



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18
outubro
2019**

ALIMENTOS DO ONTEM NA MEMÓRIA DO HOJE: A PERSPECTIVA DOS TERRITÓRIOS TRADICIONAIS PESQUEIROS DE BREJO GRANDE/SE

Heberty Ruan da Conceição Silva
Universidade Federal de Sergipe (UFS), Brasil
Endereço eletrônico: heberty.ruan@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes
Universidade Federal de Sergipe (UFS), Brasil
Endereço eletrônico: soniamendoncamenezes@gmail.com

INTRODUÇÃO

Brejo Grande/SE é um município costeiro que está localizado na região do Baixo São Francisco Sergipano, e é composto por comunidades tradicionais quilombolas e pesqueiras, com destaque para Brejão dos Negros, Saramem e Carapitanga, que possuem dinâmica social de vida associada ao Rio São Francisco e seus afluentes e aos ecossistemas manguezais e restinga.

As características ambientais dessas comunidades, oferecem as condições ideais para a manutenção do modo de vida tradicional (ALVES et al, 2017). Nas Comunidades, os homens praticam a atividade pesqueira autodenominado pescadores, são os responsáveis pela pesca artesanal de peixes e camarões nos afluentes do Rio São Francisco, lagoas e áreas embrejadas. As mulheres se autodeterminam como marisqueiras e pescadoras, desenvolvem a coleta, o extrativismo de mariscos e peixes nos manguezais, beneficiam para alimentação familiar e comercializam os excedentes nas feiras livres da região ou de forma diretas nas comunidades urbanizadas. Os grupos familiares que também praticam agricultura familiar tendem a plantar a mandioca, milho e arroz.

Os produtos da pesca, extrativismo, coleta e agricultura constituem as principais bases da alimentação diária dos sujeitos. Entretanto, no desvelar do tempo histórico tem passado por algumas modificações que propiciam a ressignificação, desaparecimento, e surgimento de novos elementos na culinária local. Neste sentido, o objetivo desse trabalho é refletir sobre os alimentos que deixaram de ser consumidos ao longo do tempo, mas que permanecem vivos na memória dos sujeitos sociais.



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18
outubro
2019**

De acordo com Mendes (2009, p. 50) “a memória traz à tona uma multiplicidade de significados e denomina diferentes formas da experiência humana” a memória alimentar dos idosos brejo-grandenses está atrelado às experiências de sabores ligadas a um contexto histórico, sociocultural e econômico distinto ao atual, mas que possuem forte representatividade e estão enraizados na identidade dos indivíduos.

Entretanto a experiência de sabores tem sido modificada pelo processo de industrialização dos alimentos. Menezes (2013) assevera que mesmo com a expansão dos alimentos processados, os alimentos locais ainda são demandados pelos consumidores. A demanda por esses alimentos parte da memória afetiva, das representatividades, e da vontade pela reconexão dos indivíduos a um tempo histórico vivenciado e experienciado por ele.

Assim, esse trabalho se justifica pela necessidade de refletir sobre os alimentos tradicionais que apesar de estarem escassos estão presentes na memória dos sujeitos, mesmo diante da expansão dos alimentos industrializados. Com base nessas informações, apresentaremos os procedimentos metodológicos adotados na prática investigativa.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

As problemáticas da pesquisa conduzem a construção de um corpo metodológico que subsidiam a análise qualitativa. Nesta perspectiva, destacamos a revisão de literatura, que se desenvolveu por meio dos bancos de teses e dissertações, revistas científicas qualificadas, livros e e-books. Para coleta de dados secundários, investigamos os bancos de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para dados populacionais e econômicos. Administração Estadual do Meio Ambiente (ADEMA) no que se refere as condições ambientais e Secretarias Municipais de Brejo Grande/SE.

A coleta de dados primários deu-se a partir das atividades de campo desenvolvidas em 2018 e 2019. Na oportunidade elaboramos roteiros de observação e entrevistas semiestruturadas e questionários. De acordo com Matos; Pessoa (2013, p.164) o aporte metodológico citado “permite ao pesquisador o contato e a proximidade com o objeto/fenômeno de estudo”. As entrevistas foram desenvolvidas com o objetivo de coleta de relatos formais dos atores envolvidos na problemática estudada, como as famílias de pescadores e marisqueiras, e agricultores.



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18
outubro
2019**

Diante do aporte metodológico apresentado podemos evidenciar alguns resultados.

ALIMENTOS DO ONTEM NA MEMÓRIA DO HOJE: O QUE MUDOU?

Durante os últimos anos o município de Brejo Grande tem vivenciado mudanças expressivas nas suas orientações econômicas e socioambientais, que tem influenciado diretamente a organização sociocultural e a vida dos sujeitos que vivem nos territórios tradicionais pesqueiros por meio de adaptações, ressignificações, mudanças e rupturas em seus aspectos sociais e culturais.

Um dos aspectos mais afetados refere-se a produção e o consumo de alimentos, em que verificamos alterações nos modos de fazer, mudanças de sabores, desaparecimento e ressignificação de algumas iguarias que fazem parte da identidade alimentar local, que contribuem para alterações dos hábitos alimentares dos sujeitos sociais. Entretendo os sabores, as técnicas e os modos de fazer permanecem vivos na memória dos indivíduos e dos sujeitos.

Durante décadas, o baixo São Francisco Sergipano foi responsável por elevadas taxas de produtividade da rizicultura, De acordo com Andrade (1963), O Rio São Francisco sempre influenciou na vida econômica das cidades do seu baixo curso, as condições ambientais das proximidades com a foz possibilitaram o cultivo do arroz desde o século XIX, tornando-se a principal atividade econômica da região.

O arroz produzido no município de Brejo Grande além de abastecer os mercados estadual e regional, se fazia presente na mesa das famílias do próprio município proporcionando uma dieta variada. Com base nos relatos dos entrevistados, as iguarias do arroz e derivados mais consumidos eram o arroz cozido no almoço, o cuscuz de arroz no café-da-manha e janta e também doces.

Na atualidade o arroz consumido pelos sujeitos tem origem nas indústrias do estado do Rio Grande do Sul. O arroz industrializado possui sabor distinto, porém possui valor de mercado mais acessível e se destaca pela praticidade na cocção, pois já é refinado, poupando o trabalho de remoção da casca e limpeza do grão antes de cozer. Além disso, o arroz local demanda um tempo de preparo maior e precisa ser escorrido. Diante do baixo preço e praticidade do arroz industrializado e da crise econômica



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18
outubro
2019**

associada à produção do arroz regional que inviabiliza a sua capacidade de concorrência, e possibilita novos hábitos de consumo. A decadência econômica da rizicultura regional está vinculada as mudanças das condições ambientais do Rio São Francisco. A redução gradativa da vazão nas últimas décadas possibilitou a salinização das águas, e erradicou a produção de arroz das planícies de inundação do Rio em Brejo Grande.

A Salinização também tem provocado o afugentamento de espécies de peixes em direção a montante do rio, que resulta no desaparecimento dessas espécies na região. “Aqui não tem mais o Pintado, curimã e a pilombeta tem muito pouco” afirma o pescador A (Pesquisa de Campo, 2018). A ausência dessas espécies provoca redução dos gêneros alimentícios dos hábitos alimentares locais, e modifica a relação dos sujeitos com os alimentos. “O que antes a gente pescava para comer, agora só se a gente comprar na feira de Neópolis.” (Pescador B, Pesquisa de Campo, 2018), ou seja, para lembrar e reconectar com o sabor de espécies afugentadas, é necessário se deslocar para outro município e efetuar a compra.

Diante da problemática socioambiental e econômica provocada pelo aumento da salinidade, os governos municipais e estaduais incentivaram uma nova orientação econômica, trata-se da carcinicultura, que se refere à criação de camarão em cativeiro. Com condições ambientais favoráveis, a prática que se generalizou no município, tem interferido nos hábitos alimentares através da substituição do camarão natural pelo de cativeiro, que é germinado em laboratório e criado na ração em tanques que se localizam as margens de cursos d’águas naturais.

O consumo do camarão exótico de cativeiro tem ressignificado pratos típicos como moquecas, fritadas e pirões e impõem novos sabores e texturas. O Sabor do camarão nativo permanece vivo na memória dos sujeitos. É popularmente considerada a opção mais saudável por não conter substâncias inflamatórias, entretanto, a sua captura é mais difícil, diferentemente do camarão de viveiro. Contudo, o consumo do camarão nativo não acabou, sobretudo nos grupos familiares financeiramente mais empobrecidos, que ainda praticam a captura desses nos rios e lagoas e preservam os sabores da memória no presente. A aquisição do camarão exótico ocorre por meio de compra diretamente aos produtores, nem todos os grupos familiares têm condições financeiras de adquiri-los.

DISTOPIA, BARBÁRIE E CONTRAOFENSIVAS NO MUNDO CONTEMPORÂNEO



UESB
UNIVERSIDADE ESTADUAL
DO SUDESTE DA BAHIA



**XIII Colóquio Nacional
VI Colóquio Internacional
DO MUSEU PEDAGÓGICO - UESB**
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
VITÓRIA DA CONQUISTA

**15 a 18
outubro
2019**

Com base nas informações apresentadas apresentamos algumas considerações.

CONCLUSÕES

A problemática socioambiental e as novas orientações econômicas constitui-se uma problemática que afeta os hábitos alimentares das populações tradicionais do município de Brejo Grande, uma vez que reduz a diversidade de alimentos da terra e impõem gêneros alimentícios processados e exóticos, interferindo nas significações e representatividades associadas aos alimentos. A memória social é um elemento que reconecta os sujeitos a sabores e práticas que se perderam no tempo e no espaço, mas que possuem representatividades e compõem a identidade dos sujeitos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos; Memória; Comunidades Tradicionais Pesqueiras.

REFERÊNCIAS

ALVES, N. M. de S.; SILVA, D. B. da; CARVALHO, I. S. de M.; SANTANA, B. L. P.; ANDRADE, R. dos S. Mudanças no cotidiano das comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande - Sergipe, Brasil. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, Ano XXVIII, n. 1, p. 187-202, Jan./Jun. 2017. ISSN: 2318-2695

ANDRADE, Manuel Correia de. **A Terra e o Homem no Nordeste**. 1º Ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1963.

MATOS, Patrícia Francisca de; PESSOA, Vera Lúcia Salazar. Observação e entrevista: construção de dados para a pesquisa qualitativa em geografia agrária. In: RAMIRES, J. C. L; PESSÔA, V. L. S (org). **Geografia e pesquisa qualitativa: nas trilhas da investigação**. Uberlândia: Assis, 2009. p.279-292.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; CRUZ, Fabiana Thomé. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. IN: MENEZES, S. S. M; CRUZ, F. T. **Estreitando o diálogo entre alimentação, tradição e consumo**. EDUFS. 2017. p. 25-49.

MENDES, Geisa Flores. O Sertão se traz na alma? Território/lugar, memória e representações sociais. 2009. 250 f. **Tese** (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos idenitários: uma reflexão para além da cultura. **Revista geonordeste**, Ano XXIV, n.2, 2013.