



## Saberes e fazeres gastronômico de mulheres de comunidades rurais do semiárido sergipano

### Gastronomic knowledges and practices of women from rural communities of semi-arid of Sergipe

Juliano Silva Lima<sup>(1)</sup>; Leila de Fátima Melo Santos<sup>(2)</sup>; Geovana Tabachi Silva<sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup>ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8729-2995>; Instituto Federal de Sergipe, professor de Ciências Biológicas, BRAZIL, E-mail: [juliano.lima@ifs.edu.br](mailto:juliano.lima@ifs.edu.br);

<sup>(2)</sup>ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2941-9799>; Instituto Federal de Sergipe, Tecnóloga em Laticínios, BRAZIL, E-mail: [leilamelos@hotmail.com](mailto:leilamelos@hotmail.com);

<sup>(3)</sup>ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2047-775X>; Universidade Federal Fluminense, professora de Antropologia, BRAZIL, E-mail: [tabachi@uol.com.br](mailto:tabachi@uol.com.br).

Recebido em: 27 de novembro de 2019; Aceito em: 05 de fevereiro de 2020; publicado em 10 de 07 de 2020. Copyright© Autor, 2020.

**RESUMO:** O repertório gastronômico é considerado como patrimônio cultural por sua importância imaterial e encontra-se inserido na memória coletiva dos diferentes grupos sociais. Esse conjunto de saberes e fazeres ligados à subsistência e à sobrevivência de diferentes grupos sociais garante o sentimento de identidade não só no campo histórico, como também no campo simbólico. O objetivo desse estudo foi registrar o repertório gastronômico, identificando quais são as receitas e condimentos tradicionais que melhor expressam os saberes do Sertão do estado de Sergipe. Os dados são resultantes da observação participante no “modo de fazer” das comidas, análise dos cadernos manuscritos de receitas e entrevistas semiestruturadas aplicadas às mulheres oriundas de comunidades rurais do município de Nossa Senhora da Glória, Sergipe. Nossos dados indicam que o repertório gastronômico sertanejo se baseia em diferentes tipos de alimentos a base de leite, mandioca, milho, ovos e açúcar, tendo a doçaria como principal estímulo para as diferentes sensações dos sentidos e das memórias afetiva gastronômica. Nossos dados ainda apontam que os principais condimentos utilizados na culinária sertaneja são o sal, cominho, pimenta e coentro e que o intercâmbio de ingredientes e técnicas têm mostrado uma tendência de hibridização do repertório gastronômico na região rural do município de Nossa Senhora da Glória. Ao fim desse estudo, constatamos que o repertório gastronômico do Sertão sergipano é caracterizado como sendo um importante patrimônio cultural, uma vez que comunicam questões identitárias, geográficas, históricas e culturais do povo sertanejo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Repertório alimentar; cultura sertaneja; patrimônio cultural.

**ABSTRACT:** The gastronomic inventory is considered as cultural heritage for its immaterial importance and is inserted in the collective memory of different social groups. This set of knowledge and practices are linked to the subsistence and survival aspects of different social groups that guarantee the sense of identity not only in the historical context, but also in the symbolic context. The aim of this study was to register the gastronomic inventory, identifying which are the recipes and traditional condiments that best express the knowledge of semiarid of the state of Sergipe. The data are the result of participant observation in the “way of doing” of foods, analysis of handwritten recipe booklets and semi-structured interviews applied to women from rural communities in the Nossa Senhora da Glória, Sergipe. Our data indicate that the gastronomic inventory of the semi-arid is based on different types of foods based on milk, cassava, corn, eggs and sugar, having sweets as the main stimulus for different sensations and gastronomic affective memories. Our data also point out that the main condiments used in the country cuisine are salt, cumin, pepper and coriander and that the exchange of ingredients and techniques have shown a tendency to hybridize the gastronomic inventory in the rural region of Nossa Senhora da Glória. At the end of this study, we found that the gastronomic inventory of the semiarid of Sergipe is characterized as being an important cultural heritage as it communicates identity, geographical, historical and cultural issues of the semiarid people

**KEYWORDS:** Food inventory; semiarid culture; cultural heritage.

## INTRODUÇÃO

A culinária, tomada como patrimônio cultural (CAVIGNAC et al., 2016, p.93), comunica questões identitárias, geográficas, históricas e culturais de um povo, sua reinvenção e valorização contribuem para o revigoramento da memória de um grupo (KRONE e MENASCHE, 2016, p.257). Desde que passou a ser concebido como patrimônio imaterial, o patrimônio gastronômico integra saberes e práticas associados à alimentação de grupos coletivos como parte integrante de determinado território, de seus modos de vida, e da sua expressão cultural (MENASCHE, 2014, p.31).

O senso comum evoca a imagem de patrimônio como monumentos antigos e excepcionais que deve ser preservado, uma vez que nestes ocorreram eventos marcantes (FONSECA, 2009, p. 59). O debate sobre patrimônio no Brasil se ergueu de forma limitada, porque reduz o patrimônio cultural nas expressões hegemônicas, sobretudo de origem europeia, raramente incluindo referências afro-brasileiras e indígenas (GIUSTINA e SELAU, 2009, p.47). Essa concepção sobre patrimônio é vista como conservadora, na medida em que os critérios adotados para o reconhecimento dos bens excluem os grupos sociais não hegemônicos, reduz a função do patrimônio à proteção física de bens, e não reflete a diversidade da cultura brasileira (FONSECA, 2009, p. 66-67).

O repertório gastronômico é considerado como patrimônio cultural por sua importância imaterial e encontra-se inserido na memória coletiva dos diferentes grupos sociais (KRONE e MENASCHE, 2016, p.25). Estudos sobre o repertório gastronômico têm analisado a alimentação e sua relação com a cultura (CANESQUI e GARCIAS, 2005, p.18; MONTANARI, 2008, p.158-159) e têm observado que os saberes e fazeres culinários estão modificando certas características histórico-culturais (GONÇALVES, 2009, p. 31). Tais estudos demonstra que o repertório gastronômico retrata as representações simbólicas das características econômicas, culturais e sociais as quais suplantaram o desenvolvimento e aprimoramento de práticas e saberes advindos das relações humanas (MONTANARI, 2009, p.11).

A expressão escrita do repertório gastronômico é denominada “culinária de papel”, e pode ser entendida como todo material impresso sobre a arte de cozinhar (GOMES e BARBOSA, 2004, p. 03). Os saberes e fazeres culinários advindos das fontes orais e inscritos nos cadernos de receitas podem ser considerados como bem cultural e

merecem ser registrados (LODY, 2008, p.115-116; ABREU e CHAGAS, 2009, p.49). Nos cadernos de receitas se revelam e descortinam a cozinha e toda a sua complexidade de sabores e sentidos, seja na utilização dos alimentos ou nas relações afetivas que ali se constituem, como as relações de gênero e marco de uma determinada geração, na medida em que a cozinha pode ser considerada um microcosmo da sociedade (SANTOS, 2011, p.112).

Todas as regiões brasileiras têm a sua especificidade, envolvendo os diferentes “modos de fazer” e forma de consumo dos alimentos (WOORTMANN, 2007, p.181). As receitas regionais são transmitidas de geração em geração e valorizadas por serem elaboradas com os ingredientes disponíveis na região, incentivando a conservação dos alimentos tradicionais e dos hábitos alimentares culturalmente construídos (POULAIN, 2006, p.15-17). Essas informações contribuem para compor o vasto repertório de referências culturais existentes no país, sendo o seu registro uma das ferramentas importantes para conservação dos diferentes repertórios gastronômicos e garantia da soberania e segurança alimentar (CANDIDO et al., 2018, p. 3824).

O Sertão do Brasil destaca-se culturalmente por sua gastronomia peculiar que abrange receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer (MACIEL e GOMBERG, 2007, p.36). Os sertanejos costumam comer animais nativos (*e.g.* preás e lagartos), assim como vísceras de animais (*e.g.* buchada de bode e sarapatel) que são menos comuns nas demais regiões do Brasil. O sertanejo que tem costume de se alimentar da farinha de mandioca, milho e peixe de água doce (*e.g.* tilápia e traíra) muitas vezes não tem afinidade em comer crustáceos e verduras (SANTOS, 2011, p.111-113). Tais alimentos, produtos dos recursos nativos dos sertões do Brasil, são apontados como parte do repertório alimentar dessa região do país (SILVA, 2005, p.54-56).

A culinária sertaneja é marcada pelas comidas caseiras, praticadas principalmente por mulheres, e se apoia no espaço rural como fonte primária de produtos e local de acesso a ingredientes mais baratos e saudáveis (SILVA e ETGES, 2012, p.145). Ao contrário das cozinhas profissionais, que são dominadas pelos homens, as cozinhas das casas nordestinas são dominadas por mulheres (BARBOSA, 2011, p.181). No meio rural, é ainda mais acentuada a ideia que às atividades realizadas no espaço doméstico, sobretudo “a arte de cozinhar”, é função exclusivamente feminina (DÓRIA, 2012, p.256-257). Alguns estudos têm buscado explorar o lado positivo deste aspecto, mostrando

como as mulheres são engrenagens chaves para o entendimento da cultura e como são principais detentoras dos saberes gastronômicos do Semiárido Brasileiro (SILVA e ETGES, 2012, p.143; BOTELHO e SANTOS, 2016, p.147-149).

As mulheres sertanejas são detentoras de saberes sobre classificação e regras tanto em relação à preparação e combinação de ingredientes, como na produção, conservação e consumo de certos alimentos (SILVA, 2005, p.62). Esse conjunto de saberes e fazeres ligados à subsistência e à sobrevivência no sertão garante as essas mulheres um papel importante no processo de identidade das comunidades rurais no campo histórico e simbólico, como na manutenção da segurança alimentar (COLLACO e MENASCHE, 2015, p.06).

Neste contexto, a cidade de Nossa Senhora da Glória localizada no Alto Sertão do estado de Sergipe, destaca-se por ser uma região rica culturalmente, incluindo o seu grande potencial do saber culinário. Salgados, doces e derivados lácteos produzidos nessa região fazem parte do repertório gastronômico herdado através do processo de colonização e miscigenação das culturas europeias e africanas. A culinária dessa região, especialmente do meio rural tem um grande destaque, com o uso de diferentes ingredientes encontrados apenas localmente. Neste cenário de forte influência de miscigenação, crenças e costumes, se instalam as questões sobre a importância do registro do repertório gastronômico dessas comunidades rurais.

Diante a ausência do registro do repertório gastronômico do Sertão de Sergipe e o avanço da discussão sobre culinária local como parte do patrimônio cultural (CAVIGNAC et al., 2016, p.96), esse estudo se faz necessário no aprofundamento do debate sobre identidade regional e soberania alimentar (LIMA et al., 2019, p.813), sobretudo para o caso do Semiárido Brasileiro. Com o recorte específico de gênero este trabalho estabelece como eixo principal a pesquisa sobre o conhecimento gastronômico de mulheres de comunidades rurais de Nossa Senhora da Glória, identificando quais são as receitas e condimentos tradicionais que melhor representam os saberes do Alto Sertão de Sergipe.

## PROCEDIMENTO METODOLÓGICO

A pesquisa foi realizada no município de Nossa Senhora da Glória – SE, em cinco comunidades rurais (Angico, Lagoa bonita, São Clemente, São Gonçalo e Taque de pedra) situadas na Microrregião do Alto Sertão Sergipano (Figura 1).

Os dados foram coletados por meio de entrevistas semiestruturadas envolvendo a gastronomia local e por meio da análise de cadernos manuscritos de receitas (GIL, 2008, p.109-113). O grupo de análise desse estudo foi composto por mulheres reconhecidas nestas comunidades como detentoras do saber da “arte da cozinha sertaneja” (especialistas locais). As anuências prévias para realização deste estudo foram fornecidas pelas mulheres participantes desse estudo, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TLCE).

A seleção das entrevistadas foi realizada através do método bola-de-neve que consiste em localizar um ou mais informantes-chave e que ao finalizar a entrevista indicam outros candidatos que também possui conhecimento sobre o saber gastronômico local (BAILEY, 1994, p.96). Em alguns momentos a técnica bola-de-neve foi interrompida e a aproximação à entrevistada seguinte ocorria aleatoriamente de modo a minimizar possíveis tendências pessoais na indicação da próxima especialista local.

As entrevistas semiestruturadas permitiram traçar características das mulheres envolvidas no estudo, a fim de realizar um inventário gastronômico, identificando quais receitas e ingredientes pertencem ao domínio cultural e são compartilhados entre as mulheres pesquisadas. Para isso, foram utilizadas temáticas geradoras de dados que remetesse a memória das entrevistadas (MORGAN, 1997, p.9), tais como: 1) Quais são as comidas que você conhece? 2) Quais destes pratos você considera que são típicas do Sertão de Sergipe? 3) Quais destes pratos você costuma cozinhar e com qual frequência? 4) Quem te ensinou esses pratos? 5) Você poderia descrever como são feitos estes pratos A, B, C, etc? 6) Em que momento você costuma fazer o prato A, B, C, etc? e 7) Quais lembranças você têm quando come o prato A, B, C, etc? As respostas das mulheres foram organizadas em categorias de acordo com as entrevistas, em que foi possível descrever e comparar o saber local entre as entrevistadas (RYAN e BERNARD, 2000, p.770).

Figura 1. Localização das comunidades rurais do município de Nossa Senhora da Glória, Sergipe, Brasil



Fonte: IBGE, 2020.

Nesse estudo, optou-se pelo método descritivo, a partir de descrições, impressões, sobretudo para escuta e olhares direcionados ao saber e ao “modo de fazer” dos sujeitos da pesquisa (LAKATOS e MARCONI, 2003, p.187). No processo de registro do repertório gastronômico visou-se potencializar o olhar sobre as memórias femininas da região rural de Nossa Senhora da Glória, sistematizando as receitas recorrentes ou consideradas especiais pelas mulheres entrevistadas. A análise dos cadernos de receitas forneceu elementos identitários e históricos para melhor compreensão das práticas alimentares do Sertão de Sergipe.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### Caracterização das entrevistadas

Foram entrevistadas 47 mulheres, em um intervalo etário entre 45 e 93 anos, residentes em cinco comunidades rurais: São Gonçalo (N = 13), Tanque de Pedra (N = 11), São Clemente (N = 9), Lagoa Bonita (N = 7) e Angico (N = 7), sendo 66% (N = 31) naturais das comunidades onde atualmente residem e 34% (N = 16) oriundas de outras localidades, mas residem nas comunidades há pelo menos 30 anos.

A principal forma de transmissão intergeracional do conhecimento culinário foi expressa através da observação e transferência oral (83%, N = 39). Essa forma de transmissão foi herdada principalmente de parentes próximos (*i.e.* mães e avós), amigas ou vizinhas, conforme relatos de algumas entrevistadas:

Quando papai matava bode e trazia o bucho e os 'fato' [vísceras], já sabia que ia ser dia de buchada ou cozido. Lembro do trabalho que era virar os 'fato' do bode. Depois mamãe pegada tudo aquilo lavava bem com água quente e cortava os tempero pra botar na buchada. Era bonito ver ela na cozinha, ela fazia com gosto porque sabia que papai gostava (Entrevistada M.J.S, 78 anos, residente da Comunidade Angico).

Pudim de pão não é todo mundo que sabe fazer não, tem uns detalhes que via mamãe fazendo, tem uns macetizinho. Aprendi fazer com mamãe. Essa receita eu anotei porque de cabeça não dá. Esse pudim só faço de vez em quando. Quando vou fazer vou lá no caderno ver se tá tudo certo" (Entrevistada J.S.S., 47 anos, residente da Comunidade Lagoa bonita).

A preferência da transmissão oral do repertório culinário entre gerações dá-se provavelmente pela baixa escolaridade das mulheres pesquisadas, sendo que 61,7% (N = 29) nunca estudaram, 27,7% (N = 13) possui ensino fundamental e 10,6% (N = 5) ensino médio. Entre as mulheres alfabetizadas (N = 18), a forma de transmissão varia de acordo com o tipo de receita. Os preparos doces são transmitidos principalmente através dos cadernos de receitas e os preparos salgados através da observação na forma de fazer dos mais velhos.

## Repertório gastronômico

O repertório gastronômico reconhecido pelas entrevistadas incluem 44 receitas que fazem parte da memória coletiva das comunidades rurais de Nossa Senhora da Glória, com destaque para as cinco preparações: doce de batata de umbu (42 citações), doce de palma (N = 39), pé-de-moleque (N = 38), cozido de bode (N = 38) e feijoadas sergipanas (N = 38) (Tabela 1). Nota-se que grande parte das receitas reconhecidas pelas entrevistadas como receitas sertanejas utilizam ingredientes abundantes na região do Sertão Sergipano, tais como xilopódio do umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), brotações laterais do caule da palma (*Opuntia cochenillifera*), fécula da mandioca (*Manihot esculenta*) e carne de bode (animal típico de rebanhos na região do semiárido).

Quanto à classificação de sabores das receitas citadas, as entrevistadas mencionaram 31 receitas doces (70,5%) e 13 salgadas (29,5%). Dentre os principais ingredientes utilizados para o preparo das receitas doces destaca-se: açúcar, leite bovino e caprino, ovos, açúcar, mandioca (conhecido localmente como macaxeira) e milho. O uso principal desses ingredientes provavelmente está ligado à influência da cultura ibérica e dos engenhos de açúcar no Nordeste Brasileiro (FREYRE, 2010, p.57).

Vale ressaltar que a utilização dos ingredientes para o preparo de receitas doces está associada ao sentimento de bem estar (açúcar e leite) e diversas festividades (milho e mandioca) que acontecem na região do nordeste. Dantas, na obra *A Vida Patriarcal de Sergipe* (1980, p.50), descreve as sobremesas a base de milho e mandioca, presentes nos antigos engenhos de açúcar, como sendo uma das principais identidades do povo sergipano. Segundo o autor, no período junino, do milho saíam às canjicas, as pamonhas e os mugunzás e da macaxeira saía à massa de puba (farinha de mandioca fermentada) para produzir mingaus e manauês (DANTAS, 2004, p. 256).

Dentre os condimentos utilizados para preparos salgados se destacam: sal, cominho, pimenta e coentro. O uso frequente desses ingredientes no repertório culinário do Sertão de Sergipe está relacionado ao processo de mascarar o sabor das carnes de qualidade inferior ou de sabor marcante (e.g., caprinos e ovinos) e a herança cultural da miscigenação de diversos povos (e.g. Pimenta: nativos americanos, Coentro: povos ibéricos e Cominho: povos árabes) (SILVA, 2005, p.108). “Nós comemos muitas comidas apimentada”, “o povo daqui tem mania de pesar a mão na pimenta e sal”, “se não tiver coentro a comida fica sem gosto” e “gosto de pimenta e cominho em tudo” são alguns

dos discursos das mulheres analisadas que reforçam a ideia que existem condimentos que são próprios de identidade de cada região do Brasil (CAVIGNAC et al., 2016, p.146-148).

Tabela 1. Lista de receitas sertanejas citadas pelas entrevistadas, número de citações e porcentagem das citações.

Receitas	Cit.	%	Receitas	Cit.	%
Doce de batata de umbu	42	89,36	Arrumadinho de charque	16	34,04
Doce de palma	39	82,98	Malcasado	15	31,91
Pé-de-moleque	38	80,85	Mingau de puba	15	31,91
Cozido de bode	38	80,85	Mingau de macaxeira	15	31,91
Feijoada sergipana	38	80,85	Cuscuz de arroz	15	31,91
Pirão de capão com fava	37	78,72	Bolo de rapadura	15	31,91
Buchada de bode	37	78,72	Sopa de mocotó	15	31,91
Pudim de macaxeira	35	74,47	Umbuzada	13	27,66
Biscoito de nata	35	74,47	Beiju de amendoim	11	23,40
Doce de caju	31	65,96	Baião de dois	11	23,40
Doce de leite de cabra	30	63,83	Bolo de abóbora	10	21,28
Fritada de miúdo de galinha	29	61,70	Bolo de cachaça	10	21,28
Pudim de pão	27	57,45	Sorvete de umbu	9	19,15
Mugunzá	27	57,45	Fubá de amendoim	9	19,15
Manuê de macaxeira	25	53,19	Mudinha de coco	8	17,02
Manuê de puba	25	53,19	Mudinha de amendoim	8	17,02
Pé-de-moleque	25	53,19	Doce de jaca	6	12,77
Manuê de milho	25	53,19	Doce de tamarindo	6	12,77
Cuscuz de milho	22	46,81	Doce de manga	6	12,77
Sarapatel	20	42,55	Geleia de umbu	5	10,64
Doce de jenipapo	18	38,30	Maxixada	5	10,64
Pirão de leite e carne do sol	17	36,17	Carne de caça	3	6,38

Fonte: Dados da pesquisa.

Outro ponto importante a ser considerado nos pratos reconhecidos como sertanejos, perpassa pelo modo de preparo local e pelo reconhecimento dos pratos identitários locais (POULAIN, 2006, p.94). Os pratos identitários caracterizam-se por deterem características próprias no preparo e podem identificar uma região (POULAIN, 2006, p.95-96). Um exemplo desse tipo de preparo é a “feijoada sergipana”, que se diferencia das outras formas de preparo no Brasil, devido ao cozimento do feijão preto ou carioquinha junto com verduras (*e.g.* batata-doce, cenoura, batata-inglesa, abóbora, maxixe, repolho, quiabo, couve), carnes bovinas (*e.g.* charque e bucho livrinho), embutidos (*e.g.* linguiça calabresa) e vísceras suínas (*e.g.* tripa e bucho liso). Outro exemplo é o pé-de-moleque, que ao contrário de outras regiões do Brasil, que é feito com

amendoim e açúcar, o pé-de-moleque em Sergipe é feito com massa de puba, cravo, canela e coco. Assado envolto em uma folha de bananeira numa chapa de metal. Além das receitas descritas outros pratos podem ser classificados como figura simbólica da culinária sertaneja: cozido de bode, buchada de bode, doce da batata doce, doce de umbu e doce de palma.

Neste âmbito, a comida e seus repertórios culinários passam a ser considerados como parte da identidade de grupos e localidades, tornando-se referências da memória e da identidade dos lugares (HALBWACHS, 2004, p.72). Observa-se que as receitas feitas e compartilhadas entre as mulheres sertanejas são um elemento essencial para o registro da memória individual e coletiva, e tem contribuído para a formação do sentimento de pertencimento de uma comunidade (HALL, 2006, p.68). Analogamente esse sentimento de pertencimento ocorre com o acarajé baiano, o queijo mineiro, o bolo de rolo pernambucano e o churrasco gaúcho, que figuram como referências culturais emblemáticas dos seus respectivos territórios. Ao entender a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização das receitas, as técnicas de preparo e os temperos, é possível identificar a culinária de uma região ou nação como uma particularidade cultural (CARNEIRO, 2003, p.119).

Quando ao momento em que as receitas são preparadas, as entrevistadas informaram que a execução de alguns preparos ocorre principalmente em ocasiões especiais. Em encontro de famílias aos fins de semana as mulheres costumam preparar feijoada, capão com fava, fritada de miúdos e pudim de macaxeira. Nas festas juninas se costuma preparar pé-de-moleque, mugunzá, manuê de macaxeira, de puba e de milho, arroz doce, mudinha de coco e de amendoim. E na festa da padroeira Nossa Senhora da Glória preparam buchada de bode, cozido de bode, doce de batata de umbu, sorvete de umbu e umbuzada. Nessa região observa-se que os preparos relacionados ao milho estão associados à colheita (junho) e aos festejos dos santos juninos (*i.e.* Santo Antônio, São João e São Pedro). Já as receitas que inclui o umbu estão relacionadas ao período de frutificação do umbuzeiro (agosto) e aos festejos de Nossa Senhora da Glória (15 de agosto).

De maneira geral no Nordeste Brasileiro, preparos a base de milho e mandioca estão relacionados às festas juninas, período mais chuvoso no nordeste e época de maior disponibilidade desses recursos (DANTAS, 2004, p. 256). Além disso, nessa região

existe uma relação entre o período de preparo de determinadas receitas com datas comemorativas, seja em encontros familiares especiais ou em celebrações de alguma divindade religiosa. Os alimentos possuem uma simbologia que permite incorporar valores dogmáticos, podendo haver uma relação entre os períodos de preparo de um determinado prato, com a disponibilidade do recurso (LAMEIRAS, 1997, p.15). Através da comida está expressa a relação social, seja através de encontros, comemorações ou para remeter sentimentos prazerosos tais como alegria e nostalgia (MENASCHE e SCHMITZ, 2007, p.69-72).

Quanto às lembranças envolvidas no preparo e na degustação dos pratos, observa-se que algumas receitas evocam aos tempos de infância, ou a pessoas que ficaram ligadas a um determinado prato. Conforme relatado nos trechos abaixo:

Quando meus filhos estão aqui, eu gosto de fazer buchada. Esses meninos mais novos [netos] não gostam, diz que tem gosto ruim. Eu gosto muito, pena que com a idade fica difícil comer essas comida 'mais pesada' [engordurada]. Papai gostava muito, dizia que buchada é comida pra comer com toda família junta. Ele gostava de ver quando os filhos e os amigos estava comendo as 'criação' [rebanho] dele (Entrevistada M.M.S., 87 anos, residente da Comunidade Tanque de Pedra).

Essas comida com puba [mandioca fermentada] dá muito trabalho. Mamãe mesmo só fazia manuê de puba na época do São João. É gostoso, mas dá muito trabalho. Eu como esses manuê que vende na feira, mas não é igual a que mamãe fazia. Você precisava ver como o manuê que mamãe fazia era bom (Entrevistada I.C.S., 82 anos, residente da comunidade São Clemente).

As lembranças gustativas, olfativas e visuais, ligadas ao mundo da cozinha são muito comuns e fazem parte da memória afetivas das pessoas. Existem certas receitas que são atribuídas a feições ou marcas particulares, nesse caso a memória faz uma assimilação entre os cheiros e sabores com pessoas que fizeram parte do passado e que apresentam característica marcante. Existem outros casos em que as receitas são atribuídas a “donas das receitas”, fato que liga uma determinada pessoa diretamente a um determinado preparo (LODY, 2008, p.117). De outro modo, as memórias ligadas à comida também podem ser associadas à “comunidade imaginada”. Esta comunidade ao mesmo tempo em que é limitada e soberana, consiste em fronteiras finitas e pluralismo vivo. Visto que seus indivíduos compartilham signos e símbolos comuns que os fazem reconhecer-se como pertencentes aos mesmos espaços e estilos imaginários, assim como acionam emoções afetivas (ANDERSON, 2008, p.32).

## Manuscritos culinários

Quanto à análise dos manuscritos culinários, 14 cadernos de receitas foram analisados. O número de manuscritos culinários foi abaixo do número de entrevistadas porque nem todos os manuscritos estavam em bom estado de conservação. Ao analisar esses manuscritos observou-se que 203 receitas fazem parte do acervo gastronômico, com 44 preparos (21,7%) das receitas identificadas como própria da região do Sertão e 159 preparos (78,3%) de outras regiões do Brasil (*e.g.* Ceará: baião de dois, Minas gerais: pão de queijo, Bahia: acarajé e São Paulo: brigadeiro) e de outras nacionalidades (*e.g.* Itália: lasanha; Rússia: estrogonofe; Iraque: quibe e Portugal: bacalhoda).

Nossos dados reforçam a ideia de uma tendência da hibridez nos saberes marcados pelo intenso intercâmbio de ingredientes e técnicas entre as comunidades rurais com o meio urbano. Nesses dois mundos - rural e urbano, as fronteiras material e simbólica são cada vez mais dinâmicas (SILVA e ETGES, 2012, p.150). Podemos caracterizar os cadernos de receitas como lugar de memória em sua tríplice acepção: material, funcional e simbólica. A primeira seria onde a memória social pode ser apreendida pelos sentidos; a segunda, porque a memória tem a função de alicerçar memórias coletivas; e por fim, tão relevante quanto às anteriores, a simbólica, onde essa memória coletiva se expressa. Embora sejam simultâneas, se desenvolvem em graus diversos, resultando em lugares complexos e híbridos (NORA, 1993, p. 21-22).

No que se refere à classificação de sabores dos manuscritos analisados, 60 são preparos salgados (29,6%) e 143 são doces (70,4%). O número maior de preparos doces em relação aos preparos salgados registrados nos cadernos de receitas deve-se ao fato que as receitas doces requerem uma maior precisão em termos de ingredientes, medidas e modo de preparo. Outra hipótese sobre a predominância de receitas doces deve-se a herança da doçaria portuguesa e a abundância de ingredientes (leite e açúcar), relacionada à cultura histórica colonial canvieira na região do Nordeste Brasileiro (FREYRE, 2007, p.59). A cultura histórica do açúcar no nordeste do Brasil possibilitou a criação de diversos preparos de sobremesas, pudins e principalmente bolos, favorecendo a propagação do hábito de consumir doces em quase todas as refeições (CAVIGNAC et al., 2016, p.100).

Os cadernos de receitas revelaram interações sociais com base na oralidade e na escrita, e podem ser caracterizados como lugar de memória, visto que “o passado pode

está ameaçado, sendo preciso produzir memórias como sinais de reconhecimento e de pertencimento de grupo numa sociedade que só tende a reconhecer indivíduos idênticos” (NORA, 1993, p. 13). Além disso, as análises dos cadernos de receitas indicaram a cozinha como espaço da casa e a culinária como atividade doméstica tradicionalmente feminina, sendo fonte de união importante para a vida familiar naquele contexto.

## CONCLUSÃO

Ao analisar os saberes e fazeres gastronômico a luz do conceito de patrimônio é possível evocar sentimentos que encontram neste bem cultural o sentido de pertencimento local, além de buscar no passado vestígios de um tempo que se atualiza na medida em que algumas das histórias são lembradas e contadas. Esse processo de construção da memória exalta identidades e patrimônios culturais que compõem o Sertão do Brasil diante de uma eminente ameaça de esquecimento, proporcionando a possibilidade de recuperar o passado perante a vontade de lembrar e memorizar. A necessidade de salvaguardar memórias encontra ressonância no processo de dar protagonismo e reconhecimento a grupos sociais antes afastados do discurso social, como o caso das mulheres rurais sertanejas.

Nosso estudo constatou que o repertório gastronômico do Sertão Sergipano é caracterizado por questões históricas, geográficas e miscigenação cultural do povo sertanejo. O intercâmbio de ingredientes e técnicas mostrou uma tendência de hibridização do repertório gastronômico na região rural do município de Nossa Senhora da Glória, sendo o registro dessa culinária um importante mecanismo de valorização cultural. Nossos dados apontam que as elaborações “típicas” ou “regionais” não se limitam apenas as receitas típica da região do Sertão, envolvem receitas de outras regiões, que utilizam ingredientes, preparações e sistemas de significados que se fundamentam nas características do território do semiárido de Sergipe.

A partir das análises dos “modos de fazer” e dos cadernos de receitas foi possível observar o caráter interdisciplinar da culinária, bem como o modo ritualístico da preparação das comidas ao exaltar ingredientes, relações, encontros, iguarias ao se aproximar da história e da diversidade cultural da região do semiárido do Brasil. Ainda nesse contexto, constatou-se que as lembranças das mulheres sertanejas sobre o

repertório gastronômico se baseiam em diferentes tipos de alimentos, tendo a doçaria como principal estímulo para as diferentes sensações dos sentidos e das memórias afetiva gastronômica.

Ao fim desse estudo, constatamos que explorar o repertório gastronômico por meio de fontes orais e manuscritos é uma forma criativa de estudar a cultura local e viabilizar a discussão sobre segurança e soberania alimentar. O conhecimento e a valorização do repertório gastronômico de uma determinada região constituem os hábitos alimentares próprios, e o preparo de receitas elaboradas com ingredientes disponíveis e com técnicas transmitidas de geração em geração. Nesse aspecto, o trabalho surge como forma de registro das gastronomias regionais, com papel significativo num tema pouco estudado no país e que uma vez garantida à preservação das receitas, todos os agentes sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos.

## AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Instituto Federal de Sergipe (IFS) pelo financiamento da bolsa de iniciação científica e pelo apoio logístico.

## REFERÊNCIAS

1. ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. 320 p.
2. ANDERSON, Benedict. *Comunidades Imaginadas: reflexões sobre a origem e a difusão do nacionalismo*. São Paulo: Cia das Letras, 2008. 336 p.
3. BAILEY, Kenneth E. *Methods of Social Research*. 4. ed. Nova York: The Free Press, Macmillan Publishers, 1994. 578 p.
4. BARBOSA, Livia. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (Orgs.) *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 379p.
5. BOTELHO, Denise; SANTOS, Francineide Marques da Conceição. Mulheres negras: gênero e gastronomia afro-religiosas. *Caderno Espaço Feminino*,

Uberlândia, v. 29, n. 1, p.143-154, jan./jun. 2016. Disponível em:  
<http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/35990>. Acesso em: 20  
jan. 2020.

6. CANDIDO, João Ernesto Pelissari; NETTO, Daiane; ENGELMANN, Mara Irene; FERREIRA, Rafael Lucas Alves; SCARPARI; Karini Aparecida. Soberania e segurança alimentar: uma análise para o fortalecimento da cultura alimentar. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, v.4, n.7, p. 3821-3829, nov. 2018. Disponível em

<http://www.brjd.com.br/index.php/BRJD/article/view/406/348>. Acesso em: 28 jan. 2020.

7. CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. 20.ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303 p.

8. CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4.ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

9. CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal, Brasília: EDUFRN, ABA, 2016. p. 89-180.

10. CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade. Uma História da Alimentação*. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 288 p.

11. COLLACO, Janine H. L.; MENASCHE, Renata. Comer contemporâneo: e não é que comida continua boa para pensar? *Sociedade e Cultura*, Goiânia, v. 18, n. 1, p. 5-11. jan/jun. 2015. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/2015comer>. Acesso em: 8 out. 2019.

12. DANTAS, Orlando Vieira. *A Vida Patriarcal de Sergipe*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980. 190 p.

13. DANTAS, Maria da Paz Medeiros. Desvendando o viver nas fazendas dos Azevêdo, Carnaúba dos Dantas-RN (1870-1940), *Mneme*, Caicó, v.04, n.09, p. 201-292, fev/mar. 2004. Disponível em:

<https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/188/177>. Acesso em: 15 out. 2019.

14. DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos pagu*, São Paulo, n.39, p.251-271, jul/dez. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cpa/n39/09.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2020.
15. FONSECA, Maria Cecília L. Para além da pedra e do cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, Regina (Orgs). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 59-79.
16. FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5.ed. São Paulo: Global, 2007. 286 p.
17. \_\_\_\_\_. *Casa Grande e Senzala: formação da família patriarcal brasileira*. São Paulo: Global. 2010. 372 p.
18. GIL, Antônio Carlos. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Social*. 6. ed. São Paulo: Atlas. 2008. 200 p.
19. GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio imaterial. *Cadernos do CEOM – Espaço de memória: abordagens e práticas*, Chapecó, n. 31, p. 46-67. 2006. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/535/357>. Acesso em: 6 out. 2019.
20. GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. *Culinária de Papel*. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. p. 3-23.
21. GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O Patrimônio Como Categoria de Pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Org.). *Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 25-33.
22. HALBWACHS, Maurice. *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2004. 189p.
23. HALL, Stuart. *A Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 102 p.
24. KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. *Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao sul do Brasil*. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da*

*alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal, Brasília: EDUFRN, ABA, 2016. p. 241-280.*

25. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003. 311 p.

26. LAMEIRAS, Alberto. O alimento, a festa e as relações sociais: A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. *Revista de Guimarães*, Guimarães (Portugal), n. 107, p. 219-242, 1997. Disponível em:  
[http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG107\\_05.pdf](http://www.csarmento.uminho.pt/docs/ndat/rg/RG107_05.pdf). Acesso em: 10 out. 2019.

27. LIMA, Anna Erika Ferreira; FEUGA, Rafaela Maria Temóteo Lima; MEDEIROS, Márcia Maria Leal; SAMPAIO, José Levi Furtado. Alimentos tradicionais enquanto estratégia de soberania alimentar: o caso do município de Baturité – Ceará – Brasil. *Geosul*, Florianópolis, v. 34, n. 71, p. 809-835, abr. 2019. Disponível em:  
<https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/view/1982-5153.2019v34n71p809>. Acesso em: 22 jan. 2020.

28. LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 424 p.

29. MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estélio (Org.). *Temas em cultura e alimentação*. Aracaju: Ed. UFS, 2007. 116p.

30. MENASCHE, Renata. O ato de comer enquanto prática política. *Revista do Instituto Humanitas Unisinos (IHU On-line)*, São Leopoldo, n.442, Ano 14. 2014, p. 31-34.

31. MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: MENASCHE, R. (Org.) *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007. p. 78-99.

32. MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008. 208p.

33. \_\_\_\_\_. *O mundo na Cozinha: História, identidade e trocas*. São Paulo: SENAC, 2009. 256p.

34. MORGAN, David L. *Focus group as qualitative research*. 2.ed. Qualitative Research Methods Series. 16. London: Sage Publications, 1997. 87p.
35. NORA, Pierre. Entre História e Memória: a trajetória dos lugares. *Revista Projeto História*, São Paulo, n. 10, p. 7-28, dez. 1993. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101/8763>. Acesso em: 7 out. 2019.
36. POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da Alimentação*. Florianópolis: Ed. UFSC, 2006. 311p.
37. RYAN, Grey W.; BERNARD, H. Russel. Data management and analysis methods. In: DENZIN, Norman K.; LINCOLN, Yvonna S. *Handbook of Qualitative Research*. 2.ed., Sage, London, p.769-802, 2000.
38. SANTOS, Roberto Antunes. A comida como lugar de história: As dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan/jul. 2011. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760/17202>. Acesso em: 14 out. 2019.
39. SILVA, Roberto do Nascimento; ETGES, Virginia Elizabeta. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. *REDES - Revista do Desenvolvimento Regional*. Santa Cruz do Sul, v.17, n. 3, p. 142-153, set/dez. 2012. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/2943/2307>. Acesso em: 10 out. 2019.
40. SILVA, Paulo Pinto. *Feijão, Farinha e Carne Seca - Um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: SENAC, 2005. 148 p.
41. WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses Teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.) *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007. p. 177-196.