

A ALIMENTAÇÃO EM TANHAÇU – BA, MEMÓRIA, TRADIÇÕES E CONTEMPORANEIDADE

Vilomar Sandes Sampaio

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Fabiana Santos Silva

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Resumo:

A formação identitária de uma região é fruto de um processo de construção histórica e os fatores que o definem estão intimamente relacionados com o modo de viver e a memória social de um povo. A alimentação está diretamente relacionada com esse aspecto da sociedade, nesse sentido, este estudo tem o objetivo de analisar a alimentação do município de Tanhaçu-BA a partir das tradições e da memória social de seus habitantes. A pesquisa está em curso, buscando fundamento teórico em Cascudo (1967), Halbwaack (1968), Deleuze (1987), Gondar (2005), Pollak, (1992), Mafra (2016) Querino (1928), Neto Nunes (2013), entre outros. Essa revisão teórica priorizou autores que discorrem sobre essa temática. Foram realizadas entrevistas com moradores mais antigos do município que puderam narrar aspectos relacionados à alimentação do lugar. A pesquisa desenvolvida será de caráter exploratório descritivo. Os primeiros resultados da pesquisa demonstram que os alimentos mais tradicionais da cidade estão diretamente relacionados com aspectos naturais da região, sem negar a influência da colonização, do povoamento do Brasil e do saber fazer da população local.

Palavras chave: Cultura e Tradição. Economia. Culinária.

Introdução

A consolidação da culinária brasileira é fruto da junção de hábitos alimentares de diversos povos do mundo, o fato de ser um país colonizado por portugueses vai garantir a esta nação a maior influência sobre a alimentação do Brasil. Portugal, por sua vez, recebeu influência de vários povos do mundo, como os Árabes, os diversos povos europeus e norte da África. Os índios, primitivos desta terra, tinham seus próprios costumes alimentares, seus pratos eram à base de caças, peixe e raízes a exemplo da mandioca. Os europeus ao chegarem aqui, muito influenciou para o enriquecimento da alimentação brasileira, trazendo costumes, modos

de fazer, adaptando o que existia aqui com o que vinha de Portugal: como vinhos, azeites, frutas, verduras, açúcar, trigo, temperos, entre tantas outras variedades. Não podemos deixar de destacar a influência dos africanos, que resistiram a escravidão e mantiveram costumes culinários trazidos de suas origens, a exemplo das comidas preparadas com azeite de dendê, uma iguaria muito presente na culinária nordestina, principalmente baiana.

Dentro desse contexto e da ampla diversidade alimentar no Brasil, este estudo terá seu campo empírico no processo de formação da culinária de Tanhaçu – BA, destacando os alimentos mais tradicionais da região, percebidos na memória social dos seus habitantes. Para isso, foi feito um estudo teórico sobre a história da alimentação do Brasil, baseado, principalmente em Cascudo (1967) e autores que teorizam sobre memória social como; Halbwachs (1968), Deleuze (1987), Pollak, (1992), Gondar (2005), Benedictis (2016), entre outros. Em seguida, buscou-se compreender a história da formação do município no site da prefeitura municipal de Tanhaçu, e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, (IBGE). O trabalho de campo está em construção, devido às dificuldades impostas pela pandemia em decorrência do COVID 19. No entanto, na medida do possível e atendendo os protocolos de segurança, foi feito um levantamento junto com antigos moradores sobre os hábitos alimentares do município, suas histórias e memórias, foi realizada uma visita à feira da cidade, lugar de forte presença dos alimentos consumidos historicamente na cidade, visitando algumas barracas e observando alimentos tradicionais como o doce de umbu, mamão, rapadura, biscoitos de polvilho e derivados do leite (manteiga, requeijão e doce de leite).

Tanhaçu é um município do Estado da Bahia e compõe, segundo a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI-BA), o Território de Identidade Sertão Produtivo. De acordo o IBGE (2010), está localizado a 127 km de Vitória da Conquista, principal centro urbano da região, e a 483 km da capital do Estado, Salvador. Possui 20.013 habitantes, o clima é semiárido com vasto período de seca, atravessando extensos períodos de estiagem. A vegetação é do tipo arbórea aberta e arbórea densa, o relevo está configurado em pediplanos da chapada Diamantina ou sertanejo e os patamares do médio rio de Contas. Os rios principais são: Gavião, Ourives e de Contas, com seus riachos subsidiários, que servem à bacia hidrográfica do rio de Contas.

Construção identitária da culinária do Sertão Produtivo; memória e tradições

O surgimento dos hábitos alimentares está relacionado com a origem do homem e o meio em que vive, os primitivos necessitavam de alimentos para se manterem saudáveis e fortes, e os conseguia da disposição da oferta da primeira natureza. Sua alimentação era baseada em caças, frutas e raízes, ambos ingeridos sem a utilização de temperos ou cozimento, esse tempo ocorreu até 20 mil anos a.C. Com o passar dos tempos e o domínio da agricultura, a relação entre o homem e a natureza passou por intensas transformações, mudou-se a relação do homem com o meio natural e com os próprios homens, dando um maior significado para o ato de se alimentar, passando a ser um comportamento social, que hoje é símbolo de união e partilha. Conforme, Moreira:

A história do homem se confunde com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do homem [...] O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. A cocção do alimento adquiriu enorme importância nesse plano, por favorecer as interações sociais. (MOREIRA, 2010, p.01)

Se tratando do Brasil, os costumes alimentares foram se desenvolvendo ao longo de cinco séculos de sua formação, e o que se tem hoje é marcado por um processo histórico e cultural desta nação. O território brasileiro é vasto e com a forte imigração no período colonial, cada região recebeu diferentes povos em período distintos, sendo que todo grupo migratório trazia consigo seus costumes e suas singularidades, por isso que o país tem uma culinária tão diversa, mesmo com toda essa diversidade e influência externa, o Brasil guardou também como identidade a culinária indígena que, até os dias atuais, é presente na mesa do brasileiro, o alimento mais tradicional desses povos é a mandioca, dela deriva outros alimentos como a farinha e o beiju. “Dominou o paladar português na cotidianidade do uso, tornado um alimento indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso. O europeu no Brasil ampliava as roçarias de mandiocas”. (CASCUDO, 1967. p.94)

Diante disso, cada região do Brasil adaptou seu cardápio conforme o que era típico da região. E dessa forma, cada estado desenvolve sua identidade e isso foi se construindo aos poucos, este artigo, procura adentrar mais sobre o aspecto culinário do sertão da Bahia, território

de identidade que engloba várias cidades do Estado, mais precisamente será abordado aspectos culinários da cidade de Tanhaçu, revelando suas tradições e memórias.

A composição da culinária baiana é marcada por vários fatores como a formação territorial da região e a contribuição dos povos que aqui povoaram e aqui viviam. O Estado da Bahia foi o primeiro a receber os europeus e africanos, juntamente com esses povos vieram seus hábitos alimentares. É importante destacar que a culinária indígena influenciou muito os povos que aqui chegaram, principalmente na Bahia, primeiro território a ser dominado. Os Portugueses, assim que chegaram, tinham que consumir os alimentos dos indígenas, pois era o que tinha à época.

Logo após sua adaptação ao território, começaram a introduzir seus costumes e alimentos como o azeite, trigo, vinho, frutas, temperos, dentre outros alimentos. Ao longo dos anos, com a crescente atividade comercial e a vinda dos escravos, essa culinária foi se modificando. As atividades domésticas eram feitas basicamente pelos escravos, sendo assim, a culinária passou a ser, também, fruto dos hábitos e costumes alimentares dos povos africanos, aos portugueses eram destinadas atividades comerciais e políticas. Na cozinha, os escravos introduziram o azeite de dendê, o cuscuz, e assim iam mistificando a cozinha baiana. Como explica Querino (1928):

É notório, pois, que a Bahia encerra a superioridade, a excellencia, a primazia, na arte culinária do paiz, pois que o elemento africano com a sua condimentação requintada de exóticos adubos, alterou profundamente as iguarias portuguesas, resultando dahi um producto todo nacional, saboroso, agradável ao paladar mais exigente, o que excelle a justificativa fama que procede a cozinha baiana. (QUERINO, 1928, p. 3-4)

Nessa perspectiva, a culinária baiana é fruto também da comida africana e indígena. Muitos lugares do Estado procuram resgatar não só os hábitos alimentares desses povos, mas também toda sua identidade, sua cultura, seus ensinamentos. O legado cultural é significativo, visto com facilidade nas músicas, religião, literatura, culinária, festas entre outros. Na literatura, muitos escritores, a exemplo de Jorge Amado, que, entre suas obras, retrata costumes, e toda misticidade do Estado, a exemplo do livro Bahia de Todos-os-Santos, em que registra a história da formação cultural da Bahia. Outro artista que tem relevância para a cultura do Estado é o cantor e compositor baiano, Dorival Caymmi, esse artista busca em suas canções retratar a Bahia de diversas formas, e uma delas é trazer a comida baiana para seu público, em uma de

suas músicas ensina fazer vatapá: “Quem quiser vatapá – ô Que procure fazê: Primeiro o fubá, Depois o dendê, Procure uma negra baiana – ô Que saiba – mexê Que saiba - mexê Que saiba – mexê Bota castanha de caju[...]”.

Dentro da diversidade do território baiano, elegemos o Sertão Produtivo, em particular, as tradições culinárias do município de Tanhaçu, foi necessário recorrer ao seu processo de formação e ocupação territorial para dar suporte a essa análise. Essa cidade em questão, se desenvolveu às margens do Rio de Contas, muitos bandeirantes e aventureiros ao avistar a região perceberam a grande quantidade de pedras preciosas, e a partir de então começaram a exploração dos minerais, depois de se instalarem, começaram a implementar a agricultura. O distrito, com o passar dos anos, ganhou importância no cenário político, e as autoridades locais sentiram a necessidade de implantar uma estação de ferro, isso possibilitaria a ligação do lugar com os grandes centros urbanos, em 1943 foi inaugurada a estação da Lagoa dos porcos, nome que era conhecida a então cidade de Tanhaçu, a ferrovia foi uma conquista singular para a formação da cidade, o distrito só foi emancipado em 22 de setembro de 1961.

Como muitas das cidades baianas, o município de Tanhaçu tem sua economia voltada para a agricultura familiar e a pecuária. A venda dos seus produtos se efetiva nas feiras livres, que tem grande destaque em relação às cidades circunvizinhas e considerada por muitos como a mais dinâmica da região, muitos são os barraqueiros que se deslocam de outros municípios para realizar vendas de suas mercadorias em Tanhaçu.

Ainda se tratando da economia da cidade, recentemente a cidade contou com a implantação da Ferrovia de Integração Oeste-Leste do governo Federal, que funciona como escoamento de grãos e minério do Estado da Bahia. As obras na cidade foram iniciadas em 2015, e finalizadas em 2017. No período, a cidade recebeu grande quantidade de trabalhadores que acompanharam o desenvolvimento das obras, interferindo na dinâmica econômica da cidade; maior número de aluguel de imóveis, ocupação de pousadas e movimentos nos restaurantes, muitos Tanhaçuenses trabalhavam na ferrovia durante esse período.

A cidade é uma típica cidade de interior, que preserva costumes e tradições com mais força que os grandes centros, o tempo parece passar mais devagar e quase tudo parece ser tradição, nessa perspectiva o município faz parte do Sertão Produtivo juntamente com outras dezenove cidades, Brumado, Caculé, Caetité, Candiba, Contendas do Sincorá, Dom Basílio, Guanambi, Ibiassucê, Ituaçu, Iuiu, Lagoa Real, Livramento de Nossa Senhora, Malhada de

Pedras, Palmas de Monte Alto, Pindaí, Rio do Antônio, Sebastião Laranjeiras, Tanque Novo, Urandi.

São várias as características que agrupam essas cidades nesse território identidade como define a SEI: população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial, por isso não é possível analisar o município individualmente, haja vista que, para chegar nas tradições existentes a cidade precisou manter relações com outros municípios.

A discussão de memória adentra obrigatoriamente nesse estudo, pois, segundo Gondar (2005, p 17), o conceito de memória produzido no presente, é uma maneira de pensar o passado em função do futuro que se almeja. Seja qual for a escolha teórica em que nos situamos, estaremos comprometidos ética e politicamente”. De acordo com Benedictis (2016, p.68):

A memória, desde a Grécia antiga, era considerada como um exercício de uma experiência vivida, do que foi visto e conservado, um instrumento para o conhecimento, um modo de consciência compartilhada [...] a memória era, portanto, uma virtude que deveria ser conservada (BENEDICTIS, 2016, p.68)

A memória está ligada aos eventos vividos, aos valores, tradições, hábitos, modos de fazer, que podem ser transformados em narrativas. A memória social é um conjunto de lembranças de um determinado grupo social, que vai se apoiar em um fato que realmente aconteceu, é praticamente impossível ao narrador descrever o que exatamente aconteceu em todos os detalhes, mas, não deixa de ser uma busca importante da realidade vivida, preservando, é claro, suas devidas proporcionalidades. Em qualquer tempo e lugar, essas narrativas poderão vir à tona. A pesquisa quando adota essa metodologia e abordagem, está valorizado o ser humano como agente de preservação da sua cultura. Segundo Halbwachs,

Sem dúvida, a diferenciação de uma cidade resulta na origem de uma diversidade de funções e costumes sociais; mas, enquanto o grupo evolui, a cidade, em seu aspecto exterior, muda mais lentamente. Os hábitos locais resistem às forças que tendem a transformá-los, e essa resistência permite perceber melhor até que ponto, em tais grupos, a memória coletiva tem seu ponto de apoio sobre as imagens espaciais. (HALBAWACHS, 2006, p.136)

De acordo com Halbwachs (2006) a memória é uma reconstrução racional do seu passado, erigida com base em quadros sociais bem definidos e delimitados e esse autor também afirma que a memória serve para a manutenção dos valores de um grupo. Tem-se a sensação que o passado estará presente no futuro e o futuro fará sempre uma homenagem ao passado. Esse autor afirma também que não existe memória fora de um contexto afetivo, isso é facilmente identificado pelo prazer que as pessoas têm de lembrar seu passado, suas histórias, fatos e lugares que mais marcaram a sua vida.

O método de análise que tarde (2003, p.26) recorre para aplicar o estudo através da memória, parte do particular para o geral e isso fica claro quando esse autor afirma que em lugar de explicar o pequeno pelo grande, o detalhe pelo grosseiro, explica as similitudes de conflito pela acumulação de pequenas ações elementares, o grande pelo pequeno, o grosseiro pelo detalhe.

Comumente, as pessoas de cidade interiorana, como é o caso de Tanhaçu, guardam com muito afeto às suas vivências espaciais e temporais, e tem como forma de vida, fortes relações de solidariedade. Buscar as narrativas desse grupo social é promover a valorização do ser humano em sua essência. A memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, e tem a importância de garantir a coerência de continuidade e coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si. (POLLAK, 1992).

Diante do exposto, fica pertinente a aplicação do conceito de memória no estudo sobre identidade e costumes alimentares no município de Tanhaçu. Em tempos de globalização, defender valores e costumes tradicionais é um desafio, haja vista a velocidade de informação posta por um mercado global, padronizando comportamentos e consumos, colocando em risco tradições e histórias vividas. Uma determinada sociedade, como aqui será retratada o município de Tanhaçu, quando entende seu passado, valoriza seu presente e defende seu futuro, tomando consciência de sua identidade.

Alimentação de Tanhaçu: tradição e memória do seu povo

Essa pesquisa foi fundamentada nas falas dos antigos moradores da cidade de Tanhaçu-BA. Foram entrevistadas 5 pessoas, na faixa etária entre 65 à 75 anos. O diálogo se fundamentou sobre os alimentos mais tradicionais do município, o que não podia faltar na mesa dos seus habitantes. Como dito anteriormente, o Brasil se constituiu inicialmente com as tradições

alimentares indígenas, não foi diferente na formação do município de Tanhaçu, sua base alimentar é o feijão, arroz, mandioca, milho, maxixe, carnes, galinha caipira e as frutas típicas da região como o Umbu, a Gabiraba e o Fruto de Palma. Da mandioca se deriva a tapioca, a farinha e a puba, do milho, o mingau, bolo e pamonha.

Além desses alimentos, outros chamaram a atenção, como o cortado de palma, de banana verde que é tradição na cidade. Muitos moradores relatam que essas verduras são produzidas o ano todo, pois independem das condições climáticas, são verduras próprias da Caatinga, e que a criatividade em desenvolver o prato, fica por conta de cada morador, como relata uma moradora do município.

Faço a palma com carne ou ovo, isso que deixará o prato mais apetitoso” e o cortado de banana verde é o mais famoso da região, “sempre que vem visitá de fora faço questão de fazer um godó, pois sei que muitos não conhecem. (Informação Verbal)¹

Pelas entrevistas realizadas com os moradores, não souberam responder como surgiu a tradição do cortado de palma, se foi pela escassez de outros alimentos ou pelo costume da culinária local. O que ficou evidente é que o povo do sertão sempre reinventa na produção de alimentos, como analisa Filho:

A identidade da comida sertaneja está ligada à disponibilidade de recursos do meio onde os ingredientes são cultivados. O sertanejo definiu, ao longo de sua vida, o que é ou não é comida, o que é permitido ou adequado ou inadequado para o seu gosto. Considerando a variedade de espécies de comidas encontrada na cozinha sertaneja, se identifica que os gostos foram se somando de acordo com o decorrer da história da ocupação do território, das condições socioeconômicas, da cultura compartilhada, do bioma natural ou domesticado, de gêneros comestíveis e, no caso em especial o clima. Dessa forma, se construiu a culinária antiga e atual do sertão baiano. (VENÂNCIO FILHO, 2019)

Para fechar esse ciclo de entrevistas, foi realizada a seguinte pergunta: como se constituía a alimentação no período de seca? Qual a importância da chuva para a agricultura de Tanhaçu? Os moradores entrevistados revelaram que a mandioca tem sido o pão de cada dia, em momentos de seca ou não, muitos moradores preparam para nesse período alimentos com base nessa raiz, como pode ser verificado no depoimento da moradora 02,

¹ Entrevista cedida em 20/02/2021

Quando chegava esse período de seca, já imaginava, pois com a falta de chuva poucos eram os alimentos, utilizava muito a mandioca, ralava e fazia a farinha, depois colocava no café, quando a fome apertava a gente pegava o fruto de palma pra comer, era uma fruta da região. [...] era basicamente isso, era difícil, até pra criação, a situação complicou. (Informação verbal)²

Este relato foi de uma moradora de 57 anos, ao narrar essa história. diz que foi tão difícil aquele tempo que não gosta nem de lembrar, a alegria vinha nos meses de chuva, aí era fartura. Esses relatos dizem muito sobre a cidade e como se desenvolveu a culinária local, muitos Tanhaçuense se reinventaram por isso uma culinária tão singular, mas isso é marca de todo o sertão baiano como afirma Filho:

Quem nasceu no sertão aprendeu a conviver com fatores que em muitas ocasiões geram dificuldades, como a fome. Nesses episódios ligados principalmente às épocas de secas, à inovação na maneira de se alimentar fez com que se aproveitasse tudo que se tinha à disposição para a sobrevivência, sendo esses os motivos da cozinha sertaneja variada. As constantes estiagens ao longo do tempo, fizeram com que os sertanejos aproveitem o que o bioma que os cercava oferecia para sua sobrevivência. (VENÂNCIO FILHO, 2019).

A feira livre de Tanhaçu é bem diversificada, além da venda de produtos da agricultura familiar conta também com a venda de doces em compotas, a exemplo do doce de umbu e doce de leite. Para analisar a forma de como fazer os doces e a relação desses com os costumes foram entrevistados três barraqueiros. Foram feitas as seguintes perguntas: como você aprendeu a fazer o doce de umbu/doce de leite? Como ocorrem as vendas? Como se obtém a matéria prima? A procura por esse tipo de mercadoria é grande?

Uma das entrevistadas relatou que aprendeu com sua família “desde pequena via minha avó fazendo, normalmente faziam para o consumo próprio, aprendi e como já trabalho com agricultura volta e meia trago o doce de umbu para barraca” ainda segunda a entrevistada, a matéria prima é de fácil acesso, na própria fazenda tem dezenas de pés de umbu, “não tenho gasto na compra da matéria prima”.

Como uma planta típica da caatinga o pé de umbuzeiro não precisa de irrigação, é a própria água da chuva que irá nutrir a planta pelo período de seca. No período de chuva as raízes

² Entrevista cedida em 20/02/2021

conseguem armazenar água e quando chega a seca conseguem se nutrir dessa água, sem precisar de uma ação externa para isso. O pé de umbu só produz fruto uma vez ao ano, entre os meses de dezembro a março. Os produtores de doce relataram que a procura é pouca pois só é possível produzir na época que tem o fruto, mas quando tem, a vendagem é boa. Foi possível verificar que os agricultores da região não investem muito nas vendas, o umbu poderia ser comercializado durante todo ano, desde que houvesse estrutura que proporcionasse isso, como a plantação de mais pés de umbu, armazenamento de roupas e preparo de geleias.

Em relação ao doce de Leite foi entrevistado um senhor de 55 anos, ele estava vendendo alguns derivados do leite (manteiga de garrafa, requeijão e doce de leite). Relatou que quem faz o doce de leite é a esposa e a procura é grande, costuma levar 10 potes do doce, mas nem sempre consegue vender, fala que a produção caiu devido à pandemia do COVID-19, normalmente levava o dobro e conseguia vender, o preço varia de 6 reais a 10 reais conforme o tamanho. O período de mais procura por esse doce é no período junino.

O sertão sempre precisou da agricultura para o seu desenvolvimento, o mais desafiador é o clima, por muito período de seca, esse tem sido os desafios desses pequenos produtores para garantir seu sustento e se manterem na ativa, se tivesse uma atividade fixa essa realidade seria outra.

Considerações finais

A comida é a base de qualquer ser vivo e, como o homem evoluiu ao longo dos anos, a alimentação também o acompanhou. O alimento que antes era marcado pela relação direta de força e nutrição do corpo ganha um novo significado, passa a ser um instrumento de encontro, partilha e tradições, pois levará para a memória do indivíduo todo o seu processo de sabores e modos de fazer. O ser humano ao consumi-los, às vezes não se dá conta da história e trabalho envolvidos no que consome, pois, para chegar à mesa é preciso passar por vários processos sem falar de outros significados que o alimento contém.

A memória afetiva tem uma carga de valor muito grande sobre os alimentos, muitos ao se depararem com sua comida predileta guarda com muito carinho lembranças afetivas, por isso é importante analisar uma cidade através da memória de seu povo, através de suas tradições e identidade. A alimentação também é arte, quantos pratos que são minimamente elaborados para impressionar pela estética. A gastronomia tem ganhado cada vez mais espaço na sociedade,

muitos se dedicam a aprender a técnica, outros tem vocação nata para o ofício. Essas questões expostas foram certificadas tanto nas pesquisas teórica como na prática, Nas entrevistas muitos se emocionam ao lembrar de seus pais e seus ensinamentos na cozinha. Cada um tem um jeito único em preparar os alimentos e isso deixa as marcas e acaba ganhando a singularidade.

Nesse sentido, a cidade de Tanhaçu, tanto economicamente como nos aspectos culturais, guarda uma forte ligação com o processo histórico próprio e singular que viveu, e aqui foi retratado a partir dos hábitos e tradições alimentares do seu povo, dessa forma, ao analisar os alimentos tradicionais na cidade foi preciso considerar diversos fatores que influenciaram e influenciam essas tradições, e que vai resistir ao tempo, permitindo esse município de reconhecer como um lugar particular na história da alimentação do Brasil e da Bahia.

Referências:

BENEDICTIS, Nereida Maria Santos Mafra De. **Memória e Geografia social de mulheres em Rio de Contas-Bahia** (tese de doutorado) Programa de pós-graduação em memória: linguagem e Sociedade. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 2016.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Nacional, 1967.

DELEUZE, G. **A filosofia crítica de Kant**. Lisboa: Edições 70, 1987.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (BRASIL). Informações Estatísticas: Rio de Contas BA. 2010 e 2012.

GONDAR, J. **Quatro Proposições sobre Memória Social**. In: GONDAR, J; DODEBEI, V. O que é memória social. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2005.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. – São Paulo: Centauro, 2006,224p.

MOREIRA, S. A. **Alimentação e comensalidade**: aspectos históricos e antropológicos. Cienc. Cult. vol.62 no.4 São Paulo Oct. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em: 15 mar.2021.

POLLAK, M. Memória e identidade social. Rio de Janeiro, **Estudos históricos**, v.5, n.10,1992.

TARDE, Gabriel. **La Philosophie Pénale**. 4ªed. Edição eletrônica realizada por Jean-Marie Tremblay, Chicoutimi, Québec. 2003

VENÂNCIO FILHO, R. P. Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia. **Revista de História**, vol. 21, núm. 38, 2019. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=588263658013> Acesso em: 18 mar. 2021.

QUERINO, Manoel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Progresso, 1928. Disponível em: https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/3999/1/015491_COMPLETO.pdf Acesso em: 27 mar. 2021

NETO NUNES, A. F. **Usos do duplo sentido na música popular do brasil**: algumas notas sobre o corpo das baianas. Ponto de Interrogação – Revista de crítica cultural, v. 3 n. 2 (2013). Disponível em: <https://www.revistas.unesb.br/index.php/pontosdeint/article/view/1581> Acesso em 27 mar. 2021.

SEI- **Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia**. Disponível em:https://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2000&Itemid=284 Acesso em: 18mar.2021

SOBRE O(A/S) AUTOR(A/S)

Vilomar Sandes Sampaio¹

Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (2013). Realizou estágio pós-doutoral em Geografia na Universidade Federal de Sergipe (UFS) (2019). Atualmente é professor Titular da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB e Professor do Curso de Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), na área de Ensino de Geografia. Docente do Programa de Pós Graduação em Geografia (PPGEO/UESB). É membro do Grupo de Pesquisa no Ensino de Geografia (GRUPEGI/CNPQ), do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço - NUANCE/CNPQ) e do Núcleo de Extensão e Desenvolvimento Territorial (NEDET/CNPQ). E-mail: vilomar@uesb.edu.br

Fabiana Santos Silva²

Graduanda em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Bolsista de Iniciação Científica pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia; É membro do Grupo de Pesquisa do Núcleo de Extensão e Desenvolvimento Territorial (NEDET/CNPQ). E-mail: fabianageo2018@gmail.com.br