

IGUARIAS DERIVADAS DE MANDIOCA: SABOR RURAL DEMANDADO NAS FEIRAS LIVRES DE ARACAJU¹

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Prof^ª do Departamento de Geografia e do Programa de Pós-Graduação em Geografia -
PPGEO da Universidade Federal de Sergipe
Coordenadora do GRUPAM-Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e
Manifestações Tradicionais

Introdução

As feiras na região Nordeste do Brasil são instituições econômico-culturais tradicionais, sua periodicidade depende da organização de cada localidade, geralmente acontecendo em dias alternados nos espaços circunvizinhos. As comunidades mais distantes se deslocam para comercializarem o fruto de sua produção, bem como adquirir produtos de suas necessidades. Para além dos pequenos e médios centros urbanos, as feiras livres são realizadas também nas cidades de grande porte.

Na capital sergipana, a partir da década de 1980, com a expansão urbana as feiras se multiplicam e são frequentadas por consumidores de todas as classes sociais. Diante do avanço do setor comercial formal nas cidades com a inserção dos super e hipermercados, alguns setores técnicos de instituições públicas e privadas questionam a existência das feiras livres. Entretanto, observamos que tais feiras estão solidificadas na identidade da população que demanda produtos agrícolas, alimentos tradicionais e bens de consumo diversos comercializados semanalmente nos bairros. A conformação desse espaço de comercialização tem um papel importante nas transações econômicas no mercado informal. Essas relações estão fundamentadas, principalmente, no uso do dinheiro líquido, indispensável para a reprodução social dos grupos familiares, similares àquelas desenvolvidas no circuito inferior da economia urbana ilustrado por Santos (2004). Atualmente, embora seja predominante a circulação do dinheiro, ainda é comum na venda das mercadorias o pagamento realizado em parcelas pagas semanalmente, sendo o crédito fixado ou anotado em cadernos.

Diferentemente das feiras semanais realizadas nos municípios localizados no interior do Estado, as feiras livres não se constituem como o principal espaço de

¹ Trabalho apresentado na 30ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 03 e 06 de agosto de 2016, João Pessoa/PB.

comercialização, entretanto, continuam a desempenhar papel relevante, não só econômico, mas também sociocultural na medida em que une pessoas de localidades diferentes, tornando-se espaço de diversidades culturais e de sociabilidades, e mantêm as citadas características típicas do circuito inferior da economia. Este ambiente é marcado pela mistura de signos e significados, da diversidade de ações e atividades, das mais diversas funções em um ambiente privado que se transforma a partir do momento em que as barracas começam a serem montadas e as pessoas passam a circular no ambiente. Nesse sentido, Pontes (2012, p. 37) considera que:

A feira livre se apresenta como um lugar curioso para compreender como se dão as relações num espaço urbano específico, construído e vivido que carrega tradições e biografias de seus habitantes cujas narrativas expressam uma memória coletiva.

O ambiente analisado é o lugar onde as diversas relações se desenvolvem, o público e privado tornam-se único no espaço, é dentro desse espaço que são descobertos diversos movimentos e ritmos. Vedana (2004) ressalta que ao fazermos o percurso neste espaço, desvendaremos no caminho os gracejos, as conversas dispersas, os sons, os cheiros performances e jogos corporais para atrair os clientes. Os movimentos vivenciados no dia da feira também foram identificados por Mascarenhas e Dolzani (2008, p.77) que evidenciam a:

Existência de uma agitação diferenciada e a presença de elementos populares embutido no cotidiano nas pequenas e médias cidades, bem como nos bairros da capital, são constatados as díspares temporalidades e significados no espaço, atreladas a um conjunto de relações que ali se desenvolvem.

A feira livre está permeada por um valor cultural para seus frequentadores, sejam eles comerciantes ou consumidores, tal fato está relacionado ao lugar como ponto de encontro no qual se mantêm relações de sociabilidade e de proximidade entre esses grupos, relações essas que estão permeadas pela confiança e, no ato de fazer a feira, vão se conformando relações da amizade.

Constatamos a força dessas relações, sobretudo, no consumo dos alimentos tradicionais tendo em vista que estes produtos não apresentam rótulos, selos ou certificação que indique o seu valor. Porém, nas barracas ou bancas onde são comercializados esses sabores originados no espaço rural, o número de consumidores atesta a força da tradição e a relação identitária com esses alimentos. Eles são demandados, porque “portam histórias de vidas individuais e coletivas e estão interligados à forma como o indivíduo se identifica, ou seja, à sua identidade”

(MENEZES, 2013, p.129). Após pesquisar as feiras livres da capital sergipana evidenciamos entre os alimentos tradicionais o domínio e a demanda das iguarias derivadas da mandioca.

Os sabores dessas iguarias tradicionais elaboradas por grupos familiares expressa uma relação cultural enraizada na identidade dos grupos familiares produtores e dos consumidores nos territórios rurais e urbanos. Na atualidade, os grupos envolvidos na produção e na comercialização desses alimentos buscam, a partir da constituição dessa atividade, continuar junto com os seus familiares no espaço rural, assim como no espaço urbano.

Decifrar as ações e as relações da produção dos sabores tradicionais possibilita compreender os aspectos culturais e, por extensão, econômicos que incutem marcas nos territórios a partir do saber-fazer transmitido por gerações. Flandrin & Montanari (1998) observaram que da nutrição ao sabor são desenvolvidas técnicas, receitas, histórias e tradições culinárias. A demanda desses sabores transmitidos atesta que os homens se alimentam 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 o alimento.

Nesse artigo, tomamos como recorte espacial a cidade de Aracaju, capital do Estado de Sergipe, a partir dos dados das pesquisas realizadas nas feiras livres existentes nos bairros, com o objetivo de compreender como os sabores das iguarias derivadas da mandioca são transformados em territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução social e econômica de grupos familiares. Diante da expansão da produção e consumo dos sabores tradicionais surgem algumas indagações. Em que medida o saber-fazer associado à elaboração e ao consumo desses sabores está associado à identidade cultural dos consumidores? Qual é a dimensão social, cultural e econômica da manutenção da produção e consumo das iguarias derivadas da mandioca para os grupos familiares produtores dos sabores?

Com este artigo, pretendemos contribuir para a ampliação do conhecimento a respeito da produção, comercialização e consumo dos sabores tradicionais derivados da mandioca enraizados na capital sergipana. Portanto, faz-se necessário analisar a geograficidade dos alimentos tradicionais na contemporaneidade bem como entender os rebatimentos dessa atividade na vida dos grupos familiares envolvidos na produção e dos consumidores.

Da farinhada à produção cotidiana das iguarias tradicionais

Abordar as iguarias tradicionais elaboradas com a mandioca, significa descortinar uma territorialidade artesanal alicerçada pelas dimensões cultural, social e que, na atualidade, apresenta relevante dimensão econômica.

Antes de abordar os beijus ou as iguarias derivadas da mandioca, faz-se necessário reportar à história da elaboração desses produtos. A produção das iguarias começou com as denominadas “farinhadas”. Essa atividade tinha como objetivo principal beneficiar a mandioca para a fabricação da farinha e se constituía em um evento repleto de significado, no qual os papéis eram devidamente identificados, as tarefas minimamente separadas pelos atores de acordo com a faixa etária, gênero, conhecimento e transcorriam permeadas pela alegria e descontração. O dia da farinhada revestia-se de trabalho alicerçado nas relações de proximidade e sociabilidade, no qual eram produzidos, para além da farinha, as iguarias derivadas da mandioca ou beijus tradicionais.

As iguarias apresentavam exclusivamente valor de uso, consideradas como um subproduto, não eram elaboradas com vistas ao mercado, em decorrência da reduzida ou inexistente demanda do mercado consumidor, sobretudo até os idos dos anos 1980. A produção geralmente ocorria nos meses de outubro e novembro período da colheita da mandioca no espaço rural sergipano.

A produção das iguarias ficava sob responsabilidade das mulheres que, apropriadas do saber-fazer transmitido por gerações, elaboravam esses alimentos. Nas denominadas farinhadas, os homens eram responsáveis pela produção da farinha, produto com valor de uso, e as mulheres participavam raspando a mandioca e fazendo outras tarefas como coadjuvantes, assim, aproveitavam a matéria-prima para elaborar os beijus tradicionais.

As farinhadas eram aguardadas, principalmente, no agreste e no sertão sergipanos, consideradas como um tempo de encontro de famílias, dos amigos e compadrio regados pelo regozijo e pela partilha dos beijus após a produção. Esta última ocorria na elaboração das iguarias, tendo em vista, que os grupos familiares se revezavam no trabalho e na ajuda. A reciprocidade constituía uma característica particular da elaboração desse produto. Essas iguarias também eram desejadas por aqueles familiares que estavam distantes ou que por alguns motivos não podiam participar da atividade. Logo, os beijus conformavam como presentes ou lembranças valiosas para aqueles que não participavam da farinhada.

Entretanto, com as transformações que ocorreram no espaço agrário sergipano, vinculada a modernização da agricultura a partir da inserção de máquinas, das alterações nos tipos de cultivos e nas relações de trabalho provocaram o acentuado êxodo rural. Além desses fatores nesse interim ocorre o avanço do setor industrial no espaço urbano, provocando a intensa migração a partir da década de 1980, sobretudo, com destino à capital do estado. Esses migrantes, afastados do espaço rural, passaram a demandar alimentos que o aproximassem do seu território de origem (MENEZES, 2009, 2015). Nesse período grupos familiares que continuam no espaço rural e plantam a mandioca no agreste sergipano descobrem essa demanda do mercado consumidor e passam a elaborar essas iguarias, com o objetivo de gerar renda.

Além dos grupos oriundos dos espaços rurais, grupos familiares migrantes com a difícil inserção no mercado formal, procuraram criar estratégias de reprodução social para continuar no espaço urbano, para tanto, elaboraram os tradicionais derivados da mandioca conhecidos localmente como beijos. Eles resgatam o saber-fazer transmitido por gerações elaboram esses produtos comercializando-os em feiras livres ou em logradouros públicos na grande Aracaju.

Essa demanda de alimentos tradicionais enraizados na memória consiste em uma evocação do passado que tem a capacidade de reter e guardar o que passou, salvando-o do esquecimento. Woortmann (2000, p. 213) ressalta que “a memória é sempre seletiva; ela não dá presença a um passado genérico, mas a determinados eventos, localizados em determinados lugares no espaço e no tempo.” A lembrança dos momentos vivenciados no território de origem, das festividades, dos encontros familiares, das festas, impulsiona esses migrantes a buscar no consumo desses alimentos uma aproximação com o seu lugar.

Entretanto, para elaborar essas iguarias faz-se necessária a matéria-prima – mandioca – esse produto agrícola apresenta-se reduzido no espaço agrário local, além disso, os migrantes oriundos do espaço rural não possuem terra para que seja efetivado o cultivo. Logo, nos municípios que conformam a Grande Aracaju, o cultivo de mandioca praticamente foi erradicado, reflexo da expressiva urbanização que impulsiona a ocupação do solo e da especulação imobiliária. Com o cultivo extirpado implicaria no fim da produção dos derivados da mandioca, porém, de forma antagônica, a elaboração das iguarias expande nessa região. Para tanto, os grupos familiares adquirem a matéria-prima (tapioca ou goma e a massa puba) dos agricultores familiares residentes nos municípios localizados no agreste sergipano.

No processo de elaboração da tapioca ou goma e da puba, os agricultores agrestinos iniciam com a colheita da mandioca e, em seguida, realizam o pubamento: deixam a mandioca fermentar em um recipiente, antes nas gamelas feitas de madeira e, atualmente, nas bombonas plásticas adquiridas no mercado. Esse processo faz-se necessário para facilitar o descascamento e a retirada da manipueira (líquido tóxico). Após esse processo artesanal ela se torna uma das bases da alimentação humana. Como afirma Claval (2001, p. 255):

[...] A fécula daí retirada é tóxica por causa do ácido cianídrico que contém. Este eliminado por diversas manipulações maceração ou longo cozimento na África, compressão da massa para expulsar o líquido na América. A distância entre o produto bruto, perigoso, e o recurso alimentar essencial que se tornou, é tão surpreendente que os mitos indianos ampliam-se longamente sobre a maneira como os deuses ensinaram aos homens o segredo do tratamento.

A partir do beneficiamento da mandioca, após a retirada da manipueira, obtêm-se a tapioca e a massa puba, e com essa matéria-prima múltiplas iguarias derivadas da mandioca são produzidas, tais como: beijus, sarioio, malcasados, pé-de-moleque, tapioca, bolachas de goma, bolos de tapioca, puba e macaxeira, alimentos enraizados na cultura sergipana.

No preparo das iguarias derivadas da mandioca, observamos as contribuições dos grupos formadores do povo brasileiro: a influência indígena no beneficiamento da mandioca, a portuguesa com a utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco. Para envolver alguns desses produtos, como o pé de moleque e o beiju molhado, utiliza-se como no passado a palha da bananeira e na produção do sarioio constrói-se argolas com a palha do coqueiro que são consideradas as fôrmas usadas para assar a iguaria (Figura 01, 02 e 03).



Figura 01: Pé-de-moleque



Figura 02: Beiju molhado



Figura 03: Sarioio doce e salgado e as fôrmas elaboradas com a palha do coqueiro usadas para assar a iguaria

De forma distinta, essas iguarias da mandioca passam a constituir como uma alternativa de trabalho e renda para grupos familiares que residem nos espaços rural e urbano. A produção antes sazonal transcorre de forma continuada a partir da década de 1990 e passa a ter um caráter regular, sendo ofertada diariamente em cada feira livre que acontece nos bairros de Aracaju.

A produção das iguarias elaboradas anteriormente pelas mulheres nas farinhadas quando portavam exclusivamente valor de uso, na atualidade com valor de troca passam a ser comandadas pelos homens, em vários estabelecimentos do agreste e em várias residências localizadas nos bairros América, Novo Paraíso, Santos Dumont e 18 do Forte na cidade de Aracaju. Eles elaboram, com o apoio das mulheres, os derivados de forma artesanal com poucas alterações no modo de fazer, nos utensílios e condimentos utilizados.

Para a produção das iguarias compram a matéria prima aproximadamente 100 kg de tapioca e massa puba por semana, direto dos agricultores que residem nos municípios de Lagarto, Itabaiana, Boquim e Salgado.

Com a aquisição da matéria-prima eles iniciam a produção dos derivados de mandioca à noite, durante o dia preparam a massa da tapioca, descascam e ralam o coco. Elaboram as iguarias no período noturno pois comercializam nas primeiras horas da manhã nas feiras livres. Algumas famílias constroem no quintal pequenos fornos alimentados com a lenha para assar os derivados outros fazem as adaptações nas chapas de aço movidas a gás de cozinha ou GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) criadas para a elaboração de sanduíches, e as utilizam para assar os sabores da mandioca (Figuras 04 e 05).



Figura 04: forno a lenha.



Figura 05: adaptação das chapas de sanduíches

Diferentemente do passado, quando as iguarias eram elaboradas como um subproduto da farinha, na atualidade as iguarias embora portem as mesmas características elas são produzidas não mais como um subproduto. Esses derivados da mandioca ganham o *status* de produto comercial com uma demanda acentuada durante todo o ano em todas as feiras livres da capital. E, o que dizem os consumidores a respeito desses produtos artesanais.

Beijus tradicionais: do rural ao urbano a tradição resiste e expande a demanda nas feiras livres

As iguarias derivadas da mandioca transformadas em territorialidade alicerçam a reprodução social dos grupos familiares na região metropolitana. Para concretizar, essa estratégia buscam a comercialização nas feiras livres que acontecem diariamente nos bairros da capital. Geralmente, esses grupos frequentam várias feiras, uma vez que elas ocorrem de forma alternadas diariamente nos bairros.

Eles organizam suas barracas nas primeiras horas da manhã e, alguns produtos ainda apresentam temperaturas elevadas, é o caso do mingau de puba e de alguns beijus. Outros produtos são elaborados no dia anterior como o pé-de-moleque, esses derivados juntamente com o saroió, o beiju molhado e o malcasado são adquiridos pelos consumidores no início das feiras tendo em vista que são utilizados para o consumo na primeira refeição diária.

As feiras geralmente são iniciadas as 5 ou 6 horas da manhã a depender do período, no inverno geralmente tem seu início mais tarde, uma vez que a noite é mais longa. Enquanto isso, no verão a movimentação é intensa a partir das cinco horas da

manhã e as barracas mais movimentadas são aquelas que comercializam os derivados da mandioca (Figuras 06 e 07).



Figura 06: Feira do Santo Antônio, 2015.



Figura 07: Feira do conj. Bugiu, 2016.

Estes sabores estão enraizados na identidade cultural da população do município de Aracaju. Os consumidores adquirem esses produtos e legitimam com sua fala as razões para a sua escolha, como expressou uma consumidora dos beijos “café da manhã na sexta-feira com os beijos tradicionais no meu ambiente de trabalho é sagrado, lembramos das farinhadas no passado e os jovens aprenderam com nossas histórias sobre alimento puro, sem condimentos ou produtos químicos” (P. A. S, 05/2015).

Ao evidenciar esse depoimento da consumidora, recordamos as discussões elaboradas por Contreras (2005) que, embora não tenha retratado as iguarias derivadas da mandioca, discute 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. A respeito das preferências alimentares, Menasche (2003), identificou em suas pesquisas em Porto Alegre que os produtos naturais e aqueles oriundos do espaço rural são demandados pelos consumidores, e, estes últimos argumentam que a autenticidade desses alimentos impulsiona a demanda.

Ainda sobre as razões para a escolha desses alimentos tradicionais reportamos às discussões sobre os fatores considerados importantes alimentos apontados por Canesqui (2005, p.169-70) ao salientar que:

A análise da prática alimentar cotidiana não se restringe aos alimentos apropriados em si mesmos, mas aos seus usos e modos de consumo, que envolvem seleção e escolhas, quem consome, como são adquiridos e preparados, quando e por quem são consumidos, ocasiões e adequações

de consumo, juntamente com regras valores normas crenças e significados que acompanha o consumo alimentar e a própria alimentação, sempre carregados culturalmente.

Ao discutir a permanência da produção e consumo de alimentos tradicionais, 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, embora seja constatado o avanço do setor industrial, persiste o consumo dos produtos artesanais tradicionais que estão enraizados na identidade, denotando que as especificidades locais permanecem arraigadas nos hábitos de grupos sociais.

Além disso, o consumo desses produtos vem sendo repassado às novas gerações que, igualmente aos seus pais, avós e demais parentes, consomem os derivados; fato esse que prenuncia a consolidação do mercado desses produtos artesanais.

Esses frequentadores das feiras de Aracaju expressaram uma multiplicidade de lembranças nas quais destacaram diversos sentimentos relacionados ao produto e ao meio em que viviam ou conviviam e buscavam na aquisição do derivado a volta de um tempo que está vivo em sua memória. Polack (1992) menciona que a memória alimenta a identidade e influencia condutas de determinados grupos sociais. De acordo com o autor:

[...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (POLACK, 1992, p. 05).

Essas pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições. Todavia, elas carregam os traços das culturas, das tradições, das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas, mas sem a ilusão de um retorno ao passado.

Nas narrativas das mulheres nas feiras livres no momento da aquisição, há uma valorização dos derivados e de sua origem rural, ou os momentos vivenciados são revitalizados:

Adquirir os beijos tradicionais é essencial para mim, pois ao consumir relembro das farinhadas que participei e quem não voltam mais. Era um tempo bom, quando reunia toda a família para fazer os beijos. Quando chego nessas bancas lembro o cheiro das farinhadas. (M.J.S Feira do Grageru, Aracaju, 03/2016).

É importante ressaltar também a relação desses derivados com a festa junina, uma vez que nesse período a quantidade de matéria-prima utilizada é expressiva, assim como

o trabalho que envolverá toda a família. Nesse período, os produtores recebem diversas encomendas, uma vez que os alimentos tradicionais (beiju, pé-de-moleque, sario, malcasado), considerados como comidas típicas, não podem faltar durante os festejos juninos. Como destacou uma consumidora:

Nas festas juninas não podem faltar o pé-de-moleque, os beijus e os bolos de macaxeira, puba e milho, por isso, temos que encomendar quando não temos tempo de fazer pois essas comidas estão na essência da festa e toda a família consome das crianças aos idosos. (M. C. M. Feira do Castelo Branco, 06/2015)

Compreender a demanda desses alimentos está relacionada à identidade dos consumidores como salienta Menezes (2013, p. 49):

Embora não os produzindo, os consumidores jovens, adultos e idosos, buscam adquirir nas feiras esses alimentos que estão enraizados. O consumo das iguarias amplia na ocasião das festas juninas ou natalinas em decorrência também da demanda dos migrantes que visitam os parentes nos períodos citados.

Essas reflexões anulam o pensamento por vezes difundido que o movimento globalizador torna a sociedade como uma aldeia global, com uma cultura comum, pobre de significados e simbologias. Desse modo, é perceptível a relevância dos atores sociais que buscam a manutenção da sua identidade sociocultural, fato esse pertinente aos territórios das feiras que acontecem na cidade de Aracaju, onde é possível observar a resistência dos sabores tradicionais. A cultura encontra-se enraizada e presente por meio das práticas rotineiras desses grupos familiares, que desenvolvem funções não esquecidas ao longo do tempo e no espaço. Sobre a relevância da pesquisa nas feiras, Pontes (2013, p.37-38) assevera:

Este tipo de pesquisa se mostra importante para enfrentar a problemática da individualização na sociedade urbana e do processo de fragmentação/homogeneização de realidades diversas entre grupos sociais. O estudo a partir da experiência e de memórias individual e coletiva como a chave para se elucidar sobre as complexidades dos processos de trocas e interações sociais neste território urbano que é a feira livre.

Portanto, o território da feira livre está repleto de ações e relações, que portam diversas histórias de uma cultura que se mantém viva em meio aos avanços da mídia e da tecnologia, que aponta para novos hábitos alimentícios, porém, as relações de proximidade (com as histórias, pessoas e alimentos) existentes no ambiente da feira

permitem a manutenção e reprodução desse território, dos produtos que lá são comercializados e dos feirantes.

Embora tenhamos evidenciado o avanço do consumo e a diversidade de produtos elaborados pelo setor industrial na contemporaneidade em decorrência da expansão da oferta e alicerçadas pela publicidade, paradoxalmente, verificamos a demanda expressiva dos consumidores, que buscam a continuidade da ingestão dos alimentos tradicionais. Esses distintos sabores estão enraizados na vida dos sergipanos e conquistam novos consumidores como os turistas que visitam o Estado de Sergipe.

Cultivada por pequenos produtores rurais, a mandioca serve não só de alimento, mas também como fonte de renda para boa parte da comunidade agricultora do Estado de Sergipe; comumente transformada em farinha, a mandioca também tem uma gama de iguarias que podem ser elaborados a partir de sua fécula, produtos esses, que tem suas receitas transmitidas pelas famílias por diversas gerações. O beneficiamento desse tubérculo transformando-o em iguaria constitui uma estratégia de reprodução econômica e social geradora de renda para grupos familiares nas zonas rural e urbana.

Essa cultura local enraizada no meio rural e urbano é considerada para alguns como um patrimônio. Nessa direção, a Constituição (1988) aborda a noção de Patrimônio Imaterial. O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) define Patrimônio Imaterial tomando como referência um conceito estabelecido pela UNESCO, que afirma que: o Patrimônio Cultural Imaterial diz respeito "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural". A importância do reconhecimento de alimentos como patrimônio cultural foi abordada por Santilli (2009, p. 383) ao afirmar que “os bens imateriais abrangem as mais diferentes formas de saber, fazer e criar, como música, contos, lendas, danças, receitas culinárias etc.”

A Constriart – Confederação Nacional dos Artesãos, fundada em 23 de maio de 2003, com o objetivo de preservar a sergipanidade em todos os seus aspectos e valores, mas também incentivar a produção do artesanato sergipano e brasileiro em todos os segmentos, incluindo a culinária, promove o resgate das tradições ancestrais, solicitou a Patrimonialização de alguns alimentos dentre os quais os derivados da mandioca denominados: pé-de-moleque, saroio, beiju molhado, o malcasado e a bolacha de goma.

Tal solicitação foi reconhecida com o objetivo de preservar esses saberes e fazeres existentes em diversas comunidades do agreste e zona da mata sergipana.

A solicitação foi distinguida e regulamentada por meio do decreto oficial nº 27.720 de 24 de março de 2011, pelo Governo do Estado que reconheceu como Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe e como manifestações do Patrimônio Imaterial do Estado de Sergipe.

Entretanto, os produtores dos derivados de mandioca, não têm ideia da importância que a produção dessas iguarias tem para a história cultural do Estado de Sergipe, muitos deles afirmam ser um trabalho comum, que serve apenas para lhes garantir o sustento de suas famílias. E, não conhecem a Lei que poderia proporcionar a valorização econômica e a abertura de novos mercados, eles argumentam que são reconhecidos pelos consumidores que buscam os seus produtos e legitimam a produção.

Considerações finais

Com o avanço da indústria e das modificações realizadas nos produtos e modos de alimentação da sociedade, observamos a expansão da oferta dos produtos e as alterações na produção dos alimentos, entretanto, verificamos *in loco* a demanda ascendente dos alimentos tradicionais comercializados em todas feiras dos bairros da cidade de Aracaju. É possível constatar que os hábitos alimentares constituem manifestações culturais, uma tradição arraigada na vida de consumidores que habitam o espaço urbano de bairros da capital sergipana. Por meio do estudo realizado na feira é possível constatar que o consumo de alimentos tradicionais representa uma forma de lembrar algo ou alguém que fez parte da história dos consumidores e dos comerciantes. Em meio às transformações na alimentação cotidiana, é importante salientar que os alimentos tradicionais como os derivados de mandioca continuam enraizados na vida dos idosos, adultos e a tradição está sendo transmitida visto que os jovens e as crianças também buscam esses alimentos. E, a partir da comercialização desses produtos tradicionais os saberes e fazeres estão sendo consolidados como uma territorialidade que contribui na sobrevivência dos grupos familiares.

Descortinar os sabores das iguarias derivadas da mandioca comercializadas nas feiras livres de Aracaju significa evidenciar na contemporaneidade produtores e produtoras protagonistas de uma alternativa de trabalho e renda obtida com a comercialização dos alimentos artesanais. Diante das dificuldades enfrentadas para a

sobrevivência, eles e elas elaboram essas territorialidades alicerçadas na história de vida das famílias e embasados pelo mercado consumidor que demanda, consome e legitima os sabores tradicionais arraigados na cultura sergipana. Faz-se necessário que as políticas como o reconhecimento da Patrimonialização desses alimentos sejam também conhecidas por aqueles que seriam os reais beneficiários com a Lei.

Referências

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

CLAVAL, Paul. *A Geografia Cultural*, EDUFSC, Florianópolis, 2001.

CONTRERAS, J. (Org.) *Alimentação e Cultura: necessidades, gostos e costumes*. Barcelona: Universidade de Barcelona, 1995.

FLANDRIN, J-L, MONTANARI, M. *História da Alimentação*. 3 ed. São Paulo: Liberdade, 1998.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam C. S. Feira livre: Territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Ateliê Geográfico*. v. 2, n. 2 agosto/2008 p.72-87.

MENASCHE, Renata. Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 287f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Programa de Pós Graduação em Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos Identitários: Uma Reflexão Para além da Cultura. *Revista GEONORDESTE*, Ano XXIV, n.2, 2013.

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.

_____ Comida de ontem, comida de hoje: o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? *Revista OLAM*. V. 13, n. 2, 2013d, p. 01-28.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. *Queijo artesanal Configurações territoriais- Experiências Escalares do Global ao Local (O caso de Sergipe)*. 1. ed. São Cristóvão: Editora da UFS, 2015. v. 01. 293p.

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

PONTES, Andressa Almada Marinho. *Em meio a conversas: experiência nas relações cotidianas numa feira livre de Aracaju*. (Dissertação de Mestrado em Psicologia) Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/ SE .2012.

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*. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.

VEDANA Viviane, *Fazer a Feira: estudo etnográfico sobre as artes de fazer de feirantes e fregueses da feira livre da Epatur no contexto urbano de Porto Alegre, RS*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/3731/000403659.pdf?sequence=1> Acessado em: 21/05/2015 às 22:28h.

WOORTMANN, Ellen. Identidades e memória entre teuto-brasileiros: os dois lados do atlântico. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, ano 6, n.14, nov. 2000. p. 205-238.