

SABORES DA MANDIOCA: A TRADIÇÃO DO CONSUMO DAS IGUARIAS NO ESTADO DE SERGIPE¹

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Professora do Departamento de Geografia e do NPGeo/UFS
Líder do Grupo de Estudos e Pesquisas GRUPAM/CNPq/UFS
End: Av. Marechal Rondon, s/n Jardim Rosa Elze,
DGE, CEP 49100-000 São Cristóvão-SE
soniamendoncamenezes@gmail.com

RESUMO

A produção e o consumo das iguarias tradicionais incitam os estudos a respeito de valores culturais enraizados e indica sentimentos de pertencimento e identidade relacionados ao consumo de comidas que remete ao território pela memória ao degustar os sabores, sentir os odores e apreciar as formas. Para além dos valores sentimentais, constatamos o aproveitamento da demanda desses produtos sendo transformada como uma territorialidade e, desse modo, comidas elaboradas durante determinados períodos do ano, passam a ser produzidas cotidianamente alicerçadas por um mercado consumidor urbano ávido por esses alimentos identitários. A metodologia utilizada nessa pesquisa mescla técnicas qualitativas e quantitativas como procedimentos na averiguação e análise das informações colhidas junto aos produtores(as) e consumidores nos territórios do Médio Sertão Sergipano, Agreste de Itabaiana e Grande Aracaju. O presente artigo se propôs a apresentar uma análise referente as tradicionais iguarias derivadas da mandioca elaboradas no Estado de Sergipe como uma estratégia de reprodução de grupos familiares residentes nos espaços urbano e rural e a expansão do mercado consumidor nos últimos anos, indicando a relação do consumo desses produtos enraizados na memória e que alimentam a identidade territorial.

Palavras-chave: Iguarias derivadas da mandioca, identidade, território.

ABSTRACT

The production and consumption of traditional sweets has motivated studies concerning their underlying cultural values, and sentiments of belonging and identity related to the consumption of foods which bring territory to mind as people enjoy the flavors, smell the aromas and appreciate the forms. Over and above sentimental value, we argue that the use of these products is transformed into a territoriality, and that in this form, food made during particular periods of the year pass from being produced to meet daily needs into an urban market avid for these foods of identity. The methodology used in this research mixes qualitative and quantitative techniques as we analyze data collected from producers and consumers in the regions of the Central Sertão Sergipano, the Agreste of Itabaiana and Greater Aracaju. The present article proposes to present an analysis of the traditional sweets derived from manioc made in the state of Sergipe in terms of the strategy for the reproduction of family groups resident in rural and urban spaces and the expansion of the consumer market

¹ Pesquisa: A resistência da produção de iguarias derivadas da mandioca: a tradição como estratégia na geração de renda de grupos rurais e urbanos nos territórios da Grande Aracaju, Médio Sertão e Agreste Sergipano. Financiado pelo CNPq Número do processo: 478748/2011-6, Edital/Chamada: Universal 14/2011.

in recent years, noting the relationship of consumption of these products grounded in memory and which support regional identity.

Keyword: Sweets from manioc, Identity, Territory.

Introdução

As mudanças no espaço rural a partir das décadas de 1970 e 1980 no Estado de Sergipe com a inserção de novos cultivos e formas de trabalho impulsionaram as migrações. Homens e mulheres direcionavam a capital - Aracaju -, com o intuito de inserir-se no mercado de trabalho diante da escassez de terra e postos de trabalho nos seus territórios. Esses migrantes, impelidos para fora do seu território carregam consigo seus hábitos, costumes e necessidades alimentares. Os laços que unem os povos à terra como as tradições e os modos de ser enraizados dentre eles as comidas são inquiridas como um apego as suas origens. No emaranhado de mudanças vivenciadas por esses atores, eles procuram aproximar-se da sua terra ao consumir as comidas do lugar. Desse modo, o aroma, o sabor e a forma remetem aos seus territórios e, por um momento transpassam ao seu lugar, embora estejam distante do seu território, continuam enraizados e buscam os referências simbólicos que remetem ao seu território. Logo, estudar a cultura da produção e consumo de alimentos tradicionais torna-se um tema instigante diante das migrações intensas na contemporaneidade. Diante desse contexto, esse artigo analisa a produção e consumo das iguarias derivadas da mandioca como uma cultura enraizada e a transformação em territorialidade alicerçada pelo mercado consumidor, proporcionando renda e postos de trabalho gerado por grupos familiares nos espaços urbano e rural no Estado de Sergipe.

Iguarias derivadas da mandioca: saberes e fazeres enraizados

A (re)configuração dos estabelecimentos dos agricultores familiares e a demanda do mercado urbano repercutiram na expansão do cultivo da mandioca, assim como da produção dos seus derivados. Retomam-se o saber-fazer, o beiju e demais iguarias elaborados nas farinhadas deixam de estar geograficamente limitados aos espaços circunscritos das residências e do seu entorno como no passado, constituindo, nas duas últimas décadas, uma estratégia de reprodução social, impressa em um gênero de vida autônomo (MENEZES,

2013). Ao desvelar essa prática buscamos identificar os significados dessa atividade por parte do grupo familiar que diante das alterações vivenciadas no espaço busca alternativas para continuar na sua terra lugar de vida e de trabalho. Além disso, averiguamos as relações da produção e do consumo com a identidade cultural de determinadas comunidades que elaboram e consomem os alimentos identitários. Corrêa (2003), ao discutir a identidade, ressalta a importância de analisar o significado dos saberes, técnicas e crenças de um dado grupo que dão sentido a vida. Logo, as identidades são elaboradas e reelaboradas a partir da criação de significados comuns em um grupo social. Ainda sobre a identidade cabe lembrar que a comida constitui em um elemento cultural como foi abordado por Canesqui (2005, p. 50), ao ressaltar que no processo de construção, afirmação e reconstrução das identidades, “a comida podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada”. Tal afirmativa é constatada nos diversos espaços geográficos quando observamos a busca de alimentos tradicionais, que remetem aos simbolismos no ato de produzir e consumir. Desse modo, diante do avanço dos produtos industrializados, globalizados, alguns produtos são requeridos, demandados. Embora não tenham rótulos, selos de segurança, eles são reconhecidos, procurados, legitimados e valorizados pelos consumidores locais e aqueles que buscam os alimentos identitários típicos da culinária regional como os turistas. Nessa direção, Gimenez (2012, p. 150) ressalta que tais produtos são “associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar. Trata-se de uma comida tradicional e histórica e, por este motivo, pode aproximar quem a consome da cultura da região em suas diversas dimensões”. Tal fato, podemos comprovar no Estado de Sergipe quando da visita dos turistas de acordo com os comerciantes a demanda dos produtos tradicionais eleva-se, como retratou a Gimenez. Diante da expressiva demanda dos consumidores locais e visitantes expande-se a produção de iguarias consideradas como alternativas de aproveitamento de um recurso territorial –a mandioca - fundamentadas no saberes e fazeres transmitidos por gerações.

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) constitui um dos alimentos consumidos com frequência pelos sergipanos de igual modo aos demais nordestinos e nortistas. De acordo com a variedade dos tubérculos os usos apresentam-se diferenciados. A denominada macaxeira ou “mandioca mansa” é consumida diariamente cozida acompanhada pelos diferentes tipos de carnes ou outros acompanhamentos.

Atualmente são inventados diversos pratos comercializados nos restaurantes típicos os quais utilizam esses produtos como os escondidinhos, a torta de macaxeira e a macaxeira de forno. Como assevera Hobsbawm e Ranger (1994), as tradições são reinventadas a partir de novas reconfigurações suficientemente rápidas tanto do lado da procura como da oferta. Ao analisarmos as iguarias derivadas da mandioca constatamos a permanência de saberes e sabores mas, identificamos também a resignificação atrelada a demanda dos consumidores que indicam novas formas e sabores. Mas, e as tradicionais iguarias como os beijus, o pé-de-moleque, o sario, a malcasada, como surgiram?

A elaboração dessas denominadas iguarias derivadas da mandioca surgiram nas “farinhadas” - ritual que comumente era alicerçado pelas redes de sociabilidade formadas por vizinhos, parentes e amigos que cooperavam com sua força de trabalho no processamento da mandioca em determinados períodos do ano pós-colheita, com o objetivo de produzir farinha. Nesse interim, as iguarias ou quitutes também eram elaborados anualmente após ou juntamente com a farinha aproveitando a matéria-prima abundante. O dia da elaboração dos beijus era considerado um dia especial.

Para a elaboração dos beijus eram convidados parentes e amigos que residiam nas cidades, em outros povoados e nas proximidades para participar dos fazeres da mandioca ou do encontro. Esse encontro consistia em trabalho de domínio da mulher, a partilha, a reciprocidade permeava a atividade, uma vez que todas cooperavam no trabalho e na oferta de ingredientes como o açúcar, o coco e os condimentos como o cravo, a canela, além das folhas de bananeira e de ingá para embrulhar os quitutes. As mulheres após o café da manhã chegavam e ofertavam os ingredientes e começavam o trabalho, considerado como um encontro regado por cantorias, conversas informais, partilhas de saberes, fazeres e dos produtos após a finalização do trabalho. Predominavam os beijus tradicionais como os beijus de massa, de coco, molhado, as tapiocas, as malcasadas, o pé-de-moleque e algumas famílias ainda produziam as bolachinhas de goma. Contudo, essa atividade foi sendo reduzida em algumas regiões sergipanas do Estado de Sergipe, como consequência das alterações no uso da terra, avanço da “pastiginização” Diniz(1996), no Sertão e a expansão da citricultura no centro sul. Porém, a despeito da redução do plantio da mandioca, observamos que no território do Alto Sertão o consumo das iguarias continua enraizado no modo de vida dos sertanejos que as adquire frequentemente nas feiras semanais. Enquanto isso, na região centro sul

constatamos a continuidade do plantio da mandioca nos estabelecimentos rurais sob o domínio dos agricultores familiares.

Embora a produção de iguarias não ocorra com intensidade, eles produzem a tapioca (amido) e a massa puba ingredientes essenciais para a elaboração dos quitutes. Esses produtores conformam redes informais invisíveis às quais estão conectadas com produtores das iguarias que residem nos municípios da Grande Aracaju e fornecem semanalmente a matéria-prima e a renda obtida constitui o principal recurso da família. Destacam-se como fornecedores os agricultores dos municípios de São Domingos, Lagarto e Salgado. Essas negociações ocorrem a partir das relações pessoais, fundamentadas no dinheiro vivo, sem contratos firmados, semelhantes àquelas discutidas no Circuito inferior da economia pelo Professor Milton Santos (2005). Semanalmente, os agricultores ou seus filhos entregam aos produtores das iguarias em suas residências, a quantidade de amido de acordo com a demanda sendo o pagamento realizado no ato da compra.

Para além dos produtores que adquirem a matéria-prima, identificamos outros agricultores nos municípios de Aquidabã, Nossa Senhora das Dores, Itabaiana, Campo do Brito e Lagarto que ainda cultivam a mandioca e a utilizam exclusivamente para a produção das iguarias. Esses homens e essas mulheres iniciam o trabalho nas primeiras horas da manhã quando parte da mandioca é colocada na água para pubar (fermentar) obtendo desse modo um subproduto - a puba - ingrediente essencial para a elaboração do pé de moleque, bolo de puba e mingau. Outra parte da mandioca é raspada e triturada para ser retirado o amido com o qual se preparam as iguarias como os beijus, saraios, mingaus, bolo, bolacha de goma.

Diante das dificuldades enfrentadas por esses atores, eles buscam superar os obstáculos a partir do aproveitamento de recursos disponíveis no território e do saber fazer enraizado no modo de vida. Essa cultura arraigada nos diferentes territórios é “a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. A cultura é herança transmitida de uma geração a outra” como asseverou Paul Claval (2001, p. 63). Logo, os agricultores no seu território, buscam com os seus saberes gerar trabalho e renda essencial a sustentabilidade familiar. E os grupos familiares que elaboram esses derivados nos espaços urbanos de Itabaiana, São Domingos, São Cristóvão e Aracaju? Quais as razões para continuar nessa atividade?

Perante os empecilhos de inserção no mercado de trabalho várias migrantes e suas famílias iniciaram a produção dos derivados nesses centros urbanos. A comercialização das iguarias é realizada por membros da família que as revendem pelos logradouros públicos e nas feiras semanais.

Visitamos produtores em diversos bairros de Aracaju e na Colônia Pinto em São Cristóvão, observamos que os saberes são transmitidos para além dos membros familiares. É o caso de Dona Maria com idade de 75 anos que repassou os saberes e fazeres aos seus familiares e atualmente todos os filhos, filhas, noras, genros e netos inseridos na produção dos derivados da mandioca. Ela, ainda ensinou as sobrinhas, as vizinhas resultando uma concentração produtoras no espaço geográfico de São Cristóvão. Dona Maria ressalta como aprendeu e a importância da produção para a família:

Aprendi a fazer esses quitutes com minha mãe no povoado Sobrado em Socorro, quando cheguei em São Cristóvão comecei a fazer e nunca parei. Sempre vendemos em Aracaju e o trabalho só aumenta. Eu hoje não trabalho direto fazendo os doces, mas fico o tempo todo acompanhando meus filhos, netos e os demais parentes na lida. No tempo das festas de São João quase a gente não dorme para atender todos os pedidos, aí além dos derivados da mandioca ainda fazemos comidas com o milho. (M. J. S. 10/2012)

Identificamos as casas de beijos como também são conhecidos esses locais onde são preparados os beijos em Aracaju, nos bairros: América, Novo Paraíso, Santos Dumont e Cidade Nova.

No espaço urbano de Aracaju as(os) produtoras(es) enfrentam dificuldades como a não disponibilidade de área para o plantio da mandioca, como ressaltado anteriormente elas(es) encomendam toda a matéria-prima como o amido ou a tapioca, a massa puba e o coco dos agricultores, assim como as folhas de bananeira. Entretanto, a despeito desses obstáculos, eles são enfáticos em afirmar que desejam continuar com a atividade tendo em vista a conquista de mercado consumidor na cidade.

O tempo de lida com essa atividade para alguns supera o marco temporal de quatro décadas, sendo repassados esses saberes aos filhos e netos, de igual modo a produtora de São Cristóvão. Outros produtores estão inseridos nessa atividade com cinco, dez, quinze, dezoito e vinte anos.

Observamos algumas mudanças na atividade enquanto no meio rural são utilizados os fornos de barro ou de alvenaria, no meio urbano principalmente na capital foram inseridos os fornos a gás em decorrência das problemáticas na aquisição da lenha combustível usado nos

primeiros, assim como a preocupação com o meio ambiente retratado pelas produtoras. Figuras (01 e 02).



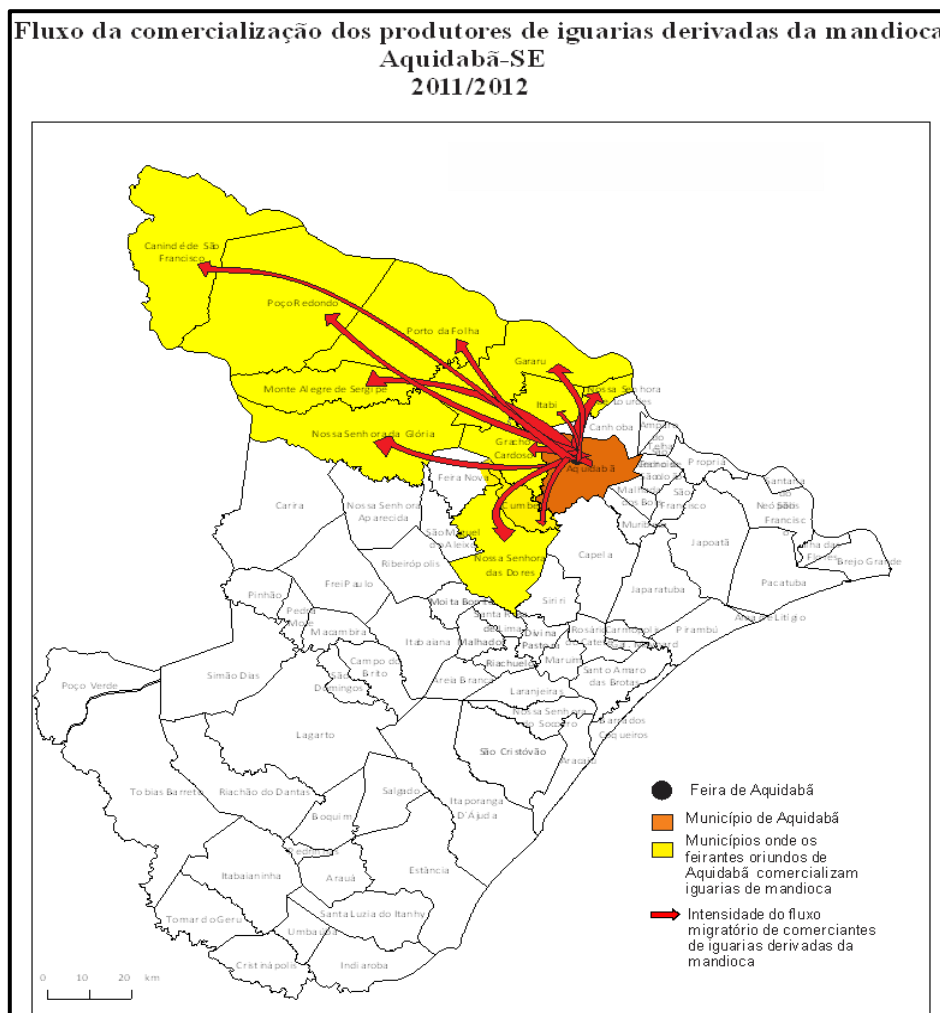
Figura 01: Pé-de-moleque assado no forno tradicional. Figura 02: Pé-de-moleque assado no forno a gás. tradicional.

Ainda identificamos outra alteração na produção dos derivados com a inserção de ralador de coco artesanal movido a motor, a despeito do ralo comum utilizado nas farinhadas. Essa alteração segundo as produtoras foi essencial, tendo em vista, a quantidade de coco ralado ingrediente essencial na elaboração dos derivados da mandioca, reduzindo o trabalho de vários membros familiares anteriormente ocupados com essa atividade. Essa alteração também foi verificada em vários municípios interioranos, sobretudo, quando a produção dos derivados é elevada. E a produção das iguarias, onde são comercializadas?

A comercialização de beijus tradicionais

Ao visitarmos as feiras semanais nas cidades interioranas do agreste e sertão sergipano verificamos a comercialização dos derivados da mandioca e o afluxo de consumidores, tal fato, nos motivou a inquirir os fluxos e as redes as quais estavam conectadas a produção e comercialização desses produtos. Para tanto, iniciamos com o Alto Sertão Sergipano e, nas citadas feiras constatamos o domínio dos comerciantes oriundos do município de Aquidabã (Figura 03). Esses produtores residem na zona rural, em estabelecimentos que variam de 10 a 50 hectares utilizados para o plantio da mandioca, milho, feijão e do abacaxi. Com a expansão do abacaxi um reflexo da demanda e do aumento nos preços constatou a redução do plantio da mandioca.

Os produtores de Aquidabã frequentam geralmente três feiras semanais (sábado, domingo e segunda-feira), nos demais dias dedicam a organizar o estabelecimento rural, adquirir os ingredientes e no dia anterior a feira inicia a produção como foi ressaltado anteriormente.



Fonte: <http://www.grupam.net> LEITE, A. F. MENEZES, S. S. M. Derivados da mandioca: alimentos identitários como estratégia de reprodução social. Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais, 2012, p.15.

Vale frisar que nesse município as mulheres participam da produção mas, o comando da atividade e a comercialização fica a cargo dos homens. Tal fato nos remete as discussões de Bourdieu (1999, p. 18) na leitura da dominação masculina que afirma: “a estrutura do espaço opondo o lugar da assembleia ou de mercados, reservados aos homens, e a casa, reservada às mulheres”. As mulheres detentoras do saber, passam a ser coadjuvantes, e o trabalho delas é considerado como ajuda.

Em Itabaiana de igual modo a Aquidabã os produtos são elaborados no dia anterior a feira e comercializados aos sábados e as quartas. Além do comércio local revendem os seus produtos em algumas feiras e pequenos supermercados de Aracaju, Carira e Coronel João Sá na Bahia. Diferentemente dos produtores de Aquidabã, os fabricantes de Itabaiana não elaboram a malcasada de corte demandada no Sertão, porém, produzem o beiju de amendoim iguaria típica do município. Figuras (4 e 5)



Figura 04: Malcasado elaborado em Aquidabã, comercializado nas feiras dos municípios sertanejos. Figura 02: Beiju de amendoim Itabaiana.

Para além dos beijus os produtores de Itabaiana elaboram as denominadas espessas de amendoim e o manauê. Rezende e Menezes (2013, p. 324) abordam a diversidade de produtos comercializados nas feiras desse município juntamente com derivados da mandioca e o ritual da comercialização. “Os comerciantes chegam as 4h e 5h da manhã e, aproximadamente às 10h, já começam a se retirar da feira. Devido à elevada procura dos consumidores por essas iguarias, nesse horário, dificilmente é encontrado um beiju, pé-de-moleque, manauê ou outro derivado da mandioca”. Ainda são vendidos os doces caseiros de leite, mamão, cocadas e espeças de amendoim, além de outros tipos de bolos de ovos, macaxeira, leite, puba, arroz e milho. Constatamos que a produção e comercialização dessas iguarias na feira consistem em uma tradição familiar, visto que, várias gerações frequentaram o mesmo ponto de venda, (alguns a quarta geração outros a terceira).

Em Aracaju, as produtoras frequentavam o mercado central de Aracaju que até a década de 1980, concentrava a comercialização dos produtos agrícolas. A partir da década de 1990 com a reforma do mercado Central conquistam o Espaço do beiju às mulheres passam a comercializar juntamente com as negociantes dos municípios de Nossa Senhora do Socorro e de São Cristóvão. De acordo com os depoimentos há uma expressiva demanda por parte dos

migrantes, que buscam no consumo dessas iguarias fortalecer ou alimentar a sua identidade, procuram tais produtos como um símbolo que os caracteriza e contribui para a manutenção dos costumes e hábitos vivenciados no seu território de igual modo como foi constatado por Menezes(2009) com a produção do queijo coalho. Nos deslocamentos, os migrantes carregam os seus hábitos e tradições alimentares, esses atributos territoriais enraizados não são perdidos com a mudança do território. Logo, esse público consumidor busca as referências do seu território. Conforme Mintz (1997), os alimentos estão associados com o passado de quem os consome, e as técnicas utilizadas para elaborar, servir e consumir os alimentos são variadas, indicadoras 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.

Na pesquisa realizada nas feiras dos municípios da grande Aracaju constatamos a busca dos produtos derivados da mandioca tradicionais como ressaltaram os consumidores:

As sextas-feiras eu compro os beijus, pé de moleque e saroiós e levo para o meu trabalho, todos gostam. Quando consumo esses produtos lembram-me das farinhadas que existiam e recordo até o cheiro da casa de farinha, tempo de beiju era festa, alegria. Para lembrar eu compro esses produtos e os meus amigos passaram a gostar também porque são limpos e saudáveis. (A. C. S. 06/2013 Bairro Ponto Novo)

Quando venho ao mercado não esqueço de passar no lugar do beiju, adoro a malcasada e o beiju molhado, mas meus netos gostam da bolacha de goma. Eu lembro de muita coisa ao comer essas coisas, um tempo bom que não volta mais. Mas, ao comer parece que estamos mais perto do que passou, da infância das farinhadas do campo. Tempo bom! (F. S, 10/2011. Mercado Central)

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 adquirir produtos desse 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). Esses consumidores revelam muitas histórias e buscam continuamente esses produtos, fato

esse que impulsiona a inserção de jovens na atividade e a crescente produção em bairros da capital do estado e em outros municípios. (Figuras 06/07)



Figuras 06/07: Comercialização dos derivados nas feiras de Aracaju. (09/2012)

Em Aracaju constatamos que predominam os beijos tradicionais como o beiju molhado, os sarióis, a bolacha de goma e o pé-de-moleque. Identificamos o beiju de amendoim somente nas feiras frequentadas por comerciantes de Itabaiana.

Como citado pelos consumidores e agricultores dos municípios sertanejos as frequentes secas ou as estiagens prolongadas impulsionaram a mudança no uso da terra a favor das pastagens e, a derrocada do cultivo da mandioca e do algodão foi acentuada. Entretanto, o consumo dos derivados como a farinha e as iguarias: pé de moleque da massa puba, a malcasada (doce e salgada), os bolos de puba e macaxeira e as bolachas de goma continuam sendo largamente consumidos.

De acordo com os consumidores, esses produtos estão isentos de aditivos químicos, são artesanais e ao degustá-los reavivam a memória de um passado. Assim ressaltou um consumidor em Monte Alegre de Sergipe, “embora eu tenha diabetes, não deixo de consumir o pé-de-moleque, pois, sei que a quantidade de açúcar é pequena e os ingredientes eu conheço. Esse é o único doce que posso comer” (J. A. M, 08/2012). Comprovamos que nos municípios sertanejos predomina o consumo do pé-de-moleque e da malcasada uma vez que a durabilidade desses alimentos ultrapassa aquela dos beijos tradicionais. Ainda foi ressaltado por consumidores nessa região e no agreste que no período junino e nas romarias do Padre Cícero eleva-se a demanda desse produto. Tal fato está relacionado aos deslocamentos dos romeiros durante dois e até três dias de viagem, esse produto além de apresentar substância é fácil o armazenamento e não é perecível as altas temperaturas. Logo, para alguns romeiros ao pensar na romaria de Juazeiro do Norte, as lembranças do pé-de-moleque aparecem.

Os consumidores e as iguarias derivadas da mandioca

O avanço da globalização na indústria de alimentos provocou o crescimento do consumo de alimentos industrializados, que suprem as necessidades do mercado consumidor pela rapidez de seu preparo, em contra partida esses alimentos são ricos em gorduras e açúcares. Atualmente é possível notar uma preocupação em adotar uma dieta mais saudável, com isso as pessoas estão em busca de alimentos com qualidade. Além disso, como citado anteriormente nas feiras semanais à procura por alimentos tradicionais continua expressiva a despeito das ofertas de uma variedade de produtos. É importante destacar que os alimentos tradicionais possuem ingredientes e modo de preparo mais saudáveis, por isso é possível notar a busca por alimentos com carga simbólica e tradicional(ZUIN,2008).

Ao analisarmos as iguarias derivadas da mandioca, percebemos que sua demanda se relaciona principalmente com a busca de reaproximação do território de origem por parte dos consumidores, Raffestin (2003) apud Menezes (2009). A demanda desses alimentos carregados de símbolos e significados estão arraigados na cultura alimentar sergipana e independe de qual classe social o indivíduo está inserido na sociedade.

A procura por alimentos identitários na área urbana está relacionada a população que procura preservar suas tradições, sua origem, resgatando seus traços culturais e alimentares. Menezes (2009, p.43) enfatiza:

[...] deslocados ou descolados do território, procuraram preservar símbolos da identidade territorial, traços conferidos na busca de atributos, que referenciam especificidades culturais e materiais. Alguns atributos (alimentos, músicas, danças...) estão eivados de identificação [...].

Essa busca pelos alimentos identitários faz com que as pessoas procurem consumir alimentos que remetam a seu território de origem e estão impregnados de recordações do passado. Ao questionarmos os consumidores sobre os motivos que os levaram ao consumo de alimentos derivados de mandioca, eles afirmaram lembrança da infância, principalmente os idosos que os associam a vida que tinham antes de migrarem para a capital.

Entretanto percebemos que há uma expressiva procura por esse tipo de alimento entre a população mais jovem, tanto dos beijos tradicionais como das tapiocas reinventadas, essa última com maior intensidade, dada a grande variedade de recheios que a mesma possui a aproximando de outros alimentos globalizados como pizza e os sanduiches. Como afirma Garcia (2003), esses pratos típicos estão sofrendo uma retradução a partir de metamorfoses para se adaptarem ao consumidor global.

Os habitantes dos municípios que conformam a Grande Aracaju também costumam consumir as iguarias na Orla marítima de Aracaju, pois aproveitam a paisagem para passear e depois consomem as tapiocas no local. Uma entrevistada assim relatou: “Costumo frequentar nos finais de semana a Orla da Atalaia e, tenho que consumir uma tapioca. Apesar de próximo da minha casa tem um ponto de venda de tapioca recheada, prefiro comprar aqui porque tem mais sabores”. (A. F. Orla de Atalaia 05/06/2013).

Os derivados tradicionais são demandados pelos adultos e idosos nas feiras, porém, eles ressaltam que os filhos e netos jovens, adolescentes e crianças os consomem.

A escolha dos alimentos pela população não seguem apenas seu caráter extremamente biológico, mas também irá depender das escolhas do caráter sócio-cultural ao qual o indivíduo está inserido. Portanto, o consumo de derivados de mandioca é motivado por simbolismos e no caso das tapiocas ressignificadas são impulsionadas também pelas estratégias que os comerciantes/produtores adotaram com os diversos sabores para agradar a gama de consumidores.

Considerações finais:

Os alimentos identitários anteriormente eram elaborados para o consumo familiar portavam desse modo o valor de uso. Atualmente esses produtos conformam uma territorialidade alicerçada pela demanda ascendente do mercado consumidor que reconhece e legitima tal produção e proporciona renda essencial para a sustentabilidade dos grupos familiares, portanto, a demanda ascendente desses alimentos identitários, comprovado por várias pesquisas nos países desenvolvidos e em desenvolvimento, indicam a relevância do reconhecimento de saberes e fazeres enraizados como um patrimônio cultural a ser preservado na contemporaneidade.

Constatamos que os derivados de mandioca constitui um alimento carregado por uma forte herança cultural, cujos saberes foram e continuam sendo repassados por gerações, envolto pelos simbolismos que marcam a produção e o consumo.

Verificamos a importância da comercialização de tais produtos identitários junto aos comerciantes e produtores de beiju tradicionais e tapiocas reinventadas da grande Aracaju. Essa estratégia de geração de renda, garante o sustento da família, em decorrência da não inserção no mercado de trabalho formal. Esses alimentos constituem marcas identitária da população sergipana. Embora tenham conquistado o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Sergipe, verificamos que os produtores e produtoras não conhecem essa conquista, logo, até o momento não adquiriram reais benefícios com esse título. Portanto, ressaltamos a importância da valorização desses produtos nos órgãos públicos como produto cultural referência do estado nas recepções governamentais e nos programas de aquisição de alimentos e na alimentação escolar.

6-Referencial bibliográfico

BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil.1999.

CASCUDO, L. da C. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed.Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade. São Paulo, 1983.

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

CANESQUI. A. M., GARCIA R. W. D., **Antropologia e Nutrição:um diálogo possível**, Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CORRÊA. R. C. RESENDAL Z. **Introdução à Geografia Cultural**. Rio de Janeiro, RJ: Bertrand Brasil, 2003.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O CORREIO**, Rio de Janeiro, v. 15, n° 7, jul. 1987, p. 22.

DARNARDIN. V. F. SULZBACH. M. T. Produtos com identidade territorial: O caso da farinha de mandioca no litoral Paranaense. IN: SAQUET M. A; SANTOS R. A.(Orgs). **Geografia Agrária, território e desenvolvimento**. São Paulo: Expressão popular. 2010, p.219-237.

GARCIA. R. W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: Considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas- SP, 2003.

- GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, 15(7), p.4-7, 1987.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz T. Silva e Guacira L. Louro. 7ª Edição. Rio de Janeiro: DP&A editora.2002.102p.
- HOBSBAWM, E. RANGE T. **A invenção das tradições**. Tradução Celina Cardim Cavalcanti. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1994.
- LEITE, Alana F. MENEZES. Sônia de S. M. Derivados da mandioca: alimentos identitários como estratégia de reprodução social. In: **Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais**. 2012.
- 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, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Reorientações produtivas na divisão familiar do trabalho: papel das mulheres do sertão de São Francisco (Sergipe) na produção do queijo de coalho. In: NEVEZ, Delma Pessanha; MEDEIROS, Leonilde Servolo (Org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013, p.129-146.
- MENEZES, Sônia de S. M. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **GEONORDESTE**, Ano XXIV, n.2, 2013, p. 120-136.
- MINASSE. Maria Henriqueta Sperandio G. Gimenes. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3 (Ed. Especial) Out/2012 p. 148-162.
- MINTZ. Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** vol.16 no. 47. São Paulo. Outubro 2001, p. 31-42.
- MUCHNIK, J. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004.
- RAMOS, M. O. **A comida de roça ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e praticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. 2007.175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural)- Universidade Federal do Rio Grane do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

REZENDE. José L. MENEZES. Sônia de S, M. A tradição das iguarias derivadas da mandioca no território de Itabaiana(SE): cultura e geração de renda. **Ateliê Geográfico** - Goiânia-GO, v. 7, n. 2, p.310-329, ago/2013.

PUTNAM, Robert D. **Comunidade e democracia**: a experiência da Itália moderna. Trad. Luiz Alberto Monjardim. 4ªed. Rio de Janeiro: Ed. FGV 2005.

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, Milton, **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec.1996.

SANTOS, Milton. **O espaço dividido**: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos. 2ª Ed. São Paulo: Edusp. 2004.

ZUIN. L. F. S. ZUIN. P. B. Produção de alimentos tradicionais. Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais, **Revista Brasileira de gestão e desenvolvimento regional**, Vol.4, nº1, jan-abr, 2008, p.109-127. In: www.rbgdr.net/012008/artigo5.pdf, acesso em 10/07/2011.