

*Comida: identidade, tradição e cultura
enraizada nas manifestações do catolicismo em
Sergipe*

*Food: identity, tradition and culture rooted in catholic
manifestations in Sergipe*

*Comida: identidad, tradición e cultura arraigada en las
manifestaciones del catolicismo en Sergipe*

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

Resumo

Nas últimas décadas, as pesquisas que abordam as relações imbricadas entre comidas e religiosidade populares vêm ganhando importância como uma força da tradição e da cultura, entendida como uma forma de manifestação da identidade. Tendo como objetivo aprofundar essa discussão, tomamos como recorte espacial o Estado de Sergipe. Os dados empíricos analisados são referentes às pesquisas de campo realizadas em 2012/2013. Comprovamos, nas principais manifestações religiosas católicas do povo sergipano, a associação ao consumo de comidas típicas fortemente associadas à identidade cultural da população. Embora tenhamos identificado que as mudanças socioeconômicas e culturais interferem diretamente nas práticas religiosas, paradoxalmente, em determinadas festividades, permanece o consumo de comidas tradicionais que são valorizadas e produzidas em espaços no interior das residências alicerçadas pelas relações de proximidade, sociabilidade, reciprocidade e também terminam por valorizar os momentos para além da religiosidade.

Palavras chaves: Manifestações populares, catolicismo, comidas, identidade, Sergipe.

Abstract

On the last decades, researches regarding the relation between food and popular religiosity have been growing in importance as a strength of tradition and culture, understood as a way of identity manifestation. Aiming at going deeper at this debate, the State of Sergipe has been chosen. The empirical data analyzed relate to field researches carried out between 2012 and 2013. It was proved that, on the main catholic religious manifestations in Sergipe, the people consumed typical food

strongly associated with the cultural identity of the population. Although it was identified that the cultural and socioeconomic changes interfere directly with religious practices, in specific festivities there is appreciation for the consumption of traditional dishes. These are the kinds of food produced inside the houses, supported by relations of closeness, sociability and reciprocity, typical of outlets in urban areas.

Keywords: Popular manifestations, Catholicism, foods, identity, Sergipe.

Resumen

Las últimas décadas, las pesquisas que abordan las relaciones imbricadas entre comida e religiosidad popular ven ganando importancia como una fuerza de la tradición e de la cultura, entendida como una forma de manifestación de la identidad. Tiendo como objetivo profundizar esa discusión, tomamos como recorte espacial el estado de Sergipe. Los datos empíricos analizados son referentes a las pesquisas de campo realizadas en 2012/2013. Comprobamos en las principales manifestaciones religiosas y católicas del pueblo sergipano a asociación al consumo de comidas típicas fuertemente asociadas a identidad cultural de la población. A pesar de tener identificado que los cambios socioeconómicos e culturales interfieren directamente en las prácticas religiosas, paradójicamente en ciertas festividades hay una valorización del consumo de comidas tradicionales. Esos alimentos que son producidos en espacios en el interior de las residencias apoyados por las relaciones de proximidad, sociabilidad e reciprocidad, tanto como en tiendas especializadas en lo espacio urbano.

Palabras Claves: Manifestaciones populares, catolicismo, comidas, identidad, Sergipe.

Introdução

Estudar o consumo de determinados alimentos relacionados às manifestações religiosas significa descortinar o sentido dessas comidas para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos, é “interpretar o valor social a elas agregadas” (ALMEIDA, 2005, p.323). Denota ainda atentar para processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e têm seus reflexos no tecido social/cultural dos lugares. Conforme enfatiza Claval (1995), é pela cultura ou por meio de atributos culturais que as populações fazem a sua mediação com o mundo e constroem um modo de vida particular, além de se enraizarem no território.

Para além de identificar as relações entre comidas e religiosidade, é preciso desmistificar essa lógica na geografia, tendo em vista que tais manifestações apresentam traços comuns nas diferentes escalas, embora tenham singularidades e/ou heterogeneidades em determinados lugares. De modo díspar, verificou-se uma lacuna nos conhecimentos sobre o tema na Geografia; as raras pesquisas encontradas restringem-se à escala local. Nesse bojo, observou-se a pertinência deste estudo em se somar aos debates sobre as comidas aliados às proclamações católicas no sentido de dirimir questões: Em

que medida o saber fazer, associado à elaboração e ao consumo de comidas nas manifestações religiosas populares, está imbricado na identidade cultural dos católicos? Como as redes comerciais se apropriam da cultura e buscam atrair consumidores com a produção de comidas típicas, sobretudo nos festejos juninos? Qual a importância social e cultural da manutenção do consumo de alimentos identitários nas manifestações católicas?

Destarte, com este artigo, pretende-se contribuir para a ampliação do conhecimento geográfico da produção e consumo de alimentos relacionados à religiosidade católica como uma territorialidade fundamentada nas categorias território, identidade cultural e redes sociais. Ainda buscamos proporcionar um cabedal de informações que versam sobre as distintas dimensões, diante da inserção de paradigmas externos que erodem a cultura do lugar, fomentados pelo capital por meio da introdução de novos alimentos e modo de fazer e sustentados pelo meio técnico científico informacional e pela mídia. Espera-se, por fim, ampliar o conhecimento dessas manifestações culturais e suscitar novas pesquisas sobre a temática em foco.

A comida como referência cultural no/do território

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

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

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

com a religiosidade possibilita compreender os aspectos culturais e, por extensão, os econômicos, que incutirão marcas ao/no território.

Na história da alimentação, Flandrin & Montanari (1998) observaram que, da nutrição ao sabor, são desenvolvidas técnicas, receitas, histórias e tradições culinárias. Os homens alimentam-se de acordo com a sociedade a que pertencem, uma evidência de que as escolhas alimentares são influenciadas pela cultura. A cultura alimentar é aqui compreendida como o conjunto integrado de elementos objetivos e subjetivos, que, de modos diversos, estão presentes na relação que se estabelece entre os homens, o meio e a comida. Pela abordagem cultural, a comida passa a ter uma dimensão mais ampla, representando não apenas um objeto necessário para a manutenção fisiológica, mas a contextualização da história de vida dos grupos sociais. Assim, ela vincula-se às estratégias utilizadas, desde a produção até o consumo, as quais representam características essas inerentes à população que as emprega. A esse respeito, Coimbra (1982, p. 02) salienta:

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

Tem razão o autor ao enfatizar a importância atribuída ao alimento e aos seus desdobramentos; à medida que se identifica uma cultura alimentar, as atividades exercidas na área, suas rupturas e permanências, fundamentais nos estudos dos grupos sociais, são igualmente reveladas. Nesse sentido, La Blache (1921), afirmava que os recursos alimentares constituem uma das forças mais tenazes, no que diz respeito à ligação do homem ao meio em que vive. Ainda continuando essa discussão, Levi Strauss (1979), esclarece que a cozinha constitui uma forma de linguagem de uma dita sociedade, revelando de forma inconsciente a sua estrutura, uma vez que o processamento dos alimentos está atrelado às relações ocorridas anteriormente nas atividades vividas. Entender esse tipo de linguagem faz-se necessário tendo em vista as relações da comida para alimentar a alma e o corpo, quando esta é produzida e alicerçada pelas redes de sociabilidade e reciprocidade nos diferentes lugares e consumida nas distintas manifestações culturais religiosas.

A linguagem da comida representa identidades, assim como expressa significados, e seus registros deixam marcas, uma vez que retratam momentos preciosos relacionados a cultura popular e à religiosidade católica. Como afirma Montanari(2008):

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 se reveste (2008, p. 16).

Compete, neste estudo, procurar as razões da linguagem alimentar dominante ou preservada que é compartilhada no grupo familiar e comunidades alimentando as tradições culturais enraizadas na contemporaneidade.

Ao fazer um resgate histórico, averiguamos que a elaboração das comidas nas sociedades tradicionais estava atrelada ao calendário. Homens e mulheres, ao recorrer ao uso de determinados alimentos nas datas festivas relacionadas às comemorações religiosas, correlacionavam os produtos elaborados com a matéria-prima típica em conexão com as estações do ano denotando uma sintonia do homem com a natureza. Montanari (2008) ressalta 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 (p.12). Nos países que oficialmente adotaram o catolicismo como religião, foram incorporados os banquetes em determinados períodos e nas comemorações, como ressaltou Baktin (2010), a respeito das festas e da ceia aos santos. Logo, as festas religiosas católicas não estão limitadas ao espaço sagrado, elas ultrapassam esses limites e ocupam espaços desde o interior das residências quando são utilizados oratórios para a organização de altares e as cozinhas passam a representar um espaço portador de dimensão simbólica no qual são preparados os alimentos que serão consumidos na festa. Nessa direção, Canclini (1982) ressalta as diferentes práticas e preparativos no cotidiano antes da realização do ato festivo.

No Brasil, desde o período colonial, as festividades religiosas católicas foram consideradas os acontecimentos respeitáveis. Aguardava-se durante todo o ano, para comemorar o dia do padroeiro(a); em outros lugares, as festividades do ciclo natalino ou do junino, além das romarias que atraíam um grande número de fiéis aos espaços públicos modificando o cotidiano dos espaços urbanos. Para além da manifestação religiosa, ocorriam os encontros, momento de alegria de externar as dificuldades, de comemorar. Como assevera Machado (2002, p.344), “a festa é um dos momentos de realizar o encontro com as raízes fundantes, de estabelecer parceiros, de (re)construir uma humanização perdida”. Nesse sentido, Passos afirma que

As festas religiosas têm um cunho social com música, canto, fogos de artifício. Expressão de alegria e de vida. Prevaecem os sentidos, o sentimento, o desejo, a expressão dos corpos. Assim a

religião e expressão de arte se confundem. Evocam ao invés de impor, simbolizam ao invés de sinalizar. Não se baseiam, a priori, em conhecimentos. Predomina o motivo comunitário, a participação de todos, o que reforça o espírito comunitário. (PASSOS, 2002, p.185).

De acordo com a tradição, nas festividades religiosas natalinas, juninas e nas festas de padroeiros, os visitantes são recebidos nas residências após as orações e o proprietário da casa deverá oferecer uma mesa farta com bebidas e comidas para servir os grupos. Esse é o sinal de fartura, de agradecimento ao Criador e momento de reavivar as amizades, integrar homens e mulheres e reforçar os laços.

Nesse contexto, observamos o fortalecimento da identidade alimentada pelas cerimônias religiosas, encontros pessoais e perfilhamento das comidas. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período em que os envolvidos perpassam por essa experiência cotidiana.

Esta pesquisa faz uma incursão na história dessas comidas no espaço geográfico sergipano, o que contribuirá para entender a alimentação como uma marca identitária desses homens e mulheres.

A comida não pode faltar nas manifestações católicas da quaresma, romarias, festejos juninos e natalinos

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

Nas manifestações religiosas, a comida consiste em uma das representações simbólicas mais autênticas da cultura. Os delineamentos da culinária, as suas peculiaridades, estão espelhadas nas comemorações dos sergipanos, mesmo em áreas distantes do seu habitat. A observação desse traço cultural, tal como se apresentava no passado e na atualidade, proporciona uma compreensão mais ampla das festividades religiosas populares.

No calendário litúrgico da Igreja Católica, identificamos as datas e celebrações importantes cultuadas nas diferentes escalas geográficas; outras, que, apresentam uma dimensão local e, por fim, aquelas de caráter regional.

Em alguns municípios sergipanos, as festas católicas iniciam com festas dos Santos padroeiros no mês de janeiro com as festividades alusivas ao Bom Jesus dos Navegantes.

Ao iniciar a quaresma, manifestação católica comemorada nas diferentes escalas geográficas, observamos de forma nítida a relação da religiosidade com a comida.

É o caso do município de São Cristóvão, onde, no segundo final de semana da Quaresma, acontece a Festa do Senhor dos Passos.

No sábado à noite, ocorre a procissão, celebração religiosa que revive os últimos passos da vida de Cristo e o sofrimento a caminho do Calvário. Essa devoção constitui uma das mais relevantes do Estado de Sergipe, com a participação dos romeiros usando indumentária semelhante à da imagem alvo da devoção: túnica roxa, pés descalços e coroas de espinhos. Segundo Santos (2012), na Festa de Passos, acontece uma “dupla alimentação. A primeira, por meio das práticas sacrificiais, os romeiros tentam alimentar o divino, derramando o sangue, suor e lágrimas ao longo dos cortejos processionais, na tentativa de expurgar os seus pecados”. Após a alimentação da alma, com o pagamento de promessas, participação nas procissões, alimenta-se o corpo. No passado, como ainda ocorre no presente, grupos de idosos, imbuídos de práticas sacrificiais, consumiam o peixe em expiação à carne como forma de redenção. Telles (1907), Silveira (1969) Dantas (2006) e Santos (2012) ressaltam a importância dessa manifestação religiosa nas diferentes temporalidades e destacam que os romeiros, após as celebrações, ocupavam espaços nas praças, nas calçadas das ruas estreitas e saboreavam os seus alimentos geralmente tendo o peixe como essencial para purificar o espírito. Tais autores ainda realçaram no passado banquetes que se realizavam nos casarões reunindo famílias e amigos com o domínio do pescado no cardápio principal. Atualmente, Dantas (2006) e Santos (2012) ressaltam as alterações na alimentação com a inserção de barracas que comercializam alimentos para os romeiros.

Para além das refeições caracterizadas pela isenção da carne, destacam-se também o consumo das iguarias derivadas da mandioca elaboradas com o coco, demandadas pelos fiéis e adquiridas como um *souvenir*, uma lembrança da Festa de Passos para os membros familiares que não tenham participado do culto religioso.

Nessas ocasiões, mulheres e adolescentes comercializam as queijadas de São Cristóvão e as bolachas de goma nas praças e calçadas, também são encontrados homens que vendem os produtos elaborados por suas esposas ou companheiras. Elas residem na zona rural e urbana e grande parte dessas mulheres sobrevive com a extração de crustáceos nos manguezais. No período

festivo, estas aumentam a sua renda com a elaboração desses quitutes, prática fundamentada no saber-fazer transmitido por suas mães, avós e demais parentes. Ainda identificamos os *briceletes* elaborados pelas mãos das freiras (religiosas da Congregação Imaculada Conceição), considerados como símbolo da cultura alimentícia local.

Após a retratada festa que marca o início da quaresma, abordaremos a comida da sexta-feira da Paixão. É marcante nesse dia, no qual se reverencia a morte e paixão de Cristo, a abstinência de carne e o jejum. Entretanto, para além da comida reduzida ou magra, identificamos ingredientes e pratos diferenciados por todo o estado.

Pela manhã, ingere-se um café magro, isto é, café com pão, como o início de um dia de penitência. Ao meio dia, ou melhor em alguns lugares, às 11 horas, é servido o almoço, no qual o coco e o peixe são ingredientes essenciais. É disponibilizado aos comensais o peixe cozido com coco - as famosas peixadas - em determinados lugares, são servidas as moquecas, acompanhadas, do arroz com coco e/ou o feijão com coco. As famílias com maior poder aquisitivo, além do peixe, também consome o bacalhau. As saladas aparecem na atualidade como uma alteração diante das inserções da medicina. Após esse almoço, algumas famílias oferecem uma sobremesa, geralmente constituída de doces caseiros de leite, banana, goiaba ou batata.

Após essa comilança, continua o jejum e, à noite, na ceia, alguns familiares costumam consumir o restante da comida do almoço; outros, sobretudo os mais jovens, degustam a umbuzada (fruta cozida e batida ao leite e açúcar ou rapadura) como uma vitamina ou os idosos apreciam essa iguaria com a farinha. Ressaltamos que essas comidas, como o arroz e o feijão de coco, não são consumidas no cotidiano, restringindo-se a essa comemoração religiosa.

Quanto à umbuzada, coincidentemente, o período de colheita do umbu ocorre a quaresma. Como assevera Maciel (2005, p. 49), “estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”. Logo, o tema da comida reveste-se dos mais diversos significados, desde os ligados ao âmbito cultural até os que resultam de experiências pessoais. Além disso, a apropriação dos recursos naturais está enraizada e, embora o umbuzeiro (*Spondia tuberosa* Arr. Cam.), espécie vegetal denominada por Euclides da Cunha (1963) como “árvore sagrada do sertão”, esteja definindo em decorrência do avanço das pastagens no espaço geográfico sergipano, (MENEZES, 2009) ocorre uma demanda desse fruto de outros estados

nordestinos, uma vez que se busca continuar com a tradição do consumo dessas comidas nesse dia especial.

Chegado o mês de junho, é festa em Sergipe!

A partir do dia treze, iniciam-se os festejos juninos, quando são comemorados os Santos Antônio, João e Pedro. Embora ocorram algumas alterações nas festividades com a redução das adivinhações, do batismo e do compadrio na fogueira, as comidas típicas permanecem com essencial nas comemorações ou festividades alusivas aos citados Santos católicos.

É comum, no dia de Santo Antônio a distribuição dos pãezinhos, nas missas alusivas durante todo o dia, nas quais o citado santo é padroeiro. De acordo com a crença popular, ao receber tal alimento, convém guardá-lo em um recipiente para garantir fartura durante o ano, período em que não deverá ocorrer a falta de alimentos. Comumente esse alimento é guardado, nas residências sergipanas, nos vasos com farinha de mandioca, ingrediente utilizado diariamente nas refeições.

Além do citado pão de Santo Antônio, nos lares em que se encontram homens ou mulheres com a denominação do santo, é oferecida uma ceia regada com os derivados da mandioca (pé de moleque, beiju, saroiós e malcasado, do milho (pamonhas, canjicas, mungunzá) e os bolos de milho, puba e macaxeira, além do milho assado, milho cozido, amendoim, licores de frutas locais como jabuticaba, mangaba, jenipapo.

Essa ceia é repetida no dia de São João, independente de existir na residência um João. Atualmente, por todo o Estado de Sergipe, a festividade católica comemorada com maior vigor são as festas juninas, com destaque para a de São João. Esse é o momento de confraternização das famílias; as ruas são enfeitadas com bandeirolas, as fogueiras são postas à frente das residências e, nas calçadas ou nas garagens, insere-se uma mesa com as comidas tradicionais citadas anteriormente, consumidas no dia de Santo Antônio. Toda a família fica reunida compartilhando o banquete, aliado às bebidas típicas e às músicas de forró. Ainda é comum, em povoados nos municípios sertanejos, o compadrio.

Comprovamos a permanência das comidas típicas nos festejos juninos como pagamento de promessas, sobretudo em municípios do sul do estado, quando algumas famílias oferecem uma ceia e convidam sete homens com o nome João no seu dia festivo.

Diferentemente do dia de Santo Antônio, no qual a comemoração é realizada exclusivamente no dia treze de junho, as comemorações relativas a São João e São Pedro ocorrem na véspera no dia do seu nascimento (24/06) e no dia da sua morte (29/06), respectivamente.

O setor terciário, como as padarias, mercearias, supermercados nesse período, são ornamentados com bandeirolas, balões e com as figuras dos citados santos. Conectados com as demandas dos consumidores, são organizadas, na parte externa dessas lojas, barracas típicas com as comidas tradicionais derivadas do milho e da mandioca, além do arroz doce, mungunzá, licores, ação motivada pela expressiva procura nesse período. Ainda na capital, evidenciamos casas especializadas na produção de bolos e doces e, nesse período, é comum verificarmos grandes filas para adquirir esses produtos. Com foi ressaltado por Menezes Neto (2012, p.123), “*a comida de festa é um produto bastante rentável e deixa claro o encontro entre o simbólico e o econômico*”. Consumir as comidas típicas constitui uma característica identitária dos nordestinos incorporados nas capitais e metrópoles dessa região com a chegada de homens e mulheres oriundos do campo. Como foi ressaltado por Menezes (2009), não se deve esquecer o migrante, que busca, por meio da incorporação do consumo de certos alimentos, uma das variáveis possíveis ou compatíveis à preservação da sua identidade. Maciel (2005, p. 51) assevera que, com os movimentos migratórios, as populações, ao se deslocarem, “*levavam com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares*”. Dessa forma, a comida constitui uma representação simbólica, que contribui para ligá-lo ao seu território, enquanto se encontra distante, em outras terras. Tais alimentos, considerados da roça, atualmente alcançam status em todas as classes sociais, e o banquete abordado por Mikhail Bakhtin (1999) na cultura popular “*é uma peça necessária a todo o regozijo popular*”, fato verificado nos bairros populares da capital sergipana.

A comida consumida nos festejos juninos, para os idosos, está associada com o passado de quem os consome. Para Mintz (1997), os alimentos são indicadores de suas próprias histórias. Nessas histórias, estão presentes os valores culturais, as representações em torno das práticas de obtenção, preparação e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na conservação da identidade dos grupos sociais.

Para muitos, é o momento da lembrança do passado vivido geralmente no interior, onde esse constituía o período da fartura, início da colheita do milho e do consumo da mandioca, época das comemorações, das partilhas, dos encontros. A referida lembrança e o modo comparativo impulsionam a reportar às discussões que Raffestin (2003) faz sobre o território, que será nomeado de “*território de referência*”, aquela área em que o indivíduo viveu e de que está atualmente distante: ao consumir as comidas do território, a sua identidade estará nutrida, fortalecida. A esse respeito, Stuart Hall (2002) ressalta a importância da discussão do conceito da Tradução que descreve a formação de

identidade relacionado aos movimentos migratórios ou saída definitiva da terra natal.

Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão do retorno do passado. [...] Elas carregam traços culturais das culturas, tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. (HALL, 2001, 88/89)

Nos festejos juninos, mantém-se a tradição das trocas de comidas, das relações de reciprocidade típicas do mundo rural. Nos bairros populares, é comum entre os vizinhos presentear-se com iguarias, para além da ajuda mútua das mulheres no momento de elaboração das comidas. Como assevera Menezes Neto (2012, p. 131), “nas festas juninas o comer é sinestésico, sustenta as lembranças e preenche o imaginário quase que acárde de um mundo rural, ao qual todos temos saudades e que um dia voltaremos.” Para muitos, essa continua sendo a ilusão do migrante...

Identificamos outras comidas imbricadas com a religiosidade ou as manifestações populares da Igreja Católica. Os romeiros sergipanos que frequentam as festas realizadas em Juazeiro do Norte no Ceará, geralmente estão integrados ao setor primário, são predominantemente agricultores e residem nos municípios localizados nas diferentes microrregiões sergipanas. Eles se deslocam de diferentes comunidades rurais e urbanas sergipanas percorrendo uma distância que varia de 650 a 700km em ônibus ou caminhões e carregam as comidas que serão ingeridas durante o percurso.

O que eles consomem durante o trajeto? Eles geralmente não se alimentam em restaurantes e lanchonetes que estão localizadas às margens das rodovias. Esses romeiros carregam consigo as comidas prontas: dentre elas, predominam as farofas com galinha e com carne do sol, frutas e, uma iguaria não pode faltar - o pé-de-moleque elaborado com a massa puba, constituído de mandioca fermentada à qual é acrescentado o açúcar, o coco, o cravo e a canela; após essa junção desses ingredientes, o preparado é levado ao forno para assar. Esse derivado da mandioca é consumido como uma merenda entre as refeições, partilhado entre os grupos e demandado por crianças, jovens, adultos e idosos. Esse quitute consegue sua inserção nas diferentes faixas etárias, absorvido e procurado por todos por ser um alimento que conserva na sua elaboração os ingredientes naturais.

Os produtores e comerciantes desse derivado ressaltam que esse produto tem uma acentuada demanda no período das romarias do Padre Cícero (fevereiro, setembro e outubro). A expressiva procura é decorrente de sua utilização no trajeto como comida. De acordo com os romeiros, esse é uma comida forte, ressaltada como uma marca, um símbolo dessa romaria, a qual,

portanto, não pode faltar. Ela é acondicionado com facilidade, não tem conservantes, podendo manter-se em temperatura ambiente durante oito dias. Depois da ida ao Juazeiro, homens, mulheres e crianças aguardam a chegada do Natal.

No final do ano iniciam-se as comemorações do ciclo natalino por todo o Estado. Até a década de 1970, as comemorações do Natal eram realizadas no espaço público. Nas praças principais das cidades, eram instaladas barracas com comidas típicas, jogos, organizados bares, parques de diversão para as crianças e até comércio de frutas da época. Homens, mulheres e crianças trajavam-se com a melhor roupa ou estreavam a roupa nova e desfilavam pelos logradouros: as praças transformavam-se em espaços de encontros entre parentes, amigos, visitantes, migrantes. Diferentemente do que acontece em outras regiões brasileiras, as festas não ocorriam no espaço recluso das residências. O burburinho nas cidades era grande, inclusive ao som de músicas natalinas.

No momento da Missa do Galo, os cristãos deslocavam-se à igreja para participar da festa religiosa. Após a missa, era o momento do retorno, sobretudo para aqueles que residiam na zona rural ou em cidades circunvizinhas. Qual a lembrança do Natal? Era comum adquirir bolos, confeitos elaborados com castanha do caju, inseridos dentro de pequenas cestas elaboradas com papel *machê* para as crianças. Os adultos adquiriam as bolachas de goma, o bom-bocado, as queijadas, cocadas baianas, como uma recordação da festa e esses quitutes eram consumidos durante toda a semana.

Para além desses quitutes adquiridos como lembrança do Natal, importante ressaltar a quantidade de barracas instaladas nas praças que comercializavam as comidas de festa: a galinha de capoeira, acompanhada pelo arroz, farofa e uma salada ou macarrão. Fazia parte da tradição natalina degustar com a família esses pratos típicos. Existiam aquelas cozinheiras famosas que administravam as barracas nas quais a demanda era acentuada.

A partir da década de 1980, ocorre uma ressignificação da festa natalina, resultante dos modelos das ceias familiares comuns em outras regiões, difundidas pelos meios de comunicação de massa, a violência em alguns centros urbanos como um fator impeditivo da participação do povo nas praças, provocando as alterações nessa festividade outrora popular.

Atualmente, as festas natalinas estão reclusas ao interior das residências; ainda são consumidas as comidas tradicionais citadas anteriormente, comercializadas no espaço público. Entretanto, observamos a inserção de alimentos produzidos em espaços distantes, alicerçados pela lógica do capital, fundamentados no uso do poder midiático e na valorização das embalagens. De acordo com alguns adultos e idosos, essa festa tornou-se triste,

monótona, sem parques de diversões, reclusa ao ambiente cotidiano. Outros, por sua vez, acreditam que isso fortaleceu os laços familiares, porém todos ressaltam as mudanças na alimentação com a inserção de produtos elaborados e sem tradição, como o *panetone*, o *chester*, entre outros, que mostram a força do capital através do meio técnico científico e da mídia. Portanto, pensar a comida e as suas relações com as manifestações católicas implica um modo de produzir, de pensar, de sentir, enfim, uma forma de retratar um modo de vida e a importância da comida como essencial nas celebrações religiosas, compreendidas como bem material e imaterial permeado de significados e sentidos que configuram a produção do lugar. As manifestações católicas e as comidas constituem-se em uma das representações simbólicas mais autênticas da identidade cultural de uma população, identidade essa construída por “singularidades” que permeiam a história dos grupos sociais.

Reflexões finais

As práticas religiosas nas diferentes temporalidades estiveram atreladas ao consumo de alimentos quer seja na forma de banquetes, quer na de tradicionais comilanças compartilhadas pelos diferentes grupos sociais. Embora a forma de degustar os alimentos apresentasse diferenças, observamos que a relação entre as manifestações e a comida continua enraizada e ainda fortalece a identidade da população em diferentes territórios.

Em Sergipe, esses alimentos, consumidos nas diferentes manifestações católicas, fazem parte da história e da cultura dos fiéis, que buscam manter as suas tradições transmitindo o saber-fazer da elaboração às novas gerações. Ainda que, ocorram ressignificações, sobretudo nas festividades natalinas, nas demais festas, os fiéis conseguem manter as tradições.

Observamos ainda a apropriação da cultura alimentar junina por parte das redes comerciais que, em decorrência da expressiva demanda dos consumidores pelos derivados do milho e da mandioca, procuram ofertar tais produtos tradicionais consumidos nessas festividades.

De acordo com os fiéis, a manutenção do consumo de alimentos identitários nas manifestações católicas se dá, efetivamente, devido a convicção de que, após alimentar a alma, deve-se alimentar o corpo. Logo, desde os primórdios da Igreja Católica, nos dias magros e nos dias gordos, a comida esteve presente no passado e continua, na contemporaneidade, atrelada às manifestações do calendário litúrgico. Portanto, a manutenção do consumo de comidas nas manifestações católicas permanece imbricada com a identidade cultural dos consumidores, considerada pela sua importância social e cultural a despeito das inserções do capital por meio de indústria de alimentos. As

comidas tradicionais consumidas nas festividades católicas demonstram a permanência dos saberes e fazeres expressões, da memória que retratam a identidade sergipana.

Referências

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Tantos Cerrados**: múltiplas abordagens sobre a biogeodiversidade e singularidade cultural. Goiânia: Ed. Vieira, 2005.

BAKHTIN, Mikhail. **Cultura popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo/Brasília: Hucite/Edunb, 1999.

CASTELLS, Manuel. **O Poder da Identidade**. Tradução: Klauss Brandini Gerhardt. Vol.II. 2. edição. São Paulo: Paz e Terra. 2000.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 9. edição. São Paulo: Brasiliense. 1965. 332p.

CLAVAL, Paul. A Geografia Cultural: o estado da arte. In: ROSENDAHL, Z. CORREA, R. L. (Org.) **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Eduerj.1999, p. 59-97.

DANTAS, Beatriz Góis. Entre o sagrado e o profano. In: VIEIRA, Márcio José Garcez. **Senhor dos Passos em todos os Passos**. Aracaju: J. Andrade; Banco do Nordeste, 2006, p. 55-59.

FRANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 3. ed. São Paulo : Liberdade, 1998.

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

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. Tradução de Raul Fiker. 6. ed. São Paulo: UNESP. 1991.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz T. Silva e Guacira L. Louro. 7.edição. Rio de Janeiro: DP&A editora.2002.102p.

HOBSBAWM, Eric. RANGE, Terence. **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.

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

- LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979 [1968] p.169-176.
- MACHADO, M. C. T. Cultura Popular: um contínuo refazer de práticas e representações. In: **História e cultura**: espaços plurais. PATRIOTA, R.; RAMOS, A. F. (Orgs.) Uberlândia:Aspectos/NEHAC.2002.p.335-345.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição**: um Diálogo Possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p.49-56.
- MENEZES, Sônia de S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 2009. 359f. Tese. (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.
- MENEZES NETO, Hugo, Que cheirinho bom! O milho para além do comer. In: MENASCHE, R. ALVAREZ M. COLLAÇO J. (Orgs.)**Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012, p.119-134.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16:31-41, 2001.
- PASSOS, Mauro (org.). **A festa na vida**: significado e imagens. Petrópolis: Vozes, 2002.
- RAFFESTIN, C. Immagini e identità territoriali. In: DEMATTEIS, G. e FERLAINO, F. **Il mondo e i luoghi: geografie delle identità e del cambiamento**. Torino: IRES, 2003. p.3-11.
- SANTOS. Magno Francisco de Jesus Em busca da sagrada face: a romaria do Senhor dos Passos em São Cristóvão – SE. **REVISTA ANGELUS NOVUS** – nº3 – maio de 2012, p.192-207.
- SILVEIRA, Jonot. "São Cristóvão de minha saudade". In: **São Cristóvão Del Rei**. Aracaju: Governo do Estado, 1969.
- TELLES, Manuel dos Passos de Oliveira. Ao romper do século XX: o município de S. Christovam. In: **O Estado de Sergipe**. Aracaju, Mar-Abr, 1907.
- WOORTMANN, Ellen F. & WOORTMANN, Klaus. **O Trabalho da Terra**: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília. Ed. UNB. 1997

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe.

Atualmente é professora Adjunta do Departamento de Geografia da mesma Universidade e 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: soniamendonamenezes@gmail.com

Recebido para publicação em dezembro de 2013

Aprovado para publicação em fevereiro de 2014