

Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA

Terezinha Oliveira Santos *

ORCID iD <https://orcid.org/0000-0003-0323-6142>

Resumo: Trata-se de um trabalho de pesquisa de iniciação científica, PIBIC/CNPq, que teve como objetivo geral refletir acerca da importância dos hábitos alimentares como elemento simbólico, na formação da identidade cultural de um povo. A Linguística Aplicada em sua interdisciplinaridade com a Sociologia, a Geografia, a Antropologia e os Estudos Culturais perfazem o arcabouço teórico deste Estudo de Caso. Como recurso metodológico, optou-se pela pesquisa qualitativa de cunho etnográfico, na aplicação de questionários físicos e online, tendo como informantes moradores, antigos e recentes, do município de Barra-BA, além da observação direta das cenas cotidianas, nas visitas ao Mercado Municipal e demais espaços de feira livre, a exemplo da “Feira da Rodoviária”. A pesquisa compreendeu os meses de agosto de 2016 a julho de 2017. Como destaque, percebeu-se que de acordo com algumas narrativas, a seca tem colaborado na escassez de alguns produtos da flora e da fauna, incluindo espécies de peixes, e isso vem relegando alguns hábitos alimentares ribeirinhos e suas circunstâncias à memória afetiva.

Palavras-chave: Identidade; Cultura; Hábitos alimentares; Memória; Meio Ambiente

Territory, eating habits and memories: cultural landscapes of Barra-BA.

Abstract: This is a scientific initiation research work, PIBIC / CNPq, whose general objective was to reflect on the importance of eating habits as a symbolic element in the formation of the cultural identity of a people. Applied Linguistics in its interdisciplinarity with Sociology, Geography, Anthropology and Cultural Studies make up the theoretical framework of this Case Study. As a methodological resource, we opted for qualitative research of an ethnographic nature, in the application of physical and online questionnaires, with informants residents, old and recent, from the city of Barra-BA, in addition to direct observation of everyday scenes, in visits to the Market Municipal and other open market spaces, such as the “Feira da Rodoviária”. The research covered the months of August 2016 to July 2017. As a highlight, it was noticed that according to some narratives, drought has contributed to the scarcity of some products of flora and fauna, including fish species, and this comes relegating some riverside eating habits and their circumstances to affective memory.

Keywords: Identity; Culture; Eating habits; Memory; Environment

Wilaya, tabia ya kula na kumbukumbu: mandhari ya kitamaduni ya Barra-BA.

Hii ni kazi ya utafiti wa jaribio la kisayansi, PIBIC / CNPq, ambayo lengo lake kuu lilikuwa kutafakari juu ya umuhimu wa tabia ya kula kama kitu cha mfano katika malezi ya kitambulisho cha

* É Professora Adjunta II vinculada à Universidade Federal do Oeste da Bahia, docente Permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciências Humanas e Sociais, docente Colaboradora do Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura-PPGLINC/UFBA. É líder do Grupo de Pesquisa Corpus Possíveis, Membro do Grupo de Pesquisa LINCE – UFBA e Editora-chefe da Sul-Sul : Revista de Ciências Humanas e Sociais.

watu. Isimu Iliyotumiwa katika ujumuishaji wake na Sosholojia, Jiografia ,Anthropolojia na Mafunzo ya kitamaduni hufanya mfumo wa nadharia wa Uchunguzi huu. Kama rasilimali ya mbinu, tulichagua utafiti wa hali ya kikabila, katika utumiaji wa maswali ya kiwmili na ya mkondoni, na wakaazi wa habari, wa zamani na wa hivi karibuni, kutoka jiji la Barra-BA, pamoja na uchunguzi wa moja kwa moja wa picha za kila siku, kutembelea Manispaa ya Soko na nafasi zingine za soko wazi, kama "Feira da Rodoviária". Utafiti huo ulihusu miezi ya Agosti 2016 hadi Julai 2017. Kama jambo kuu, iligundulika kuwa kulingana na masimulizi kadhaa, ukame umechangia uhaba wa bidhaa zingine za mimea na wanyama, pamoja na spishi za samaki, na hii inaleta kula chakula kando ya mto tabia na hali zao kwa kumbukumbu inayofaa.

Maneno muhimu: Kitambulisho; Utamaduni; Tabia za kula; Kumbukumbu; Mazingira

Introdução

A Universidade Federal do Oeste da Bahia, em 2014, através da inauguração do Centro Multidisciplinar *Campus* de Barra, iniciou suas atividades letivas nesse município oferecendo os cursos de Medicina Veterinária e Agronomia. De lá para cá, aquele *lócus*, situado entre os rios Grande e o São Francisco, tem vivido um crescente fluxo de recepção aos novos atores sociais representados pelos discentes, docentes, técnicos administrativos, geralmente oriundos de outras regiões da Bahia e do Brasil inteiro que, junto aos servidores barreenses, formam a comunidade institucional.

Percebe-se que, nessa migração, outras confluências estão em processo, a exemplo da adaptação daqueles sujeitos e, em alguns casos, a adaptação dos seus familiares às configurações locais, ao novo “quadro de vida” (SANTOS, 1998, p.15), em seus aspectos climático, socioeconômico e cultural, destacando nesse último recorte os hábitos alimentares. A partir da minha experiência como uma das docentes que se deslocou de Salvador para viver naquele município, distante 600 km da capital, a sexta-feira passou a representar um dia de acentuadas lembranças ao sentir a falta da “comida baiana”. Esse termo significa a comida feita à base de dendê, representada pelas moquecas de peixe, vatapá, caruru, xinxim de galinha, etc, servida naquele dia da semana, especificamente, em vários restaurantes soteropolitanos.

Uma questão se interpôs nesta lacuna gustativa. O município de Barra, embora não tivesse aquela tradição como parte relevante da sua culinária, também faz parte do estado da Bahia, logo a expressão “comida baiana” apresentava um problema de não-pertencimento geopolítico para aquele *lócus*, considerando o contexto apresentado, fato que me levou a elaborar um projeto de pesquisa, a partir das seguintes perguntas: Qual o conceito de baianidade? Quais as implicações identitárias do termo “comida baiana”?

Através do Edital PROPGPI/UFOB nº 02/2016 concorri e conquistei uma bolsa de pesquisa de Iniciação Científica¹.

Assim, a partir dos resultados advindos da pesquisa intitulada: “Da mão para a boca”: espaço-convite para a leitura da influência da cultura na alimentação, realizada como atividade do Programa de Iniciação Científica- PIBIC 2016/2017, da Universidade Federal do Oeste da Bahia, este artigo tem como objetivo apresentar uma reflexão acerca da importância dos hábitos alimentares, como elemento simbólico, na formação da identidade cultural de um povo, sem perder de vista a intersecção daqueles hábitos com os conceitos de território e paisagem postulados por Milton Santos², em sua epistemologia geográfica, no embasamento teórico das leituras de cenas cotidianas observadas no Mercado Municipal e na “Feira da Rodoviária”, espaços nos quais a culinária barrense pode ser apreciada.

O Município de Barra³ está localizado no Vale Médio São Francisco, região do semiárido baiano. Em relação a esse recorte geográfico, de um modo geral, é o bioma denominado caatinga que caracteriza a região semiárida nordestina e a caatinga constitui o sertão (SUASSUNA, 2002). Barra está inserido na zona de transição cerrado-caatinga, bioma único, fato que colabora mais ainda para a riqueza da diversidade ecológica da região.

Nesta conversa inicial foram apresentadas a problematização/questionamento, justificativa e objetivo da temática que deu origem à agência investigativa. A sequência desse artigo é composto de 04 (quatro) tópicos/porções, a saber: 1. “Dos paladares epistemológicos: fundamentação teórica” que, sob o esteio da Linguística Aplicada, recebe estudiosas e estudiosos do campo da Linguagem, dos Estudos Culturais, da Antropologia, Geografia, Sociologia etc., para as discussões envolvendo conceitos tais como: identidade, território, paisagem, “comida baiana” cultura, etc.; O tópico/porção 2, intitulado “Dos ingredientes teóricos e modos de fazer: materiais e métodos” apresenta o arcabouço metodológico evocado pela pesquisa qualitativa, o Estudo de caso, especificamente, e a colaboração advinda da Antropologia através da Etnografia, uma das suas abordagens investigativas e convergentes na consecução do objetivo aqui proposto; O tópico/porção 3, “Da mesa posta e o “de comer” servido, com afinho e afeto: resultados

1 Agradecimentos ao CNPq e à pesquisadora-bolsista Monica dos Santos Mello- graduanda do curso de Medicina Veterinária.

2 Geógrafo baiano, nascido em Brotas de Macaúbas, um dos municípios que compõem o Território de Identidade do Velho Chico., fato que, por si, ressignifica o aspecto geopolítico e afetivo na reverência a esse intelectual, considerado um dos maiores pensadores do século XX.

3 Mais informações em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/barra/panorama>. Acesso em 18 abr.2021.

e discussões”, descreve de que maneira a pesquisa foi realizada, os dados coletados e suas leituras teórico-críticas reflexivas em diálogo com o geógrafo Milton Santos, a historiadora Luce Giard na extração dos liames entre o dito e suas redes/contextos relacionais. O tópico/porção 4, Das conclusões, ao sabor das palavras degustadas: considerações finais.

1 Dos paladares epistemológicos: fundamentação teórica

As circunstâncias apresentadas na conversa inicial deste texto corroboram na asserção de que o cenário descrito insere essa pesquisa no campo dos Estudos Culturais, a partir do conceito de identidade postulado por Hall (2011), visto que, para esse autor, a identidade é relacional e marcada pela diferença e, nesse sentido, as hierarquias estão em jogo configurando um campo de tensão entre as partes, já que as identidades “não são, nunca, singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicos” (HALL, 2011, p.108).

Com esse argumento, o autor se contrapõe àquele conceito de identidade, vista como fixa e imutável, uma vez que existem as reivindicações essencialistas dualizadas em pertencimento e exclusão e a existência de um núcleo essencial distingue um grupo do outro; por outro lado, o conceito de identidade vista como contingente, como resultado de intersecções discursivas, políticas e de histórias singulares pode causar danos às reivindicações de grupos específicos dentro desse coletivo. Para melhor ilustrar esse argumento, toma-se como exemplo aqui, os territórios de identidade, uma das divisões geopolíticas do Estado da Bahia, ação realizada pela Secretaria de Planejamento, após ouvir representantes comunitários, em suas reivindicações porque levam em consideração a especificidade e o sentimento de pertencimento das suas comunidades.

O território é conceituado como um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, caracterizado por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial (BAHIA, 2017)

De acordo com Santos (1998, p. 15), “o território são formas, mas o território usado são objetos e ações, sinônimo de espaço humano, espaço habitado”. Na discussão aqui ensejada, esse espaço habitado pode ser compreendido, na sua ideia de pertencimento,

acionando o termo “baianidade” como um marcador identitário geopolítico. Entretanto, esse termo pode atuar como uma identidade essencialista definidor do que é “ser baiano”, como uma conjunção na qual todos os baianos se assentam, logo, o termo agrega discrepâncias no sentido de que ele, por si só, invisibiliza outras configurações identitárias através da representação que aquele signo produz no imaginário coletivo de baianos e não-baianos. A representação pode ser compreendida como o meio por onde a identidade e a diferença adquirem sentido. Representar significa, neste caso, dizer: “essa é a identidade”, “a identidade é isso”. (SILVA, 2011, p.91).

Compreende-se que nesse ato de nomear o outro, de traduzir a alteridade, alojam-se as relações de poder. “Questionar a identidade e a diferença significa, nesse contexto, questionar os sistemas de representação que lhe dão suporte e sustentação” (SILVA, 2011, p.91). Logo, ser baiano é ser isso e não aquilo, entretanto, percebe-se que as referências da baianidade, geralmente, direcionam-se para aqueles sujeitos que moram na capital ou em regiões a ela periféricas, uma vez que a cidade de Salvador, com seu potencial turístico, é tomada como a representação essencializada de uma Bahia, imagética, cantada em versos e prosa, fato que incide na relação identidade e diferença e, nessa relação, existem os sistemas classificatórios de produção de significados que dependem de sistemas sociais e simbólicos, cabendo à cultura estabelecer fronteiras distinguindo a diferença pois, “cada cultura tem suas próprias formas de classificar o mundo” (WOODWARD, 2011, p.42).

A autora afirma ainda que, de acordo com os estudos antropológicos, em especial os argumentos pertinentes a Durkheim, a cultura apreendida na forma de ritual, do símbolo e da significação, constitui-se ponto de extrema relevância na produção de significados e da reprodução das relações sociais, a exemplo dos atos cotidianos que vão da fala à produção do alimento. Nesse fluxo de pensamento, a autora assenta suas reflexões nos estudos do antropólogo francês Claude Lévi-Strauss que ilustra aquela produção através da comida, sendo assim

A cozinha estabelece uma identidade entre nós - como seres humanos (isto é, nossa cultura) - e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo (WOODWARD, 2011, p. 43).

Em relação à culinária baiana, Santana; Silva (2012) observam que a forte presença dos africanos escravizados na Bahia colaborou para que aqueles preservassem

seus costumes, em especial na alimentação. Querino (1957), sem desprezar a importância da contribuição indígena e portuguesa à culinária baiana, afirma que “fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições domésticas da Bahia” (p.23). Entretanto, aquelas autoras destacam que “nem só de dendê vive o baiano” (p.3)

De acordo com as pesquisadoras, a culinária baiana produzida no Recôncavo e, em grande parte do litoral baiano é marcada pela presença do “azeite de dendê, o leite de coco, gengibre, pimentas de várias qualidades”, no entanto, essa culinária afro-baiana não chega a representar 30% do que seus habitantes consomem no dia. No cotidiano, percebe-se uma mescla entre a culinária portuguesa e a “culinária sertaneja” e essa se constitui, conforme palavras de Radel (apud SANTANA; SILVA, 2012, p.4) “na principal contribuição à cozinha baiana, mas esta vertente tão importante não tem divulgação digna”. Para o autor, esse fato colaborou para que as influências das culinárias africanas tivessem maior destaque na cozinha baiana.

Freyre (2019) e Kaspar (2016) destacam a importância da influência moura na culinária portuguesa e, por conseguinte, na formação dos hábitos alimentares brasileiros, com o uso do açúcar, das gorduras e técnicas culinárias, a exemplo do cuscuz. Mas o fato é que, em toda essa mescla de sotaques e costumes desponta-se a relevância da figura feminina. Primeiramente representada pela índia e, em seguida, pela mulher africana. Foi essa que com mãos e mente participou das experiências do cotidiano doméstico, no cuidar, no preparar alimentos juntando seus saberes à culinária portuguesa tendo como base os ingredientes nativos, processando e fixando, desse modo, a cultura brasileira.

2. Dos ingredientes teóricos e modos de fazer: materiais e métodos

A pesquisa teve seu arcabouço teórico fincado na Linguística Aplicada em sua característica transdisciplinar como a Antropologia, a Sociologia, a exemplos, na concepção sociointeracional da linguagem. Rajagopalan (2003) nos diz que somos definidos pela linguagem, ela está no cerne das relações sociais. Sendo assim, a linguagem se amplia em sua dimensão como faculdade da espécie humana para o âmbito político já que “(...)Somos todos seres políticos, queiramos ou não” (RAJAGAPOLAN, 2003, p.180). Decorre dessa dimensão a convergência do objetivo da pesquisa, ou seja, a leitura reflexiva acerca dos hábitos alimentares em dadas circunstâncias de tempo/espço com a área dos Estudos Culturais, cujos investigadores concebem a produção de conhecimento nesse conjunto teórico como uma prática política. De acordo com Barker

(2008, p.27, apud BAPTISTA, 2009, p. 453) “(...) Aqui, o conhecimento não é nunca neutral ou um mero fenômeno objetivo, mas é questão de posicionamento, quer dizer, do lugar a partir do qual cada um fala, para quem fala e com que objetivos fala”.

Na consecução do objetivo destacado, elegeu-se como percurso metodológico, o estudo de caso, um dos tipos de pesquisa qualitativa de cunho etnográfico. Yin (2015) apresenta 03 (três) situações que levam a/o cientista social a escolher o estudo de caso como método de pesquisa:

(1) as principais questões da pesquisa são “como?” ou “por quê”; um pesquisador tem pouco ou nenhum controle sobre eventos comportamentais; e (3) o foco de estudo é um fenômeno contemporâneo(em vez de um fenômeno completamente histórico) (YIN, 2015, p.2)

Em relação à Etnografia, sabe-se que é uma abordagem de investigação científica exigente de longo período de tempo na observação, compreensão, análise e validação dos significados das ações envolvendo pesquisador/pesquisado. É uma especialidade da Antropologia (MATTOS, 2011). Esse “longo período de tempo” não se aplica ao estudo realizado, no entanto, aquela abordagem apresentou-se como a mais convergente aos propósitos desse trabalho, a partir das suas estratégias metodológicas, a exemplo do Estudo de Caso e da entrevista como uma das ferramentas significativas na coleta de dados. Ademais, ainda de acordo a autora,

Etnografia é a escrita do visível. A descrição etnográfica depende das qualidades de observação, de sensibilidade ao outro, do conhecimento sobre o contexto estudado, da inteligência e da imaginação científica do etnógrafo. (p. 54).

Na busca por assegurar o rigor como característica dessa investigação, aquela “imaginação científica” pode ser compreendida como o uso da “tática” (DE CERTEAU, 1998, p.101) na mobilidade vigiada nesse terreno imposto pelo campo do saber para

(...) captar no vôo as possibilidades oferecidas por um instante. Tem que utilizar, vigilante, as falhas que as conjunturas particulares vão abrindo na vigilância do poder proprietário. Aí vai caçar. Cria ali surpresas. Consegue estar onde ninguém espera. É astúcia.

Posto isto, este Estudo de Caso foi realizado utilizando a entrevista semiestruturada e os questionários físicos e /ou online na coleta de dados, seja em *home-office* ou com a ida a campo. Vale ressaltar que nessa etapa, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), um dispositivo legal no respeito aos direitos das /dos

informantes constituiu-se como um gênero de fulcral importância na delimitação da relação de poder entre investigador e informantes.

Por se tratar de uma pesquisa de Iniciação Científica, optou-se na revisão de literatura, especificamente, pela leitura de artigos, fichamentos, resenhas para posterior discussão entre pesquisadora e bolsista acerca do que vinha a ser uma pesquisa no campo das Ciências Humanas, uma vez que a área da graduanda pertence às Ciências Agrárias. Relevante se fez a leitura de artigos acerca da pesquisa etnográfica na percepção das cenas, dos detalhes envolvidos na investigação e nas relações de alteridade, tomando a pesquisa como a metáfora de uma viagem.

Na verdade, o que queremos propor é a ideia de que o pesquisador pretende ser aquele que recebe e acolhe o estranho. Abandona seu território, desloca-se em direção ao país do outro, para construir uma determinada escuta da alteridade, e poder traduzi-la e transmiti-la (AMORIM, 2011, p.26).

Foram aplicados 74 questionários, tendo como informantes, em primeira instância, alguns moradores do município, a exemplo, das cozinheiras do Mercado Municipal, entre outros/as, buscando uma variação de faixa etária e de gênero para responder a uma pergunta fulcral na pesquisa: “Qual o alimento que melhor representa o município de Barra?” Em segunda instância, as categorias acadêmicas, envolvendo servidores técnicos, docentes e estudantes que responderam os questionários através dos Formulários Google.

Na observação das situações interacionais, das cenas cotidianas, o Mercado Municipal de Barra assumiu um ponto de partida e convergência no itinerário da pesquisa. Trata-se de uma construção datada de 1917, cuja festa comemorativa do seu centenário ocorreu em 16 de junho de 2017, aniversário da cidade. Os festejos juninos, com a queima busca-pés, colaboraram ainda mais na grandeza daquela data, não só pela tradição, mas pelo orgulho do povo barrense na afirmação da sua terra como o lugar do “melhor São João” da Região Oeste.

O Mercado Municipal, com sua imponência estética, assiste à história de Barra e de sua gente e resguarda, em si, marcas de um tempo áureo no qual a borracha de maniçoba, ali pelos idos de 1914, tornou-se produto de alto valor comercial. A construção daquele monumento é fruto do pensamento empreendedor de João Antônio dos Santos, conforme Camandaroba (2011) que em seu livro, *Elementos humanos que fizeram Barra no passado*, traça o perfil do comerciante. Baiano, natural de Paramirim, João Antônio dos

Santos chega à Barra, em 1891, “foi tropeiro, barqueiro, comerciante, fazendeiro, empreiteiro, construtor de rodovias contratado por seu irmão de fé, engenheiro agrônomo Landulfo Alves” (p.39).

Mais que um marco cultural, o Mercado Municipal de Barra, possui beleza ímpar em sua arquitetura neoclássica. O pavilhão superior externo é ornado por obras de arte com representações de deuses da mitologia greco-romana, a exemplo de Mercúrio e Ceres, deus do comércio e da agricultura, respectivamente. É na porta desse mercado, situado entre o cais e a Rua dos Mariani, que pulsa um comércio de cores e aromas negociados através do sotaque sertanejo de seus vendedores e fregueses, com suas barracas, ora repleta de doce de saeta, rapadura, requeijão, óleo de pequi, ora repleta de verduras, hortaliças, feijão verde, maracujá do mato, abóbora e quiabo, picados e já embalados, ou vendidos inteiros.

Adentrando aquele estabelecimento, encontram-se um senhor a vender o “pão de bico”, outro, oferecendo rapé (torrado) e, mais adiante, o comércio de peixes, a exemplo do tambaqui, crumatá, mandi...embora, os moradores sejam unânimes em dizer que “hoje em dia, não há mais oferta de peixes como antigamente”. Ao cheiro dos pescados mistura-se o cheiro do café à espera dos fregueses. Esse café, quando matinal, toma as características de um pequeno almoço, pois vem acompanhado da costela de boi com a farofa de cuscuz, também apreciada como acompanhamento de um bom mocotó e da alegria das cozinheiras no cuidar das fumegantes panelas e no servir, naquele fazer cotidiano. Todo esse cenário constitui-se uma paisagem.

Tudo aquilo que nós vemos, o que nossa visão alcança, é a paisagem. Esta pode ser definida como o domínio do visível, aquilo que a vista abarca. Não é formada apenas de volumes, mas também de cores, movimentos, odores, sons, etc. (SANTOS, 1988, p.21)

Foto 1: Mercado Municipal de Barra – BA



Fonte: <https://mapio.net/pic/p-18254191/>

Após visitas da pesquisadora e da estudante/bolsista como contatos iniciais, nesse espaço foram distribuídos questionários com o objetivo de conhecer um pouco mais acerca das identidades pessoal e profissional daquelas mulheres. Em respeito às suas labutas e ao tempo escasso para as respostas, necessário se fez entregar os questionários físicos com as perguntas impressas, bem como o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, após as explicações acerca da pesquisa daquele documento e combinação de melhor dia e horário para as entrevistas.

Em relação aos questionários enviados aos docentes, discentes e técnicos com texto inicial informativo e persuasivo denotando a importância das suas adesões ao nosso trabalho as perguntas tinham como objetivo coletar informações acerca do lugar de origem, função/cargo e gênero. Ainda em relação à identidade cultural, duas (02) perguntas foram dirigidas à subjetividade, no acionar da memória gastronômica nas lembranças de sabores e cheiros, formando, desse modo, um acervo linguístico/cartográfico/afetivo: 1) Em relação aos alimentos, quais cheiros/sabores lhe trazem saudade da infância? 2) Longe de casa, às vezes, lembramos de sabores da nossa terra. De qual comida você sente falta?

3. Da mesa posta e o “de comer” servido, com afincos e afetos: resultados e discussões

Das quatro informantes que aceitaram participar da pesquisa passou-se a saber que elas começam as suas lidas às 5 h e só as encerram às 14 h, quando retornam para seus lares. Apenas (01) uma delas trabalha no Mercado Municipal há 05 (cinco) meses, as demais têm entre 18 e 20 anos de rotina. Em relação ao aprender a cozinhar, a figura materna representa a que ensina, nesse caso, o saber cozinhar faz parte do universo dessas mulheres como um legado. A continuidade desse fazer parece ameaçado quando analisam o movimento do comércio local. Na opinião de L.S.R (40 anos), os dias de mais movimento no mercado é segunda e sexta *“porque o pessoal vem resolver problemas, tirar o dinheiro do bolsa-escola (sic) e passa no Mercado para tomar um café”*.

Desse modo, observou-se que esse local é, também, o ponto de encontro daqueles que moram em muitos dos vários brejos que compõem a zona rural do município. Ainda na opinião de L.S.R, *“Têm muitas pessoas vendendo aqui dentro, mas tem mais depósito. Se todos trabalhassem aqui dentro, o pessoal que fica lá fora entrava... aí tomava um café, comprava uma rapadura. Ai, lá eles compram a rapadura, feijão de corda e não voltam aqui dentro”*. Para F.S.S (26 anos), o movimento no mercado é fraco, no começo do mês e, com a seca do rio, o peixe sumiu. Nas palavras de D.R.S (44 anos) *“os hábitos alimentares mudaram aqui em Barra, no sentido de que o pessoal vai pescar e não pega o peixe e, o pouco que pega, é caro”*. E, para ela e mais duas colegas, é o peixe que representa o município.

Em relação aos hábitos alimentares da população barrensense, observou-se que, de acordo com os informantes, na mesa do café da manhã não poderia faltar o cuscuz, o peixe frito, o beiju⁴, o café, chá de ervas, a farofa de carne, a batata doce, a abóbora, a mandioca, o leite de vaca, o ovo caipira, entre outros. Entretanto, muita dessa realidade já não faz mais parte dos hábitos atuais, colaborando para isso o fato de que *“hoje as coisas estão mais fáceis, temos vários tipos de comida”*. (L.F, 59 anos: s.f), ou porque *“hoje a maioria das pessoas tem um emprego, onde pode comprar um leite, um queijo, um presunto”*. (A.S.V, 49 anos: s.m)

De um modo geral, dos 74 entrevistados, 66% afirmaram que o peixe é o alimento que representa a culinária barrensense. Vale destacar que os moradores mais antigos ressaltaram que a seca do Rio São Francisco e do Rio Grande afetou os hábitos alimentares *“porque, não temos os nossos peixes fartos, a lavoura por falta das cheias.*

4 Palavra de origem tupi. Iguaria feita com a massa da mandioca.

Afetou bastante a alegria do barranqueiro” (E. A. S, 70 anos: s.f). Para outros, “em Barra, há muitos pescadores que depende do rio...com a seca do rio fica mais difícil para os pescadores pegarem o peixe para se alimentar” (L.F 59 anos: s.f). “Os peixes desapareceram e com eles as caças...marrecas, patos, codornas, que eram pratos típicos da mesa barrense” (M. P. C, 57 anos, s: f). “A renda alimentar da maioria dos barrenses vem do rio e com a seca dele cada vez mais vai sumindo os peixes” (M. B. L, 51 anos: s.m).

Na leitura teórico-crítica dessas narrativas, as questões nutricionais e socioeconômicas entrecruzam-se em seus aspectos históricos e geográficos. Nos estudos dessas intersecções, Giard (1997, p. 240) afirma que há uma “incontestável superioridade” entre os hábitos alimentares urbanos em detrimento do cotidiano nutricional dos camponeses. Na comercialização dos alimentos, os camponeses possuem um histórico marcado pela separação dos produtos melhores para a venda no contexto urbano, reservando os de baixa qualidade para sustento familiar, sendo assim, “As pessoas do campo comem mal, apesar ou por causa do autoconsumo. Além disso, em época de crise de alimento, é a população rural que sofre mais, sofrimento ainda redobrado pela total falta de dinheiro”.

Giard (1997) aponta que a história natural não está apartada da história material e técnica. Muitos recursos alimentares que temos hoje estão ligados àqueles dois níveis. A história natural de uma sociedade envolve sua fauna, flora, condições climáticas e condições do solo. A história material e técnica refere-se ao que se faz para melhorar aqueles recursos naturais, a exemplo da irrigação e da melhoria das espécies animais e vegetais, ou seja, uma ação antrópica na intervenção de uma situação que ameaça os direitos básicos do ser humano.

Ainda em relação às narrativas analisadas, observou-se que o tom das informações remete os sujeitos do discurso a um tempo/memória, relembando, em especial, os pratos preparados em comemorações, a exemplo, de batizados, casamentos e festejos religiosos, tudo isso numa linguagem sensorial como uma tentativa de recompor, em seus imaginários, visibilidades, gostos e aromas dos alimentos. Essa sensorialidade também está presente nas respostas oferecidas pelos discentes, docentes e técnicos administrativos do Centro Multidisciplinar *Campus* de Barra à pergunta: **Em relação aos alimentos, quais cheiros/sabores lhe trazem saudade da infância?**

*1-Cheiro de cuscuz de puba, o cheiro da canjica, do beiju com coco e o aroma do gergelim (Xique-Xique-BA, **discente**, s.f).*

Terezinha Oliveira Santos, Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA

- 2- *Açaí, cupuaçu, bacuri, pato no tucupi, tacacá (Castanhal-PA, **docente**, s.m).*
- 3- *Cheiro de vinho, no preparo do sagu, lenha, churrasco, terra molhada. Sabores: arroz doce, pinhão, arroz carreteiro, tererê, mate de leite, chimarrão, chimia de uva (Três de Maio- RS, **discente**, s.f).*
- 4- *Quatro pratos marcaram minha infância: O primeiro, purê de batatas com leite em pó. Farinha de ovo, sendo ovo cozido amassado com sal e farinha de mandioca. Lasanha especial, com molho branco, massa pré-cozida, e carne moída com molho madeira. E ensopado de carne de bode feito pela minha avô...” (Recife-PE, **docente**, s.m).*
- 5- *Cheirinho do bolinho de fubá de Dona Rosinha que era vendido no Mercado Municipal. Lembro do café da manhã com meus irmãos (Barra-Ba, **técnico administrativo**, s.f)*
- 6- *Pequi cozido e feijão de caldo feito farofa (Paramirim-BA, **discente** s.m).*
- 7- *Feijão, torresmo, salame, leite de vaca e queijo (Ibirapuitã-RS-**docente**, s.m)*
- 8- *Costela, frango frito, feijoada, bruaca (bolo de caco), banana frita (Santa Maria da Vitória -BA, **discente**, s.m).*
- 9- *Pitanga, goiaba, carambola, manga, calabresa defumada, salgadinho de queijo, vatapá, abará, bolo de chocolate, entre outros (Santo Amaro-BA, **técnico administrativo**, s.f)*
- 10- *Cheiro de churrasco, sabor de doce de mamão verde com coco (Feira de Santana-BA-**discente**, s.m).*
- 11- *Buchada (Saúde- BA, **docente**, s.m)*
- 12- *Cheiro do cortado de abóbora da minha avó (Serra do Ramalho-BA, **discente**, s.f).*
- 13- *Rubacão e caranguejo no coco (João Pessoa-PB, **docente**, s.f)*
- 14- *Alho frito, vitamina de buriti (Recife-PE, **discente**, s.m).*
- 15- *Bolo frito, paçoca de gergelim (Riacho de Santana-BA, **discente**, s.m).*
- 16- *Queijo minas/requeijão caseiro, café moído, jambo (fruta) (Ervália-MG, **docente**, s.f)*
- 17- *Cheiro de peixe com pirão (Barra-BA, **discente**, s.f).*
- 18- *Sabor de uma galinha ensopada com batatinha que saboreei aos meus 4 anos de idade, docinho de leite Ninho sem coco, doce de leite cortado que só a minha vó sabia fazer (Vitória da Conquista- BA, **docente**, s.f)*
- 19- *Feijão com cebolinha verde (Barreiras -BA, **discente**, s.m).*
- 20- *Cheiro da torta de abacaxi/Sabor do bolo de banana (Salvador-BA, **discente**, s.f)*
- 21- *Farofa de carne de sol, cuscuz com coco, mingau de Mucilon, beiju seco (Teixeira de Freitas-BA, **discente**, s.f)*
- 22- *Peixe frito, feijão escarolado, canjica, mingau de fubá fino com canela. Cheiro de doce de leite, coentro e cebolinha.*

A pergunta, a seguir, foi respondida por todos da comunidade acadêmica, ou seja, discentes docentes e técnicos administrativos. **Longe de casa, às vezes, lembramos de sabores da nossa terra. De qual comida você sente falta?**

1- *Maniçoba (Cruz das Almas-BA/ **docente**, s.m)*

2- *Galinha caipira (Irecê-BA, **técnico administrativo**, s.f)*

3- *Cortado de banana verde (Paramirim-BA, **discente**, s.m)*

4- *Pitanga (Santo Amaro-BA, **técnico administrativo**, s.f)*

5- *Tortei de abóbora com frango (Cascavel-PR, **discente**, s.f)*

6- *Maria Isabel (Floriano- PI, **discente**, s.m)*

7- *Farofa de bacon com farinha de bolacha "cream cracker" (Barreiras-BA, **discente**, s.m)*

8- *Vatapá/caruru (Salvador-BA, **docente**, s.f)*

9- *Feijão verde (Xique-Xique-BA, **discente**, s.f)*

10- *Feijoada; comidas juninas (Rio do Pires-BA, **docente**, s.m).*

11- *Caranguejo e guaiamum com pirão- (Teixeira de Freitas-BA, **discente**, s.f)*

12- *Churrasco de carne mal passada (Ibirapuitã-RS, **docente**, s.m)*

13- *Arroz de carne (Tabocas do Brejo Velho-BA, **discente**, s.f)*

14- *Cheiro de alho (juntamente com outros temperos) refogado pela casa... Poderia ser indício de qualquer outra comida, mas, em datas comemorativas (aniversário de alguém, dia das mães e afins) na casa de minha avó ou em minha própria casa, era uma das etapas de preparo da "favada"! Espécie de feijoada feita com feijões grandes, achatados e rajados (cores preta e branca). Quando na casa de minha avó, tinha que ser preparada em caldeirões enormes, pois a família era grande e comparecia "em peso". Fogo à lenha improvisado no quintal, que se confundia com a garagem... Crianças e cachorros correndo, brincando, gargalhadas de adultos com seus copos sempre cheios em mãos se misturavam aos gritos de "Cuidado com o fogo, menino!" e ao olhar e riso, serenos, de meu avô ao colocar os primos menores no colo...(João Pessoa-PB, **docente**, s.f)*

As respostas à pergunta disponibilizada dialogam com o trabalho da historiadora Luce Giard (1999). Com o objetivo de definir um método, encontrar modelos para aplicar, descrever, comparar e diferenciar atividades de natureza subterrânea, efêmeras, frágeis e circunstanciais, em suma procurar, tateando, elaborar "una ciência práctica de lo singular" (p.259) que possa estabelecer relações entre o cotidiano concreto invisibilizado e o espaço da memória como o lugar de suas atuações Giard (1999) elegeu, em sua

pesquisa a arte de alimentar-se, a cozinha como o espaço onde pulsa aquela cotidianidade.

O estudo está situado na França, final dos anos 80, e nele a autora destaca o papel das mulheres na preparação dos alimentos, não como uma associação permanente e estável entre os corpos femininos e o espaço da cozinha, mas como questões articuladas no interior de uma cultura. Os hábitos alimentares são lidos por Giard (1999) como um domínio, um espaço no qual o tempo se mescla entre passado e presente, a depender da necessidade, das circunstâncias, geralmente ligadas ao afeto e ao prazer. Em relação à memória gustativa, a historiadora afirma que nossos gostos estão vinculados ao nosso tempo de criança, à maneira e por quem fomos alimentados, logo aos gostos dessas pessoas, logo "(...) o melhor é acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, as mais temperadas com ternura e rituais, que marcaram nossa primeira infância." (GIARD, 1999, p. 189, tradução livre)⁵

4. Das conclusões, ao sabor das palavras degustadas: considerações finais

A partir da união de cozinha, natureza e cultura, conclui-se que o peixe é o item representativo da identidade culinária de Barra e, ao tempo em que se registra a sua escassez, esse é um movimento que vai além da questão cultural, uma vez que essa representação traz em si questionamentos em diversos níveis, principalmente, além da seca, na maneira como os rios (São Francisco e Grande) vêm sendo tratados em seu leito, sua fauna e sua flora, fatos que ameaçam, não só as espécies, mas a conservação de costumes, modos de vida, identidades ribeirinhas, etc. Por outro lado, em consonância com Giard (1997), na relação entre a história natural e a história material técnica de uma sociedade, aquela representação convoca, em especial, a Universidade Federal do Oeste da Bahia, em sua multicampia, para junto com o poder público e a comunidade, em geral, unirem-se na promoção de ações, a longo prazo, dirigidas para escutas, análises, encaminhamentos e possível minoração/solução do problema aqui apresentado.

Além disso, em meio a esse cenário, percebe-se que há um crescente surgimento de estabelecimentos comerciais, em especial, restaurantes/churrascarias e espaços de lazer com ofertas de alimentos pertencentes a outros contextos culturais, a exemplo do acarajé, do açaí e da comida chinesa. Não cabe aqui mensurar se esses aspectos são

⁵ Original: "lo más indicado es creer que come mos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia"

bons ou ruins, mas alertar para as demandas sustentáveis que essa expansão acarreta e reclama. A respeito das alterações da paisagem, Santos afirma

A paisagem não é dada para todo o sempre, é objeto de mudança. É um resultado de adições e subtrações sucessivas. É uma espécie de marca da história do trabalho, das técnicas. Por isso, ela própria é parcialmente trabalho morto, já que é formada por elementos naturais e artificiais. A natureza natural não é trabalho. Já o seu oposto, a natureza artificial, resulta de trabalho vivo sobre trabalho morto. Quando a quantidade de técnica é grande sobre a natureza, o trabalho se dá sobre o trabalho. É o caso das cidades, sobretudo as grandes. As casas, a rua, os rios canalizados, o metrô etc., são resultados do trabalho corporificado em objetos culturais. Não faz mal repetir: suscetível a mudanças irregulares ao longo do tempo, a paisagem é um conjunto de formas heterogêneas, de idades diferentes, pedaços de tempos históricos representativos das diversas maneiras de produzir as coisas, de construir o espaço. (SANTOS, 1988, p. 68)

Em relação à paisagem como “(...) pedaços de tempos históricos (...)”, vejo o Mercado Municipal e entre essa mirada reflexiva interpõe-se a necessidade de maior atenção dos gestores para com aquela obra arquitetônica, no que se refere ao seu tombamento como patrimônio material. Outra sugestão tem a ver com o estudo das possibilidades de adequação de parte daquele espaço/memória como um ponto de cultura ribeirinha.

Tudo isso sem prejuízo da sua imponente fachada com seus deuses mitológicos contemplando os trechos dos rios Grande e São Francisco cujas águas, mais adiante, se encontram e se misturam numa fluvial “ecologia de saberes” (SOUZA SANTOS, 2007, p. 87) como se cobrassem da humanidade os conhecimentos que ela não pode esquecer na sua relação com a Natureza. Como toque final e inspirada pelo autor lusitano, o percurso discursivo aqui apresentado pode ser compreendido como uma “ecologia de sabores” pela diversidade dos paladares epistemológicos componentes de cada corpo/território/memória, espaço humano, cosmo percepções, fluxos de paisagens, mosaicos desse Sertão Profundo.

Referências

- AMORIM, M. Temática da alteridade. In: AMORIM, M.(Org.) *O pesquisador e seu Outro: Bakhtin nas Ciências Humanas*. São Paulo: Musa, 2004, p.23-91.
- BAPTISTA, M. M. Estudos Culturais: o quê e o como da investigação. *Carnets: Revue électronique d'études françaises de l'APEF*, n.1, p.-451-461, 2009. Disponível em: <https://journals.openedition.org/>. Acesso em: 09 dez. 2019.

Terezinha Oliveira Santos, Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA

BAHIA. Secretaria de Planejamento. *Territórios de Identidade*. s./d. Disponível em: <http://www.seplan.ba.gov.br/>. Acesso em: 20 jun.2017.

BATTISTEL, A. I; CAMANDARоба, J. *Barra: um retrato do Brasil*. Porto Alegre: 1999.

CAMANDARоба, J. *Elementos que fizeram Barra no passado*. Barra: Edição particular, 2011.

DE CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. 3.ed. Trad. Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

KASPAR, K. B. *Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional*. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/>. Acesso em: 26 jun.2017.

FREYRE, G., *Casa grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2019.

GIARD, L.; DE CERTEAU, M.; MAYOL, P. (Org.). Hacer de comer. In: GIARD, L.; DE CERTEAU, M.; MAYOL, P. (Org.). *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. Trad. Alejandro Pescador. México: Universidad IberoAmericana, 1999, p.153-168.

GIARD, L.; DE CERTEAU, M.; MAYOL, P. (Org.). Hacer de comer. In: GIARD, L.; DE CERTEAU, M.; MAYOL, P. (Org.). *A invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. Trad. Alejandro Pescador. Mexico: Universidad IberoAmericana, 1999, p.234-250.

HALL, S. Quem precisa da identidade? In: SILVA, T. T da (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.103-133.

MATTOS, C. L. G. *A abordagem etnográfica na investigação científica*. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/8fcfr/pdf/mattos-9788578791902-03.pdf>. Acesso em: 08 fev. 2016.

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso, 1957.

SANTANA, E. R de; SILVA, D. F da. Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia. *Anais do I Seminário de alimentação e cultura da Bahia*. UEFS/ Feira de Santana, 2012.

SANTOS, M. O retorno do território. In: SANTOS, M.; SOUZA, M. A. A de; SILVA, M. L. (Org.). *Território: globalização e fragmentação*. São Paulo: HUCITEC/ANPUH, 1998, p.15-21.

SANTOS, Milton. *Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teórico e metodológico da geografia*. São Paulo: Hucitec, 1988.

SILVA, T. T. Produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, T. T. da (Org.) *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.73-102.

Terezinha Oliveira Santos, Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA

- SOUZA SANTOS, B. de. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. *Novos estudos CEBRAP*, São Paulo, s/v. n.79, p. 71-94, nov. 2007.
- SUASSUNA, João. Semi-árido: proposta de convivência com a seca. *Cadernos de Estudos Sociais*. Recife, v.23, n.1-2, p.135-148, jan.-dez. 2007.
- WOODWARD. K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T. da (Org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.7-72.
- YIN, ROBERT. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 5.ed. Trad. Christian Matheus Herrera. São Paulo: Bookman, 2.

Recebido em: 11/06/2021

Aceito em: 14/09/2021

Para citar este material (ABNT): SANTOS, Terezinha Oliveira. Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA. **Njinga & Sepé: Revista Internacional de Culturas, Línguas Africanas e Brasileiras**. São Francisco do Conde (BA), v.1, nº 2, p.492-509, jul./dez. 2021.

Para citar este material (APA): Santos, Terezinha Oliveira (jul./dez. 2021). Território, hábitos alimentares e memórias: paisagens culturais de Barra-BA. *Njinga & Sepé: Revista Internacional de Culturas, Línguas Africanas e Brasileiras*. São Francisco do Conde (BA). 1 (2): 492-509