

GEOGRAFICIDADE DOS ALIMENTOS NAS COMUNIDADES TRADICIONAIS PESQUEIRAS DE BREJO GRANDE/SE

Aliments geographicity in Brejo Grande's, SE, traditional fisher communities

Heberty Ruan da Conceição Silva¹
Sônia de Souza Mendonça Menezes²

RESUMO

Nas comunidades tradicionais pesqueiras, as relações desenvolvidas entre os sujeitos e o meio ambiente possibilitam a constituição de hábitos alimentares que se vinculam à geografia do lugar. O objetivo deste artigo é refletir sobre a geofricidade dos alimentos nos territórios tradicionais pesqueiros de Brejo Grande, Sergipe. Embasamos nossas reflexões teóricas na perspectiva da geografia cultural. No percurso metodológico, debruçamo-nos em pressupostos da pesquisa qualitativa, subsidiada nas pesquisas de campo, com a realização das entrevistas semiestruturadas e registro fotográfico. Os resultados desta investigação mostraram que a constituição dos sabores e hábitos alimentares estão relacionados às práticas produtivas desenvolvidas na articulação entre a terra, manguezais, restinga, rios e mares. Os sabores existentes nas comunidades conformam a geofricidade do lugar, pautadas no entrelaçamento das convivialidades dos sujeitos por meio das conexões com o espaço natural locus dos elementos necessários para alimentação do cotidiano e para a reprodução social dos grupos familiares.

Palavras-chave: Relações existenciais. Povos tradicionais. Cultura Alimentar.

1 Doutorando em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS). Grupo Estudo e Pesquisa Sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM).

✉ Rua A, 926, Barra dos Coqueiros, SE. 49140-000. heberty.ruan@gmail.com.

2 Professora do DGE e Coordenadora Ajunta do PPGEO da Universidade Federal de Sergipe. Líder do Grupo Estudo e Pesquisa Sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM). soniamendoncamenezes@gmail.com.

✉ Rua Lourival Chagas, 143, Aracaju, SE. 49025-390.

ABSTRACT

In traditional fisher communities, the relations developed between subjects and their environments enable the constitution of alimentary habits attached to the geography of that place. This essay aims to reflect on the aliments geographicity in the traditional territories of fishers at Brejo Grande, Sergipe. Our theoretical reflections are based on cultural geography. The methodological proceedings followed qualitative research presupposes subsided on field research with semi-structured interviews and photographic registers. Results of this investigation showed that flavor and alimentary habit constitution are related to productive practices developed on the articulation of land, mangroves, *restinga*, rivers and seas. Existing flavors in the communities conform place geographicity founded in the interweaving of conviviality between the subjects through their connections with the natural space that is its locus of necessary elements for daily alimentation and for the social reproduction of familiar groups.

Keywords: Existential relations. Traditional people. Alimentary Culture.

INTRODUÇÃO

Nos estudos relacionados às comunidades tradicionais, são recorrentes as reflexões atreladas às suas características materiais e simbólicas que viabilizam a composição de modos de viver e formas de pertencer a um contexto intersubjetivo cultural marcado pela pluralidade de hábitos, saberes e fazeres vinculados aos sujeitos nas suas múltiplas relações e concepções de mundo. Assim, os relacionamentos desses povos com o meio ambiente possibilitam o surgimento de elos existenciais marcados pelas experiências, dependências e convivialidades dos sujeitos com os elementos da natureza.

A complexidade da convivência cultural dos sujeitos com ambientes nativos, estão associados às experiências dos saberes e refletem na diversidade de sabores, os quais transcorrem por práticas produtivas tradicionais realizadas em diversas etapas, desde a coleta, o beneficiamento, até a preparação e o consumo dos alimentos da terra. De tal modo, a produção de alimentos é conformada pela aderência do homem com o meio e porta as marcas da cultura e identidade territorial.

A partir dessa constatação inicial, objetivamos refletir sobre a geograficidade e a sua relação com os alimentos nos territórios tradicionais pesqueiros de Brejo Grande – Sergipe. Nessa perspectiva, a pesquisa se justifica pela necessidade de se compreender a relevância dos elementos da natureza para a reprodução social, econômica e cultural dos grupos familiares brejo-grandenses.

Do ponto de vista metodológico, debruçamo-nos numa análise qualitativa, composta por revisão de literatura que se desenvolveu por meio da leitura de livros, artigos de revistas científicas, além de teses e dissertações. Em seguida, realizamos a coleta de dados primários nas

atividades de campo desenvolvidas em 2018 e 2019, nas quais foram efetivadas dezoito entrevistas com representantes das comunidades e moradores, além de observações semiestruturadas e registros fotográficos.

Para respondermos ao objetivo que norteou a elaboração deste artigo, além desta breve reflexão introdutória, organizamos o nosso trabalho em 4 (quatro) seções. Na primeira, apresentamos reflexões teóricas e conceituais sobre as comunidades tradicionais, geograficidade, as relações que possibilitam a constituição dos alimentos e sabores. Na segunda seção, tecemos reflexões empíricas com a apresentação dos elementos da natureza e do meio ambiente onde convivem as comunidades tradicionais pesqueiras. Na terceira parte do trabalho, evidenciamos as estratégias de sobrevivência, as experiências vivenciadas na busca por alimentos *in natura* nos espaços aquáticos e terrestres, assim como, na preparação de comidas e iguarias da culinária típica local. Por fim, na última seção, apresentamos as reflexões finais, nas quais evidenciamos que os alimentos buscados, preparados e consumidos pelos sujeitos fazem parte da identidade alimentar e conformam a geograficidade marcada por elos existenciais entre os sujeitos e os elementos da natureza.

O SUJEITO E O AMBIENTE NOS TERRITÓRIOS TRADICIONAIS PESQUEIROS

Estudar as comunidades tradicionais brasileiras é, antes de tudo, mergulhar em um contexto social, econômico e cultural marcado por modos de vida singulares e diversificados. Os sujeitos dos territórios tradicionais vislumbram dimensões de vida e visões de mundo que revelam experiências etnoculturais complexas. O desvelar dessas experiências, portanto, possibilita-nos a compreensão de modos

de vida, convivialidades e territorialidades inusitadas vinculadas a formação social, histórica e identitária.

No que concerne à legislação, o Brasil reconhece povos e comunidades tradicionais por meio do decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007. O decreto institui a política nacional de desenvolvimento sustentável desses povos, definidos no Artigo terceiro e inciso primeiro, como grupos culturais que se reconhecem e se diferenciam pelas formas próprias de organização social que dependem de recursos naturais para se reproduzir em sua essência cultural, social, religiosa e econômica, por meio de conhecimentos e práticas transmitidas pela tradição (BRASIL, 2007).

Os recursos naturais são elementos que apresentam centralidade no cotidiano dos povos tradicionais. Sobre o assunto, Diegues e Arruda (2001) asseveram que essa relação promove uma simbiose entre o sujeito e os ciclos naturais em que se constroem os seus modos de vida. Assim, a natureza é indissociada das condições existenciais dos indivíduos, amparados nas suas realidades consolidadas por intermédio da experiência.

De acordo com Tuan (2013, p. 17) a experiência “[...] abrange as diferentes maneiras por intermédio das quais uma pessoa conhece e constrói a realidade”. Essas experiências comportam subjetividades que evidenciam as acepções de vida e atribuem sentidos de ser e pertencer a um mundo de representações, significados, crenças e reconhecimentos que conectam os indivíduos ao seu território.

Nessa conectividade, reside o conhecimento aprofundado da natureza que é transmitido por gerações. Sobre essa temática, Diegues e Arruda (2001) asseveram que os conhecimentos dos ciclos naturais contribuem na elaboração de estratégias para o uso e manejo dos recursos naturais. Esses saberes são compartilhados a partir do

relacionamento subjetivo dos indivíduos e conformam identidade cultural aos povos.

Compreendemos a identidade a partir das reflexões de Cruz (2007). O autor defende que a identidade é caracterizada como “[...] uma construção histórica e relacional dos significados sociais e culturais que norteiam o processo de distinção e identificação de um indivíduo ou grupo” (CRUZ, 2007, p. 15). Sob esse viés, os processos de aquisição de significados ocorrem de variadas formas com base nas experiências individuais e coletivas dos indivíduos. No que diz respeito às comunidades tradicionais pesqueiras, a formação da identidade está vinculada à construção histórica, simbólica e social de signos e significados evidenciados nas relações de convivência dos sujeitos com os seus espaços terrestres e aquáticos.

A dinâmica das águas dos estuários, mares e o ciclo da vida dos ecossistemas manguezais e restinga influenciam o cotidiano dos indivíduos, e – a partir das suas práticas produtivas – eles, atribuem existência social ao ambiente. No tocante às relações do homem e o meio ambiente, Claval (2014, p. 227) sinaliza que:

O ambiente só tem existência social através da maneira como os grupos humanos o concebem, analisam e percebem suas possibilidades e das técnicas que permitem explorá-lo: a mediação tecnológica é essencial nas relações dos grupos humanos com o mundo que os rodeia.

Como vimos nas reflexões apresentadas pelo autor, a existência social do ambiente é possibilitada pela convivência e pelas relações dos grupos humanos com o seu meio. Em relação aos povos que habitam as comunidades tradicionais pesqueiras, os sujeitos desenvolveram uma série de técnicas que permitiram os usos racionais, identitários e culturais do meio ambiente. As experiências do cotidiano entrelaçam

as dinâmicas naturais e humanas, geram técnicas e conhecimentos que resistem no tempo e persistem nos espaços tradicionais. De acordo com Claval (2014), os pescadores têm necessidade de conhecer os deslocamentos das espécies das quais dependem, além de compreender os hábitos de cada uma delas para criar e utilizar os instrumentos necessários para a sua diferenciada captura.

O saber popular sobre o comportamento do ambiente interfere de forma direta na organização social, cultural e econômica dos sujeitos. Ao analisarmos a atividade pesqueira, é possível percebermos que os sujeitos inseridos na atividade portam hábitos que objetivam o aprimoramento da pesca. A identificação de locais e horários específicos para capturar determinadas espécies, o conhecimento dos tipos de marés, turnos, fases da lua, estações do ano e a relação com a piscosidade são saberes transmitidos por diferentes gerações e possibilitam a escolha dos tipos de instrumentos de pesca e a forma de pescar, uma vez que eles conhecem o comportamento, distribuição e a ocorrência das espécies durante a permanência de cada fenômeno citado. Entretanto, a atividade pesqueira e os conhecimentos associados não se restringem aos espaços aquáticos. A esse respeito, Cardoso (2003, p. 119) afirma:

A atividade pesqueira é uma atividade humana que representa uma modalidade de uso do espaço. Sua especificidade reside na articulação entre os meios aquático e terrestre, sendo que o primeiro comporta os processos de apropriação da natureza e o segundo significa os espaços de morada do pescador e o da realização do pescado enquanto mercadoria.

No contexto apresentado por Cardoso (2003), é notório que, para além dos espaços aquáticos, a atividade pesqueira, nos espaços terrestres, pode ser desenvolvida de múltiplas formas, em conformidade com necessidades e interesses dos sujeitos, assim como

das respectivas comunidades. Os resultados das práticas produtivas desenvolvidas nos espaços aquáticos são levados aos espaços de morada e, de lá, os indivíduos determinam a destinação das espécies capturadas, propiciando, dessa forma, a sua reprodução social e econômica. Contudo, em algumas comunidades, os espaços terrestres não se limitam ao beneficiamento do pescado, pois nas proximidades dos espaços de morada podem existir recursos importantes de ecossistemas costeiros, como os manguezais e a restinga, o que proporciona aos sujeitos uma realidade geográfica mais complexa.

A realidade geográfica, para Dardel (2011), refere-se ao elo que os indivíduos estabelecem com seus lugares, por meio do corpo, dos hábitos e da vida afetiva. Essa realidade comporta as emoções, sensações e também o sofrimento dos indivíduos, nos lugares onde se instituem as intimidades e as experiências que também englobam as cores, as formas, os sons e os odores da terra. Sob essa óptica, para entendermos a realidade geográfica, requer considerarmos o emergir da subjetividade dos sujeitos sem desconsiderar a dimensão material que se estabelece no espaço. Consideramos que, na subjetividade dos sujeitos, residem os princípios da geograficidade, de acordo com Nogueira (2005, p. 10246), compostos por meio da relação do ser com o mundo, isto é, o indivíduo se constrói enquanto ser no seu lugar a partir da realidade vivida.

Sobre esse conceito, Dardel (2011) esclarece que a geograficidade envolve as múltiplas maneiras com as quais os indivíduos sentem e reconhecem os seus ambientes e as formas como se relacionam com os espaços e paisagens que são considerados a base para a sua fixação e existência. Desde modo, interpretamos que o estudo da geograficidade possibilita o entendimento das representatividades simbólicas, culturais e materiais que os sujeitos desenvolvem por meio das condições experienciais e existenciais expressas nos

espaços naturais e humanizados. Os elementos e recursos da terra proporcionam as condições necessárias para que os sujeitos desempenhem o protagonismo cultural e social. Além disso, tais materiais oferecem as bases para a reprodução social. O autor afirma que

Nas relações indicadas por habitar, construir, cultivar, circular, a terra é experimentada como base. Não somente ponto de apoio espacial e suporte material, mas condição de toda posição da existência, de toda ação de assentar e de se estabelecer (DARDEL, 2011, p. 40).

Nesse sentido, a geograficidade não se limita nas subjetividades dos indivíduos com o meio, uma vez que as relações abstratas têm suporte na materialidade da terra, nos lugares e elementos naturais. Sobre subjetividade, Dardel (2011, p. 50) explica que:

Aquilo que chamamos de subjetividade é transferida às realidades geográficas, e é o homem que se sente e se vê como objeto: produto ou juguete de forças que se manifestam para ele em seu ambiente, e sobre os quais ele reage à magia de seus ritos.

Dessa forma, compreendemos que a subjetividade vinculada às realidades geográficas é produzida no entremeio das forças simbólicas, identitárias e culturais que regem os indivíduos e o conjunto de relações desenvolvidas no meio ambiente. Além disso, a subjetividade se estabelece pelos sentidos do corpo que possibilitam múltiplas sensações sobre o ambiente e os espaços que os indivíduos vivenciam. Tuan (1980) assevera que a visão possibilita ao indivíduo o enxergar de um mundo colorido, amplo, com informações detalhadas e específicas. Assim, o tato permite o contato físico e a distinção entre as múltiplas texturas da natureza. A audição, por sua vez, promove experiências

intensas e emocionais, por meio dela é possível apreendermos os sons dos ambientes. Já o olfato permite aos indivíduos classificar o mundo por meio dos odores. E o paladar, por fim, possibilita a descoberta dos sabores da terra.

Nas comunidades tradicionais pesqueiras, os sentidos do corpo estão intimamente relacionados às dinâmicas das áreas costeiras. Os mares, rios e ecossistemas apresentam cores, sons, odores, texturas e sabores que os identificam e especificam. Cada um dos elementos naturais da terra e da água provocam impressões, diversificadas e, por vezes contraditórias. Ao adentrar no manguezal, os odores e as texturas são sensações expressivas e evidentes como o cheiro forte de matéria orgânica em decomposição e a textura do solo, ao mesmo tempo, provocam experiências topofílicas e topofóbicas. As cores e os sabores são as expressividades da restinga, pois ela possui uma variedade de espécies que podem ser consumidas *in natura* e de imediato. Nos rios e mares, os movimentos das águas possuem sons naturais e humanizados, a exemplo do barulho do ir e de vir das embarcações e dos instrumentos lançados nas águas. O experienciar desses ambientes é motivado pela necessidade de sobrevivência que promove a busca por sabores da terra e da água e fazem parte da cultura alimentar.

No que diz respeito à cultura alimentar, entendemos como um conjunto de relações que evidenciam práticas, saberes, fazeres e significações desenvolvidas pelos sujeitos durante os processos de aquisição, preparação e ingestão de alimentos. De acordo com Menezes e Cruz (2017), esses processos revelam as expressões e características culturais de cada comunidade e sociedade, somada às inter-relações entre os indivíduos com os espaços em que estão inseridos.

Nessa perspectiva, a comida proveniente dos indivíduos que vivenciam os espaços pesqueiros envolve sentidos e materialidades

que perpassam desde as práticas produtivas pela busca dos elementos e ingredientes *in natura* e as fases de beneficiamento, preparação e consumo. Ao analisar os hábitos alimentares de comunidades tradicionais sertanejas, Menezes (2013) expõe que os indivíduos se alimentam de acordo com a sociedade as quais pertencem e que os processos de produção e consumo de alimentos são permeados de experiências pessoais e significações culturais. Vemos, assim, que o mesmo ocorre nas relações alimentares das comunidades tradicionais pesqueiras.

Ainda sobre a questão da alimentação, Claval (2014, p. 227) reflete que “a gama de produtos que podem entrar na alimentação é muito ampla, e sempre suscetível de modificações”, contudo, de acordo com o contexto social e da intersubjetividade dos povos, os sujeitos tendem a desenvolver um processo de seleção do que comer, como comer e quando comer. Assim, a alimentação não se restringe a sua função nutricional, vincula-se, por outro lado, aos atributos simbólicos e culturais das sociedades. Sobre o assunto, Woortmann (2013, p. 6) elucida:

Nas mais diferentes sociedades, os alimentos são não apenas comidos, mas também pensados; quer dizer, a comida possui um significado simbólico – ela expressa algo mais que os nutrientes que a compõem. A família, não se reproduz apenas biologicamente, nem se reproduz apenas pela força de trabalho. Ela se reproduz também simbolicamente, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer.

Para além da comida, a autora ressalta que a forma, o modo de comer, retrata como os alimentos são pensados nos diferentes espaços geográficos. No cotidiano, a comida é pensada, idealizada, produzida e consumida permeada de significados, simbolismos que apresentam tessituras intersubjetivas expressas nas artes do fazer os alimentos.

Somado a isso, são evidenciadas sensações, uma vez que os alimentos portam cheiros, texturas, cores, sabores e provocam sons, que têm o poder de conectar os indivíduos ao prazer de rememorar situações íntimas e marcantes. Sobre tal questão, Da Matta (1986, p. 56) salienta que “[...] o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”, vez que as degustações dos sabores da terra possibilitam a realização do indivíduo enquanto pertencente a um determinado grupo social e conformam uma cultura alimentar.

Na perspectiva da cultura alimentar, Pons (2005) considera que ela é formada por complexo gustativo relacionada às dimensões biológicas e culturais e permeiam as relações de tradição, identidade, saberes, sabores e comensalidades compartilhadas por determinados grupos. Isto posto, entendemos que as comunidades tradicionais pesqueiras conformam uma cultura alimentar que está simbolicamente enraizada nos sabores e nas comensalidades constituídas na relação com o meio ambiente e compartilhadas pelos sujeitos. Logo, o ato de comer tem o poder de agregar e unir os indivíduos pertencentes a uma cultura alimentar. Sobre tal fato, Almeida (2017, p. 6) assevera que:

Por meio da comida habitual, os indivíduos comungam entre si num ato festivo, cancelando oposições e conflitos. Com a comida, celebramos nossas relações mais que nossas individualidades. Por isso, relacionamos intensamente as comemorações à comida e as ligamos com os amigos, o prazer, a satisfação de compartilhar os sabores dos alimentos.

Com base na afirmativa, verificamos que a comensalidade é, antes de tudo, um ato social. Enquanto experiência coletiva, isso evidencia a cultura alimentar de um povo, nas suas formas, cores, seus cheiros, sabores, significados sociais e suas múltiplas relações. Em Brejo Grande, a comida habitual porta características que evidenciam as relações dos sujeitos com o meio. Dessa forma, faz-se necessário

compreender o ambiente de vivência dos sujeitos e as práticas produtivas que conduzem produção e consumo dos alimentos.

O MEIO AMBIENTE EM QUE VIVEM OS SUJEITOS BREJO-GRANDENSES

As experiências e as vivências cotidianas dos sujeitos brejo-grandenses com o meio ambiente natural e humanizado formam realidades geográficas que desvelam as intimidades e as identidades que os sujeitos apresentam com os elementos da natureza local. Os indivíduos das comunidades estudadas residem em comunidades tradicionais pesqueiras situadas no Sistema Estuarino-Lagunar do Rio São Francisco. Esse ambiente é composto pela formação, interação e pelo contato dos ecossistemas manguezais e restinga, com os afluentes da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco, lagoas permanentes e ambientes arenosos.

É possível identificarmos, a partir da figura 1, que as comunidades tradicionais pesqueiras estão situadas na restinga, no entorno dos manguezais e nas margens dos cursos fluviais. A restinga oferece aos sujeitos as condições necessárias para que as habitações possam ser construídas em terra firme, e os rios, por sua vez, facilitam o acesso para o desenvolvimento das práticas produtivas nos afluentes do São Francisco e manguezais.

No que diz respeito ao manguezal, esse tipo de ambiente se apresenta de forma densa no município e, além disso, caracteriza-se como um ecossistema influenciado pela

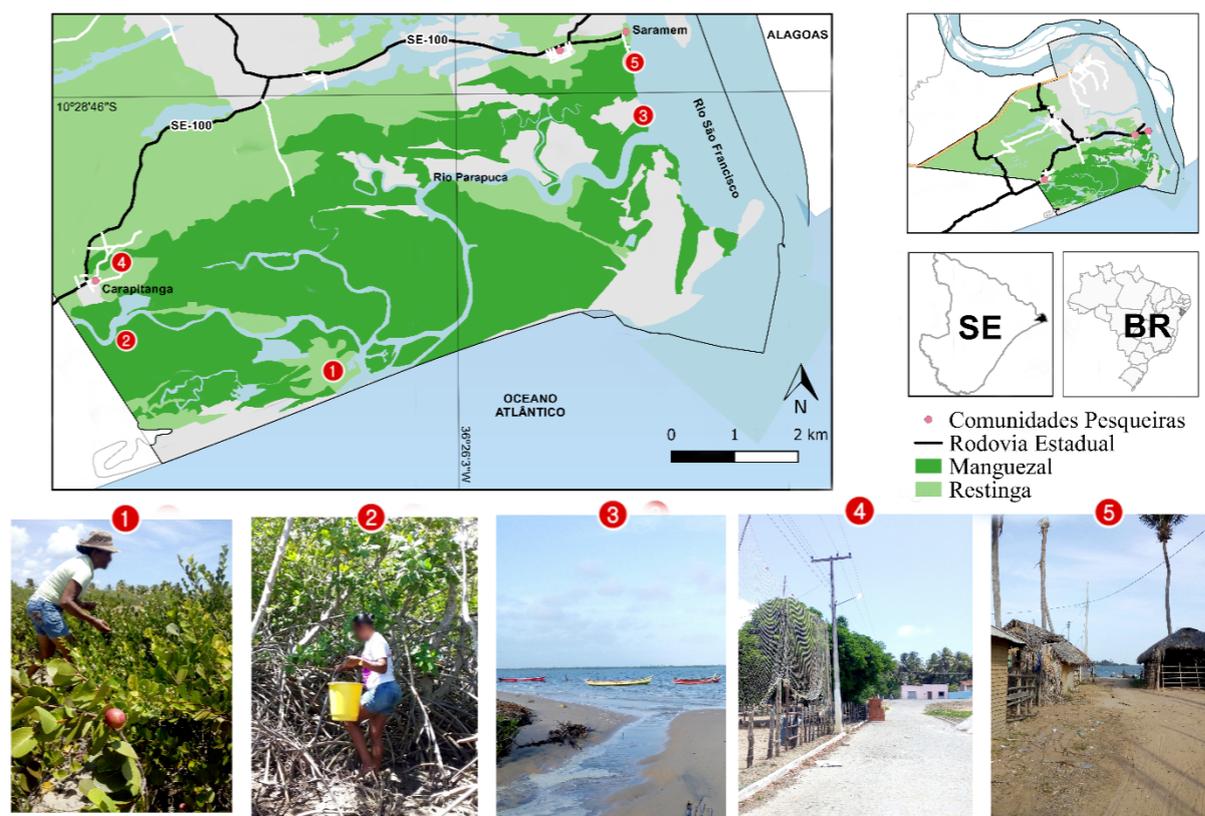


Figura 1 – Localização e cotidiano das Comunidades Pesqueiras de Brejo Grande, SE
Fonte: SEMARH (2016); H. R. da Conceição Silva, 2019.

movimentação das marés. A respeito das características do manguezal, Vannucci (2002, p. 37) revela: “[...] durante a maré cheia, a floresta está inundada e, quando a maré recua, deixa atrás em si um emaranhado caótico de raízes de todo tipo” que estão entrelaçadas sob substratos lamosos de odores característicos, condições que propiciam a sobrevivência de microrganismos, crustáceos, anfíbios, peixes, moluscos e da vida humana.

Steyaert (2002) afirma que, por décadas, as áreas costeiras tropicais permaneceram com baixa valorização, com exceção dos valores atribuídos pelos povos e comunidades tradicionais que habitam os manguezais e, por gerações, aprenderam e aprimoraram a convivência no ecossistema (Figura 1 – n. 2). Esses manguezais, permaneceram excluídos à exploração econômica,

aos interesses particulares e financeiros dos grupos externos às comunidades locais.

Assim, nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande, a convivência nos manguezais estava vinculada à subjetividade dos indivíduos e da intersubjetividade dos sujeitos, presentes na constituição do imaginário, visão de mundo, nos sentidos, valores, ritos, mitos e hábitos que contribuem para a organização sociocultural. De maneira análoga ao manguezal, a restinga influencia nas práticas cotidianas dos sujeitos sociais. Em Brejo Grande, de forma particular, a restinga apresenta características diversas. Próximo à faixa praial, é possível verificarmos a predominância de espécies vegetais arbustivas e herbáceas (Figura 1 – n. 1) em decorrência dos solos mais arenosos e salinizados. Enquanto isso, no interior do continente e no entorno das comunidades tradicionais pesqueiras, sobressaem-se na restinga as espécies vegetais arbustivas e arbóreas, com formação de mata densa (ALVES, 2010).

Na convivialidade dos sujeitos com a restinga, é possível identificarmos uma diversidade de relações que perpassam tanto pelas práticas produtivas com a coleta de materiais para construção de habitações e frutas para alimentação quanto pelos saberes tradicionais relacionados à identificação de espécies que possuem propriedades medicinais, como o Sambacaitá (*Hyptis pectinata* L.) e Amescla (*Protium heptaphyllum*). A restinga é o lar de seres mitológicos e lendários, como o fogo corredor, o pai da noite e o lobisomem, presentes nas oralidades, histórias e memórias dos sujeitos. Já o Nego D'água também é um ser mitológico que, de acordo com crença popular, habita os espaços aquáticos.

A espacialidade aquática é complexa, e sua composição considera as interações desenvolvidas no lócus submerso e as relações que ocorrem na superfície. Em Brejo Grande, de modo singular, notamos

que esses espaços são compostos por rios, riachos, lagoas e mar atrelados à formação deltaica do rio São Francisco (Figura 1 – n. 3). Tais espacialidades facilitam a mobilidade, o transporte e as reproduções socioculturais e econômicas dos sujeitos e suas respectivas comunidades tradicionais.

No contexto socioambiental descrito, as práticas ecológicas e socioculturais estão enraizadas nas relações de identidade, interdependência, intimidade, existência entre o indivíduo e os elementos da natureza, delineando, assim, as suas geograficidades. A produção e o consumo de alimentos constituem uma das mais propulsoras práticas socioculturais e ecológicas e compõe uma geograficidade baseada nos saberes e fazeres relacionados ao domínio da natureza e à elaboração dos sabores identitários locais. Depois de lançarmos o olhar a respeito do contexto socioambiental, na próxima seção abordaremos a geograficidade dos alimentos e sua relação com o local investigado.

GEOGRAFICIDADE DOS ALIMENTOS: A BUSCA DO QUE COMER

Nos territórios tradicionais pesqueiros do município de Brejo Grande, a busca do que comer é motivada, inicialmente, pela problemática da fome e da subnutrição. O município configura-se no parâmetro estadual com o terceiro menor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), equivalente a 0,54 de acordo com o PNUD (2010). Assim, a pobreza e a vulnerabilidade socioambiental e econômica são vivenciadas pelos sujeitos sociais e interferem nas formas de organização sociocultural. Uma das justificativas para essa problemática está associada à histórica concentração de terras, e na baixa oferta de emprego no mercado formal do município. Essa realidade obriga os sujeitos a se inserirem na informalidade do trabalho, ou a desenvolverem

práticas produtivas vinculadas à dinâmica da terra e das águas para sobreviver. Agricultores, pescadores, marisqueiras buscam alimentação por meio da apropriação e do domínio dos elementos da natureza, o que demonstra a dependência dos recursos naturais para a sobrevivência.

Os sujeitos praticam a caça, pesca e o extrativismo por meio da coleta de elementos da fauna e da flora, que posteriormente são transformados em comidas, bebidas e iguarias tradicionais e que passam a ter tanto o valor de uso quanto o de troca quando destinado à comercialização. Este fato nos remete às reflexões de Menezes (2009), quando pesquisou sobre a produção e a comercialização de queijos artesanais. Na abordagem proposta pela autora, a comercialização de alimentos tradicionais constitui territorialidades e proporciona a geração de renda essencial à sobrevivência dos povos que habitam as comunidades rurais sertanejas. De igual modo, foi constatado nessa pesquisa, as múltiplas estratégias ou territorialidades geradoras de renda criadas pelos pescadores e pescadoras no município de Brejo Grande.

Dentre as formas de geração de renda utilizadas pelos grupos familiares brejo-grandenses, a que mais se destaca é a pesca artesanal. No povoado Saramém, por exemplo, os pescadores desenvolvem as suas práticas no estuário do Rio São Francisco, aventurando-se nas águas do mar. Já no povoado Carapitanga, a atividade pesqueira se concentra nas águas do rio Parapuca, afluente que faz parte da formação do Delta do São Francisco. Ser pescador envolve intensa subjetividade, conhecimento e controle do processo do trabalho que, por vezes, emergem a autonomia formada pelo sentimento de autocontrole de si e de todo o processo de produção (RAMALHO, 2017).

Em ambas as comunidades, a prática da pesca artesanal promove a sensação de liberdade e auto realização dos indivíduos e sujeitos. Dessa forma, percebemos que os pescadores encontram nas águas salobras dos rios e salgadas do mar as (in)certezas e as esperanças da alimentação e do sustento familiar.

No que tange ao processo de pesca e captura das espécies, os sujeitos brejo-grandenses dispõem de técnicas artesanais que estão associadas aos saberes tradicionais que possibilitam bons resultados na busca por espécies de peixes e mariscos. Nessas águas, é comum a captura do Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*), Curimã (*Mugil cephalus*), Camarupi (*Megalops atlanticus*), Pescada (*Cynoscion acoupa*), Tainha (*Mugilidae*), Bagre (*Siluriformes*), Mandin-amarelo (*Pimelodus maculatus*), Pilombeta (*Chloroscombrus chrysurus*), Xaréu (*Caranx hippos*). Essas espécies são capturadas, principalmente, com a utilização de redes de pesca, tarrafas e covos artesanais. Nas comunidades, os mariscos e moluscos encontrados comumente são: o Camarão-d'água-doce (*Macrobrachium acanthurus*) – pescado com covos e jererés artesanais nos rios e lagoas; o Sururu (*mytella Charruana*) e a Ostra (*ostrea edulis*), por não apresentarem mobilidade, fixam-se em galhos e raízes. Para realizarem a pesca, os moradores utilizam, dentre outras estratégias, o mergulho como técnica para a captura, que, em determinadas ocasiões, tende a ser profundo e duradouro.

Ainda a respeito dos instrumentos utilizados pelos pescadores, notamos que a condução dos instrumentos de pesca e o mergulho nas águas em busca do alimento são uma prática que ultrapassa a sua função técnica, revelando a complexidade da dimensão experiencial e sensitiva dos pescadores com os elementos da natureza. Sob essa perspectiva, o mergulho configura-se como o lançamento do corpo num ambiente completamente líquido que requer habilidades como o controle da respiração, nado e sensibilidade para identificar, localizar e capturar os mariscos. De acordo com Ramalho (2007), o mundo

sensível dos pescadores está atrelado às capacidades e potencialidades do corpo nas suas relações com a ecologia marinha.

No contato da ecologia marinha e terrestre, os manguezais são um ecossistema estratégico para os pescadores e as marisqueiras. Para Santos (2018), os manguezais comportam uma fauna rica em espécies de peixes, crustáceos e moluscos que, além de conformar a dieta alimentar das populações ribeirinhas, é também fonte de rendimento e lazer. Verificamos que, nos substratos lamosos, emaranhados de raízes e florestas de mangue, as espécies mais comuns capturadas pelas marisqueiras são o Siri (*Calinectes sapidus*), Caranguejo (*Ucides cordatus*), Guaiamu (*Cardisoma guanhumi*), Aratu-vermelho (*Goniopsis cruentata*), Unha-de-velho (*Tagelus plebeius*) e Maçunim (*Anomalocardia brasiliiana*).

Além disso, percebemos que as práticas produtivas nos manguezais são experienciadas predominantemente pelo sexo feminino, que adquire e transmite os saberes e as técnicas de sobrevivência por diferentes gerações. Embora esse ambiente constitua a possibilidade de sustento e garantia da alimentação, é um meio hostil, pois oferece perigos para a saúde e integridade física das marisqueiras, tendo em vista a possibilidade ou, o risco de cortes, perfurações e ataques de animais peçonhentos. Nesse contexto, os sujeitos, ao buscarem o que comer nos manguezais, desenvolveram mecanismos para driblar os perigos citados e saberes técnicos para coletar cada uma das espécies.

Notamos, também, que a busca pelo caranguejo e guaiamu requer, inicialmente, a identificação das tocas construídas pelos crustáceos em lamaçais. Na coleta, os sujeitos elaboram uma armadilha chamada redinha, com o objetivo de capturar as espécies uma vez que, ao se deslocarem, os animais se embarçam e ficam presos em cordinhas e nós, conforme relata um sujeito entrevistado no povoado Carapitanga no Relato A:

Primeiramente a gente procura o buraco do caranguejo macho pra colocar a redinha. Quando a gente acha, cavamos um buraco na entrada e colocamos ela juntamente com uns pedaços de pau pra sustentar. Ai quando o caranguejo sobe pra sair ele se engancha na redinha, ai ele volta, só que ai ele fica preso. Ai é só tirar a redinha e pegar o caranguejo (Relato A, 26/04/2019, entrevista concedida em Comunidade Santa Cruz).

Conforme observamos no trecho acima, a técnica da redinha facilita a captura do caranguejo. Por outro lado, alguns indivíduos, preferem colocar todo o braço nas tocas para pegar o crustáceo com a mão. Entretanto, essa técnica é considerada perigosa, pelos sujeitos, pois existe a incerteza e a possibilidade de ataques de cobras escondidas em tocas abandonadas.

A captura do siri ocorre junto com a pesca de peixes e camarões, com redes e covos artesanais. A apreensão/fisga do Aratu-vermelho (Figura 2) ocorre de maneira simples, e requer a utilização de uma vareta, retirada de galhos de espécies da flora do mangue ou restinga e uma cordinha que, de um lado, é amarrada na extremidade da vareta e, do outro, utiliza-se de pedaços de frango para atrair o crustáceo. Entretanto, percebemos que a isca não é o suficiente. Os sujeitos, então, usam os saberes transmitidos por diferentes gerações, a exemplo do cantarolar, como explica o Relato B.

La no mangue a gente chega bem devagarzinho pra não espantar o aratu, e começa a cantar, assoviar ou então coloca uma música pra tocar no celular e espera o aratu chegar perto, ai a gente joga o couro da galinha pra ele morder, assim que ele morder a gente puxa com a vara e solta ele no balde (Relato B, entrevista concedida em 14/12/2018, Povoado Carapitanga).

Conforme percebemos no relato B, o Aratu-vermelho é um crustáceo sensível aos sons. Os cantos e assovios são estratégias de atração.

Desse modo, o animal se aproxima e fiska a isca. Assim como sensível aos sons, a espécie apresenta sensibilidade aos movimentos, nesse sentido, durante a captura, os sujeitos devem se movimentar o mínimo possível, pois os deslocamentos bruscos afugentam o crustáceo.

Notamos que algumas espécies possuem algumas particularidades para a identificação. O maçunim é identificado preso a raízes e galhos; o unha-de-velho é encontrado enterrado em áreas mais arenosas e identificado por meio de uma minúscula cavidade observada da superfície – com o auxílio de uma pá, o molusco é coletado. Na figura 2, apresentamos algumas das espécies capturadas pelos sujeitos nos ecossistemas manguezais e espaços aquáticos. As disponibilidades das espécies proporcionam a manutenção dos hábitos alimentares, a segurança e soberania alimentar dos pescadores, das marisqueiras, assim como dos seus respectivos grupos familiares.

Em terra firme, verificamos que os sujeitos buscam alimentos no ecossistema restinga. O município de Brejo Grande apresenta diversificada biodiversidade de espécies endêmicas e exóticas da fauna e da flora. Para a alimentação, buscam-se as frutas como Coco (*Cocos nucifera*), Manga (*Mangifera indica*), Caju (*Anacardium occidentale*), Mangaba (*Hancornia speciosa*), Cambuí (*Myrciaria tenella* O. Berg), Araçá (*Psidium cattleianum*), Ingá (*Inga edulis*), Guajiru (*Chrysobalanus icaco*), Oiti (*Licania tomentosa*), Jamelão (*Syzygium cumini*), Muricí (*Byrsonima crassifolia*), Jenipapo (*Genipa americana*) e Amesca (*Protium heptaphyllum*).

A busca do coco ocorre durante todo o ano por sujeitos designados popularmente por “tiradores de coco”. É



Figura 2 – Espécies da Fauna em Brejo Grande, SE
Fonte: H. R. da Conceição Silva, 2018; CARMO (2018).

possível percebemos que essa é uma atividade que requer equilíbrio e habilidade técnica para escalar a árvore e extrair o fruto. O beneficiamento do coco é feito de forma artesanal, geralmente vendido para os grupos familiares o endocarpo (camada pétrea que envolve a polpa) do fruto. Enquanto isso, a manga, caju, mangaba, cambuí, araçá, ingá, guajiru, oiti, jamelão, murici, jenipapo e amesca estão disponíveis naturalmente em alguns períodos do ano, e a busca por esses produtos tem o propósito de complementar a alimentação familiar e se comercializar nas feiras da cidade. Na figura 3, vemos algumas frutas da restinga buscadas pelos Sujeitos:



Figura 3 – Espécies da flora em Brejo Grande, SE
Fonte: H. R. da Conceição Silva, 2019.

Após a coleta, essas espécies passam por processos de beneficiamento para que possam ser consumidas. Assim, são submetidas às variadas formas de preparo, cozimentos e temperos que formatam as comidas típicas do dia a dia dos moradores da região, composta por sabores que atribuem identidades ao território pesqueiro.

GEOGRAFICIDADE DOS ALIMENTOS: A COMIDA DO DIA A DIA

De acordo com Claval (2014, p. 261), “as relações ecológicas dos homens com o seu ambiente exprimem-se diretamente nos consumos alimentares”. Dessa forma, os alimentos extraídos da fauna e da flora resultam numa variedade de sabores quando transformados em comidas, bebidas e iguarias tradicionais que são consumidas no cotidiano das comunidades e delineiam os seus hábitos alimentares.

Nos territórios pesqueiros de Brejo Grande, constatamos que as comidas são elaboradas por meio da articulação entre os elementos dos espaços terrestres e aquáticos. A maior parte da proteína animal vem das águas de rios e lagoas. Enquanto isso, temperos, grãos, frutas e legumes têm origem nas terras cultivadas ou matas locais.

Os delineamentos da culinária local revelam as artes do fazer associados aos processos de elaboração da comida cotidiana. Após a captura, os sujeitos iniciam o processo de beneficiamento, que consiste no tratamento do pescado por meio da extração das escamas, remoção das barbatanas, espinhas e vísceras, além da remoção da casca, de patas, e vísceras dos camarões e da quebra do exoesqueleto de aratu para remoção da carne, antes ou depois dos processos de cozimento. Os sujeitos, ainda, fazem a abertura de conchas das ostras, unha-de-velho e maçunim para retirada da parte comestível, ou ainda, limpeza do corpo de guaiamum, siri e caranguejo para que sejam submetidos aos cozimentos.

No que diz respeito às frutas, a exemplo das mangas, de cajus e mangabas, os sujeitos consomem *in natura* ou no formato de sucos que acompanham as refeições. Já o coco, após passar pelo processo de remoção da casca, do miolo seco e fibroso e do endocarpo, sobra a polpa, que pode ser consumida *in natura* e, também, pode ser ralada, raspada e/ou transformada em leite e óleo. Esta é uma iguaria que está associada ao processo de cocção de peixes e mariscos. O fruto ralado e raspado é usado para elaboração de doces e bolos.

Em Brejo Grande, observamos que as moquecas são comidas e envolvem o cozimento dos peixes e mariscos com a adição do leite de coco, conformando sabores que se baseiam na relação dos sujeitos nos espaços terrestres e aquáticos.

Pra fazer o leite de coco a gente rala o coco e lava com água normal, depois joga o bagaço. Para fazer a moqueca à gente cozinha o peixe ou o camarão no leite de coco, ai pode botar coentro, batata, tomate, pimentão e outras verduras pra dar gosto. Ai pode fazer moqueca de caranguejo, aratu, de tudo, mas a gente faz mais de camarão e peixe (Relato C, entrevista concedida em 14/12/2018, povoado Carapitanga).

As moquecas mais comuns são de peixe, camarão (Relato C e Figura 4) e catados de mariscos que são consumidos com farinha de mandioca, arroz, feijão e macarrão. Os peixes também são colocados em salmouras e, posteriormente, são fritos no óleo de soja, a exemplo da tainha frita que se observa na figura 4.

Além das moquecas, apuramos que os caranguejos, siris, guaiamum e aratu são consumidos principalmente cozidos. Primeiro, esses alimentos são submetidos a uma imersão em água, tomate, cebola, pimentão, sal e limão ou simplesmente em água com sal conforme figura 4. O molho que sobra do cozimento é aproveitado para a elaboração do pirão. O pirão é uma iguaria formada com a mistura do

molho com a farinha de mandioca e, geralmente, é consumido com o marisco, juntamente com arroz e salada.

Notamos, também, que os sujeitos das comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande preparam outra iguaria denominada de fritada, que é feita com os catados de aratu (Figura 4), ou de ostra, de maçonim e/ou de unha-de-velho. Além de consumidas nas refeições cotidianas, esses alimentos são comercializados quando da passagem de visitantes nas comunidades. Os crustáceos e mariscos são utilizados também como recheios de comidas que não são originadas no lugar, mas que passaram por um processo de ressignificação e adaptação ao se inserirem nos hábitos alimentares locais, como tortas salgadas, pastéis, lasanhas e coxinhas.

Os instrumentos utilizados para o cozimento do caranguejo, como pode ser visto na figura 4, são compostos por dois blocos de construção que oferecem o suporte para sobrepor a panela, e a lenha que submetida a queima oferece o calor necessário para a preparação. Essa forma é muito comum e tem se intensificado com o aumento dos preços do botijão de gás. Na figura 4, apresentamos algumas iguarias da culinária típica do território tradicional pesqueiros de Brejo Grande, formada principalmente pelos produtos advindos da pesca e coleta nas águas e ecossistemas.



Figura 4 – Culinária típica dos territórios tradicionais pesqueiros de Brejo Grande
Fonte: H. R. da Conceição Silva, 2018.

É possível verificarmos, a partir da figura 4, que, além dos alimentos locais, os moradores utilizam gêneros alimentícios processados e industrializados, como refrigerante ao lado da fritada de aratu e o macarrão ao lado da tainha frita. Este fato nos remete as reflexões de Menezes e Cruz (2017, p. 41) ao afirmarem que “[...] em decorrência da globalização, ao mesmo tempo em que traz rupturas com os territórios de produção e leva a padronização, também proporciona diversidade alimentar”. Nessa direção, os alimentos industrializados fazem parte da dieta local e, por consequência, incrementam, ressignificam e diversificam os hábitos alimentares dos sujeitos.

Outros alimentos que singularizam e complementam os saberes e sabores do território tradicional pesqueiro são doces, bolos e guloseimas – com destaque para a produção de cocadas, doce de caju, doce de leite, queijadinha e bolo de macaxeira. A elaboração desses sabores envolve um conjunto de técnicas e saberes transmitidos, ressignificados sob domínio prioritário das mulheres que remetem às experiências de vida e transformam em territorialidades geradoras de renda.

A cocada, por exemplo, pode ser preparada de duas formas: a primeira por meio das raspas da polpa; e a segunda com a polpa ralada. Ambas são submetidas à cocção junto com o açúcar, mas a textura e o sabor se diferenciam. A primeira é conhecida, popularmente, como cocada de fita; a segunda, por seu turno, é chamada como cocada ralada (Figura 5). Durante o processo de cozimento, notamos as ressignificações com a adição de frutas e outras iguarias para complementar o sabor do coco, conforme o Relato D.

Faço entre 13 e 14 sabores de cocada, tem de castanha, goiaba, abacaxi, café, maracujá, jabuticaba, chocolate, caju, graviola, banana, coco puro, leite condensado, pimenta, gengibre. Cada uma eu cozinho de um jeito (Relato D, entrevista concedida em 20/11/2018, povoado Saramem).

Os saberes na produção de alimentos são compostos por gestos que, de acordo com Claval (2014), são transmitidos com as repetições e oralidades. A transmissão de saberes tradicionais geralmente ocorre no âmbito familiar e assim são repassados entre as gerações. No Relato E, evidenciamos a representatividade da cocada na vida do sujeito que, desde a infância, aprendeu com a sua avó e reproduzia nas suas brincadeiras de criança:

Eu aprendi a fazer essas cocadas com minha avó. Ela fazia cocada prá eu comer no internato. Aí eu comecei a aprender com ela, eu brincava muito de boneca e fazia as cocadas para comer com as bonecas, com oitos anos isso. Ai com 14 anos eu me casei e comecei a fazer essas nessas assadeiras e comecei a vender na rua (Relato E, entrevista concedida em 20/11/2018, povoado Saramem).

É possível percebermos que a cocada, iguaria conhecida na região, está presente na memória e faz parte da identidade dos sujeitos que os produzem. Nessa perspectiva, “[...] os alimentos têm histórias associadas com o passado de quem os utiliza; as técnicas empregadas para produzir, processar, preparar, servir e consumir os alimentos são todas culturalmente variadas, portadoras de suas próprias histórias” (MENEZES; CRUZ, 2017, p. 35). Assim, os alimentos possuem valores e significados que perpassam o consumo.

A partir do que vimos no Relato E, percebemos que os alimentos representam a identidade dos sujeitos nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande, são comercializados nas ruas e também,

como observamos *in loco*, em espaços específicos que atendem à demandaturística. Sobre esse assunto, Menezes (2013) salienta em seus estudos que os alimentos alicerçados na cultura são comercializados pelos sujeitos tendo em vista a garantia da reprodução econômica dos seus grupos familiares e a demanda crescente propiciada por consumidores externos que vivem nas cidades ou, até mesmo, pela atividade turística.

Mediante a demanda externa pelos alimentos produzidos nos territórios pesqueiros de Brejo Grande, os sujeitos perceberam que a culinária local é uma das principais atratividades e, por consequência, passaram a atribuir valor de troca, representando assim fonte de sobrevivência e reprodução social.

Outro doce elaborado pelos habitantes locais é o doce de caju, essa iguaria é produzida de acordo com a disponibilidade do fruto na restinga, isto é, relaciona-se ao calendário natural do fruto – que compreende os meses de novembro a fevereiro. Tal característica nos remete às discussões de Montanari (2008), ao ressaltar a produção e o consumo de comida relacionada às estações do ano, o que evidenciava a relação simbiótica do consumo e a natureza. Como a safra do caju em Sergipe acontece nos citados meses, portanto, os doces são preparados nesse período, desse modo, perdura a relação comida e calendário.

Vale destacar também a queijadinha que, nos territórios tradicionais pesqueiros de Brejo Grande, diferentemente do costume de outros locais do país, tem como o principal ingrediente coco e não queijo. A massa da queijadinha é composta por farinha de trigo e manteiga com recheio de cocada branca, e o cozimento é no forno. Ademais, constatamos, também, que os bolos, a exemplo do que é feito de macaxeira, são produzidos na região e, como nos outros alimentos, é inserido no preparo desse alimento o coco ralado.

Para além dos doces, os frutos da restinga são transformados em bebidas como sucos e cachaças. Os sucos são feitos com as frutas encorpadas como caju, mangaba, manga e jenipapo. As bebidas alcoólicas, por sua vez, são produzidas por meio da mistura da cachaça com os frutos, caules e as raízes que atribuem os sabores da restinga e a identidade à aguardente. Nesse contexto, as cachaças de cambuí (Figura 5), coco, murici, jenipapo e cipó mil homens (popular milome) são igualmente produzidas e consumidas pelos sujeitos. Na figura 5, podemos observar outras iguarias derivadas das frutas da restinga.

As comidas que apresentamos na figura 4 são comercializadas e se fazem presentes no cardápio do único restaurante da área de estudo, que se localiza no povoado Saramem, assim como os doces, as guloseimas e bebidas alcoólicas também são comercializadas na feirinha que ocorre na foz do rio São Francisco em Piaçabuçu, Alagoas. Somado a isso, as espécies coletadas nos manguezais, restinga e espaços aquáticos abastecem os mercados de cidades da região do baixo São Francisco e Aracaju. Ainda no tocante à comercialização, para além da venda direta, identificamos a presença dos atravessadores que compram a produção local, transportam para os centros urbanos e revendem para restaurantes e outros tipos de comerciantes. Com base nas análises tecidas ao longo do artigo, apresentaremos as reflexões finais.



Figura 5 – Iguarias derivadas do coco e cambuí, Brejo Grande, SE
Fonte: H. R. da Conceição Silva, 2018.

REFLEXÕES FINAIS

Nas comunidades tradicionais pesqueiras do litoral do município de Brejo Grande, a constituição dos sabores e hábitos alimentares está relacionada às práticas produtivas desenvolvidas com a articulação entre a terra, manguezais, rios e mares, que oferecem uma variedade de elementos comestíveis que cotidianamente são submetidos a processos distintos de tempero, combinações e preparos que conformam uma culinária local diversificada.

Como vimos, os delineamentos sociais da culinária local são compostos por relações identitárias e simbólicas que se vinculam aos processos de produção e consumo dos alimentos – que envolvem múltiplos saberes e fazeres amparados nos modos de fazer que revelam as experiências, afinidades, culturalidades e convivialidades dos indivíduos com seus pares e o meio ambiente.

Nesse sentido, os sabores locais são elementos de uma construção histórica enraizados na identidade social dos indivíduos e respectivos grupos familiares. Entretanto, observamos a inserção de novos elementos e valores incrementados e algumas características da alimentação atual desaparecem em decorrência da transformação do espaço e da difusão de produtos industrializados.

Contudo, neste estudo verificamos que embora ocorram transformações nos territórios tradicionais pesqueiros de Brejo Grande, as práticas alimentares possibilitam o desenvolvimento de relações que representam o elo existencial do homem com o seu meio. Essa constatação nos faz retomar os postulados da geograficidade elaborados

por Dardel (2011) – que versa sobre as múltiplas maneiras as quais os indivíduos sentem e reconhecem os seus ambientes e estabelecem relações existenciais.

A geograficidade está relacionada ao reconhecimento da relevância do meio ambiente para o desenvolvimento da coleta, caça e pesca, atividades que proporcionam a aquisição de elementos que compõem a dieta cotidiana. A obtenção desses elementos só é possível em decorrência do conhecimento aprofundado das dinâmicas da natureza, que permite a elaboração de técnicas e saberes que consubstanciam as experiências e vivências dos sujeitos e reflete nas suas práticas alimentares.

Portanto, percebemos a geograficidade das comunidades tradicionais pesqueiras vinculada a condição existencial da vida que é tecida por meio das práticas produtivas. Tais práticas, possibilitam a busca, o preparo, o consumo de alimentos extraídos de múltiplas formas, ancoradas nos saberes e fazeres, no aproveitamento dos recursos obtidos nos manguezais, na restinga, nos rios e nas lagoas e para além do consumo, conformam estratégias de reprodução para continuar vivendo no seu território. ○

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, v. 16, p. 1-13, 2017.

ALVES, Neise Mare S. Análise geoambiental e socioeconômica dos municípios costeiros do litoral norte do estado de Sergipe: diagnóstico como subsídio ao ordenamento e gestão do território. 2010. 348f. **Tese** (Doutorado em Geografia) Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, 2010.

BRASIL. **Decreto nº6.040**, de 07 de fevereiro de 2007. Brasília/DF, fev. 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040. Acesso em: 01 mar. 2019.

CARDOSO, Eduardo Schiavone. Da apropriação da natureza à construção de territórios pesqueiros. **GEOUSP Espaço e Tempo**, n. 14, p. 119-125, 2003.

CLAVAL, Paul. **Geografia Cultural**. 4 ed. Trad. Luís Fugazzola Pimenta; Margareth de Castro Afeche Pimenta. Florianópolis: EdUFSC, 2014.

CRUZ, Valter Carmo. Itinerários teóricos sobre a relação entre território e identidade. In: BEZERRA, Amélia C. A.; GONÇALVES, Cláudio U.; NASCIMENTO, Flávio R. do; ARRAIS, Tadeu A. (Org.). **Itinerários Geográficos**. Niterói: EdUFF, 2007. p. 13-35.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DARDEL, Eric. **O Homem e a Terra: natureza da realidade Geográfica**. Trad. Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.

DIEGUES; Antônio Carlos; ARRUDA; Rinaldo S. V. (Org.). **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

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 S. M. Comida de ontem, comida de hoje: o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas. **OLAM – Ciência & Tecnologia**, ano XIII, v. 1, n. 2, p. 31-58, julho/dezembro 2013.

MENEZES, Sônia de S. M.; CRUZ, Fabiana T. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. In: MENEZES, S. S. M.; CRUZ, F. T. **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: EdUFS, 2017.

Geograficidade dos alimentos nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande/SE
Herbert Ruan da Conceição Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

NOGUEIRA, Amélia Regina Batista. Uma interpretação fenomenológica na geografia. **Anais...** X Encontro de Geógrafos da América Latina. Universidade de São Paulo. 2005. p. 10243-10262.

PNUD, Brasil. **Ranking IDHM Municípios 2010**. Disponível em: <http://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idho/rankings/idhm-municipios-2010.html>. Acesso em: julho de 2019.

PONS, Sílvia Carrasco i. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 101-126.

RAMALHO, Cristiano Wellington. **Embarcações do encantamento: trabalho sinônimo de arte, estética e liberdade na pesca marítima**. São Cristóvão: EdUFS; Campinas: Ceres/UNICAMP, 2017.

SANTOS, Eline Almeida. Mulheres pescadoras – mulheres mangabeiras: o desvelar das territorialidades das extrativistas em

Indiaroba/SE. 2018. 281 f. **Tese** (Doutorado em Geografia) Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, 2018.

SEMARH, Sergipe. **Atlas Digital Sobre Recursos Hídricos de Sergipe**. 2016. Disponível em: <https://infosaofrancisco.canoadetolda.org.br/datasets/atlas-digital-sobre-recursos-hidricos-de-sergipe/>, Acesso em: julho de 2019.

STEYAERT, Marc. Prefácio. In: VANNUCCI, Marta. **Os Manguezais e Nós**. Trad. Denise Navas-Pereira. São Paulo: EdUSP, 2002. p. 20-21.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. Trad. Livia de Oliveira. São Paulo: DIFEL, 1980.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Trad. Livia de Oliveira. São Paulo: Difel, 2013.

VANNUCCI, Marta. **Os Manguezais e Nós**. Trad. Denise Navas-Pereira. São Paulo: EdUSP, 2002.

WOORTMANN, Ellen. A Comida como linguagem. **Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun.2013.

Submetido em Maio de 2019.

Revisado em Julho de 2020.

Aceito em Novembro de 2020.