

A FORÇA DA CULTURA LOCAL: a manutenção da produção de
guisados frente a expansão da cana-de-açúcar em Miai de Baixo-
Coruripe/AL

*THE STRENGTH OF LOCAL CULTURE: the maintenance of “guisados”
production in front of cana sugar cultivation in Miai de Baixo-Coruripe/AL*

*LA FUERZA DE LA CULTURA LOCAL: el mantenimiento de la
producción de guisados frente a la expansión del cultivo de caña de azúcar,
en el Miai de Baixo-Coruripe/AL*

Rafaela dos Santos/UFS

Licenciada em Geografia pela Universidade Federal do Sergipe
Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais
Rua Florianópolis, 248. Novo paraíso, Aracaju-SE. CEP 49082-180
E-mail: rafaela.ufs@hotmail.com

Resumo

Este artigo tem como objetivo analisar a resistência da produção cultural de grupos familiares frente a expansão do cultivo da cana-de-açúcar a partir da produção de guisados no povoado Miai de Baixo, no Município de Coruripe/AL. A metodologia constitui-se de atividades de campo, com a realização de entrevistas e conversas informais com os referidos grupos, registro fotográfico e revisão bibliográfica sobre a temática. A base deste trabalho está fundamentada no conceito de identidade cultural, enveredando pela geografia cultural. Como resultados, observamos a resistência dos traços culturais dessas famílias que se identificam com seus modos de vida, sua produção e reprodução a partir do saber-fazer. Também é feita uma análise das consequências que a perda das terras causaram à comunidade que as utilizavam como meio de produção. A luta para superar as adversidades oriundas da falta de terras constituiu-se em um desafio incomensurável, que foi superado com a produção dos guisados, ícone da identidade cultural desse povo.

Palavras chaves: identidade cultural, modo de vida, guisados, renda familiar.

Abstract

This article aims to analyze the strength of the cultural production of family groups in front of the expansion of the cane sugar cultivation. This strategy, based on the production of “guisados”, are present in Miaui de Baixo, a village located in the municipality of Coruripe / AL. The research method consists on field work involving interviews and informal conversations with studied groups, photographic documentation and also literature review on the subject. The basis of this work is associated to the

concept of cultural identity, inspired by cultural geography. As a result, we notice the strength of the cultural traits of those families which have their identity closely associated with their way of life, their production and their know-how. We also analyze the consequences of the loss of land to these groups, which represent to them a means of production. The struggle to overcome the adversities from the lack of land was a remarkable challenge, which has overcome by the production of “guisados”, an icon of cultural identity of these people.

Keywords: cultural identity, way of life, “guisados”, family income.

Resumen

En este artículo, el objetivo es analizar la resistencia de la producción cultural de grupos familiares frente a la expansión del cultivo de caña de azúcar, a partir de la producción de guisados en el pueblo Miai de Baixo, en el Municipio de Coruripe/AL. La metodología está constituida de actividades de campo como: la realización de entrevistas basadas en conversaciones informales con los referidos grupos, registro fotográfico aliado a revisión bibliográfica sobre la temática fundamentada en conceptos de identidad cultural dirigida por la geografía cultural. Como resultados, observamos la resistencia de los trazos culturales de esas familias que se identifican con sus modos de vida, su producción y reproducción a partir de saber hacer; que la pérdida de sus tierras como medio de producción constituye un desafío inconmensurable que fue superado con la producción de los guisados, ícono de la identidad cultural de ese pueblo.

Palabras claves: identidad cultural, modo de vida, guisados, renta familiar.

Introdução

Este trabalho tem como objetivo apresentar a resistência cultural de famílias que produzem guisados frente à expansão da cana-de-açúcar e das transformações que vem ocorrendo em Miai de Baixo, povoado localizado no Município de Coruripe em Alagoas. Considerando para o desenvolvimento do texto conceitos norteadores como cultura, identidade, modo de vida, saber-fazer.

Foram necessárias pesquisas bibliográficas e conhecimentos empíricos. As atividades *in loco* dividiram-se em entrevistas e registro fotográfico e as leituras foram baseadas em dissertações e artigos que retratam a resistência dos traços culturais de pessoas que se identificam com seus modos de vida, isto é, partimos do conceito de modo de vida e sua produção e reprodução a partir de outro conceito, a identidade cultural, enveredado pela geografia cultural.

A geografia humanista procura abrir espaço para discussões de temas ligados às questões, como modo de vida e experiências de grupo em relação ao espaço que ocupa, tendo em vista um conceito eminentemente geográfico, o lugar. O lugar onde se está arraigado os laços afetivos do homem com a terra, com a família, com os modos de vestir, de comer, de viver, pois ele é por excelência, a categoria que os geógrafos lançam mão para o estudo dos traços culturais de um povo.

Conforme reconhece Claval (2001, p. 46), “o que é fundamental para os geógrafos de inspiração humanista ou radical não é a distribuição espacial dos fatos sociais, mas a maneira como as pessoas vivem nos lugares onde residem ou os que visitam, deles extraindo uma experiência”. Desta forma, as maneiras de produzir e reproduzir os/nos lugares se caracterizam traços culturais identitários, saberes que são assimiladas pelas gerações novas a partir do saber-fazer.

O lugar recria cultura a partir de um cotidiano vivido coletivamente, nas tramas constitutivas das identidades de resistência [...] esse processo baseia-se em um saber-fazer onde se enquadram crenças, formas de manejo do meio ambiente, tecnologia, ciência da natureza, criação e recriação das estratégias de vida como apontado por Furtado (op.cit) e Maldonado (1993), (SOUZA, 2009 p 27).

Considerando cultura como sendo um conjunto de práticas, de conhecimentos e de valores que cada um recebe e adapta a situação evolutiva, seja como uma realidade individual ou coletiva (CLAVAL, 2001), a produção de guisados em Miai de Baixo, que envolve o domínio de um conjunto de técnicas transmitidas de geração a geração, se insere dentro deste conceito. E a permanência destes hábitos, apesar das transformações que vem ocorrendo neste espaço é um indicio da resistência da cultura daquele povo.

O vínculo estabelecido entre cultura e identidade cultural permite relacionar estes dois conceitos, partindo do princípio que a cultura consiste na “essência”, na “natureza” de um grupo social, enquanto que a identidade cultural pressupõe uma classificação, um sentimento de pertencer ou não a um determinado grupo cultural. (NETO E BEZZI 2008 p. 140)

É a partir destas perspectivas conceituais que este trabalho se desenvolve. O objeto do estudo assim como a sua espacialização, se dá em escala local e seu objetivo é apresentar características que comprovem a resistência cultural de famílias que vivem no povoado Miai de Baixo frente a expansão da cana-de-açúcar no município de

Coruripe, e que utilizam como estratégia de sobrevivência a produção de alimentos derivados da mandioca, tais como: tapiocas, bolos, beijus, broas, etc.

Especializando e contextualizando Miai de Baixo

O município de Coruripe está localizado no litoral sul de Alagoas limitando-se ao norte com os municípios de Teotônio Vilela, São Miguel dos Campos e Junqueiro; ao Sul, Feliz Deserto; a oeste, Penedo e Igreja Nova; e a leste com o Oceano Atlântico. Seu nome vem do principal rio da cidade, designado inicialmente pelos índios Caetés, de Corurugi. Coruripe passou pelas titulações de povoado e vila antes de tornar-se cidade em 1892.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a população em 2010 era de 52.130 habitantes, destes 46.043 residentes em áreas urbanas e os outros 6.087 em áreas rurais. Sua densidade demográfica é de 56,77 hab/km², e sua unidade territorial corresponde a 918,208 km². É um município que apresenta concentração de terras e a utilização das mesmas está sob o domínio da produção de cana-de-açúcar, com destaque para três grandes empreendimentos: a Usina Coruripe, a Usina Guaxuma e Cooperativa Pindorama, além das grandes fazendas de coqueirais e de criação de gado.

Em contraste com as grandes extensões de terras destinadas a monocultura, o município possui várias povoações, tanto ao longo da costa litorânea quanto no seu interior. Miai de Baixo que está entre Feliz Deserto e a cidade de Coruripe, sede do município, é um deles, e está a uma distância aproximada de 13 km da sede.

Quando nos reportamos à origem do povoado, não foi possível localizar registro documentado dos dados sobre como se originou, mas a partir de leituras sobre o desenvolvimento agroindustrial do município, surgem pistas que nos levam a deduzir que os habitantes mais antigos poderiam ter sido ex escravos de engenhos próximos e as terras por eles ocupadas seriam, na época, porções desvalorizadas para o cultivo da cana-de-açúcar, haja vista que se trata de uma porção distante dos vales fluviais, portanto uma área não propícia a esse cultivo.

Caracterizado durante muito tempo por casas de taipa, sem energia elétrica e água encanada as famílias desse povoado apropriaram-se dos recursos naturais para sobreviverem, mas desde o final da década de 1980 esse espaço vem sofrendo várias

transformações, agregando novos hábitos ao cotidiano monótono dos Miienses, como a construção da rodovia estadual que liga a comunidade a outros núcleos de povoações e a cidades próximas, acesso a energia elétrica e a água encanada.

Além das residências, distribuídas em poucas ruas, o povoado também dispõe de uma escola que oferece educação infantil e ensino fundamental até o 5º ano, um posto de saúde, uma praça, estabelecimentos comerciais e casas de veraneio na orla marítima.

A comunidade sobrevive de atividades como a tiragem e descascagem de cocos da baía, corte da cana-de-açúcar, pescaria, ocupação em alguns postos de trabalho derivados da prefeitura e na produção dos guisados. Outrora essas atividades eram complementadas com o cultivo de mandioca, batata, feijão, milho, amendoim, inhame, etc., nas chamadas roças que quase não existem mais por falta de terras.

As transformações pelas quais o povoado vem passando, não anulam a força da tradição, entendida aqui como identidade de um povo. É bem verdade que novos hábitos são incorporados às práticas antigas, pois não devemos considerar os traços culturais isentos das mudanças que ocorrem atualmente. No entanto, é a força do valor identitário sobre a produção dos guisados das famílias Miienses, uma das proposições argumentativas que explica a permanência de traços culturais diante das transformações espacial daquele lugar.

Os guisados e sua importância cultural e econômica

Algumas famílias têm a tradição de produzir alimentos derivados da mandioca há gerações. As iguarias produzidas são comercializadas e os ganhos servem para complementar a renda da família. Esses produtos são conhecidos na comunidade como guisados.

Diferentemente da definição dos dicionários, guisados são definidos pelos habitantes do povoado, como os produtos derivados da mandioca, como: beijus, tapiocas, broas, farinhas, mas que trazem como característica a produção para a comercialização e/ou o envolvimento de várias pessoas no processo de preparo. O cuscuz de puba apesar de ser um alimento derivado da mandioca, não é considerado um guisado, pois seu preparo é individual e não é comercializado.

A preparação dos guisados se inicia com a aquisição da mandioca. Ao descascá-las, separam-se as que irão fermentar para obter a massa puba, matéria prima para fazer o pé de moleque, o bolo de puba, farinha d'água, etc. e as que serão raladas para fazer os beijus e para a extração da fécula para fazer as tapiocas e as broas.

As maneiras de preparar as receitas são transmitidas de geração a geração. O modo de descascar e os horários de pôr as mandiocas de molho para amolecer exigem técnicas e envolve até misticidade, pois se acredita que as mulheres no período de menstruação, como dizem popularmente, não está com “a cabeça boa” e assim a mandioca colocada de molho por ela demoraria muito para amolecer.



Figura 1: Variedade de guisados na feira de Coruripe - Al
Fonte: Pesquisa de campo, Coruripe 2011.

Os guisados destinados a comercialização feitos antes da década de 2000 eram pouco diversificados, limitando-se à tapioca amassada, chamada no povoado e redondeza de “má casada”, e ao o pé de moleque. Outros derivados eram preparados, mas serviam apenas para o consumo familiar, como os beijus, as broas e os bolos de puba. Atualmente tanto estes como o bolo de macaxeira com e sem queijo, a tapioca dobrada, considerados novos produtos, são feitos para a comercialização, resultando em uma maior diversidade de produtos. Na tabela a seguir verifica-se a variedade dos guisados elaborados em Miai de Baixo atualmente.

Tabela 1: Variedade de guisados
Miai de Baixo - Coruripe – Alagoas (2011)

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Bolos | Macaxeira |
| | Macaxeira com queijo |
| | Puba |
| Tapiocas | “Má casada” (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

As técnicas de modelar as tapiocas e os pés de moleques, por exemplo, exigem habilidades com as mãos, pois não são utilizadas fôrmas para este fim. Da mesma forma, a raspagem do coco e o manuseio dos produtos em cima do forno a lenha, requer habilidades para que não haja acidentes, com cortes e queimaduras.



Figura 2: Guisadeira assando pé de moleque.

Fonte: Pesquisa de Campo, Miai de Baixo 2011

Autor: Rafaela dos Santos

O valor identitário do saber-fazer dos derivados da mandioca com técnicas próprias que caracterizam a cultura dos Miaienses, caminha paralelamente com a importância econômica que aqueles têm para essas famílias, uma vez que, a finalidade de produzi-los é a comercialização para a geração de renda destinada a manutenção das famílias. Tal fato, foi evidenciado a partir das entrevistas com alguns habitantes idosos que disseram que o motivo para tal produção sempre foi a aquisição de renda para a sobrevivência familiar.

Minha mãe fazia, colocava em sacos de pano e eu e meu irmão ir vender na feira de pindorama, viajava um dia em cima de um burro pra chegar lá. Quando vendia tudo, voltava pra casa e o dinheiro era pra comprar a comida, [...] hoje eu faço e vendo na feira de Coruripe, criei meus filhos com o dinheiro dos bolinhos. (D. Antônia Dilma, entrevista, 2011)

Na produção e comercialização dos guisados cerca de dezessete famílias fazem parte do processo de transmissão do saber fazer. Seus núcleos familiares geralmente são liderados pelas mulheres, que trabalham no ofício. Das dezessete famílias, oito produzem semanalmente os produtos e tem verdadeiro espírito de empreendedores, negociando desde a compra da matéria prima até a venda de seus produtos.

As outras nove famílias não produzem mais os guisados, mas durante décadas a sua comercialização garantia a renda familiar e, atualmente ensinam como fazer os produtos as gerações mais novas e ajudam suas vizinhas na preparação dos mesmos. Os motivos que as impedem de participar diretamente da produção são: idade avançada ou por motivo de doenças.

Toda a família se envolve na produção dos guisados, assim, ganha a tradição cultural, uma vez que, as técnicas e os saberes são passados de geração a geração. Portanto, esses produtos são tidos como tradicionais uma vez que trazem consigo a história particular da comunidade.

Os produtos tradicionais são aqueles que se constituem e fazem parte da história social de uma determinada cultura, local ou região. Vindos de um longo tempo, através de gerações que os foram produzindo e recriando, esses produtos marcam um processo que reúne relações sociais e familiares, num encontro entre o saber e a experiência; portanto, a produção desses alimentos é, ainda, uma arte construída ao longo do tempo através da tradição familiar. (ZUIN e ZUIN, 2008 p.1)

Os produtos são vendidos semanalmente nas cidades de Coruripe, Feliz Deserto, Piaçabuçu e em Pontal de Coruripe, seja em feiras ou nos logradouros públicos (de porta em porta). Os produtos mais procurados são: a tapioca amassada, o pé de moleque e o bolo de macaxeira com queijo.

Os preços variam entre R\$ 0,50 a R\$ 2,00, variando de acordo com o tamanho dos produtos. Todas as guisadeiras comercializam todas as variedades com exceção das farinhas. O lucro entre elas é praticamente o mesmo e algumas chegam a adquirir de (01) um a (02) dois salários mínimos mensais.

Os feriados prolongados, como carnaval, fim de ano e nas temporadas de férias, muitas pessoas visitam a praia de Miai de Baixo, ocupando as casas de veraneio, o que possibilita uma renda extra para algumas guisadeiras, uma vez que elas fazem pés-de-moleque e tapiocas para serem comercializados diariamente nessa época.

Como se trata de uma atividade com caráter familiar, a mão de obra se restringe aos membros da família, e ocupa no mínimo três pessoas na fase da preparação das receitas. Uma quantidade maior de membros da comunidade se faz necessária nos momentos de descascar a mandioca e na hora de assar os produtos, participam efetivamente: mães, filhas, irmãs, sobrinhas, vizinhas etc., é o chamado mutirão, inerente as comunidades que valorizam os traços culturais (MELO E SOUZA, 2009). Com isso, não há mão de obra assalariada. Do ganho em dinheiro obtido pelas guisadeiras, é subtraído o valor gasto com a aquisição da mandioca e do coco, matérias-primas necessárias à produção dos guisados.

A expansão da cana e a força da cultura local

Ao passo que os traços culturais são passados de geração para geração, os mesmos ainda têm que enfrentar as transformações que acontecem na sociedade e no espaço. De um espaço eminentemente familiar com posse de terras através de herança, os Miaienses se depararam nas últimas décadas com a inserção dos empresários da cana-de-açúcar, que forçam os moradores a venderem ou arrendarem seus pedaços de “chão” onde plantavam a mandioca, matéria-prima principal para a produção dos guisados. Com isso não foi possível mais plantá-la e para continuar no

ofício de guisadeiras, as mulheres são obrigadas a comprar a raiz em outros povoados e até em municípios vizinhos.

Nos estudos de Manuel Correia de Andrade (2005), em meados do século XX, sobre a expansão da cana de açúcar no Nordeste, podemos evidenciar as etapas pelas quais as terras coruripenses passaram. Dos engenhos para as usinas, a monocultura sempre prevaleceu nestes espaços, sufocando as culturas de subsistência das pequenas povoações.

Inicialmente o cultivo da cana-de-açúcar se estabeleceu nas áreas de vales, mas com o avanço das técnicas agrícolas e o incentivo de políticas de desenvolvimento agroindustrial tal como o Pro álcool (ANDRADE, 2005), começou a dominar os tabuleiros costeiros, que até então, eram usados por famílias que trabalhavam nos engenhos e usinas, tanto para moradia como para o cultivo de mandioca, milho, feijão etc. “Diante disso, as áreas destinadas à moradia e a produção de alimentos pelos trabalhadores foram apropriadas para o cultivo da cana-de-açúcar”. Santos et al (2007, p. 31)

Diante da “invasão” das novas terras, os canaviais forçaram os trabalhadores rurais a diminuir os tamanhos das suas “roças”, designação dada aos pedaços de terras onde plantavam tubérculos, hortaliças, dentre outras culturas destinadas ao consumo e a venda em feiras próximas. Em Miai de Baixo a ocupação das terras pelos canaviais foi substancial, ao ponto de não haver mais roças destinadas ao plantio de mandioca para a produção de bolos, farinhas, tapiocas. O avanço da monocultura canavieira no município de Coruripe na última década é perceptível na análise da tabela abaixo referente a comparação das áreas plantadas entre as lavouras temporária.

Tabela 2: Área plantada por hectares das lavouras temporárias, 2000-2010.
Coruripe – Alagoas

| LAVOURA TEMPORÁRIA | ANO | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
| TOTAL | 46943 | 44338 | 47275 | 47131 | 44050 | 45705 | 46545 | 47825 | 53253 | 53027 | 52948 |
| ABACAXI | 316 | 316 | 280 | 220 | 300 | 50 | 50 | 60 | 62 | 93 | 60 |
| AMENDOIM – na casca | 4 | 4 | 4 | 5 | – | 6 | 7 | 7 | 8 | 8 | 7 |
| ARROZ – na casca | 50 | 39 | 20 | – | – | – | – | – | – | – | – |
| CANA DE ACUCAR | 43200 | 41180 | 44180 | 45500 | 42000 | 44834 | 46000 | 46920 | 52238 | 52238 | 52238 |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| FEIJÃO – em grão | 1532 | 1271 | 1270 | 1275 | 1070 | 200 | 250 | 320 | 380 | 200 | 250 |
| MANDIOCA | 215 | 215 | 215 | 115 | 180 | 180 | 180 | 200 | 200 | 195 | 155 |
| MELANCIA | 6 | 6 | 6 | 6 | 400 | 400 | 18 | 18 | 15 | 13 | 8 |
| MILHO – em grão | 1620 | 1307 | 1300 | 10 | 100 | 35 | 40 | 300 | 350 | 280 | 230 |

Fonte: Sidra/IBGE Produção Agrícola Municipal.

Autor: Rafaela dos Santos

Como podemos visualizar, a área plantada em 2000 foi de 46.943ha sendo 43.200ha destinado a cana-de-açúcar. Nos anos subsequentes constatamos a expansão da área plantada e o total em hectares em 2010 foi de 52.948 sendo 52.238 destinadas a cana-de-açúcar que só recuou um pouco em 2001 e 2004. Logo, observam-se a redução de alguns cultivos de forma significativa inclusive da mandioca que passou de 215 hectares para 155 hectares plantados. O mapa temático a seguir (figura 3) representa a produção da cana-de-açúcar no estado de Alagoas em 2010. Nota-se uma alta concentração de produção no município de Coruripe.



Figura 3: produção da cana-de-açúcar no estado de Alagoas em 2010

Fonte: SEPLANDE, 2012

A redução de roças para plantar a mandioca, trouxe grande dificuldade para as guisadeiras continuarem com seus ofícios. Semanalmente uma guisadeira produz cerca de duzentas unidades de “má casada” (tapioca amassada) e pés de moleque, duas ou três dezenas de beijus e de “tapiocas ripiada”, duas ou três assadeiras de bolos de macaxeira e puba e essa produção requer de quatro a cinco sacas de mandioca, mas nem sempre essa quantidade está disponível para todas, o que prejudica a renda familiar. A cada semana acontece uma verdadeira maratona a procura de vendedor da matéria-prima.

A produção de farinha foi a mais prejudicada, atualmente é produzida esporadicamente, pois é necessária uma quantidade considerável de mandioca para o seu preparo. O desaparecimento das casas de farinha coletivas também está associado à diminuição drástica do cultivo da mandioca no povoado.

Diante dessas transformações, uma pergunta é pertinente: se há dificuldades em obter mandioca, porque as famílias persistem na produção dos guisados? Consideremos dois pontos: primeiro, os guisados e tudo o que os envolvem faz parte da identidade daquele povoado, envolvem social e culturalmente as pessoas da comunidade e dá identidade ao lugar.

O lugar é um produto das relações humanas e entre o ser humano e o homem, construído por relações sociais que se realizam no plano do vivido, o que garante a construção de uma rede de significados e sentidos que são produzidos pela história pela cultura de uma dada sociedade, constituindo identidade, uma vez que é esse espaço que o homem se reconhece porque é o lugar da vida” (MENDES, 2008 p 140)

As mulheres entrevistadas não se reconhecem sem este ofício, todas aprenderam com suas mães e avós a preparar os guisados e vêem nele uma alternativa de renda. Raspar mandioca, ralar coco, cortar palha de bananeiras, catar lenha, peneirar e pôr ao sol a puba e a fécula, tudo isso faz parte da vida daquele povo e de domingo a domingo, sempre há um horário destinado a este ofício. O segundo ponto é que as famílias envolvidas na produção dos guisados precisam do dinheiro para complementar a renda quando não dependem exclusivamente deste.

A semana toda eu trabalho com os guisados. Domingo quando a mandioca chega, eu e os meninos descasca, bota de molho e rala, ai na segunda já vou caçar lenha, arrumar cocos pra comprar, lá pra terça ou quarta a mandioca de molho já ta mole, ai eu lavo a massa, emprenso e boto na geladeira e na quinta logo cedo começo a fazer

*pra na sexta ir vender em Feliz Deserto e no sábado em Piaçabuçu.
(D. Maria Laudiceia, entrevista 2011)*

Os Miaienses tinham a disposição, até certo tempo, tudo o que precisavam para preparar as receitas, isto é, tudo o que retiravam da terra que lhes pertenciam. Hoje lhes restam a força de trabalho e o saber-fazer adquirido através das gerações, prerrogativas suficientes para dar continuidade as suas práticas identitárias.

As identidades são produtos dos processos históricos e relacionais, ou seja, da formação de cada território num contexto de relações sociais com o ambiente externo à vida em sociedade. A identidade, desta maneira, configura-se num patrimônio territorial a ser preservado e valorizado pelos atores envolvidos direta mente na sua constituição histórica e por outras pessoas que podem ‘viver’ esse patrimônio. O território, então, envolve esse patrimônio identitário: o saber-fazer, as edificações, os monumentos, os museus, os dialetos, as crenças, os arquivos históricos, as relações sociais das famílias, as empresas, as organizações políticas... que pode ser potencializado em projetos e programas desenvolvimento que visem sua preservação e valorização. (SAQUET e BRISKIEVICZ, 2009 p. 9)

As técnicas de produção permanecem fundamentadas nos trabalhos manuais, os instrumentos mais utilizados são: o motor movido a roda (manual) que serve para triturar a raiz, as peneiras, prensa, o forno à lenha. Há uma resistência em aderir instrumentos mais modernos como o ralador de coco elétrico, o que nos leva a apontar mais uma característica da força da cultura identitária.

Os guisados são feitos pelas mulheres envolvendo seus saberes e assim, valorizando a produção e a cultura dos alimentos, pois “para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural” (CANESQUI e GARCIA, 2005 p.9).

Ao se referirem às receitas, as senhoras entrevistadas, apontaram algumas mudanças na forma de preparo, pois muitos ingredientes foram agregados. Por exemplo, na preparação do pé de moleque, onde a margarina toma lugar de destaque, ocupando a importância que antes era do sumo do coco. Recentemente este mesmo processo ocorreu com a receita das broas. Todas as entrevistadas citaram em suas falas que suas mães não utilizavam a margarina na preparação das iguarias, ou quando isso ocorria, a quantidade era mínima.

“não sei como, mais minha mãe e minha avó não usavam a margarina, mas os bolos eram deliciosos e molinhos, elas usavam

“muito sumo do coco e hoje a gente tem que colocar margarina para deixar o bolo amarelinho, molinho e gostoso” (D. Helena. entrevista, 2011).

Outro ingrediente que está presente na receita do bolo de macaxeira que não era utilizado é o queijo ralado. Sua utilização é relativamente recente, isso por que o próprio produto alimentício não era feito para ser comercializado, mas para o consumo da própria família, Atualmente o bolo de macaxeira é um dos produtos mais procurados, tudo à base da massa da macaxeira, leite de coco, margarina e sal e o queijo é um dos ingredientes que não pode faltar em sua receita.

Percebe-se com isso que houve a necessidade de inserir novos elementos a cultura dos guisados, sem, contudo deixar as práticas que os identificam há anos. Apesar das dificuldades existentes na obtenção das matérias-primas, as mulheres continuam a fazê-los, nesse contexto, as produções de alimentos derivados da mandioca torna-se um importante elemento identitário e de renda para população local.

Como enfatiza Ramos (2007 p.15) “as práticas alimentares falam do processo de indivíduos, famílias e comunidades revelando como diversos elementos do cotidiano influenciam e são influenciados pela alimentação dentro de um contexto de desenvolvimento próprio de cada local e grupo” uma vez que atualmente as influências derivadas da globalização alcançam desde os grandes conglomerados urbanos até as pequenas povoações.

Considerações finais

As transformações provenientes do processo de globalização que atingiram a localidade, melhoraram alguns aspectos da população como água encanada, eletricidade, vias de transporte, acesso à educação e à saúde. As guisadeiras de Miai de Baixo estão se adaptando as mudanças que ocorrem no espaço onde vivem e novos elementos são incorporados aos seus hábitos cotidianos.

A perda de suas terras que serviam como meio de produção e de aquisição da matéria prima, constituiu em um desafio a ser superado já que a produção dos guisados é considerada um elemento marcante na identidade cultural desse povo. É preciso considerar não só o fato da resistência da prática de produzir os alimentos, mas as

maneiras que são feitos, os utensílios utilizados e a maneira de repassar de geração a geração a forma de prepará-los.

Os guisados são vendidos e a renda adquirida serve para manutenção da família, sendo para algumas delas o principal recurso para a sustentação social e a reprodução econômica. As mulheres são as líderes na produção, mas toda a família se envolve e com isso os mais jovens aprendem o ofício.

A partir das informações coletadas é possível afirmar que a produção dos guisados do Miai de Baixo, como são conhecido nos lugares aonde são comercializados, perdura a mais de 80 anos e a pretensão das famílias é dar continuidade a esta prática.

Referências Bibliográficas

ANDRADE, Manuel Correia de, **A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste**. Editora Cortes 7ª edição, São Paulo, 2005.

AZEVEDO, Jucicléa Medeiros de. **Culinária do Seridó: Um elemento da identidade territorial**. Dissertação de mestrado aprovada em 2011, Natal/RN.

BRISKIEVICZ, M; SAQUET, M. A. **A identidade como patrimônio no desenvolvimento territorial**. In: 12 Encuentro de geógrafos de América Latina, 2009, Montevideo. 12º Encuentro de geógrafos de América Latina. Montevideo : EGAL, 2009. v. 1. p. 1-10.

CANESQUI, Ana Maria e GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição** Rio de Janeiro, Editora FIOCRUZ, 2005. Apud http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf).

CASTRO ET AL. **Explorações Geográficas** 2 ed. R. de Janeiro ed. Berthand Brasil, 2006.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 2 ed. Florianopolis: ed. da UFCS, 2001.

CLAVAL, Paul. **“A volta do cultural” na geografia**. Publicado em <http://www.mercator.ufc.br/index.php/mercator/article/viewArticle/192>

CORRÊA, Roberto Lobato. **Sobre a geografia cultural**. Publicado em http://www.ihgrgs.org.br/Contribuicoes/Geografia_Cultural.htm

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisado em: www.sidra.ibge.gov.br/bda/territorio. Produção Agrícola Municipal, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 e 2010.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisado em www.ibge.gov.br/cidadesat. Histórico de Coruripe-AL. 2012.

MELO E SOUZA, Rosimeri. **Natureza, Espaço e Cultura em Comunidades Haliêuticas** in: Espaço e Cultura, Julho-dezembro, nº26/2009.

MENDES, Estevane de Paula Pontes. **Identidades sociais e suas representações territoriais: as comunidades rurais no município de Catalão (GO)**, in Geografia e cultura: a via dos lugares e os lugares da vida. Maria Geralda de Almeida, Eguimar Felício Chaveiro, Helaine da Costa Braga (organizadores). Editora Vieira, 2008, Goiânia.

NETO, Helena Brum e BEZZI Meri Lourdes. **Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande Do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha**. Publicado na revista Sociedade & Natureza, Uberlândia, 20 (2): 135-155, DEZ. 2008

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares e agricultores de Maquiné (RS)**. Porto Alegre, 2007.

SANTOS, André Luiz da Silva et al. **A expansão da cana-de-açúcar no espaço alagoano e suas consequências sobre o meio ambiente e a identidade cultural**. Publicado em: CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária, v.2, n. 4, p. 19-37, ago. 2007

SEPLANDE - Planejamento e do Desenvolvimento Econômico-Superintendência de Produção da Informação e do Conhecimento - SINCSEPLANDE, Estado de Alagoas. <http://informacao.seplande.al.gov.br/mapas/2012021/quantidade-produzida-cana-acucar-t-2010> acessado em julho de 2012.

SILVA, Juliana Klotz et all. **Alimentação e cultura como campo científico no Brasil**. Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 2010.

Recebido para publicação em agosto de 2012

Aprovado para publicação em outubro de 2012