



GEOPAUTA

ISSN: 2594-5033

geopauta@uesb.edu.br

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Brasil

Menezes <http://orcid.org/0000-0001-6072-771X>, Sônia de Souza
Mendonça; Mendes <http://orcid.org/0000-0002-6607-2686>, Geisa Flores
O ESPAÇO GEOGRÁFICO PARA ALÉM DE SUAS MATERIALIDADES
MEMÓRIA, TRADIÇÃO E O SABER FAZER DOS ALIMENTOS
GEOPAUTA, vol. 3, núm. 3, 2019, Septiembre-Noviembre, pp. 37-52
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
Brasil

DOI: <https://doi.org/10.22481/rg.v3i3.5827>

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=574362248003>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

O ESPAÇO GEOGRÁFICO PARA ALÉM DE SUAS MATERIALIDADES: MEMÓRIA, TRADIÇÃO E O SABER FAZER DOS ALIMENTOS

Geographic space beyond its materialities: memory, tradition and the know-how of food

El espacio geográfico más allá de sus materialidades: memoria, tradición y conocimiento de la comida.

Sônia de Souza Mendonça Menezes¹ <http://orcid.org/0000-0001-6072-771X>

Geisa Flores Mendes² <http://orcid.org/0000-0002-6607-2686>

¹ Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe-UFS- Brasil. Professora do Curso de Graduação e Pós-Graduação em Geografia da UFS. Líder do Grupo de Estudos e Pesquisa sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM/CNPq). E-mail: soniamendoncamenezes@gmail.com

² Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe-UFS-Brasil. Professora do Curso de Graduação e Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia-UESB-Brasil. Líder do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq). E-mail: geisauesb@yahoo.com.br

Resumo

O presente artigo tem o propósito de suscitar questões e apresentar temáticas de pesquisa que conduzam à reflexão acerca da inevitável vinculação entre o espaço geográfico e a memória social considerando como uma vertente significativa de análise a produção e consumo de alimentos e seu viés identitário. Partimos do princípio que a referência espacial é condição *sinequanom* para que uma memória seja evocada, bem como os alimentos consumidos e transformados em territorialidade são essenciais para a reprodução da vida dos homens e mulheres. Tal compreensão tem possibilitado a realização de pesquisas geográficas com temáticas instigantes, pois a concretude que marca a configuração do espaço está eivada também de simbologias e subjetividades presentes nas práticas cotidianas que nele se desenrolam.

Palavras-chave: Espaço. Memória. Alimentos

Abstract

This article aims to raise questions and present research themes that leads to reflection on the inevitable link between geographical space and social memory, considering as a significant aspect of analysis, the production and consumption of food. We assume that spatial reference is a *sinequanon* condition for a memory to be evoked, as well as foods consumed and transformed into territoriality are essential for the reproduction of men's and women's lives. Such understanding has enabled the realization of geographic researches with intriguing themes, because the concreteness that marks space configuration is also riddled with symbols and subjectivities presented in daily practices that unfold in it.

Keywords: Space, Memory, Food

Resumen

Este artículo tiene como objetivo plantear preguntas y presentar temas de investigación que conduzcan a la reflexión sobre el vínculo inevitable entre el espacio geográfico y la memoria social, considerando como un aspecto significativo del análisis la producción y el consumo de alimentos y su sesgo de identidad. Suponemos que la referencia espacial es una condición *sine qua non* para que se evoque un recuerdo, así como los alimentos consumidos y transformados en territorialidad son esenciales para la reproducción de las vidas de hombres y mujeres. Tal comprensión ha permitido llevar a cabo investigaciones geográficas con temas interesantes, porque la concreción que marca la configuración del espacio también está plagada de simbologías y subjetividades presentes en las prácticas diarias que se desarrollan en él.

Palabras clave: Espaço. Memoria. Alimentos

Recebido em: 05/11/2019

Aceito para publicação em: 05/12_/2019

Introdução

O presente artigo tem o propósito de suscitar questões que conduzam à reflexão acerca da inevitável vinculação entre o espaço geográfico, a memória social e a produção de alimentos – considerando as interfaces que se desdobram dessa articulação, como as tradições, as representações, as identidades culturais e territorialidades, dentre outras. Assim, partimos da afirmativa de que uma referência espacial é condição *sinequanom* para que uma memória seja evocada. Façamos um breve exercício: é possível pensar em uma memória que não se ancore em um contexto espacial?

Essa pergunta retórica tem o intuito de estimular reflexões, pois, de antemão, sabemos a resposta: memória e espaço não se dissociam. Para além de estudos acadêmicos, a linguagem artística é rica de exemplos que evidenciam essa intersecção. Mia Couto (2010) tratou dessa temática em forma de poesia: “não é o voarmos sobre os lugares que marca a memória. É o quanto esses lugares continuarão voando dentro de nós”. Também Saramago (2009) anunciou: “fisicamente, habitamos um espaço, mas, sentimentalmente, somos habitados por uma memória”.

Nessa interface entre espaço e memória, os alimentos podem ser considerados como suportes privilegiados de análise, pois – além de essenciais para a reprodução da vida de homens e mulheres –, ao serem consumidos, são transformados em territorialidade. Alimento e vida se imbricam de tal forma que nos conduzem a mais

alguns questionamentos: É imaginável a reprodução da vida isenta de alimentos? Por que os alimentos tradicionais continuam a ser demandados na contemporaneidade? Quem os legitimam?

Essas questões nos instigam a buscar na poesia, mais uma vez, elementos que possam fecundar a discussão. Cora Coralina (1994), em um conjunto de poemas, compõe a poética do sabor: em *Pão-Paz*, *Oração do Milho* e *Poema do Milho*, a autora ressalta a relevância desses alimentos na vida, mas, também, evidencia a relação simbiótica da terra com os seres vivos para além dos humanos, uma vez que a terra alimenta todos os seres. Os poemas evidenciam o processo do trabalho que envolve a produção e o consumo dos alimentos e contemplam do cultivo até a chegada na mesa do consumidor em forma de produtos derivados e diversificados. Na *Oração do Milho*, Cora Coralina destaca a hierarquia dos alimentos ao comparar a valorização do trigo em oposição ao milho e explora a relevância do milho encontrado nas mesas de pobres, nos banquetes, mas também na alimentação dos animais. No poema *Pão-Paz*, a autora evidencia a importância do trabalho –desde a plantação da semente do trigo ("homens laboriosos de países distantes/e de fala diferente trabalharam a terra"); a elaboração da farinha ("transformaram a semente dourada /num polvilhamento branco de leite") até ao trabalho do padeiro ("O Padeiro é o ponteiro das horas, é o vigia do forno/quando a cidade se aquieta e ressona./é operário modesto, tranqüilo e consciente/da noite silenciosa e da cidade adormecida./É mestre e dá uma lição/de trabalho confiante e generoso"). As poesias denotam a relevância dos alimentos no cotidiano, considerando ao mesmo tempo a leveza e a crítica, que são marcas dos versos da autora.

Os fragmentos das poesias apresentadas evidenciam, com a linguagem poética, o que Halbwachs (1990) já afirmara: não existe memória coletiva que se desenvolva fora de um contexto espacial, pois, para ele "[...] o espaço é uma realidade que dura. É sobre o espaço, sobre o nosso espaço [...] que devemos voltar nossa atenção" (HALBWACHS, 1990, p.143). Espaço e memória são, portanto, indissociáveis, e essa vinculação pode ser percebida tanto nas questões mais triviais do cotidiano quanto nas análises acadêmicas mais complexas.

É nessa perspectiva que os alimentos se descortinam como temática instigante nas análises geográficas, pois a concretude que marca a configuração do espaço está eivada também de simbologias e subjetividades presentes nas práticas cotidianas. Tal entendimento será o fio condutor da discussão ora apresentada, pois nessa dinâmica que

envolve a articulação entre espaço, memória e alimentos se comunicam significados, que são formulados, apreendidos e reconfigurados no constante fazer-se do espaço geográfico.

Amon e Menasche (2008) se apropriam da discussão dos alimentos de maneira reveladora, considerando-os como elementos materiais significativos na vivência de um grupo. Enfatizam que os alimentos apresentam uma dimensão comunicativa que ultrapassa a função de nutrir os seres humanos, pois: “[...] a comida é concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade” (2008, p. 17).

Menezes e Cruz, além desses aspectos, destacam que é possível “[...] tomar os espaços de produção e consumo como campos privilegiados para analisar o saber coletivo (2017, p.27)” e evidenciam que as pesquisas sobre alimentos constituem uma das formas mais significativas para se estudar e conhecer a sociedade.

Evidências da memória social e do estudo dos alimentos nas pesquisas geográficas

A ciência geográfica é por natureza instigante e possibilita aos pesquisadores que nela se aventuram a oportunidade de percorrer trilhas diversas, com perspectivas teóricas e metodológicas variadas. Essa compreensão mobilizou, no ano de 2009, a criação do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq/UESB), pois vislumbrávamos as perspectivas de abordagem que a categoria *memória social* poderia proporcionar ao estudo de temas geográficos variados. Tal iniciativa se respaldou no entendimento de que o espaço geográfico é um dos mais potentes dispositivos da memória, e os demais dispositivos – de alguma forma – estão a ele vinculados.

Nessa direção, estudos com enfoque na intersecção entre espaço e memória social passaram a mobilizar alguns pesquisadores. Nessa dinâmica, teoria e prática têm sido retroalimentadas, trazendo novas perspectivas de abordagem. O leque das temáticas foi potencialmente ampliado com o intercâmbio de experiências junto ao Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM (CNPq/UFS). O grupo foi criado em 2010 com o propósito de evidenciar a relevância da produção, circulação e do consumo dos alimentos na sociedade e assim “[...] descortinar o sentido dessa produção para a vida de homens e mulheres, identificando as

relações entre eles, o espaço e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades” (MENEZES, 2009, p.22).

A parceria efetivada entre a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e a Universidade Federal de Sergipe (UFS) extrapolou o âmbito dos mencionados grupos de pesquisa e se efetivou também na interação entre os Programas de Pós-Graduação em Geografia das referidas instituições. Essa dinâmica, própria da pesquisa, tem alargado as possibilidades de análise, proporcionando diálogos desafiantes, uma vez que – por meio da multiplicidade de perspectivas – tem sido possível pensar o processo de configuração do espaço geográfico considerando elementos que são instituintes desse processo e que extrapolam as materialidades que o configuram. É considerando os aspectos mencionados que os estudos desenvolvidos no âmbito do GRUPAM e do NUAMSE abordam temáticas diversas que, no entanto, assumem uma unidade, que é a de estabelecer um diálogo entre a Memória social e a Geografia por meio das suas categorias de análise – espaço, território, lugar, paisagem e região.

A proposta de constituir espaços de discussão que atrelassem o espaço geográfico à memória social, à produção, circulação e ao consumo dos alimentos se ancorou na busca pela reflexão acerca dos desafios que as configurações socioespaciais têm apresentado na contemporaneidade. Tais desafios suscitaram a necessidade de romper com fronteiras disciplinares e, nesse aspecto, a memória social tem se apresentado como uma categoria de análise imprescindível e instigante para uma fecundação teórica que possibilite compreender a configuração do espaço geográfico para além das suas materialidades. Quanto aos alimentos, vale destacar que o estudo dessa temática se configura de forma transversal, visto que não está atrelada a uma área do conhecimento específico, mas se constitui em múltiplas possibilidades de análise que podem ser realizadas por diversas ciências, em consonância com a problemática que se pretende analisar.

Nessa direção, teoria e prática têm se articulado ininterruptamente e suscitado novas perspectivas de abordagem, pois, como destaca Abreu (2005, p. 30), “[...] a pesquisa avança como processo coletivo em que inúmeras interlocuções se estabelecem”. Assim, com o intuito de demonstrar o leque de possibilidades dos temas estudados e instigar possíveis desdobramentos de análises, consideramos oportuno

destacar alguns temas que foram mais recorrentes nas pesquisas realizadas no âmbito dos grupos de pesquisa mencionados.

Explorando temáticas de pesquisas geográficas para além das materialidades

Exemplos de pesquisas desenvolvidas têm o propósito não só de demonstrar possibilidades de estudo, mas principalmente de estimular o desdobramento de outros temas que poderiam ser fertilizados com a inserção de novas categorias de análise na Geografia. Tal propósito instiga a desejável postura de rompimento de fronteiras disciplinares e mesmo intradisciplinares, como nos estimula Hissa (2006). Essa é a compreensão que motiva a apresentação das temáticas a seguir.

Nessa articulação entre memória e espaço, os alimentos identitários têm se constituído como campo privilegiado de análise, e vários têm sido os estudos que envolvem essa discussão – a exemplo de Santos (2019), que avalia a influência do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos hábitos alimentares de estudantes da rede municipal de ensino. A autora evidencia a importância do PNAE como uma via possível de reaproximação entre produção e consumo por meio do fornecimento de alimentos oriundos da agricultura familiar desenvolvida localmente às escolas do município, o que implica a substituição de alimentos ultraprocessados pelos alimentos *in natura* e frescos que tenham estrita relação com os hábitos alimentares locais. A autora realça os esforços pelo poder público que culminaram em mudanças nos processos de compra da alimentação escolar e na adequação do Cardápio Escolar em Coruripe/AL e enfatiza a relevância da política do PNAE para a manutenção dos hábitos alimentares e da comida de verdade – o que contribui para aumentar a produção e a diversificação dos produtos alimentícios no município, aumentar a renda familiar dos participantes do programa, estimular a permanência dos jovens na zona rural e substituir produtos industrializados por alimentos *in natura* nas escolas. A inserção de alimentos oriundos da agricultura familiar nas escolas do município impactou quem prepara e consome as comidas no ambiente escolar, ou seja, cozinheiras e estudantes, de forma positiva. Contudo, aponta-se ainda a necessidade de superação de alguns desafios relacionados, sobretudo, ao aumento da produção de alimentos no município e ao avanço das discussões sobre os alimentos – temática transversal no âmbito escolar com os discentes, docentes e as famílias.

Silva (2016a), ao estudar as ruralidades e as novas ruralidades, destaca que a dinâmica modernizadora no espaço rural não consegue inibir as ruralidades, que resistem e estão arraigadas na memória da população sertaneja, e conforma essa identidade territorial. Diante do avanço das novas ruralidades, a alimentação e as comidas tradicionais nas festas religiosas e profanas ainda resistem. Enquanto isso, no cotidiano, embora ocorram transformações nas formas de cultivar a terra, a simbologia da cultura local perdura, assim como as manifestações culturais no espaço resistem diante da modernidade ladeada pelas ruralidades e são transmitidas para as novas gerações. O autor destaca a relevância do cultivo do milho no Dia de São José como uma manifestação cultural arraigada na memória dos membros das comunidades rurais, com o intuito de colher o milho no Dia de São João e continuar nessa festividade a degustar das comidas elaboradas com esse vegetal.

O autor ainda ressalta as festividades religiosas em comemoração a Santa Luzia, e os natais, realizadas nas ruas da sede do município de Porto da Folha, como um encontro das famílias regado pelas manifestações culturais e comidas típicas. Dentre essas comidas, destaca-se o manauê, bolo elaborado com arroz nativo (crioulo), fundamentado em um saber-fazer transmitido por diferentes gerações, elaborado com o recurso territorial (arroz) cultivado nas várzeas do rio São Francisco. Embora, tenha sido substancialmente reduzida a produção desse alimento no município, em decorrência das transformações no rio, a iguaria ainda é consumida nos momentos especiais. Para além do manauê, o consumo da galinha caipira, da farofa e arroz pelos munícipes conformam em iguarias que representam as festas natalinas, nesse caso, os alimentos compõem manifestações culturais atreladas a identidade territorial dos sujeitos.

Rezende (2016) ressalta a tradição e as relações identitárias dos munícipes itabaianenses com o caminhão. Tais vinculações repercutem no expressivo arranjo produtivo que se estabelece por meio da forte presença do caminhão no município, tais como a concentração de fábricas de carrocerias de caminhão, oficinas, revendedoras, borracharias. Isso ainda ecoa na festa de Santo Antônio e no Dia dos Caminhoneiros transformada em principal festa do município. Durante essas festividades, no domingo que antecede ao Dia de Santo Antônio, realizada no dia 13 de junho, tradicionalmente é organizada pela Prefeitura Municipal uma carreata mirim, na qual as crianças da cidade desfilam com caminhões de brinquedos pelas ruas. As famílias dos caminhoneiros

investem na confecção de réplicas dos modelos dos caminhões utilizados na lida do cotidiano pelos membros familiares (pai, irmão, avô, tio) e aproveitam para realizar homenagens—uma alusão à memória daqueles que se dedicaram à atividade. Para tanto, inserem adereços, faixas e fotografias dos seus parentes falecidos nas laterais, na dianteira e na traseira dos pequenos caminhões. O autor evidencia também a apropriação dessa manifestação cultural pelas empresas vinculadas a esse setor, que aproveitam a ocasião e distribuem caminhões às crianças com propagandas das indústrias de lonas.

No dia 12 do mês de junho, vinculado à festa do padroeiro, ocorre o dia alusivo aos caminhoneiros. As comemorações e devoções iniciam-se com a carreata e o buzinaço, em seguida, a Prefeitura Municipal oferece, nas primeiras horas da manhã, um café aos homens que trabalham nas estradas. Nesse momento de confraternização e encontro, são servidas as iguarias regionais compostas pelos derivados da mandioca, do milho e os demais alimentos identitários locais.

Nas pesquisas realizadas por Silva (2016b) que resultaram na dissertação de mestrado intitulada *Transformações na organização produtiva da agricultura camponesa: uma análise dos produtores de abacaxi do estado de Sergipe*, o autor evidencia o avanço do cultivo de abacaxi nos estabelecimentos rurais dos agricultores familiares camponeses, o crescimento da utilização dos agrotóxicos nessa lavoura e a redução dos cultivos de alimentos tradicionais, como o milho, o feijão e a mandioca, que repercutem na dependência da aquisição de gêneros alimentícios no cotidiano. As citadas transformações no uso da terra estão atreladas às políticas públicas que incentivam a aquisição do pacote tecnológico atrelada à contração de empréstimos nas instituições financeiras. O autor evidencia o uso, de forma exacerbada, de agrotóxicos nos municípios de Aquidabã, Graccho Cardoso e Riachão do Dantas – principais produtores de abacaxi no estado de Sergipe – alegado pelos agricultores como forma de combater as pragas e reduzir o tempo do cultivo. Porém, foram observadas também as alterações no sabor e textura desse alimento. Portanto, as transformações no uso da terra e no cultivo dos alimentos repercutiram na dependência do uso de insumos e no atrelamento ao mercado, assim como na aquisição de gêneros alimentícios consumidos no cotidiano.

Santos (2018) aborda as feiras livres e feiras de animais vivos, considerando tais espaços, sobretudo, como lugares da troca e do encontro em suas diversas acepções e

reafirma que as reflexões sobre o espaço não podem prescindir das vivências dos sujeitos sociais nos lugares. Em mercados e feiras, os espaços que concentram a comercialização da comida se constituem em pontos de encontros que estreitam as relações de proximidade entre feirantes e consumidores, entre homens e mulheres que, ao saborearem a comida do lugar, aproveitam para prostrar, realizar negócios e estreitar os laços de amizade. Também, nesses espaços, são encontradas as lembranças consumidas e/ou adquiridas como *souvenirs* para presentear aqueles que –por diferentes motivos –não estiveram nas feiras. Essa dinâmica, marcada também pela memória, é retratada na poesia sertaneja da música “O Pidido”, de Elomar Figueira Mello (1972):

Já qui tu vai lá prá fêra
Traga di lá para mim
Água da fulô qui chêra,
Um nuvêlo e um carrin
Trais um pacote de misse...
[...]
Passa naquela barraca
Daquela mulé reizêra
Onde almuçamo paca
Panelada e frigidêra
[...]
Trais pra mim ãas brividade
Qui eu quero matá a sôdade
Faiz tempo qui fui na fera
Ai sôdade...
[...]
Meu amigo traiz
Essas coisinha para mim
Já qui tu vai lá prá fêra
Meu amigo traiz
Essas coisinha para mim

Como o poeta retrata, esses lugares se constituem também pela memória e transmissão de saberes e tradições, evidenciando o encontro do passado com o presente, do velho com o novo.

Lacerda (2019), ao pesquisar as feiras livres da cidade de Vitória da Conquista, busca olhar a feira como lugar de compartilhamento de fazeres, saberes, formas de dizer, e formas de produzir, consumir e comercializar os alimentos, como lugar de construção de conhecimentos e relações de sociabilidade. Para mergulhar nesse universo, a autora explora bastante a fotografia e, assim, apresenta um registro significativo de inúmeros momentos em que os alimentos se destacam como

personagens principais em meio a relações de comércio, de poder, e de apropriação de uma linguagem própria.

A autora explora as barracas e os alimentos, chamando a atenção para a profusão de cores e tons que vão se modificando à medida que se caminha pelo espaço da feira. Esse movimento instiga o olhar, pois as nuances de cores dos alimentos também estimulam os outros sentidos e agrega à feira um atrativo a mais. Alguns desses alimentos são prontamente oferecidos para a degustação, prática comum na feira entre feirantes e fregueses – o que afeta diretamente as relações de proximidade entre eles.

O cuidado ao selecionar os alimentos faz parte do trabalho e da tradição na feira, organizá-los, arrumá-los em pacotes, bacias, ou agrupá-los para que possam ser vistos, cheirados, tocados e apreciados pelos fregueses é o que estabelece as relações de sociabilidade. Entre os saberes que se propagam e se firmam, configura-se uma estética bem particular que vai construindo as vivências, o cotidiano e, em cada sujeito, inscrevendo história e memória do lugar.

Teixeira (2018), na mesma direção, explora os mercados urbanos de Vitória da Conquista, considerando-os como lugares de memória. Assim, analisa elementos presentes em olhares, narrativas e vivências dos sujeitos sociais que com eles estabelecem vínculos de pertencimento. Os comerciantes, consumidores, feirantes, andarilhos e toda sorte de gente que faz o acontecer cotidiano da vida entre os boxes, bancas, escadarias e caminhos estreitos dos Mercados Urbanos ajudam a compor a memória social e o significado do lugar. Não por acaso, esses mercados se constituem como lugares da troca, e principalmente do encontro: espaços da sociabilidade urbana, do encontro entre o pobre e o rico, o rural e o citadino, o velho e o novo, que faz a vida acontecer e preenche de conteúdos humanos os espaços da cidade. São pessoas que fazem suas compras, outras que aproveitam o espaço para descansar ou esperar alguém, e até mesmo aqueles que utilizam os corredores do mercado apenas como lugar de passagem de uma rua para outra.

Gomes (2017), ao retratar a produção de fogos de artifício em Estância, Sergipe, apresenta a relação de homens e mulheres com a produção de alimentos consumidos no cotidiano com a utilização de reduzidas frações de terra, sobretudo, os quintais –com a inserção das hortaliças, verduras, frutas e ervas medicinais. A autora ainda evidencia na sua pesquisa, para além da produção e do uso dos fogos nas festas juninas, a relevância das festividades juninas no espaço urbano do município de Estância. No espaço público,

assim como no espaço privado, as comidas tradicionais constituem em elementos emblemáticos das festas sendo essenciais, são consumidas no período junino, e as receitas arraigadas na memória são transmitidas e efetivadas – sem as quais não há festa. Os festejos juninos no município são comemorados com os fogos de artifício, e no âmbito das residências são preparados e consumidos os alimentos tradicionais elaborados à base de milho e mandioca. Na feitura dos seus derivados, inserem-se o coco, o açúcar e as especiarias (cravo e canela) e, com o milho, produzem: canjica (mingau de milho, elaborado com leite de coco e açúcar), mungunzá, pamonha (doce) e bolo de milho, além do consumo do milho assado na fogueira e cozido com água e sal. Ainda são produzidos, consumidos nas residências, bem como comercializados nas barracas, os beijos tradicionais, o pé-de-moleque da massa puba, a maniçoba, os bolos de puba e macaxeira. Nessas festividades, são vendidos os licores feitos com as frutas típicas da mata atlântica, como o jenipapo, a mangaba, o cambuci e o tamarindo. Diante da relevância dos fogos, das comidas, bebidas e manifestações enraizadas na memória da população de Estância, em Sergipe, a Prefeitura Municipal organiza concursos para premiar essas tradições emblemáticas durante as festividades juninas.

Silva (2019) pesquisou a produção artesanal de farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera e constatou que as práticas vinculadas a essa produção estão relacionadas com uma cultura enraizada nas artes do saber fazer. Tais tradições terminam por estabelecer territorialidades alicerçadas na memória social. A autora evidenciou, ainda, que o alimento artesanal é demandado não só por consumidores que procuram manter a sua identidade, como também por outros que procuram os produtos tradicionais por considerarem a importância do consumo de alimentos mais saudáveis, sem uso de condimentos e aditivos comuns aos produtos industrializados.

Apesar de a farinha e seus derivados terem conquistado o mercado, é importante destacar que esses produtos não perderam as suas características originais e continuam cristalizados na memória social, dando continuidade a esse processo de produção tradicional por meio do saber fazer e do conhecimento repassado entre as gerações.

Cruz (2019), por sua vez, trata dos alimentos identitários como suporte da memória social sertaneja, utilizando o pequi como elemento de ancoragem da representação do lugar em Palmas de Monte Alto, Bahia. Assim, destaca que, dentre os fatores presentes em Palmas de Monte Alto que a associam a um lugar sertão, o pequi

assume destaque em razão da valorização que esse fruto recebe dos moradores, uma vez que está presente em diversos pratos típicos da culinária sertaneja local.

Para além de seu uso como alimento, o pequi pode ser considerado, no âmbito das representações sociais, como elemento capaz de fortalecer o vínculo do sujeito com o lugar em que vive e a continuidade do seu consumo. Mesmo diante de tantas alterações nos padrões alimentares locais, isso contribui para a consolidação de memórias que são construídas nessas relações.

A autora enfatiza que, por meio do estudo dos hábitos alimentares de grupos sociais, é possível compreender o modo de vida, os simbolismos envolvidos, as crenças e demais características que evidenciam a identidade do grupo e colaboram com a construção do lugar. O entendimento desse conjunto de aspectos permite-nos afirmar que os alimentos são capazes de contribuir para a construção da memória social.

Considerar a memória social implica reconhecer o fato de que, para que ela exista, é necessário que relações sociais se estabeleçam em determinado contexto espacial. A memória e os elementos que a configuram possibilita a compreensão de um movimento que não deve ser ignorado e que consiste na relação entre a geograficidade da experiência humana e a elaboração de um conhecimento que qualifica o espaço, conferindo-lhe significado e “[...] Esse movimento, inegavelmente, expressa valores simbólicos e constitui-se em ações estruturantes do espaço com repercussões significativas na sua configuração” (MENDES, 2013, p. 175). Cada sociedade e cada grupo tem formas próprias de viver e acumular valores e saberes que são transmitidos de uma geração para outra. A síntese desses valores e saberes constitui a memória social, que tem nos alimentos forte elemento de ancoragem.

Na dinâmica socioespacial contemporânea, que envolve a análise dos alimentos, alargam-se as pesquisas que evidenciam o paradoxo entre o aumento da produtividade e o crescimento da fome. Análises apontam a expansão do agronegócio com a produção de mercadorias direcionadas à alimentação prioritária de animais, automóveis e ao mercado externo (GALEANO, 2015). No esteio dessa temática, várias pesquisas explicitam a relação da produção dos alimentos pelos agricultores familiares/camponeses, o que denota a relevância desses sujeitos dos estabelecimentos rurais de pequena dimensão na produção da comida. Outras investigações ainda apontam o avanço da oferta de produtos industrializados alicerçados pela mídia com o uso do *marketing* e da propaganda. Contudo, de forma contraditória, alarga-se a

demanda dos alimentos identitários, como os queijos artesanais, os derivados do milho e da mandioca, entre outros produtos culturais que apresentam forte vinculação com a memória e as identidades territoriais.

A diversidade de temáticas apresentadas, fruto da articulação entre materialidades e imaterialidades, indica o fortalecimento das pesquisas que conectam memória e espaço e evidenciam que, “[...] por trás dos padrões espaciais, das formas criadas, dos usos do solo, das repartições e distribuições, dos arranjos locais, estão concepções, valores, interesses, mentalidades, visões de mundo” (MORAES, 2005, p. 16). Enfim, a memória é também instituinte do processo de configuração socioespacial, e – ao se apropriar dessa categoria de análise – os estudos geográficos assumem outros leques de possibilidade.

Considerações finais

A análise da configuração do espaço geográfico é marcada por desafios e possibilidades que instigam novas vertentes de abordagem nos estudos geográficos. Nesse aspecto, buscamos demonstrar que a memória social oferece um importante aporte para a análise da configuração espacial, e a trajetória dos temas de pesquisas aqui delineada evidencia o incremento da inserção dessa categoria no leque de temas geográficos. Assim, é possível afirmar que os estudos que tratam dessa vinculação têm despertado interesse acadêmico e têm se constituído em um viés de análise importante no âmbito dos Programas de Pós-Graduação mencionados. Como desdobramento da memória social, constatamos o crescimento dos estudos sobre os alimentos fundamentados nas discussões da Geografia e geopolítica dos alimentos, dos alimentos como manifestações culturais na sociedade e dos alimentos como uma territorialidade que alicerça a reprodução de grupos familiares nos espaços rural e urbano na contemporaneidade. As análises reafirmam a necessidade de evidenciar a valorização dos alimentos identitários enraizados na identidade cultural de homens e mulheres. Além disso, as observações feitas aqui conformam uma territorialidade geradora de postos de trabalho e renda essencial para a reprodução da vida nos espaços rurais e urbanos, legitimados pelos consumidores que buscam no consumo desses alimentos rememorar fatos passados. Todavia, na atualidade, esses alimentos também são demandados por consumidores que buscam uma alimentação saudável, livre de aditivos

químicos e conservantes, e cujas receitas estão atreladas à transmissão dos saberes nos lugares.

As temáticas apresentadas demonstram ainda a importância do intercâmbio de experiências que envolvem Grupos de Pesquisa, Programas de Pós-Graduação, Iniciação à Docência e Iniciação Científica. Acredita-se que tais parcerias têm estimulado pesquisas com temáticas diversas, mas alicerçadas, no entendimento de que o processo de configuração do espaço geográfico deve ser compreendido para além de suas materialidades. Por fim, espera-se que as reflexões empreendidas possam fertilizar novas possibilidades de estudo.

Referências

- ABREU, R. Chicletes eu misturo com bananas? Acerca da relação entre teoria e pesquisa em memória social. In: GONDAR, J.; DODEBEI, V. (Org.). **O que é memória social?** Rio de Janeiro: Contra Capa, 2005. p. 27-42.
- AMON, D; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1. Jan/Jun. 2008. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467/3867>>. Acesso em: 10 de mai. 2019.
- CORALINA, Cora. 1994. **Meu Livro de Cordel**. São Paulo: Global.
- COUTO, M. **Pensageiro frequente**. Alfragide: Editorial Caminho, 2010.
- GALEANO, E. **Como funciona a ditadura do consumo**. Disponível em: <<https://www.pragmatismopolitico.com.br/2015/04/eduardo-galeano-ditadura-do-consumo.html>>. Acesso em 18 out. 2019.
- GOMES, R. de J. **Redes, teias e laços na produção de fogos**: tradição e ressignificação em Estância/SE. 136 p. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia – PPGeo). Universidade Federal de Sergipe – UFS. São Cristóvão, 2017.
- HALBWACHS, M. **A Memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HISSA, C. E. V. **A mobilidade das fronteiras**: inserções da geografia na crise da modernidade. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006.
- LACERDA, F. R. **Da feira “tanto eu traís como eu levo”** lugar de saberes e fazeres em Vitória da Conquista – Ba. 2018. 115 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia – PPGeo). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Vitória da Conquista, 2018.
- LACERDA, F. R. ; MENDES, G. F. . Feira livre: patrimônio que se refaz em memória e tradição. In: Sônia de Souza Mendonça Menezes. (Org.). **O que é que o Nordeste tem?**

Tem feiras e festas tem! Práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia. 1ed.São Cristóvão: Editora UFS, 2019, v. 1, p. 63-72. Disponível em: <<http://www.livraria.ufs.br/produto/o-que-e-que-o-nordeste-tem-tem-feira-e-festas-tem-praticas-e-manifestacoes-culturais-em-sergipe-alagoas-e-bahia/>>. Acesso em: 10 de nov. 2019.

MELO. E. F. O Pidido. **Disco Nas barrancas do Rio Gavião**. (LP) Poligram Discos: 1972.

MENDES, G. F. Memória e Representações nas abordagens do espaço geográfico. In: OLIVEIRA, V. F. De e QUADROS, E. M. (Org.). **Modernidade, memória e trabalho**. Curitiba:CRV, 2013.

MENDES, G. F.; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Espaço e Memória: conexões e possibilidades pelo viés da categoria lugar. **Anais do XI Colóquio do Museu Pedagógico**. Vitória da Conquista: Edições UESB, 2015, p. 1121-1134. Disponível em: <<http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/4995/4791>>. Acesso em 12 de ago. 2018.

MENEZES, S. 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) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

MENEZES, S. M. M.; CRUZ, F. T. **Estreitando o Diálogo Entre Alimentos, Tradição, Cultura e Consumo**. São Cristóvão/ SE: EdUFS, 2017.

MENEZES, S. M. M. ANDRADE. A. MENDES. G. F. VOCI.S. **A memória do sabor e o sabor da memória: práticas alimentares, saberes, tradição e segurança alimentar [recurso eletrônico]** – São Cristóvão, SE: Editora UFS, 2019.

MORAES, A. C. R. de. **Ideologias geográficas: espaço, cultura e política no Brasil**. 5. ed. São Paulo: Annablume, 2005.

REZENDE. J. L. **Arranjos Produtivos das Carrocerias de Caminhão de Itabaiana /SE**. 2016. 119 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia - PPGeo). Universidade Federal de Sergipe - UFS - São Cristóvão, 2016.

SANTOS. R. dos. **Comida de casa, comida da escola: as contribuições do pnae na preservação dos hábitos alimentares em Coruripe, Alagoas**. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Geografia PPGeo-UFS)-Universidade Federal de Sergipe-UFS.São Cristóvão, 2019.

SANTOS. V. M. dos. **Cores, Cheiros, Sons, Saberes e Fazeres: Feira de Lagarto/SE**. 2018. 139 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia - PPGeo). Universidade Federal de Sergipe - UFS - São Cristóvão, 2018.

SARAMAGO. Palavras para uma cidade. **O Caderno**, 2009, p. 19-23.

SILVA, J. N. G. da. **Reconfiguração do espaço rural de Porto da Folha/SE: inovações socioprodutivas e ruralidades**. 2016. 191 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia - PPGeo). Universidade Federal de Sergipe – UFS - São Cristóvão, 2016a.

SILVA. P. A. S. **Transformações na organização produtiva da agricultura camponesa: uma análise dos produtores de abacaxi do estado de Sergipe**. 2016. 154 F. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia - PPGeo). Universidade Federal de Sergipe – UFS - São Cristóvão, 2016b.

SILVA, N. S. ; MENDES, G. F. . A farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera, Encruzilhada/Bahia: alimentação tradicional e identidade. In: MENEZES. S.S. M. (Org.). **O que é que o Nordeste tem?** Tem feiras e festas tem! Práticas e manifestações culturais em Sergipe, Alagoas e Bahia. 1ed.São Cristóvão: Editora UFS, 2019, v. 1, p. 36-46. Disponível em: < <http://www.livraria.ufs.br/produto/o-que-e-que-o-nordeste-tem-tem-feira-e-festas-tem-praticas-e-manifestacoes-culturais-em-sergipe-alagoas-e-bahia/>>. Acesso em: 10 de nov. 2019.

SILVA, N. S. “**Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida**”: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia. 2019. 153f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia – PPGeo). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Vitória da Conquista, 2019.

TEIXEIRA, P. G. G de S. **Lugares de Memória: os Mercados Urbanos na Cidade de Vitória da Conquista – BA**. 2018. 145 f. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Geografia – PPGeo). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Vitória da Conquista, 2018.

TEIXEIRA, P. G. G. S. ; OLIVEIRA, D. P. A. ; MENDES, G. F. . Tem sabor de memória: o saber fazer e os alimentos tradicionais em Mercados de Vitória da Conquista, Bahia. In: MENEZES. S.S.M.; FAGUNDES. A. A.; MENDES. G. F.; VOICI. S. M. (Org.). **A memória do sabor e o sabor da memória: práticas alimentares, saberes, tradição e segurança alimentar**. 1ed.São Cristóvão: UFS, 2019, v. 1, p. 102-116. Disponível em: <<http://www.livraria.ufs.br/produto/a-memoria-do-sabor-e-o-sabor-da-memoria-praticas-alimentares-saberes-tradicao-e-seguranca-alimentar/>>. Acesso em: 10 de nov. 2019.

VEIGA, A. C. e MENDES, G. F. Os alimentos identitários como suporte da memória social sertaneja: o caso do pequi em Palmas de Monte Alto – Bahia. **Anais do XIII Colóquio Nacional e VI Colóquio Internacional do Museu Pedagógico – UESB**. Vitória da Conquista, 2019, vol. 13. Disponível em: < <http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/issue/view/298/showToc>>. Acesso em: 10 de nov. 2019.