sergipe, assumindo posição entre os cinco primeiros do *ranking* estadual em área plantada, área colhida e quantidade produzida, segundo dados da produção agrícola municipal (IBGE). Contudo, a partir do ano 2000, esse cultivo vem sofrendo uma forte oscilação e declínio devido a vários fatores de ordem política, econômica e cultural. (Figura 01)

Figura 01 – Área plantada e área colhida de mandioca (hectare) em Aquidabã-SE, 1990-2010.



Fonte: Pesquisa realizada em 2012 no banco de dados do SIDRA-IBGE.

Atualmente, o cultivo desse tubérculo compreende uma área de 500 hectares, possibilitando a produção de 15.000 mil quilos por hectare. Essa produção destina-se ao autoconsumo e, principalmente, à venda ou utilização do excedente para a produção de farinha e iguarias derivadas da mandioca. Todavia, a produção da mandioca também vem se mostrando comprometida pelas problemáticas enfrentadas no cultivo agrícola.

Segundo os técnicos da EMDAGRO – Empresa de Desenvolvimento Agropecuário responsável pela região –, são encontradas as seguintes variedades do tubérculo: Caravela, Aramaris, Kiriris, Rainha da mesa, Unha e Pretinha. Entre as citadas espécies, predomina a Caravela, que se caracteriza por ser menos tolerante à doença bacteriana que assola a plantação causando a podridão radicular do tubérculo e a consequente baixa na qualidade do produto, resultando na perda da maior parte da produção.

No ano 2000, foram distribuídas no município, pela Embrapa Tabuleiros Costeiros, mudas da espécie Aramaris, desenvolvidas pela Embrapa Cruz das Almas – BA (onde se incrementam pesquisas referentes a esse produto), por estas apresentarem maior resistência às pragas encontradas na região. Contudo, essa variedade não se disseminou na região da forma esperada pelos técnicos, o que demonstra a não aceitação de uma cultura exterior e estranha aos produtores de mandioca daquela região.

O cultivo intensivo da variedade Caravela nessas áreas, juntamente com a falta de práticas de conservação do solo como o pousio, rotação de culturas e adubação, vêm causando a degradação do solo. Outro fator relatado pelos técnicos de extensão rural trata-se da assistência técnica aos agricultores familiares, tendo em vista que esse serviço é disponibilizado

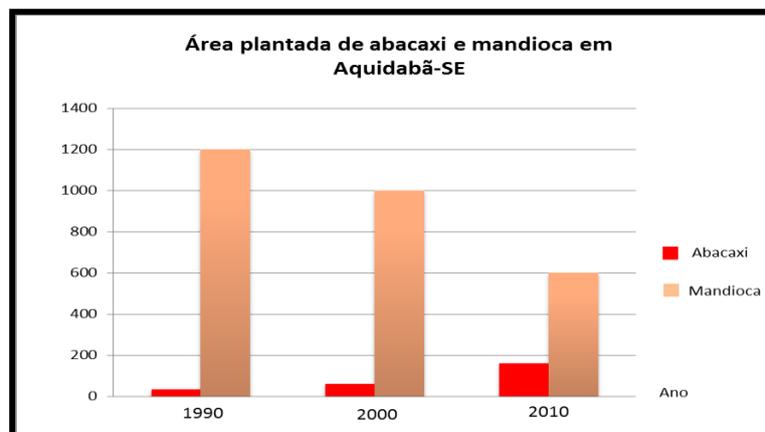
pelo estado é deficiente em consequência do reduzido número de funcionários existentes na instituição.

Outro ponto alegado como causa para a diminuição do plantio desse cultivo diz respeito à modificação no uso das terras. Com o avanço da agropecuária, o acesso à terra pelos agricultores tornou-se mais reduzido, uma vez que, anteriormente, parte dessas terras era destinada às lavouras por meio das relações de parceria (a terra era cedida ao lavrador, que, após dois anos de uso, deixava-a com o pasto formado). Atualmente, os proprietários não cedem as terras aos agricultores (meeiros e parceiros). Assim, o espaço disponível para o plantio desse alimento reduz-se, e esses trabalhadores vendem sua mão-de-obra transformando-se em diaristas nas grandes propriedades.

Além da expansão da pecuária, outra atividade tem contribuído para a redução do cultivo da mandioca: trata-se do avanço rápido e recente (cerca de dez anos) da cultura do abacaxi, principalmente nos povoados Papel de Santo Antônio, de Santa Luzia, dos Dias; Campo Redondo; Moita Redonda; Saco de Areia e Segredo. Tal mudança foi impulsionada pela inserção de políticas públicas e pelo uso de técnicas agrícolas, como a da correção dos solos nas áreas em que ocorre esse cultivo e a inserção de mudas geneticamente modificadas (Figura02).

O abacaxi denominado Pérola, é a variedade cultivada na região. Deriva da espécie *Ananas comosu* e possui um ciclo médio de desenvolvimento que fica em torno de 14 a 18 meses, caracterizando-se ainda por adaptar-se bem às condições edafoclimáticas (de baixa umidade, no caso estudado) do município.

Figura 02 – Área plantada de Abacaxi e mandioca em Aquidabã-SE, 1990-2010.



Fonte: Pesquisa realizada em 2012, no banco de dados do SIDRA-IBGE.

Dados da produção agrícola municipal (Emdagro) do ano de 2011 revelam a ocupação de cerca de 230 hectares de área plantada dessa variedade de abacaxi, com a capacidade de gerar 26.000 mil frutos por hectare ou 39.000 mil quilos por hectare no município supracitado. Esses produtos são destinados à venda na feira local por R\$ 1,50 e repassados ao atravessador, que, por sua vez, fará a revenda na CEASA, na capital do Estado, por R\$ 1,00 real a unidade.

Todavia, os produtores de abacaxi também vêm enfrentando alguns problemas. Dentre os mais evidentes ressalta uma doença fúngica chamada *Fusariose*, que danifica a polpa do fruto. Inadequadamente, para tentar conter essa praga, os agricultores aplicam herbicidas e fungicidas nas plantações.

As causas propulsoras desse aumento da produção e do número de agricultores adeptos ao plantio do abacaxi, derivam dos incentivos governamentais que possibilitam a obtenção de financiamentos e créditos agrícolas, por interesses de uma política voltada para o sistema agroindustrial (principalmente para o abastecimento de fábricas de polpas e de sucos industrializados), estão relacionadas também à rentabilidade e ao reduzido uso de força de trabalho se comparado ao empregado no cultivo e beneficiamento da mandioca.

Verificamos que essa nova territorialidade no município continua galgando índices cada vez mais altos de produção na agricultura local, em detrimento do cultivo da mandioca, tendo em vista que aproximadamente 35.000 mil mudas de uma nova variedade de abacaxi chamada Vitória, originária do Estado do Espírito Santo, porém gerada *in-vitro*, estão em fase de observação na Embrapa Tabuleiros Costeiros para testar o desempenho da planta na região. Uma vez aprovadas nessa fase, (essas mudas) serão repassadas à Associação de Produtores de Abacaxi em Aquidabã e, em seguida, redistribuída aos agricultores do município.

Apesar do declínio da mandiocultura, da limitação das terras, e do desenvolvimento acelerado das áreas cultivadas com o abacaxi, os agricultores, para continuar no território, resgatam o saber-fazer e elaboram iguarias como alternativa para a geração de renda. Anteriormente, os recursos eram disponíveis; com a redução da produção da mandioca, eles passaram a adquirir a matéria-prima junto aos agricultores circunvizinhos, habitantes do território do Médio Sertão, como aqueles de Japarutuba, Pacatuba e até de Itabaiana.

Identificamos grupos familiares produtores dos quitutes nos povoados de Moita Redonda, Saco de Areia e Segredo em Aquidabã.

Identificamos homens e mulheres que dedicam parte do seu tempo à lavoura da mandioca em estabelecimentos rurais com dimensão inferior a 10 hectares; outros produzem os derivados e compram a matéria-prima, por não ter acesso à terra.

Esses grupos informaram que plantam pouca mandioca, pois a roça é dividida com outras plantações, como a de milho e de feijão – o trinômio básico da lavoura sergipana (DINIZ, 1996). Dentre esses cultivos, o da mandioca é o mais importante, por ser o que corresponde às exigências do consumo familiar como também por gerar renda com a comercialização do excedente ou com a transformação do que foi colhido em subprodutos para a venda. Logo, com uma quantidade insuficiente para consumir e produzir derivados, esses produtores precisam adquirir a mandioca com outros agricultores no verão e, principalmente, no inverno.

Cada família produtora das iguarias utiliza cerca de 100 a 150 kg de mandioca semanalmente. No processamento, como faziam os índios, retira-se a toxina (ácido cianídrico) ao prensar a mandioca. Em alguns casos, é feito o descarte desse líquido, denominado manipueira, em áreas distantes das plantações; em outros é feita a diluição do líquido em água para que este, posteriormente, possa ser utilizado como adubo orgânico ou no controle de pragas.

A fécula, a massa da tapioca e a massa puba também são separadas durante o processo para a posterior utilização no preparo das iguarias. Nesse caso, são acrescentados o coco, o açúcar, a manteiga, o sal, cravo e canela, ingredientes que foram sendo introduzidos ao longo da história da colonização, pela influência de povos – como os africanos e os portugueses – que adaptaram essas especiarias aos quitutes e conquistaram o paladar da população (FREYRE, 1968).

Nesse município, são produzidos: o pé-de-moleque de massa puba, beiju molhado, macasado e sarioio (doce e salgado), saquarema (bolachinhas de goma) e os bolos de puba e macaxeira. Afora esses produtos derivados da mandioca, os agricultores elaboram as variadas cocadas, queijadinhas e bolos de milho, ovos, arroz e leite, complementando e diversificando a cesta de bens comercializados (figuras 03, 04 e 05).

Para envolver o pé-de-moleque e o beiju, os produtores utilizam a palha de bananeira e/ou a do imbé, estas últimas adquiridas junto aos agricultores de povoados localizados nas proximidades da região dos tabuleiros, ou seja, próximo ao município de Capela. Os molhos de palha são negociados a R\$ 4,00 reais cada. Esses molhos contêm 150 palhas cortadas em tamanhos específicos para a elaboração das iguarias. Os produtores ressaltam que compram, em média, 20 molhos de palha por semana.

Os beijus são elaborados de modo tradicional, ou seja, por familiares, no interior das residências ou na casa de farinha localizada nas imediações dessas, com instrumentos artesanais e forno à lenha.

Geralmente, são produzidos no mesmo dia ou no que antecede ao dia da feira, tendo em vista que algumas delas, nos municípios sergipanos, iniciam no final da tarde ou na noite anterior ao dia estabelecido oficialmente.

Os produtores afirmam elaborar os quitutes por um período superior a 20 anos; alguns revelam haver aprendido com amigos e outros, com os pais, na infância. Segundo estes últimos, iam aprendendo ao olhar e ajudar na concretização da atividade e só depois começavam a ser inseridos no processo. Ao atingir certa maturidade, eles passavam a produzir de forma autônoma.

Figura 03, 04 e 05 – pé-de-moleque, beiju de tapioca e bolos (puba e macaxeira)



Fonte: Pesquisa de campo realizada em Aquidabã 2011/2012.

O trabalho é realizado com o apoio da mão-de-obra familiar envolvendo todos os membros homens, mulheres e crianças com atividades divididas de acordo com a faixa etária e o gênero. Todos reunidos na casa de farinha, cada um é incumbido de uma função (descascar e ralar o coco, misturar os ingredientes, enformar, elaborar as iguarias). Os jovens são inseridos no processo de produção gradativamente. Sob a supervisão de um membro da família – geralmente um adulto ou um idoso com faixa etária superior aos 50 anos – paulatinamente vão aprendendo o ofício. As atividades que demandam mais força e envolvem o manuseio de instrumentos pesados, para triturar a mandioca, prensar, etc., são destinadas aos homens.

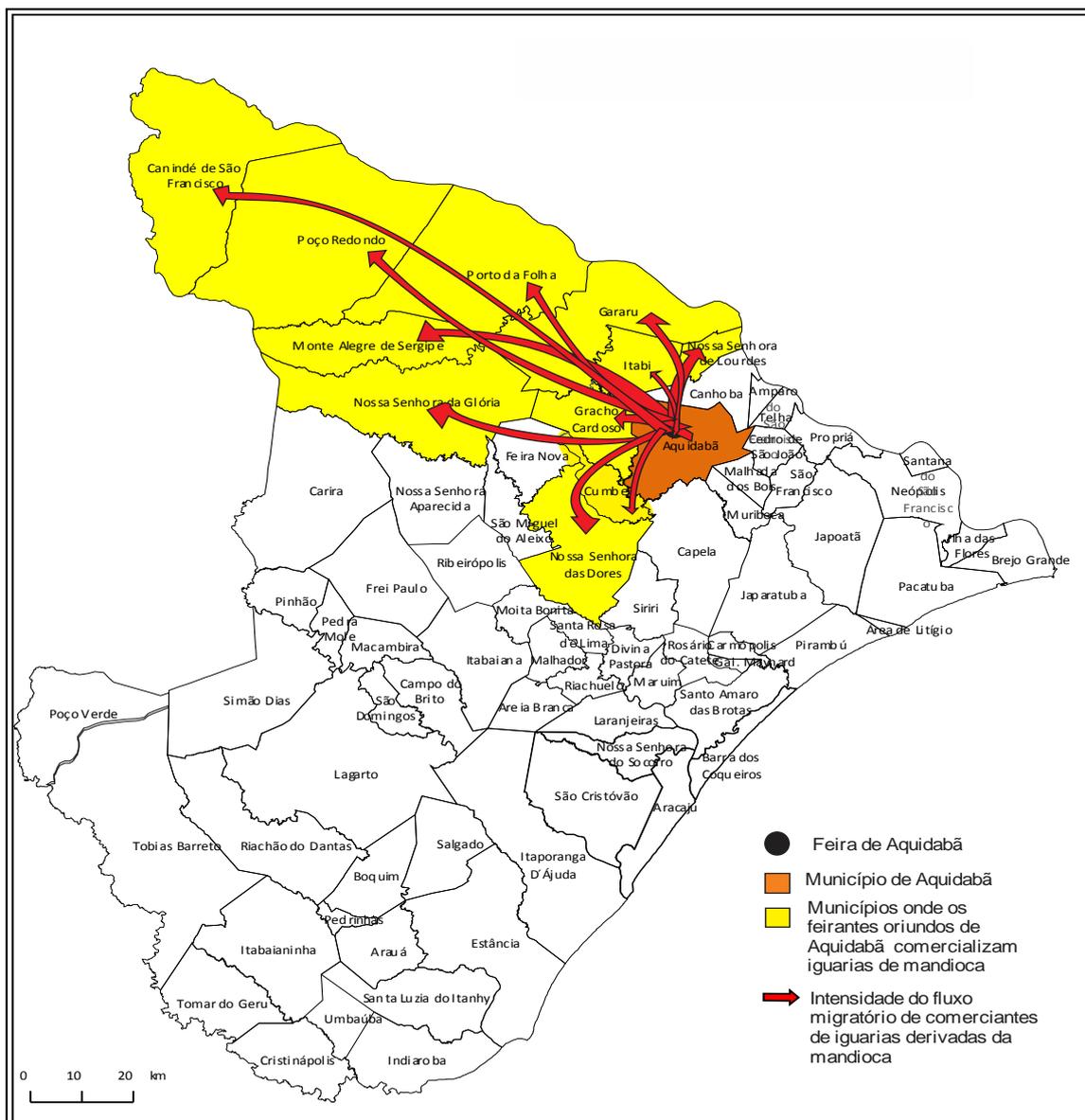
Sobre a questão de gênero, é importante enfatizar a reestruturação da hierarquia familiar, em alguns casos, quando o homem assume o processo de produção das iguarias. Isso pode ocorrer devido à falta de espaço na propriedade (terra para plantar) destinado a mão-de-obra masculina – muito bem descrito por Woortmann e Woortmann (1997) – e também devido à valorização comercial do produto, como ressaltado anteriormente antes portava valor de uso estava sob o domínio feminino ao conquistar o valor de troca é apropriado pelo sexo masculino. Verificamos o envolvimento dos homens na produção e na comercialização das iguarias, que

passam a gerar renda. Em outros territórios, como na Grande Aracaju as mulheres não só permanecem no domínio e supervisão da produção, como também na comercialização. (OLIVEIRA e MENEZES, 2011),

Durante a produção dos quitutes, percebe-se um processo de interação entre esses atores sociais, em que se estabelecem critérios de hierarquização e designação de funções no ambiente local. Tal atividade envolve parentes, amigos, vizinhos, formando redes familiares e de sociabilidade, ou seja, aquelas formadas pela ajuda mútua, “[...] que expressam e condicionam as redes de relações sociais, de vizinhança, de parentesco, de amizade [...]” (SERPA 2005, p. 213). Corroborando com essa discussão, Menezes (2009, p.165) afirma que as redes de sociabilidade “[...] apresentam forte poder de coesão social, cultural e territorial e viabilizam a persistência do agricultor familiar”.

Além de percorrermos os povoados citados, identificamos os fluxos de comercialização desses produtos direcionados às feiras dos Territórios do Alto e Médio Sertão Sergipano, oriundos do município pesquisado (figura 06).

Figura 06 – Fluxos comerciais das iguarias derivadas da mandioca oriundas do município de Aquidabã-SE



Fonte: Pesquisa de Campo, 2011/2012.

Essa intensidade se dá pela semelhança de hábitos alimentares culturais enraizados nos dois territórios. Contudo, no Médio Sertão, o clima favorece os cultivos agrícolas, a despeito do avanço da pecuária. Enquanto isso, no Alto Sertão, predomina as atividades pecuaristas em detrimento dos cultivos agrícolas, percebendo-se a redução na produção da mandioca. O consumo das iguarias pela população sertaneja, contudo, perdura, resiste e contribui para a sustentabilidade dos produtores rurais de Aquidabã.

O deslocamento dos comerciantes às feiras semanais, nos citados territórios inicia-se às 4 horas da manhã, e a volta para casa dá-se por volta das 16 horas. Aos sábados, esses se dirigem às feiras dos municípios de Itabi, Nossa Senhora de Lourdes, Nossa Senhora da Glória,

Monte Alegre e Canindé; aos domingos, a Graccho Cardoso e Cumbe; às segundas-feiras, a Porto da Folha, Poço Redondo e Nossa Senhora das Dores e, às quartas-feiras a Gararu.

Em relação à renda, cabe ressaltar que os produtores/comerciantes entrevistados expressaram dificuldades em assinalar o ganho real (a receita líquida com a comercialização das iguarias) tendo em vista que não contabilizam a receita bruta nem as despesas contraídas com a compra dos ingredientes, da lenha utilizada no forno, das palhas, das sacolas plásticas que embalam os produtos, entre outros.

Eles são enfáticos nas suas afirmações de que a renda obtida com tal atividade é essencial para a sustentabilidade das famílias. Essa prática constitui um reforço da identidade cultural, que se reflete na busca pela continuidade em permanecer no meio rural, tendo em vista a “escassez de postos de trabalho no município”. Esse é um dos pontos relevantes apontados na discussão feita por Menezes (2009, p. 153) sobre a atividade de produção de queijo artesanal no Sertão Sergipano, a qual ela afirma ser “uma alternativa de produção que expressa a identidade dos atores sociais como uma ação concreta que configura a possibilidade de (re) criação do produto e de continuidade territorial”.

Observamos essa afirmação ao entrevistarmos a produtora M. L., que enfatiza:

“aprendi a fazer os beijos com minha família; duas filhas me ajudam no processo de produção dos produtos e eu dou parte da minha renda a elas, pois as mesmas não tem outro trabalho; ganho cerca de trezentos reais por feira e muitas das coisas (eletrodomésticos) que tenho na minha casa foram adquiridos com esse trabalho”. (Entrevista realizada com a produtora M. L. no município de Aquidabã em 01/2012)

Nas entrevistas, os produtores ressaltam também a importância da atividade em relação à autonomia, uma vez que a exercem com liberdade, sem patrão, fato que possibilita o diálogo e união entre a família e outros membros que mantêm uma relação de proximidade desde a colheita até a comercialização e consumo.

Esses motivos levaram alguns entrevistados a optar pela produção de iguarias derivadas da mandioca. Tal afirmação é relatada na entrevista com um produtor/comerciante, J. S., que reside no povoado Saco de Areia, em Aquidabã, e que assegura ter aprendido a elaborar as iguarias com o sogro há cerca de 9 anos, após seu casamento, pois, antes desse evento, tinha outro ofício, o de cortador de cana-de-açúcar de uma Usina no Estado de São Paulo. E sobre a escolha ressalta:

“Cortar cana lá (São Paulo) não vou mais nunca. Lá passei muita dificuldade, vi muita coisa! Eu prefiro acordar duas horas da madrugada aqui pra fazer isso (pé-de-moleque, bolos e malcasado)”(Entrevista realizada em 01/2012)

Logo, observamos como essa estratégia de reprodução está integrada ao fortalecimento da identidade cultural com a continuidade no seu território. Para Corrêa (2003), trata-se de analisar o significado dos saberes, técnicas e crenças de um dado grupo que vão dar sentido à vida dessas pessoas, uma vez que as identidades são elaboradas e reelaboradas a partir da criação de significados comuns em um grupo social. Corroborando com essa ideia, Canesqui (2005, p. 50), cita:

No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada.

Ao observar a cultura alimentar brasileira referimo-nos à tradição como forma de valor e apego ao mundo rural, como busca de uma forma simbólica e identitária que remete ao caráter artesanal de preparo dos alimentos e também como uma alternativa autônoma para sua continuidade no campo.

Os comerciantes que também são agricultores/produtores ressaltam que a clientela é fiel e a procura dos derivados aumenta quando, nos municípios, existem festividades, principalmente no São João – manifestação cultural na qual se evidencia o consumo de alimentos tradicionais, como os derivados da mandioca e do milho. Até mesmo em festividades como as que ocorrem no período natalino, não considerado pelos nordestinos a época de degustar os quitutes, as iguarias se fazem presentes.

Os consumidores, em sua maioria adulta e idosa, asseguram que o consumo desses produtos se faz desde a infância; é uma tradição adquirir as iguarias nas feiras tendo em vista que, na atualidade, eles não têm condições de produzir, em decorrência da escassez de casas de farinha e também devido à falta de tempo, pois estão ocupados com outras atividades. Ainda asseveram que os jovens, por frequentarem em menor intensidade a feira, adquirem os produtos de forma reduzida, porém, os idosos e adultos ressaltam que os seus filhos e netos consomem nas residências esses produtos identitários.

Encontramos no povoado Segredo, em Aquidabã, Sr. C. S., que afirma produzir, há aproximadamente 20 anos, os derivados da mandioca, e que, atualmente, os comercializa nas feiras de Canindé e Gararu. Nessa entrevista, percebemos particularidades e singularidades nos modos de preparo, cozimento, ingredientes, nomenclatura, identificação e sabor, critérios citados pelo entrevistado, são notados pelo consumidor e se tornam essenciais para que seus produtos tenham uma grande procura.

“Eu tenho uma clientela certa, os fregueses vão à procura dos produtos a partir das 4:30 da manhã, e além destes ainda tem os donos dos hotéis que vem comprar os produtos diretamente na feira para oferecer como prato principal no café-da-manhã para as pessoas que estão hospedadas” (Entrevista com o produtor/comerciante C. realizada em 01/2012).

Esses hotéis estão localizados na região turística de Xingó, no município de Canindé de São Francisco, e, de acordo com os responsáveis pelas hospedarias, a procura e compra das iguarias na feira para a composição do café-da-manhã oferecido se dá pela busca expressa dos turistas em provar os sabores de alimentos, comidas tradicionais dos locais que visitam.

Tal fato remete-nos à discussão feita por Oliveira e Menezes (2011), em que estas ressaltam como um dos principais destinos visitados pelos turistas em Aracaju, capital de Sergipe, o Espaço do Beiju, localizado no Mercado Central de Aracaju, onde os visitantes têm um contato maior com os produtos. Nesse mesmo estudo, as autoras ressaltam que o consumo dessas iguarias pelos turistas nos hotéis se faz quase que diariamente e ainda que eles revelam a ausência desse hábito no dia-a-dia no seu local de origem. Corroborando com essa discussão, Gimenes e Morais (2012, p.10) afirmam que há uma relação entre o aumento da produção de alimentos tradicionais e o turismo na contemporaneidade:

[...] Em uma viagem, onde muitas vezes o turista é um mero espectador, saborear uma iguaria pode consistir em uma forma de interação com a realidade visitada, de contato com aspectos históricos e até mesmo geográficos locais, permitindo que o turista o deguste simbolicamente. (GIMENES e MORAIS, 2012, p. 10)

Esses alimentos considerados identitários, traduzem muitas vezes o sentimento daquela população por elementos de seu cotidiano, constituem uma linha de resistência à massificação de produtos industrializados e hábitos alimentares padronizados, motivo que incita essa busca pelo tradicional, principalmente pelo turista ao procurar algo diferente do seu dia-a-dia. Como destaca Gimenes e Morais (2012, p. 09),

[...] paradoxalmente a globalização, os decorrentes receios relacionados à homogeneização e à industrialização da produção e do consumo alimentar terminam muitas vezes por reforçar o interesse pelos hábitos alimentares percebidos como mais tradicionais e até mesmo “genuínos”. Muitos destes pratos tornam-se verdadeiros símbolos de determinadas localidades, aumentando a competitividade dos destinos turísticos que os trabalham como marcas de diferenciação a partir de restaurantes temáticos, eventos ou roteiros de visitação.

Dessa maneira, é notório o valor simbólico cultural e econômico das iguarias derivadas da mandioca.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constatamos a partir desta pesquisa a permanência desses homens e mulheres no espaço rural, envolvidos com a produção de mandioca e de suas iguarias, como estratégia para a reprodução social no território, prática motivada pela crescente demanda de um mercado consumidor que valoriza o saudosismo e memórias trazidas por alimentos que remetem esses indivíduos aos seus “lugares”.

Por ser considerado um produto “forte”, de sustância, que tem importância na dieta dos nordestinos, as técnicas, os ensinamentos, as memórias, as receitas e, principalmente, o saber-fazer dos idosos são repassados por gerações para os mais jovens, no âmbito familiar, como também entre vizinhos e amigos a partir das relações imbuídas por sentimento de afetividade e proximidade, formando redes de sociabilidade.

Por um lado, observa-se a tendência à homogeneização do espaço agrário por meio do incentivo às monoculturas, como também uma influência cultural que permite a reestruturação dos hábitos alimentares padronizados e dos alimentos a serem consumidos, mas, por outro, contraditoriamente, observamos a resistência de pequenos produtores ressignificando seus modos de vida e assim criando estratégias de geração de renda, a partir do cultivo de alimentos fortemente enraizados, que continuam demandados pelos consumidores nos diferentes territórios neste mundo globalizado.

É fundamental a percepção sobre o papel assumido pelos homens quando da apropriação do saber-fazer das iguarias derivadas da mandioca: enquanto estas tinham o valor de uso, esse saber pertencia somente às mulheres e, quando passaram a ter valor de troca, ocorreu essa inversão de papéis. Às mulheres, em contrapartida, passaram a assumir um novo papel nos processos que envolvem a terra, a produção e a comercialização de produtos: o de autoras e responsáveis por todo o processo produtivo.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. *Estudos sobre comida e gênero*. 2008.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Plantar, Colher e Comer: um estudo sobre o campesinato goiano*. Rio de Janeiro. Edição Graal, 1981.
- BRUNET, R. *Le territoire dans les turbulences*. Paris: Reclus, 1990, p. 224.
- CAMARGO, Cleudia R. A mulher rural, protagonista no desenvolvimento rural sustentável de Cachoeira do Sul. 2007, p. 107-121. In: WOORTMANN, Ellen F. et al. (org.). Margarida Alves. *II Coletânea sobre estudos rurais e gênero*. Brasília-DF, 2007.

CANESQUI, A. M., GARCIA, R. W. D. (org.) , *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005 306p. (Coleção Antropologia e Saúde).

CASCUDO, Luiz da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed.Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade. São Paulo, 1983.

CLAVAL, Paul. *A Geografia Cultural: o estado da arte*. In: ROSENDAHL, Z.

CORRÊA, Roberto C. RESENDAL Zeni, *Introdução à Geografia Cultural*. Rio de Janeiro, RJ: Bertrand Brasil, 2003, p. 224.

CRUZ, Fabiana Thomé da. MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. *Revista IDEAS*, v. 5, n. 1, 2011. p. 91-114.

DINIZ, José Alexandre Felizola. *A condição camponesa em Sergipe*. Aracaju: NPGeo/UFS, 1996.

FLORES, Murilo. *A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento – uma visão do estado da arte*. Contribuição para o Projeto Desenvolvimento Territorial Rural a partir de Serviços e Produtos com Identidade – RIMISP, 2006.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4), p.483-492, 2003.

GIMENES, Maria Henriqueta S. G.; MORAIS, Luciana P. de. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. In: *Anais*. I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. UFS, São Cristóvão-SE, 2012.

GRAZIANO da SILVA, J. *O novo rural brasileiro*. Campinas: UNICAMP/IE, 1999. 153p.

HAESBAERT, Rogério. *O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2004.

HAESBAERT, Rogério. Identidades Territoriais. In: ROSENDAHL, Zeny, CORREA, Roberto Lobato (Orgs.) *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999, p. 169-191.

JESUS, Givaldo Santos de. Camponeses “órfãos”: farinheiros de Ribeirópolis e São Domingos-SE 1975-2005. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe, como um dos pré-requisitos para a obtenção do título de Mestre. São Cristóvão, 2006.

LEITE, Alana Franco; MENEZES, Sônia de Souza M.. Derivados da mandioca: alimentos identitários como estratégia de reprodução social. In: *Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais*. UFS, São Cristóvão-SE, 2012.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 49-55.

MARAFON, Gláucio José. Industrialização da Agricultura e Formação do Complexo Agroindustrial no Brasil. No 03, Rio de Janeiro: Geo UERJ, 1998, p. 7-21.

MENASCHE, Renata. Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENEZES, S. de S. M. *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo*. 2009. 360f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. UFS, São Cristóvão, 2009.

MOURA, Lucimara dos Santos et. al. Integração ao mercado e produção para o auto-consumo: estratégias socioprodutivas na agricultura familiar de Favila em Canguçu (RS). In: FERREIRA, D. A. de O. ; FERREIRA, E. R.; MAIA A. C. (org.). *Estudos Agrários: a complexidade do rural contemporâneo*. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2011.

OLIVEIRA, J. L. MENEZES, S. de S. M. *Do beiju a tapioca: o resgate e a reinvenção da tradição na busca da reprodução social e econômica na grande Aracaju, Projeto PIBIC/CNPq 2010/2011*.

OLIVEIRA, Nádia R. F. de; VELA, Hugo A. G. *Escolhas alimentares, decisões culturais: a mulher define o que vai pra mesa*. Disponível em: www.fazendogenero8.ufsc.br/sts/ST6/Oliveira-Vela_06.pdf

RAFFESTIN, Claude. *Por uma Geografia do Poder*. Tradução: Maria Cecília França. Editora Ática, São Paulo, 1993.

SERPA, Ângelo. *Mergulhando num mar de relações: redes sociais como agentes de transformação em bairros populares*. Geografia, Rio Claro: 2005.

WANDERLEY, M. de N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos. *Agricultura Familiar: realidade e perspectivas*. Passo Fundo/RS. Ed. UPF, 1999, p. 23-56.

WOORTMANN, Ellen F. e WOORTMANN, Klass. *O Trabalho da Terra: A Lógica e a Simbólica da Lavoura Camponesa*. Editora Universidade de Brasília, Brasília, 1997.