

*A tradição das iguarias derivadas da
mandioca no território de Itabaiana(SE):
cultura e geração de renda¹*

*The tradition of manioc based dishes in the territory of
Itabaiana/Sergipe: culture and income generation*

*La tradición de los manjares derivados de la yuca en el
territorio de Itabaiana/Sergipe: cultura y renta*

José Lima de Rezende
Universidade Federal de Sergipe
lima.jlr@hotmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Universidade Federal de Sergipe
soniamendoncamenezes@gmail.com

Resumo

A produção de alimentos identitários está interligada ao território e constitui-se como referência para produtores e consumidores. Essa cultura criada é resultante da herança permeada por valores transmitidos por gerações. O saber-fazer e os conhecimentos acumulados são preservados, inserindo pequenas alterações para adaptarem-se as mudanças inseridas no território. O objetivo deste artigo é analisar a produção das iguarias derivadas da mandioca como uma tradição enraizada no município de Itabaiana e as articulações dos grupos familiares com vistas à geração de renda essencial para a sustentabilidade no meio rural e urbano. Após a revisão do arcabouço teórico fundamentado na Geografia Cultural e em ciências afins, realizamos a pesquisa de campo com os produtores e consumidores das iguarias no espaço rural e urbano do município. Depois da análise dos dados, a pesquisa aponta como resultados a relevância da elaboração dos derivados da mandioca conformando uma estratégia de reprodução de grupos

¹Artigo fundamentado nas pesquisas realizadas no projeto “A resistência da produção de iguarias derivadas da mandioca: a tradição como estratégia na geração de renda de grupos rurais e urbanos nos territórios da Grande Aracaju, Médio Sertão e Agreste Sergipano”, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPq. Edital/Chamada Universal 14/2011.

familiares alicerçados pela demanda dos consumidores ávidos por esses produtos arraigados na cultura local.

Palavras chave: identidade, cultura, Território, derivados da mandioca.

Abstract

The production of regional food connotes a 'local identity', and it is connected to the territory and becomes a reference to producers and consumers. This culture is a heritage that is based on values transmitted throughout generations such as the know-how and a traditional built-up knowledge. The aim of this work is to analyze the production of delicacies based on manioc roots which has its tradition in Itabaiana city and to analyze the family groups articulations regarding the income generation which is essential for the maintenance of the rural and urban areas. After examining the theoretical references of the Cultural Geography and related Sciences, the field research was made with a focus on the producers and consumers of the manioc delicacies in the urban and rural areas of Itabaiana. Considering the analyzes of the data collected, results show that the relevance of the manioc based products confirms a reproduction strategy of the family groups which keep their traditional production because of the demands of willing consumers.

Keywords: Identity. Culture. Territory. Manioc Based Dishes.

Resumen

La producción de alimentos identitarios está relacionada con el territorio y constituye una referencia para productores y consumidores. Esta cultura creada constituye una herencia permeada por valores transmitidos a través de las generaciones como el saber-hacer y los conocimientos acumulados preservados. El objetivo de este artículo es analizar la producción de los manjares derivados de layuca como una tradición enraizada en la ciudad de Itabaiana y las articulaciones de los grupos familiares considerando la generación de renta esencial para el sustento del medio rural y urbano. Tras la revisión de trabajos teóricos fundamentados en la Geografía Cultural y ciencias afines, realizamos la investigación de campo con productores y consumidores de estos productos en los espacios rurales y urbanos de la referida ciudad. El análisis de los datos de la investigación apunta como resultado la relevancia de la elaboración de los derivados de layuca como una estrategia de reproducción de grupos familiares sostenidos por la demanda de los consumidores ávidos por estos manjares provenientes de la cultura local.

Palabras-clave: identidad, cultura, territorio, derivados de layuca.

Introdução

O tipo de alimento ingerido, os mecanismos e processos utilizados em sua elaboração, as épocas do ano em que são consumidos com maior ou menor intensidade e o modo como são degustados podem identificar ou até mesmo classificar um determinado grupo social. Todavia, a produção de comidas típicas também consiste em uma estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares.

Apresentamos o resultado de uma pesquisa realizada sobre as tradicionais iguarias derivadas da mandioca: beijus de tapioca, saroió, pé-de-moleque de massa puba, beiju malcasado, manauês², produtos apreciados pela população da região Nordeste.

Constatamos, no município de Itabaiana, a denominada “cozinha de território” (MONTANARI, 2008), tendo em vista a relação cultural existente entre a população local e as referidas comidas. Além disso, identificamos a configuração de um território que se identifica com a produção e comercialização desses derivados, alicerçada pela afinidade entre produtores e consumidores com os mencionados derivados tradicionais. Tais conexões abrangem aspectos sociais, econômicos e culturais; por isso, comungamos com a ideia de Ramos (2007, p.15), que, ao estudar a produção e o consumo de alimentos em uma comunidade do Rio Grande do Sul, afirma: “[...]a alimentação pode (e deve) ser compreendida como um elemento histórico dinâmico, envolto em uma rede complexa de sentidos e de processos sociais de ordem econômica, cultural, ecológica e política”.

A metodologia da pesquisa iniciou com a revisão teórica. Consultamos alguns autores tais como Azevedo (2011), Claval (2001), Haesbaert (1999), Menezes (2009), Montanari (2008), Ramos (2007), Santos (2008), entre outros. A investigação foi pautada na realização de entrevistas e conversas informais com os produtores, comerciantes e consumidores dos derivados da mandioca de Itabaiana.

O presente artigo está estruturado em quatro partes: a introdução, o desenvolvimento, as considerações finais e as referências bibliográficas.

A cultura dos alimentos identitários como estratégia de reprodução social e econômica por grupos familiares

Os estudos sobre alimentos identitários - aqueles que mantêm características sociais, culturais, desde a produção e consumo interligadas à identidade de indivíduos ou grupos sociais - têm se destacado nos últimos anos. Diversos fatores contribuem para explicar a evolução das pesquisas referentes a essa temática. Entre eles, podemos citar o empenho na análise do contexto histórico existente no processo de elaboração dessas iguarias tradicionais. Outro fato consiste na expressiva procura dos consumidores por tais comidas, como assevera Denardin e Sulzbach (2010, p. 219): “a demanda por produtos com identidade é uma tendência mundial. Os consumidores estão deixando de consumir *commodities* para consumir produtos com identidade”. O sabor

²Espécie de bolo típico da região de Itabaiana feito a base de milho, arroz e mandioca.

peculiar, a forma como são processados, os ingredientes empregados, ou seja, o reduzido uso ou a isenção de condimentos industrializados e aditivos químicos impulsionam a demanda.

Geralmente, tais iguarias não têm suas receitas escritas em livros ou cadernos, elas são repassadas entre membros da família durante o fazer e são aprendidas apenas com o olhar, como assevera Azevedo (2011, p. 75):

Todo esse ciclo do saber-fazer culinário era mantido dentro da sociedade a partir dos laços de familiaridade e de amizade, uma vez que as regras em volta da arte culinária eram repassadas de geração a geração, cuja aprendizagem fazia-se pessoalmente com uma parenta – avó, mãe, tia, irmã, prima – uma vizinha ou amiga.

A tradição da transmissão desse saber-fazer culinário, em alguns territórios e grupos sociais, aos poucos foi sendo inutilizada, devido às alterações impostas pelo avanço do setor industrial e à sua expansão nos meios rural e urbano. Entretanto, verificamos a permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais, como uma territorialidade essencial para a continuidade no campo e como uma contribuição para fortalecer o modo de vida de grupos familiares. Diante das dificuldades, os obstáculos passam a ser enfrentados de acordo com os modos de pensar e agir compatíveis ao contexto, no momento em que os atores buscam aproveitar os recursos existentes no território e aplicam o saber-fazer transmitido pelos antepassados. Esses esforços são respaldados pelo apoio das redes de sociabilidade fundamentadas pelas relações de proximidade envolvendo parentes, amigos e vizinhos. Logo, a produção de alimentos é uma herança transmitida por gerações e pode ser considerada como uma cultura enraizada no território fundamentada nas abordagens de Paul Claval (2001, p. 63).

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. A cultura é herança transmitida de uma geração a outra.

Nesse sentido, a cultura se desenvolve a partir de um grupo de indivíduos com características e crenças afins porque faz parte da história de vida de famílias e comunidades. Essa territorialidade garante aos camponeses a reprodução social econômica e cultural fundamentada na tradição e na demanda desses produtos por um mercado consumidor ávido por comidas e alimentos simbólicos.

Diante do mundo globalizado, fundamentado no avanço do meio técnico- científico-informacional, apregoavam os defensores da modernidade a uniformidade do consumo de mercadorias massificadas produzidos pela indústria de alimentos. Apesar das transformações na alimentação dos consumidores na contemporaneidade, influenciadas pela expansão da oferta de produtos e alicerçadas pela publicidade, paradoxalmente verificamos a articulação de movimentos contrários, que buscam a continuidade da ingestão dos produtos tradicionais. Nessa direção, 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, perante o avanço do setor industrial, persiste o consumo de comidas com identidade, denotando que as especificidades locais permanecem arraigadas nos hábitos de grupos sociais. Hernandez (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. Enquanto isso, Azevedo (2011), assevera que a culinária e ou alimentos identitários servem como elemento para dimensionar uma identidade territorial. Esta é fruto das relações sociais entre indivíduos e dos processos históricos que um determinado grupo social vivencia.

Nesse contexto, os migrantes, para fortalecer a referida identidade, procuram tais produtos como um símbolo que os caracteriza e contribui para a manutenção dos costumes e hábitos vivenciados no seu território (MENEZES, 2009). Nos deslocamentos, independentemente da distância, as populações carregam os seus hábitos e tradições alimentares. Alguns conseguem continuar a produzir; outros buscam adquirir de terceiros, alimentando o seu corpo e a sua identidade cultural e territorial. Como ressaltaram Canesqui e Garcia (2005), não comemos apenas nutrientes que contribuem para mantermos vivos, pois o ato de alimentar-se está integrado aos rituais e seleções que contribuem na socialização dos indivíduos.

Atualmente, para além do autoconsumo, a produção das iguarias é utilizada por grupos familiares, sejam eles moradores das zonas rurais, sejam imigrantes que residem nas áreas urbanas, como uma estratégia com o objetivo de gerar renda. Destarte, eles resgatam os saberes, o conhecimento prévio e criam alternativas para garantir sua permanência no território. Alguns problemas são apontados por Brandão (1981), como, por exemplo, o aumento das dificuldades de postos de trabalho, e por Menezes (2009, p. 37), que afirma: “com a escassez de terra para praticar o seu cultivo e de postos de trabalho no campo, emergem as dificuldades financeiras que logo impulsionam

a mobilidade populacional”. Logo, no meio urbano, essas atividades constituem uma via de inserção no mercado informal. Enquanto isso, alguns camponeses buscam, na elaboração de alimentos identitários uma forma de continuarem no meio rural. Esses grupos resgatam o saber-fazer repassado por gerações e aproveitam os recursos disponíveis no território, nesse caso a produção de mandioca – *Manihotes culenta Crantz* - cultivo enraizado no modo de vida de homens e mulheres.

Itabaiana: do cultivo da mandioca à elaboração dos derivados, o enraizamento de uma cultura

A mandioca é uma planta perene, arbustiva, cultivada em consórcio com outras lavouras de ciclo curto como, por exemplo, milho, feijão e amendoim. Por não utilizar recursos dispendiosos, essa lavoura alastrou-se pelo país e apresentou múltiplas formas de aproveitamento por grupos familiares em todas as regiões. Esse tubérculo está disseminado no Estado de Sergipe, e os municípios localizados no Agreste concentram a produção.

Itabaiana, situada no território do Agreste central sergipano (Figura 1), ocupa uma área de 336, 692 Km² e conta com uma população de 86.967 habitantes (IBGE, 2010).

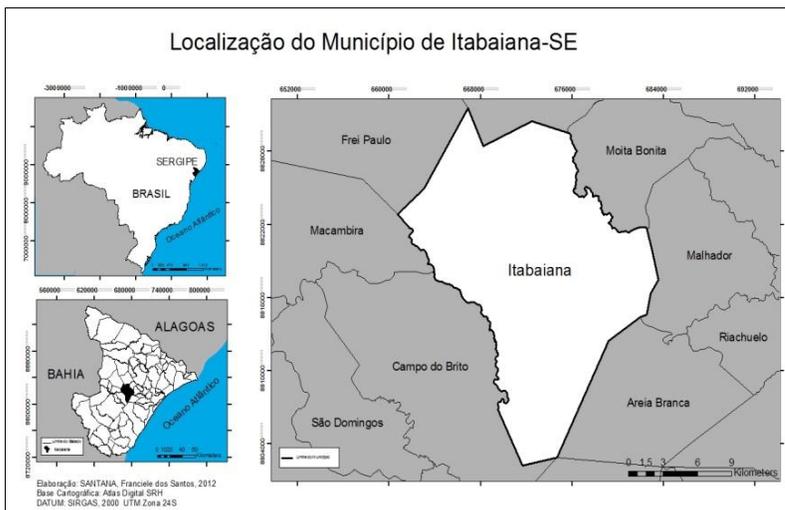


Figura 1: localização do município de Itabaiana-SE

As características edafoclimáticas apresentam-se bem definidas, como aponta Carvalho e Costa (2010, p. 51).

O clima classifica-se como tropical quente semiúmido; pluviosidade, apresentando precipitação em torno de 750 a 1000mm, sendo o período chuvoso de março a agosto. Os solos são do tipo planosol, podzólico vermelho, amarelo, equivalente eutrófico, litólico e eutrófico distrófico, cobertos por uma vegetação de capoeira, caatinga, campos limpos e campos sujos.

Tais características geofísicas, aliadas à tradição agrícola enraizada da população, contribuem para o desenvolvimento do plantio desse cultivo. Woortmann (1995) ressaltou que, em 1637, a região já era conhecida como celeiro de Sergipe, e, em princípios do século XIX, as regiões produtoras do Estado de Sergipe já estavam bem definidas e que “a região de Itabaiana produz cereais e algodão [...]” (WOORTMANN, 1995, p. 220). Entretanto, o cultivo do algodão foi gradativamente sendo eliminado, em decorrência de fatores como a praga do bicudo (*Anthonis Musgandis*) e a concorrência com a produção oriunda da região Centro-Sul, com valor inferior ao do algodão cultivado e colhido no Estado de Sergipe.

Segundo dados do IBGE, Itabaiana apresenta-se como o segundo maior produtor de mandioca do Estado; entretanto, os dados evidenciam a redução do cultivo desse tubérculo, que foi reduzido de 26.500 para cerca de 18.150 toneladas em 17 anos. Observamos que, embora a área de cultivo permaneça a mesma, nos últimos anos, houve uma diminuição do rendimento anual por hectare, conforme é demonstrado na Figura 1.

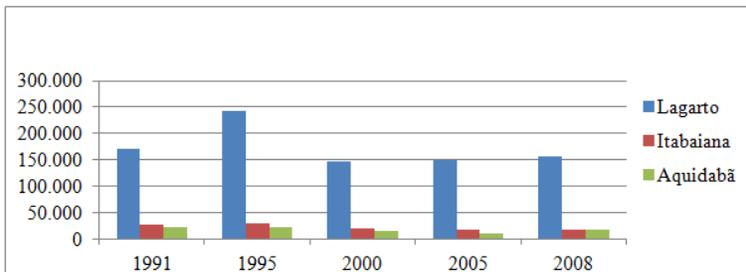


Figura 2 – Sergipe: produção de mandioca (toneladas) 1991-2008.
Fonte: IBGE. Pesquisas Agrícolas Municipais 1991, 1995, 2000, 2005 e 2008.

De acordo com os camponeses, essa redução está relacionada à falta de assistência técnica no plantio do tubérculo, tendo em vista estes constante enfrentamento de problemas como apodrecimento das raízes antes do período da colheita. Predomina o cultivo da espécie caravela, tipo aparentemente não muito propício às condições climáticas do município, (citadas anteriormente) o que contribui para a decomposição dos bulbos (Tabela 1).

Tabela 1 – Itabaiana: Mandioca, Área colhida (há), produção (t), rendimento médio (kg/ha) - 2001-2006

Anos	Área colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (kg/ha)
2001	1650	21.120	12.800
2002	1650	19.800	12.000
2003	1650	21.450	13.000
2004	1650	19.800	12.000
2005	1650	18.150	11.000
2006	1650	19.800	12.000

Fonte: IBGE: Produção Agrícola Municipal 2006.

Disponível em www.ibge.gov.br. Base de dados agregados. SIDRA.

Outra dificuldade apresentada pelos camponeses refere-se à dimensão dos estabelecimentos rurais, aproximadamente, entre 01 a 06 hectares, que são divididos com outros cultivos agrícolas. Ainda foi apontado o avanço da olericultura no espaço rural do município a partir da década de 1950, com a instalação do açude da Marcela, e a expansão desse cultivo com a criação dos perímetros irrigáveis Jacarecica I e Ribeira na década de 1980. Tais investimentos por parte do poder público contribuíram para o surgimento das primeiras empresas agrícolas direcionadas para o plantio e a comercialização de verduras: a Itahortas e Hortaliças Vida Verde (CARVALHO e COSTA, 2010).

A logística voltada para a olericultura instituída no território de Itabaiana, aliada às dificuldades relacionadas à oscilação de preços com a produção de mandioca, contribuiu para que os camponeses destinassem parte de suas terras para o cultivo das hortaliças; além disso, Carvalho e Costa (2010) ressaltam outros fatores que contribuíram para o avanço das hortaliças.

[...] o município de Itabaiana se fixa como grande produtor de hortaliças, utilizando-se de programas de micro-crédito; de equipamentos como poços artesianos, para períodos de estiagem; fertilizantes, adubos químicos e corretivos, a fim de garantir maior produtividade; e de tratores, como forma de trabalhar a terra. (CARVALHO e COSTA, 2010, p. 56).

Diante das dificuldades, os camponeses passaram a criar alternativas para garantir a sua renda. “Pode-se dizer, então, que a agricultura se redesenha e se reorganiza a medida que novos atores sociais, múltiplos fatores econômicos e políticos se manifestam e transformam a organização socioprodutiva no espaço rural.” (MOURA, 2011, p. 249). Uma das estratégias criadas na zona rural pela população, e posteriormente estendida também para zona urbana, diz respeito à elaboração das iguarias derivadas da mandioca para a comercialização.

Quando o plantio do tubérculo não consegue suprir a demanda utilizada para a elaboração dos derivados, os produtores adquirem-no de terceiros do referido município ou de localidades vizinhas - o que também acontece com os produtores da zona urbana. Para tanto, observamos o desenvolvimento das redes estabelecidas entre os camponeses, no intuito de manter a qualidade e assiduidade da produção: Elas interligando os territórios, transformando-os em lugares de comércio e consumo; entretanto, as malhas desenvolvidas, que poderiam ter uma hierarquia de afinidades dominantes, em alguns casos, são substituídas por relações de solidariedade (MEDEIROS 2009).

Por sua vez, os produtores de iguarias da zona urbana, geralmente, adquirem a matéria-prima necessária na feira livre realizada no município, ou por intermédio de algum camponês, parente ou amigo (Figura 3).

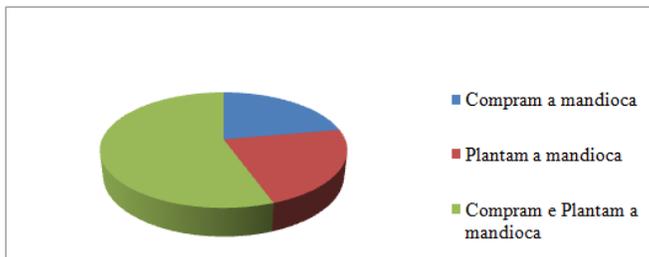


Figura 3 – Itabaiana-SE: aquisição de mandioca-2012
Fonte: Pesquisa de campo, Fevereiro, Maio e junho de 2012, Itabaiana/SE.

Do total de entrevistados, 24,3% afirmaram que produzem toda a mandioca necessária para a elaboração dos derivados; enquanto isso, 55,5% revelaram que plantam e compram a matéria-prima utilizada e 20,2% declararam que a adquirem nos estabelecimentos rurais de Itabaiana e nas cidades vizinhas. Os principais fornecedores residem nos municípios de Lagarto, Ribeirópolis e Campo do Brito.

Todavia, a redução do cultivo desse tubérculo não impede a continuidade da produção e comercialização das iguarias; os entrevistados citam esses empecilhos, contudo, enfatizam, ou demonstram, que o empenho e a importância de continuar com a atividade os impulsionam a buscar soluções, como afirmou o produtor J. C. L. em entrevista:

“Problema todo mundo tem em seu trabalho, uns mais outros menos, mas pelo menos nós aqui tá fazendo o que gosta de fazer. A gente faz uma coisa que aprendeu com nossos pais e pelo menos a gente trabalha prá nós

mesmo, em nossa terra, quanta gente por aí não queria fazer isso?” (Itabaiana, entrevista realizada no mês de fevereiro de 2012 no povoado Rio das pedras).

Verificamos, assim, a importância - não somente cultural, mas também econômica - desses alimentos para o sustento dos camponeses. Nessa direção, Moura ressalta:

[...] apesar da mercantilização da produção e da conseqüente modernização do processo produtivo, não ocorre o desaparecimento da autonomia na mobilização e conversão de recursos econômicos e na utilização de saberes tradicionais no interior das unidades produtivas. (MOURA, 2011, p. 256).

Enaltecem o prazer de permanecer a elaborar e comercializar essas comidas típicas, como assim o faziam seus antepassados, além de ressaltar a autonomia do trabalho, fato esse evidenciado nas falas dos produtores.

O processo de produção das iguarias é exaustivo. Eles principiam seu trabalho semanas antes, com a colheita da mandioca, e, em seguida, realizam o “pubamento”. O ato de pubar consiste em deixar a mandioca fermentar em algum recipiente para que ela abraque, facilitando o seu descascamento, a retirada da manipueira³ e beneficiamento da tapioca (matéria-prima para a produção dos beijos). Caso esse líquido não seja totalmente retirado, “*o doce estraga, ele fica com um gosto amargo!*”. (A.S.S. Itabaiana, entrevista realizada no mês de junho de 2012, no povoado Carafbas).

As etapas de elaboração das iguarias por produtores que residem na zona urbana diferem das seguidas pelos camponeses que residem na zona rural por aqueles não realizarem todo processo, uma vez que adquirem a matéria-prima (a tapioca e/ou massa puba) no ponto de preparo dos derivados da mandioca. Quanto à sequência das etapas, entretanto, o modo de preparo é semelhante.

A mão-de-obra utilizada na elaboração dos derivados é estritamente familiar. Observamos a inserção de filhos e filhas, sobrinhos, noras, netos, no processo de produção. Identificamos a separação das funções, que é feita de acordo com o sexo e faixa etária. Essa divisão foi averiguada por Carlos Brandão (1981, p.29), ao analisar os camponeses de Mossâmedes em Goiás, ao ressaltar que:

Na fazenda os filhos eram auxiliares dos pais: as meninas nos cuidados da casa e do quintal; os meninos em pequenos serviços ligados à lavoura, quando menores (como a tarefa de levar a

³Um líquido nocivo retirado da mandioca.

comida “pros homens”, nas roças) e como lavradores efetivos, quando maiores em idade.

Muitos desses costumes apontados por Carlos Brandão (1981) repetem-se com os produtores de iguarias pesquisados. Conferimos o importante papel das mulheres idosas, encarregadas pelo comando da elaboração dos derivados, desde o controle dos ingredientes até sua finalização. Enquanto isso, aquelas mais jovens se encarregam dos afazeres domésticos e do auxílio às matriarcas da família.

Os homens ficam incumbidos das atividades com maior periculosidade, como, por exemplo, a lida com o forno, a moagem das raízes da mandioca, a prensagem da massa. Os jovens são responsáveis pelo trabalho de raspagem dos bulbos e auxiliam seus pais na comercialização dos produtos.

Na elaboração dos derivados, utilizam-se, como ingredientes básicos, a tapioca (e/ou a massa puba), açúcar, sal, coco e as especiarias, como o cravo e a canela. Na produção do pé-de-moleque, além da massa puba de mandioca, usam-se o coco seco ralado, cravo da Índia, açúcar e sal, especiarias adquiridas na feira do Município e as quais comprovam a forte miscigenação de culturas ali existentes. No preparo das iguarias derivadas da mandioca de origem indígena, percebemos a influência portuguesa, na utilização do cravo, e a africana, no emprego do coco seco. Para envolver a iguaria é utilizada a palha da bananeira retirada do plantio no estabelecimento rural; após ser embrulhada, a massa é levada ao forno, para assar (Figura 4).



Figura 4 – Produção de pé-de-moleque.

Fonte: Pesquisa de campo, Maio e Junho de 2012, Itabaiana/SE.

Enquanto isso, os produtores de iguarias que residem na zona urbana adquirem a folha com agricultores conhecidos da zona rural, sem nenhuma espécie de cobrança monetária.

Outro derivado pesquisado e com elevada demanda pelos consumidores é o sario. Essa iguaria é elaborada com a massa de mandioca, o coco seco ralado, açúcar e uma pitada de sal. Todavia, existe outro tipo com o

sabor salgado, que não utiliza o açúcar em sua produção. Após a junção dos ingredientes, o citado derivado é levado ao forno à lenha e envolto em uma forma artesanal, feita a partir da folha do coqueiro seca, que é descartada depois de ser usada entre três ou quatro vezes.

Percebemos a manutenção de instrumentos rústicos na elaboração desses derivados. Tais equipamentos foram utilizados por diversas gerações das famílias, com técnicas e sistemas diferentes, ou seja, “[...] cada sistema técnico representa uma época.” (SANTOS, 2010, p. 25). A permanência de tais utensílios não proporciona qualquer dificuldade, apesar do avanço da tecnologia que cria e (re)cria novas máquinas e técnicas de produção; entretanto, segundo os entrevistados, eles preferem manter a tradição como atores não hegemônicos o que é ressaltado por Milton Santos:

Ao surgir uma nova família de técnicas, as outras não desaparecem. Continuam existindo, mas o novo conjunto de instrumentos passa a ser utilizado pelos novos atores hegemônicos, enquanto os não hegemônicos continuam utilizando conjuntos menos atuais e menos poderosos. (SANTOS, 2010, p.25).

As ferramentas empregadas na elaboração das iguarias, como a prensa e o dino,⁴ foram encontradas nos estabelecimentos rurais visitados e também em todas as casas visitadas de produtores de iguarias da zona urbana do município de Itabaiana(Figuras 5).



Figura 5 - Prensa e o dino respectivamente.

Fonte: Pesquisa de campo, Maio e Junho de 2012, Itabaiana/SE.

Verificamos, nos povoados Pé do Veado, Rio das Pedras, Vermelho, Malhada Velha, Pinhão e Matapoã, a tradição, no modo de fazer das iguarias, enraizada nos grupos familiares, ao percebermos vários membros dessas famílias elaborando os citados derivados.

⁴ Uma espécie de motor utilizado para moer a mandioca e demais ingredientes utilizados na produção dos derivados.

Tais produtos destinam-se aos consumidores de Itabaiana, aos dos municípios circunvizinhos, da capital do Estado e ultrapassam as fronteiras atingindo o Estado da Bahia. As iguarias têm demanda assegurada e garantida pelo mercado consumidor local e de outros municípios (Tabela 02).

Entre os entrevistados, 62,5% asseguraram que a comercialização dos derivados proporciona a sua principal fonte de renda superando, inclusive, aquela obtida com a tradicional produção da farinha de mandioca.

Logo, a negociação das iguarias de mandioca faz parte do circuito inferior da economia, por apresentar características semelhantes àquelas ressaltadas nos estudos de Milton Santos (2008), como a interação no comércio local, a possibilidade de o produtor trabalhar apenas com dinheiro vivo, de usar pequenas quantidades de mercadorias e não possuir linhas de crédito especiais para seu desenvolvimento. Diferentemente desse setor, o circuito superior da economia itabaianense, como os supermercados e as grandes lojas, contam com linhas de crédito liberadas pelas instituições financeiras; para manter o seu capital de giro, fazer investimentos, têm ao dispor de seus clientes o uso de algumas ferramentas de pagamento, tais como o cartão de crédito e o cheque.

Tabela 02 - Itabaiana-SE: Localidades, Iguarias, Destino da produção 2012

Localidade	Famílias	Iguarias	Destino da produção
Zona urbana	05	Beiju de Tapioca, beiju de amendoim malcasado, saróio, manauê e bolacha de goma.	Itabaiana
Pé do Veado	03	Manauê e pé-de-moleque	Itabaiana e Ribeirópolis
Oiteiro do capim	02	Beiju de Tapioca, beiju de amendoim, malcasado, saróio, manauê e bolacha de goma	Itabaiana
Riodas Pedras	02	Bolacha de goma e manauê	Itabaiana e Carira
Siepa	01	Beiju de tapioca, malcasado e saróio	Coronel João Sá-BA e Carira
Matapoã	01	Bolacha de goma e manauê	Coronel João Sá-BA e Carira
Vermelho	01	Manuê, pé-de-moleque	Pinhão
Malhada Velha	01	Manauê	Itabaiana
Queimadas	01	Bolacha de goma e manauê	Itabaiana
Pinhão	01	Beiju de Tapioca e pé-de-moleque	Itabaiana
Mangabeira	01	Beiju, malcasado, saróio e bolacha de goma	Aracaju
Sítio Porto	01	Beiju de tapioca, malcasado, saróio, manauê e bolacha de goma	Itabaiana
Carabás	01	Beiju de tapioca, malcasado e saróio	Itabaiana

Fonte: Trabalho de campo realizados nos meses de fevereiro, maio e junho de 2012.

Os consumidores locais conservam a tradição, tendo em vista que, ao ingerirem as iguarias, resgatam o passado, como ressaltou: “*Nós acordávamos de manhã logo cedo, pai mandava meus irmãos e tirar capim e outro tirar o leite “das vacas” e eu ia dá milho “prás galinha”!* Pai também ia pra roça e mãe ficava fazendo o café. E era sempre no café da manhã que agente comia

beiju e “manauê”! (entrevista realizada na feira de Itabaiana no mês de maio de 2012).

Segundo 62,5% dos produtores entrevistados, a comercialização dos derivados é realizada, predominantemente, na feira de município; outros 25% apontaram municípios do Estado de Sergipe como seu mercado consumidor, enquanto 12,5% afirmaram comercializar seus produtos fora do Estado.

A feira de Itabaiana conforma uma diversidade de mercadorias e serviços em uma área em torno do centro de abastecimento (“o mercadão” como é conhecido pelos populares) e o mercado central. Percebemos, entre os produtos expostos à venda, os derivados da mandioca, ressaltados pelo poeta cordelista Carlos Mendonça (2001, p.10):

*Na feira de Itabaiana
Você fica apaixonado
Com pirão de galinha
Enrolado e malcasado
Pé-de-moleque e pavê
Três tipos de manauê [...]*

As feiras ocorrem nos dias de quarta e sábado e têm um alcance geográfico expressivo, atraindo moradores de municípios do território do agreste sergipano, além de arrebatar populares de outros territórios. No espaço central da cidade, os indivíduos expõem seus produtos em bancas de madeira e ali iniciam o processo de comercialização e relações, como apontado por Moraes (2006, p.247):

No interior das feiras e em suas redondezas é tecida uma complexidade de relações econômicas, sociais e culturais. Os mercados livres, dominados pelo setor informal e terciário, apresentam elementos rústicos e técnicas tradicionais de exposição e venda, com possibilidades de barganha, permutas e pechinchas dos produtos exibidos nessas reuniões coletivas.

Tais relações foram visualizadas nos logradouros públicos nos quais se conforma a feira de Itabaiana.

Identificamos a especialização das barracas que comercializam esses alimentos nas proximidades do mercado central (Figura 6).



Figura 6 – Comercialização dos derivados na feira de Itabaiana.

Fonte: Pesquisa de campo, Maio e Junho de 2012, Itabaiana/SE.

Os comerciantes chegam as 4h e 5h da manhã e, aproximadamente às 10h, já começam a se retirar da feira. Devido à grande procura dos consumidores por essas iguarias, nesse horário, dificilmente é encontrado um beiju, pé-de-moleque, manauê ou outro derivado da mandioca. Também são vendidos os doces caseiros de leite, mamão, cocadas e espeças de amendoim⁵, além de outros tipos de bolos de ovos, macaxeira, leite, puba, arroz e milho.

Há aqueles que vendem os seus produtos em outros Estados e nas cidades circunvizinhas: “nas condições da economia atual, é praticamente inexistente um lugar em que toda a produção local seja localmente consumida ou, vice-versa, em que todo o consumo local é provido por uma produção local” (SANTOS, 2008, p. 61). Esses camponeses frequentam as feiras realizadas nos bairros da capital do Estado e municípios do Estado da Bahia. Ainda detectamos produtores que, após frequentarem como comerciantes as feiras e de adquirirem reconhecimento por parte dos consumidores locais, passaram a vender as iguarias no próprio estabelecimento.

Na sede do município, além da negociação na feira, foi instalada, na Praça de Eventos, uma casa de farinha típica, com todos os equipamentos tradicionais, funcionando diariamente a partir das 5h ou até as 22h (Figura 7).

⁵ Doce típico da região, feito a partir de amendoim triturado, farinha de mandioca, açúcar e um pouco de pimenta do reino.



Figura 7 – Casa de farinha

Fonte: Pesquisa de campo, fevereiro de 2012, Itabaiana/SE.

Esse ambiente foi criado pela Prefeitura Municipal, com o intuito de divulgar aos visitantes a tradição local da elaboração e do consumo dos derivados de mandioca. A organização desse lugar é dividida, há mais de 10 anos, por duas famílias. A cada semana, um grupo assume o controle do espaço, que funciona todos os dias, inclusive aos domingos. Eles elaboram as iguarias diante do consumidor, o que transformou esse lugar num atrativo turístico para a população local e visitante.

A configuração espacial da casa de farinha beneficia-se da sua localização por estar situada nas imediações do terminal rodoviário do município e do Estádio Presidente Médici, frequentado por muitos torcedores, que nos dias de partida de futebol, aproveitam para degustar os produtos.

Apesar de esse espaço funcionar diariamente, não houve uma diminuição da demanda pelos derivados de mandioca nas feiras. Observamos a expressiva procura pelas iguarias, não somente na feira livre, mas também na casa de farinha, pois a oferta não consegue atender à procura em decorrência do fluxo intenso de consumidores.

Em entrevistas realizadas com o público consumidor, percebemos que, além da atração pelo sabor, esses alimentos trazem consigo recordações da infância, como afirmou em entrevista à senhora R.A.:

“Essas comidas me trazem lembranças da minha infância, no tempo que eu morava no sítio; minha mãe fazia beijus, pés-de-moleque, e não era só no São João não, ela fazia quase que todo o dia”. (Entrevista realizada em Itabaiana no mês de maio de 2012).

Tais lembranças, aliadas ao sabor agradável dos produtos, garantem a permanência de sua elaboração e comercialização transformando essas iguarias em comidas típicas tradicionais demandadas e consumidas pela população, não somente de Itabaiana, mas do Estado de Sergipe.

Percebemos *in loco* a carga cultural desses derivados entre produtores/comerciantes. Na aquisição das citadas comidas, indagamos os consumidores sobre a regularidade de aquisição. Eles responderam-nos: “*esse produto faz parte da minha vida*”; “*todo dia de feira não tomo café da manhã sem essas iguarias*”; tal é o posicionamento de um migrante ao retornar à sua cidade natal “*levando o beiju de amendoim é carregar um pedaço de Itabaiana Grande*”. Essas falas evidenciam a importância dos derivados da mandioca.

Essa atividade, até a década de 1980, estava restrita ao sexo feminino. Com o crescimento da demanda, os homens passaram também a exercê-la. Essa alteração do sistema de produção com o objetivo da inserção do produto no mercado, portanto, transforma seu valor de uso para valor de troca, fato que de forma semelhante, ocorreu com a produção artesanal de queijo em Sergipe, segundo análise analisado por Menezes (2009).

Todos os consumidores entrevistados demonstraram um espírito saudosista, com lembranças de momentos do passado que retornaram ao presente, ao consumirem as iguarias derivadas da mandioca.

Reflexões finais

O ato de comer não se refere somente à ingestão de calorias e nutrientes necessários para a vida humana, mas também envolve uma série de escolhas, rituais e seleções, que têm ideias e significados próprios (CANESQUI & GARCIA, 2005). Assim, comprovamos através desta pesquisa, o quanto rituais e seleções estão imbricados no processo de elaboração e comercialização dos derivados de mandioca por parte da população de Itabaiana.

Visualizamos como essa cultura está enraizada nos grupos familiares que produzem esses tipos de alimentos, uma tradição transmitida por gerações, que abrange desde os saberes e fazeres até a estrutura de produção com os instrumentos utilizados.

Vale ressaltar que sua elaboração, antes restrita ao ambiente doméstico com o fim de saciar o apetite dos membros familiares, nos últimos anos, não só tem garantido o sustento da família, a partir da geração de renda (muitas vezes, superior à produção agrícola), como também tem contribuído para sua continuidade no meio rural.

No caso dos produtores da zona urbana, as mulheres permanecem como soberanas na comercialização dos derivados, uma vez que seus maridos e filhos ocupam outras atividades. Dessa forma, percebemos que a venda dos derivados tem um caráter de auxiliar na renda mensal da família. Enquanto

isso, no meio rural, constitui a principal renda dos grupos familiares atrelados a essa produção.

Portanto, por meio da elaboração e comercialização dos derivados de mandioca, grupos familiares conseguem, manter a estabilidade econômica e preservar uma tradição que está intrinsecamente ligada à história e à cultura do Município. Além disso, a produção dos beijos de tapioca, pés-de-moleque da massa puba, saraios, malcasados, manauês constitui uma “possibilidade de recriar, pelas próprias coletividades, territórios originais que atendam não só às suas aspirações de sobrevivência e reprodução material, como também à expressão das especificidades culturais que efetivamente mobilizam e animam os grupos sociais” (HAESBAERT, 1999, p.100).

Referências

AZEVEDO, Jucicléa Medeiros de. **Culinária do Seridó**: um elemento da identidade territorial- Natal, 2011. 130 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal. 2011.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o Campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

CARVALHO, Diana Mendonça de; COSTA, José Eloíziada. Cadeia produtiva das hortaliças em Itabaiana/Se: o caso da produção e da comercialização nas áreas irrigadas. In: CARVALHO, Diana Mendonça de; ALCANTRA, Fernanda Viana de; COSTA, José Eloízi da (org.). **Desenvolvimento territorial, agricultura e sustentabilidade no Nordeste**. São Cristóvão: Editora UFS, 2010. p. 45 – 76.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 2º ed. – Florianópolis: Ed. UFSC, 2001.

CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. Uma introdução a reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição**: um dialogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 09 – 20.

DENARDIN, Valdir Frigo; SULZBACH, Mayra Taiza. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense In: SAQUET, Marcos Aurelio; SANTOS, Roseli Alves dos (org.). **Geografia agrária, território e desenvolvimento**. 1º ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010. p. 219 – 236.

EMDAGRO. **Informações Básicas Municipais** - Município de Itabaiana - 2008

HAESBAERT, Rogério. Identidades Territoriais In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato (org.). **Manifestações da cultura no espaço**. – Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. p. 169 – 190.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Manda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. P129-145.

IBGE, **Pesquisas Agrícolas municipais** 1991, 1995, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005 e 2008.

Disponível em: www.ibge.gov.br.

Acesso em: 02/01/2012.

IBGE, **Censo demográfico** 2010.

Disponível em: www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.html.

Acesso em: 02/01/2012.

MARX, Karl. **O Capital: crítica da economia política**: livro I.– 27º ed. – Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2010.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. Território, espaço de identidade In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (org.). **Territórios e territorialidades: Teorias, processos e conflitos**. – 1 ed. – São Paulo: Expressão, 2009, p. 217 – 228.

MENDONÇA, Carlos. **Na feira de Itabaiana tem?**. Aracaju: Info Graphics, 2011.

MENDES, Estevane de Paula Pontes. Identidades sociais e suas representações territoriais: as comunidades rurais no Município de Catalão (GO) In: ALMEIDA, Maria Geralda de; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine da Costa (org.). **Geografia e cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida**. – Goiânia: E. V., 2008.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força nos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**– São Cristóvão, Se, 2009. 359 f. Tese (Doutorado em Geografia) Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão. 2009.

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

MORAIS, Ione Rodrigues Diniz; ARAÚJO, Marcos Antônio Alves de. Territorialidades e sociabilidades na feira livre da cidade de Caicó (RN). Artigo publicado no vol. 23/2006 da Revista **CAMINHOS DE GEOGRAFIA**, Instituto de Geografia - Programa de Pós-graduação em Geografia UFU, p. 244 – 249.

MOURA, Lucimára dos Santos de; SALAMONI, Giancarla. Integração ao mercado e produção para o autoconsumo: estratégias socioprodutivas na agricultura familiar de Favila, em Canguçu (RS). In: FERREIRA, Darlene Aparecida de Oliveira; FERREIRA, Enéas Rente; MAIA, Adriano Corrêa (org.). **Estudos agrários: a complexidade de rural contemporâneo**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2011. p. 247 – 261.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)** – Porto

Alegre, 2007. 175 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. – São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTOS, Milton. **O Espaço Dividido: Os Dois Circuitos da Economia Urbana dos Países subdesenvolvidos**. Tradução Myrna T. Rego Viana – 2º ed. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

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

_____. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. – 19ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2010

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste**. – São Paulo – Brasília: HUCITEC Ltda., 1995.

José Lima de Rezende

Membro do GRUPAM - Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais. Av. Marechal Rondon/SN, Bairro Rosa Elze – São Cristóvão- Sergipe, CEP: 49100-000. CEP: 49100-000 – São Cristóvão - SE
E-mail - lima.jlr@hotmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Professora Adjunta do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe. Líder do GRUPAM- Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais. Av. Marechal Rondon/SN, Bairro Rosa Elze – São Cristóvão- Sergipe, CEP: 49100-000
E-mail - soniamendoncamenezes@gmail.com

Recebido para publicação em outubro de 2012
Aprovado para publicação em dezembro de 2012