



## A PRODUÇÃO DOS DERIVADOS DE MANDIOCA PARA ALÉM DOS VALORES COMERCIAIS EM MIAÍ DE BAIXO, MUNICÍPIO DE CORURIBE, ALAGOAS/BRASIL

## THE PRODUCTION OF CASSAVA BASED PRODUCTS BEYOND ECONOMIC VALUES IN MIAÍ DE BAIXO, CORURIBE MUNICIPALITY, ALAGOAS/BRAZIL

## PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE YUCA ALLÁ DEL COMERCIO DE VALORES MIAÍ DE BAIXO, MUNICÍPIO DE CORURIBE, ALAGOAS/BRASIL

Rafaela dos Santos

Licenciada em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe  
Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais  
[rafaela.fhs@gmail.com](mailto:rafaela.fhs@gmail.com)

Anna Alice Souza Silva

Graduanda em Geografia Bacharelado pela UFS  
[alice\\_anna\\_@hotmail.com](mailto:alice_anna_@hotmail.com)

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Professora Adjunta do DGE e do Núcleo de Pós-Graduação em Geografia/UFS  
Líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais  
[soniamendoncamenezes@gmail.com](mailto:soniamendoncamenezes@gmail.com)

**Resumo:** Este artigo tem como objetivo analisar os valores simbólicos atribuídos aos derivados de mandioca produzidos no povoado Miaí de Baixo, Coururibe/AL, foi utilizada revisão bibliográfica com base no método fenomenológico para fundamentar as análises de observações e conversas informais realizadas no povoado. As iguarias derivadas da mandioca são elaboradas por grupos familiares e destinam-se à comercialização para obtenção de renda, porém, na Semana Santa, especificamente na quinta-feira, a produção é investida de um valor de cunho religioso. Nesse período, tal atividade – realizada não apenas pelos grupos familiares envolvidos na comercialização desses produtos como também por outras famílias do povoado – fundamenta-se em valores que sintetizam a comunhão, a coletividade e a cultura. Tais iguarias são consumidas na Sexta-Feira Santa, pois, por serem desprovidas de requintes de refinamento, simbolizam desprendimento, sacrifício e jejum.

**Palavras-chave:** Derivados de mandioca, Semana Santa, Valores simbólicos.

**Abstract:** In this article which aims to analyze the symbolic values assigned to derived from cassava produced in the village Miai de Baixo, Coruribe / AL was used literature review based on the phenomenological method to support the analysis of observations and informal conversations held in the village. The delicacies derived from cassava are produced by family groups and are intended for sale to obtain income, however, in Holy Week, specifically on Thursday, the production is invested in a value of a religious nature. During this period, such activity - held not only by family groups involved in marketing these products as well as other families of the village - is based on values that summarize the communion, community and

culture. Such delicacies are consumed on Good Friday because, being devoid of refinement refinement, symbolizing selflessness, sacrifice and fasting.

**Keywords:** foods made from Cassava, Holy Week, symbolic values.

**Resumem:** Este artículo tiene como objetivo analizar los valores simbólicos asignados a la yuca derivados producidos en el pueblo Miaí de Baixo, Coruripe/ AL. Utilizamos revisión de la literatura, en busca de una base en el método fenomenológico para el análisis de las observaciones y conversaciones informales realizadas en el pueblo. La producción se lleva a cabo por grupos familiares y la intención de obtener comercialización para obtener renta, sin embargo, en la Semana Santa, concretamente el jueves la producción está investido de un valor simbólico de carácter religioso, va a ser producida no sólo por los hogares del mercado, sino también a las grupos familias de la aldea que pone de relieve los valores que sintetiza la comunión, la comunidad y la cultura. Los productos que se consumen en el Viernes Santo para ser considerado carente de refinamiento comida simboliza la abnegación, el sacrificio y el ayuno.

**Palabras clave:** Derivados de la yuca, la Semana Santa, los valores simbólicos.

## INTRODUÇÃO

Este artigo tem por objetivo analisar os valores atribuídos aos produtos derivados da mandioca elaborados a partir de práticas tradicionais transmitidas por diferentes gerações. Na atualidade, tal atividade faz parte da dinâmica cotidiana que compõe o espaço vivido na comunidade Miaí de Baixo, no município de Coruripe-AL. A reprodução dessas práticas tradicionais ligadas à produção de iguarias da mandioca na comunidade permite a continuidade dessa prática, realizada há décadas por grupos familiares que buscam a geração de renda por meio da comercialização de tais produtos em feiras livres, logradouros públicos e na própria comunidade. A elaboração dos vários tipos de alimentos produzidos com a mandioca (farinhas, bolos, beijus, broas) ocorre sob a responsabilidade das mulheres pertencentes a esses grupos (SANTOS, 2012).

Como procedimentos metodológicos, no desenvolvimento deste estudo, fundamentamos a pesquisa no método fenomenológico. Iniciamos com a observação participante e conversas informais como ferramentas para a compreensão dos processos tradicionais que ocorrem nessa produção.

A partir do ano de 2011, iniciamos uma pesquisa com grupos familiares da comunidade e, a partir de então, passamos a constatar a redução no número de famílias que produzem tais alimentos. Comparando os dados obtidos na época com os atuais, observamos a redução do número de famílias que se dedicavam a tal atividade: após três anos, seis das oito famílias estudadas continuam envolvidas nessa produção. A viuvez e a obtenção do

benefício da previdência social constituem os motivos do afastamento dessas famílias desse labor. Com a aposentadoria, duas mulheres resolveram abdicar das atribuições de que eram incumbidas alegando que apresentavam dificuldades para executar a atividade e que, por terem passado a obter uma renda mensal, não necessitariam mais exercê-la.

Além da citada mudança, com a redução do número de famílias produtoras, constatamos alterações no modo de fazer os produtos: além de ter havido a inserção de novos ingredientes, como a erva-doce<sup>1</sup>, houve a constituição de novas redes de fluxos de comercialização com a obtenção de matéria-prima e com a introdução de novos instrumentos de trabalho, como o liquidificador. Essas foram as ressignificações identificadas no processo de produção dos derivados da mandioca. Entretanto, igualmente ao que ocorre com os produtores de queijo artesanal pesquisados por Menezes (2013), observamos que:

Tais movimentos são reafirmados pelos atores que resistem e defendem a integridade de seu território, condicionam a permanência do cerne identitário, visto que, conservam a essência cultural e histórica apesar da inegável intensificação dos processos territorializantes, desterritorializantes e reterritorializantes que acometem a atual dinâmica do mundo globalizado. (MENEZES, 2013 p. 04)

Essas evidências denunciam que embora a comunidade rural esteja inserida na lógica e dinâmica global com a inserção de paradigmas modernos, como o consumo de alimentos produzidos em diferentes escalas geográficas, uso de utensílios e equipamentos domésticos de igual modo ao das comunidades urbanas, além de outras características usuais do modo de vida urbano, como a utilização dos aparelhos móveis de comunicação, parabólicas e ou TVs por assinatura, a influência da dinâmica dos paradigmas propalados pela modernidade nessa localidade não promove o abandono de atividades antigas, mas sinaliza a força da tradição cultural na atualidade, uma vez que outras práticas culturais se sustentam passando de geração a geração, embora lhes sejam inseridas novas peculiaridades.

Para além da ressignificação, constatamos os diferentes valores atribuídos à produção dos derivados da mandioca no povoado de Miaí de Baixo em dois momentos distintos: o primeiro, que ocorre durante todo o ano, quando a produção é direcionada para a

<sup>1</sup> [Botânica] Planta apiácia (Pipinella anisium Lin). “**erva doce**”, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2013, <http://www.priberam.pt/dlpo/erva%20doce> [consultado em 25-03-2014]. Coloca-se uma porção desse ingrediente no forno para aquecer e depois este é triturado e misturado à massa para dar a esta gosto e cheiro característico.



comercialização e o segundo, que acontece na Semana Santa, quando as iguarias ostentam um valor simbólico.

Após a introdução o presente artigo está dividido em três partes: na primeira parte para situar o leitor do recorte espacial estudado delineamos as características físicas, humanas e econômicas do lugar; em seguida apresentamos a produção e o consumo dos derivados da mandioca no povoado Miaí de Baixo expomos o processo de produção dessas iguarias, os tipos elaborados, as formas de comercialização, o aproveitamento dos recursos naturais e a preocupação com o meio ambiente pelas mulheres produtoras. E, na terceira parte abordamos a comida como símbolo cultural no referido povoado, quando os derivados da mandioca elaborados no cotidiano para comercialização, na Semana Santa, passa a ter outro significado-portam valor simbólico com significados religiosos para toda a comunidade.

## **RECORTE ESPACIAL DA PESQUISA: MIAI DE BAIXO-CORURIFE-AL**

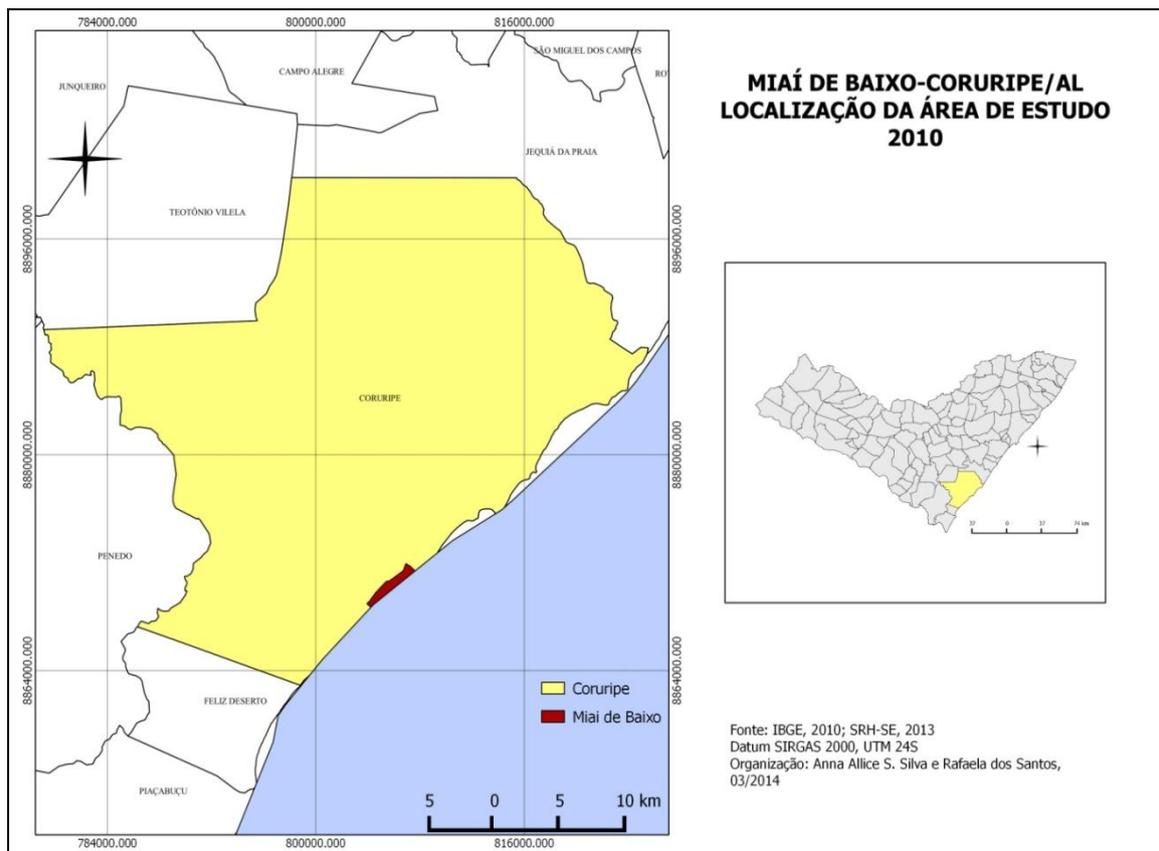
O município de Coruripe está localizado no litoral sul de Alagoas limitando-se, ao norte, com o município de Jequiá da Praia; ao sul, Feliz Deserto; a oeste, Penedo e Teotônio Vilela; e, a leste, com o Oceano Atlântico. Seu nome vem do principal rio da cidade, designado inicialmente pelos índios Caetés de Corurugi. Passou pelas titulações de povoado e vila antes de tornar-se cidade em 1892.

Está subdividido em dois distritos, o Poxim, ao norte e o Coruripe ao sul. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), sua unidade territorial corresponde a 918,212 km<sup>2</sup>. Quanto à sua população, em estimativa realizada em 2012, contava com 52.623 habitantes (27.140 mulheres e 26.484 homens); destes, 47.366 residentes em áreas urbanas e os outros 6.258 em áreas rurais; sua densidade demográfica é de 58,40 hab./km<sup>2</sup>.

Miaí de Baixo, um de seus povoados, está localizado na porção Sul do litoral do município (figura 01). Esse povoado caracterizou-se, durante muito tempo, por casas de taipa, sem energia elétrica e água encanada, e as famílias ali residentes apropriavam-se dos recursos naturais para sobreviver. Porém, a partir do final da década de 1980, o lugar vem passando por transformações significativas, agregando novos hábitos ao cotidiano monótono dos miaienses com a descoberta dos veranistas das praias existentes no local. Tal fato impulsionou a valorização e a especulação imobiliária, o que teve como efeito o surgimento de alterações na arquitetura local e da introdução de novas atividades econômicas.

O povoado constitui-se de cerca de duzentas famílias, com predominância etária juvenil. A configuração espacial apresenta uma feição típica de comunidade rural com poucas ruas, uma escola que oferece educação infantil, ensino fundamental até o 5º ano e “EJA F”, um posto de saúde, uma praça, estabelecimentos comerciais e as denominadas casas de veraneio na orla marítima, área anteriormente pouco utilizada pela população local.

A população local tradicionalmente está ocupada com atividades econômicas inseridas no setor primário, como a agricultura, coleta e beneficiamento do coco-da-baía, corte da cana-de-açúcar, pescaria. Alguns habitantes da localidade ocupam postos de trabalho no setor terciário, sobretudo no serviço público municipal, no pequeno comércio e na produção e comercialização de alimentos derivados da mandioca. Além desses, por estar localizado na faixa litorânea, a partir da década de 1990, o espaço foi ocupado por inquilinos provenientes principalmente do município de Arapiraca, localizado no agreste do Estado, com o objetivo de construir as denominadas segundas residências - casas de veraneio.



**Figura 1 – Localização da área de estudo**

**Fonte:** IBGE, 2010; SRH-SE, 2013.

**Datum:** SIRGAS 2000, UTM 24S

**Organização:** SILVA, Anna Alice Souza; SANTOS Rafaela dos; 03/2014



Com a inserção dessas habitações, alguns moradores complementam suas rendas ao prestar serviço como zelador, cozinheiras, faxineiras e vigilante. Embora tenha ocorrido alterações na paisagem, ainda perduram as atividades coletivas significativas para os moradores, como o mutirão – quando as pessoas da comunidade se mobilizam para ajudar alguma família em ocasião de grande quantidade de peixe coletado (para tratar ou fazer a limpeza), ou quando existe elevada quantidade de mandioca para descascar.

A praia, conhecida pelo mesmo nome do povoado, é um atrativo turístico durante o ano, sobretudo para aqueles que possuem casas de veraneio. O período de maior afluxo ocorre nos feriados prolongados na estação do verão especialmente, na ocasião da temporada do final de ano (Natal e réveillon) e no carnaval. Nessas ocasiões acresce a demanda por parte dos turistas do aluguel de casas e a contratação temporária de prestadores de serviços como as cozinheiras.

A praça, a praia, um centro de candomblé típico da comunidade com descendência afro-brasileira e duas igrejas católicas constituem locais como ponto de encontro para o ócio e a realização das suas devoções. As atividades de lazer restringem-se a jogos de cartas, dominó, futebol, passeios e banhos de praia.

São Roque, padroeiro do povoado, é festejado com novenário na segunda semana de agosto e os festejos culminam no dia 16 desse mês com procissões e missas. Enquanto isso, os festejos de Santa Terezinha ocorrem na última semana de setembro tendo seu ápice no dia 01 de outubro. A devoção à religião católica está enraizada, fato denotado pela existência de duas igrejas e pela ausência de outras religiões cristãs, embora o pároco esteja presente no povoado apenas um dia para a realização da missa mensal que ocorre intercaladamente nas igrejas.

A partir dessas constatações, surgem, entretanto, algumas indagações: como acontecem a produção e o consumo dos derivados da mandioca em Miaí? Diante da expansão de alimentos industrializados, essa produção resiste e persiste no povoado? Quais são as principais dificuldades enfrentadas pelas produtoras desses derivados? Quais são os diferentes valores que norteiam na produção das iguarias derivadas da mandioca nesse lugar? Na sequência, apresentaremos as respostas aos questionamentos suscitados.

## PRODUÇÃO E CONSUMO DOS DERIVADOS DA MANDIOCA NO POVOADO MIAÍ DE BAIXO

A produção dos derivados da mandioca perdura por período superior a oitenta anos, o saber fazer é transmitido de geração a geração pelas matriarcas das famílias, responsáveis desde a aquisição dos ingredientes, até a comercialização dos produtos. A princípio, a produção se restringia a farinhas e beijus (para autoconsumo), tapiocas e pés de moleque (para a comercialização). Atualmente há considerável diversidade de produtos, como mostra a tabela 1.

A aquisição da mandioca se dá a partir da compra. Dependendo da quantidade disponível, as negociações são feitas por tarefas<sup>2</sup>, e as raízes são extraídas aos poucos, retiradas de acordo com a quantidade a ser utilizada, devendo o trabalho da colheita perdurar durante cinco ou seis semanas. Entretanto, nos períodos de reduzida oferta da matéria-prima, a comercialização é feita em sacas de 60 kg, com um valor mais elevado, fato que provoca a redução dos lucros.

**Tabela 01: Variedade de guisados, Miai de Baixo - Coruripe – Alagoas, 2011**

Bolos	Macaxeira
	Macaxeira com queijo
	Puba
Tapiocas	“Malcasada” (tapioca amassada)
	Tapioca “ripiada”
	Tapioca dobrada
Pé de moleque	Pé de moleque – comprido
	Pé de moleque – redondo “bolo cagão”
Beijus	Beiju grosso
	Beiju fino “chapéu de couro”
Broas	Broas
Farinhas	Farinha comum
	Farinha d’água

Fonte: Pesquisa de Campo, Miai de Baixo 2011

Autor: Rafaela dos Santos

<sup>2</sup>Tarefas- unidade de medida utilizada para medir os micro estabelecimentos rurais em vários Estados nordestinos, em Alagoas equivale a 3,025m<sup>2</sup>.



O coco, outro componente essencial na elaboração das receitas de todos os produtos é adquirido por unidade aos tiradores e beneficiadores que trabalham em sítios no povoado e arredores. Outros ingredientes, como o cravo, a canela e o açúcar, são comprados na feira da cidade, que ocorre aos sábados ou eventualmente nas mercearias do povoado.

O processo de produção estende-se por todos os dias da semana. Após a aquisição da mandioca, inicia-se a fase de preparo da matéria-prima com o seu beneficiamento. Uma parte das raízes é posta para fermentar para, a partir desse processo (que dura de três a quatro dias), ser possível a extração da massa puba: a outra parte é ralada para extração da fécula (figura 3 e 4).

Enquanto as raízes fermentam, as mulheres e crianças saem pelos coqueirais para coletar materiais secos (palhas, gravetos, coquinhos), que serão utilizados como combustível nos fornos artesanais (figura 1), o que, segundo verificamos, revela uma relação intrínseca entre homem e natureza. Apesar de não haver um discurso de sustentabilidade no povoado, os moradores tradicionalmente reaproveitam o lixo orgânico produzido pelos coqueirais como forma de preservar os resquícios de mata atlântica que ainda restam nas encostas do grupo barreiras, localizados às margens da Rodovia Estadual 101.

Para embrulhar as iguarias, são utilizadas palhas de bananeiras (figura 2), cuja extração requer zelo e sabedoria. As mulheres escolhem e coletam as folhas mais largas, todavia estas não podem estar localizadas no “olho” da bananeira: esse cuidado evidenciado demonstra a preocupação em preservar as espécies típicas da mata atlântica, tão devastada no local.

Quatro famílias produzem os derivados da mandioca na sexta-feira e os comercializam aos sábados, durante a feira localizada na sede municipal de Coruripe. Enquanto isso, uma família produz na quarta-feira para comercializar na quinta, nos logradouros públicos, na cidade de Feliz Deserto e outro grupo familiar produz na quinta-feira para comercializar na sexta e no sábado, na feira de Piaçabuçu. Outrora, algumas famílias que já não mais produzem comercializavam nas ruas de Pindorama e Pontal de Coruripe, povoados que pertencem ao município de Coruripe.



Figura 02: Mosaico de imagens – Produção de derivados da mandioca, Miaí de Baixo, 2013.

1 – forno artesanal; 2 – folhas de bananeira assando; 3 – mandioca fermentada; 4 – ralagem da mandioca/macaxeira; 5 – massa pronta do pé de moleque; 6 – preparo da massa de tapioca.

A comercialização dos derivados, no povoado, é incipiente, com exceção do que ocorre no carnaval em decorrência do afluxo de veranistas e turistas visitantes na praia. Nessa temporada, ocorre aumento da produção e da venda dos derivados, que passa a ser realizada inclusive em dois momentos – manhã e tarde. Algumas famílias que não comercializam os derivados rotineiramente, para aproveitar a demanda acentuada dos produtos pelos visitantes,



costumam produzi-los, com o intuito de obter uma renda extra naquele período. Tal fato denota que a produção desses derivados é uma atividade enraizada e guardada como um trunfo para alguns grupos familiares, que o utilizam, em momentos específicos, com o objetivo de gerar renda. Todavia, esses alimentos não apresentam exclusivamente o caráter de mercadoria: eles portam igualmente, valor simbólico em determinadas ocasiões.

No transcurso do ano, o período das vendas dos derivados, realizadas nas feiras do sábado em Coruripe e Piaçabuçu, é alterado na Semana Santa, quando as vendagens são antecipadas para quinta-feira pela manhã. As seis famílias confeccionam suas iguarias na quarta-feira tendo em vista que a Sexta-Feira da Paixão é um dia sagrado, no qual não pode ser executado trabalho remunerado. Após a comercialização dos derivados na tarde da quinta-feira, os grupos familiares reúnem-se nos quintais das residências, que possuem fornos para preparar e assar as iguarias, as quais deixam de possuir valor de troca comercial – o que muda o mérito dos produtos – passando a ter valor de uso, além de representar uma simbologia religiosa com o significado de sacrifício e jejum e também de estarem ligadas a elementos de reciprocidade.

### **Iguarias derivadas da mandioca - de alimento comum à comida sagrada**

Alimentar-se é condição vital para o ser humano, portanto, os hábitos alimentares são tão antigos quanto sua existência. Segundo Carneiro (2005), a diferença dessa prática entre os homens e os outros animais se dá pelas atribuições que aqueles dão aos alimentos que consomem, aos quais acrescentam valores de cunho político, religioso, social e cultural. O autor assevera que

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (CARNEIRO, 2005, p. 72)

Alguns alimentos, embora estivessem inseridos na alimentação das comunidades rurais, com a chegada dos colonizadores, passaram a sofrer alterações quanto ao seu padrão, relacionando também com o poder aquisitivo da população. As indicações sobre o cunho econômico trazido no ato da aquisição e consumo dos alimentos estão na variedade, qualidade e quantidade destes. No Brasil, por exemplo, uma divisão se estabeleceu, na época da

escravidão, no consumo de farinha de mandioca. À época, as farinhas com granulação mais finas eram consumidas pelas pessoas com maior poder aquisitivo e as mais “grossas” eram destinadas às pessoas mais pobres.

Atualmente, consumidores que residem na região Nordeste ou que migraram para outros Estados brasileiros preferem as farinhas mais finas por acreditarem que são de melhor qualidade, por serem classificadas como “farinhas boas”. Tais indícios, que revelam o pensamento das famílias tradicionais aristocratas brasileiras, fazem parte de um conjunto de fatores que as diferenciam nas relações sociais como sinaliza Woortmann:

O comer não satisfaz apenas a necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais. Por isso, define-se aqui por ideologias alimentares, um sistema cognitivo e simbólico que define qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam, qualidades e propriedades essas que tornam um alimento indicado ou contra-indicado em situações específicas, que definem seu valor como alimento, em função de um modelo pelo qual se conceitualiza a relação entre o alimento e o organismo que o consome e que definem simbolicamente a posição social do indivíduo (WOORTMANN, 1978, p. 4)

As ligações entre os alimentos e as religiões também foram estabelecidas nas histórias milenares das humanidades e perduram até os dias atuais: o cristianismo, com o valor simbólico do pão e do vinho; o hinduísmo, pela restrição absoluta de alimentos derivados de animais; os muçulmanos e judeus, por suas restrições à carne de porco, dentre outros exemplos, sinaliza essa relação (CARNEIRO, 2005; MONTANARI, 2008).

Para DaMatta (1987), essa carga de significados trazidos pelos alimentos é o que os tornam comidas. Para esse autor, toda comida é também alimento, mas nem todo alimento é comida, uma vez que o modo de preparação, e até mesmo o ato de comer, de como e com quem comer é o que irá diferenciá-los. Trata-se de um gesto que se atribui ao alimento, um valor cultural customizado, geração a geração, nos modos das misturas culinárias herdadas de vários povos de diferentes regiões.

En todo el planeta los hombres tienen que comer, pero cada sociedad define a su modo lo que es comida. Tenemos reglas precisas que definen la relación entre el alimento ingerido y el estado de la persona que lo ingiere [...] De ahí sin duda la radical diferenciación existente en el Brasil entre alimento y comida. Realmente, ambos forman un par semántico de gran importancia en la gramática culinaria brasileña, marcando la diferencia entre lo universal y lo particular. Cualquier brasileño sabe que toda sustancia nutritiva es "alimento", pero también sabe que no todo alimento es "comida". (DAMATTA, 1987, p. 22)



Para Magalhães (1995), que comunga da mesma visão de DaMatta (1987), a subjetividade que incrementa o alimento de significados, começa no momento da escolha, isto é, comida são os alimentos selecionados, culturalmente comíveis. Do mesmo modo, Woortmann (1978) apresenta uma ideia de que a comida é incrementada pelos valores culturais provenientes das esferas sociais, políticas e econômicas. Para o autor, a diferença entre alimento e comida está no processamento, uma vez que as diferentes formas de preparar nas cozinhas de cada região ou país os alimentos são incrementados com valores culturais transformando-os em comidas.

Entende-se alimento como elemento comum a todos os seres que se nutrem e comida, como um elemento ligado àqueles que têm a capacidade de diferenciar-se dos outros animais pela cultura. Assim, o homem situa-se entre os últimos, uma vez que se organiza socialmente, de diferentes modos, para a prática de determinadas atividades, dentre elas, o ato da comensalidade, nas escolhas dos alimentos e das formas de degustação, como apresentado por Amon; Menasche:

A alimentação demanda atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.), que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos na cultura. (AMON; MENASCHE, 2008, p. 15)

O cultivo e os produtos resultantes do beneficiamento de diferentes tipos de matéria prima estão interligados à história dos diferentes grupos sociais e exprimem significados diferenciados quanto aos alimentos e comidas derivadas. Nessa direção, Pinto (2002, p.3) assevera:

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social. Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural.

É o caso da mandioca e dos seus derivados, que, produzidos em diferentes espaços geográficos, apresentam conotações e simbologias distintas no momento de consumir, nos valores, de acordo com o calendário, e no modo de fazer.

Em Miaí, igualmente a outras comunidades, os produtos são elaborados semanalmente para comercialização, todavia, na Semana Santa, o significado destes é alterado: os produtos

passam a portar valor simbólico com significados religiosos para toda a comunidade. Nesses dias, esses produtos são elaborados pelos moradores, que mantêm a tradição de resguardar esse período quaresmal. As famílias reúnem-se em grupos na quinta-feira que antecede a sexta-feira santa para a preparação e produção dos produtos que irão compor a mesa no dia considerado santo para o cristianismo: “quando se trata de fé, a comida deixa de ser apenas um alimento para o corpo e assume um papel espiritual” (ALVES et al, 2006). Para além do valor simbólico, constatamos a força das relações de sociabilidade e reciprocidade que permeiam as atividades nesse dia. Aquelas famílias que comumente não participam da preparação dos produtos com cunho econômico os recebem como dádivas dos grupos que os produziram: tal fato demonstra a conformação e a permanência dos laços de amizade e comunhão existentes na comunidade.

Constatamos que a comida consumida nesse dia está impregnada de significados e que seus registros deixam marcas, uma vez que retratam momentos preciosos para a comunidade relacionados à cultura popular e à religiosidade católica. Como afirma Montanari:

Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida reveste (2008, p.16)

Em Miaí, o simbolismo religioso permeia a escolha da comida propícia ao consumo na sexta-feira santa. Para as famílias, o bolinho feito com a mesma receita do pé de moleque é o produto que possui maior significado, por ser considerado o alimento mais rústico. O bolo, feito a partir de uma mistura da massa puba, leite de coco, sal, açúcar, cravo e canela, é posto à mesa para ser degustado como aperitivo e sobremesa durante o dia santo. Algumas famílias o fazem apenas com massa puba e leite de coco, receita original, desprovida de produtos industrializados, o que o torna um alimento mais “puro”, ideal para o consumo nesse dia de penitência. Tal fato nos remete à discussão de Montanari (2008), ao ressaltar que, a partir do século VI, o calendário litúrgico obrigou os cristãos a observar “a distinção entre os dias e períodos de gordo e de magro”, isto é, os períodos de abstinência e de opulência, reforçando o hábito de marcar com certas comidas as datas festivas (MONTANARI, 2008, p. 12). Logo, podemos assemelhar à discussão do autor ao que ocorre no povoado e definir como período magro, os momentos em que o bolo de puba torna-se referência de jejum e sacrifício. Outros



alimentos que compõem a mesa nesse período, embutidos de valor simbólico, são o peixe, o feijão, o arroz, o breudo<sup>3</sup> e os mariscos, todos preparados à base de leite de coco.

Gomes (2008) discute a respeito da Semana Santa, atribuindo-lhe ações humanas imbricadas de valores simbólicos. Embora, na sua essência, esses dias estejam pautados na ideia de jejum, as comidas servidas não podem ser menosprezadas, uma vez que são especiais e relacionadas com a data. Para a comunidade, consumir alimentos preparados de forma tradicional, sem o uso de ingredientes industrializados, assim como a doação desses alimentos às famílias que não os produzem, constituem formas de desprendimento das coisas materiais e de exercício do amor ao próximo, os quais colocam em prática o real significado da Semana Santa.

Uma festividade religiosa popular é, geralmente, um momento onde os sujeitos se misturam e convivem através de um mesmo objetivo, e é também quando várias ações são ritualizadas, já que uma festa popular que envolve religião é uma mistura, ao mesmo tempo espontânea e ordenada, de momentos de rezar, cantar, dançar, torcer, cantar, orar e comer. (GOMES 2008, p 172) **grifos nossos**.

A quinta-feira que antecede a sexta-feira da paixão é dinamizada com os fornos acesos durante o transcorrer do dia, as doações de massas pubas para as famílias que não obtêm, por qualquer motivo, essa matéria-prima fundamental para a produção de seus bolos e também com a junção de famílias que possuem fornos em seus quintais, o que remete a ideia de comunidade, de comunhão preservada na prática religiosa, pois “está diretamente relacionada ao coletivo, onde ela possui ritos e crenças comuns e as pessoas, assim, sentem-se ligadas umas às outras pelo simples fato de possuírem uma fé comum e maneiras comuns de se comunicarem ao sagrado e de se relacionarem” (NOGUEIRA, 2009, p.40). Tal fato é evidenciado em Miai de Baixo na Semana Santa.

### Considerações finais

A comida satisfaz o corpo e o espírito. A fé sempre norteou, desde simples hábitos alimentares do dia-a-dia, até rituais sagrados. O prazer, muitas vezes, é deixado de lado para a

---

<sup>3</sup> *Amaranthus graecizans*, família das amarantáceas. Planta originária da Europa, tornou-se subespontânea em muitos estados brasileiros. (GONSALVES, 1992. P 30). Comida típica na Semana Santa na região Nordeste do Brasil, conhecido como caruru de porco na Bahia e em Pernambuco. É preparado como moqueca e é servido como acompanhante de feijão e arroz.

obtenção de uma graça ou em sinal de respeito à crença (ALVES et al, 2006), como ocorre no povoado no período da Semana Santa.

Somando-se à tradição milenar de resguardar-se dos banquetes no período quaresmal, as tradições culinárias, especialmente no dia que antecede a sexta feira, atribuem um valor simbólico aos derivados da mandioca. Eles são preparados pelos grupos familiares há gerações para serem consumidos por todas as famílias do povoado. A intenção é de preservar as heranças da localidade, que está na memória da coletividade, como salienta Gomes (2008, p. 174): “ao se pensar na memória de um povo, consideram-se fundamentais os movimentos sociais de manutenção de heranças históricas, onde toda a população se une em busca de um só objetivo, buscando salvar o passado, para assim poder oferecê-lo aos que vierem depois”.

Apesar das influências de novos hábitos que vêm ocorrendo durante esses anos, as práticas culinárias relacionadas às crenças permanecem preservadas na memória e nos atos dos miaienses. Constatamos que, nos dois momentos, ocorre a valorização dos produtos alimentícios e dos traços culturais herdados e transmitidos por diferentes gerações no presente, não obstante a inserção de valores simbólicos religiosos diferencie os derivados da mandioca. A produção desses alimentos deixa de ser uma obrigação, pelo fato de ser a principal fonte de renda das seis famílias produtoras e passa a ser um momento de festa, sociabilidade, reciprocidade e confraternização entre os membros da comunidade.

## Referências

ALVES, Christiane, et al. A comida e o sagrado o alimento que satisfaz o corpo e o espírito. **Revista Eclética** Janeiro/Junho. 2006.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como Narrativa da Memória Social. **Revista Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, jan/jun. 2008. p 13 a 21.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. Publicado em **História: questões & debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

DAMATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. **Correio da UNESCO**, 1987, p. 22-23, disponível em < <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#73108>>.

GOMES, Mariana Elias. A Semana Santa em Mariana, MG: estudo da relação entre patrimônio imaterial e turismo. **Revista Urutágua** – Revista acadêmica multidisciplinar nº 15 – abr./mai./jun./jul. 2008 – Quadrimestral – Maringá – Paraná – Brasil – ISSN 1519-6178



IBGE. **Cidades**. Acessado em  
<<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=270230>>

\_\_\_\_\_. **Setores censitários**, 2010. Acessado em  
<[http://downloads.ibge.gov.br/downloads\\_geociencias.htm](http://downloads.ibge.gov.br/downloads_geociencias.htm)>

MAGALHÃES, Clarissa. Comida de comer, Comida de pensar. Artigo publicado no Vol. III / 1995 da **Revista Cadernos de Debate**, uma publicação do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP, páginas 29-57.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A leitura dos alimentos identitários: cultura e geração de renda nos territórios rurais e urbanos**. Publicado em:  
<[http://www.egal2013.pe/wp-content/uploads/2013/07/Tra\\_S%C3%B4nia-de-Souza-Mendon%C3%A7a-Menezes.pdf](http://www.egal2013.pe/wp-content/uploads/2013/07/Tra_S%C3%B4nia-de-Souza-Mendon%C3%A7a-Menezes.pdf)> Acesso em 10/03/2014.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

NOGUEIRA, Viviany Barreto. **A peregrinação em Porto das Caixas: O espaço sagrado modelando a dinâmica na paisagem**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Urbanismo, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, 2009.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

SANTOS, Rafaela dos. Força da cultura local: a manutenção da produção de guisados frente a expansão da cana-de-açúcar em Miaí de Baixo Coruripe/AL. **Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. ISSN (2238-2453)**

WOORTMANN, K.A.A.W. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Fundação UnB, 1978.

Recebido em abril de 2014  
Aprovado em julho de 2014

