



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA - PPGeo



ADRIANA CRUZ VEIGA

**“GOSTO DESDE QUE ME ENTENDI POR GENTE”: O PEQUI COMO ALIMENTO
IDENTITÁRIO E ELEMENTO DE ANCORAGEM DAS MEMÓRIAS SERTANEJAS
EM PALMAS DE MONTE ALTO- BAHIA**

Vitória da Conquista,
2020

ADRIANA CRUZ VEIGA

**“GOSTO DESDE QUE ME ENTENDI POR GENTE”: O PEQUI COMO ALIMENTO
IDENTITÁRIO E ELEMENTO DE ANCORAGEM DAS MEMÓRIAS SERTANEJAS
EM PALMAS DE MONTE ALTO- BAHIA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia PPGeo-UESB da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), para obtenção do título de mestre em Geografia.

Área de concentração: Produção do Espaço Geográfico

Linha de Pesquisa: Dinâmicas da Natureza e do Território

Orientadora: Dra. Geisa Flores Mendes

Vitória da Conquista,

2020.

V528g

Veiga, Adriana Cruz.

“Gosto desde que me entendi por gente”: o pequi como alimento identitário e elemento de ancoragem das memórias sertanejas em Palmas de Monte Alto-Bahia. / Adriana Cruz Veiga, 2020.

127f. ; il. (algumas color.)

Orientador (a): Dr^a. Geisa Flores Mendes.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Geografia - PP GEO, Vitória da Conquista, 2020.

Inclui referência F. 115 – 121.

1. Memória social - Sertão. 2. Alimento Identitário - Pequi. 3. Lugar – Memória – Palmas de Monte Alto - Bahia. I. Mendes, Geisa Flores. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Geografia – PP GEO. T. III.

CDD: 307.76

*Catálogo na fonte: **Juliana Teixeira de Assunção – CRB 5/1890***

UESB – Campus Vitória da Conquista – BA



Governo do
Estado da Bahia

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
Recredenciada pelo Decreto Estadual
Nº 16.825, de 04.07.2016

FOLHA DE APROVAÇÃO

GOSTO DESDE QUE ME ENTENDI POR GENTE": O PEQUI COMO ALIMENTO IDENTITÁRIO E ELEMENTO DE ANCORAGEM DAS MEMÓRIAS SERTANEJAS EM PALMAS DE MONTE ALTO - BAHIA.

ADRIANA CRUZ VEIGA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UESB (PPGeo-Uesb), como requisito para obtenção do título de MESTRE.

Aprovada em: 18 de fevereiro de 2020

Banca Examinadora

Prof.^a Dra. Geisa Flores Mendes
(Orientadora)

Prof.^a Dr.^a Sônia de Souza Mendonça Menezes
(Examinadora Externa)

Prof.^a Dr.^a Meirilane Rodrigues Maia
(Examinador Interno)

Vitória da Conquista – BA
Fevereiro 2020

Campus de Vitória da Conquista

(77) 3424-8741 | ppgeo@uesb.edu.br

Campus de Itapetinga
Praça da Primavera, 40
Bairro Primavera
CEP 45.700-000
PABX: (77) 3261 - 8600

Campus de Jequié
Rua José Moreira Sobrinho, s/n
Bairro Jequezinho
CEP 45.200 - 000
PABX: (73) 3528 - 9600

Campus de Vitória da Conquista
Estrada do Bem Querer, km 4
Bairro Universitário
CEP: 45031 - 300
PABX: (77) 3424 - 8600

Ao eterno Professor Almerindo (*in memoriam*), amante do sertão, da nossa Serra dos Montes Altos, do pequi, e do picado de arroz.

AGRADECIMENTOS

Parafrazeando Riobaldo, inicio os meus agradecimentos: O que a vida quer da gente é coragem! E coragem foi o que não me faltou para enfrentar todo o percurso até aqui. Não faltou também fé em Deus e é a Ele que agradeço por tudo e todos envolvidos nesse processo.

Agradeço a meus pais, Dalva e Pedro, que investiram em mim e me permitiram continuar com os estudos para que construísse minha própria história. Agradeço principalmente a minha mãe, pois, o orgulho que exprime ao falar de mim me estimula mais ainda a ser uma pesquisadora e uma professora melhor. Agradeço a ela também pelas orações para que eu não “passasse o juízo” diante de tantas horas “entocada” no quarto, a ela todo meu amor e respeito.

Agradeço a meus irmãos que sempre acreditaram em mim: Marinalva, Geraldo, Juarez, Luis, Adnauza e Josino que mesmo distante sabem dos meus esforços. A Zana, Ró e Gu agradeço não só pela torcida, mas pelo apoio financeiro e de logística que sempre me proporcionaram. Ao carinho, atenção e compreensão dos meus sobrinhos. Agradeço também aos meus tios e primos que sempre acreditaram em mim e me estimularam para que eu reconhecesse o valor do meu trabalho.

Dentre as pessoas mais essenciais neste processo, destaco Keu. Além de todo suporte emocional, foi essencial no meu despertar para o objeto de estudo de pesquisa. A cada momento que compartilhava minhas dúvidas, incertezas e angústias, ele me vinha com ideias, inspirações e soluções, sem a sua contribuição esta caminhada teria sido mais dolorosa. Nesses 13 anos de parceria, se mostrou sempre presente e compreendeu minhas ausências. Obrigada, namorado, pela sensibilidade, pela dedicação a mim e à minha pesquisa.

Foram muitos anos na tentativa de ser “mestre” e depois de inúmeros processos em uma determinada área de estudo, percebi que a “demora” era porque o programa perfeito pra mim ainda estava por vir. Costumo dizer que esta demora era porque Deus estava reservando para mim a melhor orientadora que eu pudesse ter. Aquela que sempre acreditou em mim mais do que eu mesma, que via possibilidades onde eu, por vezes, enxergava obstáculos, que me norteou e me colocou em caminhos que transcendem esta pesquisa e a busca por este título. Geisa é luz, é calma, é positividade. Gê, obrigada por me instigar, me fazer querer aprimorar, por me mostrar caminhos desconhecidos e por abrir mais ainda o meu olhar para o meu lugar. Obrigada também por me “espremer até a última gota”, porque conhecia as minhas potencialidades.

Acredito ainda que Deus reservou este mestrado para que eu conhecesse uma espécie de alma gêmea que é Dhione. Nossa sintonia, nosso apego, nossas angústias, nossos conflitos são sim um presente de Deus e a Ele agradeço sempre por ter te colocado em meu caminho.

Junto com Dhione também fui presenteada com a melhor turma que eu poderia ter, sem disputas, sem super egos. A única coisa que nos faltou foi uma agenda flexível. (risos). Agradeço pela doçura de Crislaine, pelas orientações de Macsuele, pela calma e organização de Eliana, pela positividade de Eliane, pela agilidade e boa vontade de Gabriela, pela paciência e tranquilidade de Junior, pela dedicação e inocência de Maiara, pela leveza e simpatia de Matheus, pela experiência de Nielson, pela praticidade e atitude de Uriana e pela disposição e dedicação de Rita. Todos os meus colegas me inspiraram, sobretudo, aquelas que já são mães e que me mostravam que o caminho para mim seria mais fácil. Obrigada turma por tudo que vivemos, pelo apoio mútuo e a presença constante tanto em sala quanto em nosso grupo de WhatsApp.

À Marta pelo aconchego em Vitória da Conquista, me oferecendo o conforto de um lar, compartilhando suas vivências e experiências.

Agradeço a Luzia Barbosa, pelo estímulo e pelas orientações essenciais para lidar com todas as apreensões durante o processo e os primeiros meses de curso.

Agradeço a TODOS os meus amigos pela torcida de sempre. Um obrigada também à Família 3º ano, Família Fubá, Monstros do NTE 23 e a Velha Guarda da Tcheca por sempre vibrarem com minhas conquistas e me ouvirem nos momentos de aflição.

À minha rede de apoio durante toda a pesquisa que contribuíra com fotos, transcrições, materiais, fontes de pesquisa, correções: Dani, Paty, Flávia, Lay, Persival e Gabriela Plácido. Pelo acolhimento e conforto em Caetité diante das minhas andanças, agradeço a: Lucinha, Carli, Katy e Mônica.

Aos colegas de trabalho, direção e coordenação que foram parceiros nos momentos em que precisei me ausentar.

Agradeço a todos os professores de minha vida. Destaco aqui Marinalva e Glauber, professores da graduação, que sempre me estimularam a enveredar pelos caminhos da pesquisa mostrando o quanto vale a pena ser um professor pesquisador.

Agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UESB e todos os professores pelo suporte oferecido, e também a Janaína e Zaira pela atenção de sempre.

Por fim, agradeço a FAPESB pelo apoio financeiro em quase um ano de curso.

Agradeço também a todos os entrevistados que se dispuseram a compartilhar suas experiências e suas memórias comigo, enriquecendo grandemente a pesquisa.

Assim, reafirmo que não me faltou coragem, sobretudo por tanta gente me apoiando e me segurando para que eu chegasse até aqui. Obrigada a tudo e a todos.

EPÍGRAFE

“Vou lhe falar. Lhe falo do sertão. Do que não sei. Um grande sertão! Não sei. Ninguém ainda não sabe. Só umas raríssimas pessoas [...]. O que muito lhe agradeço e a sua fineza de atenção.” (Guimarães Rosa, Grande Sertão: Veredas).

RESUMO

O pequi é um fruto típico do cerrado e muito valorizado na culinária dos estados que pertencem a este domínio morfoclimático, localizado na região Centro-Oeste e partes das regiões Nordeste, Norte e Sudeste. Este estudo analisa o pequi como elemento de ancoragem da memória social sertaneja no município Palmas de Monte Alto – Bahia. Tal problemática de pesquisa surge com o “estranhamento” diante da leitura do livro Grande Sertão: veredas de João Guimarães Rosa, que aborda o “sertão” com as características naturais e humanas comuns ao município aqui estudado. Dentre os elementos presentes no livro, se destaca a abordagem do sertão e o pequi como alimento típico que, por sua vez, está fortemente presente no cotidiano dos montealtenses. Para compreender o pequi como elemento capaz de dar suporte às memórias sociais sertanejas, buscou-se amparar na categoria memória social e no conceito de alimentos identitários, pois o alimento possui funções que transcendem a alimentação em si. O lugar foi a categoria geográfica eleita para a pesquisa, pois contempla um conjunto de múltiplas trajetórias que resulta do movimento dos sujeitos sociais na produção e reprodução do espaço e possibilita a discussão acerca do pertencimento. No que concerne a discussão acerca do sertão considera-se que esta categoria resulta da associação de elementos materiais e imateriais inerentes as vivências dos sujeitos no espaço. Assim, estas categorias deram suporte para analisar se o pequi, como alimento identitário, contribui para o fortalecimento das memórias sociais sertanejas atribuindo sentido de pertencimento ao lugar em que está inserido. A compreensão do pequi como alimento identitário foi estudado a luz da fenomenologia por entender que essa abordagem permite compreender a interação dos sujeitos sociais no espaço. O percurso metodológico se estruturou em diferentes etapas: levantamento teórico acerca das categorias de análise, pesquisa de campo na feira livre do município, registros fotográficos e elaboração de mapas. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com catadores de pequi do município, comerciantes que vendem o produto na feira livre local e os habitantes que consomem o fruto. Por fim, foram coletados registros em arquivo público e portais de notícias para compreender como o município de Palmas de Monte Alto é retratado como sertão ao longo de mais de um século de sua existência. Diante dos dados coletados na pesquisa, constatou-se que Palmas de Monte Alto é sim um lugar sertão, sendo o pequi capaz de ancorar a memória social sertaneja nos sujeitos desse município. Vale dizer que, este resultado leva em consideração a subjetividade que envolve os conceitos de sertão e lugar já que ambos não possuem entendimentos unívocos entre os sujeitos sociais.

Palavras-chave: Alimento Identitário. Lugar. Memória Social. Sertão.

ABSTRACT.

Pequi is a typical fruit from the Brazilian cerrado and highly valued in the cuisine of the states belonging to this morphoclimatic domain, located in the Midwest and parts of the Northeast, North and Southeast regions. This study analyzes *pequi* as an element of anchoring of *sertaneja* social memory in the municipality of Palmas de Monte Alto, Bahia, Brazil. The research problem arises with an “estrangement” through the reading of the novel *Grande Sertão: Veredas* by João Guimarães Rosa, that approaches the *Sertão* with natural and human characteristics common to the municipality studied here. Among the elements in the book, the approach about *sertão* and *pequi* as a typical food stand out, which in turn, is strongly present in the daily lives of the population from this city. In order to understand the *pequi* as an element capable of supporting *sertaneja* social memories, it sought to support the social memory category and the concept of identity foods, because food has functions that transcend itself. The place was the geographic category chosen for this research, because it contemplates a set of multiple trajectories that results from the movement of social subjects in the production and reproduction of space and enables the discussion about belonging. Regarding the discussion about the *sertão*, it is considered that this category results from the association of material and immaterial elements inherent to the subjects' experiences in space. Thus, these categories provided support to analyze whether *pequi*, as an identity food, contributes to the strengthening of *sertaneja* social memories by assigning a sense of belonging to the place in which it is inserted. The comprehension of *pequi* as an identity food was studied in the light of phenomenological approach, which allows understanding the interaction of social subjects in space. The methodology was developed in different stages: a theoretical survey about the categories of analysis, field research in the municipal open-air market, photographic records and elaboration of maps. Semi-structured interviews were conducted with *pequi* collectors from the municipality, traders who sell the products at the local open-air market and the inhabitants who consume the fruit. Finally, records were collected from public archives and news portals to understand how the municipality of Palmas de Monte Alto is portrayed as a *sertão* for more than a century of its existence. From the data collected, we conclude that Palmas de Monte Alto is indeed a *Sertão* place, due to the fact that *pequi* is able to anchor the *sertanejo* social memory in the subjects from this municipality. It is worth mentioning that this result takes into account the subjectivity that involves the concepts of *sertão* and place since both do not have univocal understandings among social subjects.

KEYWORDS: Identity food. Place. Social memory. *Sertão*.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa de Localização de Palmas de Monte Alto, 2019.....	17
Figura 2 - Organograma da metodologia da pesquisa	24
Figura 3 - Cartaz anunciando a festa em louvor a padroeira da cidade, recém batizada de Rainha do Sertão, Palmas de Monte Alto, 2019.....	54
Figura 4 - Desenho da Vila de Monte Alto realizado por Theodoro Sampaio – 1879....	56
Figura 5 - Igreja Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens, Palmas de Monte Alto, 2020	58
Figura 6 - Desfile cívico alegórico de 7 de setembro, Palmas de Monte Alto,2019.	59
Figura 7 - O pequi exposto para venda na feira livre de Palmas de Monte Alto, 2019. .	67
Figura 8 -Pequizeiro no Gerais de Palmas de Monte Alto, Bahia, 2019.....	69
Figura 9 – Mapa de localização do Parque Estadual da Serra dos Montes Altos, Bahia, Brasil, 2019.	78
Figura 10 – Obstáculos no trajeto que levam aos pequizeiros, Palmas de Monte Alto, 2020.	82
Figura 11 – Pequi descascado para aumentar o volume levado, Palmas de Monte Alto, 2020.	83
Figuras 12 – Famílias indo para o Gerais para a coleta do pequi, Palmas de Monte Alto, 2020.	89
Figura 13 – Família voltando do Gerais com o pequi, Palmas de Monte Alto, 2020. ...	89
Figura 14 – Barraca montada na feira livre para exposição do pequi em Palmas de Monte Alto, 2019.	93
Figura 15 – Exposição do pequi na calçada do mercado de frutas e verduras em Palmas de Monte Alto, 2019.....	94
Figura 16 -Declaração publicada em jornal de 1920 sobre as propriedades medicinais do pequi.	97
Figura 17 – Caixas de pequi trazidas do Gerais de Minas Gerais para Palmas de Monte Alto, 2019.	100
Figura 18 – Grupos de amigos no Gerais para a coleta de pequi, Palmas de Monte Alto, 2020.	102
Figura 19 – Almoço comum nas residências de Palmas de Monte Alto, 2019.	104
Figura 20 - Preparação do picado de arroz em residência de Palmas de Monte Alto, 2019.	105
Figura 21 – Picado de arroz pronto, Palmas de Monte Alto, 2019.	106
Figura 22 - Pequi congelado, Palmas de Monte Alto, 2019.....	108

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 ALIMENTOS IDENTITÁRIOS E A MEMÓRIA SOCIAL NA CONSTRUÇÃO DO LUGAR.....	27
2.1 Da transitoriedade dos sujeitos à mutabilidade do lugar	27
2.2 A Memória Social como categoria de análise na Geografia	31
2.3 A memória social na produção do lugar.....	33
2.4 Os alimentos identitários como elementos de suporte da memória	35
3 DELINEAMENTOS DE PALMAS DE MONTE ALTO COMO LUGAR SERTÃO .	43
3.1 Sertões, sertões: os múltiplos entendimentos desta categoria.....	43
3.2 O processo de interiorização do Brasil e os novos delineamentos de sertão	47
3.3 Elementos de construção de Palmas de Monte Alto como lugar sertão	51
3.4 O sertão de Riobaldo e o sertão montealtense: constituição de lugares sertanejos	55
3.5 “Sertão: é dentro da gente”: o ser sertão em Palmas de Monte Alto, Bahia	60
4 O PEQUI COMO ALIMENTO IDENTITÁRIOS E A MEMÓRIA SERTANEJA MONTEALTENSE	66
4.1 Saberes e sabores do pequi	66
4.1.1 “É pra cabá com o piqui do Goiás”: desconstrução do estereótipo da disponibilidade geográfica do pequi	74
4.2 O Gerais montealtense: estudos sobre a Serra dos Montes Altos	76
4.3 O “Gerais” como possibilidade: o pequi e geração de renda em Palmas de Monte Alto – Ba	79
4.4 A memória sertaneja materializada no pequi.....	96
4.4.1 O pequi na cozinha montealtense.....	99
5 CONCLUSÃO.....	112
6 REFERÊNCIAS	116
APÊNDICE A:	123
Roteiro para entrevista semiestruturada com os catadores de pequi.....	123
APÊNDICE B:	125
Roteiro para entrevista semiestruturada com os consumidores de pequi.....	125
APÊNDICE C:	127
Roteiro para entrevista semiestruturada com os comerciantes de pequi que atuam na feira livre	127



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

O sertão é a alma de seus homens (João Guimarães Rosa)

1 INTRODUÇÃO

“O mais importante e bonito, do mundo, é isto: que as pessoas não estão sempre iguais, ainda não foram terminadas – mas que elas vão sempre mudando”.(ROSA, 2001, p. 39)

O ser humano se difere dos animais por um conjunto de características que lhe são peculiares, dentre elas, a racionalidade, a capacidade permanente de construção e as suas idiossincrasias. Diz-se, assim, que temos crenças que se dissolvem, certezas que se esvaem, pensamentos que se dissipam e se reconstroem, ou seja, o nosso eu de hoje já não será o mesmo eu de amanhã. São questões que se vinculam à transitoriedade inerente aos sujeitos sociais que se constroem e se desconstroem à medida que mudam de lugar, que conhecem outros espaços, que estabelecem novas relações sociais, que abrem os olhos para o desconhecido e para aquilo que consideravam conhecido e buscam novos conhecimentos nas mais diversas fontes do saber.

Nesse movimento contínuo de construção do meu eu e dissolução das minhas certezas, me deparo com o surpreendente mundo de Riobaldo, personagem principal do livro Grande Sertão: veredas, de João Guimarães Rosa. Surge desse encontro, o ponto de partida para esta pesquisa em um momento que eu não tinha a mínima noção do que era o universo acadêmico e a sua importância, nem sequer imaginava como a leitura de um gigantesco livro, sem divisão de capítulos, poderia me marcar a tal ponto de nunca tirá-lo da memória. A mente condicionada aos livros obedientes às sequências, aos capítulos e aos subtítulos estranha o contato com um livro sem tais divisões, mas que possui mais que um título bonito e traz, também, filosofia e questionamentos que eu nunca ousara fazer. Essa experiência modificou o meu olhar, sobretudo o olhar sobre o meu lugar.

O livro mencionado foi leitura obrigatória para a prova de literatura e eu não conseguia passar da página 30, mas ao ouvir de uma tia, amante da leitura, que era o livro mais lindo que ela havia lido, ler até o final seria um desafio. Recomecei... Passei da página 30 e me deparei com a possibilidade de participar de um enredo envolvente, forte e intrigante. Entretanto, o meu envolvimento se deu mais com o cenário, mas por quê? Bom, como todo leitor que se preze, durante a leitura, construímos mentalmente o cenário e a fisionomia das personagens e passamos a fazer parte do enredo e de tudo que ele abarca, adotamos a postura de autor e personagem. Em Grande Sertão: veredas, não precisei me transportar, pois os elementos da narrativa me mostraram que aquele contexto era, também, o meu, e aquele sertão de João Guimarães Rosa era o meu sertão, aqueles jagunços que tanto navegaram pelo

Rio São Francisco e o Rio Carinhanha falavam dos mesmos rios que eu cresci ouvindo falar, embora ainda não os conhecessem.

A palavra jagunço, que escutei pela primeira vez da boca do meu pai, estava ali para que eu construísse o meu próprio significado. A descrição das veredas me remete aos “Turrão¹”, terra em que meus pais plantavam mandioca e feijão e que tem o largo que se alaga com a água do riacho que, por sua vez, desemboca no São Francisco a altura de algum lugar que eu não sei onde fica.

Entretanto, algo na leitura me levou ligeiramente a me decepcionar com a personagem principal quando afirma não gostar do pequi. Sua repulsa ao fruto se dá por medo dos espinhos, atitude que costuma prevalecer em pessoas que não habitam nas áreas em que há presença deste fruto, conhecido como o “ouro do cerrado”². Por se constituir em um alimento de grande consumo nos lugares em que o fruto é nativo, as pessoas que não gostam do fruto são consideradas diferentes, estranhas, que têm algum tipo de restrição à saúde ou, até mesmo, como pessoas soberbas.

A familiarização com a paisagem apresentada no livro, ali descrito com riqueza de detalhes, despertou-me para o meu lugar. Enxerguei que o sertão é lugar de saber, de luta, de sobrevivência, de história. “Os Gerais³ da Bahia, de Minas e de Goiás” eram os Gerais que forneciam o pequi e a mangaba tão consumidos no lugar em que vivo. Percebi que compartilho do mesmo privilégio de Riobaldo, o de ter estudado, diferentemente dos meus pais que, assim como muitos jagunços, não tiveram esse acesso. As casas?! Ah... aquela casa que Otilia esperava por Riobaldo era semelhante às casas da minha roça com as paredes brancas e as janelas azuis ou verdes para alegrar o cinza da vegetação nos períodos secos, sem chuvas. A mesa farta com os melhores bolos e cozidos era a mesma mesa farta da minha casa, da casa da minha vó, da minha tia e de todas aquelas casas que estão sempre abertas para qualquer um que chegar. Riobaldo, saudoso, é a figura do meu pai contando as histórias do “seu tempo”.

¹ Propriedade rural do meu pai utilizada para cultivo no período chuvoso.

² O pequi é assim chamado nos municípios de Minas Gerais que estão inseridos no bioma cerrado e possuem a oferta do fruto. O termo também é utilizado em outros lugares em que a oferta do pequi possibilita a geração de renda. (SILVA, 2013)

³ Áreas geralmente associadas ao domínio morfoclimático Cerrado, onde, no passado eram definidos como terras poucos férteis, consideradas improdutivas e com pouca ocupação humana. Esta definição tem se modificado nas últimas décadas onde áreas que antes eram pouco exploradas passaram a despertar interesse ao agronegócio diante da disponibilidade hídrica e possibilidade de plantio de soja, milho e algodão possibilitados com as técnicas modernas aplicadas ao solo, sobretudo na região Centro-Oeste do Brasil.

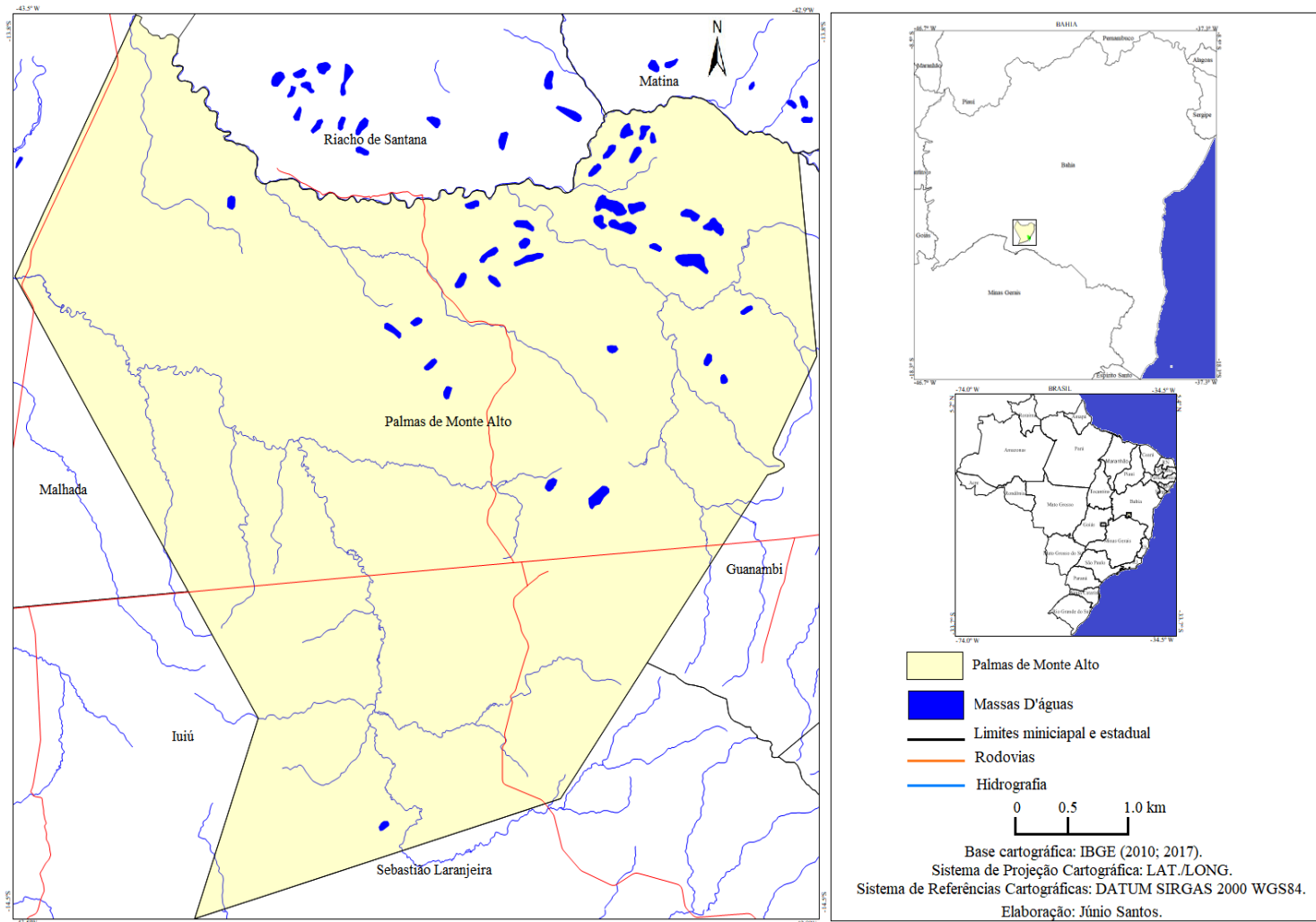
O conhecimento geográfico de Riobaldo se assemelha ao dos meus pais que, mesmo sem nem sequer saber ler as palavras, sabem ler e descrever o tempo e todas as informações que a natureza lhes oferece.

Quando cheguei à universidade, a Geografia me presenteou com os estudos das categorias de análises desta ciência: lugar, região, território e paisagem. Surgiu, então, o interesse em relacionar os conhecimentos acadêmicos com a percepção de mundo e também com o encantamento com o livro em questão. Fui despertada para a necessidade de entender como era a identificação dos meus conterrâneos com o seu lugar: será que as suas sensações eram as mesmas que eu tinha? Meus olhos se abriram para enxergar a beleza da diversidade do homem como ser social que possui sua cultura, linguagem, religiosidade e memória que se constrói em sua relação com o outro e com os recursos naturais. Passei a entender como os limites territoriais não são capazes de separar as pessoas de seus iguais e, daí, entendi que o meu sertão era também o sertão de Guimarães Rosa.

Enfim, a leitura do livro colaborou para a valorização do sertão como meu lugar, me fez perceber que aquele cenário se tratava do “meu sertão”, diferentemente daquele que rotineiramente era propagado. Com essa obra foi possível compreender o ambiente em que vivo para que pudesse me enxergar como sujeito que se constrói e se desconstrói. É nesse sentido que surge a busca pela valorização do meu lugar para além do estereótipo midiático de que sertão se resume ao semiárido nordestino, lugar apenas de mandacaru, terra rachada e natureza morta.

Com essa compreensão, Palmas de Monte Alto (Figura 1) deixou de ser apenas um município do interior baiano, que se localiza no Território de Identidade Sertão Produtivo, com 840 Km de distância de sua capital Salvador. Sobre a história do seu povo, só conhecia o que era perpetuado nas salas de aula em véspera do seu aniversário de emancipação política. Foi neste despertar para o meu lugar que me deparei com uma parte da história pouco contada. “Conheci” novos pontos de vista sobre o seu povoamento, sobretudo após a chegada dos europeus e o surgimento da dinâmica econômica, política e cultural que se expandia pelo interior do país.

Figura 1 – Mapa de Localização de Palmas de Monte Alto, 2019



Fonte: Organizado por Veiga, A. C., 2019.

E neste abrir dos olhos, vi que esse município se encaixa nos mais diversos delineamentos de sertão, transcendendo a associação pela localização geográfica. Por fim, neste processo de estranhamento⁴, percebi a relação dos montealtenses com o fruto do pequi, o pequi. Desse modo, dentre os fatores presentes em Palmas de Monte Alto que a associam a um lugar sertão, o pequi ganha notoriedade dada à valorização que esse fruto recebe dos moradores, uma vez que está presente em diversos pratos típicos da culinária sertaneja e local.

Assim, o interesse pelo meu lugar após a leitura do Grande Sertão: veredas e do arcabouço teórico da teoria da memória social me instigou a compreender, por meio de

⁴ Neste estudo, o estranhamento foi utilizado no âmbito da antropologia. O ato de estranhar nesta perspectiva vincula-se ao confronto intelectual ou emocional de aspectos considerados familiares de um determinado elemento ou situação, chegando a diferentes versões ou interpretações.

elementos de ancoragem⁵, como a ideia de sertão está imbricada na memória da população do município que faço parte. O pequi foi escolhido, pois representa mais que um alimento genuinamente sertanejo, está presente na mesa dos montealtenses em todo período de safra. O sabor, a textura e o cheiro característicos desse fruto são capazes de despertar, na memória deste povo, importantes momentos das suas histórias e das suas tradições.

Por tudo isso, este estudo buscou analisar o significado do pequi como elemento de ancoragem das memórias sociais sertanejas em Palmas de Monte Alto – Bahia, visto que é um dos aspectos que aproxima o município do cenário do livro *Grande Sertão: veredas*.

A pesquisa parte do entendimento de que a visão da realidade é resultado da relação que o sujeito constrói com o lugar onde vive e com as memórias que são construídas com os outros sujeitos nesse espaço. Assim, buscou-se também identificar a relação dos montealtenses com o pequi, aqui entendido como alimento identitário capaz de dar suporte às memórias sertanejas. Com esse fio condutor foi possível avaliar o que prevalece na memória dos montealtenses acerca da alcunha sertão, já que o ser sertão abrange múltiplas visões e interpretações.

Mas, como podemos caracterizar o pequi e qual a sua relação com o conceito de sertão?

O pequi (*Caryocar brasiliense*) é um fruto com grande abundância nos cerrados brasileiros. Destaca-se pelo sabor e aroma na gastronomia e possui valor econômico (pela comercialização *in natura*, do óleo, da polpa em conserva etc.), além da importância medicinal e cultural para os povos que se inserem nos lugares em que este fruto é encontrado. Por tudo isso, é tão valorizado por aqueles que coletam, comercializam ou consomem, de alguma forma, o fruto e acumulam ao longo do tempo o saber-fazer e perpetuam as tradições que fazem parte do espaço em que se inserem.

É um fruto típico do cerrado e muito valorizado na culinária dos estados que pertencem a este domínio morfoclimático. O fruto está presente na vida dos montealtenses tanto no consumo quanto na geração de renda às famílias que o comercializam. Assim, buscou-se compreender a representatividade do fruto para aqueles que o consomem, bem como para os catadores e comerciantes, posto que eles desenvolvem esta atividade de extração ao longo da sua vida sempre acompanhados de membros da família.

⁵ O conceito de ancoragem é utilizado neste estudo de acordo com a teoria de Moscovici (2003). Para o autor, a ancoragem consiste em um processo de tornar um objeto que antes era estranho em algo familiar através da classificação e denominação.

Para além do seu uso como alimento, o pequi pode ser considerado, no âmbito das representações sociais⁶, como elemento capaz de fortalecer o vínculo do sujeito com o lugar em que vive e sua permanência com o grupo do qual faz parte além de consolidar as memórias que são construídas nessas relações. Entretanto, afirmar que o pequi é um elemento de ancoragem das memórias sertanejas leva a buscar a compreensão da complexidade que envolve a categoria sertão.

Conforme mencionado, o interesse pela pesquisa partiu do encantamento com o romance Grande Sertão: veredas de João Guimarães Rosa. No livro, o autor apresenta uma caracterização de sertão, com enfoque em importantes pontos inerentes ao meu cotidiano, sobretudo o pequi, que mesmo sendo citado poucas vezes, sempre que mencionado está carregado dos sentidos que costumamos atribuir a ele no espaço ao qual pertença.

O sertão apenas como lugar de aridez, da terra rachada e improdutiva, retratado nas pinturas modernistas, assim como aquele dos clássicos Vidas Secas de Graciliano Ramos e os Sertões de Euclides da Cunha, não se encaixavam nas características do meu lugar. A impossibilidade de reconhecer o meu sertão nestas obras não diz respeito às falhas desses autores, mas evidencia a complexidade inerente aos limites e fronteiras desta categoria que, ao longo dos séculos, vem sendo cartografada e discutida em uma amplitude de concepções, como enfatiza o próprio João Guimarães Rosa por meio de seus personagens em Grande Sertão: veredas.

A localização geográfica apresentada no livro, bem como as características fisiográficas marcantes do espaço levam a crer que o cenário se insere no domínio morfoclimático cerrado, além de apresentar elementos presentes também na caatinga. Entretanto, não necessariamente deve-se associar tais domínios como lugares sertanejos tendo como fundamento apenas estes aspectos, já que o entendimento de sertão é muito mais amplo e envolve também aspectos históricos e culturais.

A definição de sertão transcende uma delimitação precisa marcada por elementos fixos, pois seu entendimento também se constitui no âmbito da subjetividade. Embora existam os documentos oficiais quanto a regionalização do país e, mais recentemente, a territorialização do estado baiano, por questões de ordem política e administrativa a compreensão do espaço sertanejo é intrínseco aos sujeitos, sendo que, mesmo que façam parte

⁶ Entende-se que este estudo permeia o âmbito das representações sociais sendo que este campo busca explicações para fenômenos e elementos materiais e imateriais inerentes aos seres humanos que se organizam em grupos e produzem o espaço nas suas ações cotidianas.

de um grupo, cada um expressa seu posicionamento de acordo com as suas vivências e experiências ao longo de sua vida.

Nessa perspectiva, a discussão da memória abordada por Halbwachs (1990), foi adotada como categoria para auxiliar na análise das representações sociais sertanejas sendo o pequi eleito como elemento que fortalece a relação dos sujeitos sociais com o seu lugar, como expressão da identidade de um grupo, uma vez que “[...] os hábitos alimentares, [...] retratam a cultura popular nos diferentes espaços, e o significado de sua existência os tornam singulares, definidores muitas vezes de identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar.” (MENEZES, CRUZ, 2017, p.25-26).

O lugar, aqui, foi abordado na perspectiva de Massey (2000, 2008) que compreende esta categoria como um conjunto de múltiplas trajetórias que resulta do movimento dos sujeitos sociais na construção do espaço. No que concerne a discussão acerca do sertão, as leituras de Amado (1995), Almeida (2003), Brasil (2006), Melo (2006) e Mendes (2009) deram suporte à análise do pequi como alimento que contribui para o fortalecimento das memórias sociais sertanejas e pertencimento ao lugar em que está inserido. O conceito de alimentos identitários foi discutido por meio das contribuições de Menezes (2009, 2013) e Menezes e Cruz (2017).

Diante da localização geográfica em que Palmas de Monte Alto se encontra pode-se dizer que é um município sertanejo, no entanto ser “sertão”, como abordado anteriormente, transcende as definições de caráter físico-geográfico e se refere, também, ao pertencimento, à memória e à vinculação de caráter simbólico definido pelos próprios sujeitos sociais inseridos no espaço onde vivem.

Na busca pela compreensão desses elementos, estabelecemos algumas questões norteadoras da pesquisa: seria o pequi um elemento de suporte para o fortalecimento das memórias sociais sertanejas dos sujeitos sociais deste município? Qual o significado deste fruto para os catadores que se deslocam para sua extração a fim de gerar fonte de renda e sobrevivência? Que relação os consumidores estabelecem com o fruto e o lugar onde vivem?

Desse modo, com base nas reflexões acerca das categorias de análises lugar, memória social, sertão e alimentos identitários, esta pesquisa partiu das seguintes hipóteses: 1) Palmas de Monte Alto se configura como lugar sertão. 2) Palmas de Monte Alto se vincula ao sertão apresentado na obra Grande Sertão: veredas, de João Guimarães Rosa. 3) O pequi é um alimento que dá suporte às memórias sociais sertanejas no município de Palmas de Monte Alto – Bahia. 4) O pequi transcende o valor como alimento, já que tem forte vinculação simbólica, além de ser fonte de renda no período de safra.

Buscou-se, então, identificar o delineamento do que se configura como sertão ao longo do processo de ocupação do território brasileiro em diferentes contextos temporais e, assim, foi feita a análise da relação do sertão montealtense com aquele apresentado na obra *Grande Sertão: veredas* de João Guimarães Rosa. Por fim, ao considerar as relações dos montealtenses com o pequi e a categoria sertão, pretendeu-se compreender o que prevalece na memória dos montealtenses acerca da alcunha sertão.

Para alcançar os resultados esperados, a temática foi estudada com o aporte teórico da fenomenologia, pois essa abordagem concentra seus estudos na interação dos sujeitos sociais no espaço, além de considerar as singularidades dos grupos sociais. É possível afirmar que cada sociedade tem um jeito específico de viver e acumular valores e saberes que são transmitidos de uma geração para outra. Tais fatores compõem a cultura dos grupos sociais, por isso, neste estudo, os alimentos estão sendo discutidos não em seu sentido de satisfação fisiológica, mas no que concerne ao simbolismo que carrega desde a extração, comercialização e preparo até chegar ao consumo e essa dinâmica se constitui em um processo repassado entre as gerações.

A fenomenologia, na condição de movimento filosófico, surgiu por volta do fim do século XIX e na Geografia passou a ganhar notoriedade em meados da década de 1970 com a iminência da Geografia Humanística, que se destacava, neste período, com as inúmeras transformações possibilitadas pelo avanço do modo de produção capitalista pós Segunda Guerra Mundial. Para compreender a dinâmica da realidade a partir deste período tornaram-se necessárias abordagens que não ficassem restritas aos métodos racionalistas e cartesianos que desconsideravam a subjetividade dos sujeitos sociais. Assim, a fenomenologia oferece suporte à interpretação da realidade nas pesquisas qualitativas, pois colabora para evidenciar as percepções, os valores e os significados atribuídos pelo sujeito ao espaço (SILVA, 2016).

De modo geral, essa abordagem concentra seus estudos na interação dos sujeitos sociais no espaço, buscando compreender como esse espaço é produzido e reproduzido considerando as singularidades dos grupos sociais. Atenta-se para a subjetividade, a percepção do mundo vivido, percebido e imaginado pelos sujeitos e entende que todas as ações que partem do sujeito carregam uma intencionalidade intrínseca à consciência. Dessa forma, “[...] o objetivo do método fenomenológico é descrever a estrutura integral da experiência vivida, os significados que essa experiência tem para os sujeitos sociais que a vivenciam.” (NASCIMENTO; COSTA, 2016, p. 46)

Como método de abordagem, a fenomenologia

[...] é um procedimento para descrever o mundo cotidiano da experiência imediata do homem, e isso incluem-se todos seus modos de vivências, como ações, lembranças e percepções. Ela vai valorizar a subjetividade do sujeito, validando a análise experiencial que estará ligada a intencionalidade com que o indivíduo passa a ver as coisas ao seu redor, juntamente com o sentimento de pertencimento ao espaço o qual está inserido (NASCIMENTO; COSTA, 2016, p. 49-50).

Nas pesquisas que se utilizam deste método o pesquisador busca mostrar e esclarecer o que está posto. Para Gil (2008, p. 14), “[...] o objeto de conhecimento para a fenomenologia não é o sujeito nem o mundo, mas o mundo enquanto é vivido pelo sujeito.” Pode-se dizer que o pesquisador pretende compreender a percepção que o sujeito tem do fenômeno estudado e como este nele se expressa, uma vez que “[...] são os sujeitos que determinam o objeto, pois ela parte do pressuposto de que os sujeitos constituem a realidade, que é singular do próprio sujeito”. Assim, “[...] Os sujeitos determinam o objeto e os objetos constituem os sujeitos.” (NASCIMENTO; COSTA, 2016, p. 46)

Há uma relação entre o eu e o mundo, em que o sujeito se torna parte do mundo e o mundo parte de si e, assim, produz o espaço de forma dinâmica diante da sua subjetividade. É nesse aspecto que a fenomenologia enriquece a Geografia na compreensão dos fenômenos que ocorrem no espaço permitindo uma aproximação do pesquisador com o seu objeto de estudo.

É com tais características do método fenomenológico que a pesquisa de natureza qualitativa se sobressai, uma vez que é possível entender o objeto estudado e sua relação com o sujeito com enfoque na subjetividade. Por isso, os instrumentos de coleta do pesquisador devem estar coerentes com o método para que possa compreender e analisar o fenômeno estudado. Para esta pesquisa, o principal instrumento de coleta de dados foi a entrevista semiestruturada, pois, ainda que o entrevistador possua um roteiro pré-definido, é possível adequá-lo à conversa de modo que o entrevistado aborde questões antes não pensadas pelo entrevistador, mas que podem colaborar no andamento da pesquisa.

A pauta constitui uma espécie de diálogo, a entrevista permite que as perguntas direcionadas sejam esclarecidas e reformuladas perante a dificuldade de compreensão do entrevistado. Além disso, o entrevistador pode se debruçar em elementos “não ditos” (tom de voz, expressão corporal, etc.), pois levam a respostas que não foram ditas verbalmente. Com esta técnica é possível obter dados sobre aspectos da vida dos sujeitos entrevistados e do grupo que faz parte, inclusive do comportamento humano sendo a *posteriori* classificada e analisada. Gil (2008, p. 109) ressalta que a entrevista pode ser considerada como um modo de

interação social, “[...] uma forma de diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação.”

A pesquisa foi submetida ao comitê de ética da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) obtendo o parecer favorável sob o número 3.165.648. Importante dizer que foi possível a indicação dos nomes dos entrevistados no texto, uma vez que todos assinaram os termos de consentimento livre e esclarecido avaliado pelo comitê.

Nesta pesquisa, foram entrevistados 32 sujeitos, sendo 5 catadores (3 mulheres e 2 homens), 7 comerciantes (3 mulheres e 4 homens) e 20 consumidores (9 homens e 11mulheres) do pequi em Palmas de Monte Alto. Para definir a quantidade de entrevistas realizadas, se utilizou do fechamento amostral por saturação, que consiste em suspender a coleta quando os dados obtidos já conseguem atender aos objetivos do pesquisador e as informações começam a apresentar repetições nas respostas dos novos participantes além de trazer informações que “[...] pouco acrescentariam ao material já obtido, não mais contribuindo significativamente para o aperfeiçoamento da reflexão teórica fundamentada nos dados que estão sendo coletados.” (FONTANELLA *et al.*, 2008, p. 17)

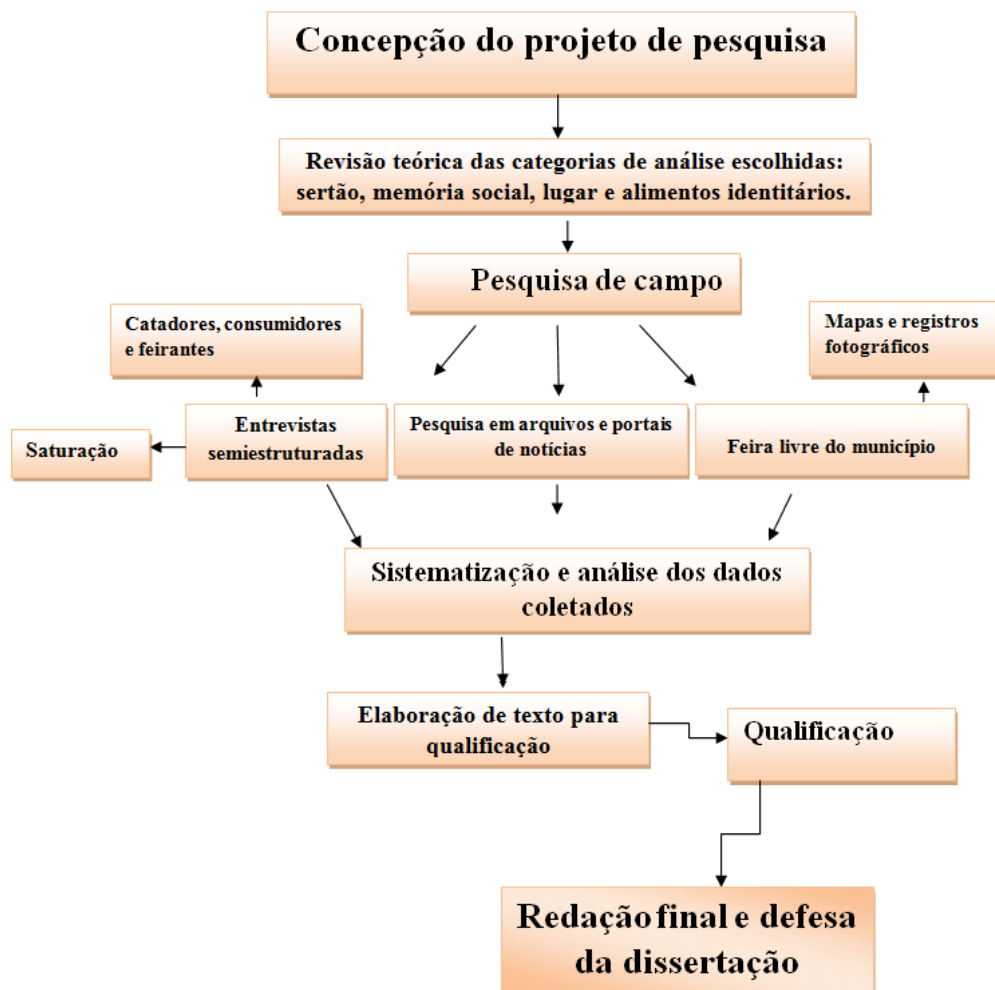
Assim o percurso metodológico da pesquisa foi estruturado com base nas seguintes etapas:

- Levantamento teórico acerca das categorias de análise que deram sustentação teórica à pesquisa.
- Realização de entrevistas semiestruturadas com consumidores do pequi, sendo jovens adultos e idosos. Também foram entrevistados catadores do pequi, do município estudado, e comerciantes de outros municípios que comercializam o fruto na feira livre local.
- Pesquisa de campo na feira livre da cidade durante a safra a fim de analisar a dinâmica da comercialização.
- Registros fotográficos dos espaços visitados e dos pratos típicos que utilizam o pequi como ingrediente.
- Pesquisa no Arquivo Público Municipal de Caetité e portais de notícias de Palmas de Monte Alto.
- Análise do livro Grande Sertão: veredas por meio de uma analogia entre o sertão ali apresentado e o sertão que se expressa nas representações sociais da população de Palmas de Monte Alto.

- Por fim, após a coleta aliada à revisão teórica, os dados foram tratados e analisados a luz dos objetivos.

Desse modo, a metodologia pode ser sintetizada por meio do organograma apresentado na Figura 2:

Figura 2 - Organograma da metodologia da pesquisa



Fonte: Organizado por Veiga, A. C., 2019.

Diante da trajetória metodológica apresentada, na tentativa de dar respostas à problemática em questão, a pesquisa resultou em sessões que trazem reflexões importantes para a análise dos dados coletados. A sessão dois apresenta a relação dos alimentos identitários como elementos de suporte da memória social e como estes fatores são inerentes à construção do entendimento do lugar, visto que os alimentos são estruturas materiais que

ultrapassam a função de nutrir biologicamente o corpo humano e permitem, também, que as relações que os sujeitos possuem com o seu lugar alcancem outras dimensões.

A fim de compreender a relação dos montealtenses com o sertão e o pequi como elemento de ancoragem das memórias sertanejas, foi estruturada a terceira sessão que traz os múltiplos entendimentos da categoria sertão, bem como os fatores que associam o município a essa categoria. Essa sessão ainda traz uma associação entre as características de ordem social, natural, histórico e cultural presentes no romance *Grande Sertão: veredas* e que também são encontradas em Palmas de Monte Alto, afinal, foi por meio da leitura desta obra que o olhar para o meu lugar se despertou.

Por fim, a quarta sessão apresenta o estudo do pequi como fruto típico do cerrado brasileiro e sua importância quanto aos aspectos econômicos e sociais para os moradores das localidades em que ele é encontrado. Ao buscar os estudos já realizados acerca do pequi, nota-se que a bibliografia existente é mais abundante quanto aos seus aspectos naturais, ou seja, o estudo do fruto como alimento identitário pode ser considerado escasso nas pesquisas acadêmicas. Nas sessões três e quatro os resultados das entrevistas realizadas com os catadores, com os consumidores e com os comerciantes do fruto são apresentados abordando as respostas para o questionamento a respeito do pequi como elemento de suporte para as memórias sociais sertanejas dos sujeitos de Palmas de Monte Alto considerando que este fruto assume a condição de alimento identitário, pois fortalece a relação do sujeito com o seu lugar.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

A comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.
(Roberto da Mata)

2 ALIMENTOS IDENTITÁRIOS E A MEMÓRIA SOCIAL NA CONSTRUÇÃO DO LUGAR

Por meio do estudo dos hábitos alimentares de grupos sociais é possível compreender o modo de vida, os simbolismos envolvidos, as crenças e as 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.

Para que se compreenda a memória social é preciso considerar que ela é resultado das interações dos sujeitos sociais em um determinado contexto espacial e não se constitui como um aspecto homogêneo e estável. A maleabilidade desta categoria deve-se ao fato de que ela é resultado das relações que os sujeitos estabelecem entre si e com o espaço em que estão inseridos e, para que as memórias construídas permaneçam vivas no grupo, elas se ancoram em diversas materialidades, tendo, neste estudo, os alimentos identitários como destaque.

2.1 Da transitoriedade dos sujeitos à mutabilidade do lugar

“Ninguém pode entrar duas vezes no mesmo rio, pois quando nele se entra novamente, não se encontra as mesmas águas, e o próprio ser já se modificou [...]”

(HERÁCLITO, 1996, s/p)

Heráclito, filósofo grego pré-socrático, defendeu que os seres são transitórios e não são capazes de ser idênticos a si mesmo, pois o seu eu está em construção contínua. Assim, ele justifica a afirmação de que não se pode entrar no mesmo rio mais de uma vez, pois tanto o rio quanto o sujeito se modificam a todo instante. A compreensão de Heráclito fundamenta a discussão acerca da categoria lugar na Geografia, pois esta resulta da dinamicidade dos grupos sociais no espaço e o olhar sobre o lugar se altera de acordo com as mudanças sofridas por este bem como pelas mudanças pelas quais os sujeitos passam.

O lugar adquire maior atenção na Geografia com o movimento humanista que influencia as abordagens teóricas em meados da segunda metade do século XX e que tem como enfoque os valores que evidenciam a heterogeneidade dos sujeitos que estão em um movimento contínuo, se modificando constantemente e, assim, interferindo na produção do espaço e do lugar.

Para Massey (2008), o espaço é produto das inter-relações, resultante das interações que constroem identidades em um contexto de multiplicidades. O espaço também pode ser entendido como resultado de um processo contínuo que se constrói de acordo com as trajetórias dos sujeitos que o compõe.

O lugar é uma produção contínua dos sujeitos sociais no espaço e evidencia a interconectividade entre o tempo e o espaço, posto que ambos possuem características que se interligam, sobretudo no que se refere à necessidade de serem entendidos como abertos, livres de representações estáticas e marcados por mutiplicidades. Entretanto, de acordo com Massey (2008), tempo e espaço não são redutíveis um ao outro, são distintos ainda que estejam co-implicados.

Na literatura acerca da construção do lugar, é possível encontrar defesas de que os elementos vinculados a economia é que delineiam as experiências pessoais quanto ao espaço e ao lugar, entretanto, Massey (2000) defende que a relação que o sujeito terá com o espaço e com o lugar no qual se insere está condicionada, também, às suas particularidades. Nesse sentido, Relph, enfatiza que:

O lugar é onde conflui a experiência cotidiana e também como esta experiência se abre para o mundo. O ser é sempre articulado por meio de lugares específicos, ainda que tenha sempre que se estender para além deles para compreender o que significa existir no mundo (RELPH, 2014, p. 29).

Esta afirmação ganha reforço nos estudos de Marandola Jr. (2014, p. 228) que afirma “[...] é pelo lugar que nos identificamos, ou nos lembramos, constituindo assim a base de nossa experiência no mundo.” Busca-se, assim, o sentido de lugar em aspectos que realçam as particularidades de cada lugar em uma espécie de enraizamento ou estabilidade, chamado, por Souza, de processo de “lugarização”. Esse processo seria constituído da atribuição de sentido a determinado espaço por meio das vivências ali estabelecidas, sendo que esta necessidade de “lugarização” tem crescido com o capitalismo contemporâneo, pois, conforme Souza:

[...] impessoaliza, atomiza e massifica, também gera reações psicológicas com a necessidade de familiarizar-se (ou mesmo apegar-se) a certos espaços – (tornando, assim, lugares). [...] há uma visceral necessidade psicológica de “lugarização”, de tornar familiar e dotar de significado e carga afetiva as porções do espaço com as quais mais interagimos (SOUZA, 2013, p. 124).

A “lugarização” é um processo que surge com as necessidades humanas de enraizamento, dentro das particularidades de cada sujeito, que dará sentido àquele “novo”

lugar de acordo com as suas especificidades que se alteram ao longo de sua vida, ou seja, os sentidos atribuídos ao lugar também acompanham a dinâmica dos sujeitos.

Para Massey (2000, p. 181), “[...] o lugar e a localidade são focos de uma forma de escapismos romantizado da atividade real do mundo. Enquanto o ‘tempo’ é visto como movimento e progresso, o ‘espaço’ ou ‘lugar’ é equiparado a imobilismo e reação.” Para a autora, essa compreensão parte de uma noção reacionária e essencialista pautada na busca pela identidade fixa do lugar construída com base na sondagem do passado, o que exige um traçado de fronteiras. Como alternativa para esta visão, Massey defende:

[...] em vez de pensar os lugares como áreas com fronteiras ao redor, pode-se imaginá-los como momentos articulados em redes de relações e entendimentos sociais, [...]. Isso, por sua vez, permite um sentido do lugar que é extrovertido, que inclui uma consciência de suas ligações com o mundo mais amplo, que integra de forma positiva o global e o local (MASSEY, 2000, p.184).

Cabe aqui assinalar a diferença entre lugar e local, já que no senso comum muito se utiliza o lugar para se referir ou indicar alguma localização. Para Chaveiro (2014, p. 267), “[...] Enquanto o lugar é movimento social, histórico, cultural, simbólico vestido – e investido – no cotidiano, o local é uma referência pontual cartográfica, rubrica assinalada por coordenadas, referências geodésicas”. Desse modo, o autor reforça a compreensão de que o lugar é histórico e socialmente construído por meio de elementos materiais e imateriais que resultam da interação dos sujeitos sociais no espaço.

Fala-se em buscar um sentido global do lugar, construído nas inter-relações que os sujeitos estabelecem nos mais variados espaços e que ultrapassa o local em que está inserido. Se o espaço existe pela possibilidade de conexões, multiplicidades e construção permanente, o lugar também estará amparado nessas condições.

Os sujeitos estão em um movimento contínuo, nem o lugar e nem os sujeitos poderão voltar ao que foram um dia. Para Massey (2008, p. 184), “[...] Não se pode fazer com que os lugares parem [...]” e, se são constituídos de sujeitos que estão em constante fazer-se, logo os lugares também estarão neste movimento, tanto do ponto de vista da subjetividade, quanto no que se refere às transformações nos aspectos físicos que acontecem constantemente, ainda que em processo lento. Para Marandola Junior (2014, p.230-245), o lugar “[...] longe de ser estático, é dinâmico, pois corresponde à própria essência do ser, que é igualmente viva [...]” e que se “[...] se constrói a partir da circunstancialidade do ser-no-mundo”.

O sentido global de lugar, por meio das leituras destes autores, se fundamenta na ideia de que os lugares não são inertes e nem estáticos, são resultados das interações sociais que estão em permanente movimento, ou seja, são considerados processos. Nesse caso, se o lugar é resultado das interações humanas em processo, ele também será processo e, assim, tem-se um segundo argumento que aborda a fluidez dos lugares, considerando que o lugar, em si, não necessariamente precisa de fronteiras que delimitem ou demarquem um início e um fim.

Desse modo, o lugar não está fechado em si mesmo, em seu interior, ele se constrói em suas relações com o que é e com quem é considerado como exterior a ele e permite que se estabeleçam as suas especificidades, pois a especificidade, segundo Massey:

[...] deriva do fato de que cada lugar é o centro de uma *mistura* distinta das relações sociais mais amplas com as mais locais. [...] todas estas relações interagem com a história acumulada de um lugar e ganham um elemento a mais na especificidade dessa história, além de interagir com essa própria imaginada com o produto de camadas superpostas de diferentes conjuntos de ligações tanto locais quanto com o mundo mais amplo (MASSEY, 2000, p.185).

A especificidade ou particularidade do lugar é o resultado da articulação de relações locais e globais, porque os lugares não possuem identidades únicas, homogêneas e, conforme Relph (2014, p. 31), o que acontece em um dado lugar “[...] é parte de um processo em que o mundo inteiro está de alguma forma implicado”. Isto não nega a existência da singularidade de um lugar, mas esta singularidade deve ser compreendida como resultado de um processo contínuo sem necessariamente se vincular a uma única base. Em síntese, na perspectiva do sentido global de lugar, ele é construído em sua relação com outros lugares e sua identidade e não “[...] é algo que surge do solo, mas das relações mantidas com o resto do mundo.” (MASSEY, 2012, s/p).

Massey (2017) ainda afirma que os lugares são espaços de encontro, são construídos em processos contínuos de identidades múltiplas sem precisar haver única identidade suficiente para caracterizar o todo. O espaço é permeado de diferenças e, por isso, os lugares se tornam “[...] lugares de encontro de diferentes pessoas, diferentes grupos, diferentes etnias” (MASSEY, 2017, p. 38) e também de diferentes trajetórias, sempre aberto para as novas conexões e desconexões. O sentido de lugar transgride seu entendimento como [...] “pontos ou áreas em mapas, mas como integrações de espaço e tempo, como eventualidades espaço-temporais.” (MASSEY, 2008, p. 191).

Por fim, de acordo com a afirmação de Riobaldo, personagem de Grande Sertão: veredas: “O mais importante e bonito, do mundo, é isto: que as pessoas não estão sempre iguais, ainda não foram terminadas – mas que elas vão sempre mudando”.(ROSA, 2001, p. 39) A fala de Riobaldo está concatenada com o pensamento de Heráclito, já que ele defende que os sujeitos estão em constante processo de construção, sendo mutáveis e dinâmicos. O contexto em que vivem e as relações interpessoais que estabelecem são elementos que os definem constantemente resultando, também, na dinamicidade do lugar em que está inserido.

Tal compreensão permite-nos afirmar que o lugar é resultado das relações construídas pelos sujeitos em diferentes tempos e é carregado de elementos a eles inerentes, o que, por sua vez, permitirá a construção da memória social. As memórias são construídas na relação existente entre os sujeitos em um dado espaço geográfico e é por esta razão que a memória social pode ser utilizada como categoria de análise geográfica.

2.2 A Memória Social como categoria de análise na Geografia

A Geografia é uma ciência que, de modo geral, analisa a produção do espaço. Para que seja possível essa análise, ela se ocupa de várias categorias clássicas, sendo elas: o espaço, o lugar, o território, a paisagem e a região. Contudo, na contemporaneidade, a Geografia passou a se apropriar de categorias comuns a outros campos do saber que são pertinentes para que respostas possam ser dadas às várias inquietações que envolvem a relação dos sujeitos sociais com o espaço. É o caso da memória social, uma das categorias utilizadas para sustentar a análise proposta nesta pesquisa.

Tratar da memória social implica considerar o entendimento de que para que ela exista é preciso que relações sociais se estabeleçam em determinado espaço e ocorra a triangulação entre sujeitos sociais, espaço e tempo. O homem é um ser social e é nessa premissa que a memória é construída, pois a memória é coletiva e resulta das vivências (marcadas por alguns elementos que dão suporte para que ela se mantenha viva) de um conjunto de pessoas em determinado lugar.

Para Halbwachs (2006, p. 51), “[...] cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva” e este ponto de vista varia de acordo com o lugar que o sujeito ocupa, e este lugar, por sua vez, se modificará de acordo com as interações que os sujeitos construirão em outros meios. Nota-se a maleabilidade, tanto dos elementos que envolvem a memória social, quanto aqueles referentes ao lugar, pois, ambas as categorias estão em permanente construção de acordo com as interações sociais dos sujeitos.

Gondar (2016) afirma que a definição do termo é complexa, já que não possui um conceito fixo; a memória social é fluida e dela só se pode afirmar que sua construção não é exata ou finita. Além disso, não é possível uma definição unívoca. Nesse sentido, considera-se que a memória social é transdisciplinar, pois possui diversas significações e pode ser chamada de polissêmica, sendo também transversal e interdisciplinar. Diante da possibilidade de ser trabalhado em diversos campos do saber, o conceito de memória social pode surgir entre as fronteiras de cada disciplina. Conforme Hissa (2010), para que o pesquisador encontre os delineamentos nessas fronteiras, é preciso ter o olhar transdisciplinar que busque o diálogo entre as diferentes abordagens do tema que está pesquisando.

Para Gondar (2016), a memória social é carregada de intencionalidade, logo é isenta de neutralidade. A autora enfatiza que a memória implica também esquecimento, que, por sua vez deve ser visto não como algo negativo e sim como possibilidade de selecionar o que deve ser lembrado e perpetuado. Assim, o lembrar e o esquecer não estão em situações opostas, mas são coexistentes, ainda que esta relação ocorra de modo paradoxal na chamada era digital em que tudo se torna mais fluido. Sobre o esquecimento, Halbwachs (2006) afirma que quanto mais o sujeito se distancia daquilo e daqueles com os quais convivia, mais se esquece, pois, no presente, novos elementos e sujeitos sociais farão parte de sua vivência.

A memória não se reduz à identidade já que esta atende aos interesses práticos, subjetivos e políticos e está em constante processo de construção, sendo que os sons, os cheiros, os gostos, ou seja, as sensações também fazem parte desse processo. É constituída de afeto e representações, pois o que nos afeta é aquilo que nos desperta, nos faz olhar com estranhamento (GONDAR, 2016).

Bosi compreende que os sujeitos sociais necessitam se “enraizar”, criar laços para construir as suas bases. Nessa perspectiva, a memória se torna “[...] um apoio sólido para a construção do presente e ela se torna para nós uma verdadeira matriz de projetos” (BOSI, 2012, p. 197). A memória possibilita, então, compreender os elementos que delineiam a identidade de determinado grupo social em um contexto espacial.

Na perspectiva do “enraizamento”, Abreu (2016, p. 50) afirma que “[...] A relação entre um objeto, um cheiro, uma música, uma paisagem, uma fotografia, uma voz, enfim, elementos que díspar am uma lembrança, é crucial no caso da memória.” Assim, para que o sujeito social se enraíze e construa sua memória, ele utiliza elementos diversos que vão estabelecer conexões entre o passado, o presente e as perspectivas do futuro. Para Halbwachs (2006), os objetos materiais externos aos sujeitos representam características que lhes são peculiares e ganham destaque no arranjo que compõe a memória. São capazes de fazer

lembrar relações que se estabeleceram em determinados momentos e lugares além de revelar aspectos inerentes a uma sociedade em um dado período.

Halbwachs (2006) afirma, ainda, que os sujeitos sociais tendem a se apegar às estruturas materiais e as têm como base, como sensação de estar em um lugar seguro, bem alicerçado. Os acontecimentos perturbadores no campo social os atingem, mas se os elementos materiais estiverem intactos, o seu espírito se encontrará em paz, em ordem. Segundo o autor, a memória necessita de materialidades e de espaço para que se construa e permaneça viva nos sujeitos.

Amon e Menasche (2008) utilizam os alimentos como um desses elementos materiais que representam a vivência de um grupo tendo uma dimensão comunicativa para além da função de nutrir os seres humanos, posto que: “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). Assim, reforçam a ideia de que a alimentação não é uma ação em si mesma, ela torna-se carregada de sentidos aos grupos sociais de tal modo que possa revelar aspectos culturais e sociais inerentes ao grupo que, em suas ações, constroem o lugar em que está inserido.

2.3 A memória social na produção do lugar

A memória social dá suporte para a construção da história social que se constrói no espaço e é por existir um espaço, uma base material, que a memória se conserva. Dialeticamente, a memória e todos os elementos simbólicos “[...] dão suporte à dinâmica da vida social e, conseqüentemente intervém no processo de produção do espaço” (MENDES; MENEZES, 2015, p. 1122).

Mendes e Menezes (2015) mostram que é possível a articulação entre espaço e memória por meio da categoria lugar sendo, o lugar, entendido como espaço onde se desenrola as ações de um grupo que recebe a marca daqueles que ali estão inseridos e é neste espaço que as experiências se materializam. É por este viés que a categoria lugar pode ser entendida como elo entre o espaço e a memória, pois os lugares são permeados de sentidos, de experiências e de interações sociais que constroem a memória e produzem o espaço geográfico e “geograficidades”. Mendes e Menezes afirmam que:

A memória pode ser então vista como legítima expressão da experiência coletiva uma vez que ela tem o poder de identificar o grupo, conferindo-lhe uma identidade peculiar, proporcionando sentido ao seu passado, dando

coerência ao seu presente e definindo as suas aspirações futuras (MENDES; MENEZES, 2015, p. 1128-1129).

Assim, a interação entre os sujeitos entre si e com a natureza fomentará o surgimento do patrimônio⁷ e revelará as características peculiares daqueles que ali se ocupam, sendo que o patrimônio é construído pelos grupos sociais no espaço. Na contemporaneidade, tem crescido o interesse pela preservação daquilo que é considerado patrimônio, sobretudo com a mundialização, democratização e mediatização que se impõem em praticamente todos os espaços (NORA, 1993). Para Nora (1993), há a necessidade de materializar a memória de modo que o passado fique registrado e este passado não desapareça diante da incerteza do presente e do futuro, com a intenção de materializar aquilo que precisa ser lembrado.

A memória social necessita do espaço para se constituir ou se firmar e é notória sua vinculação às categorias geográficas, sobretudo porque essas abordagens se preocupam com as ações do sujeito no espaço e as marcas que nele deixam impressas. De modo geral, é possível dizer que a memória necessita do espaço e contribui para a sua produção por meio de suas ações e relações afetivas que produzem o lugar, carregando-o de simbolismos facilmente impressos na paisagem. Mais uma vez, vale recorrer ao pensamento de Hissa (2010) quanto à necessidade de se fazer ciência de modo transdisciplinar, para que a comunicação entre as diferentes áreas do saber aconteça e os fenômenos inerentes à atividade humana sejam explicados e devidamente compreendidos.

A produção do espaço é resultado das interações sociais e para o seu estudo é necessário recorrer às categorias para que se possa percebê-lo, interpretá-lo e compreender como os sujeitos o produzem e se estabelecem naquele ambiente. Nas análises geográficas é imprescindível “[...] abordar o espaço como produto, meio e condição das relações sociais que estão intrínsecas a esse processo.” (TEIXEIRA; MENDES, 2017, p. 1906).

O lugar, aqui, é entendido pelo viés da discussão empreendida por Massey que traz um conceito elaborado no contexto da contemporaneidade para dar conta de explicar os acontecimentos das últimas décadas no mundo. Para Massey é preciso entender as características de cada lugar tendo que contextualizar “[...] suas relações com o resto do mundo. Esse é o lugar como um lugar de encontro: diferentes histórias se reunindo e, de uma

⁷ Patrimônio aqui entendido na perspectiva do patrimônio cultural, que segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), define-se como o conjunto de saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo, sendo construído socialmente. Assim, é possível dizer que é um elemento de suporte da memória social, e se situa entre a memória e a história. (LE GOFF, 1996)

forma ou de outra, se entrelaçando” (MASSEY, 2017, p. 230). Para a autora, é preciso enfatizar

[...] uma noção do lugar como uma das arenas nas quais as pessoas (de todas as idades) aprendem a negociar umas com as outras – aprendem a formar essa coisa chamada sociedade. É uma prática de negociação diária que podemos entender como os primórdios da democracia (MASSEY, 2017, p.230).

Entende-se que o lugar é produto da interação do homem com o meio e seu modo de produzir o espaço. Assim, o lugar é compreendido como um conjunto de simbolismos e materialidades inerentes ao sujeito, que por sua vez, estabelecem suas vivências, se identificam e acumulam suas experiências ao longo do tempo.

Por fim, no que concerne à memória social, para que ela exista é necessário que se firme em materialidades e subjetividades compreendendo que ela necessita do espaço geográfico para que permaneça viva. Desse modo, os estudos geográficos se enriquecem ao se apropriarem da memória social como categoria de análise no âmbito da Geografia e essa aproximação busca a compreensão do passado e sua interferência no presente tendo, nesta pesquisa, o propósito de analisar as materialidades e subjetividades impressas no lugar sertão Palmas de Monte Alto, BA.

2.4 Os alimentos identitários como elementos de suporte da memória

Cada sociedade tem um jeito específico de viver e acumular valores e saberes que são transmitidos de uma geração para outra. O conjunto destes valores e saberes compõe a cultura e, assumem destaque, aqui, os alimentos, não em seu sentido de satisfação fisiológica, mas como elementos carregados de simbolismo desde o preparo até o consumo. Os alimentos identitários fazem parte da identidade de um povo e de um lugar e podem ser considerados também como patrimônio, pois possibilitam que aspectos relacionados aos saberes que envolvem os alimentos para determinado grupo não se percam ao longo do tempo.

Para Da Matta (1986, p. 56) “[...] comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Ainda conforme esse autor,

[...] a alimentação humana deve ser entendida enquanto processo de transformação de natureza em humanidade, extrapolando sua faceta meramente química, de absorção de nutrientes, e física, de simples

apropriação da natureza sob a forma de alimentos, transformando o processo alimentar em ritual de criatividade, partilha, carinho, amor, solidariedade e comunhão entre seres humanos e natureza, permeado pelas características culturais de cada agrupamento humano (DA MATTA, 1987, p. 5)

Desse modo, é possível afirmar que os alimentos identitários são inerentes à história dos grupos sociais que os produzem. Nesse sentido, Menezes (2013, p. 123) diz que “nessas histórias, estão presentes os valores culturais, as representações em torno das práticas de obtenção, preparação e consumo de alimentos, os quais auxiliam na construção e na manutenção de identidade dos grupos sociais”. Desse modo permite compreender como estes grupos se relacionam com o seu lugar, logo, são pertencentes à cultura e se constituem como representantes da identidade dos sujeitos construída socialmente. Com essa compreensão, Maciel (2005, p. 54) afirma que “[...] mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo.”

O autor ainda afirma que os alimentos sinalizam pertencimento e podem servir como código de reconhecimento social. Castro *et al* asseguram que por meio dos hábitos alimentares de um povo é possível conhecer características socioculturais a ele inerente, pois

[...] revelam-se aspectos importantes da maneira como as sociedades concebem seus modos de vida e definem a identidade social de seus membros, assim como transparecem os mecanismos que constituem as tradições e a memória que dizem respeito ao patrimônio da coletividade (CASTRO *et al*, 2016, p. 19).

É nessa perspectiva que os alimentos são chamados de identitários e, para defini-los, é comum utilizar expressões como: produtos típicos, tradicionais, artesanais, locais, territoriais, entre outros. No geral, referem-se aos “[...] produtos que possuem forte enraizamento em seu espaço de origem, capazes de mobilizar sentimentos de pertencimentos, tradição, localidade e uma ancestralidade comum.” (SANTOS; CRUZ, 2017, p.182). Para Mintz (2001), a relação dos sujeitos com os alimentos está diretamente relacionada à identidade social e como esta identidade é construída na interação com os seus pares.

O ato de se alimentar, ainda que seja uma ação rotineira e vital para a sobrevivência, não é aleatório, pois, conforme Maciel *et al* (2013, p. 323), a alimentação de um grupo “[...] está baseada em escolhas que, compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar assentada em regras, classificações, proibições”.

A seleção dos alimentos, o modo de preparo, a combinação de ingredientes, a escolha para ocasiões determinadas, são processos construídos socialmente e assim, passíveis de expressar a cultura do grupo, uma vez que é por meio dela que o grupo constrói seu jeito de se alimentar e transmite para outras gerações o saber fazer. Para Barbosa (2007, p. 92), os alimentos não são ingeridos de modo genérico, há sempre procedimentos e costumes que envolvem a escolha do que comer, como preparar, quando comer e até mesmo com quem comer. Segundo este autor, os alimentos “[...] são ingeridos sob alguma forma culturalizada”.

O ato de se alimentar, nesta abordagem, é compreendido como um ato social que permite incorporar múltiplas dimensões do sujeito como parte de um grupo. Os alimentos são carregados de sentidos, símbolos e classificações e conforme Maciel *et al* (2013), a cozinha é uma linguagem, afinal ela consegue comunicar e permite compreender os mecanismos que regem uma dada sociedade.

É nesse sentido que Amon e Menasche afirmam que a comida possui uma dimensão comunicativa capaz de dar suporte à memória de um grupo permitindo caracterizá-lo, já que o homem se alimenta conforme o contexto social e o lugar ao qual pertence. Assim, a comida é entendida como um meio capaz de “[...] manifestar significados, emoções, visões de mundo, identidades [...]. O conceito de voz da comida coloca em relevo seu potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade, identidade.” (AMON E MENASCHE, 2008, p. 17).

Segundo Menezes (2014, p. 277), “[...] pela abordagem cultural, a comida passa a ter uma dimensão mais ampla, representando não apenas um objeto necessário para a manutenção fisiológica, mas a contextualização da história de vida dos grupos sociais.” Desse modo, “[...] à medida que se identifica uma cultura alimentar, as atividades exercidas na área, suas rupturas e permanências, fundamentais nos estudos dos grupos sociais, são igualmente reveladas” (MENEZES, 2014, p. 277), ou seja, o padrão alimentar de um grupo é carregado de elementos que o diferencia dos demais. Pela alimentação é possível conhecer aspectos culturais inerentes a determinada população, ainda que, na contemporaneidade, hábitos alimentares peculiares de diferentes culturas tenham se popularizado em países distantes daquela cultura de origem.

Menezes e Cruz (2017) abordam como os alimentos identitários têm se despontado no cenário da contemporaneidade mesmo diante da crescente indústria alimentícia e da padronização dos hábitos alimentares proporcionado pela globalização, processo que se inicia com as Grandes Navegações e que teve significativa aceleração no final do século XX e que

desencadeou inúmeras mudanças em escala mundial, sobretudo na relação do homem com o espaço.

No que tange à comida no contexto da globalização, Azevedo afirma que:

Apesar das suas claras relações com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, a comida tem sido produzida como uma mercadoria sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos (AZEVEDO, 2017, p. 287).

Os estudiosos do tema consideram os alimentos industrializados como “sem lugares”, que possuem sabor, textura e aparência padronizados e, além dos consumidores não conhecerem bem os ingredientes e o processo de produção, não estabelecem uma conexão com este alimento produzido em espaços chamados de não lugares.

Por outro lado, é preciso considerar que as práticas alimentares que identificam um grupo são construídas continuamente e que a cozinha ao redor do mundo passou a adotar ingredientes e incrementar elementos às suas receitas tradicionais com ingredientes vindos de diferentes partes do mundo. Assim, como um segmento da cultura, os alimentos também resultam de processos dinâmicos, ou seja, estão em constante fazer-se, ainda que sejam considerados típicos, tradicionais ou identitários.

A dinamização dos hábitos alimentares, entretanto, ao mesmo tempo em que promove uma planificação instiga a resistência representada pela necessidade dos sujeitos sociais reafirmarem as suas identidades valorizando os aspectos culturais que os diferenciam dos demais. Tem crescido na contramão da indústria os alimentos produzidos em pequena escala com técnicas tradicionais que preservam as características peculiares daqueles produtos. De acordo com Castro *et al* (2016), os padrões alimentares locais e considerados tradicionais passam a ser reafirmados e seria um movimento de afirmação identitária e resistência frente ao processo de homogeneização.

É possível dizer que parte dos consumidores busca nos alimentos identitários o fortalecimento do seu sentimento de pertencimento ao seu ambiente, pois

Os alimentos, as festas, as crenças, os hábitos alimentares, como expressões de manifestações culturais tradicionais, retratam a cultura popular nos diferentes espaços, e o significado de sua existência os tornam singulares, definidores muitas vezes de identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar (MENEZES; CRUZ, 2017, p.25-26).

As produções artesanais, geralmente de caráter familiar, em que todos os membros da família participam do processo, desde a produção da matéria prima até a comercialização do produto final, “[...] expressam significados de cultura, reforçam a permanência da tradição e concomitantemente, buscam assegurar sua reprodução por parte dos atores envolvidos.” (MENEZES; CRUZ, 2017, p.33).

O saber-fazer se insere nesse contexto e colabora para a reprodução social, uma vez que os saberes que envolvem a atividade em torno do alimento identitário são repassados de uma geração a outra, sobretudo quando estas atividades são realizadas dentro dos grupos familiares. O alimento identitário possui valor de uso e de troca (MENEZES, 2013), desse modo, garante não só a manutenção da tradição cultural de um dado grupo social, mas também possibilidade de geração de renda.

No que se refere aos elementos que provocam prazer em comer determinado alimento, é preciso fazer uma análise que considere como fatores os aspectos históricos, sociais e naturais já que a disponibilidade daquele item em determinados lugares afetará diretamente a sua utilização na culinária do local. Para Castro *et al* (2016), o homem constrói os seus hábitos alimentares junto ao seu grupo e aos alimentos típicos do seu lugar de origem ainda que, com o fenômeno da globalização, o acesso aos alimentos típicos de outros lugares tenha permitido que novos alimentos sejam incorporados ao cardápio. Nesse sentido, Da Mata ressalta que:

[...] as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los fazem relações ainda com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se também com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado, integrando as estratégias sociais e participando do conjunto de conflitos e tensões da sociedade (DA MATA, 1987, p. 6).

Quanto a esta integração das estratégias sociais, Freitas (2003) afirma que o ato de comer se associa ao processo de interação e socialização entre os pares, pois os momentos em torno da mesa são especiais na construção e fortalecimento de relações de acordo com a subjetividade dos sujeitos. Segundo Freitas (2003, p. 56), o ato de comer junto torna-se “[...] um meio de prazer e de desejo, através dos quais mergulhamos nos recônditos das subjetividades alheias”.

Nos estudos antropológicos acerca da relação entre os alimentos, o sujeito, o lugar e o ato de comer junto é chamado de comensalidade⁸, prática em que a mesa seria espaço de comunicação e que constitui como momento de interação social e partilha, com atribuição de sentido ao ato de alimentar.

Ao analisar os alimentos, pelo viés do lugar, da cultura e das relações de sociabilidade, é possível encontrar vários momentos em que eles são utilizados como elementos que fortalecem a interação do grupo no qual estão inseridos, desde o preparo até o consumo. Como exemplo, é possível citar os eventos religiosos em que alguns alimentos se tornam parte essencial não apenas com a função de alimentar o grupo, mas como mais um elemento presente no ritual em si. Portanto, são carregados de simbolismos, representam o grupo que mantém as tradições enraizadas em suas manifestações no cotidiano.

É possível citar, aqui, que a colonização europeia trouxe ao Brasil o catolicismo que ao longo dos séculos se adaptou aos diferentes contextos populacionais. Os festejos aos santos e as demais festas religiosas se firmaram tendo os alimentos como parte das cerimônias que se adequavam também às disponibilidades daqueles ingredientes em cada parte do país. Para Menezes, diante desse contexto, é possível observar que há

[...] o fortalecimento da identidade alimentada pelas cerimônias religiosas, encontros pessoais e perfilhamento das comidas. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período em que os envolvidos perpassam por essa experiência cotidiana (MENEZES, 2014, p. 279).

Ainda no que concerne à relação existente entre alimentos identitários e religião é possível associar os sujeitos a determinadas religiões apenas pelo fato de consumir ou não determinados alimentos, pois, conforme Carneiro, existe uma identidade alimentar, já que:

Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaicocristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em

⁸ Comensalidade deriva do latim "*mensa*" que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. (MOREIRA, 2010)

seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Para este autor, é possível reconhecer um sujeito quanto as suas características religiosas ao se considerar os seus hábitos alimentares, ainda que estas associações sejam carregadas de estereótipos. O caráter identitário do alimento, assim como a nutrição fisiológica, torna-se importante já que também permite o fortalecimento das relações entre os sujeitos sociais e as relações estabelecidas com o seu lugar.

A busca pelo resgate de elementos que compõem a identidade e que fazem parte do passado dos sujeitos sociais colabora para que a memória seja fortalecida, pois estes são componentes de sua história. Ao tempo em que esses sujeitos se conectam com tais elementos a memória é ativada e permite que muitos saberes e valores sejam preservados e nesse aspecto, “[...] o passado, somado as experiências do presente pode ser reinterpretado” (MENEZES; CRUZ, 2017, p. 39)

Revitalizar ou colocar em evidência os aspectos tradicionais da cultura de uma comunidade possibilita que a memória seja reconstruída e conecta o grupo à sua própria história mesmo em tempos marcados pela globalização que exerce mecanismos de controle e padronização em todos os campos do cotidiano, inclusive nos hábitos alimentares.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

Vou lhe falar. Lhe falo do sertão. Do que não sei. Um grande sertão! Não sei. Ninguém ainda não sabe. Só umas raríssimas pessoas [...]. (João Guimarães Rosa)

3 DELINEAMENTOS DE PALMAS DE MONTE ALTO COMO LUGAR SERTÃO

"Sertão. Sabe o senhor: sertão é onde o pensamento da gente se forma mais forte que o poder do lugar"
(ROSA, 2001, p. 22)

Para afirmar que Palmas de Monte Alto é um lugar sertanejo necessita-se compreender de que sertão está se falando, visto que a definição desta categoria passou por mudanças ao longo dos séculos desde que começou a ser utilizada no território brasileiro a fim de indicar uma localização. A propósito, o próprio sentido de sertão transcende muitas vezes o entendimento de localização tornando, para muitos, um suporte de fortalecimento com o lugar em que se vive.

A associação de Palmas de Monte Alto a um lugar sertão pode ser vista nos registros históricos do município, nas produções acadêmicas dos historiadores a respeito da construção histórica e econômica do país, nos recentes veículos de comunicação, nas produções literárias, nos símbolos municipais, nas instituições públicas e religiosas, nos projetos de regionalização e territorialização para fins administrativos e no vocabulário dos moradores do município em conversas do cotidiano.

Diante desta vasta maneira de associar o município a um lugar sertanejo, faz-se necessário compreender a categoria sertão e como Palmas de Monte Alto se encaixa em cada entendimento desta, visto que a compreensão do ser sertão é transitória e vincula ao contexto histórico em que o sujeito está inserido e o que ele compreende acerca do seu lugar no mundo.

3.1 Sertões, sertões: os múltiplos entendimentos desta categoria

No livro Grande Sertão: veredas, o personagem Riobaldo constantemente menciona a complexidade em torno do sertão, tornando essa categoria como um dos principais elementos do livro. Quando a personagem afirma: "Sertão: é dentro da gente" (ROSA, 2001, p. 293) ilustra, de certo modo, a multiplicidade de entendimentos que o permeia, sobretudo o caráter subjetivo, já que a sua definição também está "dentro" dos sujeitos, sendo os sujeitos seres mutáveis, o entendimento de mundo sofrerá variações.

A tentativa de explicar ou definir o que é o sertão e onde ele se localiza é um processo que se assemelha à busca para desvendar um enigma, em que para se chegar ao resultado é preciso compreender o todo que o envolve. A questão é que para se apropriar dessa categoria

não é possível encontrar uma definição precisa, considerada correta, adequada, de modo linear, pois aspectos objetivos e subjetivos a envolvem, ou seja, compreende-se aqui que o sertão é construído na relação dos sujeitos na dinâmica do tempo espaço e não possui uma definição precisa e uma cartografia exata.

Em Grande sertão: veredas, Riobaldo interpela: “O senhor vê onde é o sertão? beira dele, meio dele?” (ROSA, 2001, p. 611). O questionamento de Riobaldo coaduna com o que Ferreira (2004, p.25) afirma: “[...] difícil é definir e precisar significações, pois o próprio conceito de significado é um dos termos mais controvertidos e ambíguos da teoria da linguagem”. Segundo Mendes (2009), o conceito de sertão é uma construção que perpassa a subjetividade e a objetividade. É ambíguo e sua significação depende das construções dos sujeitos e grupos sociais e vincula-se as suas memórias e representações.

A analogia ao enigma será aqui utilizada tendo como referência o processo para se alcançar o entendimento, afinal só se desvenda o enigma se for possível conhecer as suas particularidades. A busca pela resposta da pergunta “o que é o sertão?” pode-se iniciar pela etimologia da palavra e significados encontrados em dicionários da Língua Portuguesa em que já se depara com a falta de uma definição precisa da origem do vocábulo, do mesmo modo, não é possível também dizer exatamente onde se inicia e se encerra a localização geográfica do sertão, pois seu uso perpassa diversas perspectivas tanto materiais quanto imateriais.

Ainda no que concerne ao vocábulo, é possível encontrar afirmações de que ele deriva da palavra latina *desertanu* que para tradução na língua portuguesa, seria o equivalente a deserto. Para Almeida (1998), a fonte etimológica é duvidosa, mas afirma que ela foi criada pelos portugueses quando estavam desbravando os desertos africanos antes de chegar ao Brasil. Amado (1995), por sua vez, afirma que a palavra já era utilizada em Portugal para se referir aos lugares que se localizavam distantes de um determinado centro, pouco povoados ou, até mesmo, lugares que foram recém-conquistados.

As definições encontradas nos diversos dicionários podem ser associadas às proferidas pelo senso comum no cotidiano que se vinculam a elementos naturais e culturais. Assim, sertão seria

1. Região agreste, afastada dos núcleos urbanos e das terras cultivadas.
2. Terreno coberto de mato, afastado do litoral.
3. A terra e a povoação do interior; o interior do país.
4. Toda região pouco povoada do interior, em especial, a zona mais seca que a caatinga, ligada ao ciclo do gado e onde permanecem tradições e costumes antigos (...). (HOUAISS, A.; VILLAR, M. S., 2009, p. 2558).

Prevalece, nestas definições, a associação com os espaços que se distanciam do centro, do litoral e dos núcleos urbanos e do desenvolvimento que, no caso do Brasil, seria distante do litoral onde inicia o processo de colonização e surgem as primeiras aglomerações com características urbanas. Destaca-se, além da oposição litoral X interior, a quantidade de pessoas, as condições climáticas e de vegetação e os aspectos sociais como as tradições e os costumes, chamados pelos autores apresentados anteriormente de “antigos”.

A utilização da palavra sertão no Brasil remete aos primórdios da chegada dos portugueses quando foi mencionada na carta de Pero Vaz de Caminha⁹ ao se referir que para além do que estava ao alcance dos olhos do grupo seria sertão, sem necessariamente se limitar às terras áridas ou a uma área específica. Ao se considerar esse contexto em que a palavra foi utilizada, entende-se que o seu significado pode ser atribuído ao que era desconhecido e demarcou a distância que havia ao espaço que já estava sendo ocupado pelos portugueses no processo de exploração e aqueles ainda não alcançados.

Nos estudos de Ab’Saber é possível encontrar elementos que buscam a definição acerca do sertão tendo como base as características naturais dos espaços. O geógrafo apresenta tipologias às diferentes paisagens que compõem espaços hoje considerados como sertão: “‘sertão bravo’ (áreas mais secas), ‘altos sertões’ (áreas semiáridas rústicas e típicas existentes nas depressões colinosas), ‘caatingas agrestadas’ ou ‘agrestes regionais’.” (ALMEIDA, 1998, p. 36). Tais descrições se aproximam das características físicas dos domínios morfoclimáticos caatinga e cerrado que incidem com mais frequência no interior do país e que foram também lembrados por Rosa (2001, p. 506) quando quis se referir as múltiplas feições que compunham estas áreas: “O sertão aceita todos os nomes: aqui é o Gerais, lá é o Chapadão, lá acolá é a caatinga”. Entretanto, é preciso levar em consideração que, não apenas a caatinga e o cerrado podem ser considerados como constituintes do sertão, uma vez que o termo foi utilizado para se referir a todos os ambientes desconhecidos pelos visitantes que aqui chegaram e, assim, aos poucos, recebeu diferentes conotações.

Para além das dimensões físicas que permeiam a busca pela significação de sertão, a dimensão subjetiva se destacou nesse processo, pois, conforme Melo (2006), os sertões são

⁹“Esta terra, Senhor, parece-me que, da ponta que mais contra o sul vimos, até à outra ponta que contra o norte vem, de que nós deste porto houvesmos vista, será tamanha que haverá nela bem vinte ou vinte e cinco léguas de costa. [...] De ponta a ponta é toda praia... muito chã e muito formosa. Pelo sertão nos pareceu, vista do mar, muito grande; porque a estender olhos, não podíamos ver senão terra e arvoredos -- terra que nos parecia muito extensa”. Trecho da carta de Pero Vaz de Caminha, citado em BRASIL (2006).

resultados de grafias, do movimento dos sujeitos que dele fazem parte e que levam as representações espaciais historicamente construídas. Melo ainda afirma que:

Sertão é aquilo que os habitantes do lugar vêem, percebem, compreendem como sertão. Lugar que se propaga, se difunde por toda parte. Lugar que se divulga, se diz que é sertão. Trata-se, portanto, de um espaço fundamentalmente subjetivo e movente, migrante, mutante, grafável e rasurável e, por isso, de difícil apreensão (MELO, 2006, p. 92).

Logo, a visão e compreensão acerca dos espaços se transformam de acordo com as mudanças da sociedade. No caso do sertão, o termo foi utilizado desde a chegada dos portugueses no Brasil e foi alterado à medida que o processo de interiorização se efetivava e atendia aos interesses da coroa em ocupar o país para a sua exploração. Como afirma Melo, espaços que antes eram denominados de sertão hoje não mais o são e, dessa forma, há de se considerar que

O sertão não aponta para um lugar único quando se pensa no lugar apenas como um ponto do espaço. É um sistema complexo, feito de representações, imagens e discursos que se alteram ao longo do tempo, como resultado das próprias transformações por que passa a sociedade e o espaço que ela produz. São vários os sertões que se disseminaram e se disseminam no tempo e no espaço (MELO, 2006, p. 85).

Almeida (2003) afirma que é possível colocar em dois grupos o processo de construção do entendimento de sertão quanto aos aspectos sociais e culturais. O primeiro grupo seria constituído pelos sujeitos que vinham de outros lugares em busca de desvendar o desconhecido, já no outro grupo estariam aqueles que iniciaram suas atividades em um segundo momento na busca de compreender e resgatar esse espaço como lugar de experiências e vivências.

Na visão da autora, estão, no primeiro grupo, os viajantes e desbravadores que iniciaram suas atividades ainda no Brasil Colônia nas expedições em busca de nativos para escravização, pedras preciosas e reconhecimento da área, que resultou em material descritivo acerca das paisagens e dos sujeitos que ali viviam. Tais produções são carregadas do etnocentrismo dos europeus que consideravam o lugar do outro como estranho e inferior ao seu (AMADO, 1995). O segundo grupo é composto pelos próprios sujeitos desses espaços que, imbuídos pelo sentimento de pertencimento, buscam construir uma ideia de sertão que se afaste das descrições e dos estereótipos negativos a ele atribuídos ao longo do tempo.

Tais estereótipos são perpetuados pelos meios de comunicação que, na maioria das vezes, retratam um sertão em que prevalecem as características naturais sendo um espaço

permeado de escassez, fome, miséria como consequência da falta de chuvas. Essa imagem de sertão passa a ser reproduzida com a literatura regionalista modernista do século XX, período em que se buscava também a construção de uma identidade nacional autêntica. Desse modo, o sertanejo como forte, batalhador, resiliente, capaz de sobreviver frente às adversidades provocadas pela falta de chuva e pelo calor passa a se constituir como uma figura romantizada sempre presente no imaginário popular, reforçada pelos meios de comunicação e nos demais espaços de socialização.

Ainda nos anos iniciais do século XX, a ideia de sertão permeava o entendimento de que se tratava do interior do país situado para além da costa, pouco explorado e desconhecido por boa parte daqueles que povoaram o litoral. Trata-se da oposição entre o sertão e o litoral que se inicia no período colonial e, embora tenha se modificado ao longo dos séculos, restam resquícios na contemporaneidade quando se escuta a palavra sertão para se referir a um determinado local. De modo geral, o litoral era visto como representante do urbano, moderno, civilizado enquanto o interior, já chamado de sertão, representava o rural, arcaico, atrasado e rude.

Prevalecia a ideia de que no litoral era possível alcançar o desenvolvimento, pois mantinha contato com os países europeus e seu progresso contava com um grande contingente populacional e atividades econômicas que promoviam a intensa urbanização e o acesso aos serviços que demorariam a se expandir para os lugares mais afastados da costa. Já o interior apresentava características opostas sendo associado ao atraso, pobreza, pouco povoamento, atividades econômicas ligadas aos ambientes rurais, cidades pouco urbanizadas e sem muito acesso às inovações que se instalavam no litoral.

Esta oposição está diretamente vinculada ao modelo de colonização pelo qual o país passou, sendo que por muitos séculos o interesse da coroa era restrito ao litoral do país, pois esta faixa atendia às demandas do mercado da época e possibilitava a acumulação de lucros almejados pela monarquia. Enquanto o litoral era capaz de atender a estas necessidades, o olhar para o interior era irrisório, embora, desde os primeiros séculos da colonização expedições exploratórias tenham sido realizadas adentrando o interior do país para captura de índios, reconhecimento das terras e busca por metais e pedras preciosas.

Segundo Amado (1995), a oposição entre litoral e sertão é estabelecida no início da colonização e se acentua pelos três séculos seguintes. Essa relação entre o litoral e o sertão, no sentido de oposição, trata-se de entender uma como o oposto da outra, sendo que o litoral possuía um processo de ocupação por brancos e negros convivendo com os índios - que seriam aos poucos dizimados. O sertão, por sua vez, seria o espaço desconhecido e de difícil

acesso, povoado por seres bárbaros, infiéis e hereges que desconheciam os ensinamentos da religião e os elementos para que se alcançassem a civilização.

O desenvolvimento que se experimentava naquela faixa dominada pelos europeus não estaria ao alcance dos lugares mais longínquos dali, pelo menos não enquanto o interior não se tornasse ponto de interesse para exploração. No que tange a entender as duas categorias como complementares, Amado (1995, p. 149) afirma que “[...] como em um jogo de espelhos, uma foi sendo construída em função da outra, refletindo a outra de forma invertida”.

Partindo do pressuposto que a ideia de sertão por muito tempo foi construída por meio do olhar do outro que era estranho àquele espaço, pode-se dizer que foi o colonizador português quem primeiro construiu esta visão do sertão como uma categoria permeada de sentidos negativos sempre utilizada para designar o desconhecido e o que estava desvinculado da produção espacial que se realizava na costa.

Neves (2003, p. 157) afirma que a palavra sertão, ao longo dos séculos, passou a ser compreendida de maneira generalizada como “[...] vasta área do interior brasileiro que expressa pluralidade geográfica, social, econômica, cultural equiparando-se à ideia de região, exposta como espacialização destacada num continente, país ou subunidade setorial de poder”. Para o autor, além da espacialização, agregou-se à palavra elementos como “[...] as relações sociais e de trabalho, condições materiais, recursos ambientais, natureza do que produz espécies de bens comercializados, formação étnica, manifestações culturais.” (NEVES, 2003, p. 157).

Ainda dentro do olhar do colonizador, a dicotomia entre sertão e litoral fica evidente quando o sertão passa a ser associado à desordem e ao caos longe das leis do Estado e da igreja que ordenavam a sociedade que se organizava no litoral. Assim, o entendimento de sertão não se limitaria, neste período, à distância do litoral, sendo visto também como lugares que não tinham acesso às estruturas que representavam o poder e a ordem metropolitana na colônia.

Para Amado, a categoria sertão construída sob o olhar do colonizador português

Denotava terras sem fé, lei ou rei, áreas extensas afastadas do litoral, de natureza ainda indomada, habitadas por índios selvagens e animais bravios, sobre as quais as autoridades portuguesas, legais ou religiosas, detinham pouca informação e controle insuficiente (AMADO, 1995, p. 150).

Entretanto, é preciso destacar que mesmo que as leis do litoral não chegassem ao sertão não quer dizer que não havia mecanismos de controle daquela população muitas vezes representada pelas figuras religiosas que conseguiam atrair adeptos a seus ideais além dos

coronéis latifundiários e dos jagunços bem representados na obra de João Guimarães Rosa. Os jagunços por vezes são descritos como sujeitos que pertenciam aos grupos organizados, com características comuns aos exércitos oficiais, podendo, inclusive, serem comparados às tropas do governo. Em um diálogo entre Riobaldo e o seu padrinho Selorico Mendes, é possível notar a representação do latifundiário e do jagunço nos espaços representados como sertão:

Mas, adiante, por aí arriba, ainda fazendeiro graúdo se reina mandador – todos donos de agregados valentes, turmas de cabras do trabuco e na carabina escopetada [...] Nisto que na extrema de cada fazenda some e surge um camarada, de sentinela, que sobraça o pau-de-fogo e vigia feito onça que come carcaça. [...] cada lugar é só de um grande senhor, com sua família geral, seus jagunços mil, ordeiros (ROSA, 2001, p. 127-128).

Todo este ambiente de violência, hostilidade e usurpação de poder nesses espaços é explicado por Soares (2009). Para o autor, o modo de ocupação do interior pelas entradas e bandeiras, de modo invasivo com extermínio do índio que resistia, impondo fronteiras e limites e se apoderando de espaços por meio da força, foi fator que contribuiu para que este espaço perpetuasse o aspecto rude, em que a ordem por muito tempo fosse de controle de poucos, permeado pela instabilidade e falta de controle do estado.

Entretanto, é preciso ter cautela no que refere a estas caracterizações acerca do lugar sertão e da figura propagada do sertanejo. O fato de se distanciar dos modos de vida comuns aos grandes centros não é determinante para definir a personalidade de todos aqueles que viviam nos espaços outrora caracterizados como incivilizados. Embora houvesse hostilidade em uma parte da população, sobretudo da classe detentora de terras com seus subordinados, não é justo caracterizar a população como um todo dentro desses preceitos.

3.2 O processo de interiorização do Brasil e os novos delineamentos de sertão

A evolução do termo sertão obedece ao processo de interiorização, bem como os interesses por trás desse movimento, nesse caso, a interiorização promovida pela metrópole para reconhecimento do espaço brasileiro para além da costa, em busca de mão de obra e riquezas minerais. Assim, muitos lugares que antes foram considerados sertões, perdem este *status* devido as novas configurações espaciais e os processos sociais e econômicos que interferem na produção do espaço. Por isso, o sertão como “distante do litoral” ou como “distante da ordem” já passa a ganhar novos delineamentos à medida que os espaços interioranos passam a ser ocupados.

A pecuária se tornou uma atividade que unificou o interior do país interligando o sertão ao litoral e aos espaços que antes permaneciam isolados. Soares (2009), ao analisar a obra do poeta Eurico Alves Boaventura, afirma que teria sido o vaqueiro na sua atividade de tanger a boiada, que “plagiando Deus”, teria criado o sertão. À medida que a boiada se expandia pelos espaços desconhecidos, surgiam novas aglomerações povoando os espaços mesmo com características consideradas inóspitas. Sobre esse assunto Boaventura ressalta:

Foram as boiadas que rasgaram os primeiros caminhos, à procura de pastagens, os mesmos caminhos que entreteceram o contato do sertão com o mar, até que o uivo estrídulo das estradas de ferro, no sorrir do século XIX, viesse ferir o silêncio da terra, já desperta pelo grito dos vaqueiros de Garcia d.Ávila. [...] Porque, no mapa cru e bruto do sertão olvidado, o púlpito, muita vez, se transmudou em arruado, aldeia, vila grande e cidade. [...] O gesto do primitivo braço, abençoando no final da Missa, rasgava uma estrada, cindia o desconhecido caminho, dilatava o sertão (BOAVENTURA apud SOARES 2009, p. 53; grifos do autor)

Há nos escritos de Eurico Boaventura uma romantização da atividade desenvolvida pelo vaqueiro, sendo esta uma figura que se tornou emblemática na construção da ideia do sujeito sertanejo que sobrevive mesmo nas maiores adversidades impostas pela natureza. O sertão que despontou a partir dos caminhos construídos pelo gado ganhou notoriedade quando se inicia a busca pela identidade nacional em meados do século XX e o vaqueiro com suas vestes de couro ganha representatividade nesse processo.

A interiorização do país permitiu inclusive que as comunidades que eram formadas nos ambientes sertanejos fossem fornecedoras de suprimentos para os centros econômicos que se concentravam no litoral. Essa relação permitia assim conectar estes dois espaços, uma vez que o litoral fornecia os bens ali produzidos e os importados da Europa e o interior sertanejo fornecia suprimentos úteis ao cotidiano do litoral. Ramos (2016), afirma que a produção agropecuária (alimentos, couro, sebo, etc.) do interior do país colaborou para a expansão econômica das regiões interioranas sendo essencial para o abastecimento da população que viviam no litoral ou em espaços que priorizavam outra atividade econômica.

Com o avanço da atividade mineradora surge a necessidade de escoamento da produção para o exterior, desse modo, as vilas mineradoras passam a ter conexão com o litoral para que os minerais fossem exportados através dos portos. Com esse movimento, Vasconcelos (1999) afirma que essa nova dinâmica desencadeou o deslocamento dos sertões para outros “ermos”. Assim, o avanço pelo interior se constitui também como nova colonização já que nessas novas áreas era possível encontrar elementos de interesses da coroa e da população.

Com o declínio do ouro, novas atividades econômicas são desenvolvidas (agricultura, pecuária) contribuindo para a manutenção do povoamento dessas regiões.

No interior dos estados de São Paulo e Rio de Janeiro, após o declínio do ouro, a monocultura do café ganha destaque contribuindo também para o povoamento destes espaços. Esta atividade e toda dinâmica em sua função intensifica a comunicação com o litoral para escoamento da produção e deslocamento de meios para subsistência da população, o que possibilita novas nuances espaciais.

Por tudo isso, é possível dizer que o entendimento de sertão como lugar pouco povoado, sem comunicação, fora do controle do estado e da ordem religiosa se altera à medida que os interesses econômicos se voltavam para o interior permitindo que assim aumentasse a população, os caminhos de interligação ao litoral, bem como os mecanismos de controle e regulamentação do Estado para estabelecimento da ordem e recolhimento de impostos. Por mais que a oposição permaneça até os dias atuais, a palavra sertão na contemporaneidade evoca novos delineamentos que permeiam a subjetividade dos sujeitos que nele se encontram e é utilizada para definições de ordem administrativa.

Segundo as palavras de Riobaldo, personagem de Grande Sertão: veredas, "O real não está no início nem no fim, ele se mostra pra gente é no meio da travessia..." (ROSA, 2001, p. 80), e isso permite-nos afirmar que, na busca por desvendar esse "enigma", não é possível encontrar uma resposta definitiva e considerada correta, ou seja, o que deve ser priorizado é o processo e não especificamente o resultado. É nesse sentido que se busca conhecer os caminhos históricos e geográficos de Palmas de Monte Alto para compreender se sua constituição perpassa os meandros dos entendimentos do que vem a ser sertão.

3.3 Elementos de construção de Palmas de Monte Alto como lugar sertão

As produções agrícola e pastoril em Palmas de Monte Alto nos séculos XIX e XX tinham como foco o mercado interno, mas também atendia às necessidades do mercado externo, exportando para a capital do estado, para as vilas auríferas da região sudeste e até mesmo para fora do país (RAMOS, 2016). Ainda que distante dos grandes centros, no período colonial e imperial, as relações comerciais existiram com a oferta de produtos primários e aquisição de bens de consumo nas casas comerciais da capital do estado e do Recôncavo Baiano. Nesse sentido, Ramos afirma:

Pelas vias do sertão alcançava-se o mundo e o mundo alcançava o sertão. [...] Assim, sujeitos envolvidos com a produção e comercialização de gêneros agropastoris os remetiam aos donos de tais estabelecimentos, que posteriormente eram escoados para distintas partes do mundo e, em uma outra via, adquiriam mercadorias nacionais e estrangeiras para serem comercializadas no termo de Monte Alto (RAMOS, 2016, p. 156).

É possível dizer que o lugar sertão no qual o município está inserido possuía atividade econômica diversificada capaz de atender algumas necessidades básicas da população local e ainda comercializar com outros lugares. Tais constatações são capazes de evidenciar que, mesmo que possuía condições climáticas desfavoráveis, a escassez e a penúria não foram constantes na história do município, mas era preciso investimentos que viabilizassem a conexão desse lugar com a capital do país, como fica explícito no trecho a seguir:

A riqueza do município, porem, vai decrescendo, porque não podendo ser explorados e desenvolvidos os elementos de prosperidade e de grandeza, de que dispõe, em razão da falta de meio fácil de transporte, a importação excede a exportação, e assim os recursos do alto **sertão** vão passando, pouco a pouco, para a capital. Julgo ter dito quanto suficiente para dar uma idea exacta da importância desde município pelo seu commercio, indústria, população e riqueza, e, deixando de prosseguir em outras considerações, tendentes a assignalar as causas de pouco ou nenhum desenvolvimento da indústria no **sertão**, que podem parecer impertinentes, passo ao segundo ponto (LIMA, 1883, s/p. grifo nosso.).

Como pode ser observado no documento, os registros históricos remetem Palmas de Monte Alto a um lugar sertão, sobretudo no que se refere à sua localização no interior do país e distante do litoral. Entretanto, cabe destacar que o fato de se constituir como município interiorano, não cabe dizer que esteve isolado se levar em consideração a sua importância para a economia do país após o povoamento derivado da expansão da pecuária.

Em relação à localização, destaca-se a designação do município como integrante do Alto Sertão Baiano¹⁰. Segundo Ramos (2016), esta associação foi encontrada nos documentos históricos dos períodos colonial e imperial e que, mais tarde, se torna usual diante das produções acadêmicas a respeito da história de Palmas de Monte Alto e de municípios vizinhos, sem necessariamente existir uma delimitação fixa que possa ser cartografada com limites reais. Embora, por vezes, se associe o termo a um fator de caráter locacional, prevalece a ideia defendida por Mendes (2006) de que estas construções são pautadas nas questões que envolvem as objetividades e as subjetividades dos sujeitos.

¹⁰ Ainda que não exista uma definição precisa dos limites que constituíam o chamado Alto sertão da Bahia, é comum utilizá-lo para se referir a lugares que fazem parte do Médio São Francisco e da Chapada Diamantina.

Nos dias atuais, não é comum o uso do termo para se referir à região do estado em que o município se insere, embora suas cidades vizinhas, como Guanambi e Caetité, ainda o utilizem para nomear instituições públicas e privadas bem como estabelecimentos comerciais. Mais uma vez, é possível notar que a constituição do lugar é definida pelas relações que os sujeitos estabelecem com o espaço, sendo que a maneira que estas relações ocorrem se transformam cotidianamente.

Em seu diário de viagem, Theodoro Sampaio¹¹ descreve as características de Palmas de Monte Alto dando enfoque para os aspectos naturais. Ele menciona o clima e o caracteriza como um dos mais afamados do sertão e atribui tais condições à proximidade com a Serra dos Montes Altos. Assim, Teodoro Sampaio (1905, s/p) afirma que: “A vila é antiga e pequena, mas regularmente edificada n’uma situação excelente na base da serra do mesmo nome e em altitude de cerca de 580 metros, com um clima dos mais afamados do **sertão** (SAMPAIO, 1905, s/p. grifo nosso).”

O clima do município é semiárido, mas devido a altitude e a localização da sede em relação a serra, a área urbana é marcada por fortes ventos, sobretudo no período entre os meses de maio e setembro. No hino do município, uma estrofe evidencia que o lugar é a “graça do sertão” com todas as suas características naturais e sociais. A aclamação do município por meio do hino explicita de modo positivo o fato de ser um lugar sertão:

Hino do município de Palmas de Monte, BA¹².

Em Palmas de Monte Alto
cidade linda hospitaleira
vive um povo patriota
glória da nação brasileira.

[...]

As palmas dos teus coqueiros
são lindas mãos em oração
a bravura da ventania
é a graça do sertão.

[...]

Espiritualizando os esforços
dos teus filhos
lá do alto da colina

¹¹ Engenheiro, geógrafo, escritor e historiador baiano que a serviço do governo brasileiro fez importantes estudos a cerca da população, geologia, hidrografia e história do país atuando entre os fins do século XIX e nas primeiras décadas do século XX. Passou por Palmas de Monte Alto em uma expedição que partiu do Rio São Francisco até a Chapada Diamantina e que deu origem a seu livro “O Rio São Francisco e a Chapada Diamantina.”

¹² O Hino á Palmas de Monte alto é de autoria da professora Gildete Alcântara Rocha, soteropolitana que em 1939 veio para Palmas de Monte Alto atuar como professora. Posteriormente, mudou-se para o município vizinho, Sebastião Laranjeiras, onde morou até o ano de 2008, quando faleceu. Não foi encontrado registros acerca do ano de composição do hino.

Maria abençoa os teus brilhos.

Corroborando a ideia de que o sertão está intrínseco aos sujeitos, e levando em consideração o entendimento do lugar como espaço que está em construção contínua, é possível dizer que a vinculação do município a um lugar sertão permanece na população montealtense. No ano de 2012, um dos padres da paróquia, Pe. Patrick O’Neil, apresentou um projeto à comunidade católica que eleva a igreja matriz à categoria de santuário e denomina a padroeira Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens como Rainha do Sertão (Figura 3), já que possui estimado valor histórico para a cultural local e regional. Embora o santuário ainda não tenha sido aprovado pela diocese, o título da santa como rainha do sertão já é usado pela população no cotidiano, o que denota a sua aceitação.

Figura 3- Cartaz anunciando a festa em louvor a padroeira da cidade, recém batizada de Rainha do Sertão, Palmas de Monte Alto, 2019.

FESTA DA
Padroeira
Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens
Rainha do Sertão

30 de Agosto a 08 de Setembro 2018

“UM SÓ CORAÇÃO E UMA SÓ ALMA” (At. 4,32)
Com Maria no serviço da Iniciação Cristã,
Levando as pessoas ao encontro com Cristo.

PROGRAMAÇÃO:
30/08 a 07/09 às 19h30m - Novena

08 de Setembro:
05h - Alvorada Festiva
09h - Missa Solene na Esplanada do Santuário de Nossa Senhora;
16h - Procissão pelas ruas da cidade, saindo da Igreja do Divino.

Paróquia Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens
Palmas de Monte Alto-BA
Diocese de Caelité

Ass. Pastoral do Sertão

Fonte: Página da Paróquia Nossa S. Mãe de Deus e dos Homens no Facebook.

Por tudo isso, pode-se afirmar que a referência a Palmas de Monte Alto como um lugar sertanejo permanece no imaginário e nas práticas cotidianas dos montealtenses como é possível observar em elementos simbólicos e peculiares no município.

No ano de 2010, o governo da Bahia decretou a criação dos Territórios de Identidade como unidades de planejamentos para políticas públicas do estado. Esses territórios foram pensados em uma associação do poder público com a sociedade civil em ações desenvolvidas com base no sentido de pertencimento em que cada representante da sociedade civil tinha o direito de opinar.

O Decreto 12.354/10, no Art. 1º, § 1º. considera:

Território de Identidade o agrupamento identitário municipal formado de acordo com critérios sociais, culturais, econômicos e geográficos, e reconhecido pela sua população como o espaço historicamente construído ao qual pertence, com identidade que amplia as possibilidades de coesão social e territorial (BAHIA, Dec. 12.354, 2010).

O olhar para a subjetividade dos sujeitos foi considerado no processo de divisão do estado para fins de planejamento, desse modo o estado da Bahia foi dividido em Territórios de Identidade com nomes que representassem o que cada grupo social enxergava sobre o seu lugar. O território no qual Palmas de Monte Alto se localiza é o Território de Identidade Sertão Produtivo, o que denota mais uma vez uma aproximação desses sujeitos com a definição de sertão, mas não um sertão da seca, do atraso e da miséria, pelo contrário, um sertão que produz que permite a sobrevivência a sua população.

Por tudo isso, a busca por uma definição de sertão cartesiana, com limites cartográficos e características físicas bem definidas não constitui um caminho seguro, pois ele é construído por sujeitos em diferentes trajetórias, tornando-se um campo subjetivo. Pelas mesmas razões, não é possível atribuir uma determinada identidade aos sujeitos sem que eles participem do processo de autoafirmação.

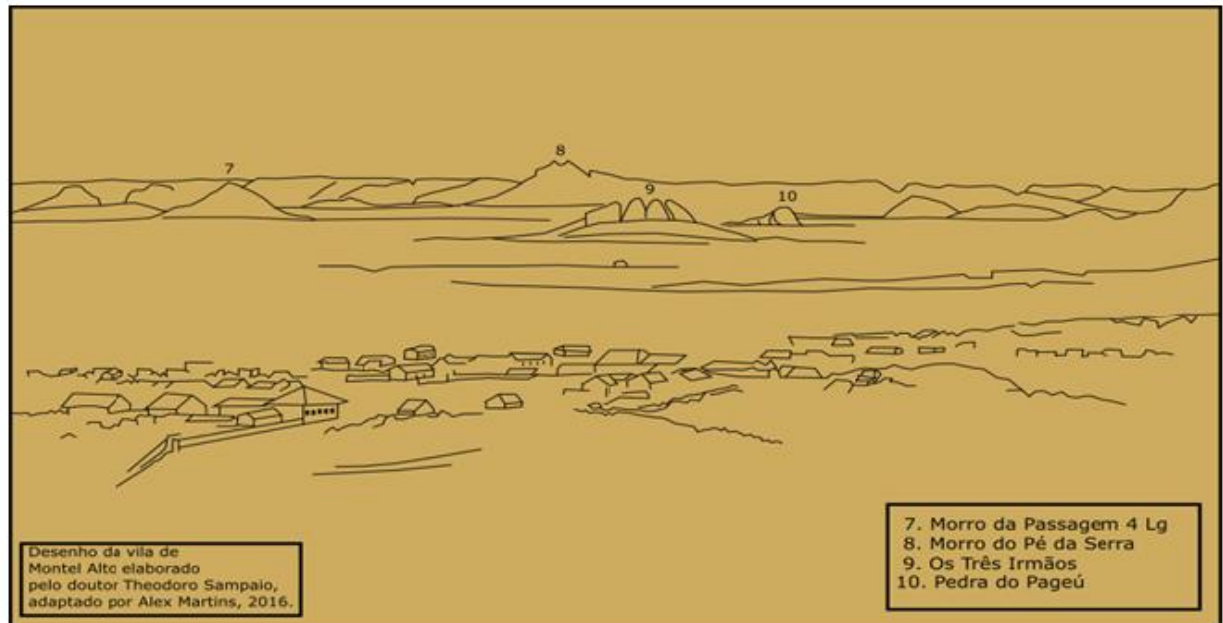
3.4 O sertão de Riobaldo e o sertão montealtense: constituição de lugares sertanejos

Palmas de Monte Alto, ainda na condição de vila, recebeu, no fim do século XIX, o engenheiro baiano Theodoro Fernandes Sampaio que descreveu o município em forma de desenho, conforme Figura 4, e por meio de registros escritos, como o apresentado no trecho a seguir:

A vila é antiga e pequena, mas regularmente edificada numa situação excelente na base da serra do mesmo nome e em altitude de cerca de 580

metros, com um clima dos mais afamados do sertão. Apesar de estar quase abandonada pelos seus habitantes, que, no geral, se refugiam nas fazendas, receosos de um assalto de jagunços, a vila pareceu-me interessante, no seu aspecto de tranquilidade e de repouso (SAMPAIO, 1905, s/p).

Figura 4- Desenho da Vila de Monte Alto realizado por Theodoro Sampaio – 1879¹³



Fonte: MIRANDA, R. 2018.

Na descrição de Sampaio (1905), é possível notar passagens em que inserem Palmas de Monte Alto naquilo em que ele considerava sertão e relata a presença de jagunços no município no período que ali passara. A presença de jagunços nesse lugar remete ao livro *Grande Sertão: veredas* em que a história se baseia no cotidiano desses sujeitos sempre associadas ao contexto sertanejo. Há, nessa interpretação, a possibilidade de entender o lugar como distante do litoral, da ordem que lá existia, fazendo com que os espaços dali distantes obtivessem as suas próprias leis.

Palmas de Monte Alto está a 840 km de Salvador, a distância da capital do estado transcende a quantidade de quilômetros, pois apresenta elementos – históricos, físico-geográficos e culturais – que em muito se distanciam das características presentes no litoral do estado.

Por estar localizado na área de transição entre os domínios morfoclimáticos da Caatinga e do Cerrado, o município carrega aspectos sociais, econômicos e culturais comuns aos dois domínios. Por esta razão é possível encontrar, na culinária, a carne seca, o cuscuz, o

¹³ A passagem pelo engenheiro por Palmas de Monte Alto data em 1879, mas suas anotações foram publicadas no ano de 1905

pequi e a mangaba. Já o vocabulário e o sotaque apresentam misturas de elementos baianos e mineiros; as crenças religiosas do catolicismo a agricultura familiar baseada no cultivo do feijão, da mandioca e criação de gado bovino.

Apesar de possuir 179 anos de emancipação política, o município conta apenas com uma população estimada pelo IBGE (2018) em 21.750 pessoas que residem na sede e na área rural. Diante das suas condições climáticas, clima semiárido, e sua inserção no polígono da seca, há um grande fluxo migratório, sobretudo para o estado de São Paulo, para atuação no plantio e colheita da cana de açúcar, uma vez que não há, no município, políticas para geração de emprego e renda suficiente para atender toda a demanda da população.

O mercado de trabalho abrange o funcionalismo público e o comércio na área urbana e na zona rural a agricultura familiar e a pecuária. Entretanto, são os aposentados e pensionistas do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) os principais vetores da economia local. O trabalho informal também prevalece, bem como postos de trabalho no comércio local. Vale destacar a agricultura familiar (produção de feijão, mandioca, milho, algodão e pecuária de leite e de corte) que, ainda que essa produção seja pequena, permite a muitas famílias a geração de renda que, muitas vezes, são complementadas por programas de distribuição de renda, sobretudo o Bolsa Família.

Para a parcela da população que não possui renda fixa ou propriedade rural, restam atividades como diaristas no espaço urbano e rural, o que permite uma condição de sobrevivência. É o caso dos catadores de pequi que residem na área urbana do município, sendo esta uma atividade familiar temporária desenvolvida apenas na época da safra que inicia no mês de dezembro e se estende até meados de mês de abril.

O processo de povoamento do município (após a colonização portuguesa do país) ocorreu devido a interiorização com a pecuária. É nesse contexto que surge o nome do Alferes português Francisco Pereira de Barros que, chegando com sua boiada, resolveu construir uma capela no alto da colina. Fala-se muito pouco acerca dos primeiros moradores que ali estiveram antes da chegada dos portugueses, entretanto alguns registros afirmam que tal lugar era ocupado por tribos indígenas nômades chamados de Tapuia¹⁴, que chegaram fugindo do extermínio do litoral. Essa população indígena, por sua vez, foi dizimada com a chegada dos europeus a fim de ocupar estas terras para criação de gado no período em que esta atividade econômica se inicia com o intuito de interiorizar o país.

¹⁴ A denominação Tapuíá refere-se a grupos indígenas que se diferenciavam socialmente do padrão tupi, sendo pouco conhecidos pelos europeus.(MONTEIRO, Jonh. 1994, p. 19)

Com a pecuária, em 1742, Francisco Pereira de Barros comprou a fazenda Riacho da Boa Vista de Isabel Guedes de Brito. Pereirinha, como o alferes é ainda chamado, construiu uma capela (Figura 5) na parte mais alta da fazenda em louvor à Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens, da qual era supostamente devoto. Segundo Ramos (2016), a construção da capela foi um dos principais elementos para o surgimento do povoamento que, mais tarde, em 1840, ganha o *status* de vila¹⁵.

Figura 5- Igreja Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens, Palmas de Monte Alto, 2020¹⁶



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019.

¹⁵Em 1840, o povoado elevou-se à freguesia. O topônimo foi alterado em 1943 para Palmas de Monte Alto, em virtude da existência da Serra de Monte Alto nas proximidades da Cidade. No decorrer de sua história, Palmas de Monte Alto teve seu território desmembrado para formar os municípios de Riacho de Santana (1878), Guanambi (1919) e Sebastião Laranjeiras, (1962).[...] Elevado à categoria de vila com a denominação de Monte Alto, pela lei provincial nº124, de 19-05-1840, desmembrado de Macaúbas. Pelo decreto estadual nº7479, de 08-07-1931, é extinto o município de Monte Alto, sendo seu território anexado ao município de Guanambi. Elevado novamente a categoria de município com a denominação de Monte Alto, pelo decreto estadual nº 8452, de 31-05-1933, desmembrado de Guanambi (IBGE, 2019).

¹⁶ Na imagem, temos em primeiro plano o santuário construído à padroeira, em processo de efetivação junto a diocese. Em segundo plano está a igreja, na parte mais alta da cidade e, por fim, em terceiro plano, vê-se um morro que integra a Serra dos Monte Altos.

Quanto aos elementos culturais, destacam-se: a comemoração da Independência com desfile cívico alegórico (Figura 6) e as festas para a padroeira da cidade Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens com todos os ritos de contemplação que ocorrem, respectivamente, nos dias sete e oito de setembro. São comemorações marcadas pela mistura do sagrado e o profano e fazem com que os montealtenses esperem por estas datas por todo o ano.

Figura 6 - Desfile cívico alegórico de 7 de setembro, Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: Blog do Latinha, 2019.

Além destes eventos peculiares do município se destacam, também, outras manifestações culturais presentes em outros lugares do Brasil chamados de sertão, tais como: vaquejada, cavalgadas, festas juninas, folia dos ternos de reis, a comemoração da festa do Divino Espírito Santo e tantos outros elementos culturais inerentes a este povo.

No que tange a associação que é possível ser feita entre o município e o sertão de Guimarães Rosa, é possível elencar inúmeros aspectos, como a presença dos jagunços no passado como foi citado nos relatos de Teodoro Sampaio em sua passagem pelo município no início do século XX, os hábitos alimentares (pequi, mangaba, requeijão,), os ritos religiosos (cultos aos santos católicos, festas juninas), a toponímia, a vegetação, a fauna, a relação do

homem com a natureza e até mesmo o vocabulário expresso no livro e usualmente reproduzido pelos montealtenses, como apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 - Palavras presentes no livro Grande Sertão: veredas e comuns no vocabulário dos montealtenses.

Palavra/expressão	Significado
A demora era pouca”	Ficar pouco tempo em algum lugar
“Aquele ocasião”	Naquela época; naquele tempo
“Ir s’embora”	Ir embora
A pois	“Pois é”
Aborrecia	Desagradar
Araticum	Fruto comum do cerrado
Candongasse	Resmungasse
De primeiro	Antigamente
Escrafunchar	Procurar
Naquela mesma da hora	Naquele instante
Tempo das águas	Período chuvoso (Entre a primavera e o verão)
Toda a vida	O tempo todo
Tudo quanto há	Tudo; todas as coisas
Vigia	Olhe; preste atenção
Tenência	Criar juízo; tomar cuidado com as atitudes
Quaresma	Período do catolicismo usado como medida de tempo

Fonte: Organizado por VEIGA, A. C com base no livro Grande Sertão: veredas de João Guimarães Rosa.

As palavras e expressões apresentadas no quadro estão presentes no cotidiano do município. O livro, que se insere na literatura regionalista brasileira, destaca-se com a sua escrita permeada pela linguagem que aproxima o leitor com o espaço descrito na obra que, por sua vez, colabora na construção de uma identidade sertaneja. Desse modo, ainda que o nome do município não seja citado no livro Grande Sertão: veredas, muitos são os elementos que o associam ao sertão descrito pela personagem principal, entretanto essa afirmação deve ser feita pelos próprios sujeitos do lugar por meio de suas trajetórias e memórias construídas ao longo de sua vida.

3.5 “Sertão: é dentro da gente”: o ser sertão em Palmas de Monte Alto, Bahia

Para definir um lugar como sertão é preciso considerar os meandros da subjetividade dos sujeitos, já que são eles que se definem como sertanejos de acordo com as suas

particularidades e como enxergam o lugar em que estão inseridos. Desse modo, a visão do que venha a ser sertão se torna um entendimento intrínseco a cada sujeito, embora construído socialmente nos espaços de sociabilidade, na perspectiva dos preceitos da teoria da memória social.

Na pesquisa de campo, ao questionar aos sujeitos o que eles entendem por sertão, foi possível observar que não há um consenso a esse respeito, pois foi comum constatar a insegurança em apresentar o que se entende pelo conceito. Segundo Mendes, a pergunta “O que é o sertão?” provoca nos sujeitos “[...] hesitações, surpresas, reticências, silenciamentos, metáforas, gestos e muitas ambivalências. [...] o sertão transborda de significados, insere-se em direções variadas e em múltiplos planos de sentidos” (MENDES, 2009, p. 75). Assim, a consideração de Palmas de Monte Alto como um lugar sertão, também apresenta uma vastidão de entendimentos que se fundamentam nos aspectos naturais, sociais e culturais que giram em torno da categoria.

Diante da pergunta: “o que vem a sua memória quando escuta a palavra sertão?” os sujeitos entrevistados apresentaram respostas que correspondem às relações sociais que construíram ao longo de sua vida, o que reafirma os aspectos de constituição da memória social que é construída na triangulação entre sujeitos sociais, espaço e tempo. Entretanto, observa-se que os aspectos materiais estão presentes na memória de todos os entrevistados, que ainda que associem o sertão a elementos sociais, não os dissociam das características naturais ali presentes. Uma das entrevistadas afirma:

Lembra da minha infância, da roça. Dos meses secos, não é nem uma questão de dificuldades, mas a questão da gestão da água, do cuidado [...], a falta de recursos hídricos. Porque assim, comida não teria tanto assim aquela fartura, mas o cuidado com a valorização com a água, com a chuva de você valorizar o máximo aquele bem, pra mim remete a isso, a paisagem. Porque, por exemplo, na minha cabeça, o sertão são os meses secos, a gente não associa o sertão ao período chuvoso que ta verde, que ta bonito, é aquela imagem de vento, de poeira, de seca, seca no sentido de não chover, então a imagem vem isso (Anna F. R. Silva, 25 anos¹⁷).

Além disso, há uma associação do sertão como ambiente rural ou distante dos espaços urbanizados, como é possível observar nos trechos apresentados a seguir: “Vem a imagem da zona rural, destes indivíduos que vivem ali em seu cotidiano, talvez carregado de estereótipos, mas a imagem do campo ainda é muito forte. (Danielle da S. Ramos, 27 anos¹⁸)”. Na

¹⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

¹⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

memória desse sujeito, o sertão é lugar distante das intervenções humanas: “Sertão no meu pensar é só mata. O sertão é qualquer um lugar que for mata. (Pedro A. Veiga, 80 anos¹⁹)”. Prevalece nessas narrativas os aspectos naturais como fatores que definem o que vem a ser sertão.

Desse modo, seria um espaço caracterizado pela ausência de aspectos humanos, o que torna possível fazer uma associação com o conceito de Gerais – uma vez que o entendimento de Gerais perpassa a ideia de ambientes inóspitos e longínquos – como pode ser observado nesta narrativa: “Sertão eu acho o seguinte: um lugarzão largado, que o pessoal não planta, não colhe. Então eu acho assim um sertãozão, lá largado lá.” (Gilson Martins, 40 anos²⁰).

É possível dizer que a compreensão de sertão que prevalecia nos primeiros anos da colonização ainda permeia o imaginário dos sujeitos ao afirmarem que: “[...] remete a dificuldade de acesso.” (Danielle da S. Ramos, 27 anos²¹). Há, desse modo, uma associação com uma das definições do dicionário de Houaiss *et al* (2009), que associa o sertão a lugares afastados das áreas habitadas sendo também terras sem cultivo.

Entretanto, ainda que seja visto como espaço de isolamento, para alguns entrevistados, o sertão também se torna lugar de produtividade, capaz de oferecer elementos necessários à sobrevivência humana, como pode ser observado no trecho a seguir:

Sertão, as vezes a pessoa fala ah o sertão, que o sertão é mato é isso aquilo, é mato também mas, hoje em dia a gente não vive sem o sertão, tudo que nós tem plantado, o que nós utiliza vem do sertão. Sem o sertão não tem nada (Marilene Costa, 35 anos²²).

Nas entrevistas que as características do clima semiárido são mencionadas, todas vieram com um complemento de desmitificação do lugar sertão associado à escassez, conforme aponta a próxima narrativa: “Sertão é seca. O sertão é bom que nós nasceu e criou nele... é bom. A gente convive nele, com toda ruindade, nunca faltou nada não (Maria D. Cruz., 67 anos)²³”. Ainda que tenha dificuldades, este ambiente é o seu lugar: “Bem bom, é o lugar que eu nasci, vivi até hoje. Vivo convivendo aqui (Josino Cruz, 38 anos²⁴)”. Poucas foram as associações do sertão pelo viés da aridez, da seca ou com a imagem do sertão como rotineiramente é divulgado nos meios de comunicação.

¹⁹ Informação verbal concedida em fevereiro de 2019.

²⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²³ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²⁴ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Entretanto, nas narrativas dos entrevistados acima de 40 anos, além dos aspectos naturais, prevaleceram os aspectos locacionais em que o entendimento de sertão se associa a posição geográfica. Nesta narrativa, a entrevistada afirma: “Sertão é esta Bahia que a gente mora. Esta parte da Bahia que a gente mora é um sertão (Maria D. Cruz., 67 anos²⁵)”. O que pode ser observado, também, na seguinte fala: “Fica, por que é na região do Nordeste. (Maria D. Cruz., 67 anos²⁶).” Esse entendimento de sertão por se localizar na região Nordeste do país denota uma associação com o fato de que é sertão porque é um lugar permeado pela seca, tal qual a região na qual está inserido, o que reforça ainda o estereótipo acerca do tema.

Quando interpelados quanto ao fato de considerarem Palmas de Monte Alto como um lugar sertão as respostas também permeiam os aspectos naturais e culturais, no entanto, os aspectos naturais prevalecem:

Pela cultura, pelo clima predominante seco e alguns períodos chuvosos e com a vegetação que quase em sua totalidade agüenta a seca, você vê as folhas caem, quando da um pingo de chuva já está tudo verde novamente (Cleiton S. Cotia, 30 anos²⁷).

Na faixa etária mais jovem, notou-se uma compreensão mais ampla acerca da categoria sertão, embora tenham ficado evidentes estereótipos que ainda são rotineiramente propagados. É o que se observa na narrativa a seguir onde clima e vegetação permeiam o imaginário dos sujeitos quando busca mostrar o que entende por sertão:

Além das características, a gente sabe que o conceito ele muda. Mas, tendo isso estas características mais Gerais da geografia do clima e sobretudo da vegetação, então assim, de fato a gente ta inserido nesse lugar sertanejo, considerando todos estes aspectos próprios da cultura também com estas marcas, geográficas, climáticas, etc. Não deste povo sofredor, da seca, dos estereótipos que carregam porque além disso, mas isso tudo influencia no se entender enquanto um sertanejo, a cultura é um elemento muito forte, o lidar com o campo, da culinária, das festividades, então vai muito além de só questões climáticas, de vegetação, mas todo esse aspecto cultural e relacionado também ao campo, enfim (Danielle da S. Ramos, 27 anos²⁸).

A negação de Palmas de Monte Alto como sendo um lugar sertão também aparece, quando o entrevistado associa o sertão como lugar afastado, isolado, com pouca aproximação com o desenvolvimento, carregado, por vezes, de preconceito. Segundo este entrevistado, o município não seria sertão pois “[...] Monte Alto é civilizada, não pode ser sertão não. [...]

²⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

²⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Sertão mais é para o Gerais, mato. Lá para dentro Cerradão.” (Valdo Martins, 38 anos²⁹). Vale dizer que há nessa narrativa também uma associação do sertão com o Gerais, sendo este considerado lugar distante da intervenção humana, assim como muitas vezes é apresentado no livro de Guimarães Rosa.

O título deste tópico, “Sertão: é dentro da gente”: o ser sertão em Palmas de Monte Alto, Bahia, traz uma fala de Riobaldo, personagem de Grande Sertão: veredas sintetiza o aspecto identitário do ser sertão abordado nesta sessão. A definição de sertão é ampla e é constantemente construída em nosso país, já que a língua é fluída, pois é construída por sujeitos que estão em permanente fazer-se no tempo e no espaço. Desse modo, o ser ou não ser sertão em Palmas de Monte Alto acompanha os mais diversos delineamentos dessa categoria que se forma e se transforma cotidianamente.

²⁹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos.

(Sidney Mintz)

4 O PEQUI COMO ALIMENTO IDENTITÁRIOS E A MEMÓRIA SERTANEJA MONTEALTENSE

Após teorização acerca da construção do entendimento e da associação de Palmas de Monte Alto a um lugar sertão, será abordado, nesta sessão, o pequi como elemento de suporte às memórias sociais sertanejas nesse município. Aqui, esse fruto é entendido como alimento identitário, pois está presente na memória dos sujeitos do lugar e está carregado de simbolismo colaborando para a construção do sentimento de pertencimento e de vinculação ao lugar.

Palmas de Monte Alto está em uma área de transição entre a caatinga e o cerrado e oferece o fruto à sua população, tornando-o, assim, importante não apenas do ponto de vista da saciedade dos sujeitos, mas como possibilidade de geração de renda para os catadores locais e os comerciantes que vêm de outros municípios para comercializá-lo na feira livre local.

4.1 Saberes e sabores do pequi

São muitas as lendas indígenas que tentam explicar a origem do pequi. Em seu livro “Os frutos dourados do pequizeiro”, Maria Teles Machado (1986) traz uma dessas lendas que conta que o pequizeiro brota depois que o Cananxuié (divindade, senhor de todas as matas, animais, dono de tudo, cultuado em algumas tribos indígenas) leva de volta para o céu o filho de cabelos dourados da índia Uadi. Com as lágrimas da índia, nasceria uma árvore frondosa com flores cheirosas e os frutos seriam dourados como os cabelos do pequeno índio. Os espinhos representariam as dores do coração de mãe e o seu aroma possuiria um sabor tentador e inesquecível de modo que quem provasse não o esqueceria jamais. A lenda ainda diz que “[...] nenhum sabor o substituirá. Ele há de dourar todos os alimentos com que se misturar e, na mesa em que estiver, seu odor predominará sobre todos”. (SÁ, 2007, s/p).

As lendas partem das características marcantes do fruto, tais como o odor e coloração da polpa que envolve o caroço, como pode ser observado na imagem a seguir (Figura 7).

Figura 7- O pequi exposto para venda na feira livre de Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

Nota-se que tanto na parte interna da casca quanto na parte externa do caroço há uma coloração amarelada. Essa coloração sofrerá variação de acordo com a espécie e o local de origem do fruto sendo, por vezes, mais escura e outra mais clara. Vale dizer que é essa parte amarelada do caroço a mais comum de ser utilizada na alimentação, chamada de polpa. A parte interior do caroço é composta de espinhos para proteger a castanha que fica em seu interior, também comestível.

Melatti (1992) relata que o etnólogo Pedro Agostinho, em contato com os povos do Xingu (localizados na Amazônia brasileira), encontrou outra lenda quanto a origem do pequi em que associa o cheiro do fruto ao aroma do sexo das mulheres. A lenda diz que o pequi seria as cinzas de um jacaré que foi enterrado após ser executado pelo marido de duas índias ao descobrir que estava sendo traído por elas com o jacaré. No túmulo do jacaré nasceu o pequizeiro com frutos sem cheiro e, assim, um homem que se considerava o dono do “*murená*³⁰”, ia se deitar com as duas índias e passava o fruto do pequizeiro no sexo delas, transferindo o aroma natural feminino para o pequi.

“Cruel e sensual”, “manjar para os entendidos”, é assim que Sergio de Sá inicia sua crônica sobre o pequi para a Revista Piauí. Para o professor, este fruto do cerrado é carregado

³⁰É uma área considerada pelos índios do Xingu como centro do mundo, onde ocorrem as ações míticas a partir de suas crenças.

de elementos que o torna peculiar: o aroma, o sabor e até mesmo a habilidade de comê-lo, já que apenas quem é íntimo do fruto pode apreciá-lo com segurança, sem riscos de encher a boca com seus espinhos. Em tons de poesia, Sá (2007) descreve:

É possível sentir, cheirar, tocar, lambuzar, chupar, apertar, sorver, se lambuzar e se deleitar. Só não pode morder. Nunca. O perigo é grande. A dor, indizível. Em torno do pequi a virilidade tem limites. Os experientes avançam com desembaraço e precisão sobre a pequena saliência. Os novatos progridem às apalpadelas, cheios de dedos, assustadiços. É com cuidados infinitos que fazem uma pinça com o indicador e o polegar e seguram o globo carnosos (SÁ, 2007, s/p.).

Tais características denotam como o fruto é apreciado, pelas pessoas que vivem onde há sua incidência, por seu sabor e aroma serem de natureza exótica, ao passo que, nem sempre, são aceitos com facilidade por aqueles que não estão inseridos nestes espaços. Embora possua importância nutricional, cultural e econômica o fruto ainda não é conhecido em todo país, pois faltam estudos e investimentos que permitam despontar no cenário nacional.

Tradicionalmente conhecido por Pequi ou Piqui³¹, este fruto possui o nome científico *Caryocar brasiliense*, ainda, diversos nomes populares são atribuídos a ele, variando de acordo com o lugar em que é encontrado: piquiá-bravo, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá, pequiá-pedra, pequerim, suari e piquiá. Considerando sua importância econômica e nutricional, foi batizado como “ouro do cerrado” (SILVA; TUBALDINI, 2013), fazendo parte, também, da cultura dos lugares em que este fruto está presente.

É possível analisar a etimologia do seu nome científico que se pauta nas suas características e nos elementos. Dessa forma, a palavra *Caryocar* explica o gênero da planta *Caryocar* como advinda do grego *caryon* (núcleo ou noz) + *kara* (cabeça), que se refere a sua forma de globo. Já a alcunha *brasiliense* é dada, pois a espécie é originária do Brasil. Quanto a origem das palavras pequi ou piqui, que são os nomes mais populares para designar o fruto em questão, foi constatado que suas origens vêm da língua tupi na qual o *py* se refere a pele oucasca e o *qui* remete aos espinhos, presentes no caroço que protegem a castanha no interior do fruto.

O pequi é um fruto do pequizeiro (Figura 8), árvore pertencente à família Caryocaraceae, gênero *Caryocar* nativa da América do Sul. São típicas de áreas em que predomina a vegetação do cerrado, mas é possível ser encontrada também em áreas de

³¹Geralmente, em situações que exigem maior formalidade o termo utilizado é “pequi”, entretanto, no dia a dia é mais comum entre os moradores do município o uso do termo “piqui”. Assim, neste trabalho o termo “piqui” é utilizado nas narrativas dos sujeitos participantes da pesquisa.

transição dos domínios Mata Atlântica, Caatinga, Amazônia, pantanal, principalmente nas formações denominadas Chapadas e nos Tabuleiros. O cerrado se estende entre várias regiões do país e, assim, é possível encontrar pequizeiros em todos os estados da região Centro Oeste e também no Leste de Rondônia, Norte e Oeste de Minas Gerais, Sudoeste do Pará, Tocantins, extremo Sul do Piauí, Sudoeste e Oeste da Bahia e Sul do Ceará.

Figura 8 - Pequizeiro no Gerais de Palmas de Monte Alto, Bahia, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

Ao todo são, aproximadamente, vinte espécies conhecidas, mas três predominam no território brasileiro: *C. brasiliense* Camb., *C. coriaceum* Wittm., *C. Cuneatum* Wittm., sendo a primeira dominante no país. O tempo de floração e colheita varia de acordo com o lugar onde é encontrado, com tipo de espécie e condições climáticas locais, mas no geral a produção é anual e tem início no fim dos períodos secos com o início da coleta em outubro, podendo chegar até o mês de abril, conforme apresentado no Quadro 2.

Quadro2- Calendário da safra do pequi nas principais áreas produtoras do país e no município de Palmas de Monte Alto – BA

Área produtora	Início da safra do pequi	Fim da safra do pequi
Norte de Minas Gerais	Dezembro /Janeiro	Fevereiro/ Março
Goiás	Outubro	Fevereiro
Palmas de Monte Alto (BA)	Dezembro	Abril

Fonte: Organizado por Veiga, A. C., 2020;

O Quadro 2 traz informações acerca das duas principais áreas produtoras do pequi, sendo o Norte de Minas Gerais e o estado de Goiás espaços onde parte da produção é comercializada com outros estados. No município de Palmas de Monte Alto, a produção se inicia mais tarde, o que faz com que os comerciantes comprem nos outros estados para abastecer a demanda dos consumidores, como será melhor abordado posteriormente.

A coleta do pequi possui características comuns em todos os estados que utilizam o fruto como fonte de renda. A prioridade é que os frutos sejam recolhidos do chão, já que quando atingem o estágio final de maturação eles caem, e se tornam ideais para o consumo. Os catadores afirmam que retirar os frutos das árvores pode ocasionar um desequilíbrio, o que é confirmado pelos estudos dos órgãos de controle ambiental (SILVA, 2013) e na literatura a respeito do extrativismo do pequi, existindo, assim, um consenso sobre a preocupação com a preservação da espécie (SILVA, 2014); (CANÊDO, 2014); (PEREIRA *et al*, 2014), sobretudo porque a coleta do pequi se constitui, muitas vezes, como principal fonte de renda para os catadores. Desse modo, como afirma Oliveira e Scariot

O extrativismo praticado de forma sustentável é importante, pois pode gerar renda para muitas pessoas e, ao mesmo tempo, contribuir para a conservação do cerrado, protegendo sua diversidade de plantas e animais, as nascentes, cursos d'água e a riqueza cultural de seus povos (OLIVEIRA e SCARIOT, 2010, p. 12).

Silva (2013) destaca que há uma relação de respeito à natureza, ao sagrado e aos saberes cultivados ao longo dos tempos pelos seus antepassados e, nessa perspectiva, o pequi é considerado como produto coletivo, já que foi “dado por Deus” e não exige esforço para o seu cultivo, necessitando apenas de técnicas simples para que as árvores continuem produzindo, respeitando o seu tempo de coleta.

Outra característica marcante que envolve o extrativismo do pequi é que os catadores não necessariamente são donos das terras em que praticam a coleta, pois boa parte da disponibilidade do fruto está localizada em áreas particulares, públicas ou devolutas, como é o

caso do Gerais do Norte do estado de Minas (SILVA, 2014) e no Gerais de Palmas de Monte Alto, Bahia, município em que a pesquisa foi realizada. Em alguns casos, quando ocorrem em áreas privadas, a coleta é concedida pelos proprietários quem sempre se interessam por essa atividade econômica e geralmente, quando utilizam tais terras, é para criação de gado no sistema extensivo.

Desse modo, o pequi pode ser considerado um produto de uso comum, sobretudo quando o acesso para coleta é dificultado pelas condições físico-geográficas. Assim, segundo Silva e Tubaldini:

O sistema de coleta do pequi nos territórios estudados se organizou baseado na lógica costumeira, considerando as relações comunitárias, de parentesco e vizinhança, de modo que o recurso natural é entendido como um “bem comum”, portanto, seu uso é coletivo, independente do significado da propriedade. Isso não significa dizer que não haja conflitos comunitários. O pequi é comum porque não foi plantado, nem exigiu esforço dos camponeses, embora eles cuidam e zelam pelos pequizeiros. É entendido como uma dádiva da natureza (SILVA e TUBALDINI, 2014, p. 180).

Os referidos autores evidenciam que mesmo que a atividade econômica em torno do pequi tenha crescido nos últimos anos e possibilitado, cada vez mais, a geração de renda em seus estados produtores, ainda é uma atividade executada por pessoas de baixa renda que trabalham em caráter familiar. Pereira *et al* (2014) e Oliveira *et al* (2008) afirmam que a atividade em torno da coleta do pequi é uma importante fonte de geração de renda e se constitui em alguns casos como única fonte e que se torna representativa partindo do entendimento de que não há custo de produção e comercialização.

Entretanto, na maioria dos casos, tal atividade assume posição de incremento da renda, já que o período da safra não abrange o ano todo (LOPES *et al*, 2006), o que não diminui seu grau de importância na renda familiar dos catadores. Os referidos autores afirmam, ainda, que o fator baixa renda e baixo nível de escolaridade são características que estão presentes em grande parte das famílias catadoras do pequi.

Vale dizer que a atividade fica a mercê das condições naturais do produto que possui um período limitado de produção, não despertando interesses em grandes produtores. Isso, explica muitas vezes, o fato de que a coleta é realizada em áreas particulares com ou sem autorização do proprietário.

Pereira *et al* (2014) discutem os impactos sociais, econômicos e ambientais da extração do pequi na Chapada do Araripe, localizada na região do Cariri cearense, destacando o caráter de complementação da renda familiar que o fruto proporciona em seu período de safra já que esta atividade gira em torno do extrativismo e leva os trabalhadores a se

adequarem à oferta do produto e utilizarem técnicas que priorizam a sustentabilidade. Nesta parte do Ceará o produto é comercializado nas feiras livres e em pontos estratégicos nas estradas, tanto o fruto *in natura* quanto em forma de óleo extraído artesanalmente.

O processo de extração, comercialização e beneficiamento dos frutos do pequi se constitui como atividade familiar e sem muito aparato tecnológico, pois, em geral, são executadas por famílias de baixa renda ou cooperativas de pequeno porte que não possuem capital que possibilitem aprimoramento dessas atividades. Falta, também, estrutura para operacionalizar o arranjo produtivo, pois mesmo com a importância do fruto para a economia dos municípios situados no cerrado brasileiro e em áreas de transição onde o fruto é encontrado, não há investimentos que possibilitem melhores condições para aqueles que atuam na coleta, produção e comercialização (ALVES, 2013).

É uma atividade familiar que muitas vezes as famílias deixam suas casas e montam espaços provisórios nas áreas em que o pequi é encontrado para que possam trabalhar durante toda a safra (CANÊDO, 2014); (PEREIRA, *et al*, 2014). Como constataram Pereira *et al* (2014), Silva (2013), Sousa Jr. (2012), Oliveira *et al* (2008), é uma atividade “herdada” e envolve toda a família, uma vez que a maioria dos catadores aprenderam com seus pais e levam seus filhos para a coleta, dando continuidade à atividade pelo ato do saber-fazer.

Miranda e Oliveira Filho (1990), Souza (2005), Vera *et al* (2005; 2007) e Vilela (1998) trazem abordagens acerca do pequi enfatizando suas características fisiológicas no contexto das mais variadas espécies encontradas no Brasil, abordando os aspectos nutricionais e os elementos físicos e químicos que o envolve. Com base nesses e outros estudos e, diante do saber popular acerca do fruto, o pequi passa a ser estudado também para conhecimento das suas propriedades nutricionais e medicinais, como observado nos estudos de Vieira e Martins (2000) sobre as plantas medicinais do cerrado que analisam os efeitos fisiológicos do pequi por meio do que é desenvolvido ao longo das gerações na medicina popular. Há também os estudos de Marques *et al* (2007) que trazem abordagens quanto aos efeitos antifúngico e bactericida do pequi.

Os benefícios à saúde, atribuídos ao consumo do pequi, se estendem aos vários sistemas do corpo humano: digestivo, muscular, ósseo, endócrino e imunológico, pois o fruto é rico em fibras, vitaminas, sais minerais e óleos essenciais. Os efeitos costumam se associar ao potencial afrodisíaco, fertilidade e as articulações. Segundo Carvalho *et al* (2015), o óleo extraído da polpa é utilizado popularmente no tratamento de bronquites, como tonificante e antioxidante. O uso medicinal e terapêutico é muito utilizado e difundido pelo conhecimento

popular, entretanto, há, ainda, poucos estudos científicos que busquem comprovar sua ação no organismo ou possíveis efeitos tóxicos (CARVALHO *et al*, 2015).

Almeida (1994) traz um levantamento das mais variadas formas de aproveitamento do pequi, sobretudo na culinária. Este autor, que possui inúmeros estudos acerca dos frutos do cerrado, apresenta o pequi como um importante elemento para a população “cerradense” não só do ponto de vista nutricional, mas também como representante da cultura local, que pode ser utilizado como incremento à renda familiar desde a coleta para comercialização *in natura* até os trabalhos com o beneficiamento do fruto.

Já Canêdo (2014) aborda o pequi como elemento pertencente aos modos de ser, criar, fazer e viver dos povos indígenas (sobretudo dos *Kayapós, Kuikuros, Waurás, Mehinakos, Xerente, Xavantes, Avá-Canoeiros, Krahô, Tapuias, Karajás, Kamaiurá e Xacriabás*, originados das áreas de cerrado dos estados de Goiás, Tocantins e no Alto Xingu) que se encontravam nas áreas de ocorrência do fruto. O estudo deste autor permeia o campo do direito e dos conhecimentos tradicionais que defendem que para os povos indígenas, que o domesticaram, e para as comunidades tradicionais do cerrado este fruto é considerado mais que um alimento, é um elemento de múltiplos valores, tais como: ecológico, gastronômico, cosmético, medicinal, econômico, cultural e ritualístico e deve ser preservado como patrimônio brasileiro. Para Canêdo, o fruto é um dos representantes da interação homem/cultura/natureza no domínio morfoclimático cerrado e, assim,

Observando as festas do pequi no Alto Xingu, o ritual de batismo das sementes do pequi na tribo Kuikuro e todas as festas que ocorrem nas cidades interioranas que há incidência do pequi, como nas cidades de Montes Claros (MG), Nova Crixás (GO) e Pequi³² (MG) percebemos quão importante é a referência do pequi para as comunidades locais e indígenas e como este fruto está ligado as suas formas de expressão, seus modos de ser, viver e criar; [...] (CANÊDO, 2014, p. 85).

As muitas celebrações³³ dedicadas ao fruto e as tradições que o envolvem denotam que o pequi é um fruto que fortalece as tradições socioculturais de um povo, visto que ele é capaz de expressar os modos de vida de um povo. Os alimentos fazem parte da cultura de um povo e esta afirmação reitera a teoria de que os alimentos são capazes de fortalecer a identidade do sujeito e a conexão com o seu lugar de origem.

³²Município localizado no centro-oeste mineiro, distante 128 Km da capital Belo Horizonte.

³³ No município de Palmas de Monte Alto, não há registro de celebrações dedicadas ao fruto. Entretanto, em Caetité, município que fica a 80Km de distância, anualmente ocorre a Feira do Pequi com a exposição, degustação e comercialização do fruto e programação cultural.

Para Santos (2015, p.17), é preciso tratar dos alimentos “[...] não apenas como fonte de nutrientes, mas como arte, como cultura, como ritual, e isso necessita ser notabilizado.” Nesse sentido, Silva (2013) afirma que a extração do pequi e a transformação do fruto em derivados se constitui como saber tradicional, que ocorre de modo singular sendo transmitido de uma geração a outra. O autor buscou conhecer os valores atribuídos ao pequi no Norte de Minas Gerais, grande produtora do pequi e que comercializa com outros estados que consomem o fruto³⁴.

Silva (2013) enfatiza que o pequi é, para os moradores do norte de Minas, um elemento de múltiplas utilidades sendo consumido como alimento, remédio, fonte de energia (o óleo pode substituir o querosene) e até mesmo considerado como estimulante sexual, sendo definido por muitos como fonte de riqueza. Para Silva:

É o pequi que promove a “riqueza” das pessoas, mas uma riqueza que não se manifesta pelo princípio da acumulação; é a riqueza que está no pequi que alimenta, que é comercializado e retorna para a casa sob a forma de alimento, de remédios ou de outros bens que a família camponesa necessita (SILVA, 2013, p. 188).

O pequi, nesse sentido, transcende o seu valor culinário e econômico e pode ser considerado como representante da cultura dos povos que se inserem nas áreas no qual é encontrado. Para Silva e Tubaldini (2014), o fruto é um patrimônio cultural sertanejo em relação ao impacto na vida cultural e simbólica desta população.

4.1.1 “É pra cabá com o piqui do Goiás”: desconstrução do estereótipo da disponibilidade geográfica do pequi

Na música “É pra cabá”, de João Carreiro e Capataz, os compositores se utilizam de estereótipos vinculados a algumas regiões do país para representar o sentimento por sua amada. Dentre os estereótipos apresentados, está aquele que associa o pequi a apenas um estado do país: Goiás. A frase “É pra cabá com o piqui do Goiás” é um ditado popular que se espalhou pelo país e que reforça a ideia de que o pequi representa o estado, sempre associando os moradores dali como amantes do fruto. Entretanto, é preciso considerar que os pequizeiros e seus frutos estão presentes para além deste estado e representam importante elemento para a economia dos lugares em que são encontrados.

³⁴Grande parte do pequi comercializado no município de Palmas de Monte Alto – Ba é proveniente desta parte do estado de Minas Gerais.

A associação restrita do pequi com o estado da região centro-oeste ficou evidente na narrativa de Anna Flávia, que contou que quando morou no estado do Paraná todos consideravam estranho o fato de uma baiana conhecer tal fruto:

[...] falava da fruta, comentava. Mas, também lá eles associam mais com o Goiás, né?! Tinha o pessoal de Goiás lá, é até engraçado porque o pessoal de Goiás acha que só tem o pequi em Goiás, eles acham até estranho quando eu falava que conhecia, eles falam como se a gente não conhecesse, como se fosse algo restrito de lá (Anna Flávia R. Silva, 25 anos³⁵).

Em Palmas de Monte Alto, o pequi mais valorizado vem do Norte de Minas, pois, segundo alguns comerciantes que trazem o pequi de Goiás e de Minas para comercialização, é uma preferência dos consumidores: “Compro (para vender) os de Minas Gerais porque são os melhores e os que o pessoal mais gosta aqui. (Dona Maria, 68 anos³⁶)”. Outro comerciante afirma: Veja bem, o de Goiás o pessoal compra porque na época não tem o de Minas ainda, mas tipo assim, se fosse dois Gerais que produzisse na mesma época o pessoal não compraria o de Goiás, compraria o de Minas. (Gilson Martins, 40 anos³⁷).

Ainda que o estado de Goiás seja um forte produtor de pequi, um estudo do Ministério do Meio Ambiente (2008) afirma que há outras regiões produtoras e que inclusive o estado de Minas Gerais se desponta em relação ao estado da região Centro Oeste. Segundo a Diretoria de Extrativismo do Ministério do Meio Ambiente (2008), as principais regiões produtoras são: (a) Região do Norte de Minas Gerais (Montes Claros, Japonvar, Lontra e Mirabela); (b) Ceará (Crato, Santana do Cariri e Jardim) e (c) região Leste de Goiás - Vão do Paranã (Daminópolis, Mambaí e Sitio d’Abadia).

Boa parte da produção do pequi e dos seus derivados no norte de Minas Gerais (área de transição entre os domínios morfoclimáticos cerrado e caatinga) são comercializados, inclusive para o estado de Goiás e Distrito Federal. Segundo Silva (2013), os municípios de Japonvar e Campo Azul, ambos situados ao norte mineiro, comercializam sua produção com outros municípios do estado e municípios da Bahia, São Paulo e Goiás, sendo este último estado um dos principais consumidores.

Dada sua importância cultural e econômica em muitos lugares em que o pequi é encontrado são realizadas festas e festivais que enaltecem o fruto e os seus derivados e outros elementos a ele vinculados. São eventos espalhados pela Bahia, Tocantins, Mato Grosso do Sul, e em destaque os realizados em Goiás e Minas Gerais. Como exemplo, tem-se o Festival

³⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

³⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

³⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Nacional do Pequi que acontece há 28 anos em Montes Claros (MG), o Festival do Pequi em Crixás (GO) e a Festa do Pequi em Mambáí (GO). Além destes, outros municípios também inserem esta comemoração em seus calendários culturais, como Japonvar, Campo Azul, Taiobeiras, Santana do Riacho, todas no estado de Minas Gerais, o que evidencia mais uma vez a valorização do pequipara além do estado goiano.

Por fim, é preciso deixar claro que independentemente de qual o lugar de destaque na produção, consumo e ou comercialização do fruto, ele se constitui como importante elemento para geração e complementação de renda de inúmeras famílias. Além dos aspectos econômicos, destacam-se também os aspectos culturais já que fazem parte dos saberes, da culinária, das festividades e do cotidiano das pessoas que vivem onde o fruto é encontrado.

4.2 O Gerais montealtense: estudos sobre a Serra dos Montes Altos

O termo “Gerais” não é um termo muito usual nas produções acadêmicas, entretanto, é possível encontrá-lo no cotidiano de muitos lugares, pois ainda é utilizado pelo senso comum, sobretudo nas áreas que prevalece o domínio morfoclimático Cerrado. Os espaços do Cerrado chamados de Gerais eram aqueles marcado por terras inférteis, pouca ocupação humana e que se distanciavam do desenvolvimento social e econômico do país.

A expressão “vou correr para o Gerais”³⁸ é dita em situações em que o sujeito está em alguma situação desesperadora e pretende ir para algum lugar afastado a fim de fugir dos seus problemas, já que ali, isolado, não teria como ser encontrado. Para Melo (2006), Guimarães Rosa consegue abordar em seu livro as mais diversas significações correspondendo às variadas paisagens e espacialidades. Segundo Rigonato (2017), estas variações vinculam-se à transitoriedade do termo que é construído nas relações que cada sujeito constrói com o seu lugar e que modifica à medida que estes sujeitos se reconstroem.

O Gerais, no passado, era sinônimo de isolamento, infertilidade e hostilidade aproximando este termo do entendimento de sertão, entretanto, como afirma Massey (2008), os lugares estão sempre se modificando de acordo com o tempo e as inter-relações dos sujeitos. Na contemporaneidade, os espaços denominados de Gerais já não se encaixam nesta definição, uma vez que as áreas que antes eram pouco exploradas passaram a despertar interesse do agronegócio diante da disponibilidade hídrica, possibilidade de plantio de soja, milho e algodão por meio das técnicas modernas aplicadas ao solo.

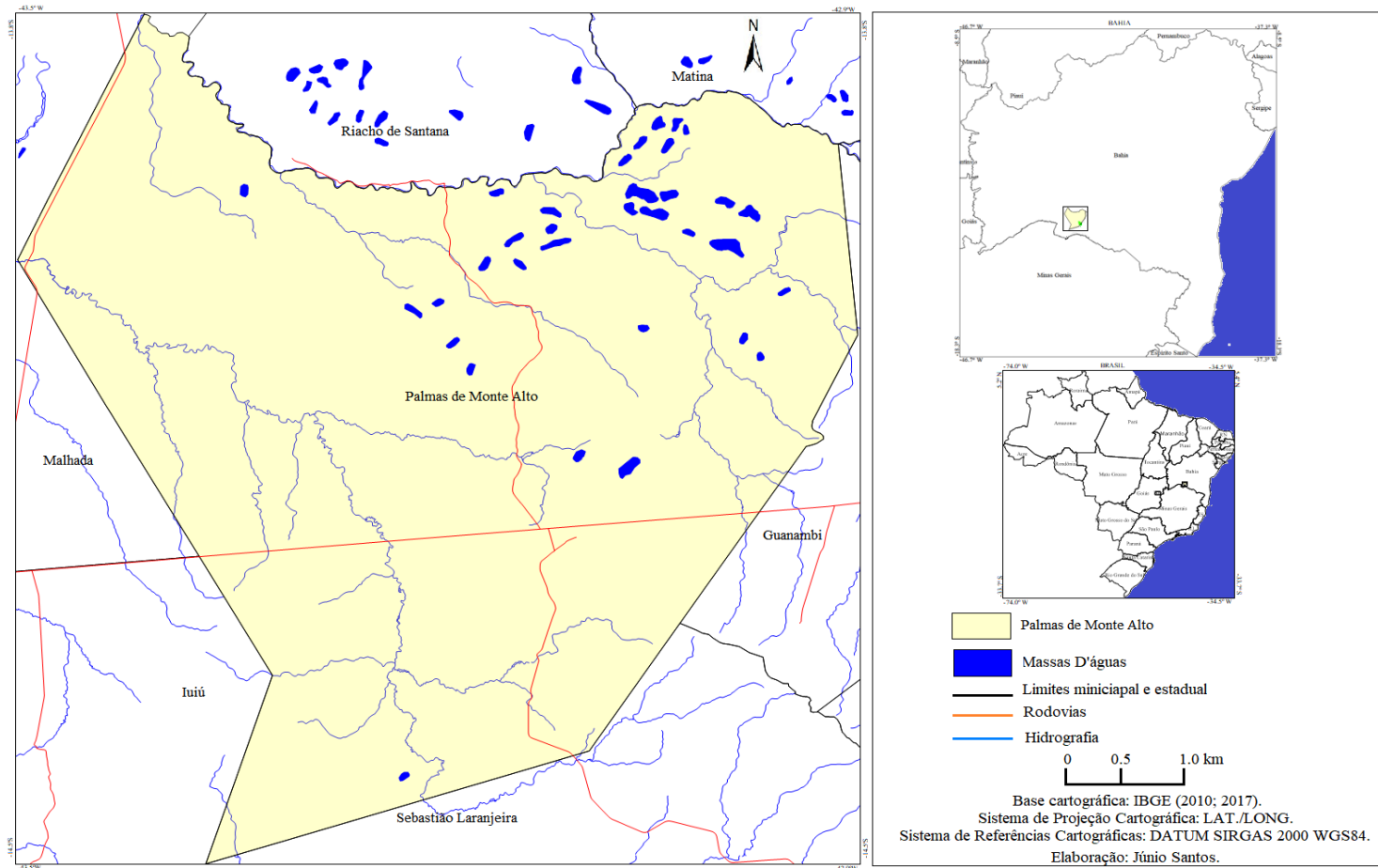
³⁸Proferida pela população montealtense e demais lugares próximo aos “Gerais”

Entretanto, em Palmas de Monte Alto, as feições de Cerrado se apresentam com mais notoriedade na área que compreende o Parque Estadual da Serra dos Montes Altos, que possui as maiores altitudes do município. Tais aspectos reforçam a afirmação de que o Gerais refere-se a espaços inóspitos e de pouca fertilidade, já que esta área do município é pouco utilizada para atividades econômicas em geral.

O Parque Estadual da Serra dos Montes Altos é uma unidade de conservação, criada³⁹ em 2010 pelo então governador do estado da Bahia, Jaques Wagner. Se localiza nos municípios de Palmas de Monte Alto, Sebastião Laranjeiras, Urandi, Guanambi, Pindaí e Candiba (Figura 9) com o intuito de preservar o patrimônio natural, arqueológico e histórico presente nesta área. Está localizado no Território de Identidade Sertão Produtivo e se insere na bacia hidrográfica do Rio São Francisco, Sub-bacia do rio Carnaíba de Dentro e Sub-bacia do Rio Verde Grande (SEMA, 2011). Ao longo da área que compreende o Parque Estadual, é possível localizar inúmeras nascentes e cachoeiras que, frequentemente, são exploradas pelos moradores e turistas oriundos dos municípios do seu entorno.

³⁹Criada através do decreto N° 12.486 de 29 de novembro de 2010

Figura 9 – Mapa de localização do Parque Estadual da Serra dos Montes Altos, Bahia, Brasil, 2019.



Fonte: Organizado por Veiga, A. C., 2019.

Em relação à vegetação encontrada na serra, há uma variação entre elementos da caatinga e do cerrado. Quanto aos atributos ambientais da serra, o Instituto do Meio Ambiente e Recursos Hídricos (INEMA) destaca:

Estado de isolamento geográfico da Serra de Montes Altos implica no isolamento de habitats e conseqüentemente num elevado grau de endemismo. Não obstante, pode-se verificar uma fauna diversificada, principalmente de mamíferos de grande porte, onde foi detectada a presença de espécies como cachorro-vinagre, qualificado como o menor canídeo silvestre do Brasil, com poucos estudos realizados sobre esta espécie. Destaca-se, também, a presença de uma vegetação variada de caatinga, caatinga arbórea, cerrado, campos rupestres e matas de galeria que abrigam uma diversidade de fauna na qual incluem – se algumas espécies em extinção (INEMA, 2010, s/p).

Embora a serra tenha sido reconhecida institucionalmente em relação a sua importância natural e cultural apenas no ano de 2010, desde o século XIX ela foi notada e descrita por viajantes e estudiosos que passaram pelo município. A esse respeito, Sampaio descreve:

A rocha dominante na serra de *Monte Alto* é um grês avermelhado que dá a pedra de amolar e um quartzito empregnado de pequenos crystaes limpídos. O ferro, informaram-nos, é encontrado em abundancia nas suas encostas excavadas e no alto, cerca duas leguas e meia da villa para o sudeste, encontrase uma consideravel massa de ferro quasi puro, que sendo forjdo sem nenhum preparo de fundição prévia, apresenta-se quebradiço e fende-se todo. Supponho que se trata de algum meteorito como o famoso *Bendegó*. Nas encostas da serra que são alcantiladas, e estendidas em paredão, ha muitas lapas e cavernas, algumas bastante profundas e com abundancia de salitre no seu interior. As diversas qualidades de argilla corada são tambem freqüentes nas quebradas da serra, empregando-as os habitantes para a pintura de suas casas (SAMPAIO, 1905, p. 99).

“Nas lapas e cavernas”, descritas por Theodoro Sampaio, estão localizadas parte do patrimônio arqueológico, representado pelas inúmeras pinturas rupestres. Além delas, encontra-se uma estrutura que, supostamente, seria uma habitação batizada de “Casa de pedra” e sítio arqueoastronômico.

Tanto no passado, como nos dias atuais, a Serra dos Montes Altos possui relevância econômica para a população. No período colonial, a exploração do salitre serviu aos interesses metropolitanos. Nos dias atuais, a extração de frutos nativos constitui-se como meio para ampliação da renda de muitas famílias, a exemplo da venda da mangaba e do fruto estudado neste trabalho, o pequi.

Entretanto, como nesses espaços é que são encontrados o pequi, e também a mangaba, são poucos os moradores que utilizam esta atividade como fonte de renda. Os catadores relatam a dificuldade de acesso para extração diante da distância e das condições de deslocamento.

4.3 O “Gerais” como possibilidade: o pequi e geração de renda em Palmas de Monte Alto – Ba

É preciso relativizar a associação do Gerais com a infertilidade e hostilidade, já que para muitos é visto como possibilidade de geração de renda, como é o caso dos catadores de pequi nas áreas em que se apresenta este fruto típico da vegetação encontrada no cerrado. Esta área não é utilizada para atividade agrícola, mas é considerada para muitos moradores como fonte de renda em determinadas partes do ano com a oferta dos frutos comuns do cerrado brasileiro, o que fica evidente na narrativa de Waldeci:

[...] 15, 20 anos atrás as coisas eram mais difíceis, então a gente não tinha fonte de renda, eu não trabalhava, só meu pais que trabalhavam, a gente tentava todos os meios para conseguir sobreviver. Então a gente ia para os Gerais para pegar pequi, mangaba essas frutas que lá tem pra poder vender, chegava, tinha vez que a gente chegava cansado e ainda ia vender (Waldecir Nunes, 31 anos⁴⁰)

Além do pequi, no município, assim como em outros espaços inseridos no domínio morfoclimático cerrado, também são trazidos outros frutos típicos do Gerais para serem comercializados. Dentre esses produtos, ganha destaque a mangaba⁴¹ cujo nome científico *Hancornia speciosa*, fruto da mangabeira, apreciado pela população.

No geral, os catadores dos frutos do Gerais no município são pessoas que não possuem renda fixa e nem propriedade rural (aqueles que residem na área urbana), assim, a coleta de frutos no Gerais torna-se uma garantia de fonte de renda todos os anos, ainda que a safra dure em torno de cinco meses, de dezembro a abril. É uma atividade que os catadores entrevistados herdaram de seus pais, como pode ser observado na narrativa a seguir:

A colheita nossa é o Gerais, que quando nós era pequena mamãe já ia com nós, e tô nessa vida até hoje. [...] quando chegava de lá já saia vendendo. Desde de nova, de pequena mesmo, de uns 10 anos até hoje que tô com 59 anos. É a colheita que a gente tem (Mirinha, 59 anos⁴²)

Observa-se, nessa narrativa, que a atividade de coleta do pequi consiste em um saber-fazer que foi transmitido entre gerações, sendo que muitas vezes os catadores iniciam essa atividade ainda na infância. Essa transmissão dentro seio familiar denota a tradição no município em ir a busca do fruto seja para o consumo doméstico ou para a comercialização, o que permite a continuidade dessa tradição, uma vez que, como afirmam Santos e Cruz ao analisar o queijo artesanal:

São referências passadas que, de algum modo, organizam o presente. Para estar viva, a tradição precisa obter na atualidade sua significação, pois é na ancoragem com o presente que ela adquire sua força, fazendo com que a tradição seja geradora de continuidade. A tradição remete a coletividade não apenas a compartilhamento e transmissão, mas como forma de organizar a memória coletiva (SANTOS e CRUZ, 2017, p.188).

⁴⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

⁴¹ Embora a mangaba seja um fruto apreciado pela população, o consumo não equipara com o do pequi. Diz-se ainda que a falta de meios de locomoção dificulta o transporte desse fruto que exige cuidados para quem não o estrague. Nesse sentido, os catadores locais priorizam a comercialização do fruto do pequi, pois a rentabilidade é maior.

⁴² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Sobre permanência e continuidade, necessária para a manutenção de uma tradição pode ser confirmada na fala desta entrevistada quando diz que: “Aprendi com mãe, porque desde pequena já trazia então a gente já convivia com aquele fruto. Assim a gente foi aprendendo, só que com o passar do tempo a gente foi aperfeiçoando colocando em outros pratos.” (Elisângela Ribeiro, 38 anos).

Desbravar a serra, o Gerais e toda a sua hostilidade bem como conhecer os melhores pequizeiros e sua dinâmica de flora, amadurecimento e ponto de coleta constitui um saber que é passado entre as gerações em Palmas de Monte Alto, visto que nem todos os catadores possuem ferramentas e meios que facilitem o deslocamento e o transporte da produção.

Tais características dessa atividade perpassam os meandros do saber-fazer, já que os conhecimentos para que a execução seja satisfatória são repassados de pais para filhos reproduzindo técnicas e buscando novos meios para que haja rentabilidade. Desse modo os saberes em torno desse alimento “[...] se constituem como narrativas silenciosas repletas dos sabores e cheiros que compõem a memória social e a territorialidade presentificada no saber fazer, nos modos peculiares de produzir, comercializar e consumir tais alimentos.” (TEIXEIRA *et al*, 2019, p. 105)

Nesse município, não há ações voltadas para o beneficiamento do pequi ou mecanismos de apoio aos catadores, de modo que esses sujeitos possuem seu próprio saber-fazer que se aprimora ao longo do tempo, ainda que de modo lento e rudimentar, prevalecendo o que Lacerda (2019) chama de compartilhamento de conhecimentos.

Embora Palmas de Monte Alto possua uma grande extensão territorial, é apenas na serra que este fruto pode ser encontrado e colhido pelos moradores, pois é essa parte do município que oferece as condições necessárias para estabelecer a presença do pequizeiro e a sua devida reprodução. Mesmo que o trajeto seja marcado pela distância e dificuldades de acesso com altitude elevada, terreno íngreme, pedregulhos e areia, conforme apresenta a Figura 10, anualmente grupos de catadores se direcionam em busca do fruto.

Figura 10 – Obstáculos no trajeto que levam aos pequizeiros, Palmas de Monte Alto, 2020.



Fonte: FERNANDES, Priscila, 2020.

Como os catadores possuem baixa renda, os meios de produção são limitados, dificultando a atividade. Durante a safra, é comum estes trabalhadores irem ao Gerais por volta de vinte vezes (muitos vão a pé), em um percurso que pode chegar a mais de quarenta quilômetros. Para isso, é preciso sair de casa de madrugada e levar água e as refeições necessárias, preparadas para horas de trabalho: “A gente sempre leva um pão, uma farofa. Quando a gente era pequeno mamãe fazia paçoca com a castanha que tem dentro do caroço pra gente comer lá.” (Mirinha, 59 anos⁴³).

⁴³ Informação verbal concedida em julho de 2019.

O trabalho é intenso e sem pausa, conforme afirma a catadora: “Só descansa quando a gente senta pra descascar (Figuras 11), porque como ele é pesado na casca, a gente tira o caroço para poder ficar mais leve e ter mais espaço para aumentar a carga. Ficou leve o saco, rompe até completar a carga” (Mirinha, 59 anos⁴⁴).

Figura 11 – Pequi descascado para aumentar o volume levado, Palmas de Monte Alto, 2020.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

Os anos de trabalho permitem acumular experiências e estratégias de sobrevivência naquele ambiente longínquo:

A gente leva água congelada e deixa nas “geladeiras” ao longo do caminho, para quando nós estiver voltando pra casa, ter água gelada pra refrescar. Sede a gente não passa. As “geladeiras” são os buracos que a gente cava e enterra as garrafas dentro. Sempre tenho água enterrada lá porque tem vezes que nós não bebe tudo. Se for lá agora acha (José, 61 anos⁴⁵).

⁴⁴ Informação verbal concedida em julho de 2019.

⁴⁵ Informação verbal concedida em julho de 2019.

Diante da distância do Gerais, os catadores passam muitas horas tanto no trajeto quanto na colheita, uma vez que os pequizeiros ficam espalhados em grandes extensões. Geralmente levam seus alimentos (farofa, paçoca, pães com carne, etc.), mas também consomem frutos lá encontrados, a exemplo da mangaba. Segundo os catadores, os pequizeiros que ficam próximos às estradas são os mais visíveis e utilizados para coleta, assim, os catadores mais experientes possuem as suas árvores em locais “secretos”, o que permite êxito a cada vez que sobem a serra para coleta, como se observa na fala abaixo:

Tem uns pés que são melhores, pessoal aqui gosta do pequi vermelhinho amarelinho, carnudo, entendeu? E tem muitos brancos, amargo, mas vai há muito tempo já sabe os pés certos. Ai quando ver que esse pé está caindo ali, tem muito pequi, esses são os preferidos os queridinhos (Waldecy Nunes, 31 anos⁴⁶).

Além de conhecer os melhores pequizeiros os catadores mais experientes acumulam também estratégias utilizadas para otimizar o trabalho, como foi demonstrado na narrativa a seguir:

Porque o pessoal aqui começa a ir no Gerais logo após setembro ai...outubro, novembro já tão caminhando pra lá que já tem frutas, só que o carro chefe do Gerais é o pequi. Ai pronto, dezembro começa a caminhada: é cavaleiro, é pessoal a pé... E ai vai muita gente que não tem animal para trazer o pequi, tem dias que a gente vai e não tem ninguém, e ai agora os pé esta carregado o chão ta cheio, esta alastrado como o pessoal fala: ‘o chão ta alastrado de pequi’. O pessoal não quer deixar, vai e pega esses pequi e junta lá na beira da estrada, pega uma moita num lugar que sabe que ninguém vai entrar, entra um pouquinho ali três quatro metros e esconde, joga um mato por cima, entendeu? E desce com o que puder trazer ali, um saco dois sacos, e ai dois dias três dias depois voltam pra buscar porque ai não vai ter mais que rodar dentro do mato lá cassando os pés, entendeu? (Waldecy Nunes, 31 anos⁴⁷).

A fala de Waldecy reforça os relatos de que nos últimos anos têm crescido, ainda que lentamente, a ida de pessoas ao Gerais para usufruto das cachoeiras lá existentes. Como muitos vão de carro, aproveitam para trazer os pequis encontrados ao longo do caminho, exigindo, portanto, que os catadores utilizem seus saberes para que não fiquem prejudicados. Esse aspecto é ressaltado a seguir:

⁴⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

⁴⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

Quando eles (catadores tradicionais) chega lá pra pegar, eles ainda adquire porque o Gerais é grande, eles sabem aqueles recantos que não vai carro, então eles já procura aqueles lugar mais recuado, que não vai carro, mas no lugar onde o carro para, a moto para, não sobra nenhum, nem em cima não acha, já tirou tudo. Enche o carro tira em antes da hora, tira verde, tira bom, de todo jeito (Dona Maria, 68 anos⁴⁸).

Nota-se que parte das pessoas que sobem a serra apenas por aventura ou diversão e retiram o pequi não possuem a mesma relação de respeito que os catadores tradicionais possuem. O pequi deve ser colhido no chão, pois ainda no pé o fruto não está pronto para o consumo e esse fator altera o sabor e interfere no ciclo natural da árvore. Segundo a ex-catadora e atual comerciante da feira livre, a visibilidade que a serra tem ganhado nos últimos anos têm alterado a dinâmica do Gerais. Essa ênfase é dada em sua narrativa ao afirmar:

Então o Gerais é rico para todo mundo, mas no tempo que era só dos pobres, que os ricos, aquelas pessoas mais ou menos não olhava para Gerais, quem vendia piqui era nós, alguma pessoa que ia lá, que era deste baxião, ia pegar pra comer, arranchava na nossa casa, a minha mãe pegava cesta de piqui maduro, panhado do chão, dava eles. Tinha uns que não ia nem no meio do Gerais, de lá de casa mesmo voltava, ia em embora porque chegava minha mãe dava os balaios de piqui e eles ia embora (Dona Maria, 68 anos⁴⁹).

Fica evidente assim, que os catadores sabem a localização dos pequizeiros e conhecem o seu tempo de maturação, em alguns casos construindo uma relação que envolve inclusive elementos vinculados à fé. É o caso desta catadora Mirinha que diz: “O pequi antes do dia treze de dezembro não acha não, porque tem os pés de Santa Luzia, que nesse dia pode ir que já acha no chão. Depois desse dia, os outros começam a cair.” (Mirinha, 59 anos⁵⁰).

A fala da catadora, somada aos quadros da santa na parede de sua casa, denotam os simbolismos que envolvem esta atividade econômica demonstrando que o fruto não se restringe apenas à fonte de renda ou mero ingrediente culinário, pois, como afirma Silva (2013), há uma mistura de saberes acumulados ao longo dos tempos e constantemente associado à graça divina, por isso devem ser respeitados. Para esta catadora, os próprios clientes já sabem qual fruto foi coletado no chão e quais foram arrancados:

Eu tenho muito cliente, porque o povo sabe que a gente apanha no chão. Tem muita gente que tira verde, dizem que põe debaixo da terra pra dar ponto, mas a gente só pega o que tiver no chão. O piqui que cai no chão é o

⁴⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁴⁹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁵⁰ Informação verbal concedida em julho de 2019.

que tá maduro, se chega embaixo do pé e não tiver muito no chão, a gente sai andando procurando nos outros até completar a carga (Mirinha, 59 anos⁵¹).

Há uma relação de respeito às árvores e a tudo que a natureza oferece, uma vez que é preciso cuidar daquilo que possibilita a geração de renda (CANÊDO, 2014). Assim, para a colheita correta é preciso retirar apenas os frutos que já estão caídos no chão, pois aqueles arrancados ainda verdes não possuem sabor ideal e tal prática pode prejudicar o pequizeiro, já que: “Planta não quer ser machucada, então o pessoal vai lá e bate com a vara, assim no outro ano este pé já não dá muito, tem muito pé lá que dão de jeito nenhum de tanta surra que já ganhou de vara e eles tirando verde.” (Gilson Martins, 40 anos⁵²)

Alguns catadores já contam com o auxílio de cavalos e jumentos para carregar o pequi, aumentando assim a capacidade de transporte do fruto. Aqueles que ainda não possuem meios de transporte fazem todo o trajeto a pé e trazem os frutos na cabeça, se submetendo aos riscos como: “[...] uma queda, um bicho ruim, uma estrepada, tudo pode acontecer lá. Deus é quem livra gente, porque lá a gente caminha dentro de mato. A gente arrisca até ser pego por onça”. (Mirinha, 59 anos⁵³).

Parte do Gerais da serra dos Montes Altos é propriedade privada, mas os catadores possuem livre acesso para desenvolverem suas atividades, já que os proprietários dessas terras não têm interesse em se utilizar dessa produção considerada de baixa lucratividade. Nesse sentido, o produto, segundo Silva e Tubaldini (2014), é considerado dádiva da natureza, pois não foi plantado e não exige cuidados assim como no sistema agrícola.

Diante das condições pedológicas, geológicas e geomorfológicas, por muito tempo as terras que compreendem os Gerais de Palmas de Monte Alto não foram apropriadas legalmente fazendo com que muitas pessoas encontrassem, ali, possibilidade de sobrevivência, atribuindo a disponibilidade do fruto a uma ação divina, como se observa na afirmação de Dona Maria,

Porque o Gerais é de Nossa Senhora⁵⁴. Meu avô quando fez uma moradinha lá, todo mundo chegava querendo morar lá achava o lugar tão bom... ele falava: “oh minha gente, eu não comprei terra aqui, mas só tem que eu to aqui, é de Nossa Senhora, mas a pessoa que tiver boa vontade de morar é só

⁵¹ Informação verbal concedida em julho de 2019.

⁵² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁵³ Informação verbal concedida em julho de 2019.

⁵⁴ Ao adquirir a fazenda de Isabel Guedes de Brito (1730), onde atualmente fica Palmas de Monte Alto, Francisco Pereira de Barros construiu uma capela a Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens e doou parte de suas terras à capela. Assim, muitos devotos crêem que as terras do Gerais pertencem ainda à santa, padroeira do município.

fazer a moradazinha não de venda, só para morar criar a família” (Dona Maria, 68 anos)⁵⁵.

A narrativa anterior evidencia a relação construída com o lugar, o que contrasta com as definições de Gerais como ambiente inóspito e infértil. Conforme afirmação de Silva (2013), são espaços que garantem uma “riqueza”, mas não a riqueza da acumulação de capital, mas aquela que permite que os sujeitos garantam sua sobrevivência.

Entretanto, ainda que as condições fisiogeográficas não possibilitem uma atratividade para aqueles sujeitos que preconizam a acumulação de capitais, as terras do Gerais montealtenses também foram apropriadas indevidamente gerando transtornos para os que ali viviam, como é destacado no trecho da entrevista a seguir:

Muita gente fez morada lá, casou, saiu, uns já morreu. E por derradeiro ficou eu, eu só saí porque Milton Domingues pegou vendeu a terra do Gerais que a terra não era de venda, foi obrigado nós sair do Gerais, se não fosse assim eu tava lá até hoje, e foi obrigado eu sair porque ele vendeu o dono chegou dizendo gente sair, a gente teve que sair. Mas, só tem que morreu Milton, morreu Milindim, morreu Aníbal, o que vendeu lá morreu tudo. Ficou la sem dono a mesma coisa (Dona Maria, 68 anos⁵⁶).

Com esta narrativa, a entrevistada justifica parte dos motivos de sua saída daquelas terras. E, embora, não tenha utilizado estas palavras, de certa maneira, sua família só saiu porque foi expulsa em razão da apropriação fundiária indevida. A narrativa evidencia o contraste entre aqueles que usam a terra como meio de sobrevivência desenvolvendo atividade de subsistência em uma relação de respeito com a natureza e aqueles que se aproveitam dela para acumulação de riquezas.

Rigonato (2017), ao estudar os modos de vida dos Geraizeiros, afirma que estes sujeitos viviam integrados com a biodiversidade, se utilizando de tecnologias sociais desenvolvidas com saberes acumulados ao longo do tempo. Os catadores que residem na área urbana montealtense possuem também essa integração, pois, ao se deslocarem para a coleta, desenvolvem técnicas e saberes para que suas atividades não destruam aquilo que a natureza lhes oferece.

Para estes entrevistados, mesmo que os Gerais tenham dono, os frutos que nascem lá naturalmente pertencem a todos: “[...] o piqui é la na natureza, lá no Gerais. Ninguém plantou ele lá não molhou. É nativo de lá mesmo. É do sertão.” (Marilene Costa, 35 anos⁵⁷). Desse

⁵⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁵⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁵⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

modo, o pequi é [...] “nativo do Gerais, chegou achou. Tem dono não” (Valdo Martins, 38 anos⁵⁸).

Assim, esse espaço não se constitui no imaginário desses sujeitos como um lugar restrito, como pode ser comprovado na fala de Mirinha:

Todo mundo que vai lá traz, só mesmo que não conhecer que não sabe caminhar lá dentro que não traz. O Gerais é igual uma mãe, porque uma mãe que tiver um bocado de filhos ajeita pra tudo e lá quem vai lá todo mundo traz (Mirinha, 59 anos⁵⁹).

Essa narrativa ilustra a relação que os catadores possuem com o Gerais montealtense. A possibilidade de retirar dali a renda familiar ou ir em buscar dos frutos para o próprio consumo sem necessariamente ter o título de posse da terra denota que para esses sujeitos o Gerais é um ambiente abençoado, que transcende as limitações de acesso a terra comuns a outros espaços e que até mesmo as dificuldades de acesso não são capazes de impedir a manutenção da atividade. Ao longo do tempo constroem uma vivência permeada de afeto e conexão com tudo que aquele espaço oferece, acumulando e compartilhando saberes.

A ida ao Gerais permite também que memórias sejam construídas coletivamente, uma vez que a ida para esse lugar se dá na maior parte das vezes acompanhado com mais de uma pessoa, independente do meio de transporte utilizado. As figuras 12 e 13 apresentam duas famílias que vão ao Gerais à cavalo em busca do fruto anualmente.

⁵⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁵⁹ Informação verbal concedida em julho de 2019

Figuras 12 – Famílias indo para o Gerais para a coleta do pequi, Palmas de Monte Alto, 2020.



Fonte: SILVA, Eudália, 2020.

Figura 13 – Família voltando do Gerais com o pequi, Palmas de Monte Alto, 2020.



Fonte: SILVA, Eudália, 2020.

A presença de crianças nas figura 12 e 13 revela que a atividade de ir até o Gerais para a coleta de pequi é uma ação transmitida de uma geração a outra, em um movimento que colabora também para o fortalecimento das relações que os sujeitos possuem com o seu lugar, uma vez que memórias são ali construídas.

Quanto àqueles que catam para comercialização, esses vêm mais que uma possibilidade de fonte de renda, pois a atividade fortalece a sua relação com a natureza e as relações interpessoais construídas com os demais membros de sua família e com outros catadores que, por muitas vezes, sobem a serra juntos para buscar o pequi e outros frutos lá existentes. Esse aspecto é enfatizado na narrativa desse entrevistado que traz as memórias de sua infância e adolescência fazendo o trajeto até o Gerais:

No tempo dessas velhas⁶⁰ mesmo mais antigas que iam, a gente ia porque sabia que a comida lá em cima era boa. [...] Ai eles traziam, paravam descascando e depois era a paradinha para comer alguma coisa, ia partilhar, era o lanche partilhado, cada um partilhava ali, era uma união doída, entendeu? Um pegava a farofa do outro, o beiju, o cuscu, o requeijão o bolo, era tudo partilhado, a água, porque tem agora na época do pequi que chove em dezembro, novembro entendeu? Mas, tem épocas que a gente vai buscar outras frutas, tipo a mangaba mesmo, ai a escassez de água é grande, cê roda o Gerais todo e não acha água, então ate a água é a partilhada entre a gente lá, quando ia, essa é umas das melhores partes do Gerais, a comida (Waldeci Nunes, 31 anos⁶¹).

Para esta catadora, que vai ao Gerais desde criança, as memórias remetem ainda ao período em que ir para o Gerais era também possibilidade de diversão, embora o principal intuito fosse colaborar para que aumentasse a possibilidade de coleta e transporte da produção familiar:

Eu lembro de quando eu era menina ainda, nós íamos para o Gerais buscar. Teve um dia que fomos e colocamos um pouco para cozinhar e um menino foi pegar os meus e brigamos. Daí, ele derrubou a panela de pequi, no final nem ele e nem eu (risos), derramou foi tudo (Marilene Costa, 35 anos⁶²).

Assim, o pequi e o Gerais fazem parte da história de vida desses sujeitos, como afirma este catador: “[...] desde minino que de toda vida nós vende. A gente foi criado nesta vida.

⁶⁰ Senhoras mais velhas que vão até o Gerais catar o pequi.

⁶¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

⁶² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Agora tem o meu minino que me ajuda. Mas a minha mulher já me ajudou muito.” (Valdo Martins, 38 anos⁶³).

Desse modo, o Gerais para os catadores, não são vistos como ambientes improdutivos, pelo contrário, são espaços que oferecem a possibilidade de sobrevivência no período da safra do pequi e de outros⁶⁴ produtos, é o que afirma Dona Maria:

A minha mãe nasceu no Gerais, criou no Gerais, casou [...]. Nois nasceu no Gerais, nois casou no Gerais, os filho tudo, na terra que nós nascemos. Quando saí meu filho mais velho já tinha 1 ano [...]. E tenho vontade de voltar para o Gerais porque o Gerais é terra boa, o Gerais é uma mãe, um lugar da pessoa pobre, de criar um pobre. Hoje em dia não ta como era, mas você vai pegar uma fruta para você comer, pra você dar, pra você vender, pra fazer o que quiser (Dona Maria, 68 anos⁶⁵).

Assim como no norte de Minas Gerais e no Cariri cearense, a coleta é pequena e familiar e conta com escassos recursos para dinamização e fortalecimento da atividade, entretanto, não impede que todos os anos esses catadores se desloquem diversas vezes em busca daquilo que a natureza oferece anualmente, como destaca este entrevistado:

[...] vão porque é uma fonte de renda, entendeu, eles chegam de lá e vão vender o produto. Tem hora que tem casa aqui que tem 4 filhos aí vai dois, e dois já fica pronto pra quando chegar sair vendendo. Então alguns vão porque gosta mesmo, já outros junta o útil ao agradável, que não deixa de ser uma fonte de renda pra muitas pessoas que vão lá buscar ele (Waldecir Nunes, 31 anos⁶⁶).

Observa-se que há uma organização dentro do seio familiar para que a atividade seja colaborativa e não sobrecarregue todos os membros da família, sobretudo diante do desgaste que existe tanto em ir buscar no Gerais quanto no processo de comercialização, é o que afirma Marilene, catadora desde a infância: “Lá em minha casa quem vai buscar o piqui é meu marido e meus filhos, mas aqui na feira eu vendo com o meu marido. Vai de cavalo, vai a pé, vai de moto. As dificuldades é que as estradas são muito ruins, é preciso **ter sangue** pra ir até lá”. (Marilene Costa, 35 anos⁶⁷. grifo nosso).

Embora tenham intimidade e uma boa relação com aquele ambiente, os catadores reforçam as dificuldades de acesso e a necessidade de “ter sangue” e disposição para que se possa enfrentar a distância e os obstáculos que o relevo e a vegetação impõem. É um misto de temor e respeito que coaduna com as afirmativas de Riobaldo em Grande Sertão: Veredas

⁶³ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁶⁴ Além do pequi, muitos catadores também coletam a mangaba.

⁶⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁶⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

⁶⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

quando diz que: “O pobre sozinho, sem um cavalo, fica no seu, permanece, feito numa croa ou ilha, em sua beira de vereda. Homem a pé, esses Gerais comem.” (ROSA, 2001, p. 418)

Durante o processo de coleta de dados para esse estudo, os catadores se mostraram receosos em me levar para conhecer *in loco* a rotina de trabalho. Foi possível perceber uma incredulidade em minha aptidão física para resistir aos árduos desafios que o trajeto e a atividade impõem. Para outros, era necessário me preparar para as intempéries que podem surgir, a exemplo do alerta que me foi apresentado por Waldeci:

[...] porque se caminha muito, lá também cê tem que caminhar muito dentro do mato pra achar os pés os pequizeiro, entendeu? E isso acaba dando muita fome, e a fome no mato é de lascar, a fome, a chuva, porque a gente pega muita chuva quando vai catar o pequi e a chuva no Gerais, minha filha, é de lascar viu, eu tomei uma chuva uma vez, que pra descer naquela época a gente ia de jumento, pra descer do jumento cá, tiveram que me pegar que eu parece que tava congelado, endureci tudo, a chuva lá em cima na serra dói,dói, dói, porque parece que a nuvem lá em cima ta no congelador, é gelada a água lá (Waldeci Nunes, 31 anos⁶⁸).

Há nesses discursos uma consciência das dificuldades que permeiam o acesso àquele lugar, sobretudo para aqueles que não o conhece. Assim, o temor às adversidades fez com que a coleta de dados nesse espaço fosse realizada com o auxílio de um veículo com tração nas quatro rodas, o que me permitiu certificar o grau de dificuldade do trajeto e valorizar ainda mais o trabalho e o esforço dos catadores, sobretudo aqueles que precisam fazer o percurso a pé.

Tal conscientização que em mim foi reforçada também permeia o imaginário daqueles clientes que compram o pequi com os catadores locais, pois sabem do esforço empreendido para que o fruto chegue às mãos dos consumidores, como afirma este consumidor: “O preço é justo. Sei o trabalho que dar pra colher, a distância, estas coisas [...].Não desvalorizo o preço que eles colocam, eu sei que dá trabalho” (Cleiton S. Cotia, 30 anos)⁶⁹.

O modo de comercialização varia de cliente para cliente. Aqueles que fazem encomendas prévias geralmente vão até a casa do catador, assim como outros que compram em grandes quantidades, mas há também os que recebem o produto em casa. Após distribuição dos produtos encomendados, os catadores saem às ruas para vender de porta em porta ou comercializam na feira livre do município. Já a mangaba, como a quantidade é menor, trazem apenas o equivalente a encomendas dos clientes.

⁶⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

⁶⁹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Os catadores da área urbana possuem a sua clientela fixa e, assim como o trabalho do catador, se constitui como atividade familiar, repassada por gerações, a clientela desses catadores também costuma ser de longa data gerando uma relação de proximidade entre aquele que vende e o que compra. Segundo este ex-catador, diversas vezes a sua família costumava trocar os frutos do Gerais por outro produto alimentício, sobretudo quando o comprador não tinha condições de pagar: “Gente que não tinha condições (de pagar em dinheiro) no dia ali, a gente acabava trocando por alimentos: uma dúzia de pequi trocava em feijão, trocava em arroz, macarrão, esses negócios.” (Waldeci Nunes, 31 anos⁷⁰)

Porém, há ainda os catadores que comercializam o pequi na feira livre, como é o caso daqueles que residem na área rural. A venda ocorre tanto em dias de sábado, dia oficial da feira, quanto no decorrer da semana. Muitos montam barracas provisórias ou expõem o produto nas calçadas durante a feira livre para que possam comercializar seu produto como demonstram as figuras 14 e 15

Figura 14 – Barraca montada na feira livre para exposição do pequi em Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

⁷⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

Figura 15 – Exposição do pequi na calçada do mercado de frutas e verduras em Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

Os catadores que comercializam na feira livre e os comerciantes que trabalham com outros produtos além do pequi também possuem clientela fixa, entretanto, por fazerem a exposição do produto em um espaço comum de comercialização, há sempre a presença de novos sujeitos, o que nem sempre fortalece vínculos entre eles diante da concorrência.

Muitos catadores pararam de exercer esta atividade diante das dificuldades de deslocamento e transporte do fruto. Há os que pararam de catar porque encontraram outra fonte de renda, migraram para outros estados ou se aposentaram. Dentre estes, alguns continuam se deslocando até o Gerais por uma questão de lazer, é o que afirma este ex-catador sobre a relação que a sua família possui na atualidade com o Gerais e o pequi:

[...] eles também melhoraram, hoje estão aposentado mas, continuam indo e hoje já pode dizer que é porque gosta mesmo, de ir na serra pegar o pequi, então eles vão. Vai o grupo, a família, tem hora que vai dois três, tem hora que vai 20 – 30 dormem lá, catam, vem no outro dia (Waldeci Nunes, 31 anos⁷¹).

A continuidade do trabalho de coleta e comercialização do pequi tem diminuído ao longo dos anos, uma vez que muitos filhos de catadores estudaram, se inseriram em postos de

⁷¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

trabalho com menos desgastes e maior possibilidade de remuneração. O trabalho de coleta em Palmas de Monte Alto não se constitui como uma atividade atrativa para os mais jovens, que preferem buscar outras formas de geração de renda dentro ou fora do município por considerarem a atividade pouco lucrativa.

O preço é estabelecido de acordo com cada safra, sendo que no início e no final da oferta costuma subir. Ainda que os valores sejam maiores nesse período, tal fator não impede a comercialização, pois o desejo de apreciar o fruto faz com que os montealtenses desconsiderem este aspecto, é o que afirma este consumidor: “Compro menos quando está muito caro, só pra dar o gosto no arroz. Não desvalorizando o preço que eles colocam, eu sei que dar trabalho” (Cleiton S. Cotia, 30 anos).⁷²

Ainda quanto à renda obtida com a venda do pequi, esta vai variar de acordo com os meios de produção de cada grupo, pois há os que catam e comercializam em sua residência ou levam até os clientes, os que comercializam o fruto na feira livre e ainda aqueles que compram de caminhões vindos de outros estados, sendo este último grupo composto de comerciantes locais e de outros municípios.

Para esta ex-catadora que tem barraca de verduras na feira e vende o pequi no período da safra, o pequi não tem sido uma atividade muito lucrativa, pois tem de comprar com terceiros para revender:

Se comprar uma caixa de piqui por 30 e vende ele, cê não dá pra tirar muita coisa, melhor que nada. Mas, se você for buscar na serra e tiver, dá uma rendazinha boa, mas se você for buscar, porque lá você não vai comprar, só vai buscar, tem que ter a disposição para ir buscar. Agora se for comprar pra revender não dá muita coisa não, mas é melhor que nada (Dona Maria, 68 anos⁷³).

Por outro lado, em diálogo com um dos principais fornecedores de pequi aos comerciantes de Palmas de Monte Alto, ficou perceptível que, ainda que existam custos de transporte, a comercialização do pequi é mais lucrativa para este segmento. Eles costumam trazer em grandes quantidades, o que permite um maior rendimento. Este fornecedor, percebendo a demanda no município, além de fornecer o produto a atacado, passou a atuar também no varejo:

Sempre eu trabalhava mais no atacado em Guanambi, as vezes eu trazia caixinhas aqui em Monte Alto e vendia no atacado. Agora, esse ano comecei a trabalhar assim no varejo. O piqui vendido no varejo é mais vendido, no varejo é melhor, tipo assim: eu vendo a caixa a trinta reais se eu for trabalhar

⁷² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁷³ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

no varejo eu faço 50,00 a caixa, o lucro é melhor. Aí ajuda (Gilson Martins, 40 anos⁷⁴).

A lucratividade em torno do pequi, explícita na fala desse comerciante, também é capaz de demonstrar o tamanho da procura pelo fruto no município. São seis dias da semana em que o pequi é vendido entre os meses de outubro até o início de abril, sendo o fruto do município ou vindo de outros estados. Assim, o fruto está presente no cotidiano destes sujeitos (consumidores, comerciantes e catadores) permitindo que memórias sejam construídas ao longo de sua vida.

4.4 A memória sertaneja materializada no pequi

Quais aspectos poderiam associar o pequi como alimento capaz de fortalecer as memórias sertanejas dos montealtenses? Os entrevistados fizeram uma associação do pequi como elemento sertanejo partindo das suas características naturais, tais como aquelas presentes no livro *Grande Sertão: veredas*, como pode ser observado na narrativa da consumidora Danielle:

Porque traz a marca deste lugar e por ser algo que remete a vegetação própria, então é algo nativo e querendo ou não isso denota muitas coisas, né? Então sendo um fruto mais típico da nossa vegetação e tudo mais, você não pode associar a algo do litoral. Então representa sim esse elemento forte por todo esse teor que gira em torno, não só da vegetação, mas daquilo que as pessoas, dos sentidos que elas dão a isso, de se envolverem, repassar pra filhos, e guardar... Enfim é marcante (Danielle da S. Ramos, 27 anos⁷⁵).

Fica evidente, na narrativa, alguns elementos inerentes à caracterização do sertão no imaginário deste sujeito. Para ele, o sertão está em uma situação oposta ao litoral e, como afirma Amado (1995), esta oposição foi construída historicamente, sobretudo quanto às diferenças do modo de ocupação e exploração. Assim, sendo o pequi um fruto natural da vegetação em que o município se encontra, torna-se um representante típico deste lugar, que colabora na diferenciação dos lugares que não o possui.

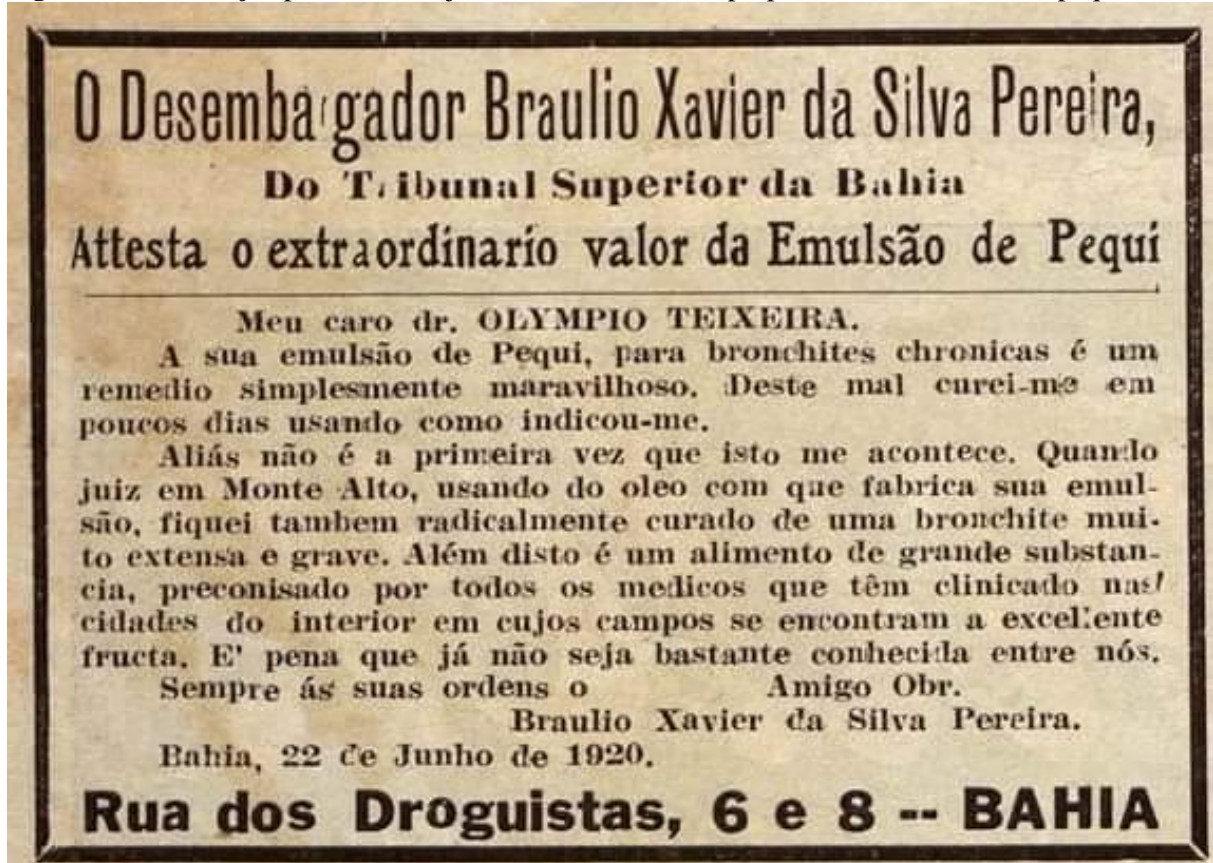
A ausência do pequi no litoral do país foi destaque no século passado em uma declaração de um profissional da justiça que, estando um período no município de Palmas Monte Alto, conheceu as propriedades medicinais do fruto. Na declaração de Bráulio Xavier

⁷⁴ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁷⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

da Silva Pereira (Figura 16), percebe-se que o pequi já estava inserido nos hábitos dos montealtenses que também acumulavam saberes acerca deste alimento.

Figura 16 -Declaração publicada em jornal de 1920 sobre as propriedades medicinais do pequi.



Fonte: Bahia Ilustrada, 1921. (acervo digitalizado)

Do início do século XX para os dias atuais, nota-se inúmeras diferenças nessa relação entre o litoral e o interior, sobretudo com o avanço tecno-científico informacional, pois a distância já não dificulta que os moradores do litoral do país usufruam das iguarias e de alguns hábitos alimentares típicos do interior.

Ainda segundo o que apresenta a narrativa de Danielle, o preparo em refeições diárias, o armazenamento para o consumo na entressafra e a manutenção dos hábitos para as próximas gerações denota esta representatividade do fruto como alimento carregado de sentido para aqueles que o consomem. O dar sentido ao alimento permite compreendê-lo como alimento identitário, uma vez que, como defendem Menezes e Cruz (2017), estes alimentos se vinculam à cultura do lugar e há, nesse caso, uma busca para que estas práticas sejam reproduzidas, pois como afirma Montanari (2010), a comida é também cultura e expressão da identidade do sujeito.

Outro elemento que reverbera a importância do pequi para a população do município é a constante mobilização para que o tenha à mesa. O consumo permite que os comerciantes da feira livre local aumentem os seus lucros e faz com que outras pessoas que desempenham outras atividades econômicas passem a comercializá-lo também durante a safra como complementação da renda, é o que afirma Eudália na narrativa abaixo:

Quando é a época do piqui as famílias de uma maneira geral se mobilizam para ter o piqui à mesa. A feira, por exemplo, fica abarrotada de piqui, seja quem já tem a barraca ali fixa, seja que quer ter um complemento de renda, então ela vai atrás também quanto uma alternativa. E todos querem comprar ali, mesmo que seja caro, sobretudo no início (da safra), mas todos fazem questão de ter. Então há uma mobilização nesse sentido até em dias de feira (Eudália Silva, 45 anos⁷⁶).

O fruto, nesse caso, ganha destaque não apenas do ponto de vista cultural, mas também econômico. Nas narrativas dos entrevistados é possível perceber a consciência de que os sentidos variam de acordo com a vivência de cada sujeito sendo necessário considerar o que cada sujeito entende por sertão para que se compreenda sua posição quanto à associação do pequi a esta categoria, como pode ser observado no posicionamento desta entrevistada:

Na minha concepção não há. É complicado. A minha visão de sertão tá mais associada ao feijão de corda, a farofa de feijão, a carne de bode que é o nosso costume de comer, e o piqui é uma coisa esporádica, de temporada. Ele não é um ingrediente presente o tempo todo, pra mim pra ser típico tem que ser algo disponível o ano todo. Na minha concepção, né claro que isso pode variar. Mas, aqui quando eu vejo a idéia de sertão e de culinária sertaneja vem na minha cabeça esses pratos que você come o ano todo, tá sempre ali presente pra nossa região, pra nosso sertão. Até a carne seca (Anna Flávia S. Ramos, 25 anos⁷⁷).

As narrativas apresentadas reforçam os múltiplos entendimentos da categoria sertão também entre os sujeitos montealtenses. Embora possuam elementos semelhantes em seus discursos, cada um possui uma forma de afirmar ou negar o sertão, assim como os elementos que o caracterizam, como pode ser observado quando interpelado se o pequi é um representante das memórias sociais sertanejas.

É possível notar, com a narrativa apresentada, a variação quanto a compreensão do que vem a ser sertão e da definição de alimentos típicos o que reforça o caráter subjetivo da memória e do debate acerca dos alimentos identitários, tal qual a definição do que vem a ser

⁷⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁷⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

sertão. Tais conceitos são construídos socialmente, porém, cada sujeito terá o seu repertório, leitura, vivências construídas ao longo de sua vida que o diferencia dos demais.

4.4.1 O pequi na cozinha montealtense

De aroma marcante, o fruto exposto na feira livre não exige propaganda e nem estratégias elaboradas de venda. Segundo a comerciante, o montealtense “[...] consome pequi demais. Não sou só eu que vende, tem vários vendedores e tem, e eu sozinha vendo 30 caixas de pequi por semana e os outros que vem vender. (Dona Zu, 50 anos⁷⁸). A demanda é alta e a produção local não consegue suprir toda a clientela diante da pouca disponibilidade do fruto e das dificuldades existentes para a sua coleta, transporte e comercialização.

Desse modo, os comerciantes da feira livre de Palmas de Monte Alto têm de comprar o fruto de outros lugares (Figura 17), o que pode ser confirmado por este entrevistado: “Eu vendo o pequi de Minas, eu não trabalho com o pequi da região porque, o que acontece que eu vendo muito pequi e a região não tem como abastecer as minhas vendas. (Dona Zu, 50 anos⁷⁹)”

⁷⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁷⁹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Figura 17 – Caixas de pequi trazidas do Gerais de Minas Gerais para Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

As caixas de pequi apresentadas na Figura 17 correspondem ao pequi trazido de outros estados, principalmente de Minas Gerais, uma vez que a compra no estado de Goiás ocorre apenas enquanto não inicia a safra no estado do município do Sudeste. Essa é a estratégia que os comerciantes adotam para conseguir atender os anseios da população local pelo fruto durante “[...] a semana toda, de sábado a sábado. Só eu com este ponto aqui vendo uns 3, 4 meses. Onde tem piqui eles vão buscar.” (Valdo Martins, 38 anos⁸⁰)

Com cheiro e sabor acentuado o pequi divide opiniões em dois grupos: os que apreciam e os que repudiam. Proust (1998) afirma que o olfato e o paladar são gatilhos poderosos para despertar em nossa memória momentos marcantes do passado e são chamados pelo autor de “memórias involuntárias”. Desse modo, o cheiro exalado pelo pequi em sua forma *in natura*, bem como após ser cozido nos alimentos, é capaz de despertar nos seus apreciadores sensações vinculadas à sua história com aquele alimento e isso perceptível nas narrativas a seguir:

⁸⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Quando eu vejo a imagem já sinto cheiro. O sabor que fica na comida, é de ficar impressionada, só de olhar a gente fica saboreando. [...] Aprecio desde pequena quando pai ia no Gerais buscar e chegava com aquele saco de piqui, nossa, mas era uma festa (Eudália Silva, 45 anos⁸¹).

Ah, eu lembro da minha infância, de quando eu era pequena na casa da minha vó, comeno um “de comer” gostoso. [...] meus avós, meus tios, são todos catadores de piqui, né?, então, eu conheci o piqui muito nova, desde sempre lá na casa da minha vó quando a gente ia comer lá, quando é época do piqui, porque não tem o ano todo. [...] A gente fica esperando logo a época do piqui, porque não consegue ficar um ano todo sem comer, a gente fica esperando chover assim pra comer um picado de arroz, uma comida gostosa assim (Tamires Porto, 31 anos⁸²).

Além das memórias afetivas construídas no ato de se alimentar, o pequi também é capaz de despertar nos consumidores as lembranças de quando tinham que ir até o Gerais para que pudessem comer o fruto. Essa busca pelo pequi e outros frutos daquele lugar demonstra que a relação existente com o fruto transcende, mais uma vez, a mera necessidade de suprir uma vontade fisiológica, aspecto comum aos alimentos identitários. Conforme Amon e Menasche (2008), a alimentação não é uma ação em si mesma, ela dá sentido aos sujeitos sociais, é o que pode ser observado na narrativa a seguir:

Eu não sei nem contar as vezes. Ia de pé, trazia na cacunda. Colocava (o pequi) num saco, amarrava a boca, partia uma metade por outra e jogava na cacunda. O dia todo de caminhada. Saía de noite, quando era uma região mais perto chegava com o sol alto, outra hora chegava de tardinha. Ia porque eu gostava do Gerais e gostava do pequi. Era uma cegueira pra ir no Gerais. O lugar era diferente (Pedro A. Veiga, 80 anos⁸³).

Ainda que tenha, na atualidade, a disponibilidade de pequi na feira livre de Palmas de Monte Alto, muitos ainda preservam a tradição de ir buscar no Gerais, ressignificando o ato de se alimentar. Geralmente, os montealtenses que vão catar para o consumo costumam ir em grupo de amigos (Figura 18) ou familiares e, quando retornam, costumam dividir os frutos de lá trazidos. De acordo com a entrevistada: “Quando os vizinhos vão, sempre tem a questão de se um vizinho não foi, acaba cedendo alguns, compartilhando” (Danielle da S. Ramos, 27 anos⁸⁴)

⁸¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁸² Informação verbal concedida em fevereiro de 2019.

⁸³ Informação verbal concedida em fevereiro de 2019.

⁸⁴ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Figura 18 – Grupos de amigos no Gerais para a coleta de pequi, Palmas de Monte Alto, 2020.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

A figura 18 apresenta um grupo de pessoas que subiu a serra em busca do pequi para seu consumo diário. São jovens, adultos e idosos que durante a safra nos Gerais montealtenses fazem esse percurso para ter o fruto em casa em grande quantidade. Nesse sentido, vale destacar que, embora os adultos e idosos valorizem mais, na atualidade, a prática de busca do pequi, não há uma variação significativa no que concerne a apreciação do pequi entre as faixas etárias.

Foram poucos os casos de pessoas que afirmaram não comer e, quando ocorria, relatavam que não roia a polpa, mas apreciava o sabor que o fruto deixa nos alimentos. Entre

os adolescentes, há o receio de não comer por medo de desencadear o aparecimento de acnes no rosto, temor gerado pelo fruto ser do grupo das oleaginosas. Segundo algumas das narrativas, muitos pararam de comer na adolescência por este motivo: “Quando eu era criança até que eu roia bastante, mas depois eu parei. Tem até uma história em que as pessoas associam com espinhas, que dar espinhas, aí parei de comer.” (Danielle da S. Ramos, 27 anos).⁸⁵

Por vezes, diante da pergunta: “Conhece alguém que não gosta do pequi?”, boa parte dos entrevistados afirmava que não conheciam e as pessoas que não comiam não o faziam por questões de doenças: “Minha esposa mesmo não come porque faz mal” (Josino Cruz, 38 anos⁸⁶). Entre aqueles que não se sentem bem, esta Maria Dalva deixa claro: “Tem pessoas que não podem comer por que tem problema de fígado... eu gosto demais, mas me ataca o fígado”. (Maria D. Cruz, 67 anos⁸⁷)

Para que aprecie a carne do pequi (polpa), é preciso roer o caroço e, aqueles que não têm condições para tal, desenvolvem habilidades para que não fiquem sem comê-lo, como é o caso do Senhor Pedro: “Gosto muito, agora eu gosto dele é um “lote”, eu não pego só um pra roer não. Eu gosto um lote pra rapá e ir comendo a massa. Quando tinha dente ia roer no dente, mas hoje como não tem, tem que rapá com a colher” (Pedro A. Veiga, 80 anos⁸⁸)

O pequi é consumido de várias formas: em conserva, cozido no feijão, na carne, na galinhada, na farofa. Serve também como base para doces, compotas e geleias, além de seu consumo mais tradicional que é no arroz. Há também o óleo extraído do cozimento da polpa, que costuma ser utilizado como remédio para algumas enfermidades, porém, ainda que o óleo de pequi ganhe destaque quando se trata do fruto, em Palmas de Monte Alto não foi registrada a prática da extração durante a pesquisa. Essa produção exige grande quantidade de fruto, o que inviabiliza a prática para os catadores que moram distante do Gerais e contam com limitados meios de produção. Parte das famílias que o produziam executavam tal atividade quando moravam próximos aos pequizeiros com condições melhores para tal, como relata Marilene: “De primeiro aquele óleo ali eu fiz muito porque o pequi perdia, nós não dava conta (de consumir os frutos).” (Marilene Costa, 35 anos⁸⁹). Assim, o óleo que hoje é encontrado para comercialização vem de outros municípios do estado

⁸⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁸⁶ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁸⁷ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁸⁸ Informação verbal concedida em fevereiro de 2019.

⁸⁹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Por meio das narrativas dos entrevistados é possível perceber que não há uma única forma de consumo do fruto e que este varia de acordo com as preferências de cada um, pois, ele pode ser cozido no: “Arroz, feijão, de todo jeito ele estando cozido eu como. (Maria D. Cruz, 67 anos⁹⁰)”. Esta narrativa ganha apoio nessa afirmação: “[...] assim em todos os pratos que eu coloco funciona. Por exemplo, no arroz, no feijão, tanto no de caldo quanto no de farofa. Até a carne, dá um sabor super diferente.” (Eudália Silva, 45 anos⁹¹). Embora as possibilidades de uso sejam extensas, a utilização no arroz e no feijão é quase unanimidade: “Pra mim assenta mais no arroz e no feijão. Pra mim em carne não assenta não. Em sopa também assenta (Dona Zu, 50 anos⁹²)”

Em Palmas de Monte Alto a utilização também é abundante e os moradores afirmam que em qualquer receita salgada o pequi combina⁹³: arroz, feijão, macarrão, carne e na galinha caipira. Neste município o arroz também sobressai como o prato principal para se cozinhar o pequi já que, devido ao seu sabor neutro, o aroma e o sabor do pequi se incorporam com mais facilidade e este demonstrativo está presente na figura 19.

Figura 19 – Almoço comum nas residências de Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

⁹⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁹¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁹² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁹³ O uso do pequi em receitas doces não é comum no município assim como o consumo do óleo extraído deste fruto.

Cada entrevista foi iniciada com a apresentação de uma foto do fruto para os entrevistados, sempre acompanhada da pergunta: “o que vem à memória com esta imagem?” As respostas variavam, mas, prevaleceram aquelas que associavam o fruto a um prato típico do município, o picado de arroz: “No picado de arroz não pode faltar.” (Eudália Silva, 45 anos).

O picado de arroz é uma variação do arroz tropeiro mineiro que possui como ingredientes além do arroz, a costela de porco, calabresa defumada, carne de sol, verduras e o pequi. A Figura 20 apresenta uma das formas de preparação do picado de arroz, que inicia com a selagem das carnes com o pequi.

Figura 20 - Preparação do picado de arroz em residência de Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

Ao analisar as narrativas a seguir é possível perceber que o pequi e o picado de arroz (Figura 21) estão interligados:

A referência são os picados de arroz, que a gente sempre faz lá com a família. O pessoal gosta bastante de piqui no arroz. Eu lembro mais disso, das reuniões com a família a noite para jogar baralho e o cardápio geralmente é picado de arroz e sempre no picado de arroz tem que ter o piqui (Anna F. S. Ramos, 25 anos)⁹⁴

⁹⁴ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

O arroz com piqui seria um representante da culinária, porque é um prato daqui que até as cidades da região não conhecem a maioria. Então o picado de arroz, é por ser fácil, por ser rápido, seria o principal prato da culinária típica tradicional de Palmas de Monte Alto, mas com o piqui, né, tem que ter o piqui, não só o arroz e a carne, porque faz a diferença o piqui (Anna F. S. Ramos, 25 anos).

Figura 21 – Picado de arroz pronto, Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

O pequi assume, então, a função de ingrediente principal, já que “[...] Sobretudo, não há picado de arroz sem piqui, geralmente é o picado de arroz que é um elemento muito forte

da culinária daqui. Pensar em picado de arroz sem piqui não dá certo. (Danielle da S. Ramos, 27 anos)⁹⁵.

A associação do pequi ao picado de arroz, presente nas respostas dos entrevistados, deixa evidente que ambos tornam-se elementos que dão suporte à memória do grupo. Sempre que o picado de arroz era mencionado, vinha acompanhado de afirmações em que o prato era preparado em ocasiões de reuniões familiares ou de amigos corroborando com a ideia de que a prática do comer juntos gera satisfação em compartilhar daquela mesma refeição.

Nota-se a dimensão da comensalidade, que parte do princípio do alimento como construtor de vínculos, capaz de promover socialização e interação entre os sujeitos e permite atribuir sentido ao ato de alimentar, como demonstra a seguinte narrativa: “Faço o picado de arroz em dezembro que meus filhos estão aqui e aí a gente faz uma tachada de picado de arroz. E aí eles convidam os amigos deles para comer também. A gente põe muito piqui, põe aqueles grandão” (Mirinha, 59 anos⁹⁶).

Assim como ocorre em outros municípios da Região Nordeste do Brasil, em Palmas de Monte Alto também há o fenômeno do deslocamento da população para outros estados em busca de melhorias de condições de vida. Desse modo, essas pessoas costumam se apegar a materialidades capazes de se conectar à sua terra natal, é o caso do pequi e do picado de arroz sempre preparado para aqueles montealtenses que periodicamente retornam ao município. Vale dizer, que assim como a farinha, o povilho e o umbu, o pequi também costuma ser um alimento enviado a estas pessoas que estão longe do seu lugar e vêem nesses alimentos a possibilidade de despertar as memórias outrora construídas.

Como o fruto não oferece uma disponibilidade durante os doze meses do ano, é comum as pessoas armazenarem-no para que possam desfrutar do seu sabor nos períodos fora de safra, sobretudo em ocasiões especiais, como enfatiza a fala a seguir: “Guardo todos os anos para comer durante a semana santa, é uma semana especial, né?” (Mirinha, 59 anos⁹⁷).

Palmas de Monte Alto é um município predominantemente católico e mantém tradições religiosas, a exemplo da semana santa, considerada um período sagrado em que rituais são realizados todos os anos. Assim, considerando a importância desse período, o pequi, que outrora fora congelado, poderá ser consumido neste período, como destaca a narrativa abaixo:

⁹⁵ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

⁹⁶ Informação verbal concedida em julho de 2019.

⁹⁷ Informação verbal concedida em julho de 2019.

Nos últimos meses que está perto de acabar a gente tenta guardar, muitos guardam para comer na semana santa, entendeu? Tem gente que cozinha ferventa, coloca ali no óleo, bota no congelador e deixa ali só mexe na semana santa, ai sai dando ali, dá um vizinho, dá um parente, entendeu? Ai come na semana santa (Waldeci Nunes, 31 anos⁹⁸).

Por vezes, a espera por momentos especiais para apreciar o fruto faz com que quando chegue a próxima safra ainda tenha o fruto congelado. Para preservar as suas propriedades, o pequi costuma ser congelado para que o sabor e o aroma permaneçam intactos até o consumo. Em Palmas de Monte Alto, várias maneiras são utilizadas para este processo após a retirada da casca: armazenados *in natura*, cozido ou ainda cru com adição de água na embalagem (Figura 22).

Figura 22 - Pequi congelado, Palmas de Monte Alto, 2019.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2019

Para os entrevistados, a possibilidade de congelamento se tornou uma aliada, pois permite que se possa consumir o ano todo, o que colabora também para que aumente as

⁹⁸ Informação verbal concedida em janeiro de 2020.

vendas daqueles que comercializam o fruto, como afirma a catadora Mirinha: “Esse ano não deu pra ir nas casas, porque quando eu chegava do Gerais já tinha 10, doze dúzias pra entregar. Esse pessoal compra pra congelar. É muito difícil uma pessoa comprar uma dúzia só.” (Mirinha, 59 anos⁹⁹).

Para os sujeitos que congelam, é preciso saber administrar o produto para que tenha durante todo o período entressafra. Nesse aspecto, a consumidora enfatiza: “Compro sempre, guardo, faço questão de ter em casa. É um ingrediente que não pode faltar, faço questão de guardar e de administrar a quantidade para os meses que não vai ter disponível [...]. (Eudália Silva, 45 anos¹⁰⁰)”. O processo de congelamento modificou inclusive a forma de consumo, como deixa evidente com a entrevista a seguir:

A tecnologia possibilitou que o pessoal congelasse o piqui, como não era possível conservar, você aproveitava enquanto tinha ele ali fresco, comia até se empantufar porque depois o ano todo não ia ter piqui para comer só ia ter no ano seguinte, mas hoje com a geladeira com estas formas de conservar, o pessoal tem piqui o ano todo (Anna Flavia Ramos, 25 anos¹⁰¹).

Entretanto, para os moradores, ainda que o processo de congelamento conserve algumas propriedades, o fruto “fresco” tem o sabor mais acentuado, fazendo com que ele só seja consumido na condição de congelamento apenas nos períodos em que esteja fora da safra, como pode ser observado na narrativa:

[...] lá em casa minha mãe guarda o ano todo, pega na safra, compra ou meu pai via buscar na serra, aí congela e come o ano inteiro. [...] La em casa sempre vai ter piqui. Por exemplo, ela tem os congelados dela, mas viu que tem os frescos na feira, um dos primeiros, ela vai lá e compra porque é mais gostoso, mesmo estando mais caro (Anna F. S. Ramos, 25 anos¹⁰²).

As narrativas apresentadas evidenciam o valor que é dado a esse fruto tão presente no cotidiano das famílias montealtenses, que ao longo do tempo acumularam modos diversos de adquirir, comercializar e consumir associando-o inclusive às tradições religiosas. Para Teixeira *et al* “[...] os alimentos tradicionais se constituem como narrativas silenciosas repletas dos sabores e cheiros que compõem a memória social e a territorialidade presentificada no saber fazer, nos modos peculiares de produzir, comercializar e consumir tais alimentos.”(TEIXEIRA, *et al*, 2019, p. 105)

⁹⁹ Informação verbal concedida em julho de 2019.

¹⁰⁰ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

¹⁰¹ Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

¹⁰² Informação verbal concedida em janeiro de 2019.

Diante disso, é possível afirmar que o pequi e o picado de arroz são considerados alimentos identitários, pois carregam mais que a função de alimentar ou nutrir os sujeitos que fazem parte do lugar em questão. Por meio das entrevistas, foi possível perceber que o consumo destes itens se associa à transmissão dos costumes de uma geração para outra, o que os tornam também inerentes à história destes grupos sociais fortalecendo a relação desses sujeitos com o seu lugar.



Fonte: VEIGA, A. C. Pesquisa de campo, 2020.

O sertão é bom que nós nasceu e criou nele... é bom. A gente convive nele, com toda ruindade, nunca faltou nada não. (Dona Maria Dalva, 67 anos)

5 CONCLUSÃO

Esta pesquisa partiu de indagações sobre aspectos inerentes a Palmas de Monte Alto buscando investigar se os habitantes que ali vivem se reconhecem pertencentes a um lugar sertanejo e em que medida esses habitantes conseguia caracterizar o espaço onde vivem. Desse modo, sendo o lugar resultado da produção contínua dos sujeitos sociais, a pesquisa se embrenhou em caminhos múltiplos, pois tais questões permeiam a subjetividade dos sujeitos. Antes de compreender o espaço em que vive e caracterizá-lo é preciso que se conheça a si mesmo, pois a configuração dos lugares se relaciona às particularidades de cada sujeito.

Desse modo, as respostas para esta pesquisa exigiram um olhar atento e complexo para não desconsiderar as multiplicidades que viessem a aparecer durante o processo, uma vez que ao valorizar as subjetividade para análise do lugar é preciso estar livre de representações estáticas e pré-definidas. Os lugares são espaços em que as experiências do cotidiano se desenrolam e, assim, contribuem para a construção dos sujeitos e suas inter-relações. Nesse sentido, pode-se afirmar que os lugares permitem que ocorram as experiências no mundo, pois, são produtos de uma percepção particular e também coletiva vinculada a elementos culturais e históricos.

Tais experiências ocorrem, pois o homem é um ser social, logo, se relaciona com os demais sujeitos e juntos produzem e reproduzem o espaço, construindo os aspectos inerentes a sua identidade. Sendo os sujeitos moventes e fluídos, os lugares também o são, desse modo, não se pode esperar uma identidade social estática tanto para os sujeitos quanto para os lugares, pois, como afirma Riobaldo, as pessoas ainda não foram terminadas (ROSA, 2001). Diante das discussões teóricas empreendidas neste trabalho, afirma-se que as identidades são fluidas e construídas na relação que os sujeitos estabelecem nos lugares em que se encontram e nos demais espaços de convívio. Assim, seriam os lugares espaços de encontro, permeados pela diversidade.

Desse modo, não seria plausível esperar uma resposta unívoca e estática para as perguntas realizadas no início desta pesquisa. Partiu-se do princípio de que Palmas de Monte Alto é um lugar, mas um lugar sentido e entendido sobre diversas perspectivas, pois os sujeitos que o constroem são também múltiplos. Na multiplicidade de respostas presentes nas narrativas dos sujeitos sociais participantes da pesquisa buscou-se compreender se os montealtenses enxergam esse lugar como sertão, já que, se levar em consideração aspectos externos, esse município se aproxima de tal compreensão.

Como não se pode dar uma definição estática para um lugar, foi preciso ter cautela na discussão acerca do sertão, já que se trata de uma categoria que comporta múltiplos entendimentos sendo também dinâmica e movente. Para discuti-la, buscou respaldo na literatura, na geografia e na história, de modo que pudesse ter clareza na análise dos dados coletados, sobretudo no que se refere ao conteúdo das entrevistas com os sujeitos participantes.

O sertão, como defendia Riobaldo, aceita todos os nomes e não se espera dele uma cartografia precisa e exata, pois é formado por sujeitos que se transformam à medida que abrem o seu olhar para o outro e para o mundo. Assim como a categoria lugar, o sertão permeia o campo das subjetividades e é vivido e compreendido por sujeitos que constroem suas histórias de vida de modo individual e coletivamente, por tudo isso que é possível afirmar que os sertões são múltiplos.

Definir um lugar sertão é uma prática que se inicia no Brasil desde a chegada dos portugueses, sendo que os critérios para tal definição acompanham as transformações sociais inerentes à dinâmica de vida da sociedade. Desse modo, desde o surgimento de Palmas de Monte Alto, ainda no período colonial, esse município foi delineado como um lugar sertanejo, sobretudo por estar distante do litoral com toda a sua dinâmica de desenvolvimento e organização política, econômica e social.

Com o movimento de construção de uma ideia de sertão no âmbito da literatura regionalista, o município também passa a ser configurado como sertão, uma vez que, essas obras, construíram para o interior da Região Nordeste uma ideia de lugar de seca, sofrimento, atraso econômico e social. Sendo Palmas de Monte Alto um lugar que pertence a essa região, essa ideia de sertão também permeia o imaginário dos montealtenses.

Mas, até mesmo nas produções literárias que abordam o regionalismo, há uma diversidade de entendimento acerca dos meandros que constituem um lugar sertão. Nesta pesquisa buscou-se compreender o lugar Palmas de Monte Alto por meio das características que o aproximam dos lugares sertanejos descritos por João Guimarães Rosa em *Grande Sertão: veredas*. Há, nessa obra, mais que pobreza, aridez ou seres tristonhos. A descrição de sertão apresentada retrata um lugar que luta por sobrevivência, que é marcado pela sabedoria de um povo, pela fartura, saberes e sabores que a natureza oferece.

Vale dizer que a leitura do livro *Grande Sertão: veredas* não foi apenas um ponto de partida, mas também uma fonte de pesquisa para este estudo. Com base na obra, buscou-se compreender o lugar Palmas de Monte Alto diante das inúmeras semelhanças com o sertão de Guimarães Rosa. Na obra, além do sertão assumir uma posição de protagonismo, destaca-se

também as passagens em que a personagem principal reforça, além das materialidades, as imaterialidades para caracterização e definição deste espaço, sobretudo quando diz: “o sertão: é dentro da gente” (ROSA, 2001, p.293). Com essa afirmação de Riobaldo ao seu interlocutor, esse estudo buscou compreender como o sertão está para os montealtenses para tanto recorreu-se a categoria memória social, uma vez que esta se pauta nas subjetividades do sujeito.

Por mais que esteja inserido em uma parte do país com pouca incidência de chuvas, não houve, entre a maioria dos entrevistados, uma associação deste sertão com esse lugar da penúria e escassez. Entretanto, ficou perceptível que grande parte das definições de sertão encontradas a respeito dessa categoria, de certo modo, está no imaginário dos sujeitos, o que reitera o fato de que não se pode ter uma definição estanque e homogênea sem considerar as particularidades presentes no imaginário de cada sujeito ou grupo social.

O sertão, na memória dos sujeitos desse lugar, varia dentro de uma diversidade de definições obtidas tanto pelas vozes quanto pelos silenciamentos. Dentro de cada sujeito há uma percepção que foi construída ao longo de sua vida em meio as suas relações interpessoais dadas nos espaços em que viveu. Para ancorar as memórias desses sujeitos acerca do sertão, entre as materialidades existentes, o pequi ganhou relevância, visto que é um fruto de grande destaque na culinária local e que representa aquele sertão descrito por Rosa.

O pequi está no cotidiano dos montealtenses no período de safra e fora dela também. Faz parte da história daquela população e promove um conjunto de saberes construídos por aqueles que consomem, comercializam e também aqueles que catam, seja para venda ou consumo próprio. O fruto no município representa mais que um alimento, ele promove o prazer em alimentar-se, é fonte de renda e de encontros. Nesse sentido, o pequi foi, aqui, entendido como um alimento identitário, pois é inerente à constituição do sujeito montealtense e dá suporte às memórias construídas no lugar em que vive.

No patamar de alimento identitário, destaca-se a importância do pequi para os catadores que anualmente sobem a serra até alcançar o Gerais para recolher os frutos que só naquele espaço são encontrados. O pequi é principal fruto dali retirado e, em torno dele, muitas famílias construíram sua história. A atividade para esses sujeitos não é um fim em si mesma, ela envolve um conjunto de saberes que foram repassados por gerações. Há uma relação de gratidão e fé, já que os catadores mais tradicionais acreditam que a fartura existente naquela parte do Gerais é uma graça divina, abençoada por Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homens, a padroeira do município.

Constatou o saber-fazer em torno da coleta e consumo do pequi. O saber-fazer no ato da coleta do pequi se expressa no domínio do trajeto até o Gerais, na escolha das árvores mais produtivas, no conhecimento do tempo de maturação de cada pequizeiro, nas práticas para facilitar o transporte e a quantidade de fruto levado, na lida com a coleta predatória, nas estratégias para lidar com a sede e com a fome. O saber-fazer permeia também o modo de preparo, a seleção para o congelamento, a escolha das datas especiais para o consumo ao longo do ano e preparação do picado de arroz.

Por ser considerado como um bem comum, até mesmo as pessoas que não catam para vender vão até o Gerais para buscá-lo, enfrentando todas as dificuldades de acesso presentes naquele ambiente. A busca geralmente é feita em grupo, transformando aquela ação em algo que fortalece as relações entre esses sujeitos, do mesmo modo que ocorre no ato de apreciar o principal prato típico do montealtense, o picado de arroz.

Durante a pesquisa, constatou-se a valorização que a população dá para esse prato que é preferencialmente preparado em momentos de reuniões com amigos e familiares ou para receber alguma visita especial, que tem sempre o pequi como um dos principais ingredientes. Assim, o pequi abarca o princípio da comensalidade, uma vez que fortalece as relações interpessoais desde o seu processo de coleta até chegar à mesa dos montealtenses.

Por fim, é possível dizer que o pequi pode ser considerado como um elemento capaz de ancorar a memória social sertaneja nos sujeitos montealtenses, muito embora seja necessário fazer algumas pontuações. O entendimento de lugar, assim como o de sertão, como já afirmado anteriormente, não é uniforme e estanque, portanto não é possível encontrar as mesmas respostas e os mesmos sentidos em todos os sujeitos. Do mesmo modo, não é unânime a apreciação do fruto, já que ainda que seu consumo seja alto, há ainda aqueles que o rejeitam.

6 REFERÊNCIAS

- ABREU, R. Memória social: itinerários poéticos-conceituais. **Morpheus**: revista de estudos interdisciplinares em memória social. Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, 2016. Pag. 41 – 66.
- ALMEIDA, M. G. de. Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: **Espaço e Cultura**, UERJ, N. 6, JUL/DEZ DE 1998. Pag. 33-43.
- ALMEIDA, M. G.; RATTS, A. **Geografia: Leituras Culturais** Goiânia: Alternativa, 2003.
- ALMEIDA, S. P; SILVA, J. A. **Piqui e buriti**: importância alimentar para a população dos cerrados. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1994.
- ALVES, J. C. P. **Aspectos mercadológicos do pequi (*Caryocar Brasiliense Camb.*) no estado de Minas Gerais, Brasil**. Pós-Graduação em Gestão Florestal do Departamento de Economia Rural e Extensão, Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2013.
- AMADO, J. Região, sertão, nação. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 15, p. 145-151. 1995.
- 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. 2017.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedades e culturas: temas contemporâneos. In: **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307
- BAHIA. **Decreto 12354/10 de 25 de agosto de 2010**. Institui o Programa Territórios de Identidade e dá outras providências
- BAHIA ILLUSTRADA. O Desembargador Braulio Xavier da Silva Pereira, do Tribunal Superior da Bahia, atesta o extraordinário valor da Emulsão do Pequi. Ano: 1921. Edição: 0034. Disponível em: http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=066940&pagfis=1841&fbclid=IwAR1tAFfZoQz57gWDIK6kh5Fg0KG8_NW3BG2a4dMMF643B5xmaTCODA_9LUA acesso em: 10 de Jan. De 2020.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007
- BOSI, E.. **Memória**: enraizar-se é um direito fundamental do ser humano. Entrevista concedida a Mozahir Salomão Bruck. Dispositiva. v. 1, n. 2, 2012. Disponível em: <<http://periodicos.pucminas.br/index.php/dispositiva/article/view/4301/4454>>. Acesso em: 10 de jul. 2017.
- BRASIL. **Atlas das representações literárias de regiões brasileiras / IBGE**, Coordenação de Geografia. - Rio de Janeiro : IBGE, 2006- V. 2 Sertões Brasileiro..

BRASIL. **Palmas de Monte Alto (história)**. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/palmas-de-monte-alto/historico>, acesso em 25/05/2019.

BOAVENTURA, E. A. **Fidalgos e vaqueiros**. Salvador: Centro Editorial e Didático da Bahia, 1989.

CANÊDO, N. S. **Pequi, fruto da terra e dos saberes dos povos do cerrado: um olhar sobre a proteção dos direitos do conhecimento**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Direito, 2014.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR

CARVALHO, L. S de.; PEREIRA, K. F.; DE ARAÚJO, E. G. Características botânicas, efeitos terapêuticos e princípios ativos presentes no pequi (Caryocar Brasiliense). **Arq. Ciênc. Saúde UNIPAR**, Umuarama, v. 19, n. 2, p. 147-157, maio/ago. 2015

CASTRO; H. C; MACIEL, M. E; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. In: **Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, jan./Jun. 2016.

CHAVEIRO, E. F. Corporeidade e lugar: elos da produção da existência. In: MARANDOLA JUNIOR, E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. **Qual o espaço do lugar?** Geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014.Pag. 249 – 280.

CRUZ, F. T. Valorização dos produtos alimentares tradicionais: os desafios de proteger a diversidade. In: MENEZES, S. M. M. ; CRUZ, F. T. **Estreitando o Diálogo Entre Alimentos, Tradição, Cultura e Consumo**. São Cristóvão/ SE: EdUFS, 2017.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, v 15, n. 7. p. 22-23, 1987.

FERREIRA, J. P. Os segredos do sertão da terra: um longe perto. **Léguas & meia: Revista de literatura e diversidade cultural**. Feira de Santana: UEFS, v. 3, nº 2, 2004, p. 25-39.

FONTANELLA, B. J.B; RICCAS, J.; TURATO, E. R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. In: Cad. **Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 24(1):17-27, jan, 2008

FREITAS, M. do C. S. de. **Agonia da fome**. Salvador: Edufba; 2003

GIL, A. C.. **Métodos e técnicas em pesquisa social**. 6ª Ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GONDAR, Jo. Cinco proposições sobre memória social. **Morpheus**: revista de estudos interdisciplinares em memória social. Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, pag. 19 – 40, 2016. Disponível em:<<https://unilasalle.edu.br/public/media/4/files/Mem%C3%B3ria%20Social%20e%20Bens>

%20Culturais/Sele%C3%A7%C3%A3o%2020181/Gondar_Cinco_proposic%C3%A7%C3%
%83es.pdf>. Acesso em 10 de jul. 2018.

HALBWACHS, M. **A Memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HERÁCLITO. **Fragmentos** (Sobre a natureza). São Paulo. Abril Cultural, 1996 (adaptado).

HISSA, C. E. V. Fronteiras entre ciências e saberes locais. In: **Geografias**. Belo Horizonte 06(1) 57-69 janeiro-junho de 2010.

HOUAISS, A.; VILLA, M. de S. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009

INEMA. 2010. **Parque Estadual da Serra dos Montes Altos**.

<http://www.inema.ba.gov.br/parque-estadual-da-serra-dos-montes-altos/>, acesso em 30/05/2019.

LACERDA, F. R. Da feira “tanto eu traís como eu levo” lugar de saberes e fazeres em **Vitória da Conquista – Ba**. 2019. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 2019, Vitória da Conquista, 2019.

LE GOFF, J. História e Memória. 4ª ed., Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1996.

LIMA, T. de S.. [**Correspondência**]. Destinatário: Joaquim José Pinheiro de Vasconcelos. Monte Alto, 14 de novembro de 1883. Fundo: Seção de Arquivo Colonial e Provincial, Presidência da Província – Governo, Seca. Maço: 1608. Data limite: 1861-1889

LOPES, P. S. N. *et al.* Pequi. In: VIEIRA, R. F. *et al* (editores). **Frutas nativas da região Centro-Oeste**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. P. 248 – 289.

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. P. 49 – 55.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. In: **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 8, Supl. 1, p. 321-328, 2013

MACHADO, M. T. **Os Frutos Dourados do Pequi**. Goiania: Editora UCG, 1986.

MARANDOLA JUNIOR, E. Sobre Ontologias. In: MARANDOLA JUNIOR, E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. **Qual o espaço do lugar?** Geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014. Pag. XIII - XV.

MARANDOLA JUNIOR, E. Lugar enquanto circunstancialidade. In: MARANDOLA JUNIOR, E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. **Qual o espaço do lugar?** Geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014. Pag. 227- 248.

MARQUES, A.F.F; SILVA, J.F. AMBRÓSIO, A.C. Efeito antifúngico e bactericida do pequi (Cariocar brasiliensis L.). **Revista Agrociências**. Vol.1, n.3, pag.98-106, 2007.

MASSEY, D. Um sentido global do lugar. In: ARANTES, A. A. (org.). **O espaço da diferença**. Campinas: Papirus, 2000. p. 176 – 185.

MASSEY, D. **Pelo espaço**: uma nova política da espacialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

MASSEY, D. A mente geográfica. In: **GEOgraphia**. Niterói, Universidade Federal Fluminense. Vol.19, Nº 40, p. 36-40, 2017: mai/agos.

MASSEY, D. Superando a visão romântica sobre o lugar. Entrevista com a geógrafa Doreen Barbara Massey. **Jornal Página/12**, 29 de outubro de 2012. A entrevista é de Verónica Engler, publicada no jornal. A tradução é do Cepat. Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/515130-superando-a-visao-romantica-sobre-o-lugar-entrevista-com-a-geografa-doreen-barbara-massey>> acesso em 09 de janeiro de 2019.

MASSEY, D. Globalização:o que significa para a Geografia? In: **Boletim Campineiro de Geografia**. v. 7, n. 1, p.227-236, 2017. Disponível em: <<http://agbcampinas.com.br/bcg/index.php/boletim-campineiro/article/view/334>>. Acesso em 24 de Nov. 2018

MELATTI, J. C. O Julgamento dos mitos. In: **Ciência Hoje**. Vol. 14. nº 84, p. 36-43, setembro de 1992.

MELO, A. F. de. **O lugar-sertão**: grafias e rasuras. Instituto de Geociências Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte: 2006

MENDES, G. F. **Sertão se traz na alma?** Território/lugar, memória e representações sociais. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe São Cristovão, Sergipe, 2009.

MENEZES, S. M. M. Alimentos Identitários: uma reflexão para além da cultura. **GeoNordeste** (Edição especial), São Cristovão/SE, v. 24, n. 2, Jan./jun. 2013b.

MENDES, G. F.; MENEZES, S. de S. M. 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.. S. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico** - Goiânia-GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014.

MENEZES, S. S.M; CRUZ, F. T. Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. In: MENEZES, S. S.M; CRUZ, F. T. (org.) **Estreitando o diálogo entre alimentos tradição, cultura e consumo**. São Cristovão: Editora UFS, 2017.25-44.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. In:**Revista Brasileira de Ciências Sociais** - Vol. 16 nº 47, p. 31-41 outubro/2001

MIRANDA, R. F. **“Em diligência de se libertar”**: alforria e família escrava no Alto Sertão da Bahia – Termo de Monte Alto (1810 - 1888). (Tese de doutorado). Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Salvador, 2018.

MIRANDA, J.S.; OLIVEIRA FILHO, J.L. **Fenologia e produção do piqui (Caryocar sp.) em região de ocorrência natural da espécie no Estado do Piauí**. Teresina: EMBRAPA-UEPAE, 1990

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

MONTEIRO, J. M. **Negro da terra**: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**. São Paulo, vol.62 no.4, p. 23-26, Out, 2010

MOSCOVICI, S. **Representações sociais**: investigações em psicologia social. Petrópolis: Vozes, 2003.

NASCIMENTO, T. F.; COSTA, B. P. Fenomenologia e Geografia: teoria e reflexões. In: **Geografia, Ensino & Pesquisa**, Vol. 20 (2016), n.3, p. 43-50.

NEVES, E. F. Sertão como recorte espacial e como imaginário cultural. **Politéia**: História e Sociedade, Vitória da Conquista, v. 3, n. 1, p. 153-162. 2003.

NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Proj. História**. São Paulo. V. 10, dez/1993. Disponível em:
<<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/viewFile/12101/8763>>. Acesso em: 10 de jun. 2018.

NUNES, V. **Futuro santuário de Nossa Senhora Mãe de Deus e dos Homem acolhe missionárias do movimento da mãe rainha de Riacho de Santana**. Portal Vilson Nunes. Palmas de Monte Alto, mar. 2019. <https://vilsonnunes.com.br/noticias/futuro-santuario-de-nossa-senhora-mae-de-deus-e-dos-homens-acolhe-missionarias-do-movimento-da-mae-rainha-de-riacho-de-santana/>, acesso em 06/06/2019.

OLIVEIRA, I.G.; GUERRA, N. B.; BARROS, L. M.; ALVES, R. E. **Aspectos Agronômicos e de qualidade do Pequi**. Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, Fortaleza, 2008.

OLIVEIRA, W. L. de; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010

PEREIRA, F. A; FERREIRA, D. A.; NASCIMENTO, J. L. F; FIGUEREIDO, P. I. Análise da atividade extrativista do pequi (Caryocar Coriaceum Wittm) em comunidades da Chapada do Araripe na região do Cariri cearense. In: **Conex. Ci. e Tecnol.** Fortaleza/CE, v. 8, n. 3, p. 59 - 66, nov. 2014

PROUST, M. **No caminho de Swann**. Trad. Mario Quintana. São Paulo: Globo, 1998.

- RAMOS, D. S. **“O mundo aqui é largo demais”**: Produção e comércio no termo de Monte Alto – Alto Sertão da Bahia, 1890-1920. 2016. 166 f. (Dissertação de Mestrado). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016.
- RELPH, E. Reflexões sobre a emergência, aspectos e essência de lugar. In: MARANDOLA JUNIOR, E.; HOLZER, W.; OLIVEIRA, L. **Qual o espaço do lugar?** Geografia, epistemologia, fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2014. Pag. 17 – 32.
- RIGONATO, V.D. **Por uma geografia de/em transição**: r-existência e (re)habitação dos geraizeiros no médio vale do rio guará, São Desidério, BA. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Goiás, Instituto de Estudos Socioambientais (Iesa), Programa de Pós-Graduação em Geografia, Goiânia, 2017. p.307
- ROSA, J. G. **Grande Sertão**: veredas. 19ª Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001.
- SÁ, S. de. No paraíso não havia pequi: Cruel e sensual, o fruto do cerrado é um manjar para entendidos. In: **Revista Piauí –Folha de São Paulo**. Disponível em: <https://piaui.folha.uol.com.br/materia/no-paraiso-nao-havia-pequi/>, acesso em 20/03/2019.
- SAMPAIO, T. **O Rio de São Francisco e a Chapada Diamantina**: trechos de um diário de viagem (1879- 80). Publicado pela primeira vez na Revista S Cruz. São Paulo. Escolas Profissionais Salesianas, 1905.
- SANTOS, J. S.; CRUZ, F. T. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os desafios de proteger a diversidade. In: MENEZES, S. S.M; CRUZ, F. T. (org.) **Estreitando o diálogo entre alimentos tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão: Editora UFS, 2017.
- SANTOS, E. L. S. **Sabores e saberes do pequi - *Caryocar brasiliense* Cambess.,(Caryocaraceae) - e os valores culturais do cerrado**. Dissertação (mestrado). nápolis: Centro Universitário de Anápolis – UniEvangélica, 2015.
- SILVA, D. P. de S. **“Arruando” vejo rio, homens, pedra & cal**: A des-re-patrimonialização do sítio histórico tombado de penedo-al. São Cristóvão, 2016. 353 f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe.
- SILVA, M. N. S. O pequi e os saberes locais dos camponeses do sertão mineiro: primeiros apontamentos. **Ateliê Geográfico**. Goiânia-GO v. 7, n. 1 Abril/2013 p.174-196
- SILVA, M. N. S; TUBALDINI, M. A. S; O pequi como recurso de uso comum e patrimônio cultural sertanejo. **Geo UERJ**. Rio de Janeiro - Ano 16, nº. 25, v. 1, 1º semestre de 2014, pp.161-182
- SILVA, M. N. S; TUBALDINI, M. A. S; O ouro do cerrado: a dinâmica do extrativismo do Pequi no norte de Minas Gerais. In: Revista Eletrônica **Geoaraguaia**. Barra do Garças-MT. V 3, n.2, p 293 - 317. agosto/dezembro. 2013.
- SOARES, V. G. **Cartografia da Saudade**: Eurico Alves e a Invenção da Bahia Sertaneja. Salvador: EDUFBA; Feira de Santana: UEFS Editora, 2009.

SOUZA, M. L. **Os Conceitos fundamentais da pesquisa sócio-espacial**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013

SOUZA, O. O. A. **Caracterização física de frutos e propagação sexuada de pequi (Caryocar brasiliense Camb.) oriundos de diferentes regiões do estado de Goiás. Estrutura do fruto e da semente do pequi, Caryocar brasiliense Camb. (Caryocaraceae)**. 2005. 57 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2005.

SOUZA JUNIOR, J. R. **Conhecimento e manejo tradicional de Caryocar coriaceum Wittm (Pequi) na Chapada do Araripe, Nordeste do Brasil**. Dissertação (Mestrado em Botânica) — Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2012.

TEIXEIRA, P. G. G. S; MENDES, G. F. Espaço, memória social e cidade: pensar os mercados públicos como lugares de memória. **Anais do XII Colóquio Nacional e X Colóquio Internacional do Museu Pedagógico**. Vitória da Conquista: Edições UESB, 2017. p. 1906-1910. <http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7074/pdf_766>. Acesso em 13 de ago. 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. (org). **A memória do sabor e o sabor da memória: práticas alimentares, saberes, tradição e segurança alimentar**. São Cristóvão, SE: Editora UFS, 2019.

VASCONCELOS, D. L. de A. P. de. **História antiga das Minas Gerais**. Introdução de Basílio de Magalhães. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1999.

VERA, R.; NAVES, R. V.; NASCIMENTO, J. L. do; CHAVES, L. J.; LENDRO, W. M.; SOUZA, E. R. B. de. Caracterização física de frutos do pequi (Caryocar brasiliense Camb.) no Estado de Goiás. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, Goiânia, v.35, p.71-79, 2005.

VERA, R.; SOUZA, E. R. B. de.; FERNANDES, E. P.; NAVES, R. V.; SOARES JÚNIOR, M. S.; CALIARI, M.; XIMENES, P. A. **Caracterização física e química de frutos do pequi (Caryocar brasiliense Camb.) oriundos de duas regiões no estado de Goiás, Brasil**. Pesquisa Agropecuária Tropical, Goiânia, v.37, p.93-99, 2007.

VIEIRA, R. F., MARTINS, M. V. M. Recursos genéticos de plantas medicinais do cerrado: uma compilação de dados. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**. Botucatu, v. 3, n.1, p.13-36, 2000.

VILELA, G. F. **Variações em populações naturais de Caryocar brasiliense Camb. (Caryocaraceae): fenológicas, genéticas e de valores nutricionais de frutos**. 1998. 88 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Florestal) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 1998.

APÊNDICE A:

ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA COM OS CATADORES DE PEQUI



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
Programa de Pós-graduação em Geografia –PPGeo
 Mestranda: Adriana Cruz Veiga
 Orientadora: Prof^a. Dr^a. Geisa Flores Mendes



O pequi como representação social

1. Iniciar mostrando a imagem do pequi e do pequizeiro. Em seguida perguntar: O que o fruto representa para você?
2. Desde quando aprecia?
3. Ele é consumido em sua residência? Com qual frequência?
4. Conhece pessoas da comunidade que não gostam do fruto? Como enxerga as pessoas que não gostam do sabor do fruto?
5. Em qual prato você considera o pequi como elemento essencial? Quais receitas tradicionais de sua família tem o pequi como ingrediente? Com quem aprendeu? Ensinou ou ensina aos seus filhos?
6. Os mais jovens gostam tanto quanto os mais idosos ou adultos?
7. Considera o pequi como representante da culinária montealtense? Por quê?
8. O pequi é natural da vegetação típica do cerrado, considerado como representante da culinária sertaneja. Você concorda com este título?
9. Você considera Palmas de Monte Alto como município que se localiza no sertão? Por quê?
10. O que é o sertão para você?
11. O que vem à sua memória quando escuta a palavra sertão?

O pequi como fonte de renda:

1. Qual sua principal atividade econômica como fonte de renda?
2. Quando percebeu que a venda do pequi era uma possibilidade de geração de renda?
3. A renda obtida é um complemento ou atividade principal?
4. Quais membros da sua família atuam nesta atividade?
5. Como utiliza a renda extraída da safra do pequi? (Em produtos para o dia a dia ou itens excepcionais)
6. Quais os fatores são considerados na hora de estabelecer o preço do produto?
7. Já pensou em abandonar a comercialização desse fruto? Porque

Aspectos quanto a extração do pequi

8. Os pequizeiros que você extrai estão em terras que possuem proprietários ou terras devolutas?

Caso seja em terras com proprietários: Como é a relação com o proprietário? Ele recebe alguma parte dos lucros?

9. Conte-me um pouco sobre o processo de extração (Como se desloca. Instrumentos de trabalho. Horas de trabalho. Dificuldades.)
10. Como funciona a coleta? Retira da árvore ou pega os que estão ao chão?
11. Como estão os pequizeiros no lugar que você colhe: tem nascido mais pés? Os mais velhos ainda produzem bem ou diminuíram a quantidade ao longo dos anos?
12. Além do pequi, traz mais algum fruto do Gerais para comercialização?

Relação com os clientes

12. Faz entrega direta nas residências? Onde comercializa o pequi e os demais produtos que traz do Gerais?
13. Os compradores são os mesmos ou variam de ano para ano? Predomina o masculino ou feminino? Crianças e adolescentes também consomem ?
14. Qual a faixa etária principal dos compradores?
15. O fruto que vem de outros estados e comercializados na feira livre interferem em sua comercialização? Se sim, de que forma?

APÊNDICE B:

ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA COM OS CONSUMIDORES DE PEQUI



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
Programa de Pós-graduação em Geografia –PPGeo
 Mestranda: Adriana Cruz Veiga
 Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Geisa Flores Mendes



Representação social do pequi

1. Iniciar mostrando a imagem do pequi e do pequizeiro. Em seguida perguntar: O que o fruto representa para você?
2. Desde quando aprecia?
3. Acredita que ele é um representante da culinária montealtense?
4. Em qual prato você considera o pequi como elemento essencial? Quais receitas tradicionais de sua família tem o pequi como ingrediente? Com quem aprendeu? Ensinou ou ensina aos seus filhos?
5. Ele é consumido em sua residência? Com qual frequência?
6. Costuma comprar para presentear pessoas daqui que foram morar em outros municípios ou pessoas que são de lugares que não possuem o produto? Por quê?
7. Conhece pessoas da comunidade que não gostam do fruto? Como enxerga as pessoas que não gostam do sabor do fruto?
8. Considera o pequi como representante da culinária montealtense? Por quê?
9. O pequi é natural da vegetação típica do cerrado, considerado como representante da culinária sertaneja. Você concorda com este título?
10. Você considera Palmas de Monte Alto como município que se localiza no sertão? Por quê?
11. O que é o sertão para você?
12. O que vem à sua memória quando escuta a palavra sertão?

Aquisição e consumo

13. Compra na feira livre ou com os catadores locais? Por quê?
14. Compra In natura ou derivados?
15. Considera o preço justo? Deixa de consumir caso o preço esteja alto?
16. Conhece a cadeia produtiva (de onde vem, como chega até você)?
17. Anualmente, compra os primeiros que chegam no mercado ou quando aumenta a disponibilidade?
18. Com qual frequência semanal consome? E como consome?

19. Em qual prato você considera o pequi como elemento essencial? Quais receitas tradicionais de sua família tem o pequi como ingrediente? Com quem aprendeu? Ensinou ou ensina aos seus filhos?
20. Costuma armazenar para consumo fora da safra? Por quê?
21. Quais outros produtos do Gerais costuma consumir?

APÊNDICE C:

ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA COM OS COMERCIANTES DE PEQUI QUE ATUAM NA FEIRA LIVRE



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
Programa de Pós-graduação em Geografia –PPGeo
 Mestranda: Adriana Cruz Veiga
 Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Geisa Flores Mendes



Representação

1. Iniciar mostrando a imagem do pequi e do pequizeiro. Em seguida perguntar: O que o fruto representa para você?
2. Ele é consumido em sua residência? Com qual frequência?
3. Conhece pessoas da comunidade que não gosta do fruto? Como enxerga as pessoas que não gostam do sabor do fruto?
4. Em qual prato você considera o pequi como elemento essencial? Quais receitas tradicionais de sua família tem o pequi como ingrediente? Com quem aprendeu? Ensinou ou ensina aos seus filhos?
5. Os mais jovens gostam tanto quanto os mais idosos ou adultos?
6. Considera o pequi como representante da culinária montealtense? Por quê?
7. O pequi é natural da vegetação típica do cerrado, considerado como representante da culinária sertaneja. Você concorda com este título?
8. Você considera Palmas de Monte Alto como município que se localiza no sertão? Por quê?
9. O que é o sertão para você?
10. O que vem à sua memória quando escuta a palavra sertão?

Comércio

1. De onde é? Há quanto tempo trabalha na feira de Palmas de Monte Alto?
2. Outros membros da tua família comercializam ou comercializavam o pequi? Por que comercializam o pequi?
3. Há quanto tempo comercializa o pequi?
4. De onde vem o fruto que você comercializa? Quais os mais procurados pelos clientes?
5. O Lucro obtido com a comercialização do pequi é mais satisfatório se comparado aos demais produtos que comercializa?
6. Considera um bom produto para comercialização?
7. O que os clientes comentam acerca do preço?
8. Comercializa em outras cidades? A demanda é igual à de Palmas de Monte Alto?
9. Quais são as reclamações dos consumidores no momento da compra?
10. Quantas dúzias em média os clientes compram por feira?