



Universidade Católica do Salvador
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social

RAIMUNDO PINHEIRO VENÂNCIO FILHO

**Caatinga e a comida do sertão na microrregião geográfica e
cultural de Euclides da Cunha/BA**

Salvador
2018

RAIMUNDO PINHEIRO VENÂNCIO FILHO

Caatinga e a comida do sertão na microrregião geográfica e cultural de Euclides da Cunha/BA

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação da Universidade Católica do Salvador (UCSAL), como requisito parcial para obtenção do título de Doutor em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social.

Linha de pesquisa: Territorialidade, Desenvolvimento Social e Meio Ambiente

Orientadora: Profa. Dra. Maria Helena Ochi Flexor

Salvador
2018

Ficha Catalográfica. UCSal. Sistema de Bibliotecas

V448 Venâncio Filho, Raimundo Pinheiro.
Caatinga e a comida do sertão na microrregião geográfica e cultural de
Euclides da Cunha/BA/ Raimundo Pinheiro Venâncio Filho. – Salvador,
2018.

292 f.

Tese (Doutorado) - Universidade Católica do Salvador. Pró-Reitoria de
Pesquisa e Pós-Graduação. Doutorado em Planejamento Territorial e
Desenvolvimento Social.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Maria Helena Ochi Flexor

1. Sertão baiano 2. Caatinga 3. Secas 4. Microrregião
5. Culinária 6. Comidas I. Universidade Católica do Salvador. Pró-Reitoria
de Pesquisa e Pós-Graduação II. Flexor, Maria Helena Ochi – Orientadora
III. Título.

CDU 551.52:641(813.8)



UNIVERSIDADE CATÓLICA DO SALVADOR
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação
Programa de Pós-graduação em Planejamento Territorial e
Desenvolvimento Social

TERMO DE APROVAÇÃO

RAIMUNDO PINHEIRO VENÂNCIO FILHO
CAATINGA E A COMIDA DO SERTÃO NA MICRORREGIÃO GEOGRÁFICA
E CULTURAL DE EUCLIDES DA CUNHA/BA

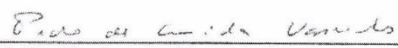
Tese aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor
em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social.

Salvador, 2 de outubro de 2018.


Banca Examinadora:



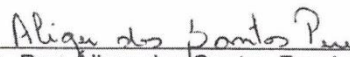
Profa. Dra. Maria Helena Ochi Flexor (orientadora)
Doutora em História Social
Universidade Católica de Salvador - UCSal



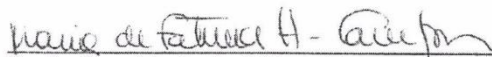
Prof. Dr. Pedro de Almeida Vasconcelos
Doutor em Geografia
Universidade Católica de Salvador – UCSal



Profa. Dra. Cristina Maria Macêdo Alencar
Doutora em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade
Universidade Católica de Salvador - UCSal



Profa. Dra. Aliger dos Santos Pereira
Doutora em Desenvolvimento Regional e Urbano
Universidade Estadual da Bahia – UNEB



Profa. Dra. Maria de Fátima Hanaque Campos
Doutora
Universidade Estadual da Bahia – UNEB

AGRADECIMENTOS

Trabalhar com a realidade sertaneja na microrregião onde cresci leva-me a reviver tudo o que, desde criança, presenciei em família. Para tanto, tive que buscar um distanciamento da intimidade do cotidiano, que o local de estudo proporcionava para determinadas abordagens.

Dessa forma, recorri, além de obras específicas, às entrevistas com pessoas em diversos locais que fizeram parte da pesquisa, a quem agradeço, estendendo-os aos desconhecidos que ajudaram a revelar algumas realidades do sertão.

Agradecimentos, sobretudo, a Deus e à família que, de diferentes maneiras, esteve sempre presente nessa caminhada. Entre seus componentes, agradecimento ao meu pai Raimundo Pinheiro, minhas irmãs, Anefátima Barreto e Tatiane Barreto, à minha esposa Leidiana Matos e a meu filho Herick Dantas. Além destes, devo lembrar daqueles que se foram, mas torceram e me ajudaram muito: Minha mãe Wanaide Barreto, que sempre usou de suas forças para dar tudo a seus filhos, principalmente a educação; Minha avó Carmem Barreto e minha tia Vandete Barreto que insistiram para que não desistisse dos objetivos. Alguns amigos, que sempre serviram de estímulo, muito obrigado.

Agradecimentos à Professora Doutora Maria Helena Ochi Flexor, pela orientação, e também por me acolher, como uma mãe, em determinados momentos.

Gratidão aos professores do Programa de Pós-Graduação, que estimularam o processo de pesquisa neste trabalho, assim como influenciaram na composição desta Tese. Lembrar e agradecer ao eterno mestre Silvio Bandeira, que sempre que me encontrava perguntava se estava chovendo no sertão.

Por último, agradecimentos aos entrevistados, moradores, agricultores, em especial a Luís Costa e José Raimundo da ARESOL, e a todos que deram sua contribuição para esta Tese.

RESUMO

As comidas de diversos territórios baianos estão condicionadas às suas condições climáticas. O estudo da caatinga e a comida do sertão baiano revela, de forma significativa, os valores desse território descrente por muitos, além de particularidades culturais do que é produzido regionalmente, envolvendo princípios de participação comunitária e sustentabilidade. Por conta da vasta extensão do sertão baiano, as identidades territoriais, bem como o patrimônio cultural imaterial que envolve saberes populares e formação cultural específica apresentados nessa tese, foi selecionada para esse estudo a microrregião geográfica e cultural de Euclides da Cunha com destaque para os municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá que revelam uma forte identidade territorial através da memória de seu povo sertanejo, que - apesar das condições climáticas adversas -, indicam estratégias de sobrevivência, ao tempo em que se apontam pratos de sabor realçado, ao gosto dessa região. Neste sentido, o presente trabalho tem como objetivos, identificar, localizar e contextualizar os costumes sertanejos ligados ao clima regional, revelando as heranças e tradições associadas à culinária, que envolve modos de preparos, matérias-primas regionais, crenças, tradições e as receitas criadas ao longo da história, exibindo os resultados desse processo que são as comidas do sertão baiano. Usou-se a metodologia mais recorrente de análise e síntese, utilizando técnicas de procedimento, como consultas bibliográficas, documentais, coadjuvadas por pesquisa de campo, - com uso de entrevistas abertas e observações pessoais buscando mostrar de forma qualitativa e utilizando recursos quantitativos, a culinária do sertão associada à cultura regional. Os dados foram obtidos diretamente nos locais de estudo, auxiliados por outros métodos como o histórico e comparativo, principalmente porque, partiu-se do princípio de que as manifestações culinárias foram se transformando, a partir de influências externas, mas, sobretudo, para demonstrar o valor e importância da comida sertaneja em todo o universo baiano. Como metodologia de procedimento foi feito um levantamento documental de fontes que trataram do tema, tanto bibliográficas como eletrônicas. A observação direta durante os anos de 2016 e 2017, permitiu a identificação dos lugares, do povo, da culinária e das comidas da cozinha sertaneja no espaço e no tempo, identificando as permanências e transformações no território focado. As influências externas, especialmente através de associações e cooperativas, fortalecem os modelos tradicionais do fazer secular, promovendo o resgate histórico mostrando que as formas de conviver do sertanejo, podem permitir, também, através da comida, marcar a sua identidade.

Palavras-chave: Sertão baiano, caatinga, secas, microrregião, culinária, comidas.

ABSTRACT

Food from various Bahian territories is conditioned by their climatic conditions. The study of the *caatinga* and the food of the Bahian backlands reveals, in a significant way, the values of this unbelieving territory by many, as well as cultural peculiarities of what is produced regionally, involving principles of community participation and sustainability. Due to the vast extension of the Bahian *sertão*, territorial identities, as well as the intangible cultural heritage that involves popular knowledge and specific cultural formation presented in this thesis, the geographic and cultural microregion of *Euclides da Cunha* was selected for this study, highlighting the municipalities of *Euclides da Cunha*, *Monte Santo*, *Canudos* and *Uauá* that reveal a strong territorial identity through the memory of its *sertanejo* people, who - despite the adverse climatic conditions - indicate survival strategies, at the same time as they point out dishes of enhanced flavor, to the taste of this region. In this sense, the present work aims to identify, locate and contextualize the *sertanejos* customs associated to the regional climate, revealing the inheritances and traditions associated to the culinary, that involves ways of preparation, regional raw materials, beliefs, traditions and the created recipes throughout history, exhibiting the results of this process that are the food of the Bahian backlands. The most recurrent methodology of analysis and synthesis was used, using procedural techniques such as bibliographical and documentary consultations, assisted by field research, using open interviews and personal observations to qualitatively and quantitatively show the cuisine of the associated backcountry to regional culture. The data were obtained directly in the study sites, aided by other methods such as historical and comparative, mainly because, it was assumed that the culinary manifestations were transformed, from external influences, but above all to demonstrate the value and importance of sertaneja food throughout the Bahian universe. As a methodology of procedure, a documentary survey was made of sources that dealt with the subject, both bibliographical and electronic. The direct observation during the years 2016 and 2017 allowed the identification of places, people, cuisine and food of the backwoods cuisine in space and time, identifying the permanences and transformations in the focused territory. External influences, especially through associations and cooperatives, strengthen the traditional models of secular making, promoting the historical rescue by showing that the ways of living together in the backlands can also allow, through food, to mark their identity.

Keywords: *Sertão*, *Caatinga*, drought, microregion, cuisine, food.

LISTA DE SIGLAS

ARESOL – Associação Regional dos Grupos Solidários de Geração de Renda

ASA – Articulação Semiárido Brasileiro

BNB – Banco do Nordeste do Brasil

CAR – Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional

CEI – Centro de Estatísticas e Informação

CBPM – Companhia Baiana de Pesquisa Mineral

CEBS – Comunidades Eclesiais de Base

CNBB – Conferência Nacional dos Bispos do Brasil

CODES SISAL – Conselho Regional de Desenvolvimento Rural Sustentável da Região Sisaleira do Estado da Bahia

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento

COOPERBODE – Cooperativa de Agropecuária Familiar dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Uauá

CVSF – Comissão do Vale do São Francisco

CODEVASF – Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco

COELBA – Companhia de Eletricidade da Bahia

COOPERCUC – Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá

CPRM – Companhia de Pesquisa de Recursos Minerais

DNOCS – Departamento Nacional de Obras Contra a Seca

DOM – Diário Oficial dos Municípios

EMBASA – Empresa Baiana de Águas e Saneamento

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EMTUR – Empreendimentos Turísticos da Bahia

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

FUNAI – Fundação Nacional do Índio

g/t – Grama por tonelada

IAE – Instituto de Atividades Espaciais

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação Básica

IDHM – Índice de Desenvolvimento Humano Municipal

IGEO – Instituto de Geociências

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial

IOCS – Inspetoria de Obras Contra as Secas
IPAC – Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural do Estado da Bahia
IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IRPAA – Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MD – Ministério da Defesa
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS – Ministério de Desenvolvimento Social
MIN – Ministério da Integração Nacional
MinC – Ministério da Cultura
MMA – Ministério do Meio Ambiente
MME – Ministério de Minas e Energia
ODM – Objetivos de Desenvolvimento do Milênio
ONG – Organização Não Governamental
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
PIB – Produto Interno Bruto
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNUD – Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PRONAF – Programa Nacional da Agricultura Familiar
SEAGRI – Secretaria de Agricultura da Bahia
SECULT – Secretaria de Cultura da Bahia
SEI – Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia
SEMA – Secretaria do Meio Ambiente do Estado da Bahia
SICM – Secretaria de Indústria, Comércio e Mineração do Estado da Bahia
SUDENE – Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste
UFBA – Universidade Federal da Bahia

LISTA DE FIGURAS

Fig.1 – Macambira no período seco	42
Fig. 2 – Mandacaru.....	42
Fig. 3 – Mandacaru	42
Fig. 4 – Barriguda.....	43
Fig. 5 – Baraúna	43
Fig. 6 – Juazeiro.....	43
Fig. 7 – Raízes e batatas do umbuzeiro.....	44
Fig. 8 – Umbuzeiro.....	44
Fig. 9 – Umbu coletado por pequenos produtores rurais de Uauá.....	44
Fig.10 – Açude de Cocorobó em Canudos	45
Fig. 11 – Carvoarias.....	47
Fig. 12 – Devastação da caatinga promovida pelas queimadas	47
Fig. 13 – Artesanato em palha e sisal comercializado nas feiras livres	49
Fig. 14 – Artesanato em barro comercializado nas feiras livres	50
Fig. 15 – Artesanato em flandre e zinco comercializado nas feiras livres.....	50
Fig. 16 - Associação dos Produtores Rurais do Povoado de Salgado em Monte Santo.....	51
Fig. 17 – Reunião com as produtoras de doces e polpas da Associação dos Produtores Rurais do Povoado de Salgado em Monte Santo.....	51
Fig. 18 – Cisterna construída no Município de Uauá	54
Fig. 19 – Cacimba no leito do rio cariacá	67
Fig. 20 – Água transportada por jegues	67
Fig. 21 – Produção de calha de flandes	67
Fig. 22– Calha instalada para o abastecimento da cisterna	67
Fig. 23– Vista da Serra do Piquaraça a partir do Santuário da Santa Cruz.....	82
Fig. 24– Igreja da Santíssima Trindade, Euclides da Cunha.....	82
Fig. 25 – Vista parcial de Canudos ao sul, 1897	83
Fig. 26 - 5º Corpo de Polícia da Bahia na trincheira em Canudos, 1897.....	83
Fig. 27 - Canudos incendiada	84
Fig. 28 – Prisioneiros ao final da guerra.....	85
Fig. 29 – Prédio que serviu de quartel general, hospedaria e sediou a Prefeitura	86
Fig. 30 – Tropas da terceira expedição, acampadas em Monte Santo.....	86
Fig. 31 - Monumento de Euclides da Cunha.....	96

Fig. 32 – Vista aérea da cidade de Euclides da Cunha.....	97
Fig. 33 – Vista parcial da cidade de Monte Santo.....	100
Fig. 34 – Museu do Sertão em Monte Santo e seu acervo.....	101
Fig. 35 – Armas usadas na Guerra de Canudos – Museu do Sertão.....	101
Fig. 36 – Réplica do meteorito de Bendegó – Museu do Sertão.....	101
Fig. 37 – Sala dos ex-votos – Museu do Sertão.....	101
Fig. 38 – Santuário da Santa Cruz em Monte Santo.....	102
Fig. 39 – Santuário da Santa Cruz em Monte Santo.....	102
Fig. 40 – Santuário da Santa Cruz em Monte Santo	102
Fig. 41 – Santuário da Santa Cruz em Monte Santo.....	102
Fig. 42 – Vista da cidade de Canudos na atualidade.....	103
Fig. 43 – Canudos Velha, Monumento a Antônio Conselheiro.....	104
Fig. 44 – Vista parcial do atual Parque Estadual de Canudos, e as ruínas da segunda Canudos.....	105
Fig. 45– Açude de Cocorobó em Canudos.....	106
Fig. 46 – Entrada do Parque Estadual de Canudos	107
Fig. 47 – Museu histórico de Canudos velha e seu acervo.....	107
Fig. 48 – Museu histórico de Canudos velha e seu acervo.....	107
Fig. 49 – Arara-azul-de-lear vista na caatinga de Monte Santo.....	108
Fig. 50 – Arara-azul-de-lear vista na caatinga de Monte Santo.....	108
Fig. 51 – Vista aérea da cidade de Uauá.....	110
Fig. 52 - Gruta do Jerônimo.....	111
Fig. 53 – Louvor a Santíssima Trindade.....	118
Fig. 54 – Corrida de argolinha no município de Euclides da Cunha.....	119
Fig. 55 – Componentes da banda Zabumba em Euclides da Cunha.....	119
Fig. 56 – Peregrinos no caminho da Santa Cruz.....	121
Fig. 57 – Pagador de Promessas no Santuário da Santa	122
Fig. 58 – Pagador de Promessas no Santuário da Santa Cruz.....	122
Fig. 59 – Pagador de Promessas no Santuário da Santa Cruz.....	122
Fig. 60 – Pagador de Promessas no Santuário da Santa Cruz.....	122
Fig. 61 – Apresentação de reisado em Canudos	123
Fig. 62 - Visitação às ruínas da Igreja construída por Antônio Conselheiro.....	123
Fig. 63– Cartaz da exposição realizada em 2016.....	124
Fig. 64 – Desfile e missa dos vaqueiros.....	125
Fig. 65– Procissão de São João, em Uauá.....	126

Fig. 66 – Arraiá do Conselheiro, 2016.....	126
Fig. 67 – Criação de tatus verdadeiros em Canudos.....	130
Fig. 68– Tatu sendo preparado na zona rural de Canudos.....	130
Fig. 69 – Tatu sendo preparado na zona rural de Canudos.....	130
Fig. 70 – Tatu sendo preparado na zona rural de Canudos.....	130
Fig. 71 – Tatu sendo preparado na zona rural de Canudos.....	130
Fig. 72 – Preá capturado na zona rural de Euclides da Cunha.....	131
Fig. 73 – Jiboia encontrada na caatinga de Uauá.....	132
Fig. 74 – Banha de cascavel utilizada como medicamento.....	132
Fig. 75 – Banha de cascavel utilizada como medicamento.....	132
Fig. 76 - Cachaça com cobra, servida num bar de Uauá	133
Fig. 77 – Bode pastando na caatinga	133
Fig. 78– Queijo coalho de cabra de Uauá	135
Fig. 79 – Abate de bode na zona rural de Uauá.....	136
Fig. 80 – Salga da manta de bode na zona rural de Uauá.....	136
Fig. 81 – Sede da unidade agroindustrial da COOPERCUC, em Uauá.....	148
Fig. 82 – Produção de beiju, no povoado de Lagoa do Saco, em M. Santo.....	151
Fig. 83 – Produção da tapioca no povoado de Salgado, Monte Santo.....	152
Fig. 84 – Perímetro irrigado pelo açude de Cocorobó, em Canudos.....	156
Fig. 85 – Criação de peixes, em Canudos.....	157
Fig. 86 – Raizeiro comercializando na feira livre de Monte Santo.....	163
Fig. 87– Banda de pífanos na feira livre de Monte Santo.....	163
Fig. 88 – Mendigo pedindo esmolas na feira livre de Monte Santo.....	164
Fig.89 – Abóboras e melancias na Feira de Canudos.....	165
Fig. 90 – Temperos diversos vendidos na Feira de Canudos.....	165
Fig. 91 – Requeijão vendido na Feira de Uauá.....	166
Fig. 92 – Feijão e farinha vendidos na Feira de Uauá.....	166
Fig. 93 – Galinhas e patos vendidos nas feiras de Monte Santo, Euclides da Cunha e Canudos.....	166
Fig. 94 – Mocotó de boi e tripa de porco na feira de Monte Santo.....	167
Fig. 95 – Fígado e cabeça de porco na feira de Monte Santo.....	167
Fig. 96 – Carne de bode fresca vendida em Canudos.....	167
Fig. 97 – Licuri vendido na feira livre de Euclides da Cunha	168
Fig. 98 – Beiju preparado na feira livre de Euclides da Cunha.....	168
Fig. 99 – Massa de tapioca vendida na feira livre de Euclides da Cunha.....	169

Fig. 100 – Barraca que serve buchada, mocotó e sarapatel na feira de Monte Santo.....	170
Fig. 101 – Comércio de comidas na feira de Uauá.....	170
Fig. 102 – Arranca da mandioca.....	173
Fig. 103 – Raspa da mandioca no povoado de Salgado em Monte Santo.....	174
Fig. 104 – Torrador de farinha	175
Fig. 105 – Beiju, cuscuz e bolos feitos da mandioca.....	175
Fig. 106 – Beiju, cuscuz e bolos feitos da mandioca.....	175
Fig. 107 – Pirão de bode servido em um restaurante de Uauá	176
Fig. 108 – Beijus recheados e pizzas de tapioca.....	177
Fig. 109 – Beijus recheados e pizzas de tapioca.....	177
Fig. 110 – Beijus recheados e pizzas de tapioca.....	177
Fig. 111 – Banda de pífanos na festa de Santo Antônio em Canudos.....	180
Fig. 112 – Festa de Santo Antônio na praça de eventos de Canudos.....	180
Fig. 113 – Procissão com a imagem de Nossa Senhora da Conceição.....	181
Fig. 114 – Os sinos da Igreja da Santíssima Trindade em Massacará.....	183
Fig. 115 – Jovens da cultura Kaimbé em Massacará.....	184
Fig. 116 – Comércio de produtos diversos na Praça da Igreja Matriz.....	185
Fig. 117 – Romeiro e sua devoção no Santuário da Santa Cruz.....	186
Fig. 118 – Barracas, com produtos variados, na Rua Senhor dos Passos.....	186
Fig. 119 – Espaço onde é realizado o Festival do Umbu de Uauá.....	187
Fig. 120 – Cerveja e cachaça de umbu.....	187
Fig. 121 – Beiju de forno.....	187
Fig. 122 – Doces e geleias de umbu produzidos pela Coopercuc.....	188
Fig. 123 – Cortes especiais de bode exibidos pela Cooperbode.....	188
Fig. 124 – Urupemba.....	199
Fig. 125 – Legra.....	200
Fig. 126 – Chaleira.....	200
Fig. 127 – Pilão.....	200
Fig. 128 – Fogão a lenha.....	201
Fig. 129 – Palmeira do licurizeiro.....	205
Fig. 130 – Os Retirantes de Cândido Portinari – 1944.....	207
Fig. 131 – Macambira da qual se retirava a fécula para fazer o pão.....	207
Fig. 132 – Xique-xique sendo queimado para eliminar os espinhos.....	208
Fig. 133 - Semente de mucunã.....	209

Fig. 134 – Palma forrageira.....	210
Fig. 135 – Batata do mamão-de-veado alimentando bodes e cabras.....	212
Fig. 136 – Buchos de bode recheados.....	215
Fig. 137 – Caldo de mocotó.....	216
Fig.138 – Logomarca do Projeto Gastrotinga.....	217
Fig. 139 – 1/4 de bode com carne fresca.....	220
Fig. 140 – Manta salgada estendida para tornar-se “do sol”.....	220
Fig. 141 – Buchada de bode em restaurante de Canudos.....	221
Fig. 142 – Sarapatel servido em restaurante da cidade de Euclides da Cunha.....	221
Fig. 143 – Guisado de bode.....	222
Fig. 144 - Pernil de bode no forno.....	222
Fig. 145 - Carne do sol estendida para escorrer a salmoura.....	224
Fig. 146 – Escondidinho de carne do sol.....	224
Fig. 147 – Galinha caipira da zona rural de Monte Santo.....	225
Fig. 148 – Galinha caipira criada abatida na zona rural de Monte Santo.....	225
Fig. 149 – Ensopado de galinha caipira ou galinha da terra.....	225
Fig. 150 – Preparo do requeijão ou queijo de manteiga na região de Pedra Vermelha, Monte Santo.....	226
Fig. 151 - Preparo do requeijão ou queijo de manteiga na região de Pedra Vermelha, Monte Santo.....	226
Fig. 152 – Manteiga de garrafa da D. Bela, Uauá- Ba.....	226
Fig, 153 - Produção do queijo coalho de cabra da caatinga.....	227
Fig. 154 – Feijão de corda colhido.....	228
Fig. 155 – Feijão de corda debulhado.....	228
Fig. 156 – Feijão de corda, cozido com leite de licuri.....	228
Fig. 157 - Maxixe colhido.....	229
Fig. 158 – Maxixada.....	229
Fig.159– Maxixe com feijão mulatinho.....	229
Fig. 160 – Maxixe, carne de bode frita e feijão de corda.....	229
Fig. 161 – Abóboras da dona Joana, de Monte Santo.....	230
Fig. 162 – Refogado de abóbora com quiabo.....	230
Fig. 163 – Quibebe de carne de bode.....	264
Fig. 164 – Doce de Abóboras da D. Joana, de Monte Santo.....	231
Fig. 165 – Doce de Abóboras da D. Joana, de Monte Santo.....	231
Fig. 166 – Aipim vendido nas feiras livres.....	232

Fig. 167 – Milho verde vendido nas feiras-livres.....	233
Fig. 168 – Bolo de milho verde.....	233
Fig. 169 – Broa de frigideira.....	234
Fig. 170 – Manuê.....	235
Fig. 171 – Umbus vendidos nas feiras-livres.....	235
Fig. 172 - Umbu sendo fervido para o preparo da umbuzada.....	236
Fig. 173 – Umbuzada pronta.....	236
Fig. 174 – Rapadura vendida nas feiras livres.....	237
Fig. 175 – Preparo da “ofel” de dona Joana, em Monte Santo.....	238
Fig. 176 – Licuri, coletado na zona rural de Monte Santo.....	239
Fig. 177 – Coquinho de licuri.....	239
Fig. 178 – Cocada feita do licuri.....	239
Fig. 179 – Doce de mamão de veado.....	240
Fig. 180 – Cabeça de Frade.....	241
Fig. 181 – Doce feito de cabeça de frade.....	241
Fig. 182 – Doce de umbu feito no tacho de cobre.....	243
Fig. 183 – Quebra-queixo vendido nas ruas de Euclides da Cunha.....	245
Fig. 184 – Vista da fachada do Mercado do Ogunjá.....	250
Fig. 185 – Produtos comercializados no Mercado do Ogunjá.....	250
Fig. 186 – Produtos comercializados no Mercado do Ogunjá.....	250
Fig. 187– Restaurante no Mercado do Ogunjá.....	251
Fig. 188 – Espaço para alimentação no Mercado do Ogunjá.....	251
Fig. 189 – Fachada do Mercado do Rio Vermelho.....	252
Fig. 190 - Loja de produtos regionais no Mercado do Rio Vermelho.....	253
Fig. 191 – Loja de produtos regionais no Mercado do Rio Vermelho.....	253
Fig. 192 – Loja de produtos regionais no Mercado do Rio Vermelho.....	253
Fig. 193 – Ambiente sertanejo no Restaurante Sertão Bom.....	255
Fig. 194 – Ambiente sertanejo no Restaurante Sertão Bom.....	255
Fig. 195 – Carne do sol de bode servida no Restaurante Sertão Bom.....	255
Fig. 196 – Restaurante Uauá no Centro Histórico de Salvador.....	257
Fig. 197 – Ornamentação em taipa do Restaurante Uauá.....	257
Fig. 198 – Carne de sol de bode com aipim frito na manteiga de garrafa.....	258

Fig. 199 – Fachada do Restaurante Grande Sertão.....	258
Fig. 200 – Comidas sobre o fogão a lenha no Restaurante Grande Sertão.....	259
Fig. 201 – Variedade de cachaça do Restaurante Grande Sertão.....	259
Fig. 202 – Pernil de Carneiro.....	260
Fig. 203 – Ensopado de bode.....	260

LISTA DE TABELAS

Tabela 1– Beneficiários e investimento do Programa Luz Para Todos em Municípios da microrregião de Euclides da Cunha.....	55
Tabela 2 – Programas Sociais em Monte Santo, Euclides da Cunha, Canudos e Uauá, 2016	56
Tabela 3 – População da Microrregião estudada, 2010.....	93
Tabela 4 – Efetivo do rebanho da Microrregião de Euclides da Cunha	101

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Mortalidade infantil – Óbitos por mil nascidos – 1991-2010.....	88
Quadro 2 – Ensino: Número de estabelecimentos de ensino e matrícula – Área de estudo, 2015.....	94
Quadro 3 - Produção e rentabilidade do perímetro irrigado de Canudos, 2014.....	117

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico1 - População total dos municípios estudados.....	87
Gráfico 2 – Evolução do IDH de Euclides da Cunha.....	89
Gráfico 3 – Evolução do IDH de Monte Santo.....	90
Gráfico 4 – Evolução do IDH de Canudos.....	90
Gráfico 5 – Evolução do IDH de Uauá.....	90
Gráfico 6 – Índice de pobreza e desigualdade social dos municípios estudados.....	91
Gráfico 7 – Renda per capita dos municípios estudados.....	93

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 – Região Nordeste do Brasil.....	20
Mapa 2 – Polígono das Secas	21
Mapa 3 - Nova delimitação do semiárido.....	21
Mapa 4 – Localização da Microrregião de Euclides da Cunha.....	26
Mapa 5 – Localização do Município de Euclides da Cunha.....	96
Mapa 6 – Localização do Município de Monte Santo.....	99
Mapa 7 – Localização do Município de Canudos.....	103
Mapa 8 – Localização do Município de Uauá.....	111

SUMÁRIO

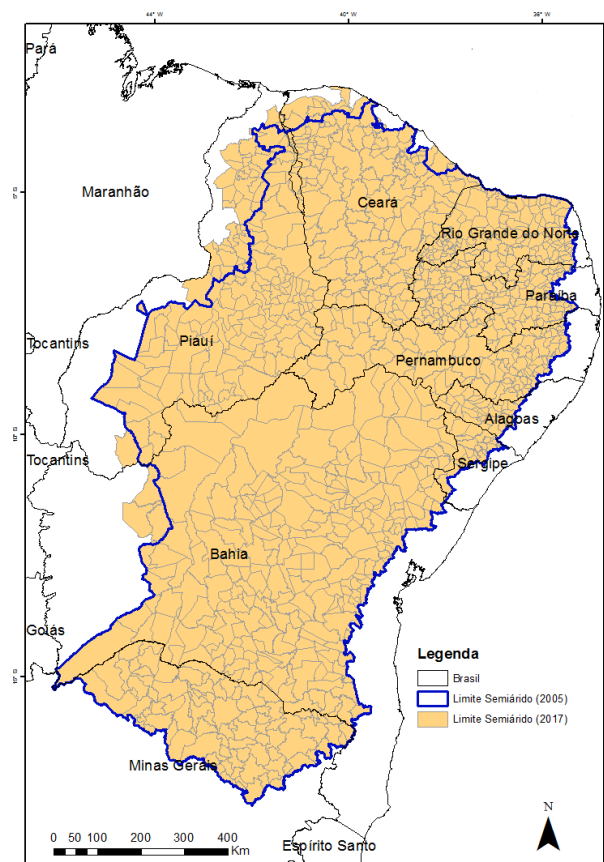
INTRODUÇÃO	20
CAPÍTULO 1 - O SERTÃO BAIANO	34
Sertão do passado.....	34
Geografia desse sertão.....	39
Características socioeconômicas.....	48
Natureza e vida.....	57
O sertanejo na realidade e na literatura.....	69
CAPÍTULO 2 - IDENTIDADE E HERANÇA: A MICRORREGIÃO DE EUCLIDES DA CUNHA.....	76
Euclides da Cunha.....	95
Monte Santo.....	98
Canudos.....	102
Uauá.....	108
CAPÍTULO 3 - USOS E COSTUMES DOS SERTANEJOS	113
Referências culturais no sertão baiano.....	116
Viver da (na) caatinga.....	127
Valorização e desvalorização dos costumes sertanejos.....	137
Novo sertão.....	141
Novas territorialidades	144
CAPÍTULO 4 - COMIDAS NO MEIO SOCIAL SERTANEJO	159
Feiras livres.....	161
Farinhada.....	171
Festa e comida.....	177
Comida de santo no sertão.....	189
CAPÍTULO 5 - COMIDAS E COZINHA SERTANEJA.....	196
Cozinha sertaneja.....	202
Alimentos da fome	204
Pratos típicos	210
Produtos, ingredientes e receitas	218
Sertão no litoral.....	246
CONCLUSÕES	262
REFERÊNCIAS	268

Mapa 2 – Polígono das Secas



Fonte: BRASIL. SUDENE, 2017.

Mapa 3 – Nova delimitação do semiárido



Fonte: BRASIL. SUDENE, 2017.

O clima tropical semiárido no Nordeste e no Brasil caracteriza-se basicamente pelo regime e quantidade de chuvas, definido pela escassez, irregularidade e concentração esporádica das precipitações pluviométricas, fazendo com que os anos chuvosos sejam tidos como anos bons e os anos adversos, ruins, com secas prolongadas, em que as perturbações sociais e econômicas são mais evidentes. Esse clima é característico de uma extensa região, que abrange vários Estados, mas a Bahia tem destaque por abarcar 278 municípios, de acordo com a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), ligada ao Ministério da Integração Nacional (MIN), compreendendo uma área de aproximadamente 400.000km², que corresponde a mais de 70% da área desse Estado³ (BRASIL. SUDENE, 2017).

Nessa região semiárida, as chuvas anuais vão, do mínimo de 400 mm a um máximo de 800 mm, havendo em alguns casos, áreas situadas nas isoietas⁴ de 1.000 mm, como acontece por exemplo, em pequenas faixas do litoral do Estado do Ceará, conhecidas como caatinga litorânea (BRASIL. EMBRAPA, 2014). A pluviosidade se concentra num curto período de cerca de três meses/ano, durante o qual ocorrem as chuvas sob a forma de fortes aguaceiros, de pouca duração. Nunca se sabe quando se terá outra chuva. A vida dos habitantes locais fica comprometida, principalmente quanto à produção e consumo de alimentos ligados à terra. Os rios, os poços, as nascentes, os açudes todos dependem do ritmo das chuvas. O convívio cotidiano e a resistência do sertanejo na região semiárida, resultam, assim, em sobrevivência e exclusão.

A agricultura, explorada em áreas com essas características, chega a oferecer sustento mínimo para as famílias nos períodos de chuvas normais, mas fica sujeita a perdas totais das plantações nos anos de seca. Esta é a face da agricultura de risco elevado, que ali se pratica, considerando as condições produtivas existentes em boa parte do País e as tecnologias

³ De acordo com a Resolução Nº 115, de 23 de novembro de 2017, o Estado da Bahia passa de 267 para 278 municípios, aptos a integrar o Semiárido da área de Atuação da SUDENE (BRASIL. SUDENE, 2017, s p.).

⁴ São linhas curvas que representam pontos de igual pluviosidade. São utilizadas em representações cartográficas meteorológicas.

disponíveis (BRASIL. EMBRAPA, 2014). De fato, as discussões sobre a impossibilidade produtiva do sertão baiano são polêmicas e ao mesmo tempo contraditórias, como as apresentadas aqui pela Embrapa. Em contrapartida, considerando os modelos produtivos praticados em comunidades tradicionais de fundo de pasto⁵ estudados nessa pesquisa, constata-se que conviver e produzir no semiárido é viável. A própria cozinha sertaneja, rica em variedade e ingredientes como será aqui colocada, apresenta um antagonismo concernente a essa querela.

No seu histórico, as secas já eram apontadas no século XVI, quando viajantes, naturalistas e cronistas, tais como (CARDIM, 1925), mostravam a estiagem do Nordeste como um fenômeno devastador. Nesses registros, o deslocamento de populações, a miséria, a fome, a sede, doenças e mortes de rebanhos de bois, de homens, de mulheres e de crianças, já retratavam a situação na região. Spix e Martius (1976)⁶, naturalistas alemães que estiveram no sertão baiano, descreveram a região de forma assustadora, sem água, sem comida, de mata seca e calor insuportável.

Ainda hoje é a visão que se tem notícias, ou se presencia, no chamado Polígono das Secas do Nordeste⁷, no qual a Bahia está inserida, o que dá uma feição própria ao seu sertão que, apesar de ter seu território cortado pelo Rio São Francisco, é visto como problema, por alguns, e como fonte de exploração, por outros. O sertão que é estudado nesta tese, se refere às áreas secas do Estado da Bahia, foco de discussões desde que Euclides da Cunha reconheceu que o nordestino era, sobretudo, “um forte” e descreveu a geografia desse território (CUNHA, 1963, p. 9-56), quando foi convocado a dar notícias, sobre a Guerra de Canudos, nos finais do século XIX, para o jornal O Estado de São Paulo.

⁵ O Fundo de Pasto é um território apropriado, típico do semiárido baiano, utilizado por pequenas comunidades, formadas por pastores, lavradores e extrativistas, que criam bodes, ovelhas ou gado em área comunal, além de cultivarem lavouras de subsistência e praticarem o extrativismo vegetal (ALCÂNTARA; GERMANI, 2009, p. 13).

⁶ Primeira edição publicada em alemão em 1820.

⁷ A delimitação do Polígono das Secas utiliza alguns critérios para que os municípios sejam acolhidos pelas ações governamentais de combate à seca, levando em consideração, principalmente, a precipitação pluviométrica, com média anual inferior a 800 milímetros (BRASIL. EMBRAPA, 2014).

É nessa região Nordeste que se encontra o sertão baiano, com características próprias, especialmente destacado, por causa de seu clima semiárido que se estende por boa parte do seu território. O sertão baiano e nordestino, possuem características específicas representadas por simbolismos que foram criados e mantidos ao longo dos anos, associados ao imaginário popular. A mídia, impressa ou televisiva, sempre procurou rotular os períodos de seca com a expressão “sertão”, cuja imagem é sempre associada ao sofrimento da população, à paisagem ressecada pelo Sol. Dessa forma, a seca é sempre referenciada como a problemática maior dos “sertões” nordestinos e, como se viu, envolve as questões e atitudes relacionadas aos aspectos econômicos, sociais e, especialmente, políticos.

A expressão sertão baiano é utilizada para designar as regiões distantes do litoral e localizadas no interior do Estado, habitadas por sertanejos. Nesta tese, a formação identitária do sertanejo envolve as tradições culturais, artísticas e religiosas, incluindo também, os usos e costumes tradicionais, especial e principalmente as comidas típicas, que fazem parte das práticas e relações sociais dessa região, fazendo contraponto ao litoral que vem, há algum tempo, fazendo a Bahia ser identificada pelas comidas de dendê, próprias da zona litorânea, incluindo Salvador, com seu Recôncavo da Baía de Todos os Santos. O território do sertão, espacialmente, é bem maior que aquele do dendê.

Até o presente, a divisão regional do Brasil em microrregiões geográficas, considera as especificidades locais, que dentre outros aspectos, estão mais associadas à produtividade agropecuária e as características naturais (IBGE, 1990). O Brasil está dividido em 558 microrregiões e o Estado da Bahia reúne 32 delas. A microrregião de Euclides da Cunha, onde estão localizados os municípios que são pesquisados, abrange uma área de 19.505,728 km² e é composta por nove municípios⁸. Localiza-se no Sertão da Bahia, integrada ao grande sistema natural, em que predominam vastas superfícies do Estado, como se disse, dentro do polígono das secas, com pluviosidade baixa.

⁸ Cansanção, Canudos, Euclides da Cunha, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quinjingue, Tucano, Uauá.

É, a região de domínio de drenagem intermitente e sazonal, pluviosidade baixa e irregular, apresentando diferentes fisionomias de caatingas. Com uma população total de aproximadamente 310 mil habitantes, apresenta um histórico de processo de crescimento do meio rural, a partir da prática de agricultura familiar. Em Uauá, Canudos e Monte Santo, por exemplo, a convivência com o semiárido vem sendo marcada pela organização comunitária em comunidades de fundo de pasto, como um processo tradicional de ocupação do território. Torres (2011), mais recentemente, afirmou que as organizações da sociedade civil, nessas áreas

desempenham papel fundamental na elaboração e divulgação de estratégias de convivência na região, fomentando a formação, a resistência, a educação ambiental, a produção, a criação, o beneficiamento e a comercialização de bens coletados e produzidos na região (TORRES, 2011, p. 75).

Radel (2002), que fez várias publicações sobre a culinária baiana⁹, afirmou que a cozinha sertaneja é a mais rica de todas. A compreensão da produção da matéria prima e dos ingredientes, o valor cultural, - que estão ligados ao processo de ocupação do território, adequação às condições climáticas, escolha dos produtos aclimatados -, são de fundamental importância, visto que os alimentos da cozinha sertaneja estão inseridos num contexto histórico de técnicas de cultivo, aprendizagem e elaboração dos alimentos, que devem ser vistos como herança de uma identidade própria e típica da região estudada.

O tema escolhido abarca um território determinado, situado na Bahia, cujas características territoriais guardam a memória dos fazeres tradicionais, ou mais recentes, introduzidos nos costumes locais.

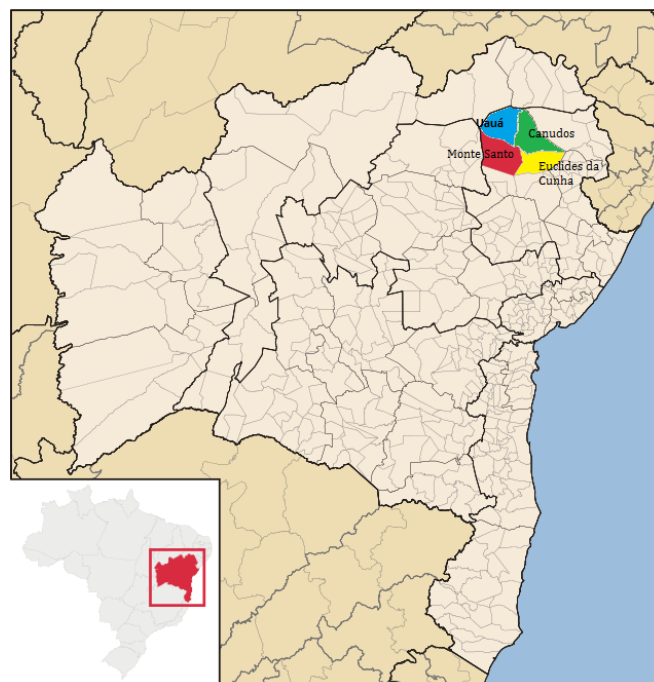
O destaque será dado a quatro municípios que, pela sua importância, articulam as principais relações econômicas e sociais da microrregião de Euclides da Cunha. Para a microrregião de Euclides da Cunha, se levou em consideração as similaridades dos municípios que a integram, relacionando os aspectos condicionantes da escala microrregional. O município que

⁹ A cozinha sertaneja da Bahia (RADEL, 2002); A cozinha praiana da Bahia (RADEL, 2005); A cozinha africana da Bahia (RADEL, 2012).

apresentou uma melhor expressão, na hierarquia urbana e em outras especificidades, para denominar a microrregião, foi Euclides da Cunha¹⁰.

Essa microrregião comporta os municípios, que servem de base para os estudos desta tese. São eles: Euclides da Cunha, propriamente dita, Monte Santo, Canudos, e Uauá, englobando um território com mais de 11.500 km², se destacando, dos demais, por conta dos aspectos climáticos similares, além das tradições culturais e características específicas, ligadas à territorialidade (Mapa 4).

Mapa 4 - Localização da Microrregião de Euclides da Cunha



Fonte: BAHIA. SEI, 2011.

Esses municípios foram selecionados para o estudo da caatinga e a comida do sertão, sobretudo, em função dessas semelhanças. A microrregião foi inicialmente habitada pelos índios Kaimbés¹¹. Com a conquista portuguesa, a ocupação da região foi se dando tanto por brancos como por caboclos e outros mestiços que vieram de diversas procedências. A região cresceu

¹⁰ A divisão do Brasil em mesorregiões e microrregiões geográficas, realizada pelo IBGE, em 1990, apresentou algumas especificidades quanto à organização do espaço. Essas especificidades, a exemplo da produção agropecuária, assim como o comércio varejista e atacadista, além de oferta de serviços básicos à população, permitiram a organização de indicadores básicos para a identificação das microrregiões (IBGE, 1990, p. 12).

¹¹ Alguns desses índios ainda subsistem, somados a outros remanescentes, com o nome de Kaimbé do Massacará, alocados no atual município de Euclides da Cunha, com a reemergência étnica da população de índios nordestinos (KAIMBÉ, 2011).

baseada na criação extensiva de gado. Os subprodutos dessa nova economia regional, abasteceram o mercado interno da então Capitania da Bahia, principalmente aqueles locais onde os núcleos urbanos se desenvolveram aliados à produção açucareira no Recôncavo, (PRADO JÚNIOR, 1990, p. 34).

O objetivo da tese é identificar, contextualizar e mapear a culinária, que se refere aos modos de preparos, matérias-primas regionais e as receitas criadas ao longo da história, e os resultados desse processo que são as comidas do sertão baiano, associadas ao clima regional, bem como ao patrimônio cultural imaterial que, através dos saberes populares e formação cultural específica, caracterizam as identidades territoriais dos municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá, quatro dos nove municípios que compõem a microrregião escolhida, por conta da vasta extensão do sertão baiano como um todo.

Além de localizar esses municípios no tempo e no espaço e apontar as características regionais, - identificando as principais atividades agropecuárias e as condições da infraestrutura da região de estudo -, se discrimina as práticas culturais sertanejas e, em particular, se faz o levantamento dos hábitos alimentares sertanejos.

As mudanças e permanências do preparo das comidas são identificadas e discutidas em diversos povoados dos municípios, revelando continuidade e extinção de diversos preparos típicos do sertão, envolvendo doceiras, cozinheiras e comerciantes, dentre outros personagens.

As práticas sociais, ligadas aos pratos dessa culinária, são elencadas, destacando alguns festejos e datas comemorativas dos municípios, como aquelas especialmente relacionadas aos santos padroeiros.

São identificadas as formas de preparo e as práticas, além de apontadas as potencialidades e os problemas existentes na avaliação e divulgação da cozinha sertaneja, que se expande para o litoral, levando o patrimônio cultural do sertão e novos hábitos alimentares.

Situando os municípios no universo geográfico e social que Milton Santos (2000, p. 26) denominou de territórios usados, - onde estão presentes as coisas naturais e artificiais -, a herança social e a sociedade, as

microrregiões geográficas representam a herança social, na qual a sociedade, em seu momento atual, apresenta uma moldura sociocultural diferenciada.

O crescimento do turismo cultural está proporcionando àqueles lugares, antes esquecidos, serem áreas de interesse para os que procuram destinos caracterizados por uma nova modalidade turística, ligada às tradições locais, que expressam as identidades regionais. Recentemente, pesquisadores - apoiados pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) -, lançaram, pela Editora da Universidade Federal da Bahia (EDUFBA), o livro intitulado “Atlas da culinária na Bahia de Todos os Santos” (ANDRADE, *et al*, 2013), trazendo um levantamento dos hábitos alimentares e sociais ligados aos pratos produzidos nessa região.

Essa, e outras obras, que tratam das comidas regionais, incentivaram a realização deste estudo mais sistemático, envolvendo o sertão baiano, visto que, a falta de pesquisas, que tratem geograficamente da cozinha sertaneja, - valorizando a cultura e os símbolos, ligados à subsistência das populações -, faz com que as identidades locais, dessa natureza, sejam ignoradas e/ou desvalorizadas, ameaçando a sobrevivência dos costumes e tradições que fazem parte desse cenário mais amplo do território baiano.

Evidenciar a culinária do sertão, a sua adaptação às condições climáticas em uma microrregião, revela a importância de se mostrar como os sertanejos, - apesar das condições adversas, a falta de água e a impossibilidade de produção agropecuária ampla e contínua -, indicam estratégias de sobrevivência nessas más condições, ao tempo em que criam ou repetem pratos típicos e de sabor realçado, ao gosto regional. A identificação de origens, permanências e mudanças, permitiram verificar as caracterizações e simbologias regionais para além das referências tradicionais da agropecuária desenvolvida desde os antigos currais de gado, e das culturas de subsistência como feijão e mandioca, mesmo incluindo-as. Nesse sentido, a criação de caprinos e ovinos, aves, peixes e o extrativismo da caatinga, dentre outras formas de produção, igualmente fazendo parte das identidades regionais.

Não pôde estar ausente o resgate histórico, através da memória do seu povo, quando foi verificado que a forma de se alimentar do sertanejo,

associada às condições climáticas, permite também, através da comida, marcar a sua identidade.

As condições climáticas da microrregião e dos municípios citados, a produção agropecuária, hortifrutícola, laticínios e doces, assim como as adaptações culinárias, e suas transformações ou permanências, justificam, também, o estudo minucioso, abordado neste trabalho, apresentando uma leitura dos lugares do sertão, estudando os múltiplos significados, que explicam os territórios locais e regionais.

Algumas hipóteses surgem, como provocações para alcançar os objetivos da pesquisa: As secas e a pobreza são marcantes no sertão baiano e na microrregião estudada, o que influencia decisivamente no ritmo de vida das populações; A elaboração das comidas sertanejas está ligada à sazonalidade no sertão, associada às chuvas que fazem parte do cotidiano das suas comunidades; A população, na sua maioria, é de origem humilde, e sobrevive da agricultura de subsistência; A organização comunitária pode ser destacada como aspecto construtivo, associado às lutas históricas no campo; A desvalorização das tradições culturais históricas é uma ameaça para a continuidade do preparo de alguns pratos da culinária regional.

Para tanto, se recorreu a uma metodologia de pesquisa, que procurou responder às questões levantadas, por meio do método de análise e síntese, que permitiu explicitar os fenômenos culturais, aproveitando qualitativamente os problemas e hipóteses levantados para compreender a culinária do sertão. A abordagem utilizou recursos quantitativos, que serve como instrumento de auxílio do método principal. Isso é alcançado, através de informações, coletadas diretamente nos locais de estudo. Outros métodos auxiliares foram o histórico e comparativo, principalmente porque, partiu-se do princípio de que as manifestações culinárias foram se transformando, a partir de influências externas, mas, sobretudo, para demonstrar o valor e importância da comida sertaneja em todo o universo baiano.

Como metodologia de procedimento é utilizada a técnica possível de oferecer informações para a estruturação e desenvolvimento da tese, tais como, levantamento documental, que comporta informações sobre a microrregião de Euclides da Cunha, especialmente nas repartições das

prefeituras municipais, cooperativas e associações locais, bibliotecas e arquivos estaduais e regionais. Se procedeu, igualmente, a revisão bibliográfica de fontes impressas. Estas fontes são compostas de livros, artigos científicos, revistas especializadas ou de grande circulação, jornais, panfletos, catálogos, dissertações e teses que trataram do tema, bem como manuscritos, ocasionalmente existentes em diferentes arquivos. Não foram encontrados, nas bibliotecas tradicionais e digitais, estudo que se assemelhe ao que se desenvolve nesta tese.

São usadas, também, fontes eletrônicas, através de visitas a *sites*, tanto para capturar textos com credibilidade, para complementar a bibliografia levantada, quanto em busca de fontes iconográficas e cartográficas. Se identificam fotos ou mapas básicos e temáticos, imagens atuais e antigas, que são utilizados para se reconhecer as práticas culturais sertanejas, especialmente da culinária. Usa-se a observação *in loco* para a identificação da infraestrutura dos locais, assim como dos alimentos, ou culinária, característicos produzidos, na microrregião apontada.

Se está utilizando os resultados da pesquisa de campo realizada nos municípios estudados entre 2016 e 2017, que buscou informações sobre os objetivos propostos. As informações se completam através de observação direta do cotidiano do sertanejo, tanto na zona urbana, quanto na rural, o que serviu de base para identificar e avaliar a culinária regional, no espaço e no tempo. Os dados foram colhidos através de entrevistas abertas, com pessoas diferentes quanto às idades, principalmente idosas, a fim de se poder apontar com segurança, a permanência ou diversificação da culinária, ao longo do tempo e de sua memória no território enfocado.

O território do sertão está intimamente ligado ao espaço geográfico. Mesmo considerando a prevalência de componentes naturais da paisagem, - cujo ritmo é dado pela dinâmica da natureza -, se acolhe a definição de Moraes (2004, p. 360), que se referiu ao sertão como “uma figura do imaginário, da conquista territorial e simbólica do lugar”.

Nos estudos sobre a obra de Milton Santos, - um dos conceituados estudiosos brasileiros, que inovou os estudos geográficos -, sobretudo das décadas de 1970 e 1980, o espaço geográfico foi definido como a organização

humana em sociedade. Baseados nesse autor, Saquet e Silva (2009, p. 8) afirmaram que, “cada sociedade historicamente, produz seu espaço como lugar de sua própria reprodução”, conceitos que embasam, continuamente, os estudos que se seguem.

Fruto de memória, ou sendo um símbolo reproduzido numa sociedade, o conjunto de características do semiárido se localiza num território com ocupação humana, reproduzindo o que Albagli (2004, p. 26) definiu como territorialidade, explicando que “cada território é produto da intervenção e do trabalho de um ou mais atores sobre determinado espaço” Já Silva e Silva (2001) tinham partido da variável em que o território é um conjunto de relações socioeconômicas, culturais e políticas, combinadas no tempo e no espaço, apresentando grande diversidade.

Considerando o tema abordado, busca-se empregar, também, as noções das dinâmicas territoriais e dos novos valores dos territórios e suas territorialidades, apresentados por esses autores. Assim, a territorialidade é entendida como uma ligação de grupos, pertencentes a um determinado local, que se expressam, tanto através dos meios materiais, como também dos símbolos, sendo que segundo Claval, “os homens concebem seu ambiente como se houvesse um espelho que, refletindo suas imagens, os ajuda a tomar consciência daquilo que eles partilham”, criando identidades próprias. Os territórios identitários, mais recentemente, são constituídos por esse partilhamento, porém, os “traços que caracterizam as pessoas são tão numerosos que somente uma parte é retida para definir a identidade” (CLAVAL, 1999, p. 11, 14).

O resgate histórico da microrregião apontada, está associado à valorização, preservação e reconhecimento dessas identidades e memórias dos seus habitantes. Nesse sentido, deve-se considerar, como Le Goff (1990, p. 476) salientou, a importância da memória ou identidade individual e/ou coletiva, mostrando, inclusive, que o resgate desta última característica pode ser “um instrumento e um objeto de poder”.

O Nordeste brasileiro é reconhecido, em grande parte do mundo, através da oposição do binômio Sol e mar, contudo, é no sertão que predomina, além do chão rachado pelo Sol causticante, um cenário no qual,

segundo Barroco e Barroco, a alimentação vai além do ato biológico da necessidade de se manter vivo. Ela envolve os aspectos sociais e culturais, com significados simbólicos, quando estudados nas sociedades e nas culturas regionais. “É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações” (BARROCO; BARROCO, 2008, p. 2).

Como a culinária é uma das identidades marcantes da região do semiárido, em função disso, se faz considerações sobre patrimônio cultural, visto que o mesmo não é apenas uma expressão construída da sociedade, mas quem movimenta, aviva, põe em evidência as passagens, as vias de acesso, entre o material e o simbólico, entre o sujeito e o seu meio, entre uma razão prática e uma razão simbólica. O patrimônio cultural torna-se, então, um fato social (PAES, 2009), como o caso do tema abordado.

As características climáticas, sociais, culturais e, no caso, a culinária, apontadas na microrregião estudada, não são exclusivas dessa porção do espaço. Em função disso, se considera as noções de interações espaciais, segundo as quais, em cada contexto histórico e regional, um conjunto específico de variáveis influencia a configuração e a dinâmica dessas interações. As interações espaciais podem variar, no espaço e no tempo e, dessa forma, podem apresentar padrões que se articulam e se complementam ou se diferenciam, levando em conta aspectos culturais e simbólicos (CORRÊA, 1997)

Na busca da cozinha sertaneja associada ao território, à cultura e aos costumes, a tese, além da Introdução, está dividida em cinco capítulos.

O Capítulo 1, intitulado “O sertão baiano”, trata da caracterização histórica, geográfica, física e humana do contexto regional, das formas de organização de seu território, quanto aos recursos naturais, infraestrutura e serviços, além, da estrutura político-administrativa e convívio com as secas.

O Capítulo 2 - “Identidade e herança: a microrregião de Euclides da Cunha”, traz as características específicas de uma parcela do sertão baiano, com destaque para os municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo,

Canudos e Uauá, detalhando a geografia, condições de vida dos habitantes, com base em alguns indicadores, como população e educação, dentre outros aspectos. As tradições culturais e o comportamento da sociedade, desses municípios, também são retratados nesse capítulo.

Os “Usos e costumes dos sertanejos” são apresentados no Capítulo 3, destacando as identidades territoriais dos municípios selecionados. As referências culturais são, também, destacadas, além das formas do sertanejo sobreviver, na e da caatinga, convivendo com a valorização e desvalorização dos costumes tradicionais e históricos, o que provocou o surgimento de movimentos sociais, que promovem uma nova territorialidade no sertão, a exemplo das participações das associações e cooperativas.

No Capítulo 4, se trata da “Comidas no meio social sertanejo”, no qual se narra os hábitos alimentares, dando destaque para as feiras-livres, as farinhadas e as festas, que fazem parte dos costumes regionais, principalmente aquelas ligadas aos santos padroeiros. Os carurus, ou comida de santo, também são vistos e caracterizados como um hábito alimentar de grande destaque no sertão baiano.

O Capítulo 5 apresenta as “Comidas e Cozinha Sertaneja”, buscando compreendê-las através do estudo de suas origens, influências e características próprias. A carência no sertão é destacada, através das chamadas “comidas da fome”, que sustentaram muitas famílias nas secas do passado. Os lugares, espaços, ingredientes, pratos típicos e receitas, existentes nos municípios estudados são descritos, envolvendo depoimentos e informações, colhidos em diversas fontes. Por fim, para além das fronteiras geográficas do semiárido baiano, e sob a influência dos novos hábitos e costumes, as comidas e produtos do interior do Estado chegam à cidade do Salvador, mostrando identidade e tradição, específicas, dividindo preferências com a chamada “comida baiana” ou de dendê, podendo ser encontradas em diversos lugares, como feiras, mercados e restaurantes, descritos, também, nesse capítulo.

CAPÍTULO 1

O SERTÃO BAIANO

"E o sertão é um paraíso" [...] (CUNHA, 1963, p. 27)

SERTÃO DO PASSADO

A palavra “sertão” é derivada do vocábulo “mocetão” que se transformou em “ceitão” e depois em “certão” que, em latim, foi traduzida como o “lugar entre terras, interior, longe do mar”. O primeiro dicionário, em português conhecido, publicado em 10 volumes em Lisboa a partir de 1712, definiu o termo “sertão” como “região apartada do mar, & por todas as partes, metida entre terras Mediterrâneas” (BLUTEAU, 1720, v. 6, p. 613).

Em terras portuguesas chamou-se esse território de “desertão”, chegando à forma atual após contrair a palavra para “sertão”, segundo Barroso (1962, p. 11), o que é improvável. No Dicionário Houaiss, o significado da palavra está relacionado às regiões afastadas dos núcleos urbanos, distantes do litoral com terrenos cobertos de mato. É definida, ainda, como a terra e povoação do interior do País, zona mais seca com predominância da caatinga¹², onde permanecem tradições e costumes antigos (VILLAR e VILAÇA, 2001, p. 2558).

Área extensa e estranha, de acordo com alguns cronistas do período colonial, - a exemplo de Fernão Cardim, na primeira metade do século XVI -, o sertão baiano apresentava um aspecto de deserto. Lugar distante do litoral, desconhecido, lugar de índios, assim era visto o sertão pelos chamados bandeirantes¹³ em busca de conquistar o território, em nome do Rei e,

¹² Trata-se de um bioma com alta biodiversidade, onde se destaca a formação vegetal xerófila com folhas pequenas que reduzem a transpiração, caules suculentos para armazenar água e raízes espalhadas para capturar o máximo de água, além das cactáceas (BAHIA.CAR, 1987, p. 2).

¹³ Designação dada pelos historiadores mais influentes do século XIX, como Alfredo d'Escagnolle Taunay, componentes do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro ou Academia de Letras. A expedição conhecida por essa designação era convocada militarmente, pelo Senado da Câmara, e era mais conhecida como entrada ou guia de caminho, por um descobridor da rota para determinado lugar (FLEXOR, 2011)..

incluindo a busca de metais preciosos, em especial a prata¹⁴, além de salitre, componente da pólvora (FLEXOR, 2011).

Do ponto de vista da Geografia, o sertão brasileiro é composto pelas grandes áreas de terras do interior, desconhecidas até a expansão da criação de gado, em especial na Região Nordeste, segundo o IBGE (1960).

A ocupação do sertão baiano se deu com a expansão da Casa da Torre, e Casa da Ponte, grandes domínios senhoriais pertencentes aos Garcia d'Ávila e aos Guedes de Brito, respectivamente, sesmeiros que se apossaram legalmente das terras para exploração de prováveis riquezas, além da promoção de arrendamentos, o que foi mais comum. Particularmente, as propriedades pertencentes a Garcia d'Ávila, que veio para o Brasil com Tomé de Souza, ocupavam grande parte do que hoje é reconhecido como Estado da Bahia. Tomé de Souza encarregou Garcia d'Ávila de proteger a costa e desbravar as regiões desconhecidas. Em 1549, adentrando o sertão mais próximo do termo de Salvador, Garcia d'Ávila encontrou oito aldeias de índios, que foram subjugadas e ali erguida a Torre de São Pedro de Rates, hoje conhecida como Casa da Torre, cerca de 13 léguas ao Norte de Salvador, primeiro domínio dos sertões (BANDEIRA, 2000, p. 94).

A criação de gado, pelos d'Ávila, teve início em 1550 com os currais de Itapagipe, se distribuindo pelo sertão e pelo litoral com a constante requisição de terras em sesmarias. Por ser protegido de Tomé de Souza, bastava apenas tinta e papel para os requerimentos, como afirmou Capistrano Abreu. Ao fim do século XVI, a posse de terra dos Garcia d'Ávila se estendia até o Rio Jacuípe ao Sul e ao Rio Itapicuru ao Norte, se tornando o maior latifúndio do Brasil, impossibilitando a exploração individual de tão grande a extensão de terras, o que levou ao arrendamento de propriedades a terceiros o que fez surgir numerosas fazendas (BANDEIRA, 2000, p. 118), incluindo as dos jesuítas.

Com a Ordem Régia, de 3 de junho de 1603, que proibia o apresamento e escravização de índios, a ocupação do sertão se intensificou por influência

¹⁴ A principal meta era encontrar prata que, no período tinha mais valor que o ouro, que só existia nas minas de Potosí, no Reino do Peru.

da pecuária extensiva, que contribuía para reforçar a economia açucareira do litoral, além de proporcionar o transporte entre pequenas distâncias e povoamento de locais antes isolados. As terras ilimitadas permitiram uma nova ocupação que recebia a mão-de-obra que não era mais utilizada nos engenhos, proporcionando assim um crescimento demográfico e povoamento do sertão com o surgimento dos currais, afirmou Furtado (1972, p. 62). Considerando as distâncias e meios de transporte precários para a época, se constata um certo exagero desse autor, no que diz respeito ao povoamento e crescimento demográfico do sertão.

A criação de gado era apenas uma forma secundária de uso das terras, pois a maior parte delas era utilizada para as lavouras. O gado servia aos engenhos como força de tração, na moagem da cana de açúcar, no único meio de transporte terrestre, nos carros de boi, além da carne ser utilizada para a alimentação (BRANDÃO, 2007, p. 76), bastante restrita, pois seu corte estava sob a administração dos senados da câmara, nas vilas existentes.

Em 1640, surgiu o primeiro curral de gado bovino no médio São Francisco. A expansão dos currais só foi impulsionada pela Carta Régia, de 1701, que proibia a criação de gado, numa faixa de 10 léguas da costa, protegendo os interesses dos senhores de engenho. Com o gado invadindo e destruindo as plantações, a proibição se deu em função das muitas queixas dos senhores de engenho (SCHISTEK, 2013, p. 34), mas isso se dava apenas no litoral, onde estava o solo de massapê, próprio para a plantação da cana de açúcar.

Francisco Dias d'Ávila e Garcia d'Ávila Pereira conquistaram terras que atravessavam a atual região do Piauí e chegavam até o Maranhão. Era o caminho pelo qual transitava o gado entre a região do Maranhão Norte e Salvador ou Bahia, como a cidade era chamada, e vice-versa. Esse deslocamento foi possibilitando o aparecimento de pastos, para o descanso na viagem e pequenos vilarejos, dos quais Mocha foi muito importante, no sertão do Piauí, sendo a "única cidade", - todas as outras quase 200 localidades foram elevadas a vila -, criada nos meados século XVIII, passando a ser chamada de Oeiras (FLEXOR, 2017, p. 21-22)

A luta pela posse das terras, ocupadas pelos indígenas, fez com que durante os séculos XVII e XVIII o senhor da Casa da Torre investisse contra as missões dos religiosos capuchinhos, que administravam os índios. O ataque e destruição de residências e igrejas, nos aldeamentos de Jeremoabo, Itapicuru e Massacará, no sertão baiano, no ano de 1669, ilustram esse momento (CALMON, 1958, p. 86). Os problemas com os indígenas cresceram, por conta do aumento da criação de gado que, cada vez mais, se aproximava da área ocupada pelos mesmos. Os conflitos constantes envolviam ataques aos rebanhos, quando os índios buscavam novos produtos de subsistência, além da caça e pesca, e o gado vacum era uma forma de aumentar a reserva de carne das aldeias.

Os criadores baianos se expandiram inicialmente rumo ao rio São Francisco, animados pelos senhores da Casa de Garcia d'Ávila, e foram se estabelecendo em fazendas, que se multiplicavam pelo aumento natural dos rebanhos e pelas concessões de sesmarias. Os cursos d'água serviram como eixo para a conquista do sertão pelos currais.

Os núcleos estáveis apenas se esboçavam nos pousos de gado nos locais de venda, em algumas fazendas. No final do século XVII, as concessões de terras, para Garcia d'Ávila, atingiram Jeremoabo, Inhambupe, Itapicuru, Jacobina e Monte Santo. Os pedidos constantes de terras e as respectivas concessões pelas autoridades, estimulavam o fluxo de criadores. "Definiam-se no sertão as duas fontes únicas de riqueza e projeção social: o gado e o domínio da terra" (IBGE, 1960, v. 5 p.286).

Os viajantes e naturalistas portugueses, Joaquim José Pereira e Vicente Jorge Dias Cabral, em fins dos setecentos, não fizeram uma análise do homem sertanejo, quando de passagem na região. Visitaram os currais das fazendas com o objetivo de coletar materiais, - o sangue -, em busca da fórmula natural do salitre, não dando atenção à paisagem natural e a convivência do homem sertanejo (BONATO, 2009, p. 9).

É importante salientar que a ocupação do sertão baiano, até o século XIX, não era regular e nem expressiva. O domínio das terras levou a disputas por áreas de exploração econômica mais viável, por conta de nem todos os lugares permitirem vantagens, quanto às terras férteis e menos expostas aos

rigores dos períodos das secas. Nesse sentido, se explica o adensamento desigual das populações pelo sertão, (IBGE, 1960, v. 5, p. 302).

Uma nova estrutura imperial surgiu em meio a novas atividades rurais. A pecuária ocupou o lugar central na colonização das terras sertanejas e o fazendeiro, criador de gado, o personagem principal do sertão do século XVIII dominava e controlava as pessoas e instituições, aproximando-se à figura do “senhor feudal”, depois denominado coronel. Em 1865, no sertão baiano, as principais zonas de abastecimento de gado correspondiam ao baixo sertão no Norte da Província da Bahia, compreendendo às localidades de Feira de Santana, Inhambupe, Itapicuru, Jeremoabo, Monte Santo e Jacobina, e, alto sertão, no vale do rio São Francisco, compreendendo as localidades de Sento Sé, Barra de São Francisco e Santo Antônio do Urubu. As maiores zonas, produtoras de gado, então, eram Feira de Santana, Monte Santo e Jeremoabo, respectivamente (APEB, 1888, nº 4630, fl.79).

A vegetação, com muitos cactos e espinhos, sempre ilustrou esse cenário de água escassa, em alguns períodos, proporcionando uma enorme vulnerabilidade social. A seca como símbolo de problema social, assumiu o papel de destaque nos sertões, sendo reconhecida no Império, em 15 de dezembro de 1877, com a criação de uma comissão para estudar os problemas naturais existentes e apresentar sugestões quanto à maneira de enfrentá-los (AGUIAR, 1983, p. 56). Deixou de ser um fenômeno climático, como realmente é, para fortalecer as políticas conservadoras, comandadas pelos grandes proprietários de terras. Esse passou a ser um forte artifício para a preservação de estratégias, para buscar soluções para os problemas sociais, com medidas que mais reforçavam do que reduziam os desequilíbrios estruturais na região, conservando as condições de vulnerabilidade às secas, ali presentes, desde o final do século XIX e início do XX (CASTRO, 2001, p. 27).

Os municípios sertanejos criados quase todos em fins do século XVII e princípios do XVIII, só vieram a ter sua definitiva estruturação no século XIX. Para entender as características dessa região, é necessária a descrição de alguns aspectos.

GEOGRAFIA DESSE SERTÃO

O Estado da Bahia está localizado no sul da região Nordeste do Brasil e, aproximadamente 69% do seu território está inserido no semiárido. O Estado ocupa uma área de 564.092,669 km², na qual se encontram 417 municípios, na atualidade (IBGE, 2010). Essa região semiárida da Bahia é caracterizada pela escassez de água, com chuvas irregulares concentradas num curto período do ano ocupando a maior porção territorial no Polígono das Secas, 36,64%, onde se insere a microrregião do de Euclides da Cunha, área de estudo desse trabalho.

O clima semiárido apresenta, dentre suas características, essa irregularidade na distribuição pluviométrica, - numa média local, entre 400 a 600 mm/ano -, com a ausência de estação chuvosa definida. A temperatura média anual fica em torno de 24,0°C, variando entre a máxima 29,2°C e a mínima de 20,2°C -, e o déficit hídrico varia entre -20 a -40%. O sertão baiano está integrado ao grande sistema natural, que predomina em vasta superfície do Estado da Bahia, fazendo parte do Polígono das Secas, com pluviosidade abaixo de 800mm anuais. Possui uma drenagem intermitente e sazonal, além de pluviosidade baixa e irregular, com período chuvoso, ocorrendo entre os meses de novembro a janeiro (BAHIA. SEI, 2011).

A variabilidade climática da região traz consequências, tanto para a biodiversidade, quanto para a população que ali habita. Algumas restrições para desenvolver atividades ligadas ao uso do solo, estão associadas ao clima, com regime de chuvas escassas e elevadas temperaturas, características marcantes nos períodos de secas.

A vegetação encontrada nessa região é condicionada às características climáticas, predominando a caatinga arbórea aberta sem palmeiras. Nesse ecossistema, as espécies possuem mecanismo de defesa, para enfrentar os períodos de déficit de água acentuados, como a caducidade de suas folhas, - onde as plantas perdem as folhas, durante o período seco, como forma de deter a perda de água pela transpiração -, caules suculentos e formação de espinhos, sendo mais numerosas nas áreas mais secas. As áreas de antropização mais intensas são as mais vulneráveis ao desencadeamento do processo de desertificação. Essa flora teve uma

adaptação evolutiva, por conta da necessidade de sobrevivência, durante os períodos de estiagem e a variação de temperaturas.

Para melhor entender as características e comportamento da flora do sertão baiano, alguns autores, como Thornthwaite (1948), desenvolveram estudos climáticos, que classificam os lugares pela probabilidade de risco de seca. No sertão, são encontrados os índices de chuva menores que 800 mm, anualmente, representando uma área de alto risco de seca.

De acordo com a classificação climática de Thornthwaite (1948), que considerou como fator mais importante a evapotranspiração potencial e a sua comparação com a precipitação, as variações climáticas encontradas nos municípios de Canudos e Uauá, por exemplo, enquadram-se no tipo climático árido megatérmico. A precipitação média anual é inferior a 400 mm, registrando seca meteorológica em onze a doze meses no decorrer do ano, com evapotranspiração elevada, da ordem de 1400 mm anualmente.

Além de déficits acentuados, as chuvas são mais intensas entre os meses de dezembro e março. As temperaturas médias compensadas por sua vez, atingem valores acima de 25°C, com média das máximas de 34°C nos meses de dezembro e janeiro, e média das mínimas de 18°C no mês de julho. Essa região é a mais seca de todo o território em estudo e o mais susceptível ao processo de desertificação.

Os municípios de Monte Santo e Euclides da Cunha estão classificados no índice de semi-aridez em grau menor. Os índices pluviométricos são inferiores a 600 mm, com nove a doze meses de seca meteorológica. As temperaturas médias continuam, ainda, elevadas acima de 24°C, com evapotranspiração potencial em torno de 1300 mm anualmente.

Euclides da Cunha é considerado um lugar de transição climática, predominando condições mais amenas, com pluviosidade, entre 700 e 800 mm, concentradas, principalmente, no período de abril a julho e com menor variação temporal. A temperatura, nesse território, varia entre 24°C e 25°C, com uma evapotranspiração da ordem de 1300 mm (BAHIA. CEI, 1991, p. 111).

Quando tratou do conflito de Canudos, o jornalista Euclides da Cunha fez referência à caatinga, que era o cenário que se destacava, pelas árvores sem folhas e galhos retorcidos e secos, que ficavam um ou dois meses verdes, durante as trovoadas de verão. “É o espasmo assombrador da seca”, concluiu (CUNHA, 1963, p. 23).

As espécies, que se destacam entre as cactáceas são o mandacaru, o facheiro, o xique-xique, a palmatória e a coroa ou cabeça de frade. O mandacaru atinge a altura de dez metros, se espalhando de forma isolada, como descrito por Euclides da Cunha, ao afirmar que “se sucedem constantes, uniformes, idênticos todos, todos do mesmo porte, igualmente afastados, distribuídos com uma ordem singular pelo deserto” (CUNHA, 1963, p. 21).

Destacou, também, o xique-xique, com grandes tufo de espinhos, que pode ser encontrado nos chamados lajedos. “Procuram os lugares ásperos e ardentes. São os vegetais clássicos dos areais queimosos. Aprazem-se no leito abrasante das lajens graníticas feridas pelos sóis” (CUNHA, 1963, p. 21).

O facheiro, com espinhos, de até vinte centímetros de comprimento, e a palmatória-de-espinho ou palmatórias-do-inferno, como classificou o escritor, “diabolicamente erriçadas de espinhos com o vivo carmim das cochonilhas que alimentam; orladas de flores rutilantes, quebrando alacrememente a tristeza solene das paisagens” (CUNHA, 1963, p. 21).

As coroas ou cabeças de frade podem ser encontradas junto com as bromélias, descritas por Cunha, como “deselegantes e monstruosos, que aparecem de modo inexplicável, sobre a pedra nua, dando, realmente, no tamanho, na conformação, no modo por que se espalham, a imagem singular de cabeças decepadas e sanguinolentas” (CUNHA, 1963, p. 22).

Dentre as bromeliáceas destacou a macambira (Fig. 1) que não atingia mais de cinquenta centímetros de altura e com espinhos nas folhas. Cunha (1963, p. 18) comentou que, no sertão, um pé de macambira “é para o matuto sequioso um copo d’água cristalina e pura” destacando, a capacidade de acumular água em suas folhas.

Além das cactáceas (Figs. 2 e 3), destaca-se ainda a barriguda, cujo tronco tem maior diâmetro na parte central onde acumula água e dá a

impressão de uma barriga, daí o seu nome (Fig.4). Das árvores com porte maior, destacam-se a baraúna ou braúna (Fig. 5), sendo a sua madeira utilizada em telhados, porteiros e para fazer pilão. O juazeiro ou juá (Fig. 6), é utilizado como alimentação dos caprinos durante as secas, onde os frutos e as folhas verdes ou secas são utilizados para este fim. Além destes, têm-se o pau-santo, o bálsamo, a caraibeira ou craibeira, o pau d'arco, o mulungu e a umburana, entre outras espécies (Figs.1-6).

Fig. 1 – Macambira no período seco



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2005.

Figs. 2-3 – Mandacaru



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2005

Fig. 4 - Barriguda**Figs. 5-6 - Baraúna e Juazeiro**

Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2015

Segundo Chaves e Kinjo (1987), os solos do sertão baiano são poucos profundos e apresentam fertilidade, entretanto, a erosão associada às chuvas torrenciais periódicas, promove uma baixa permeabilidade e em muitos casos acelerando o processo de salinização, um dos aspectos mais significativos nas causas da degradação dos solos da região.

A natureza criou e ali adaptou várias espécies vegetais, que são capazes de armazenar água nos períodos mais secos do ano, a exemplo do umbu ou ymbu como era chamado pelos índios de nação Tupi ou “árvore que dá de beber”.

O umbu foi descrito por Cardim (1925), entre 1583 e 1601, durante sua primeira estadia no Brasil, apresentando as características e utilidades da fruta e de suas raízes.

Este ombú he arvore grande, não muito alta, mas muito espalhada; dá certa fructa como ameixas alvares, amarella, e redonda, e por esta razão lhe chamão os portuguezes ameixas; faz perder os dentes, e os índios que as comem os perdem facilmente; as raizes desta arvore se comem, e são gostosas e mais saborosas que a balancia, porque são mais doces, e a doçura parece de açúcar. São frios, sadios, e dão-se aos doentes de febres; e aos que vão para o serião serve de água quando não têm outra. (CARDIM, 1925 p. 61).

Armazenando água em suas raízes¹⁵ (Fig. 7) o umbuzeiro, além de resistir às grandes secas, vem sendo explorado e multiplicado de forma sustentável na região de Uauá e Canudos (FAGUNDES; ZORZELLA, 2012, p. 9).

Fig. 7 – Raízes e batatas do umbuzeiro



Foto: BRASIL. EMBRAPA, 2016

Segundo a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR)¹⁶ (BAHIA. CAR, 2016), a exploração extrativista do umbuzeiro (Fig. 8) alcança a produção de 20.000 toneladas de frutos/ano. O umbu (Fig. 9) é coletado por famílias de pequenos produtores ou de assalariados agrícolas, e vendido nas feiras, para associações e cooperativas regionais do território estudado.

¹⁵As “batatas” localizadas nas raízes dos umbuzeiros, muitas vezes são utilizadas pelos sertanejos para matar a sede. Estas, de acordo com a cultura popular, possuem propriedades medicinais, muito usadas para o tratamento de diarreias e no controle de verminoses.

¹⁶ Empresa da Secretaria de Desenvolvimento e Integração Regional do Estado da Bahia, trabalha no combate à pobreza em comunidades rurais, buscando o fortalecimento da agricultura familiar, economia solidária, comercialização, territorialização, segurança hídrica, convivência com a seca, e o gerenciamento sustentável do meio ambiente (BAHIA. CAR, 2016).

Figs. 8-9 – Umbuzeiro e umbus coletados em Uauá



Fotos: COOPERCUC, 2016

No sertão baiano, as chuvas constituem a maior fonte de renovação da água. A extrema variação de ocorrência de chuvas, - no espaço e no tempo de distribuição -, está ligada à disponibilidade e utilização imediata da água, não havendo aproveitamento dos rios intermitentes, que cortam a região, - como o Vaza Barris e o Cariacá -, em quantidade suficiente para abastecimento da população. De 90 a 92% das chuvas precipitadas, transformam-se em recursos potenciais, represados nos açudes (Fig. 10), lagoas e outras formas de reservatórios, desperdiçando-se apenas 10 a 12%, que escoam pelos canais ou na terra e alimentam os níveis das águas subterrâneas (BAHIA. SEI, 2011).

Fig. 10 – Açude de Cocorobó em Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

É importante chamar a atenção para o histórico das intervenções oficiais frente aos problemas do sertão, marcadas sempre pela centralização e fragmentação das ações, que podem ser ilustradas pelas medidas do Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS), além de outros

órgãos que sempre foram objetos de políticas na ocupação de cargos importantes. A construção de açudes grandes e médios, por exemplo, foi uma das formas de ação que visava assegurar água para a produção agropecuária no sertão.

O Governo Federal, governo após governo fez investimentos para combater os efeitos das prolongadas estiagens e promover o desenvolvimento da região Nordeste, particularmente na área das secas. A criação da Comissão de Estudos e Obras Contra os Efeitos das Secas, em 1904 permitiu a criação da Inspetoria de Obras Contra as Secas (IOCS), alguns anos depois, em 1909. Em 1919, a IOCS se transformou no Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS), autarquia federal, vinculada ao Ministério da Integração Nacional (SILVA, 2007 p. 471).

Foi criada, no ano de 1948, a Comissão do Vale do São Francisco (CVSF), atualmente denominada Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF). O Banco do Nordeste do Brasil (BNB), em 1952, e a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), em 1959, foram criados com o intuito de reduzir as desigualdades regionais (SILVA, 2007 p. 472).

Com essas entidades, foram promovidas algumas políticas, como a proposta da açudagem, desenvolvida principalmente na primeira metade do século XX. A perfuração de poços profundos e a construção de cisternas ocorreram entre o final da década de 1980, chegando até os dias atuais.

Muitos açudes foram construídos com a finalidade principal de garantir água para abastecimento humano, assim como para as atividades econômicas, como irrigação da lavoura, criação de peixes, ovinos e caprinos. Dos 34 açudes, construídos pelo DNOCS no sertão baiano, a principal função desempenhada por eles está associada ao fornecimento de água para a população da zona rural. Em alguns casos, como o do açude de Cocorobó¹⁷, em Canudos, com capacidade de armazenamento de 245.376.000 m³ de

¹⁷ Obra autorizada pelo Presidente Getúlio Vargas, em 1951, sob a responsabilidade do DNOCS (BRASIL. DNOCS, 2013).

água, projetos de irrigação e criação de peixes vêm obtendo bons resultados (BRASIL. DNOCS, 2017).

A estrutura agrária do sertão baiano apresenta desproporções na distribuição das terras. Nos municípios de Monte Santo e Uauá, por exemplo, predominam os latifúndios, o que vem ocasionando conflitos por causa da terra. A má distribuição das terras, devido ao predomínio de latifúndios improdutivos nessa região, é a questão mais grave, superando, inclusive, o problema da falta e má distribuição da água.

A despeito disso, a Embrapa Semiárido¹⁸ apresentou um estudo que levou em consideração a relação da estiagem com o tamanho da propriedade, base fundamental para se viver no sertão. Quanto menor a quantidade de chuva, mais terra se precisa. A desproporção entre a posse da terra de diversas famílias, em comparação com a propriedade individual, ultrapassa os dez mil hectares (GUIMARÃES FILHO; LOPES; SILVA, 2003, p. 36).

A área da caatinga, ainda, é utilizada nas atividades pecuárias, servindo como pasto para a criação de gado, se destacando o caprino e o ovino. O desmatamento, seguido pelas queimadas faz parte do modelo de exploração agrícola que se pratica no sertão. Por último, a exploração madeireira, promovida pelas carvoarias tem causado muitos danos à caatinga, (Figs.11 -12).

Figs 11-12 – Carvoarias e devastação da caatinga no Povoado de Pedra Vermelha, em Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015.

¹⁸ A Embrapa Semiárido é uma das 47 Unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Está localizada na cidade de Petrolina (PE), (BRASIL. EMBRAPA, 2014).

As consequências desse modelo de exploração são evidenciadas no território sertanejo baiano, como a diminuição da diversidade florística e consequentemente da fauna regional. Um estudo sobre o panorama da desertificação na Bahia (BAHIA. SEMA, 2005, p. 3) mostrou que o sertão baiano já se encontrava subutilizado, registrando excedentes de força de trabalho, com uma parcela significativa da população economicamente ativa marginalizada, vivendo num lugar onde se dispõem de um estoque de terras ociosas.

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS

As principais atividades econômicas do sertão baiano, por longo tempo, estiveram associadas à utilização das terras mais férteis para a agricultura específica, de exportação, e das áreas abertas para a criação extensiva de gado. Entre as atividades que obtiveram melhores expressões produtivas no sertão, está o sisal que, no final da década de 1930 e início da década de 1940 do século XX, forneceu matéria-prima, tanto para a elaboração do artesanato local, quanto para a então crescente indústria de fiação do Centro-Sul do País, por conta do mercado interno ter sido favorecido pelos obstáculos de importação de produtos similares, devido à Segunda Guerra Mundial (BRASIL.MDA, 2010, p. 16). Além da criação de caprinos e ovinos, a população rural se dedicou às culturas de alimentos básicos, como mandioca, feijão e milho.

De acordo com a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (BAHIA. SEI, 2011), o diagnóstico das atividades econômicas, assim como da estrutura social dos municípios do sertão possui, de certa forma, uma homogeneidade das características econômicas e sociais.

Durante, as secas, que ocorrem de forma rotineira, geralmente em intervalos de dois anos, a população da zona rural sobrevive com variadas alternativas de subsistência, - desde produtos das culturas tradicionais de feijão e mandioca, plantados e colhidos entre maio e julho -, às estratégias fora do campo, como, alistando-se nas frentes de trabalho criadas especialmente pelo Governo do Estado, como transcorrido na década de 1980.

Essa forma de minimizar as consequências da seca foi muito utilizada no passado, por conta da total falta de meios de subsistência das populações durante os períodos de estiagem, com lavouras e rebanhos perdidos e falta de água para beber. Aqueles que não migravam para outros lugares, sobreviviam do que a caatinga oferecia da sua flora e fauna, classificados como os alimentos da fome.

Mais recentemente, entre o final da década de 1990 e início dos anos 2000, os restos da caatinga foram substituídos pela Bolsa Alimentação (2001)¹⁹ e distribuição de cestas básicas. Por outro lado, muitos habitantes desse sertão sobreviviam e sobrevivem com os recursos, provenientes da aposentadoria dos membros mais velhos do núcleo familiar, ou de empregos como funcionários nas prefeituras e no comércio local.

Ultimamente se tem constatado que os mais velhos e mesmo os idosos, têm uma função socioeconômica destacada, - na amenização da pobreza e prevenção da miséria -, por terem que arcar com o sustento da família, considerando que os mais jovens não contribuem para o orçamento familiar, quer por que estão frequentando a escola, quer porque são proibidos oficialmente de trabalhar em qualquer área²⁰, quer porque vão para centros urbanos mais adiantados.

Dentre as atividades produtivas, se encontram aquelas ligadas ao artesanato de barro, couro, palha, madeira, flandre ou zinco e sisal, entre outros, além da culinária local, que faz parte das manifestações da cultura típica do sertão. Panelas de barro, chinelos em couro, colheres de pau, cordas e sacolas de sisal, chapéus e esteiras de palha são alguns utensílios produzidos e comercializados, pelos moradores, da zona rural nas cidades, principalmente nos dias de feira livre, como os exibidos nas Figs.13-15 e encontrados em Monte Santo, Euclides da Cunha e Canudos, respectivamente.

¹⁹ Criado pela Medida Provisória 2.206 de 6 de setembro de 2001, ligado ao Programa Nacional de Renda Mínima, (BRASIL. MDS. 2016).

²⁰ São proibidos de trabalhar antes dos 16 anos pelo Estatuto da Criança e do Adolescente, criado e ratificado em 1990 (BRASIL. CC. 1990)

Figs. 13-15 – Artesanato em palha, sisal, barro, flandres e zinco, comercializados nas feiras livres de Monte Santo, Euclides da Cunha e Canudos



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2015.

A fragilidade social e econômica encontrada na microrregião está ligada principalmente aos efeitos do clima, levando-se em conta as políticas assistencialistas que continuam predominando em muitos lugares. Em Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá, dentre outros municípios do sertão nordestino, o impacto socioeconômico que a previdência rural e outros benefícios assistenciais promovem sobre a renda familiar, é

significativo. A aposentadoria rural de um ou mais membros da família, assim como os mais recentes beneficiários do Programa Bolsa Família (2004)²¹, promovem uma nova dinâmica socioeconômica em várias localidades. É o que afirmaram alguns comerciantes do município de Monte Santo e os próprios comentários dos beneficiários, como é o caso das agricultoras e produtoras de doces e polpas da Associação dos Produtores Rurais, do Povoado de Salgado que em um encontro promovido no próprio povoado, testemunharam essa realidade (Figs.16-17).

Fig. 16 – Associação dos Produtores Rurais do Povoado de Salgado em Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015.

Fig. 17 – Reunião com as produtoras de doces e polpas da Associação dos Produtores Rurais, do Povoado de Salgado, em Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

²¹ O Programa foi instituído pelo Governo Federal, pela Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, alterando a Lei n. 10. 689, de 13 de junho de 2003. É destinado às famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, com renda *per capita* de até R\$ 154 mensais. Através do Programa Bolsa Família, o Governo Federal concede, mensalmente, benefícios, em dinheiro, para as famílias mais necessitadas (BRASIL. MDS. 2004).

Para manter a regularidade no recebimento da bolsa família, os beneficiários cumprem a exigência da frequência escolar mínima de 85% da carga horária mensal para estudantes de 6 a 15 anos e de 75% para estudantes de 16 e 17 anos, além de ter que manter em dia o calendário de vacinação das crianças menores de 7 anos. As gestantes são obrigadas a fazer o pré-natal e ir às consultas médicas regularmente. Utilizam o dinheiro recebido dentro do próprio município, na compra de alimentos, roupas, calçados e produtos úteis. Ao entrevistar algumas senhoras que são beneficiárias do Programa Bolsa Família, foi evidenciada essa realidade. A Beneficiária 1, de Monte Santo, informou que consegue comprar principalmente comida. Afirmou que, antes da Bolsa Família, ela e os dois filhos, - que são de pais diferentes -, passavam necessidade ou mesmo fome. “Depois de fazer o mercado, o que sobra eu compro umas roupinhas para os meninos” (BENEFICIÁRIA ANÔNIMA 1, Monte Santo, 2017).

Os comerciantes dos municípios de Monte Santo, Euclides da Cunha, Uauá e Canudos sobrevivem, basicamente dos rendimentos dos servidores públicos, - municipais e estaduais -, das aposentadorias e, ultimamente, das fontes provenientes dos benefícios sociais, como é o caso do Programa Bolsa Família.

Em Canudos, o Comerciante 1, proprietário de um supermercado, informou que o “período em que o comércio parava foi aquecido pelo Bolsa Família”. O pagamento do benefício é efetuado na metade do mês, quando as outras fontes, que movimentam o comércio, - a exemplo das provenientes dos servidores públicos e aposentados -, já deram a sua contribuição. “Assim, não tem como ficar mais com mercadoria parada” (COMERCIANTE ANÔNIMO 1, Canudos, 2016).

Por outro lado, também, os programas de transferência de renda geram impactos na oferta de trabalho como a mão de obra dos trabalhadores rurais. O recebimento da Bolsa Família justifica a recusa de homens e mulheres para exercer atividades tradicionais nas comunidades, principalmente os trabalhos “na roça” ou aqueles ligados aos hábitos alimentares. Vale ressaltar, que essas atividades sempre foram exploradoras, com remunerações irrisórias. No povoado de Salgado, em Monte Santo, as doceiras estão deixando de

transmitir o ofício para as mais jovens, justificando que elas “não necessitam” se dedicar à mesma atividade, - com ingredientes caros e o produto artesanal desvalorizado no mercado no que diz respeito aos preços praticados -, pois uma renda já é garantida pelos programas de transferência do Governo Federal.

As soluções intermediárias para resolver os problemas das secas, foram intensificadas no passado, com os programas do DNOCS e da SUDENE, principalmente durante as décadas de 1950 até 1980. A partir desse período, assumindo o compromisso em contribuir com o enfrentamento dos problemas do Semiárido brasileiro e afrontar os desafios causados por consequência das secas, a Embrapa Semiárido desenvolveu pesquisas sobre captação e manejo de água da chuva, visando atender às necessidades de água das famílias quanto ao acesso às tecnologias capazes de armazenar água para o consumo humano, animal e para produção de alimentos. Esses estudos ajudaram na idealização do Programa “um milhão de cisternas” (GNADLINGER, 2003, p. 19), que previa construir um milhão de cisternas e garantir água aos nordestinos.

Outros programas, que visavam amenizar a vida do sertanejo nordestino, como o “Garantia safra” (2002), o “Bolsa estiagem” (2004), o “Luz para todos” (2003), além do “Água para todos” (2011), também fizeram ou fazem parte das políticas governamentais, estaduais ou federais.

Os municípios recebem as cisternas, dadas pelo Programa Água para Todos²², que foi instituído pelo Decreto nº 7.535, de 26 de julho de 2011, com o objetivo de promover a universalização do acesso à água em áreas rurais, visando o pleno desenvolvimento humano e à segurança alimentar e nutricional de famílias em situação de vulnerabilidade social. As populações são beneficiadas com a instalação de reservatórios nas residências, escolas e sedes de associações comunitárias, que, possibilitam a captação da água das chuvas por meio de um sistema de calhas e canos (Fig. 18). O Ministério da Integração Nacional, através de uma metodologia que envolve as famílias

²² Tem direito ao benefício pessoas inscritas no CadÚnico (Cadastro do Governo Federal para dar acesso aos programas sociais) e que possuam renda mensal *per capita* de até R\$140 reais (BRASIL. MIN, 2011).

nas discussões sobre as políticas públicas empregadas nas comunidades rurais, promove a mobilização com a articulação de comissões municipais, responsáveis pelo processo de seleção das famílias, organização dos eventos e acompanhamento das construções com as equipes técnicas das organizações executoras da ação. Esta comissão é formada, no mínimo, por três organizações sociais com atuação no município, a exemplo das associações de produtores rurais, presentes em todos os municípios nordestinos (BRASIL. MIN, 2011).

Fig. 18 – Cisterna construída no Município de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O Programa “Garantia Safra”²³ oferece uma renda mínima às famílias que perderam sua safra por causa da seca. Se enquadram como beneficiários, os agricultores com renda familiar mensal igual ou inferior a 1,5 (um e meio) salário mínimo, que vivem na área semiárida delimitada pela Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE). O Programa Bolsa Estiagem²⁴ é um auxílio financeiro destinado a agricultores familiares que vivem em municípios em situação de emergência ou calamidade pública, reconhecida pelo Governo Federal. O benefício proporciona ao produtor afetado pela seca um valor mensal de R\$ 80,00, usando o cartão de pagamento do Bolsa Família.

²³ O Programa Garantia-Safra é uma ação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) criado pela Lei nº 10.420, de 10 de abril de 2002, com o objetivo de garantir condições mínimas de sobrevivência aos agricultores familiares, (BRASIL. MDA, 2002).

²⁴ O Bolsa Estiagem foi instituído pela Lei nº 10. 954, de 29 de setembro de 2004, assistindo municípios em estado de calamidade pública ou em situação de emergência reconhecidos pelo Governo Federal, mediante portaria do Ministro de Estado da Integração Nacional (BRASIL. MIN, 2004).

O Programa Luz para Todos²⁵ tinha como meta inicial atingir 10 milhões de pessoas. Em novembro de 2016 o Programa chegou para 3.323.683 famílias, cerca de 15,9 milhões de moradores rurais de todo o País, beneficiados com todo o serviço de forma gratuita (BRASIL. MME, 2013). No sertão baiano, até o ano de 2016 muitas famílias foram beneficiadas, como nos municípios destacados na Tabela 1.

Tabela 1 – BENEFICIÁRIOS E INVESTIMENTO DO PROGRAMA LUZ PARA TODOS EM MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DE EUCLIDES DA CUNHA

MUNICÍPIOS	Nº DE FAMÍLIAS BENEFICIADAS	INVESTIMENTO R\$
Euclides da Cunha	5.204	67.047.156,14
Monte Santo	9.873	28.906.726,26
Canudos	1.219	18.055.645,98
Uauá	2.910	35.450.866,04
TOTAL	19.206	149.460.394,42

Fonte: BRASIL. MME, 2017

Em pesquisa realizada pelo Ministério de Minas e Energia após dez anos de implantação do Programa, verificou-se que o perfil dos beneficiados atingia um percentual maior de trabalhadores e produtores rurais com renda de meio a um salário mínimo. Geladeira e televisão foram os bens mais adquiridos, após a chegada da energia elétrica às residências, chegando a 80% (BRASIL. MME, 2017).

O Programa de Distribuição de Água Potável²⁶ no semiárido brasileiro foi implementado pelo Governo Federal há mais de quinze anos. Seu objetivo é promover o abastecimento de água potável para o consumo humano no Polígono da Seca Nordeste. As atividades da Operação Pipa compreendem a distribuição de água potável através de carros-pipa²⁷ para as populações

²⁵ Criado pelo Governo Federal, por meio do Decreto 4.873, de 11 de novembro de 2003, coordenado pelo Ministério de Minas e Energia, com o objetivo de promover a inclusão de milhões de brasileiros ao acesso a luz elétrica (BRASIL. MME, 2003).

²⁶ O Programa Emergencial de Distribuição de Água Potável através de carros-pipa foi atribuído ao Exército, pela primeira vez, em agosto de 1998, com o objetivo de planejar, coordenar, controlar e fiscalizar a busca, o transporte, a desinfecção e a distribuição de água potável por intermédio da contratação de pipeiros (BRASIL. MD, 2016).

²⁷ Apelido dado pelas populações aos caminhões tanque surgidos no ano de 1983.

atingidas por estiagem, principalmente nos municípios onde a situação de emergência ou calamidade pública fosse decretada e reconhecida pelo Governo Estadual e/ou Federal (BRASIL. MD, 2016).

Somente nos municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá a organização e logística desses programas envolve muitas famílias e produtores rurais, além de ter um elevado custo, conforme o exemplo do ano de 2015 mostrado a Tabela 2.

Tabela 2 – PROGRAMAS SOCIAIS EM EUCLIDES DA CUNHA, MONTE SANTO, CANUDOS E UAUÁ, 2016

MUNICÍPIOS	Nº DE CARROS-PIPA	Nº DE CISTERNAS	Nº DE FAMÍLIAS COM BOLSA FAMÍLIA	Nº DE PRODUTORES COM SEGURO SAFRA	CUSTO EM R\$
Euclides da Cunha	7	4.185	9.770	5.006	37.230.663,70
Monte Santo	114	2.428	9.165	15.279	36.463.307,55
Canudos	14	945	2.841	1.324	10.313.952,11
Uauá	72	2.202	4.630	4.691	15.475.323,64
TOTAL	207	9.760	26.406	26.300	99.483.247,00

Fonte: BRASIL. MDS, 2016.

A escassez de chuvas e o clima da caatinga levaram muitas comunidades a criar formas de sobrevivência e/ou convivência com o semiárido. Enquanto, para muitos, a dependência do carro-pipa representa o passado, para outros a “indústria da seca”²⁸ ressurge. As irregularidades na operação carro-pipa são evidenciadas em muitos lugares. Em Uauá, por exemplo, surgiram denúncias sobre oficiais do exército que, indevidamente cobram propina²⁹ para liberar a vistoria de caminhões sem condições de trabalho, com tanques impróprios que contaminam a água. Esta é apenas uma de muitas situações. Em Monte Santo, os pipeiros³⁰ são acusados de avaliar, para mais, o valor monetário das fichas que os moradores recebem para ter acesso às carradas de água. Na lógica da transação, os pipeiros entregam a

²⁸ Termo utilizado para classificar as ações de grandes proprietários de terras nordestinos que nos períodos de secas se beneficiavam com os investimentos realizados pelo governo, promovendo o agravamento das consequências das secas, principalmente pelo uso privado de recursos destinados às ações emergenciais como a perfuração de poços e construção de açudes.

²⁹ Gorjeta ou gratificação.

³⁰ Motoristas dos carros-pipas.

água e recebem uma ficha correspondente à uma pipa de água. Conforme denúncias, os donos de alguns carros-pipas, “pagando” pelas fichas, não precisariam realizar a viagem para levar a água à população, e receberiam o valor equivalente pago pelo Governo Federal como se tivesse sido feita a viagem.

O Programa Bolsa Família também foi denunciado em Monte Santo, onde foram identificadas irregularidades nas informações dos requisitos para ter direito ao benefício, sendo cadastrados muitos servidores públicos. Além disso, se tornou algo comum nos municípios do sertão baiano, comerciantes retendo os cartões de beneficiários do Programa e utilizando-os como garantia para o pagamento de débitos ou de prestações em seus comércios. O comerciante de posse do cartão e senha, realiza o saque, desconta a quantia que o beneficiário deve e oferece novas vantagens, tendo como garantia o cartão retido.

Castro (2001, p. 109) no seu estudo, sobre a “reinvenção do Nordeste”, chamou a atenção para os estudos sobre os ciclos das secas, para que não sejam considerados somente um fenômeno natural, e inevitável, que produz fome e mata rebanhos, mas entender que na memória dos sertanejos desprevenidos, as secas são incorporadas como imprevisto e, assim, lhes parecem, sempre, menos ou mais devastadoras, provocando instabilidades que eternizam os programas assistencialistas institucionais.

NATUREZA E VIDA

O primeiro registro de uma grande seca no Brasil foi feito pelo padre jesuíta Fernão Cardim em 1583, quando atravessou o sertão da Bahia para Pernambuco. Relatou que houve “uma grande seca e esterilidade na província” jesuítica. Neste período, a estiagem foi tão grande, que os engenhos deixaram de moer a cana por conta dos canaviais terem secado. A mandioca, que era base da alimentação, foi desaparecendo em função da seca, o que provocou muita fome e êxodo de cerca de cinco mil índios do sertão para o litoral (CARDIM, 1925, p. 331).

No Tratado descritivo do Brasil³¹ (SOUZA, 1971), há relatos sobre a alimentação sertaneja desse período, destacando o uso pelos indígenas das plantas da caatinga como alimento e refrigerio. Destacaram o umbu, com os frutos e raízes, e o licurizeiro, chamado pelos índios de “pindoba”, com os frutos e o tronco de onde se extraía o miolo para fazer cuscuz.

Estas palmeiras tem o tronco fofo, cheio de um miolo alvo e solto como cuscuz, e molle; e quem anda pelo sertão tira este miolo o coze-o em uma alguidar ou tacho, sobre o fogo, ondo se lhe gasta a humidade, e é mantimento muito sadio, substancial e proveitoso aos que andam pelo sertão, a que chamam farinha de páo. (SOUZA, 1971, p. 193).

As secas de 1776/1778 e 1790/1793 atingiram todas as capitanias do Norte, inclusive o Piauí e a Bahia, exterminando grande parte do rebanho de gado e obrigando a migração de populações. Nesse período todo o gado morreu, faltando carne seca no Nordeste. Ficaram conhecidas como as secas dos pedintes, quando homens, mulheres e crianças expressavam desespero e necessidade de se alimentar (BAHIA. SETRABES, 1985, p. 23).

Viajando pelo Nordeste brasileiro no início do século XIX, Koster³² registrou flagrantes da seca de 1810. Um desses registros mostra a calamidade e extrema penúria encontrada entre as famílias que passavam fome e morriam ao longo das estradas (KOSTER, 2003, p. 189).

Spix e Martius, naturalistas alemães que fizeram inúmeros estudos no sertão baiano entre os anos de 1817 a 1820 em busca do meteorito Bendegó³³, na passagem por Monte Santo, relataram os perigos da aridez do sertão.

O viajor, que durante os mezes seccos conduzir uma numerosa tropa de burros, através do sertão da Bahia, pela estrada que tomamos, jamais terá certeza de alcançar, com um animal siquer o fim da viagem. Não deve receiar pela segurança de sua pessôa, nem pela alimentação necessária, pois encontrará diariamente uma ou mais fazendas. Mas, agua e forragem para as bestas de carga são por vezes escassas e podem faltar completamente por ocasião

³¹Publicado em 1587.

³²Publicou seu livro em Londres, em 1816.

³³ O Bendegó é o maior meteorito que caiu no Brasil, dentre outras 34 quedas conhecidas. Foi encontrado perto do riacho Bendegó, afluente do rio Vaza-Barris em Monte Santo, Bahia PEDREIRA; ROCHA, 1983, p. 12).

de uma seca prolongada. Então os animais morrerão rapidamente e o viajante ficará desamparado com a sua bagagem à mercê da bondade dos sertanejos. [...]. Toda a nossa vida girava continuamente em torno da questão: – acharemos água hoje? (SPIX; MARTIUS, 1976, p. 46).

Apontaram, ainda, o calor insuportável e opressivo, a vegetação da caatinga seca, uma verdadeira imagem desértica que deixou os estudiosos angustiados e incomodados. Tanto Koster (2003), quanto Spix e Martius (1976) registraram a angústia da falta de chuvas no sertão e apontaram como sugestão para solução deste problema, a escavação de poços e construção de açudes e cisternas.

Na fala de abertura da Assembleia Legislativa da Bahia, em 1º de setembro do ano de 1861, o então Vice-Presidente da Província, José Augusto Chaves fez comentários sobre as secas que perduravam nos anos anteriores, anunciando que a ordem natural das estações do ano foi restabelecida, prevendo a volta das boas colheitas, o retorno dos que migraram para outras regiões, bem como os gastos realizados nestes períodos.

Com summo prazer já vos anunciei que se acha extincta a quadra calamitosa, que por tam longo tempo, assolou o inteior da Provincia. Contrista-se ainda, compunge-se o espirito phylantropico pela reminiscencia de tantas desgraças, de tantas vidas ceifadas, tantas fortunas arruinadas, tam desamparada viuvez, e misérrima orphandade.

Com o restabelecimento da ordem natural das estações surgiu a grata esperança, que se vai realizando, de amplas colheitas, que restituam a abundancia n'aquelles mercados, e satisfaçam as mais urgentes necessidades de vida. Baixa considerável teem tido os preços, outr'ora iam exagerados dos gêneros alimentícios, ficando assim ao alcance de classes menos abastadas. Em consequência d'essas benignas circustancias, para seus lares teem regressado muitos, que por força d'aquelles maus tempos emigraram, concorrendo d'esta forma para mais avultar-se ali a produção da lavoura. A despeza com eles feita de 1º de janeiro até 31 de julho, monta a Rs. 160:415\$659. (BAHIA, FALLA, 1861, p. 31).

A partir de 1877, ano da famosa “seca dos dois sete”, sertanejos fugitivos e flagelados deslocaram-se para o litoral e viveram em verdadeiros campos de concentração. Essa situação foi comentada na Falla de abertura da 57ª legislatura da Assembleia Legislativa da Província da Bahia, no dia 1º

de maio de 1878, proferida por Francisco Inácio Marcondes Homem de Mello, o Barão Homem de Mello, Presidente da Província da Bahia.

Existem atualmente no Arsenal da Marinha (de Salvador), cerca de 780 retirantes procedentes das províncias do norte. Tendo o Governo imperial resolvido que a esses infelizes se concedesse a liberdade de irem para onde lhes approuvessem sem os sujeitar ao regimen colonial, alguns se tem contractado com lavradores e proprietários para se utilizarem de seus serviços. [...] em favor d'essas infelizes victimas da secca, tenho lançado mão de quantias para pagamento de vestuário que mandei fornecer-lhes, e proporcionado passagens para os pontos em que preferem ir residir na Província, ou fora d'ella (BAHIA. FALLA, 1878, p. 42-43).

Correspondências pessoais, enviadas no final do século XIX ao Barão de Jeremoabo, Cícero Dantas Martins³⁴ por autoridades, parentes, vaqueiros, amigos e/ou correligionários, relataram entre outros assuntos, a situação da região de estudo durante as secas. Na tese de Carneiro (2005) é possível encontrar todas as cartas enviadas ao barão de Jeremoabo, transcritas e analisadas para o doutorado em Letras, entretanto, merecem atenção os conteúdos que tratam da situação climática no sertão entre os anos de 1887 a 1890, que são aqui destacados.

Em uma dessas cartas, datada de 2 de fevereiro de 1887, o Coronel João Cordeiro, correligionário político de Monte Santo se referia à região da seguinte maneira

Infeliz sertão entregue aos destinos da sorte e ao abandono do Governo, parecendo-lhe que somos os selvagens da antiga Colonia Portuguesa. [...] calcula-se ter ficado somente o terço do gado, está derrotado, e com os compromissos que o povo adquirio por effeito de trez annos de secca, é difficil rehabilitar-se (CARNEIRO, 2005, p.1606; 1947),

Outra correspondência, de 11 de Julho de 1888, Marcelino Pereira de Miranda compadre do Barão, comunicava a impossibilidade de se deslocar até Jeremoabo para uma comemoração. “Não posso seguir já como desejava por causa da crise atterradora da secca, já pella fraquesa dos animaes da jornada, e já por estar providenciando a prolongação da vida dos que estão

³⁴ Importante figura política e um dos maiores latifundiários do Nordeste, em especial do Sertão Baiano do século XIX, que adquiriu terras dos Garcia d'Ávila, se estabelecendo na antiga vila de Jeremoabo, região de pecuária do extremo Nordeste baiano (CARNEIRO, 2016, p. 352).

perecendo a mingoa”. (CARNEIRO, 2005, p. 2136). Ainda nesse mesmo ano, outro correligionário do Barão de Jeremoabo, Antero d’Cirqueira Gallo, relatou casos de morte de pessoas por conta das secas, de acordo com o trecho transcrito.

A secca aqui continua horrivelmente, não da-se espaço de 3 mezes que não se manifeste casos fataes de fome. Continua a devastando tudo sem termos para onde procurar abrigo. Tenho estado com vaqueiros me disem que continua morrer gados (CARNEIRO, 2005, p.1619).

Em 1888, novamente a seca foi tratada na abertura dos trabalhos da Assembleia Legislativa Provincial. Se referindo, agora, às providências tomadas pelo então Presidente da Província, Manoel do Nascimento Machado Portella, em socorro às populações flageladas pela seca em diversas localidades da Província, como o fornecimento de água.

Tendo sido flageladas pela secca, diversas localidades que ficaram reduzidas ao mas lastimoso estado, tomei as providencias que me pareceram necessárias, afim de socorrer as respectivas populações. Sem recursos para subsistirem, muitos de seus habitantes procuraram as autoridades para que minorassem os seus sofrimentos, causados por esse terrível flagelo. [...] Communicando-me oficialmente o Presidente da Camara Municipal de Curralinho que estava esgotada de agoa potável no açude daquela villa, e pedindo auxilio em nome da população, providenciei no sentido de ser o fornecimento feito pela Estrada de Ferro Central, o que effectuou-se em 10 de fevereiro (BAHIA, FALLA, 1888, p. 61).

Em 1889, foram registrados nas correspondências ao Barão de Jeremoabo inúmeros atos religiosos, como procissões e novenas, realizadas na região de Monte Santo. “Estamos sob uma athmosphera de fogo, e sob os terríveis effeitos da cruel secca a tanttos lugares flagella. Tivemos aqui a semana próxima passada tres dias de procissões e preces” (CARNEIRO, 2005, p.885).

Algumas frentes de trabalho e fornecimento de gêneros alimentícios fizeram parte das providências tomadas pelo Presidente da Província da Bahia, Aurélio Ferreira Espinheira, conforme sua Falla, na abertura da 2ª sessão da 27ª Legislatura da Assembleia Legislativa da Província, em 1889.

No intuito de atenuar os efeitos da secca que tem flageliado algumas localidades d'esta Provincia, resolvi enviar viveres e sementes para algumas d'aquelas localidades, e, como auxilio a população valida de outras, autorizar obras afim de lhe serem proporcionados os meios de subsistência. Assim, pois, foram remetidos farinha, carne seca, milho e feijão, para as Freguezias de S. Gonçalo dos Campos e Umburanas; Muritiba, Cruz da Almas e Outeiro; para as Villas do Soure, Itapicurú, Serrinha e Currealinho [...] Designadas as quantias de 500\$ para as obras da Matriz de Sant'Anna do Lustosa; 1:000\$000 para as do Bomfim do termo da Feira de Sant'Anna; 1:000\$000 para as de Ouriçangas; 2:000\$000 para as de Inhambupe; 1:000\$000 para as de Maragogipe; e 500\$000 para a construcção do Cemitério. Francisco da Freguezia da Olveira dos Campinhos, e igual quantia para outro Cemitério na Freguezia do Bom Jardim (BAHIA, FALLAS, 1889, p. 1-2).

Tentando explicar a origem das secas, Cunha (1963, p. 27), quando esteve no sertão de Canudos, descreveu a disposição topográfica da região como uma barreira para as correntes de ar úmidas. Sobre o clima seco extremo do sertão, deu como resultado o exemplo do corpo mumificado de um soldado encontrado a beira da estrada que liga Monte Santo a Canudos.

E estava intacto. Murchara apenas. Mumificara conservando os traços fisionômicos, de modo a incutir a ilusão exata de um lutador cansado, retemperando-se em tranqüilo sono, à sombra daquela árvore benfazeja. Nem um verme — o mais vulgar dos trágicos analistas da matéria — lhe maculara os tecidos. Volvia ao turbilhão da vida sem decomposição repugnante, numa exaustão imperceptível. Era um aparelho revelando de modo absoluto, mas sugestivo, a secura extrema dos ares (CUNHA, 1963, p. 14).

As tradições e crendices sertanejas associadas às secas, são destacadas em “Os Sertões”. O dia 13 de dezembro, considerada a data para sondar o futuro das chuvas na região, foi destacado por Cunha (1963) como a experiência tradicional de Santa Luzia para pedir chuva

No dia 12 ao anoitecer expõe ao relento, em linha, seis pedrinhas de sal, que representam, em ordem sucessiva da esquerda para a direita, os seis meses vindouros, de janeiro a junho. Ao alvorecer de 13 observa-as: se estão intactas, pressagiam a seca; se a primeira apenas se deliu, transmutada em aljôfar límpido, é certa a chuva em janeiro; se a segunda, em fevereiro; se a maioria ou todas, é inevitável o inverno benfazejo (CUNHA, 1963, p. 56).

Experiências como estas são comuns no sertão até os dias de hoje, resultado de observações contínuas ao longo de gerações. As superstições e

tradições, também, fazem parte da vida do sertanejo. O dia de São José, em 19 de março, é decisivo para os bons anos de chuva. Se chover durante esse dia, o ano não terá seca. Se, ao contrário, o sol prevalecer de forma absoluta, aquele ano não terá chuvas e a seca será inevitável.

A antiga Inspetoria de Obras Contra as Secas, atual Departamento Nacional de Obras contra as Secas (DNOCS), estabeleceu as delimitações do Polígono das Secas, utilizando principalmente parâmetros que levavam em consideração o balanço da evapotranspiração que se apresentava, predominantemente negativo de seis a nove meses por ano (TANAJURA; GEINZ; ARAÚJO, 2007, p. 13). O aumento do calor fazia e faz com que os níveis de chuvas que caem no sertão não compensem o que evapora nos locais onde a água se acumula.

No período de 1919 a 1923, as Mensagens apresentadas pelo Presidente Epitácio Pessoa trataram do drama das secas com lamentos que mostravam o cenário que a falta de chuvas deixou no sertão.

Ide, os que combatem e malsinam a ação do meu governo; ide, penetrai naquela fornalha ardente; lançai as vistas sobre aqueles campos calcinados onde as plantações desapareceram de todo, onde a vegetação feneceu e mirrou, e os bebedouros se ressequiram sob a centelha comburente do sol impiedoso; ide, percorrei aqueles chapadões intérmino, onde o silêncio apavorante das quebradas é apenas interrompido, de longe em longe, pelo mugido desesperado do gado sequioso e faminto; ide, segui agora as estradas, e vede aqui as ossadas daqueles que não puderam fugir mais longe ao horroroso flagelo e tombaram, inanidos e moribundos, para servirem de pasto, ainda com vida, à voracidade das feras e das aves de presa; ide, e vede mais longe os que acabam de cair, alucinados e arquejantes [...], (AGUIAR, 1983, p. 85).

Ainda sobre as Mensagens do Presidente da República Epitácio Pessoa, Aguiar (1983) transcreveu trechos que demonstram a situação dos que resistiram aos períodos de estiagem e de falta de alimentos.

Aguardam aniquilados e vencidos, o suplício dantesco dos que os precederam; ide, e vede, por fim, a feiúra infinita dos que ainda podem arrastar-se, andrajosos e esqueléticos, a face decomposta, o olhar desvairado, sem força mais para carregarem os pequeninos, sem gota de leite para lhe calar o choro triste [...]. Ide, e dizei-me, depois, se eu estou ou se eu não estou redimindo um crime da nação. (AGUIAR, 1983, p. 85).

A fome e a miséria do sertão foram tema do livro “O Quinze”, da escritora Raquel de Queiroz, lançado em 1930. Retratando a seca do ano de 1915, a autora caracterizou o sertão como a terra das secas, da caatinga bruta sem folhas, da falta de chuva, a terra do bode e dos retirantes na saga da família de Chico Bento (QUEIROZ, 2006, p. 201).

Os resultados de toda a dinâmica natural são os constantes problemas enfrentados pelos sertanejos. As secas se tornaram fenômenos associados à natureza e ao meio, fazendo parte da realidade histórica e social do sertão baiano. Em 1932, por exemplo, a seca foi marcada pelo sofrimento da população. E. Santos (2013), no seu estudo sobre as alternativas de sobrevivência frente às secas, afirmou que os sertanejos nesse ano foram “submetidos aos ditames das elites locais”, entretanto, a autora não especificou ou explicou quem compunha e como se comportavam essas elites diante de uma população dependente. Para os grandes e médios proprietários, a perda de lavouras ou diminuição dos rebanhos foi o que mais chamou a atenção, entretanto, para os pequenos proprietários e empregados, a seca agravou o seu estado de pobreza, ficando muitos em estado de miséria (SANTOS, E., 2013, p. 2).

Josué de Castro (1984), em “Geografia da fome”, de 1946, referindo-se ao sertão nordestino, tratou da fome nos períodos das grandes estiagens, quando o sertanejo reduzia a sua dieta, limitando-se a quantidades e variedades irregulares. Contradizendo os discursos negativistas e preconceituosos da época, revelou que o sertão nordestino não era só o flagelo dos períodos críticos de estiagem, mas um lugar de possibilidades, onde a questão agrária associada à concentração de terras e relações trabalhistas desiguais eram os maiores problemas para o desenvolvimento dessa região. Sustentou que

Nem todo o nordeste é seco, nem seca é tudo, mesmo nas áreas do sertão. Há tempos que nos batemos para demonstrar, para inculcar na consciência nacional o fato de que a seca não é o principal fator da pobreza ou da fome nordestinas. Que é apenas um fator de agravamento agudo desta situação cujas causas são outras. São causas mais ligadas ao arcabouço social do que aos acidentes naturais, às condições ou base física da região (CASTRO, 1984 p. 260)

O cotidiano do sertanejo desde o século XVII foi marcado pela vida nas pequenas vilas e povoados -, onde os dados estatísticos, quando existentes, revelavam condições socioeconômicas delicadas, com um índice de pobreza elevado -, em especial quando vilas de índios. Associados a isso, registram-se problemas ligados ao acesso à água para consumo humano e para os animais, as taxas de mortalidade elevadas, a desnutrição, saúde e educação precarizadas (AGUIAR, 1983, p. 65), pela ausência de medicina.

Tem-se dois cenários históricos no sertão. O primeiro é aquele no qual o espaço físico é dominado pela natureza rústica, intimamente associada ao clima. O segundo corresponde ao espaço social, frágil e excludente, onde a busca de soluções para mudar essa realidade sempre foi contraditória. O Governo Federal, desde a criação do DNOCS, vem mostrando que não conhece o Nordeste por conta de propostas contraditórias empregadas na tentativa de resolver o problema das secas.

Ab'Sáber (1999, p. 34), no seu dossiê sobre o Nordeste, apresentou diversas situações paradoxais nas propostas para minimizar os efeitos que as secas provocam. Dentre essas situações, o autor destacou a falta de repasse de recursos pelos órgãos de planejamento, bem como a atuação das Frentes de Trabalho, que estavam distantes do que foi discutido e aprovado pela sociedade civil brasileira organizada, principalmente através da Articulação Semiárido Brasileiro (ASA), surgida no início da década de 1990 e formada por mais de três mil organizações da sociedade civil de distintas naturezas, – sindicatos rurais, associações de agricultores e agricultoras, cooperativas e as ONG -, que apontaram os estudos regionais impotentes, incompetentes, desatualizados e sem aplicação lógica e estratégica.

O sertão é sempre mal compreendido por ser visto somente como o lugar do sofrimento causado pela seca e, assim, as ações necessárias serem somente emergenciais e não permanentes. Os estudos climáticos sobre o Nordeste, - realizados pelo Instituto de Atividades Espaciais (IAE), ligado ao Centro Técnico Aeroespacial da Aeronáutica, de São José dos Campos, São Paulo, - e classificados como “Prognóstico do Tempo a Longo Prazo”, iniciado no ano de 1978, previam longas datas de estiagem a cada 26 anos. No período de 1979/84, quando o DNOCS e os Estados do Nordeste foram

notificados sobre o que poderia ocorrer, nada se providenciou e a calamidade na região foi atingida pela seca novamente (SCHISTEK, 2013, p. 34).

Com essa previsão de estiagem, poderiam ter sido apontadas estratégias contra os problemas climáticos e sociais que deveriam ocorrer, contudo, como assinalou Ab'Sáber (1999, p. 23), “não adianta ideias salvadoras, elaboradas por uma mentalidade distante, destinada quase sempre a alimentar argumentos dos demagogos e triturar recursos que deveriam ter destino social mais generoso”. As ideias, - sugeridas por administradores que planejam em seus gabinetes a maior parte das vezes em Brasília -, podem ser ilustradas por diversos projetos. Muitos são, ou foram, colocados em prática durante as secas sem pensar ou conter e acolher o conjunto de problemas que a estiagem provoca, mas, apenas se restringiram a iniciativas sem muito significado, como a distribuição de cestas básicas, por exemplo, fazendo assim com que a opinião pública, com pouca instrução, validasse essas ações como a salvação do sertão.

A construção de cacimbas³⁵(Fig. 19), - cavadas nos leitos dos rios ou nascentes de rios -, e “caldeirões”, - reservatórios de água entalhados na pedra dos lajedos -, descrita por Euclides da Cunha em 1902, como o único recurso de água para os viajantes, classificando como “verdadeiros oásis do clima feroz”. (CUNHA, 1963, p. 6-9), ainda hoje faz parte dos modos de captação de água para os diversos fins no sertão.

O problema da escassez hídrica, envolve assim, métodos tradicionais, como o uso da água acumulada em lajedos no meio da caatinga, cacimbas cavadas nos leitos secos dos rios, - onde o transporte da água é feito em animais -, em especial pelos jegues (Fig.20). Além desses recursos mais antigos, faz parte da vida do sertanejo o aproveitamento da água da chuva captada pelos telhados das casas através de bicas de flandres (Figs.21-22), incentivado principalmente depois da implantação das cisternas pelo Governo Federal. Em função disso, Ab'Sáber (1999) afirmou que

³⁵Poços escavados de forma rudimentar nos locais onde existe um ponto de água potável minando do lençol freático.

Para os pobres sertanejos, de famílias com numerosos membros: banho, nem pensar! Apenas uma cuia ou caneca é liberada para um mínimo de higiene pessoal. Quem desperdiça tanta água potável no Brasil úmido deveria sempre pensar na desgraça dos que não têm água para beber, nem água para sua higiene pessoal (AB'SÁBER, 1999, p. 48).

Figs. 19-20 – Cacimba no leito do Rio Cariacá e a água transportada por jegues em Monte Santo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2012

Figs. 21-22 – Produção e instalação de calha de flandres sob o telhado para o abastecimento das cisternas



Fotos: Associação dos Pequenos Produtores de Canudos, 2012

No sertão, - onde existem -, essas cisternas são utilizadas pelas famílias para armazenar a água a ser utilizada para cozinhar e beber. As cacimbas e represas fornecem a água para outras atividades do dia-a-dia, como lavar louça e higiene pessoal. Na zona rural, é comum pessoas carregando latas d'água na cabeça e outros utensílios, como o camburão, carrinho de mão, carroças, bicicletas, motocicletas, além dos jegues.

A maior parte das vezes esses transportes percorrem grandes distâncias, como afirmaram moradores de Uauá. O Sr. João, da Fazenda Lage das Aroeiras em Uauá, comentou que durante as secas as pessoas dos mais diversos lugares vão buscar água nas cacimbas da fazenda, tornando-se um trabalho penoso por conta das longas distâncias percorridas. O zelo e a

guarda das fontes de água fazem parte da cultura das famílias do sertão, sendo bem cuidadas como um bem precioso, como ocorre em Lage das Aroeiras.

Os carros-pipas, - símbolo de salvação na grande seca da década de 1980 -, novamente assumiram um papel importante no sertão. O caminhão pipa é uma celebridade no meio sertanejo, satisfazendo o desejo dos homens pelo bem precioso que é a água, mas ao mesmo tempo, servindo de instrumento de dominação por parte dos fazendeiros e políticos regionais, afirmou o pesquisador francês Bernat (1992, p. 22) quando realizou estudos no município de Pintadas, Bahia.

Os presidentes dos sindicatos dos trabalhadores rurais de Monte Santo, Canudos e Uauá são unânimes em reafirmar essa atitude nos seus depoimentos sobre esse tema. Segundo os mesmos presidentes, para ter acesso aos caminhões de água, as famílias tinham que ser partidárias ou mesmo compartilharem das mesmas opiniões e posições políticas dos representantes públicos, tanto prefeitos, quanto vereadores.

Em Uauá, por exemplo, as comunidades de fundo de pasto, que passaram por momentos difíceis nesse sentido, testemunharam que “o caminhão a mando do prefeito, passava pelas comunidades e não parava para fornecer a água, mesmo vendo mulheres e crianças com as latas vazias apelando pelo líquido”, afirmou o Presidente do Sindicato (PRESIDENTE DE SINDICATO 1, Uauá, 2016).

Sem a interferência de políticos, todos agora têm acesso à água dos carros-pipas, independentemente de posicionamentos partidários, isso graças ao controle da operação pipa ser feito pelo Exército Brasileiro. Em Monte Santo, verificou-se que em muitos locais ou comunidades a água é compartilhada entre todos os moradores, sendo depositada nas cisternas das associações comunitárias locais ou nas cisternas das escolas municipais. Alguns moradores entrevistados, entretanto, relataram que a oferta de água está mudando o comportamento de muitos moradores. Dizem respeito mais ao uso inadequado da água, não considerando, sobretudo, a necessidade de racionamento o que é considerado uma atitude grave, vez que a água no

sertão, além de ser rara, é valorizada, - isto é, custa mais cara em valores monetários -, de acordo com o comportamento e a cultura locais.

As secas continuam a atingir o sertão baiano. Os córregos, as represas as cacimbas e o chão seco, são os cenários exibidos pela imprensa televisiva no ápice do problema. Os aspectos reproduzidos nas mídias mais populares são quase os mesmos, fazendo com que a população brasileira tenha sempre a mesma visão dessa área do interior baiano.

O SERTANEJO NA REALIDADE E NA LITERATURA

Os registros sobre o sertão, feitos ao longo da história, auxiliam na interpretação dos aspectos geográficos, sociais e econômicos, além da cultura dessa região. Muitos naturalistas, cronistas, viajantes e escritores, a exemplo de Koster (2003) Spix e Martius (1976) e Cunha (1963)³⁶, fizeram observações sobre os aspectos naturais, a economia e vida material nos sertões, mostrando os modos de lidar com as roças, as criações de animais, as rotas do comércio, a cultura local, os problemas e dificuldades enfrentados pelos sertanejos e toda a dinâmica econômica de povoados, arraiais, freguesias, vilas e cidades. Boa parte dessas narrativas, mostram a cultura sertaneja como inferior, o que era visto como um impedimento para uma efetiva civilização e, por conseguinte, desenvolvimento e progresso do Brasil.

A construção da identidade e da cultura dos povos do campo foi discutida por Carvalho (2011) com base em questionamentos relevantes sobre os preconceitos quanto ao sertão, encontrados em alguns relatos. Em relação aos sertanejos, a autora afirmou que, a maneira de viver desses povos sempre foi vista como algo negativo, atrasado e a forma de viver nas cidades tida como civilizada, cheia de saberes e um modelo a ser seguido. Enfatizou que, “identificava-se o litoral como a porção civilizada e progressista do país, e o sertão, como um deserto, inculto, bárbaro e selvagem, ou ainda outra Nação”. Outro aspecto levantado pela autora, dizia respeito a uma comparação com os índios. Não só os índios foram vistos como bárbaros e

³⁶ 1902, data da 1ª edição dos Sertões, de Euclides da Cunha.

incivilizados, mas, esses qualificativos se aplicavam também, à população sertaneja pobre (CARVALHO, 2011, p. 23).

A passagem de viajantes, registrando aspectos do sertão, assim como a visão de muitos historiadores e escritores sobre essa região, fizeram surgir inúmeros registros de suas imagens na literatura que trata, tanto dos aspectos naturais, como do povoamento, iniciado durante colonização. Parte dessas referências apresenta uma visão também negativa da região sertaneja. Em “História Econômica do Brasil”³⁷, Caio Prado Júnior (1990) classificou a região como ingrata, onde até a água é escassa e não raro inexistente. Em “Raízes do Brasil”³⁸, Sérgio Buarque de Holanda (1995) considerou a área sertaneja árida e inóspita. Os escritores também, ressaltaram muitos preconceitos em relação ao termo sertão, visto como lugar longínquo, sem cultura.

Spix e Martius (1976), definiram os sertanejos como hospitaleiros, mas diferentes em relação a sociabilidade e cultura, em comparação com outros povos “civilizados”. Descreveram em detalhes o modo de vida, de se vestir e de se comportar.

Em casa, o homem traça apenas umas calças de algodão branco, curtas e abertas nos joelhos, e, por cima, uma camisa do mesmo tecido ou de chita estampada de flores em cores diversas. Mulheres e crianças são privadas do privilégio de chinelos. O sertanejo é criatura da natureza, sem instrução, sem exigências, de costumes simples e rudes. Envergonhado de si próprio e de todos que o cercam, faltam-lhe o sentimento da delicadeza moral, o que já se demonstra pela negligência no modo de vestir; porém é bem intencionado, prestativo, nada egoísta e de gênio pacífico (SPIX; MARTIUS, 1976, p. 66).

Esses naturalistas notaram a desconfiança de muitos moradores do sertão sobre a intenção dos estudiosos na região. Acreditavam que os viajantes não estavam ali para se arriscar a morrer de sede por conta de plantas, besouros e pedras³⁹, e sim à procura dos blocos de prata de Monte Santo. Os dois naturalistas destacaram em suas descrições, algumas

³⁷ A 1ª edição é de 1945.

³⁸ A 1ª edição é de 1936.

³⁹ Objetos da pesquisa.

ausências essenciais no sertão, como água e comida (SPIX; MARTIUS, 1976, p. 204).

Euclides da Cunha, que era colaborador do jornal hoje conhecido como Estadão, saiu do litoral com uma ideia do sertão e mudou completamente quando se encontrou nele, ao ponto de afirmar que o “sertanejo é antes de tudo um forte”. Isso coincidia com o que foi registrado em sua obra de 1902, que descrevia a distância entre a cultura litorânea e a que ele encontrou na região de Canudos. Seu relato sobre a chegada de soldados a Canudos, reforçou essa afirmação.

Os novos expedicionários ao atingirem-no perceberam essa transição violenta. Discordância absoluta e radical entre as cidades da costa e as malocas de telha do interior, que desequilibra tanto o ritmo do nosso desenvolvimento evolutivo e perturba deploravelmente a unidade nacional. Viam-se em terra estranha. Outros hábitos. Outros quadros. Outra gente. Outra língua mesmo, articulada em gíria original e pinturesca. Invadiam-os o sentimento exato de seguirem para uma guerra externa. Sentiam-se fora do Brasil. A separação completa dilatava a distância geográfica; criava a sensação nostálgica de longo afastamento da pátria (CUNHA, 1963, p. 514-515).

A figura do vaqueiro foi representada por Cunha (1963) como um sujeito emblemático do sertão, fortemente atrelado a uma rotina dura, ligada às características do meio natural.

Atravessa a vida entre ciladas, surpresas repentinas de uma natureza incompreensível, e não perde um minuto de trégua. É o batalhador perenemente combalido e exausto, perenemente audacioso e forte; preparando-se sempre para um encontro que não vence e em que se não deixa vencer; passando da máxima quietude à máxima agitação; da rede preguiçosa e cômoda para o lombilho duro, que o arrebatava, como um raio, pelos arrastadores estreitos, em busca das malhadas. Reflete, nestas aparências que se contrabatem, a própria natureza que o rodeia - passiva ante o jogo dos elementos e passando, sem transição sensível, de uma estação à outra, da maior exuberância à penúria dos desertos incendiados, sob o reverberar dos estios abrasantes. É inconstante como ela. É natural que o seja. Viver é adaptar-se. Ela o talhou à sua imagem: bárbaro, impetuoso, abrupto [...] (CUNHA, 1963, p. 50).

Sobre o sertão e os sertanejos, nota-se que o autor (CUNHA, 1963), ao mesmo tempo em que apresentou as belezas naturais, como as plantas e animais, descrevendo a terra detalhando os rios, a topografia e a geologia,

afirmando que o sertão era um paraíso, retratou o ser humano como improdutivo e inferior.

Intentamos esboçar palidamente embora, ante o olhar de futuros historiadores, os traços atuais mais expressivos das sub-raças sertanejas do Brasil. E fazemo-lo porque a sua instabilidade de complexo de fatores múltiplos e diversamente combinados aliada às vicissitudes históricas e deploráveis, situação mental em que jazem, os tornam talvez efêmeros destinados ao próximo desaparecimento ante as exigências crescentes da civilização e a concorrência material intensiva das correntes migratórias que começam a invadir profundamente a nossa terra (CUNHA, 1963, p. 7).

Alguns outros autores se destacaram nos estudos sobre o sertão, a exemplo de Capistrano de Abreu, que, tratando da importância do sertão no povoamento da América portuguesa, descreveu o tipo social sertanejo, afirmando que desde o início da ocupação do sertão, a vida dos homens era apertada. Não sendo os donos das terras, pois a maioria era escrava ou preposto de arrendatários, as limitações eram muitas. Pela falta de chuva na maior parte do ano, as colheitas eram pequenas e insuficientes, sendo os currais os responsáveis pelo sustento das famílias com carne e leite abundantes (ABREU, 1998, p. 134).

O escritor, cronista e poeta Olavo Bilac, em 1915, considerando a importância do nível cultural brasileiro, classificou os sertanejos como “não brasileiros” e nem mesmo seres humanos. Para o poeta, no sertão não se vivia, se vegetava, por conta da irracionalidade do seu povo.

A maior extensão do território está povoada de analfabetos; a instrução primária, entregue ao poder dos governos locais é, muitas vezes, apenas, uma das rodas da engrenagem eleitoral de campanário, um dos instrumentos de maroteira política (BILAC, 1924, p. 118-119).

A imagem do sertanejo era difamada muito em função dos discursos, sendo denunciante da situação de atraso da região. Entre o final do século XIX até meados do século XX, a “eugenia”, originada na Inglaterra como a ciência do melhoramento da espécie humana, teve destaque no Brasil, influenciando nas atitudes dos intelectuais e políticos desse período, que incorporaram em seus discursos, questões referentes à miscigenação de

raças, propondo muitas vezes, medidas que incluíam mecanismos de seleção ou mesmo exclusão (ROCHA, 2010, p. 2).

Raquel Carvalho, ao analisar a história da identidade e cultura dos povos do campo, enfatizou o preconceito que predominou sobre o sertão e os sertanejos em diversas obras literárias. A autora afirmou que essas concepções continuaram contribuindo para que a região fosse sempre vista como atrasada. “Para eles a civilização é litorânea, pois o sertão não é civilizado e os “civilizados” seriam capazes de trazer para o tempo litorâneo os brasileiros retardatários” (CARVALHO, 2011, p. 27). Com a ideia de superioridade de algumas raças sobre as outras e o sentido do branqueamento reforçando o preconceito, o escritor e educador Anísio Teixeira, em discurso feito em 1916 após retornar à região de Caitité na Bahia, local onde nasceu, falou da impressão de desolação e abandono em que se encontravam os sertanejos, chamados por ele de “sub-raça de caboclos”. Classificou a região como decadente, diferente dos centros civilizados. Valorizou o sertanejo pela moralidade familiar predominante, mesmo diante de uma vida precária, sem nível cultural e apenas lidando com a subsistência e a superstição (TEIXEIRA, 1926, p. 298-304).

O romancista e cronista alagoano, Graciliano Ramos, em sua obra “Vidas Secas” (2007), escreveu sobre o homem e a natureza, relacionando-os à seca e às contradições do sertão. O livro, publicado em 1938, apontou o clima como o responsável pela miséria e consequente expulsão das famílias das caatingas do sertão, que buscavam a cidade como refúgio. Dessa forma, o êxodo foi colocado como a única alternativa para os sertanejos em tempos severos de estiagem.

Ao referir-se a pecuária desenvolvida no sertão, Prado Júnior (1990) classificou os currais como úteis apenas nos momentos de êxito da pecuária, considerando as dificuldades encontradas no meio sertanejo.

É nesta região ingrata que se desenvolve a pecuária que abastecerá os núcleos povoados do litoral norte, do Maranhão até a Bahia. Feitos uns toscos currais e introduzido o gado (algumas centenas de cabeças), estão ocupadas três léguas (área média das fazendas) e formado um estabelecimento. Dez ou doze homens constituem o pessoal necessário: recrutam-se entre índios e

mestiços, bem como entre foragidos dos centros policiados do litoral: criminosos escapos da justiça, escravos em fuga, aventureiros de toda ordem que logo abundam numa região onde o deserto lhes dá liberdade e desafogo (PRADO JUNIOR, 1990, p. 29).

Outro romancista, João Guimarães Rosa na obra “Grande sertão: veredas”, fez referência à imensidão do espaço geográfico na fala do principal personagem, o ex-jagunço Riobaldo, que dizia “o sertão está em toda a parte” (ROSA, 1963, p. 9)⁴⁰. A obra mostra o papel dos bandos de jagunços nos sertões. Nos estudos sobre as narrativas sobre o sertão, Pereira (2008, p. 59) afirmou que Guimarães Rosa se distanciou da visão colonizadora, que emoldurava o sertão e o sertanejo de fora, tipificando e interpretando os modos incivilizados presentes nos meios rurais.

O escritor baiano, Jorge Amado, no ano de 1946, publicou “Seara vermelha”, apresentando uma novidade para a composição de sua obra que sempre trazia como cenário a cidade de Salvador ou o Recôncavo. Retratou uma família de retirantes fugindo da seca no sertão, rumo a São Paulo. Amado descreveu a caatinga seca, as aflições, a fome e a morte no sertão seco, que só tem espinhos, cobras e lagartos. Dizia ser “lugar rudimentar e carente de tudo” (AMADO, 2006, p. 27).

Ao analisar o comportamento da mídia, ao produzir matéria sobre o Nordeste, Albuquerque Júnior (1999) mostrou o preconceito e os estereótipos criados sobre os cenários e a população. O autor afirmou que, desde reportagens e documentários, até novelas e seriados, o lugar diferente e distante é apresentado da mesma forma para todos.

Quando o Nordeste é representado na televisão, a figura do coronel, a violência dos jagunços, a cidadezinha, o padre e todos os personagens têm o mesmo sotaque, como se a identidade fosse única, independente da região. A miséria mostrada é sempre a mesma e os enganos também, quando os sotaques estereotipados não representam nenhum lugar em especial, não importando a origem do nordestino, sendo todos considerados pela cultura do Sudeste, como baianos.

⁴⁰ A 1ª edição é de 1953.

Quanto às representações sociais dos sertões nordestinos feitas pela mídia nacional, em especial a rede Globo e seus meios de comunicação, Leitão e Santos (2012, p. 151-152) analisaram reportagens e imagens fotográficas, entre 2003 e 2006. Evidenciaram que a imagem do sertão nesse caso, se mantém como um lugar isolado, seco e miserável, como outras representações negativas. Os autores tinham no imaginário, que ao mostrar imagens de cactos, de folhas secas e de animais mortos, retratavam o sertão nordestino. Através dos autores de novelas ficcionistas, a mídia reduziu o sertão a um lugar arriscado, perigoso, não retratando a lida cotidiana da vida das pessoas, que fogem da coerência do olhar vicioso das imagens mostradas nacionalmente, como, por exemplo, aquelas que se organizam em cooperativas ou associações e têm uma vida melhor, superando as imagens consolidadas no Sudeste, como reais.

A identidade do sertanejo foi construída no discurso nacional associada a estereótipos como o homem sisudo e ríspido, como afirmou Carvalho (2006). Diversas obras de cunho naturalista e eugenista, apresentaram o ambiente natural e a raça como justificativa para os comportamentos sociais dos brasileiros.

O sertanejo do passado, estereotipado, hoje se reinventa apoiado nas possibilidades de convivência com a região seca, buscando fugir da submissão social e do personagem apresentado pela literatura e pela televisão. Atualmente, com a atuação de grupos organizados da sociedade, se percebe as iniciativas de cunho popular, participando da gestão social das novas políticas públicas, que coloca o sertanejo como o ator principal no interior dos processos decisórios.

CAPÍTULO 2

IDENTIDADE E HERANÇA: A MICRORREGIÃO DE EUCLIDES DA CUNHA

O espaço se transforma em lugar quando ele passa a ter significado para quem nele habita (TUAN, 1983, p. 151). Isso ocorre, tanto no litoral quanto no sertão baiano. Neste são encontradas diversas formas de organização sócio territorial, que foram se constituindo a medida em que a população foi ocupando o solo em direção ao Oeste do Brasil.

Os saberes locais desses sócio territórios, mesmo sendo vistos como atrasados ou tradicionais, - em relação à moderna sociedade brasileira em construção -, estão sendo reavaliados. Em muitos lugares como o sertão do Estado da Bahia, esses valores passaram a fazer parte de novas propostas de avaliação cultural que serviram para qualificar territórios específicos, principalmente para a implantação de políticas públicas regionais, como é o caso dos Territórios de Identidades⁴¹.

Silva e Silva (2001, p. 6-7) estudaram o território como um conjunto de relações socioeconômicas, culturais e políticas, combinadas no tempo e no espaço, apresentando grande diversidade. A ocupação uso e controle de uma determinada porção do espaço, define sua territorialidade, no qual um grupo social obtém o seu controle. O surgimento de um território, de acordo com Little (2002, p. 3), depende dos processos históricos, sociais e políticos associados às condutas de um grupo social. O território no conceito tradicional, “era aquele onde se desenvolviam as relações culturais, sociais, familiares, religiosas e econômicas” (TORRES, 2011, p. 93). Albagli (2004, p. 26), por sua vez, afirmou que “cada território é produto da intervenção e do trabalho de um ou mais atores sobre determinado espaço”. A implantação da política pública de delimitação dos Territórios de Identidade tentou, com

⁴¹ Criados pelo Governo da Bahia, em 2007, no Estado, foram reconhecidos 27 Territórios de Identidade, demarcados por critérios ambientais, econômicos e culturais, entre outros indicativos, além de observação das populações, como grupos sociais relativamente distintos, os quais indicam identidade com coesão social, cultural e territorial (BAHIA, SECULT 2009, p. 1).

algumas ressalvas, delimitar as territorialidades diferenciadas, presentes na Bahia.

No passado, entre pousos e currais que serviram de descanso e pastagem para o gado, - muitos dos quais deram origem a vilas e cidades -, constituíram núcleos de sociabilidade e modos de vida que podem ser identificados tanto em relatos históricos quanto nos dias atuais. A continuidade dessas características foi verificada no confronto dos resultados da pesquisa de campo realizada especificamente numa parcela do sertão baiano, com os estudos historiográficos e antropológicos, como por exemplo, na obra de Darcy Ribeiro (1995).

Esse autor afirmou que o crescimento do mercado interno e a exportação do couro propiciaram a expansão dessa nova economia, tendo sido o pastoreio responsável por entreter parcela considerável da população brasileira, principalmente a nordestina. Acrescentou, ainda, que o pagamento pelo trabalho na criação do gado era feito através do recebimento da cota-parte⁴² do rebanho deixado sob os cuidados do vaqueiro. Esse modelo, assim como o do fornecimento de gêneros de manutenção das propriedades, dispensaram a mão de obra escrava e serviu para atrair os trabalhadores, interessados em se tornar criadores, fomentando, assim, a expansão da atividade pelo sertão, que “foi sendo ocupado e cortado por estradas abertas pela batida das boiadas”, em fins do século XVI e durante todo o século XVII, período que ficou conhecido como “ciclo do couro”⁴³ (RIBEIRO, 1995, p. 311).

Em lugares próximos à região de estudo, a exemplo de Itapicuru, Inhambupe, Tucano e Nova Soure, havia escravos trabalhando nas fazendas ali localizadas. Nas correspondências de Cícero Dantas Martins, o Barão de Jeremoabo, há um relato do ano de 1880 em que o mesmo foi informado que os escravos comprados ao fazendeiro de nome Antônio Almeida, morador de Inhambupe, possuíam cartas de alforria assinadas por Antônio Moreira, filho do fazendeiro. Outro parente do Barão, residente na região de Canudos, no

⁴² Uma cota-parte é a parcela que cada um deve pagar ou receber. No caso dos vaqueiros, eles recebiam, como pagamento, uma cria a cada quatro bezerros nascidos e acertavam contas com o fazendeiro a cada cinco anos (RIBEIRO, 1995, p. 311).

⁴³ O ciclo do couro foi a criação de uma nova atividade, utilizando o couro do gado, na manufatura de utensílios e vestimentas, dentre outros objetos.

ano de 1884, se referiu ao grupo de Antônio Conselheiro⁴⁴, afirmando que o Peregrino já acumulava mais de 16 mil pessoas no arraial, e que boa parte era de escravos fugidos (CARNEIRO, 2005, p. 1625).

No arraial de Canudos, desde a sua criação, a população parda era inúmera, descendente dos casais oriundos de diversos lugares, o que fez o estudioso José Calazans cogitar que Canudos foi o último quilombo. Registros de 1896, mostraram que o delegado de Itapicuru, - num ofício aos superiores da polícia da época -, fez referência à Canudos como um refúgio de escravos e onde um fugitivo tinha sido encontrado e preso no arraial (CALASANS, s/d. p. 5.).

Mesmo com as grandes distâncias existentes entre os currais e o litoral, as práticas dos vaqueiros fizeram surgir formas de sociabilidade específicas, a exemplo das festas regionais associadas aos santos padroeiros, que proporcionavam momentos de convívio social entre as famílias dos vaqueiros e moradores (RIBEIRO, 1995, p. 310-311).

Essa e outras atividades foram se associando, criando focos culturais que passaram a compor a identidade dos povoadores ao longo de suas vidas, escrevendo suas histórias que, por herança, foram passando aos descendentes, criando o cabedal de suas memórias, aqui e ali, onde foram se socializando em comunidades identitárias.

As continuidades e descontinuidades dos lugares de memória fazem parte da história viva, como o lugar da permanência e da continuidade da memória coletiva. A memória coletiva em constante evolução, está associada, tanto ao esquecimento, quanto à lembrança, envolvida pelo inconsciente e susceptível a longas latências e repentinas revitalizações (NORA, 1993, p. 9).

A partir da memória e do esquecimento, é necessário analisar o que permanece visível e invisível no sertão. Em relação às manifestações que expressam identidades e heranças culturais, se centra esta tese, em particular, nas comidas do sertão. O sertão, no seu sentido geral, tem um significado amplo.

⁴⁴ O beato Antônio Vicente Mendes Maciel.

A caracterização geográfica dos municípios estudados nessa microrregião foi detalhada por Euclides da Cunha na obra “Os Sertões” (1963). Nessa obra, os aspectos naturais foram apresentados, mostrando a influência dos mesmos na vida do sertanejo, sendo decisivo para os costumes e cotidiano da população e dos animais.

A hidrografia intermitente, foi classificada como insuficiente e problemática no que diz respeito ao suporte para sistemas produtivos agropecuários, destacando os rios Itapicuruauçu e Jacurici, em Monte Santo, e Vaza-Barris, em Uauá e Canudos. O solo árido e escasso de água fazia parte do que o autor classificou como resultante do “clima feroz”, que fazia evaporar tudo, deixando um traço “melancólico nas paisagens do então Piquaraçá dos tapuias”, como era conhecida a região de Monte Santo (CUNHA, 1963, p. 7).

Ainda sobre o clima, Cunha (1963) destacou as correntes de ventos, além da pressão atmosférica, baseado em estudos científicos anteriores, como as pesquisas do geólogo americano, Charles Frederick Hartt⁴⁵, do botânico alemão Carl Friedrich Philipp von Martius⁴⁶, e, principalmente, do geógrafo e naturalista alemão Alexander von Humboldt⁴⁷.

Euclides da Cunha chamou a atenção para a seca lendária de 1791-1792, “a grande seca”, - como diziam, ainda, os velhos sertanejos -, que sacrificou todo o Norte da Bahia num período em que Metrópole portuguesa atribuiu a estiagem ao desmatamento existente na região, fato que levou a severa proibição do corte das florestas, através de Carta Régia enviada por D. Maria I, proibindo os cortes de madeira, a partir do ano 1797 que

se coíba a indiscreta e desordenada ambição dos habitantes (da Bahia e Pernambuco) que têm assolado a ferro e fogo preciosas matas que tanto abundavam e já hoje ficam a distâncias consideráveis (CUNHA, 1963, p. 25).

⁴⁵ Dedicou 13 dos seus 38 anos de vida aos estudos do Brasil, abordando a formação geológica da América do Sul, como também aspectos da etnografia indígena, plantas e animais tropicais, língua tupi, entre outros (TEIXEIRA, 2014, p.776).

⁴⁶ Chegou ao Brasil, em 1817, com o encargo de pesquisar as províncias mais importantes e formar coleções botânicas, zoológicas e mineralógicas (LISBOA, 1997, p.7).

⁴⁷ Nenhum outro pesquisador da primeira metade do século XVII era, como Alexander Von Humboldt, considerado senhor absoluto do saber de sua época. Esteve no Brasil no ano de 1800, contribuindo nas áreas de geografia, história e etnografia (ANDRÄ, 1963, p. 1)

Os anos de 1877-1879 foi um período de “dias torturantes, com a atmosfera asfixiadora, solo empedrado e a flora desnudada”, descreveu o escritor. A evaporação acentuada secava os pequenos açudes, fazendo com que as cisterna e cacimbas se tornassem os únicos meios para atenuar o que o autor classificou como “a última das consequências da seca – a sede, o espasmo assombrador”. O combate à seca foi considerado como o martírio secular para a vida do sertanejo (CUNHA, 1963, p. 23).

Salientou a aparência da caatinga que, durante as estiagens, agredia quem a tentava admirar, pois as folhas urticantes, os espinhos em forma de lanças, avançavam por muitas distâncias com o aspecto sempre desolador.

Arvores sem folhas, de galhos estorcidos e secos, revoltos, entrecruzados, apontando rijamente no espaço ou estirando-se flexuosos pelo solo, lembrando um bracejar imenso, de tortura, da flora agonizante (CUNHA, 1963, p.17).

A caatinga predominante nos municípios estudados apresenta, até hoje, um aspecto que varia de acordo com o período de chuvas, agressivo durante as secas e colorido, verdejante, durante as chuvas.

De um modo geral, são reconhecidos 12 tipos diferentes de caatingas no país. Hoje estão registradas em torno 1.981 espécies de flora na caatinga, de acordo com dados do ano de 2005 levantados pelo Ministério do Meio Ambiente. Se destacou, também, a fauna, composta de vertebrados da caatinga, com 148 espécies de mamíferos registrados, 154 espécimes de répteis e anfíbios e 185 tipos de peixes (BRASIL. MMA, 2005).

O uso desse bioma, pelos sertanejos, influenciou e, ainda influencia, os fatores socioeconômicos da região, expressando a história do sertão na relação direta do homem com a natureza, com interferências que vão de encontro à diversidade e, ao mesmo tempo, à fragilidade ambiental. Rodrigues (2011, p. 74), considerando a contribuição da teoria geossistêmica, para os estudos geográficos, afirmou que a caatinga não deve ser considerada apenas como uma paisagem natural, sendo nela o lugar onde ocorrem as ações antrópicas, interagindo dialeticamente com a natureza. Nesse sentido, a paisagem não seria uma soma de elementos encontrados no meio natural, mas, como tinha afirmado Bertrand (1972, p. 1), uma

determinada porção do espaço, resultante da combinação de “elementos físicos, biológicos e antrópicos que, reagindo dialeticamente uns sobre os outros, fazem da paisagem um conjunto único e indissociável em perpétua evolução”.

As manifestações do catolicismo popular nessa porção do sertão compõem a paisagem e estão associadas às construções de capelas e edifícios religiosos, onde são predominantes, principalmente, em Monte Santo e Euclides da Cunha. Nessas localidades, as manifestações religiosas se expressam de maneira singular, provocando a persistência de mitos, celebrações e formas culturais próprias. O catolicismo, na região, teve um grande impulso quando no século XVII uma missão franciscana se ocupou da tribo indígena de Massacará, - hoje classificada como “Aldeia Indígena Massacará” -, que, convertendo essa população, provocou transformações da realidade local (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

O italiano capuchinho⁴⁸, Frei Apolônio de Toddi, iniciou a construção do Santuário da Santa Cruz em Monte Santo (Fig. 23), no ano de 1785, reformou a Igreja da Santíssima Trindade, construída pelos jesuítas (Fig. 24), e construiu a Capela de São Vicente, em Euclides da Cunha, que são importantes referências culturais religiosas na atualidade. Anualmente ocorrem festejos tradicionais nessas construções, como a Festa da Santíssima Trindade, em Euclides da Cunha, a Romaria da Semana Santa e a Festa de Todos os Santos, em Monte Santo.

⁴⁸ Franciscano da Ordem dos Frades Menores Capuchinhos da Província de Santo Antônio.

Fig. 23 – Vista da Serra do Piquaraçá, a partir do Santuário da Santa Cruz



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2013

Fig.24 - Igreja da Santíssima Trindade, Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Uma das manifestações religiosas de maior intensidade foi representada por Antônio Conselheiro, em Belo Monte. O messianismo, que influenciou Antônio Conselheiro estava ligado às condições em que vivia a população do sertão. Os raros momentos em que os padres visitantes se deslocavam dos centros urbanos para o sertão, - realizando missas e sacramentos e observando o comportamento dos católicos -, fez com que uma religiosidade popular mística, distante dos rituais oficiais da Igreja, surgisse no meio sertanejo.

Antônio Conselheiro, em 1893, depois de peregrinar pelos sertões, em especial na Bahia, instalou-se às margens do Rio Vaza Barris, no arraial de

Canudos⁴⁹ (Fig. 25) que, devido à grande divulgação de sua santidade e por dar atenção aos pobres, o arraial cresceu e foi, por ele, batizado de Belo Monte (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Fig. 25 - Vista parcial de Canudos ao Sul



Foto: BARROS, 1897

Antônio Conselheiro e seus seguidores foram considerados um risco ao regime republicano, recém-instalado. Foram vítimas de diversos confrontos com as tropas mandadas para aquela localidade pelo então Governador do Estado da Bahia, Luiz Vianna (Fig. 26), como reforço às tropas federais, que tinham por objetivo a extinção do arraial que abrigava um líder monarquista.

Fig. 26 - 5º Corpo de Polícia da Bahia na trincheira em Canudos



Foto: BARROS, 1897

Em 1897, mais da metade do efetivo militar do exército brasileiro combateu o arraial por seis meses, chegando a destruir Canudos por completo

⁴⁹ Por conta de uma planta de nome canudo-de-pito ser encontrada no local.

(Figs. 27-28). O então Presidente da República, Prudente de Moraes⁵⁰, na abertura da 1ª sessão do Congresso Nacional, afirmou que a alma nacional estava ferida por conta do revés sofrido nos dias 3 e 4 de março daquele ano com a morte do Coronel Antônio Moreira Cezar. Dizia ele que

Não obstante, a causa da legalidade e da civilização, em breve, vencerá a ignorância e o banditismo. Canudos vai ser atacado em condições de não ser possível novo insucesso: dentro em pouco a divisão do Exército, ao mando do General Arthur Oscar, destroçará os que ali estão envergonhando a nossa civilização (MORAES, 1898, p. 6).

“Cinco mil casas ou mais de quinze ou vinte mil almas encafurnadas naquela tapera babilônica”, escreveu Euclides da Cunha (1963, p.476), então jornalista, enviado por Júlio de Mesquita, para cobrir os acontecimentos, mas acabou por registrar a guerra e denunciar em sua obra “Os Sertões” o que classificou como um massacre. Cunha (1963) descreveu o final da tragédia, dizendo que

Canudos não se rendeu. Exemplo único em toda a história, resistiu até o esgotamento completo. Expugnado palmo a palmo, na precisão integral do termo, caiu no dia 5, ao entardecer, quando caíram os seus últimos defensores. Eram quatro apenas: um velho, dois homens feitos e uma criança, na frente dos quais rugiam raivosamente 5 mil soldados (CUNHA, 1963, p. 476).

Fig. 27 – Canudos incendiada



Foto: BARROS, 1897

⁵⁰ Prudente José de Moraes Barros.

Fig. 28 - Prisioneiros ao final da guerra

Foto: BARROS, 1897

A Guerra de Canudos envolveu todos os atuais municípios estudados nesta tese que, além de comporem administrativamente o território do arraial durante os conflitos, apresentavam dimensões simbólicas, ficando a guerra na memória social e coletiva da região.

Em Uauá ocorreu o primeiro conflito entre o exército enviado pelo Presidente Prudente de Moraes e os Conselheiristas, como foram chamados os seguidores de Antônio Conselheiro. A tropa chegou exausta a Uauá no dia 19 de novembro de 1896 e foi surpreendida pelos conselheiristas na madrugada do dia seguinte, ocorrendo um sangrento conflito que obrigou os soldados a baterem em retirada. (CUNHA, 1963, p. 104).

Monte Santo serviu de cenário para os conflitos da Guerra de Canudos⁵¹, entre 1896 e 1897. Nesse período, o prédio citado por Euclides da Cunha como o único sobrado que se destacava entre as casas baixas e velhas (Fig. 29), serviu de quartel-general das tropas do coronel Antônio Moreira Cesar (Fig. 30), na terceira expedição que combateu Antônio Conselheiro e, posteriormente, sediou a Prefeitura da cidade. O próprio Ministro da Guerra, o General Carlos Machado Bittencourt, se hospedou no

⁵¹ A primeira Canudos está relacionada ao lugar em que Antônio Conselheiro viveu com seus seguidores em 1893, rebatizada como o nome de Belo Monte. Após os conflitos com o Exército durante a Guerra de Canudos (1896-1897), o lugar foi destruído. Na primeira década do século XX, surge a segunda Canudos, no lugar das ruínas de Belo Monte. Em 1960 a segunda Canudos foi ocupada pelas águas do açude de Cocorobó, nome dado também ao vilarejo, localizado a 20 km de distância, que abrigou os moradores retirados do local. Este vilarejo foi transformado em município em 1985, configurando assim a terceira Canudos.

mesmo local e organizou o quarto e último grupamento militar que atacou e destruiu o Arraial de Bom Jesus, no Belo Monte, reduto de Antônio Conselheiro e seus seguidores (VENÂNCIO FILHO, 2016, p. 46).

Fig. 29 - Prédio que serviu de quartel general, hospedaria e sediou a Prefeitura, 1923



Foto: Acervo de Hildegardo Cordeiro, 1923

Fig. 30 – Tropas da terceira expedição, acampadas em Monte Santo



Foto: BARROS, 1897.

* * *

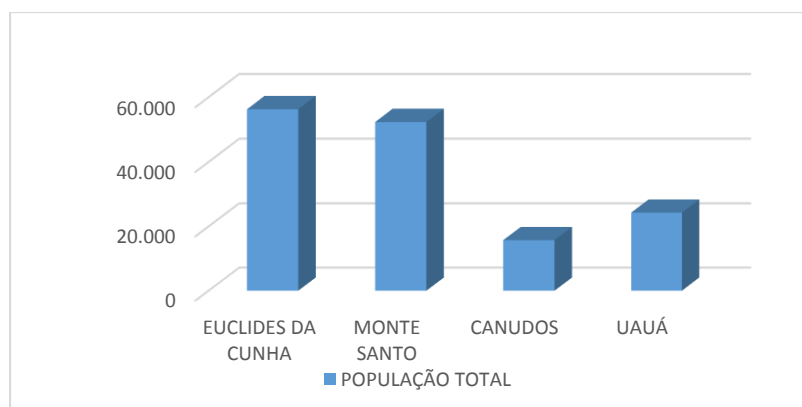
A atual Canudos foi criada em 1985, o que explica a sua população menos numerosa. Os números da população da área de estudo, mostrados na Tabela 3, apresentam o total de cada um dos municípios e destaca a sua distribuição, entre a zona rural e a urbana no ano de 2010 (IBGE,2010). Nesses dados se evidenciam as proporções das porcentagens da população rural em relação à urbana, mostrando a predominância rural, especialmente em Monte Santo.

Tabela 3 – População da microrregião estudada - 2010

MUNICÍPIOS	TOTAL	URBANA	RURAL
Euclides da Cunha	56.289 (100%)	27.416 (48,70%)	28.873 (51,30%)
Monte Santo	52.338 (100%)	8.845 (16,89%)	43.493 (83,11%)
Canudos	15.732 (100%)	8.698 (55,28%)	7.034 (44,72%)
Uauá	24.294 (100%)	10.761 (44,29)	13.533 (55,71%)

Fonte: IBGE, 2010, elaborada por VENÂNCIO FILHO, 2016.

Os dados de população do último censo demográfico, de 2010 (IBGE, 2010), apontaram que os municípios estudados têm baixa concentração populacional. Conforme ressaltado no Gráfico 1, Euclides da Cunha e Monte Santo são municípios que possuem população superior a 50 mil e menor que 60 mil habitantes. Em seguida está Uauá com 24.294 e, por último, Canudos com população de 15.732 habitantes.

Gráfico 1 – População total dos municípios estudados

Fonte: IBGE 2010. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

Entre os quatro municípios, apenas Canudos apresenta um predomínio da população urbana sobre a rural. Monte Santo, por sua vez, é o município mais rural entre os demais, com 83,11%, ficando Uauá em segundo

lugar. Vale ressaltar que o tamanho do território desses municípios e o início da sua ocupação influenciaram nos dados populacionais⁵².

Nesse meio rural, os problemas são muitos e a falta de emprego e renda impulsiona, - ainda que em proporções menores que no passado -, o deslocamento de pessoas mais jovens, de sua região, para diversos lugares do Brasil, em especial para a cidade de São Paulo em busca de trabalho.

O Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil (PNUD, 2013)⁵³ através de indicadores de demografia, educação, renda, trabalho, e vulnerabilidade, dentre outros dados extraídos dos Censos Demográficos de 1991, 2000 e 2010, reproduzidos abaixo, mostrou que a mortalidade infantil teve uma queda entre as crianças que não sobreviviam ao primeiro ano de vida. Os anos mais significativos dessa redução se deu nos anos de 1991, 2000 e 2010, com destaque para os municípios de Euclides da Cunha e Uauá, que passaram a ter os menores índices de mortalidade infantil, como mostrado no Quadro 1.

Quadro 1 – Mortalidade infantil - Óbitos por mil nascidos - 1991-2010

Municípios	Anos		
	1991	2000	2010
Euclides da Cunha	94,4	50,4	27,6
Monte Santo	98,6	60,7	37,6
Canudos	98,6	60,1	36,0
Uauá	82,1	50,6	27,9

Fonte: PNUD, 2013. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

A mortalidade infantil⁵⁴ nesse município passou de 50,4 óbitos/1000 nascidos vivos, em 2000, para 27,6 óbitos/1000 nascidos vivos, em 2010. Em 1991, a taxa era de 94,4/1000, situação então calamitosa de obituário naquele período.

⁵² Como se viu acima, Canudos foi repovoada, depois da sua destruição, no final do século XIX.

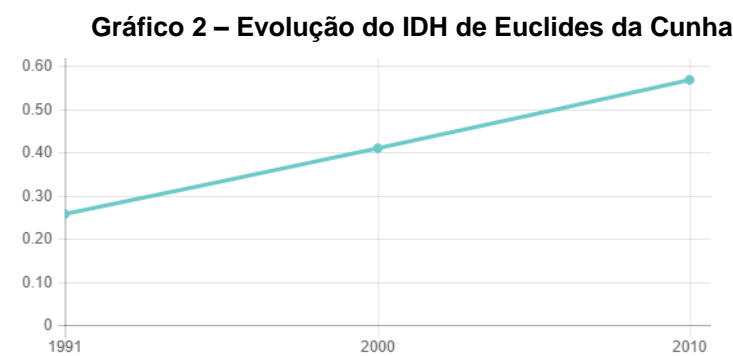
⁵³ É uma plataforma digital de consulta do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) dos municípios brasileiros.

⁵⁴ Contadas as crianças com menos de um ano de idade.

Quanto à infraestrutura, - serviços de água encanada, banheiro, energia elétrica e serviços de coleta de lixo -, as percentagens de domicílios com acesso a serviços básicos, as taxas foram positivas entre os anos de 1991, 2000 a 2010. Monte Santo, entretanto, foi o município que apresentou as menores percentagens de domicílios com acesso à água encanada e com banheiro (PNUD, 2013).

Analisando o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)⁵⁵ dos municípios estudados, os números apontam a seguinte realidade:

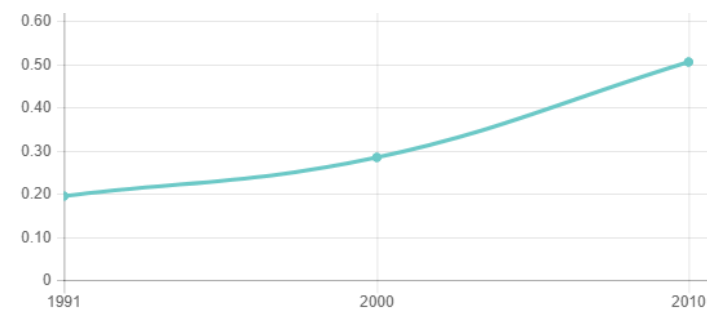
O Gráfico 2 mostra o município de Euclides da Cunha atingindo o Médio Desenvolvimento no ano de 2010, como resultado da evolução dos índices nos anos de 1991 e 2000, chegando a 0,567, em 2010, com uma taxa de crescimento de 38,97%.



Fonte: PNUD, 2013. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

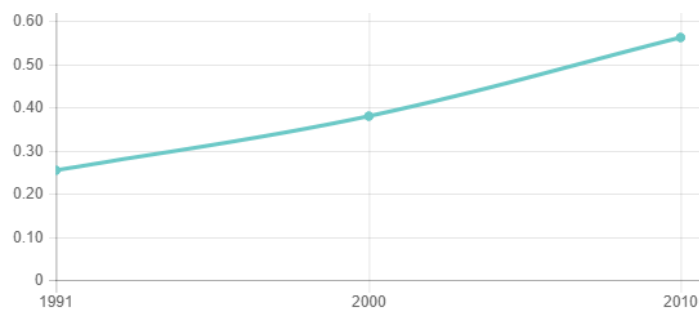
No Gráfico 3 se acompanha a evolução do IDH de Monte Santo, que apresentou uma taxa de crescimento de 78,80 entre os anos de 1991 a 2010, alcançando o índice de 0,506 neste último ano. Os dados relacionados à educação foram os responsáveis pela evolução do índice no município.

⁵⁵ Tem por objetivo a avaliação do avanço de uma determinada população, considerando, além da dimensão econômica, outras características sociais, culturais e políticas que influenciam a qualidade da vida humana. O IDH é construído tendo por base três indicadores: o PIB *per capita*, depois de corrigi-lo pelo poder de compra da moeda de cada país, a longevidade e a educação da população. Essas três dimensões têm a mesma importância no índice, que varia de zero a um. Quanto mais próximo de 1, o valor deste indicador, maior será o nível de desenvolvimento humano do país ou região. O IDH tem a seguinte classificação: IDH até 0,5 = Baixo desenvolvimento; entre 0,5 e 0,8 = Médio desenvolvimento e. acima de 0,8, Alto desenvolvimento.

Gráfico 3 – Evolução do IDH de Monte Santo

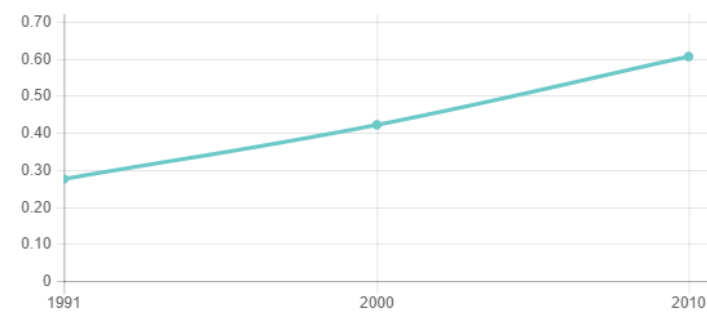
Fonte: PNUD, 2013. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

O Gráfico 4 aponta que, em Canudos o IDH que era de 0,266, em 1991, evoluiu para 0,379, em 2000, chegando em 0,562, em 2010, com uma taxa de crescimento de 48,28%, classificando o município como de Médio desenvolvimento.

Gráfico 4 – Evolução do IDH de Canudos

PNUD, 2013. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

O gráfico 5, aponta que em Uauá o crescimento do IDH foi de 43,71%, atingindo em 2010 a marca de 0,605, estando relacionado, assim como em Monte Santo, aos números positivos da área educacional.

Gráfico 5 – Evolução do IDH de Uauá

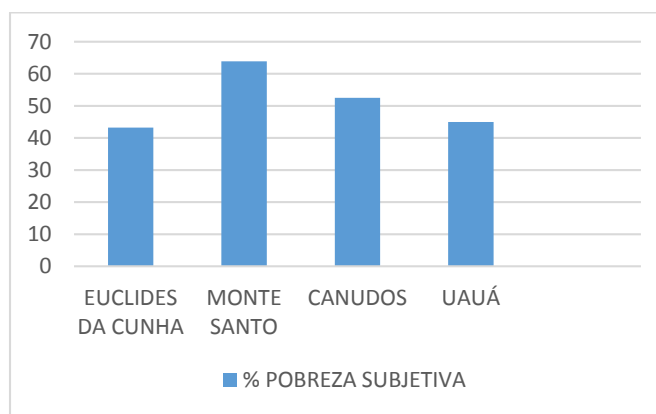
Fonte: PNUD, 2013. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

Segundo a classificação do PNUD, os quatro municípios estão entre as regiões consideradas de médio desenvolvimento humano (IDH entre 0,5 e 0,8). A evolução dos dados apresentados nos gráficos está relacionada com a principal responsável pelas transformações nos municípios, a educação. O analfabetismo caiu, em média 20% e a frequência à escola saltou de 38% para 83% (PNUD, 2013).

Em relação ao IDH dos outros 417 municípios da Bahia, Euclides da Cunha estava na 308 posição; Monte Santo situava-se na 415 posição; Canudos ocupava a 326 posição em 2010; e Uauá na 231 posição, apresentando os melhores índices regionais (IBGE, 2016). Nacionalmente, num total de 5.570 municípios, Euclides da Cunha encontra-se na 4.903 posição, Monte Santo na 5.510 posição, Canudos estava na 5002 posição, em 2010, e Uauá a 4.029 posição, também melhor que os demais municípios da microrregião de Euclides da Cunha (IBGE, 2016).

De acordo com os dados do IBGE (2003) sobre pobreza e desigualdade, Euclides da Cunha apresentava o menor índice de incidência da pobreza, 43,24%; Monte Santo tinha o maior índice de incidência da pobreza subjetiva 63,91%; Canudos apresentava em 2010, o maior índice de incidência da pobreza 52,52% e. Uauá contava com um índice de pobreza de 44,98%, conforme pode ser visualizado no gráfico abaixo.

Gráfico 6 – Índice de pobreza e desigualdade social dos municípios estudados



Fonte: IBGE, 2010. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

A renda *per capita* média⁵⁶ de Euclides da Cunha cresceu 164,81% nas últimas duas décadas, passando de R\$101,80, em 1991, para R\$162,84, em 2000 e R\$269,58, em 2010. A taxa média anual de crescimento foi de 59,96% no primeiro período e de 65,55% no segundo. A extrema pobreza, medida pela proporção de pessoas com renda domiciliar *per capita* inferior a R\$ 70,00, em reais, de agosto de 2010, passou de 54,24%, em 1991, para 38,63% em 2000 e, para 23,84%, em 2010.

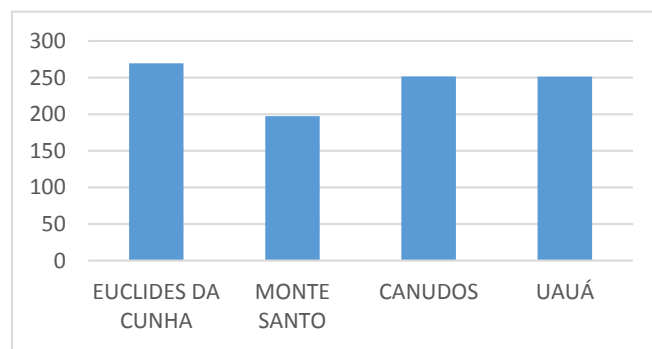
Em Monte Santo, a renda *per capita* em média cresceu 113,09% nas últimas duas décadas, passando de R\$92,65 em 1991, para R\$95,43 em 2000 e R\$197,43 em 2010. A taxa média anual de crescimento foi de 3,00% no primeiro período e 106,88% no segundo. A extrema pobreza, usando o mesmo parâmetro de Canudos e Euclides da Cunha, em reais, de agosto de 2010, passou de 60,70% em 1991 para 55,07%, em 2000 e para 35,11%, em 2010.

Canudos cresceu 157,59% nas últimas duas décadas, passando de R\$97,67 em 1991, para R\$136,36 em 2000 e para R\$251,59 em 2010. A taxa média anual de crescimento foi de 39,61% no primeiro período e 84,50% no segundo. A extrema pobreza, medida pela proporção de pessoas com renda domiciliar, *per capita*, inferior a R\$ 70,00 de agosto de 2010, passou de 51,38% em 1991, para 40,37% em 2000, e para 25,03% em 2010.

Por sua vez, em Uauá a renda *per capita* média cresceu 167,60% nas últimas duas décadas, passando de R\$ 93,97 em 1991, para R\$ 154,14 em 2000, e para R\$ 251,46 em 2010. Isso equivale a uma taxa média anual de crescimento nesse período de 5,32%. A taxa média anual de crescimento foi de 5,65% entre 1991 e 2000 e de 5,02% entre 2000 e 2010. A proporção de pessoas pobres, ou seja, com renda domiciliar *per capita* inferior a R\$ 140,00, a preços de agosto de 2010, passou de 82,39% em 1991, para 67,62% em 2000, e para 47,54% em 2010.

Esses números, apresentados acima, podem ser melhor visualizados no Gráfico 7, abaixo.

⁵⁶ É a renda média de cada residente no município. Para se chegar a esse valor soma-se a renda de todos os residentes e divide-se pelo número de pessoas que moram no município.

Gráfico 7 – Renda *per capita* dos municípios estudados entre 2000 – 2010

Fonte: IBGE, 2010. Elaborado por VENÂNCIO FILHO, 2017.

A redução da pobreza e da extrema pobreza nos municípios estudados pode ser explicada principalmente devido aos programas sociais do Governo Federal, como foi elencado anteriormente. Em Uauá, a inexistência da extrema pobreza está associada, além destes programas, ao fortalecimento e crescimento da agricultura familiar incentivados por organizações não governamentais.

O último Censo Agropecuário⁵⁷, do IBGE (2006), apontou que todos os municípios possuíam comunidades de fundo de pasto, onde se explorava a agropecuária. Monte Santo era o município com o maior número de propriedades, tendo 8.516 unidades, ocupando uma área de 138.410 hectares. Canudos era o município com o menor número de propriedades, tendo 1.388 unidades, numa área de 123.979 hectares. Nessas áreas, por conta dos períodos de estiagem e de melhor adaptação dos animais ao clima da caatinga, a criação de caprinos e ovinos superou a de bovinos, com exceção do município de Euclides da Cunha, como pode ser visto na Tabela 4, de acordo com o Censo Agropecuário, de 2006.

Tabela 4 – Efetivo dos rebanhos da Microrregião de Euclides da Cunha – 2006

MUNICÍPIOS	BOVINOS	CAPRINOS	OVINOS
Euclides da Cunha	45.682	14.146	42.680
Monte Santo	39.985	76.771	99.465
Canudos	13.432	73.066	23.037
Uauá	14.214	123.860	103.946
TOTAIS	113.313	287.843	269.128

Fonte: IBGE, 2006. Elaborada por VENÂNCIO FILHO, 2016

⁵⁷ O mais recente foi levantado em 2017, cujos números ainda não foram divulgados.

O município de Uauá se destacou como maior criador de caprinos e ovinos, o que fez levá-lo ao título de capital do bode. Monte Santo e Canudos também se destacavam nessas atividades e, assim como Uauá, ainda possuem as maiores áreas de criação, agora em minifúndios e fundo de pasto. A criação de bovinos nos municípios de Monte Santo e Euclides da Cunha é realizada em grandes latifúndios, que se destacam na microrregião.

De acordo com os dados do IBGE (2015) sobre rede escolar e matrículas apresentados no Quadro 2, verifica-se que o número de estabelecimentos de ensino fundamental se sobressai em todos os municípios ao serem comparados com o número dos outros dois tipos de estabelecimentos de ensino, como o da pré-escola e médio. Em Euclides da Cunha, por exemplo, em 2015 havia 84 escolas de ensino fundamental com 10.761 matrículas e apenas sete escolas de ensino médio com 2.195 matrículas. Constata-se, portanto, que a oferta de estabelecimentos de ensino médio não acompanha o processo de escolarização da população que conclui o ensino fundamental. Esse desequilíbrio de ofertas entre pré-escola, ensino fundamental e ensino médio, é verificado também em Canudos, Uauá e em Monte Santo.

Quadro 2 – Ensino: Número de estabelecimentos de ensino e matrículas – níveis de estudo, 2015

Município	ENSINO – REDE ESCOLAR E MATRÍCULAS					
	Escolas – Ensino pré-escolar	Matrícula – Ensino pré-escolar	Escolas – Ensino fundamental	Matrícula – Ensino fundamental	Escolas – Ensino médio	Matrícula – Ensino médio
Euclides da Cunha	62	1.752	84	10.761	6	2.195
Monte Santo	64	1.477	80	9.709	5	2.227
Canudos	20	522	23	2.629	1	494
Uauá	24	689	30	4.001	7	1.241
TOTAIS	170	4.440	217	27.100	19	6.157

Fonte: IBGE, 2015. Elaborada por VENÂNCIO FILHO, 2016

Os dados do IBGE (2010) sobre alfabetização e analfabetismo, já apontavam que Monte Santo possuía o maior número de indivíduos analfabetos, num total de 21.102 pessoas sobre uma população de 52.338 habitantes. Em termos percentuais Canudos, Uauá e Euclides da Cunha

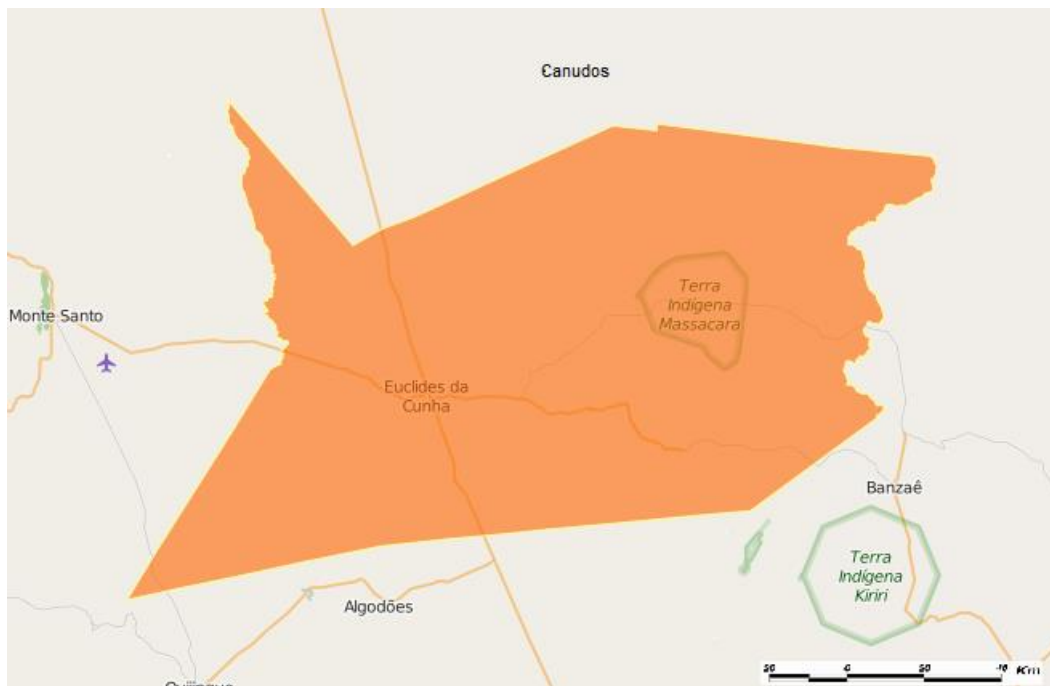
apresentavam realidades quase similares com relação à existência de indivíduos alfabetizados e analfabetos de Monte Santo.

* * *

O exposto, quanto aos dados de qualificação de cada município da microrregião estudada, testemunha a necessidade e a importância de se preservar os costumes sertanejos, por conta das possibilidades de estudo, qualificação e resgate das suas potencialidades, levando em consideração os valores histórico-culturais que poderão elevar a autoestima, sentimento de pertencimento e conhecimento de suas potencialidades, podendo assim, contribuir para a melhoria de vida dos seus habitantes. Os municípios da microrregião de Euclides da Cunha, em especial os que possuem particularidades similares, como Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá, serão descritos a seguir.

EUCLIDES DA CUNHA

Os primeiros habitantes do município foram os índios Kaimbés, um subgrupo dos índios Kariris, que se instalaram no aldeamento de Massacará transferindo-se posteriormente para outro local, que se chamou fazenda Kaimbés. Esses índios foram contatados no século XVII, extintos nominalmente em 1888, pelo Governo da Província da Bahia sob o argumento que ali não existia mais um número suficiente de índios que justificasse a aldeia, e novamente reconhecidos a partir da década de 1940 (IBGE 1958, v. 21, p. 43). Produtores rurais de Monte Santo e de Tucano foram os responsáveis pela ocupação e crescimento do núcleo populacional que foi denominado, inicialmente, de Fazenda Cumbe do Major e, em 1938, Euclides da Cunha (Mapa 5)

Mapa 5 – Localização do Município de Euclides da Cunha

Fonte: IBGE, 2016

O município de Euclides da Cunha é sede da microrregião do mesmo nome. Possui uma extensa área territorial de 2.028,421 km² e densidade demográfica de 27,75 hab./km². Limita-se com os municípios de Monte Santo, Uauá e Canudos, Novo Triunfo, Cícero Dantas, Banzaê, Quijingue, Cansanção (IBGE, 2010). O nome do município se deve ao jornalista e escritor Euclides da Cunha, sendo homenageado com monumento, localizado na principal avenida da cidade, denominada Rui Barbosa (Fig. 31).

Fig. 31 – Monumento de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Além do distrito sede, Euclides da Cunha (Fig.32), o município possui o distrito de Aribicé e Caimbé, além de várias comunidades rurais/povoados e/ou localidades⁵⁸.

Fig. 32 – Vista aérea da cidade de Euclides da Cunha



Foto: PREFEITURA DE EUCLIDES DA CUNHA, 2015.

Existe uma expressiva produção de feijão, milho e mandioca nesse município. Destacam-se também os rebanhos ovinos, caprinos e suínos. É, ainda, produtor de galináceos e de mel de abelhas. No setor de bens minerais conta com a exploração do calcário, cal virgem e cal pedra (BAHIA. CAR, 2016).

A aldeia indígena de Massacará é uma marca relevante da ocupação do território, tanto pela concentração de índios ali presentes, quanto pela instalação da Missão Franciscana no século XVII. Essa relação é marcada historicamente por um grande número de conflitos violentos e atualizados, sob a forma de troças e rumores (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

A relação com os negros da região, por outro lado, é marcada por conflitos diretamente relacionados com a sua religião e as suas manifestações públicas que, embora estejam bastante pacificadas nos últimos anos, guarda forte memória como pôde ser visto no depoimento de João Rodrigues, Babalorixá fundador, do Terreiro de Candomblé Ilé Axé Oxóssi Mutalambô,

⁵⁸ Como Araçás, Baixa do Ichu, Bananeira, Barra do Tanque I, Barra do Tanque II, Barriguda, Campo Grande, Carnaíba, Cipó, Craúnas, Fazendas Baixas, Ferro de Engomar, Junco, Lagoa Andada, Lagoa do Costa, Lagoa do Guedes, Lagoa do Limoeiro, Lagoa do Tanque, Laje, Malhada Grande, Melancia, Mestre Campo, Monte Alegre, Muriti, Nova Trindade, Pai João, Pinhões, Porções de Baixo, Queimada do Raso, Roça de Cima, Ruilândia, Serra Branca, Serra Vermelha, Soares, Tucucuru, Várzea do Burro e Veneza.

único espaço de manifestação de Candomblé, encontrado na região em estudo, criado há 40 anos. O babalorixá (2017) afirmou que, no início, foi acusado de macumbeiro, satanista e bruxo. Disse, ainda, que graças aos católicos, esse clima conflituoso foi se equilibrando, chegando a um momento de paz, ao contrário do que vem acontecendo com algumas igrejas protestantes pentecostais e neopentecostais, que promovem uma perseguição sistemática às suas práticas, principalmente com falas ofensivas, durante os cultos.

Zumbi I e Zumbi II possuem diversas características de comunidades quilombola, porém, não reconhecidas oficialmente. Sua história centenária está diretamente vinculada à abolição. Segundo eles, um grupo de negros se estabeleceu no local para o trabalho na roça após a abolição. Pouco tempo depois um fazendeiro branco chamado Pai João, homônimo à comunidade vizinha de Zumbi, se estabeleceu no local e passou a utilizar a mão de obra dos negros e a realizar a compra de seus produtos, mantendo uma relação harmoniosa. Segundo os nativos, o nome da comunidade advém de um pássaro homônimo, comum na região. Vale ressaltar que a comunidade não se reconhece como quilombola (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

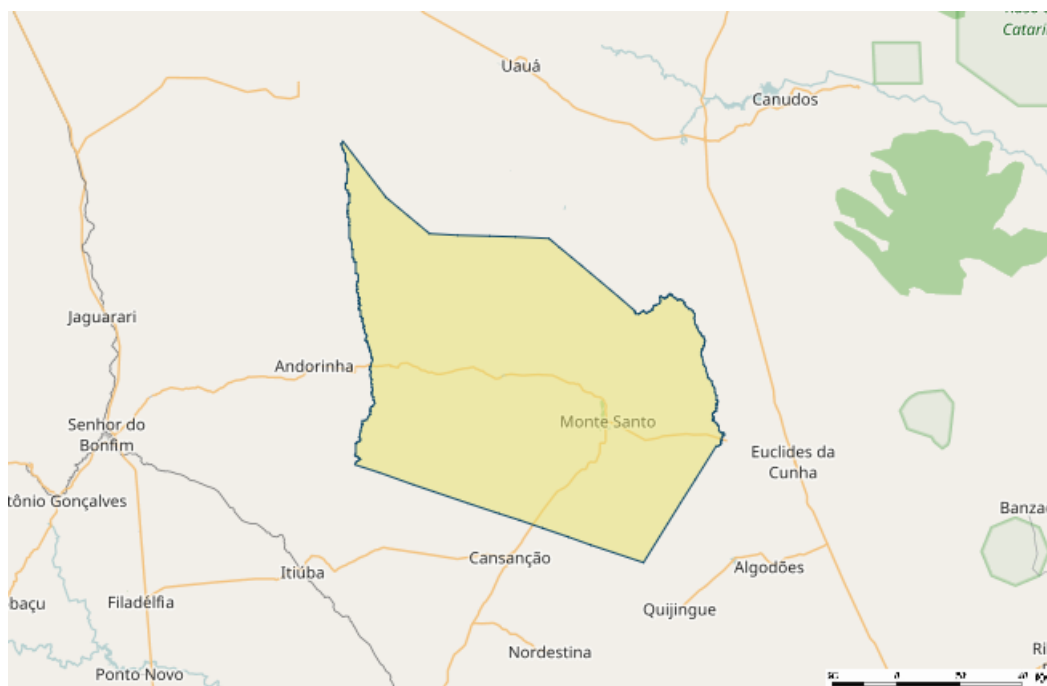
A relação mítica ilustra, de forma relevante, os conflitos na região. Os brancos contam que a imagem do Senhor da Trindade, em determinado momento da história de Massacará, havia sido expulsa da sua Igreja pelos brancos e colocada em uma capela de Caimbé. Ao amanhecer do dia seguinte, o Senhor teria fugido, de volta para Massacará, deixando suas marcas no chão, sendo encontrado em uma moita de xique-xique. Já os índios contam uma história semelhante, mas a imagem teria sido roubada pelos brancos, que não aceitavam a escolha do Senhor em se manter ao lado dos índios. Para eles, a história havia se repetido várias vezes.

MONTE SANTO

Monte Santo faz parte da mesorregião geográfica do Nordeste baiano (Mapa 6), de um total de 15 regiões de todo o Estado da Bahia, e da microrregião geográfica de Euclides da Cunha. Compreende uma área de

3.298 km², limitando-se com as sedes dos municípios de Euclides da Cunha (38 km), Itiúba, (74 km), Cansanção (34 km) e Canudos (118 km), além de Andorinha (61 km) e Uauá (90 km). Está ainda, a uma distância de 375 km de Salvador, capital do Estado, ligadas por rodovias pavimentadas (BAHIA. SEI, 2011).

Mapa 6 – Localização do Município de Monte Santo



Fonte: IBGE, 2016.

O município está localizado na 6ª Região Administrativa do Estado da Bahia, com sede na cidade de Serrinha e, culturalmente, - de acordo com os critérios da Secretaria de Cultura do Estado da Bahia -, faz parte do Território de Identidade do Sisal (BAHIA, SECULT, 2009). Além do distrito sede, localizado na base do Monte Santo (Fig. 33), o município possui, ainda, 57 povoados⁵⁹.

⁵⁹ Pedra Vermelha, Horizonte Novo, Alto Alegre, Pantanal, Várzea dos Bois, Desterro do Dão, Gameleira, Pedra do Dore, Salguim, Laje do Antônio, Jurema, Sítio de Baixo, Lagoa das Pedras, Lagoa do Meio, Lagoa de Cima, Maravilha, Caldeirão de Areia, Riacho da Onça, Tapera, Salgado, Engorda, Silgueira, Lagoa do Saco, Curral Falso, Jurema do Engorda, Derba, Lajinha, Laje, Mandassaia, Marruas, Pedra Branca, Boqueirão, Serra Grande, Santo Antônio, Desterro do Garrincha, Soledade, Jardim, Muquem, Saco Fundo, Santa Rosa, Praça, Laje Grande, Itapicuru, Bastião, Jenipapo de Baixo, Jenipapo de Cima, Sítio da Naninha, Curral Velho, Lagoa do Mandacaru, Lagoa do Fonseca, Munlugu, Pedra do Pepedo, Fazenda Velha, Sítio do Serapião, Paus Verdes, Tapera de Cima e Acaru.

Fig. 33 - Vista parcial da cidade de Monte Santo

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

O município está situado no limite de uma área pouco densa, do ponto de vista demográfico e, praticamente sem cidades no entorno. Integrado ao grande sistema natural da caatinga, que predomina em vasta superfície do Estado, possui uma drenagem fluvial intermitente e sazonal, além de pluviosidade baixa e irregular (IBGE, 1958).

O município possui uma topografia acidentada, sendo os seus principais rios o Itapicurú, o Jacuricí, o Tubí, o Cancela e o Cariacá. Este último é o mais importante, por compor o maior açude municipal. Entre suas principais elevações estão as Serra do Piquaraçá, do Jabucunã, do Boqueirão, do Acarú, da Capivara, do Atanásio e a da Pedra d'Água.

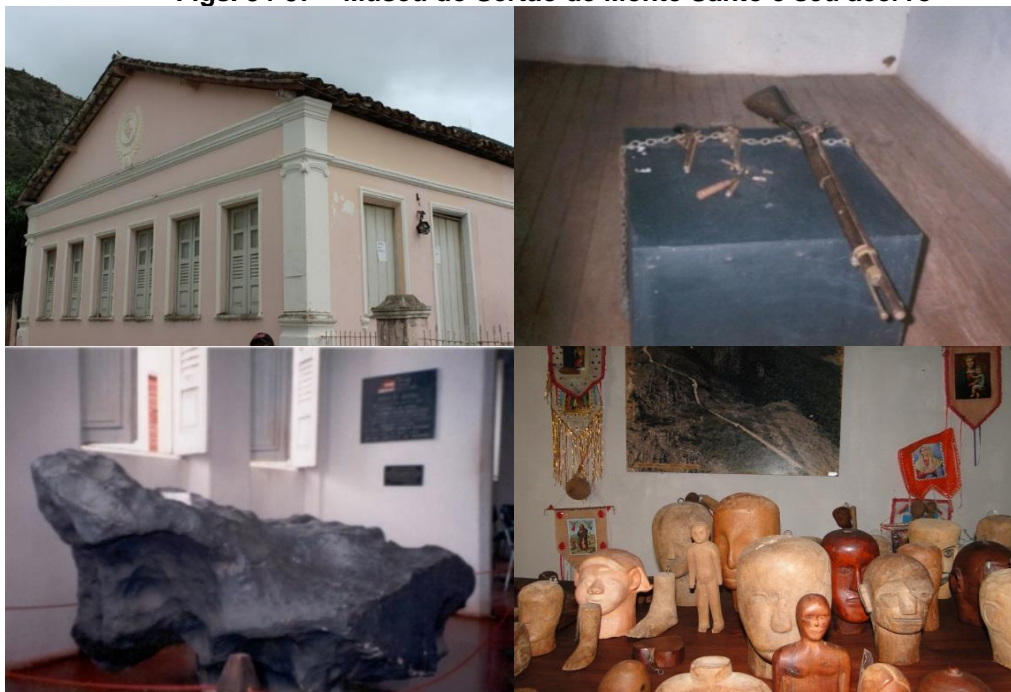
Apresenta algumas restrições para desenvolvimento de atividades ligadas ao uso do solo, por conta dos constantes períodos secos no decorrer do ano, já que é caracterizado por clima semiárido com chuvas escassas e elevadas temperaturas.

A extensão territorial do município é de 3.186,382 km² e sua densidade demográfica é de 16,3 hab./km². Trata-se do município com maior, e mais acentuada ruralidade, o que reverbera nas práticas culturais decorrentes.

O Museu do Sertão (Figs.34-37), guarda, dentre outros objetos, remanescentes da Guerra de Canudos e réplica do meteorito de Bendengó, que foi descoberto na região de Monte Santo, em 1774. Trata-se do maior meteorito já encontrado em solo brasileiro e, atualmente, representa o 16º do mundo. Encontra-se no Museu da Quinta da Boa Vista, no Rio de Janeiro, local que recentemente teve o seu acervo destruído por um incêndio, restando

apenas o meteorito que por sua composição, resistiu ao calor. Ainda no museu de Monte Santo, encontra-se uma coleção de ex-votos, resultante das romarias históricas que ocorrem anualmente na cidade.

Figs. 34-37 – Museu do Sertão de Monte Santo e seu acervo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2012

A Serra Piquaraçá, em Monte Santo, abriga o Santuário da Santa Cruz, edificado nas últimas décadas do século XVIII, cuja inspiração remete aos sacro-montes europeus que representavam o Calvário de Cristo. O Santuário é responsável por atrair visitantes de todo o País, sobretudo romeiros, que se dirigem ao local em atitude devocional, em peregrinação e pagando promessas (Figs.38-41). As romarias em Monte Santo acontecem duas vezes por ano, sendo a primeira ocorrendo em dias variáveis, de acordo com as festividades da Semana Santa, que não é uma comemoração com data fixa, e a segunda no dia 31 de outubro, em comemoração à fundação do Santuário e ao dia de Todos os Santos (VENÂNCIO FILHO, 2016, p.101).

Figs. 38-41 – Santuário da Santa Cruz



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2013.

Exemplo de território onde o predomínio do catolicismo desempenhou um papel fundamental na formação da cidade, Monte Santo influenciou o município, criando uma ordem espiritual predominante, marcada pela prática religiosa das romarias ao Santuário da Santa Cruz.

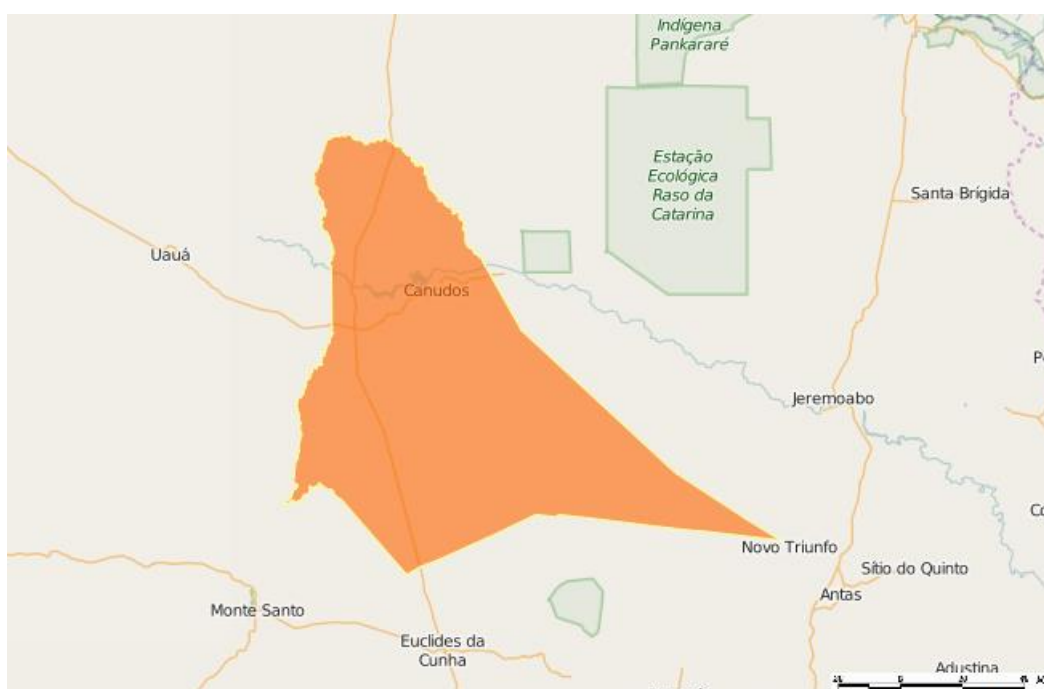
Além do Santuário, parte da Cidade de Monte Santo foi tombada na esfera Federal como Acervo Natural, Paisagístico, Urbanístico e Arquitetônico, através do Processo nº 1060-T-82, reconhecido pelo IPHAN, sob o nº 85, em 21 de junho de 1983.

CANUDOS

O município de Canudos, como os demais municípios já tratados, está localizado na mesorregião do Nordeste Baiano e na microrregião de Euclides da Cunha (Fig. 42). Está inserido no Polígono das Secas e no Vale do Rio Vaza-Barris (Mapa 7) e foi instalado no mesmo território onde Antônio Conselheiro, com as mesmas condições climáticas, fundou a comunidade de Belo Monte.

Fig. 42 – Vista da cidade de Canudos na atualidade

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Mapa 7 – Localização do Município de Canudos

Fonte: IBGE, 2010

A distância entre o município e a capital do Estado, Salvador, é 357 Km, em linha reta, e 410 Km por via terrestre. Sua área faz limite com seis municípios: Euclides da Cunha, Jeremoabo, Uauá, Monte Santo, Macururé e Chorrochó (IBGE, 2010). Além da sede, possui o distrito de Bendegó⁶⁰.

⁶⁰ Canudos possui mais 33 comunidades (entre povoados e fazendas). Angico, Arara, Baixas, Barriguda, Bom Jardim, Cachoeira, Calumbi, Canudos Velho, Juá, Lagoa do Mota, Malhada da Aroeira, Mandacaru, Mata-Burro, Núcleo I, Núcleo II, Penedo, Poço da Pedra I, Poço da Pedra II, Queimada do Gerônimo, Raso, Rio do Sturno, Rio do Vigário, Risca Faca, Rosário, São Bento, Simplício, Sítio Antônio Josino, Sítio do Tinho, Sítio Tomaz, Sombrio, Tanque Novo, Umbuzeirão e Várzea Cumprida.

A população de Canudos de acordo com o último censo era de 15.732 habitantes sendo que aproximadamente 55% dos habitantes residem na zona urbana e 45% na zona rural. A extensão territorial do município é de 3.214.223Km² e sua densidade demográfica é de 4,89 hab/km² (IBGE, 2010)

Canudos apresenta significativo vazio populacional na zona rural, sendo seu percurso marcado por extensas áreas de caatinga e pela distribuição esparsa de habitações rurais, nas quais pouco se mantém das tradições culturais. Em função disso, a sede do município é responsável por concentrar grande parte das referências culturais, seguidas pelas povoações de Rosário, Raso e Canudos Velha, além do distrito de Bendegó, (Fig. 43) e a antiga vila de colonos denominada de 150⁶¹ (INRC/IPHAN,2014, no prelo).

Fig. 43 - Canudos Velha, Monumento a Antônio Conselheiro



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

A história de Canudos é marcada pela fé, coragem e resistência de pessoas, tempos e lugares construídos, destruídos e reconstruídos ao longo do tempo. A Canudos de hoje é uma cidade tranquila do sertão da Bahia, criada na década de 1980. Está localizada a, aproximadamente, 15 km da Velha Canudos e vive da pesca e do cultivo na área irrigada pelo açude de Cocorobó. Sua história, no entanto, remete ao final do século XIX, tendo

⁶¹ Quando o perímetro irrigado foi criado, o DNOCS cadastrou os interessados e construiu uma casa para cada contemplado. A quantidade de moradias definiu o nome de algumas localidades. Uma delas é a 150.

marcado profundamente a história do Brasil em um dos maiores massacres já praticados em território nacional, como foi descrito acima.

Aproximadamente uma década após o final da Guerra, por volta de 1910, o local começou a ser repovoado, em postura de resistência e de manifestação de vínculo com o lugar. Seus primeiros habitantes foram os fugitivos e sobreviventes prisioneiros que se renderam durante o massacre que voltaram a habitar a região, porém não havendo dados estatísticos sobre o total dessa população. Renascia sobre as ruínas de Belo Monte, a segunda Canudos (Fig. 44).

Fig.44 - Vista parcial do atual Parque Estadual de Canudos, e as ruínas da segunda Canudos



Foto: ANDREA RIBEIRO, 2012

Não há muitos registros disponíveis sobre a vida transcorrida no local nos anos posteriores a 1910, a não ser as conhecidas dificuldades trazidas pela seca no sertão. Em 1933, o Decreto Estadual n.º 8518, de 30 de junho oficializou o distrito de Canudos, subordinado ao município de Monte Santo. Nesse mesmo ano, em 19 de setembro, o distrito de Canudos é transferido para o município de Cumbe, que passou a ser denominado Euclides da Cunha, em 1938. Em 1940, após uma visita do presidente Getúlio Vargas, se decidiu construir um açude no local com a pretensão de amenizar a fome e a sede sertaneja, a despeito da tradição e memória do povo vinculada ao lugar (IBGE, 2016). Em 1950, com o início das obras que inundariam o povoado, os habitantes começaram a deixar o local. Formou-se um pequeno vilarejo, próximo da segunda Canudos, numa antiga fazenda chamada Cocorobó (BRASIL. DNOCS, 2016).

Durante a Ditadura Militar, em 1969, Canudos foi destruída pela segunda vez. O açude de Cocorobó (Fig. 45) inundou o povoado e submergiu os remanescentes históricos e arqueológicos da guerra, das habitações e das pessoas. Em função do açude, a população da região, atualmente conhecida como Canudos Velho, instalou-se no antigo povoado de Cocorobó, fundando a atual Canudos, para onde migraram algumas tradições que, a despeito dos movimentos mnemônicos restantes da desestruturação do lugar, se mantiveram, como o reisado, a festa de Santo Antônio, a dança do lundu, entre outros (BAHIA. SECULT, 2009).

Fig.45 - Açude de Cocorobó em Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

Em fevereiro de 1985, o então vilarejo foi desmembrado de Euclides da Cunha e elevado à categoria de município. Rebatizado de Canudos, tornou-se a terceira localidade com esse nome. O município é constituído do distrito sede e o de Bendegó, criado em novembro desse mesmo ano (IBGE, 2016).

O Parque Estadual de Canudos (Fig. 46), - criado no mesmo ano de 1985 -, não tem sido eficiente na missão de preservar o sítio e os remanescentes arqueológicos de Belo Monte, uma vez que a ausência de vigilância e, principalmente, de conscientização da importância do lugar e seus remanescentes, tem resultado em recorrentes depredações e subtração de objetos, por parte dos visitantes e da própria população local e regional.

Fig.46 – Entrada do Parque Estadual de Canudos

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

Além do Parque Estadual, faz-se presente em Canudos, outras instituições dedicadas à preservação e à difusão da memória e cultura local, como o Instituto Popular Memorial de Canudos (IPMC); o Memorial de Canudos, este vinculado à Universidade Estadual da Bahia (UNEB) *campus* XXII de Euclides da Cunha e o Museu de Canudos Velho, voltado à história de Belo Monte e à comunidade homônima. O Memorial de Canudos, abriga um museu históricoarqueológico, auditório climatizado para reuniões e eventos artístico-culturais, uma biblioteca e um jardim temático com a maioria das plantas citadas por Euclides da Cunha em *Os Sertões* devidamente identificadas com o nome vulgar, nome científico e centro de origem. O Museu de Canudos Velho é também conhecido como museu Manoel Travessa, em homenagem a um cidadão canudense com o mesmo nome, que expõe uma coleção particular de artefatos contemporâneos da Guerra de Canudos (Figs.47-48).

Figs. 47-48 - Museu histórico de Canudos velha e seu acervo

Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Canudos abriga uma reserva biológica denominada de Parque das Araras, sendo uma opção para o turismo ecológico. Próximo à cidade, os morros e paredões abrigam a arara-azul-de-lear espécie ameaçada de extinção e que tem atraído a atenção de turistas e pesquisadores de todo o mundo.

Desde 1989 a Fundação Biodiversitas⁶², com apoio financeiro de parceiros internacionais, conduz um programa para conservação da arara-azul-de-lear. As ações desenvolvidas na região incluem educação ambiental, pesquisa sobre a biologia da espécie e, principalmente, um intenso trabalho de fiscalização. Atualmente tem uma população estimada em apenas 1.500 unidades. O acesso só é possível com agendamento prévio e a circulação pelo parque é controlada e restrita a veículos adaptados, com a autorização dos responsáveis pelo lugar (BIODIVERSAS,2016). Esses animais, buscam alimento por toda região. Em Monte Santo, pela grande concentração de pés de licuri, as araras, vindas de Canudos, são vistas constantemente se alimentando desses pequenos cocos (Figs.49-50).

Figs. 49-50 – Arara-azul-de-lear vista na caatinga de Monte Santo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016.

UAUÁ

Consta que no século XVI as terras onde se encontra atualmente o município de Uauá pertenciam à Casa da Torre, do conquistador do sertão Garcia d'Ávila, de onde saíram desbravadores a caminho do Maranhão,

⁶² Organização não governamental sediada em Belo Horizonte/MG, que promove ações de caráter técnico-científico no Brasil desde 1989. Os projetos desenvolvidos pela Fundação visam a interação entre o meio ambiente e o ser humano, buscando meios de conciliar a conservação da natureza e o desenvolvimento econômico e social (BIODIVERSITAS, 2016).

abrindo o caminho do gado da Bahia, fazendo nascer comunidades precursoras. Nesse período, o português Guilherme Costa deixou o lugar denominado São João Batista de Jeremoabo, - que fazia parte da sesmaria dos Ávilas -, à procura de melhores glebas onde pudesse desenvolver sua criação de gado, instalando-se às margens do rio Vaza Barris. Iniciou a implantação de uma fazenda a que deu o nome de Uauá, que significava pirilampo, na língua tupi, em virtude da grande quantidade de pirilampos ou vaga-lumes existentes no local.

A fazenda foi arrendada a Pedro Rabelo de Alcântara, que a transferiu a Francisco Ribeiro. Este, por sua vez, transformou-a numa florescente povoação, mandando construir casas para alojar o grande número de pessoas que para ali acorriam, atraídos pelas inúmeras vantagens que o lugar oferecia, principalmente para o criatório. Francisco Ribeiro era casado com D. Joana Rodrigues, de cujo consórcio nasceram três filhos, tendo um deles, Belarmino José Ribeiro se diplomado professor público primário, ocupando a cadeira de ensino existente no povoado que começava a crescer. Ligava-se a essa família, por parentesco e afinidade, o coronel João Borges de Sá, a quem deve Uauá sua formação, evolução e, principalmente, a sua emancipação política, quando se desmembrou do município de Monte Santo em 1926 (IBGE, 1958, v. 20, p. 380).

Em novembro de 1896, o povoado de Uauá, em pleno crescimento, serviu de acantonamento a uma Companhia de 9º Batalhão de Infantaria do Exército Nacional que rumava para Canudos comandada pelo 1º tenente Manoel Pires Ferreira, atacada por partidários de Antônio Conselheiro e quase totalmente dizimada no primeiro combate travado com aqueles sertanejos (IBGE, 1958, v. 20, p. 380).

Em 1905, recuperada dos danos causados pela Campanha de Canudos, foi criado o distrito de Uauá do município de Monte Santo, pela Lei estadual número 590, de 8 de julho e ainda estava nessa condição em 1911. A freguesia ligada à diocese de Juazeiro foi criada a 24 de maio de 1924, sendo seu primeiro vigário o Padre Arlindo Rocha (IBGE, 1958, v. 20, p. 380)

Pela Lei Estadual nº 1.866, de 9 de julho de 1926, foi elevada à categoria de vila, que criou o município com a mesma denominação de Uauá,

com território desmembrado de Monte Santo, ocorrendo sua instalação a 28 de setembro do mesmo ano. Foi extinto e anexado ao município de Monte Santo por força dos Decretos estaduais nºs 7.455, de 23 de junho de 1931, e 7.479 de 8 de julho do mesmo ano; sendo restabelecido, no entanto, pelo Decreto nº 8.641, de 19 de setembro de 1933 e reinstalado a 10 de outubro desse mesmo ano. A sua composição administrativa, de acordo com a Lei nº 628, de 30 de dezembro de 1953, foi dividida em três distritos: sede em Uauá (Fig. 51), mais Caldeirão e Serra da Canabrava, permanecendo com a mesma divisão (IBGE, 1958, v. 21, p. 380).

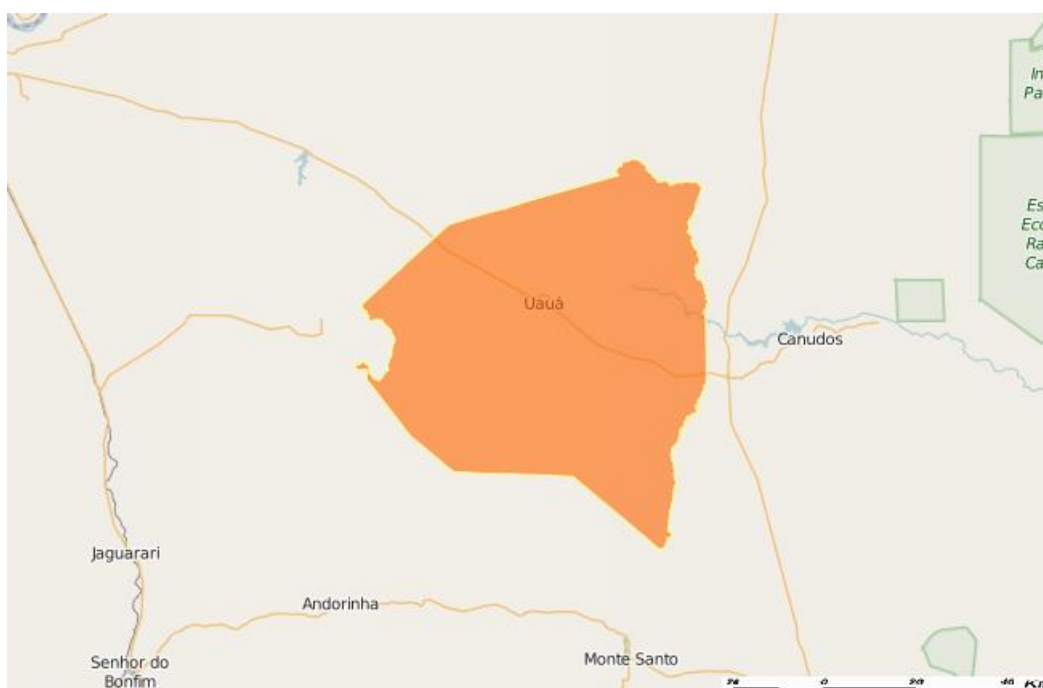
Fig. 51 - Vista aérea da cidade de Uauá



Foto: PREFEITURA DE UAUÁ, 2013

Localiza-se na mesorregião Nordeste Baiano e na microrregião de Euclides da Cunha, (Mapa 8) às margens do Rio Vaza-Barris ocupando um território de 2.950km². Outros cursos d'água, que percorrem seu território são o rio do Peixe, Riacho do Mari, Riacho Ipueira e Riacho da Camandaroba. O açude do Rodeador, construído pelo Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) e localizado a três quilômetros da cidade, possui uma área de 4.960 m², cuja capacidade é de 1.007.580 m³. Na sua topografia destacam-se a serra da Canabrava, serra do Sobrado e a serra do Jerônimo. Nesta última, existe uma gruta, denominada "Gruta do Jerônimo" (Fig. 52) com amplos salões nos quais se destacam as estalactites e estalagmites.

Mapa 8 – Localização do Município de Uauá



Fonte: IBGE, 2010

Fig. 52 – Gruta do Jerônimo



Fonte: vivaosertao.com, 2016

Está distante 416 km de Salvador. O acesso a Uauá é feito, por via terrestre, pela BR-407 e pela BA-314, a partir de Juazeiro, ou pela BR-235. Sua população é de 24.294 habitantes, dos quais a maior parte reside na área rural. Faz divisa com os municípios de Andorinha, Canudos, Chorrochó, Curaçá, Jaguarari e Monte Santo. Possui ainda diversas localidades espalhadas pelo seu território, dentre as quais se destacam Caldeirão da Serra, Caratacá, Riacho das Pedras, Lagoa do Pires, São Paulo, Poço do Vieira, dentre outros (IBGE,2010). A atividade econômica principal de Uauá é a agropecuária, destacando-se a caprino e a ovinocultura.

Uauá apresenta inúmeras manifestações culturais populares, tendo como destaque os reisados no período de 25 de dezembro a 31 de janeiro, acontecendo na sede do município e principalmente nos povoados. A celebração do santo padroeiro São João que ocorre no mês de junho é a mais importante. Nesse período, são realizadas alvoradas, procissões e também comemorações profanas com o forró tocado por sanfoneiros locais. Destacam-se ainda as bandas de pífanos, os ternos ciganos, missa do vaqueiro, corrida de argolinha, pega de boi, vaquejada e quadrilhas juninas.

Com características culturais próprias, as comunidades desses municípios, em particular as tradicionais de fundo de pasto, fazem suas festas, seus artesanatos, suas rezas, suas comidas, suas práticas cotidianas, a partir dos costumes e aspectos culturais, familiares, econômicos e sociais típicos de comunidades tradicionais. Uauá, por exemplo, se insere num histórico de processo de desenvolvimento do meio rural, a partir da prática de agricultura familiar de caráter tradicional e incentivadas por políticas governamentais mais recentemente. Determinadas plantas nativas da caatinga vêm se tornando principal matéria prima da produção de doces, geleias, sucos e polpas, como o umbu, dentro das atividades de beneficiamento na microrregião de Euclides da Cunha, fazendo com que muitas associações comunitárias e cooperativas repensem e reinventem o modo de viver e sobreviver, que implica, também, em uma nova percepção do que seja crescimento e desenvolvimento numa região onde o que determina o ritmo de vida é o clima.

CAPÍTULO 3

USOS E COSTUMES DOS SERTANEJOS

As identidades territoriais dos municípios do sertão baiano estão associadas a aspectos sociais, culturais, econômicos e geográficos, nos quais a própria população reconhece o lugar de morada como o espaço historicamente construído, ao qual pertence. Nesse recorte sociogeográfico, é essencial a compreensão dos diversos atores e discursos sociais, que ainda são encontrados, revelando valores que envolvem, normalmente, classe, gênero e etnia.

O patrimônio material, mas, sobretudo o imaterial é marcante no sertão baiano. O IPHAN (BRASIL.IPHAN, 2010) englobou, nesse tipo de patrimônio, o conjunto de técnicas, modos de fazer e conhecimentos, transmitidos pelos ancestrais, repassados de geração em geração, em função do que sofrem constantes transformações e, portanto, são reinventados pelas comunidades tradicionais e geram, mesmo assim, sentimentos de identidade e pertencimento.

A utilização do termo “comunidade”, neste trabalho está relacionado à organização de pessoas, ligadas por parentesco ou vizinhança, mobilizados desde o final dos anos de 1980, por conta das ações das Pastorais Católicas e das comunidades eclesiais, promovedoras de ações que envolviam interesses coletivos através da formação de grupos de trabalho, fortalecendo as associações de produtores rurais, principalmente nas áreas de fundo de pasto (PERANI, 2016, p.35). Dessa forma, pode-se afirmar que esse trabalho conjunto e comunitário, evoluiu em decorrência das iniciativas de incentivadores de Monte Santo, Uauá e Canudos.

Na caracterização da cultura sertaneja da microrregião de Euclides da Cunha, se utilizou algumas categorias do Inventário Nacional de Referências Culturais (BRASIL. MinC/IPHAN, 2000, p. 30-31), com destaque para as celebrações, as formas de expressão culturais, os ofícios e os modos de fazer algo. São destacados os ritos, as festividades, a religiosidade, as formas de comunicação e práticas diversas, que envolvem, dentre outros aspectos, a preparação e o consumo de comidas e bebidas, das indumentárias

características e sua produção, os ornamentos singulares e específicos de cada lugar, os tipos de música, orações e danças.

Na busca pela compreensão da cultura sertaneja e relacionando as suas manifestações com a culinária local, se entrou em contato com os habitantes/protagonistas⁶³ diretamente envolvidos, mantendo-se contato, principalmente, com os moradores mais velhos da região, detentores do conhecimento tradicional e histórico, vivenciadores das transformações porventura ocorridas.

As referências ou narrativas ligadas aos usos e costumes dessa população, exigiram uma forma específica de entendimento. A vaquejada, por exemplo, demandou, - durante a realização de leituras -, a compreensão de uma cisão existente, entre os jovens e os mais velhos dos municípios estudados⁶⁴. Os mais velhos compreendiam a cultura vaqueira como a criação de gado na roça, enquanto os mais jovens a remeteram a um conjunto de festas, com muita música, comida e bebidas, diretamente vinculadas à reconstrução de uma cultura que estava se perdendo. Os discursos, longe de estarem mais próximos ou distantes da realidade, se complementam.

A religiosidade é representada pelo grande número de celebrações específicas, identificadas nos municípios estudados além da predominância dos eventos realizados pelas igrejas católicas. O candomblé também está presente no sertão, no entanto, a obtenção de dados mais pormenorizados, do modo destas celebrações foi dificultada, como ocorreu em Euclides da Cunha, onde o entrevistado, Anônimo 1 de aproximadamente 60 anos de idade (2016), não deu nenhuma descrição, especialmente dos rituais das celebrações, informando apenas as relações entre as casas de santos, terreiros e comidas servidas nos rituais.

As rezadeiras e rezadores são mais místicos nas ações e uso de ervas da caatinga. Na aldeia indígena Massacará, a resistência em passar informações desse tipo por parte dos entrevistados mostra que existem diversos conflitos internos, muitos deles, que comprometem as tradições e

⁶³ Esses habitantes/atores promovem a organização do meio rural por meio de associações e cooperativas, sendo a base das identidades locais.

⁶⁴ Até vinte anos considera-se jovem. Dos vinte aos sessenta, maduro e a partir dos 60, velho.

costumes dos índios, principalmente, no preparo e tipos de pratos (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Os usos e costumes sertanejos podem ser classificados por categorias, que representam as práticas dos sujeitos dentro de um universo cultural no meio sertanejo, entretanto, essas categorias, como as celebrações e ofícios, dentre outras, estão relacionadas entre si, principalmente quando as comidas fazem parte do universo cultural presente na região de forma homogênea.

Nas manifestações que têm representação histórica, social e simbólica, no meio sertanejo, as comidas típicas estão presentes como algo essencial nas práticas culturais, sendo encontradas nas festas dos padroeiros, nas festas de vaqueiros, nas recomendações das rezadeiras, nas celebrações de caruru, na festa de Todos os Santos, entre outras. Os trabalhos sobre a cultura do sertão baiano ligadas à sua culinária são escassos, salvo alguns estudos, como os que contemplam, além dessa temática, o ofício de vaqueiro e as bandas de pífanos, a exemplo do antigo Guia Cultural da Bahia - Mapeamento Cultural da Bahia, de 1997. (BAHIA. SECULT, 1997).

As potencialidades apresentadas pelas famílias dos agricultores sertanejos foram evidenciadas por Oliveira (2006, p. 8) como uma possibilidade de alcançar a autossuficiência no sertão, com conhecimentos, habilidades e atitudes, necessárias para protagonizarem o seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a memória coletiva deveria ser valorizada, ajudando a produzir um discurso no qual as pessoas se reconheçam como atores transformadores da realidade. Considerando as colocações da autora, verifica-se que, nos municípios de Uauá, Canudos e, ultimamente, Monte Santo, as práticas da agricultura familiar mostram que, uma agropecuária apropriada favorece o extrativismo, o plantio e a preservação da caatinga.

A relação do homem com a caatinga e o meio em que vive e se sustenta, envolve, atualmente, o discurso da melhor maneira de viver no sertão seco. Nesse sentido, o uso consciente dos recursos encontrados na caatinga vem sendo evidenciado na microrregião de Euclides da Cunha, onde o extrativismo sustentável praticado pelos agricultores e agricultoras resulta na conservação da biodiversidade regional, especialmente do umbuzeiro, principal fonte de matéria prima para as cooperativas e associações locais.

REFERÊNCIAS CULTURAIS NO SERTÃO BAIANO

Refletindo o conceito de cultura colocado por Queiroz (2004), que envolve as relações vivas e dinâmicas dos lugares, que cria a possibilidade de construção de identidades, busca-se entender a simbologia e o patrimônio material e imaterial do sertão baiano. Os modos de viver em coletividade e a memória, presentes no meio sertanejo, possuem valores e significados que constroem o patrimônio cultural que Almeida (2006) classificou como o compartilhamento comum de fazeres, reafirmado pela convivência diária dos povos.

O sertanejo, como já tinha afirmado Ab'Saber (1999), possui identidade própria. É

um povo e uma cultura amarrados à rusticidade da vida econômica e social nas caatingas. Encontramos uma centenária cultura popular de raízes linguísticas centradas em fundamentos ibéricos e aperfeiçoadas ao calor das forças telúricas e ameríndias, em um ambiente físico e humano que não reservou lugar para os fracos e acomodados (AB'SABER, 1999, p. 25).

A cultura sertaneja baiana está intimamente ligada ao passado do seu povo, expressada no imaginário e sentido histórico, presentes principalmente no meio popular. Complementando, se toma as palavras de E. Neves (2003 p. 157), que afirmou que a condição do território é que faz com que se possa categorizar o sertão baiano como uma unidade espacial de análise específica. A tradição dos vaqueiros e das vaquejadas, o sabor da umbuzada ou da abóbora com leite, revelam algumas das tradições sertanejas vivenciadas, principalmente, nos períodos em que as secas não são rigorosas.

Nos municípios estudados, as referências culturais estão associadas principalmente ao patrimônio imaterial, localizadas em sua maioria na zona rural de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá. Ao se referir à cultura e patrimônio, Paes (2009) dizia que, além de herança, o patrimônio ia de encontro à propriedade, tornando-se um fato social. Dessa forma, o simbolismo dos sujeitos do sertão está profundamente ligado ao seu meio. As práticas sociais diversas, que envolvem os saberes e os símbolos presentes

na microrregião de Euclides da Cunha, revelam uma “institucionalização do patrimônio como tal, que permite a preservação dos bens culturais” (PAES, 2009, p. 163-164).

As referências, presentes na microrregião estudada, como já se afirmou, envolvem diversas manifestações. As celebrações dos santos padroeiros são as mais recorrentes. Apresentam os nomes dos Santos padroeiros dos respectivos povoados, tendo sua origem associada à ereção de capela ou igreja matriz ou até mesmo do nome da própria povoação. Embora correspondam a devoções distintas, as celebrações das santas e dos santos padroeiros apresentam estrutura formal de um universo simbólico bastante aproximado, funcionando como elemento estruturador dos laços comunitários e de identidade no âmbito das localidades.

Nos povoados de Euclides da Cunha, a partir de informações do Inventário Nacional de Referências Culturais⁶⁵ (INRC/IPHAN, 2014, no prelo), da Paróquia de Nossa Senhora da Conceição e de associações comunitárias, dentre outros, se verificam diversas manifestações culturais, como as festas de padroeiros, ofícios, modos de fazer e formas de expressão. Na comemoração aos padroeiros, os moradores da zona rural são os responsáveis pela organização, buscando patrocínios e pedindo doações, como bodes e carneiros, para serem leiloados ou disputados através de bingo.

Essas festividades são sempre precedidas de um número ímpar de dias, - geralmente tríduos, novenas ou trezenas -, em que são realizadas rezas, em casas ou igrejas dos povoados. No dia derradeiro é rezada uma missa na igreja e mais uma grande festa com a exposição de barracas de jogos, comidas, bebidas, e bandas de música. São muitos os lugares que participam dessas celebrações como os destacados no Quadro 3.

⁶⁵ Pesquisa preliminar sobre o patrimônio cultural imaterial brasileiro listados no Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), realizada pelo IPHAN na microrregião de Euclides da Cunha no ano de 2014. Durante essa pesquisa, as localidades foram revisitadas, tanto para confirmar, bem como coletar novas informações com os moradores.

Quadro 3 – Localidades e festividades dos santos padroeiros em Euclides da Cunha – 2017

LOCALIDADE	CELEBRAÇÃO
Povoado Porções de Baixo	São Tomás de Aquino
Povoado de Muriti	Nossa Senhora das Candeias
Bairro Nova América	Nossa Senhora de Lourdes
Povoado de Pinhões e Bairro Jeremias	São José
Fazenda Baixas	Santo Expedito
Povoado Tucuru	Nossa Senhora de Fátima
Bairro Nossa Senhora de Fátima	Nossa Senhora de Fátima
Povoado Melancia	Santa Rita de Cássia
Povoado Mestre Campo e bairro das populares na sede do município	Santo Antônio
Povoado Serra Branca	Nossa Senhora do Perpétuo Socorro
Povoado Ruilândia	São Pedro e São Paulo
Povoado Araçás	São Bento
Bairro Pau-Miúdo	Nossa Senhora do Carmo
Povoado Queimada do Raso	São João
Povoado Serra Vermelha	Bom Jesus da Lapa
Povoado Bananeira	Irmã Dulce
Povoado Lagoa do Guedes	Nossa Senhora da Penha
Povoado Ferro de Engomar	São Mateus
Povoado Craúnas	São Pio de Pietricina
Povoado Lagoa do Tanque	São Miguel Arcanjo
Povoado Baixa do Ichú	Santa Terezinha
Povoado Pai João	São Francisco de Assis
Povoado Roça de Cima	Nossa Senhora do Rosário
Distrito Sede	Nossa Senhora Aparecida
Povoado Malhada Grande	Nossa Senhora Sant'Ana

Fonte: Paróquia de Nossa Senhora da Conceição, 2017.

Dentre essas celebrações, a tradição da Santíssima Trindade é mantida como um elemento singular dentre todas elas, guardando, ainda, os ditames tridentinos, que colocou como principal devoção da Igreja Romana reformada, o Pai, o Filho e o Espírito Santo, com foco no Salvador dos homens, Cristo Crucificado (FLEXOR, 2014). A festa realizada na Aldeia Indígena Massacará, mostra seu fervor na igreja da Santíssima Trindade (Fig. 53), a edificação de importância em Euclides da Cunha, datada do século XVII promovendo uma grande mobilização de fiéis.

Fig. 53 – Louvor a Santíssima Trindade

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015.

As comemorações juninas também são de grande importância, assim como algumas tradições afro-brasileiras, como o caruru, que é realizado em diversos povoados do município, quase sempre, em homenagem aos santos gêmeos, São Cosme e São Damião.

As rezadeiras e as parteiras fazem parte da vida cotidiana local, especialmente as primeiras, cujas ações envolvem a religiosidade local, além de expressões específicas por meio de gestos, uso de ervas e palavras dirigidas à cura de várias enfermidades.

A corrida de argolinha⁶⁶, atividade ligada à cultura vaqueira (Fig. 54) e a Zabumba, banda formada por gaitas e tambores, também fazem parte da cultura musical local (Fig. 55).

⁶⁶ A corrida consiste em uma disputa de destreza, entre vaqueiros, na qual, utilizando um cavalo em disparada, dentro de uma pista de 30 metros de comprimento, tentam inserir uma pequena vara em uma argola de poucos centímetros de diâmetro posta numa trave.

Fig. 54 – Corrida de argolinha no município de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Fig. 55 – Componentes da banda Zabumba em Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015.

Em Monte Santo, de acordo com visitas realizadas a diversos povoados e fazendas, - além de informações fornecidas pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC/IPHAN, 2014, no prelo) e pela paróquia local -, foram identificados bens culturais de natureza imaterial, como, - além das celebrações de santos padroeiros -, a Semana Santa, a Festa de Todos os Santos, os carurus, a festa dos vaqueiros e os reisados, - sendo alguns encontrados apenas na memória -, dentre outros. Constatou-se que as celebrações de padroeiros reforçam os vínculos de identidade comunitária e origens locais, como as de maior destaque, apresentadas no Quadro 4, decorrentes da tradição da igreja Católica ligada a Roma.

Quadro 4 – Localidades e festividades dos santos padroeiros em Monte Santo – 2017

LOCALIDADE	CELEBRAÇÃO
Lagoa do Saco	Santo Antônio e Nossa Senhora Aparecida
Alto Alegre	São José
Poço Dantas	Santo Antônio
Horizonte Novo	São Francisco
Lagoa de Cima	Nossa Senhora da Conceição
Lagoa do Meio	Santo Antônio
Pedra Vermelha	Nossa Senhora do Perpétuo Socorro
Riacho da Onça	São José
Santa Rosa	São Miguel

Fonte: Paróquia do Sagrado Coração de Jesus, 2017.

Dos reisados realizados em Monte Santo, um se destaca na localidade de Laje do Antônio pela modalidade “roubada”, que é associada a um elemento surpresa, o de prestar homenagem à determinada pessoa ou família. No município destacam-se, ainda, como referências culturais, alguns ofícios, - expressões e modos de fazer -, como os festejos juninos, com fogueiras, pau de sebo, quebra pote e quadrilhas -, banda de pífano, mazurca, terno de ciganas, literatura de cordel e corrida de argolinhas.

Entre todas as formas de expressão cultural, o destaque é para aquelas vinculadas à cultura vaqueira, - cujas práticas têm sido deslocadas das atividades laborais para formas de expressão artísticas e esportivas -, em especial em função do declínio da profissão. Quanto aos festejos juninos, as quadrilhas, anteriormente organizadas pelos grupos familiares dos povoados e distritos, têm dado lugar àquela oficializada pelo calendário escolar, com características mais modernas nas coreografias se comparada às mais antigas.

O artesanato também é destaque, em especial o que tem como matéria prima o sisal, o cipó, a palha do licurizeiro e o barro. As rezadeiras e rezadores, assim como as raizeiras ou garrafeiras, ainda se destacam nos povoados, assim como a ação das parteiras. Raizeiras, parteiras, rezadeiras e curandeiros são ofícios vinculados à área da saúde, que lançam mão da espiritualidade e de saberes tradicionais transmitidos pela oralidade e desenvolvidos de modo empírico. A farinhada e a casa de farinha, também são símbolos fortes nos povoados.

Destaca-se, como bem cultural, “os modos de fazer”, cuja matéria prima guarda estreita ligação com o bioma local, a exemplo do sisal e do licuri.

Este, além de gerar produtos como esteiras, abanadores, vassouras e chapéus é, também, utilizado na culinária local, sob a forma de azeite, óleo, leite e matéria prima para cocadas e doces. Bata de feijão, batalhão e farinhada são modalidades de trabalho coletivo, pautado pelo senso da população e pela lógica da solidariedade e da reciprocidade.

Em Monte Santo, o maior destaque cultural está ligado ao Santuário da Santa Cruz, edificado no século XVIII, responsável por atrair romeiros de várias regiões, e por fomentar o turismo religioso no local, sobretudo, durante as celebrações da Semana Santa e na Festa de Todos os Santos (Figs. 56 - 60), como já citado anteriormente.

Fig. 56 – Peregrinos no caminho da Santa Cruz



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2013.

Figs. 57-60 - Pagador de Promessas no Santuário da Santa Cruz



Fotos: MONTESANTO.NET, 2010.

A Semana Santa sempre foi caracterizada pelo simbolismo envolvendo a veneração aos santos, adoração ao Cristo do Santuário e o deslocamento dos fiéis para a cidade, compondo procissões com as suas imagens pelas ruas da cidade nesse período. Os pagadores de promessas misturam-se aos demais fiéis, curiosos, turistas e a população local. Alguns se vestem com túnicas brancas para pagar promessas, levam crucifixos ou terços nas mãos, ex-votos e fogos para serem queimados durante o percurso até o Santuário (VENÂNCIO FILHO, 2016, p. 118).

Ainda em Monte Santo, a Festa de Todos os Santos, comemorada no dia 31 de outubro, é organizada pela Irmandade do Santíssimo Sacramento e Santa Cruz da paróquia do Sagrado Coração de Jesus, ocasião em que a cidade atrai centenas de visitantes que buscam socorro espiritual. Esses visitantes sobem o caminho do Santuário, pagam suas promessas, renovam os votos feitos a seus santos e se envolvem com os atos da Igreja como as missas e procissões. Esses romeiros são os protagonistas temporários do espaço local, que têm a fé como principal característica (VENÂNCIO FILHO, 2016, p. 126).

Canudos apresenta bens culturais de natureza imaterial, que envolvem os santos padroeiros, reisados, alvoradas, festival dos colonos, - os que participaram da construção da barragem do Cocorobó -, caruru em comemoração à São Cosme e Damião, procissão em homenagem aos vaqueiros, comemoração popular dedicada aos mártires de Canudos e a Romaria de Canudos. Destes bens, os eventos de maior concorrência são aqueles dedicados aos reisados (Fig. 61), padroeiros e os Carurus do dia de São Cosme e Damião, estes últimos de popularidade na localidade. Esses eventos são animados pelas bandas de pífanos de Canudos e de Bendegó, famosas em toda região.

Fig. 61 - Apresentação de reisado em Canudos

Foto: RITA BARRETO, 2013

Surgidas na década de 1980, a comemoração popular aos mártires e a Romaria de Canudos, tem por objetivo manter e divulgar a memória histórica da Guerra contra os seguidores de Antônio Conselheiro, sobretudo, para fortalecer os aspectos políticos e religiosos. A Romaria se dirige ao local onde estão as ruínas da igreja construída pelo Conselheiro e local onde a população foi dizimado pelas tropas republicanas (Fig. 62).

Fig. 62 - Visitação às ruínas da Igreja construída por Antônio Conselheiro

Foto: RITA BARRETO, 2012.

Uauá, caracterizado pelo manejo da caprinovinocultura, é hoje considerada pela mídia como a capital do bode. Todos os anos, no mês de agosto, acontece uma exposição especializada de caprinos e ovinos (Fig. 63), envolvendo tecnologia, manejos, técnicas de comercialização, financiamentos e investimentos, através de palestras, cursos, orientações técnicas e stands de exposição de insumos e implementos voltados para a área de produção da

caprinovinocultura. O evento tem duração de cinco dias e é visitado por pessoas vindas de várias localidades do Estado da Bahia e do Brasil, contando ainda com apresentação e premiação dos animais, além de atrações artísticas e manifestações culturais da região.

Fig. 63 - Cartaz da exposição realizada em 2016



Fonte: Cooperbode, 2016

As atividades culturais de Uauá seguem um calendário de eventos tradicionais, criado pela própria Secretaria de Cultura, com o intuito de melhor organizar e apoiar esses acontecimentos, principalmente aqueles ligados às festividades em comemoração aos santos padroeiros como mostra o quadro abaixo.

Quadro 5 – Localidades e festividades dos santos padroeiros em Uauá – 2017

LOCALIDADE	CELEBRAÇÃO
Sede do município	Santos Reis
Povoado de Riacho de Pedras	São Sebastião
Povoado de São Paulinho	São Paulo
Povoado de Testa Branca	Nossa Senhora de Fátima
Distrito do Caldeirão do Almeida	Nossa Senhora das Graças
Distrito de Serra de Canabrava	Santo Antônio
Povoado de Caldeirão da Serra	Santo Antônio
Fazenda Beldroega	Santo Antônio
Povoado de Caratacá	Santo Antônio
Povoado de Sítio do Tomaz	São João
Povoado de Barnabé	São Pedro
Povoado de Pedra Grande	São Pedro
Distrito de Lagoa do Pires	São Geraldo
Povoado de Arraial	São Martinho

Fonte: Secretaria de Cultura de Uauá, 2017.

A Festa dos Vaqueiros, realizada no dia 22 de junho, - celebra o Dia do Vaqueiro, data decretada como feriado municipal -, reúne vaqueiros de toda a redondeza, que participam com seus cavalos e vestimentas típicas como o gibão de couro. Além do desfile pelas ruas, ocorre uma Missa solene

celebrada no pátio da igrejinha do Senhor do Bonfim, ao lado do cemitério local (Fig. 64).

Fig. 64 – Desfile e missa dos vaqueiros



Foto: GISA OLIVEIRA, 2010

O Arraiá do Conselheiro, a festa mais tradicional que ocorre desde 1923, é realizada entre os dias 15 e 24 de junho na sede do município. Neste período ocorrem celebrações religiosas como o novenário em homenagem a São João, onde em cada noite um segmento específico de Uauá fica responsável pela organização, envolvendo assim grupos de jovens, desportistas, comerciantes, servidores públicos, viúvas, artistas, motoristas, vaqueiros e casais. Durante todo o São João, os fiéis, acompanhados por bandas de pífanos e músicos da cidade, saem às ruas, sempre por volta do meio-dia cantando em honra ao padroeiro. No dia 24 de junho, dia de São João, acontece a Missa solene, que encerra o novenário em homenagem ao santo. Após a celebração os fiéis saem em procissão levando a imagem do santo padroeiro pelas ruas até a Matriz na praça São João Batista, onde é realizada a festa profana. (Fig. 65 e 66).

Fig. 65 - Procissão de São João, em Uauá

Foto: GISA OLIVEIRA, 2010

Fig. 66 - Arraiá do Conselheiro, 2016

FOTO: BAHIATURSA, 2016.

Nos últimos anos, esses festejos vêm incorporando, - como Monte Santo na Festa de Todos os Santos -, eventos de maior porte patrocinados publicamente à custa do sacrifício da população da região das secas, com novidades estranhas à tradição, como as atrações musicais a nível nacional, como os chamados sertanejos universitários e artistas da moda. Dessa forma, o São João tradicional revela o sagrado, ao mesmo tempo em que a bebedeira, os sons automotivos, os bares, a dança e os artistas nacionais se apresentando nas datas religiosas, testemunham o profano, que estaria relacionado ao comércio e ao lazer que possui relações diretas e indiretas com as cerimônias religiosas.

As informações do território estudado mostram que os municípios possuem uma relação identitária entre as populações, apresentando semelhanças que tornam o território como espaço de reconhecimento e de

particularidades, que revelam uma identidade territorial ou territorialidade particular.

VIVER DA (NA) CAATINGA

A caatinga sempre ofereceu recursos diversos para a população sertaneja, principalmente através de plantas, frutas nativas e animais silvestres. Esses recursos estão associados a usos diversos, tanto no campo medicinal, quanto no alimentar. As condições climáticas do sertão provocaram uma relação social e cultural bastante estreita de boa parte da população com os recursos disponíveis na natureza da região.

Um estudo realizado para a EMBRAPA, - que avaliava e identificava as ações para conservação e uso sustentável da caatinga -, identificou espécimes consideradas medicinais pela população local e vendidas como folhas, cascas e raízes nas feiras livres das cidades. Destacou a aroeira e angico com propriedades adstringentes, pau-ferro com poder antiasmático e anticéptico, catingueira como antidiarréica, velame de cheiro e marmeleiro bons para uso como antifebris, juazeiro para males estomacais, entre outras (DRUMOND, 2000, p. 3).

A caatinga pode ser reconhecida como o único bioma exclusivamente nacional e nordestino. O uso inadequado dos recursos da caatinga vem causando problemas ambientais irreversíveis, uma vez que o processo de desertificação já afetava há quinze anos atrás, aproximadamente 15% desse bioma. Tudo isso vem em função da ação dos homens, crescimento das cidades e aumento da produção rural, o que traz “as consequências do extrativismo predatório com perdas irrecuperáveis da diversidade da flora e da fauna, acelerada erosão e baixa fertilidade do solo” (SCHOBER, 2002, p. 6).

Mesmo estigmatizada, a caatinga é utilizada no sertão como fonte de alimentos para os animais e para os sertanejos. Em termos forrageiros, - utilizados na alimentação de caprinos, ovinos, bovinos e muares -, a caatinga mostra-se bastante rica e diversificada. O Ministério do Meio Ambiente, através do Programa Nacional de Combate à Desertificação e Mitigação dos Efeitos da Seca, destacou alguns espécimes dessa categoria como o angico,

o pau-ferro, a catingueira, a catingueira rasteira, o juazeiro, a jurema preta, o feijão bravo e as mucunãs (BRASIL. MMA, 2005).

Na caatinga, pelo menos 41 espécies da fauna encontram-se ameaçadas de extinção. O Instituto Chico Mendes chamou a atenção sobre a importância de estudos que busquem subsidiar medidas eficientes para conservação dos recursos faunísticos desse bioma (NASCIMENTO; CAMPOS, 2011, p. 32).

Ainda na atualidade, se pratica na caatinga o extrativismo e a agropecuária, com destaque para os seguintes alimentos: carne de caprinos, de ovinos e de galinha; feijão de corda e de arranca ou de arranque; mandioca e sua farinha; frutos e verduras, colhidos nos quintais ou na caatinga. Devido às condições climáticas, o cultivo de alguns produtos é limitado, porém, a pouca produção serve muitas vezes somente para a subsistência das próprias famílias. Enquanto as culturas do milho, do feijão e outras fracassam por causa da influência do clima, a caatinga oferece frutas como o umbu, que todos os anos produz frutos, independente da irregularidade da chuva.

Embora proibida, a caça faz parte da tradição da vida sertaneja, com um importante papel socioeconômico de subsistência e sobrevivência, no qual a fauna da caatinga é a responsável pelo fornecimento de carnes e ovos, além de possibilitar o aproveitamento de subprodutos para outras finalidades, como remédios, couro, pele e elaboração de peças ornamentais, além de se tornarem, também, animais de estimação.

Na microrregião de Euclides da Cunha, o desaparecimento de muitas espécies da fauna, que estão em extinção, é uma realidade. Onças pardas, gatos do mato e veados catingueiros foram e são as maiores vítimas da caça predatória e do desmatamento descontrolado.

Em entrevista, feita entre moradores, comerciantes e profissionais liberais, dos municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá, no ano de 2016, se constatou que todos sentem a necessidade, urgente, de organização das atividades de caça, na região, principalmente quanto à obediência à legislação ambiental e à fiscalização efetiva das normas estabelecidas pelos órgãos responsáveis que, até o presente, não têm

conseguido obter sucesso ou efetividade. Essas mesmas pessoas, na sua maioria, mesmo demonstrando preocupação, confessam que têm o costume de consumir os animais caçados. Em Monte Santo, o perfil dos caçadores está associado a fatores que vão desde a necessidade da caça para se alimentar, até a caça esportiva ou comercial.

Animais caçados na caatinga, além de servirem para matar a fome na época das secas, são utilizados no preparo de muitos pratos encontrados no sertão, principalmente aqueles nos quais o leite de licuri é um ingrediente para temperar. É comum, em bares e restaurantes de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá encontrar animais selvagens abatidos, sendo consumidos como petisco ou “tira-gosto”. Esses animais são comprados diretamente de algum caçador e podem ter múltiplas utilidades. Os compradores recorrentes, além dos proprietários de bares, são vereadores, professores e comerciantes variados da cidade.

Após o abate dos animais caçados, e considerando as dificuldades para uso de refrigeração, o sertanejo utiliza uma técnica rudimentar para conservar a carne, herdada dos índios, que é o moquém. A carne é pré-assada numa espécie de grelha feita de galhos colhidos na caatinga, passando por um processo parecido com a defumação, muito comum em regiões onde não há condições para refrigeração. Sobre o sabor dessas iguarias, Cascudo (1983, p.26) testemunhou que “essas comidas são delícias para o sertanejo, mas repugnantes para qualquer um do litoral”.

Dentre os animais caçados, o mais citado pelos entrevistados foi o tatu-verdadeiro. Ao contrário, o tatu-peba, pouco caçado, não é tão apreciado, sendo a carne inapropriada para o consumo, já que a espécie come carniça, fato difundido pela população rural e que, na cultura popular do sertão, é chamado de morador de cemitérios. Em Canudos, alguns caçadores mantêm criatórios de tatus capturados ainda jovens, para serem comercializados depois que ganharem peso (Fig. 67).

Fig. 67 – Criação de tatus verdadeiros em Canudos

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

O tatu, cuja carne é muito apreciada, requer um cuidado especial no seu preparo, como informou uma moradora entrevistada, em Canudos, que não quis ser identificada. Como a carne tem um odor muito forte, a entrevistada alertou que é preciso limpá-lo com cuidado para evitar perfurar suas glândulas, o que torna o gosto da carne insuportável. Além disso, como é cozido com o casco, deve ser muito bem lavado. O casco é passado no fogo para eliminar os pelos. A carne é vermelha e gordurosa e de sabor marcante. O tatu preparado serve cerca de dez pessoas, informou a entrevistada (ENTREVISTADA 2, Canudos, 2016). As Fig. 68-71 mostram o preparo de um tatu na residência da entrevistada.

Figs. 68-71 – Tatu sendo preparado na zona rural de Canudos

Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016.

Outros animais da caatinga também são consumidos, como o teiú considerado iguaria, tendo o sabor da sua carne comparado ao da carne de frango. O preá, outro animal consumido, depois de capturado e morto é mergulhado em água fervendo e, em seguida, em água fria. Com esse tratamento, os pelos são retirados mais facilmente. Os pelos restantes são retirados da mesma forma como se procede com o tatu, fazendo-os queimar na chama do fogão. Tratado e salgado, é colocado em um varal ao sol, seco, está pronto para ser preparado, seja frito na brasa ou ensopado.

Os preás (Fig. 72) são capturados em armadilhas, chamadas de “quichó”, segundo informa um caçador do município de Euclides da Cunha. "Vejo os caminhos que eles deixam no chão e cavo um buraco nesse caminho e coloco o quichó. Coloco alguma semente como isca. Quando vão comer, caem no buraco, ficando presos", relatou o Caçador Anônimo1 (Euclides da Cunha, 2016). Questionado sobre a quantidade que costuma caçar, o senhor informou que era uma média de 20 por semana e que come todos com a família.

Outros animais muito procurados pelos caçadores na microrregião são os teiús, jibóias e mocós, além de aves como as inhambus.

Fig. 72 - Preá capturado na zona rural de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Em Monte Santo, uma agricultora afirmou que ganhou muito dinheiro vendendo caças para donos de bares na cidade. De gato do mato, a cobra, ela vendia. Nos seus 55 anos, vividos na zona rural, conta que depois que os fiscais do IBAMA e a Polícia Militar da Bahia com a Companhia Especial de

Ações na Caatinga, começaram a fiscalizar a caça predatória com maior intensidade, “o negócio ficou ruim”. Contou que “a inhambu está entre as mais fáceis de caçar, mas está sumida” (AGRICULTORA ANÔNIMA 1, Monte Santo, 2016).

O valor comercial das caças é variado. Um casal de jacu, - ave parecida com o pavão -, custa, em média, R\$ 300; um tatú grande vale R\$ 100; um gato do mato ou veado são vendidos, em média, por R\$ 400.

Partes dos corpos dos animais caçados, também, são usadas para fins medicinais, seguindo os saberes populares tradicionais do sertão. A banha, ou a gordura de alguns animais é o produto medicinal mais utilizado. A de cobras, como a jibóia (Fig. 73) e da cascavel, é utilizada para o tratamento de edemas e reumatismo, a de caititu tem ação anti-inflamatória, além de ser utilizada no tratamento de feridas (Figs.74-75).

Fig. 73 - Jibóia encontrada na caatinga de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2014

Figs. 74-75 – Banha de cascavel utilizada como medicamento



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Em alguns bares são encontradas as cobras coral-falsa mergulhadas em litros de cachaça, que é utilizada como energético (Fig. 76). Os ossos da

cascavel e do saruê são torrados e triturados para serem utilizados no tratamento do reumatismo.

Fig. 76 – Cachaça com cobra, servida num bar de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

A pecuária desenvolvida na microrregião se destaca pela tradição da criação de bode. O carneiro também é criado, mas considerado um animal que prejudica o pasto, com sua urina que queima o capim. O bode é resistente às secas do sertão. Mota *et al.* (1969, p. 15), no passado, já dizia que esse era “o animal que não seca durante a seca”. Come o que a caatinga oferece, sejam cascas de árvores, folhas secas ou palhas de licurizeiro. Come o que outros animais enjeitam, como o avelós, - mesmo sendo portador de substância tóxica -, na busca por alimento se transforma num bípede provisório, buscando os ramos mais altos da vegetação caatingueira (Fig. 77). Diferente do carneiro, que arranca pela raiz o que encontra no pasto, o bode corta a parte superior, preservando o restante da vegetação.

Fig. 77 – Bode pastando na caatinga

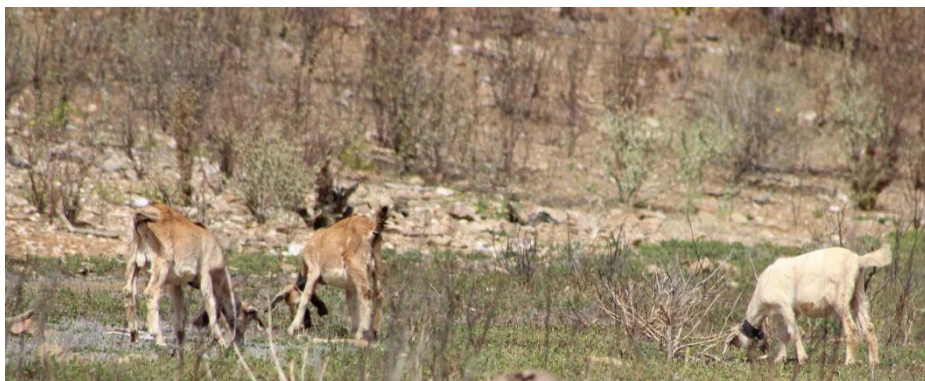


Foto: VENÂNCIO FILHO, 2013

Esses mesmos autores informaram que os primeiros caprinos chegaram ao Brasil no período colonial, originários principalmente das raças portuguesas alentejanas e são hoje considerados adaptados ao clima quente e seco do sertão (MOTA, *et al.* 1969, p. 26). Bosisio (2005) afirmou que, da chegada ao Brasil à conquista dos sertões, os caprinos levaram muito tempo de adaptação e perda significativa de rebanhos. Estima-se que mais de 93% dos criatórios estejam localizados na região Nordeste e que, 65% do rebanho, seja sem raça definida. A seleção natural, nesse caso, foi determinante para a sobrevivência dos animais com maior capacidade de reprodução, maior resistência ao clima, à baixa disponibilidade de alimento e as constantes estiagens do sertão (BOSISIO, 2005, p. 15).

Segundo Cascudo (1983), em sua História da alimentação no Brasil, a dieta do sertanejo tem suas peculiaridades e pujanças:

Para os sertões o cardápio em pouco varia nas regiões mais distanciadas. [...] A carne diária é preferencialmente a do bode. [...] singular desconfiança contra o leite cru, acusado de provocar diarreias. Leite sempre cozido. O leite de cabra é preferível na alimentação infantil (CASCUDO, 1983, p. 30).

Robson, presidente da Cooperativa de Agropecuária Familiar dos Criadores de Caprinos e Ovinos, de Uauá e Região (COOPERBODE), com sede em Uauá, diz que a assistência técnica é fundamental para os criadores terem uma melhor rentabilidade com seus rebanhos. Quanto à forma de criar, mesmo a maior parte sendo em campo aberto, informa que as experiências de criar em confinamento estão sendo melhores, que solto, mesmo utilizando a alimentação proveniente da caatinga.

Informou que, “criando o bode com comida à vontade, ele não dá trabalho, mas, se faltar o alimento, os animais vão para longe, invadem outras propriedades em busca de comida”, afirmou o presidente. Em relação aos cuidados básicos com os bodes, a grande preocupação dos criadores é com as vacinas e a vermifugação. Além disso, na região vem ocorrendo inúmeros casos de roubo de criações, ocasionando prejuízo para muitos pecuaristas. Outro fato relatado pelo presidente da Cooperativa, que também está associado aos prejuízos dos pecuaristas, “é o ataque de cães, que matam os filhotes de cabras e carneiros somente para beber o sangue”.

A maior parte dos caprinos de Uauá depende dos pastos naturais da caatinga. Dessa forma, considerando o período entre os meses de julho a novembro, quando predomina a estiagem no sertão, os animais ficam magros e sem indicação para abate.

O leite dos animais muito magros não é utilizado nem para consumo humano, nem para a produção de laticínios. Em Uauá, se produz seis tipos de queijos com leite de cabra, entre eles, o coalho (Fig. 78), o frescal e o cremoso.

Fig. 78 – Queijo coalho de cabra de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Na microrregião estudada a carne de carneiro não é tão apreciada quanto a de bode, mas é consumida. Alguns dizem que a carne de carneiro é mais gorda e tem gosto mais forte.

Já a carne de bode é mais apetitosa e bem mais aceita, por ser mais magra, contudo, aqueles bodes mais velhos, - chamados de “pai de chiqueiro” -, tem odor muito forte, sendo a carne, além de mais dura para cozinhar, considerada ruim.

Os meses de maior oferta da carne de bode são dezembro e janeiro. Nessa época os bodes são abatidos nos quintais das casas e vendidos na cidade e povoados. O abate na maioria das propriedades rurais é feito à machadada na cabeça, seguido de sangria na garganta, modo arcaico mas mantido em muitas outras atividades no sertão.

É também nesse período que a carne de bode é servida à vontade em todas as refeições das famílias produtoras. Antes de ir para a roça, logo cedo, o sertanejo se alimenta de comida de “sustança”, ou “pesada”, como eles

mesmos classificam as carnes que consomem. Um criador de Uauá disse que, a melhor carne de bode é aquela abatida com até três anos de idade, o que favorece uma carne macia e sem cheiro (CRIADOR DE UAUÁ ANÔNIMO, 2016).

O ofício de retalhador de bode é muito respeitado na região. Em entrevista, um desses retalhadores com mais de 60 anos de idade, afirmou que, depois de retalhada, a manta de bode é salgada e exposta ao sol para secar. Muitos colocam, também, pimenta do reino para evitar a mosca e o cheiro forte, característico da carne do bode (RETALHADOR DE UAUÁ ANÔNIMO, 2016). Depois de seca ela pode ser conservada, mesmo fora da geladeira, por uma semana (Figs.79- 80).

Figs. 79-80 - Abate e salga da manta de bode na zona rural de Uauá



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016.

A variedade de pratos, feitos com carne de bode, - além do uso do couro e do leite das cabras -, foi citada, pelo presidente da COOPERBODE em Uauá, como uma maneira de alimentar a população e gerar lucro para os criadores.

O couro, que obteve um valor comercial mais elevado no passado, hoje não provoca mais o mesmo interesse, já que uma peça inteira da manta de um bode não chega a valer três reais. O caprino é um dos principais componentes da dieta do sertanejo, que dele extraem os seguintes produtos: leite, queijo, carne e vísceras, - fígado, rim, coração, miolo -, componentes da tradicional buchada.

Se alimentando semanalmente, comendo carne de caprino, as famílias, também, consomem, geralmente aos domingos, a galinha caipira, criada nos

quintais das propriedades. Nas localidades visitadas, no município de Uauá - e em algumas dos outros municípios -, a carne bovina não é apreciada e não faz parte dos hábitos alimentares de muitos habitantes. Estes preferem o bode, o carneiro e a galinha.

VALORIZAÇÃO E DESVALORIZAÇÃO DOS COSTUMES SERTANEJOS

Os territórios e suas identidades foram estudados por Claval (1999, p. 15), quando considerou que os traços característicos que promovem a construção de territórios identitários devem ser analisados de acordo com o “discurso que os grupos têm sobre eles mesmos, para dar um sentido à sua existência”. A imagem do sertão, apresentada pela literatura e pelos meios de comunicação de massa, o mostram identificado com traços da miséria, de atraso, de ignorância e de seca. Nesse sentido, o sertanejo, não faz parte dessa construção teórica. Não sendo ouvido, a sua identidade é valorizada ou desvalorizada, conforme o “outro”, uma terceira pessoa, imagina ou diz.

A identidade tradicional sertaneja foi construída com base nos costumes que, ainda hoje, são encontrados em muitas regiões, mesmo que passando por processos de descaracterização, desvalorização ou mesmo de extinção. Albuquerque Júnior (1999, p. 77) afirmou que a memória, as tradições e as origens promovem a identidade regional de um lugar, contudo, a valorização do significado existencial dessa identidade está cada vez mais ameaçada. Assim, a figura do vaqueiro, por exemplo, é vista como ornamento, como figura primitiva e, ao mesmo tempo escultural (SOARES, 2001, p.119). Nesse sentido, a força exigida dos vaqueiros na lida com o gado em conjunto com as vestimentas que são usadas, exibem uma imagem diferente e destacada no sertão simples.

As novas gerações, educadas aos moldes urbanos e industriais, presentes nos currículos nacionais, não reconhecem as tradições e, em consequência, não se interessam pelos valores culturais históricos do sertão, o que vem contribuindo para o desaparecimento de manifestações ancestrais. Na microrregião de Euclides da Cunha a herança cultural, - que sempre foi transmitida através da oralidade -, vem se perdendo ao longo do tempo, indicando que os costumes e conhecimentos antigos provenientes da cultura

popular estão ameaçados. O modelo urbano de viver, é visto por muitos e classificado pela mídia como o ideal e essencial para superar o estilo arcaico e sem perspectivas do sertanejo e apontado como sinalização de progresso e mesmo uma insinuação de desenvolvimento.

Quanto ao patrimônio imaterial, - conceito ou frágil -, está ligado, sobretudo, aos ofícios e modos de fazer, em especial àqueles objetos ou peças, realizados com fibras de plantas nativas e com o barro, com o qual se dá forma à cerâmica, além dos doces regionais que continuam a ser praticados. Isso se explica porque, essas atividades, - que detêm acentuada divisão de trabalho por gênero -, são executadas por mulheres para obtenção de renda numa economia predominantemente de subsistência. Os recursos advindos dessas práticas, por menores que fossem ou sejam, são usados para comprar artigos de necessidade não supridos pelo cultivo da terra, como roupas e calçados para os filhos. As atividades são descritas como bastante trabalhosas, desde o processo da busca de matéria prima até o produto final, mas continuam a ser praticadas. Não é incomum o desenvolvimento de sequelas físicas em mulheres que as praticam com regularidade durante muito tempo, como queimaduras em partes do corpo de doceiras.

Na medida em que conseguem um outro meio de obtenção de renda, como através dos Programas de Transferência de Renda do Governo Federal⁶⁷, - como o Programa Bolsa Família ou Bolsa para Adolescente -, assim como da aposentadoria rural, deixam de executar seu artesanato ou outra atividade, cujo produtos são pouco valorizados no mercado nacional e mesmo regional. Isso faz com que o recurso advindo da venda de sua prática, não compense o esforço de produção.

Na zona rural de Monte Santo, antigas doceiras e artesãs afirmaram que com a instituição do Programa Bolsa Família, aliada ao desprezo e desvalorização dessas atividades, artesanatos, doces, cocadas e mingaus, dentre outros produtos, foram desaparecendo das localidades. “Não se vê mais ninguém fazendo doce nem cocada para vender”, afirmou uma

⁶⁷ Iniciativas do governo federal que tem o objetivo de combater a fome e a pobreza, além de contribuir para reduzir a desigualdade.

agricultora do Povoado de Salgado, em Monte Santo (AGRICULTORA 2 ANÔNIMA, Monte Santo, 2016).

Outra tradição sertaneja, especialmente a ligada ao tratamento e prevenção de algumas doenças com o uso plantas da caatinga, também está em decadência. Depoimentos de rezadeiras, benzedeiras e raizeiras da zona rural de Monte Santo, afirmam que, além de muitas espécies de plantas, estarem desaparecendo por conta do desmatamento, a evolução da medicina e a distribuição gratuita de alguns remédios nos postos de saúde ou com menor preço nas farmácias populares, - o que está associado à desqualificação dos saberes populares em detrimento do saber científico -, vêm contribuindo para a diminuição do uso de plantas medicinais e da ação das rezadeiras (REZADEIRA 1 ANÔNIMA, Monte Santo, 2016).

Tradicionalmente, essas práticas e ofícios se vinculavam a produções utilitárias, sendo facilmente substituídas, na atualidade, por produtos industrializados que detêm maior oferta e mais baratas no mercado, a exemplo das vasilhas de plástico e de metais, que substituem os potes e panelas de barro nas residências. Os gêneros alimentícios, por sua vez, são encontrados nos supermercados ou feiras, que atraem, principalmente, os mais jovens, pelo preço, praticidade e atração do consumo.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado aos estados, municípios e Distrito Federal, - pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) -, deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações (BRASIL. Presidência da República, 2009). O PNAE prega a inserção cada vez maior de alimentos saudáveis na merenda escolar, utilizando produtos que façam parte da cultura, hábitos e tradições de cada região.

Com a implementação dessa Lei, a realidade da alimentação escolar vem mudando na microrregião de Euclides da Cunha. Os produtos, além de nutritivos, tornam a merenda escolar mais saborosa e prática, aproveitando, de diferentes maneiras, os sabores da caatinga de origem orgânica. No município de Euclides da Cunha é desenvolvido um Programa de

Agroecologia, que envolve agricultores familiares. Esse Programa garante o fornecimento de 40% da merenda escolar consumida no município, com um cardápio que inclui feijão, mel, farinha, frutas, hortaliças, legumes, aipim, iogurte, castanha, ovos, carnes e galinha caipira.

De acordo com o Secretário de Agricultura desse município, os agricultores familiares foram capacitados e, agora, tem garantia de compra dos seus produtos, principalmente os agricultores familiares das localidades de Barra do Tanque, Fazenda Veneza, Caimbé, Carnaíba, Lages, Lagoa do Cru, Serra Vermelha e Tucuru (EUCLIDES DA CUNHA. Secretário de Agricultura, 2016).

Estudando os hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Governo Federal no sertão baiano, Paiva; Freitas; Santos (2012, p. 198), informaram que, muitas vezes, uma alimentação saudável pode ser rejeitada pelos escolares que, segundo afirmaram, gostam de “coisas supérfluas”, como cachorro quente ou hambúrguer. Consideraram ainda, que a propaganda, divulgada pelas diferentes mídias, desvaloriza os produtos regionais, gerando preconceitos em relação aos pais de alunos, que comiam no passado, alimentos mais tradicionais, como o mungunzá e o arroz doce, por exemplo.

O mais interessante para os escolares do sertão são os produtos “novos”: biscoito, salgadinho, refrigerante, bala. Apresenta-se, nesse contexto, a relevância das circunstâncias que contribuem para a conformação das identidades sociais desses escolares, nas quais a comida e os alimentos são simbolizados, representados como detentores de *status* e marcadores de distinção social, influenciando sua seleção (PAIVA; FREITAS; SANTOS, 2012, p. 199).

Num sentido contrário a essas afirmativas, as oficinas de capacitação de merendeiras de escolas municipais e estaduais dos municípios de Euclides da Cunha, Uauá e Canudos buscam valorizar os produtos da agricultura familiar, contribuindo para inseri-los na dieta escolar. Segundo a Secretária de Educação de Euclides da Cunha, as últimas capacitações ocorreram entre os meses de fevereiro e março de 2015 (EUCLIDES DA CUNHA. Secretária de Educação, 2016). Foi verificado que nos anos de 2016 e 2017 as mesmas

merendeiras continuavam trabalhando nas escolas, fato que contribuiu para a continuidade das práticas locais.

Segundo a informação da nutricionista da Secretaria de Educação de Euclides da Cunha, as oficinas buscam utilizar a produção da agricultura familiar da região para o bem-estar dos alunos e para a autoestima das merendeiras. Comunicou que, com isso, se demonstra que é importante valorizar os produtos da agricultura familiar na escola, combater o desperdício e, também, estimular os gestores a introduzir esses produtos na merenda escolar. O esforço é voltado, também, para os alunos, pois eles podem desenvolver o paladar para o alimento, que tem alto valor nutricional. Ao falar das merendeiras, destacou que a ideia da iniciativa em capacitar essas profissionais, teve como objetivo, também elevar a autoestima delas, para fazê-las se sentir parte de um processo maior, reconhecendo a importância do que fazem (NUTRICIONISTA, Euclides da Cunha, 2016).

O que é (des)conhecido, banalizado, valorizado, ou não visualizado, é o fato de que o sertão está passando por transformações importantes. As novas formas de produção e convivência com o semiárido promovem mudanças que estão favorecendo a expansão dessa cultura para além da vizinhança costumeira. Dessa forma, as estratégias de convivência no sertão baiano vêm favorecendo uma sustentabilidade socioeconômica, - baseada na reapropriação dos recursos naturais nativos disponíveis -, na qual as organizações sociais se apoiam na cultura alimentar tradicional do sertanejo, que envolve os saberes populares de aproveitamento da caatinga. Essas tradições, nos últimos quinze anos, estão sendo resgatadas e/ou reformuladas com o intuito de proporcionar uma sustentabilidade social, ambiental e, principalmente, econômica para as famílias da microrregião. Surge um “novo sertão”.

NOVO SERTÃO

Mesmo com a modernização dos meios de comunicação e transporte, as mídias tradicionais e as virtuais e sociais, a introdução de eletroeletrônicos nos lares, de todas as regiões do interior da Bahia, a dimensão social, cultural e econômica da vida sertaneja, em várias localidades, ainda está associada

às tradições familiares na região coberta pela caatinga. Referindo-se ao semiárido, e a revalorização dos saberes, Carvalho (2006, p. 35) deu notícias de que surgia uma nova racionalidade, um território de possibilidades, representadas pelas novas formas de produzir, de viver e consumir. A autora se referia ao que muitos estudiosos, a exemplo de Wanderley (2001), denominaram de novas ruralidades, as formas alternativas de organização social envolvendo as comunidades.

A nova forma de conviver com o clima da caatinga, mostra que as condições e diversidades desse bioma, proporcionam uma viabilidade social de sobrevivência, aliando o conhecimento histórico à preservação do meio ambiente. Nos municípios de Uauá, Canudos e Monte Santo, algumas transformações, mesmo que pontuais, vêm conseguindo provar que, o aproveitamento dos saberes populares, aliado ao associativismo e cooperativismo, alternativas de organização coletiva, podem gerar empreendimentos de sucesso.

As áreas de fundo de pasto⁶⁸, identificadas pelo Governo do Estado da Bahia, se destacam nos municípios de Monte Santo e Uauá. O Projeto Geografar, do Instituto de Geociências, da Universidade Federal da Bahia (UFBA/IGEO, 2008) identificou 78 em Uauá unidades de fundos de pasto, ultrapassando Monte Santo que soma 49, 18 em Canudos e uma em Euclides da Cunha, todas organizadas através de associações de agricultores rurais. São grandes extensões de terras não cercadas, consideradas devolutas para o Estado, com situação jurídica indefinida, usadas comunitariamente para o pastoreio e atividades extrativistas. O Sítio Cariri, em Uauá, e Terra Livre e Varjão, em Monte Santo, são algumas das áreas mais antigas de fundo de pasto da microrregião estudada. Marques (2013) no seu estudo, sobre os “fundos de pasto” no município de Monte Santo, afirmou que neste município ocorreram os maiores esquemas de grilagem, que é a ocupação irregular de

⁶⁸ A forma de utilização das terras da caatinga foi conformando um tipo de posse de terras públicas, em que um grupo de famílias reclama a posse de uma área, mais ou menos delimitada, sem cercas, onde cada família possui uma casa e uma pequena área cercada e, o restante da área é utilizado para o pastoreio comunitário e para o desenvolvimento de atividades extrativas. A esse tipo de unidade produtiva chama-se de “fundo de pasto” [...] (BAHIA. CAR, 1987, p. 5).

terras, a partir de fraude e falsificação de títulos de propriedade (MARQUES, 2013, p. 81). Este mesmo autor explicitou questões sobre os conflitos agrários na região de estudo e seus desdobramentos como o assassinato de 8 líderes comunitários somente em Monte Santo.

Sobre a contemporaneidade na organização socioambiental dos fundos de pasto no município de Uauá e Monte Santo, Torres e Alencar (2010, p. 4) afirmaram que, em termos de desenvolvimento, ver um grupo de camponeses tradicionais produzindo, - a partir da caatinga para a própria subsistência e para comercialização, agregando renda aos produtos extraídos -, é reconhecer que essas pessoas criaram sua própria forma de desenvolvimento e de se manterem vivas. Essa forma de convívio concorre, segundo os autores, de forma decisiva para manter os laços familiares com o clima do sertão (TORRES; ALENCAR, 2010, p. 8).

As espécies frutíferas, como o umbu, o araticum e o maracujá da caatinga são exploradas de forma extrativista pela população local. Na microrregião de estudo, o final dos anos de 1990 e início dos anos 2000 marcaram o fortalecimento das associações e cooperativas que surgiram por conta da união de trabalhadores rurais, que pensando em ajudar uns aos outros, se reuniam em baixo dos pés de umbuzeiros e na casa de vizinhos, como foi o caso da Associação Comunitária de Lagoa do Saco, em Monte Santo, criada em janeiro de 1988 (BRITO, 2016). Hoje, esses frutos vêm sendo beneficiados por essas cooperativas e associações, que na microrregião de Euclides da Cunha, produzem polpas, geleias e doces, dentre outros produtos, se destacando, em especial, o município de Uauá.

Nesse sentido a agricultura familiar, que passou alvo de políticas pública no final da década de 1990, surgiu para superar as noções relacionadas a certos setores rurais que, ao ver de Sauer (2008, p. 20), foram sempre marginalizados e classificados como simplistas, de pequena produção de subsistência, sem eficiência e sem possibilidade de serem inseridos no mercado. Tal afirmação vai de encontro aos estudos realizados por Wanderley (1999) a respeito das raízes históricas do campesinato brasileiro. A autora afirmou que a agricultura familiar não foi nenhuma invenção produzida pelo

Estado, que criou o Programa Nacional da Agricultura Familiar (PRONAF)⁶⁹, em junho de 1996. Mesmo se modernizando, - o que era uma necessidade -, diante das consequências sociais da agricultura brasileira conservadora, sempre existiram os agricultores familiares portadores das tradições que sustentavam o seu modo de vida.

[...] ela é que se reproduz nas sociedades modernas adaptando-se a um contexto socioeconômico próprio destas sociedades, que a obriga a realizar modificações importantes em sua forma de produzir e em sua vida social tradicionais (WANDERLEY, 1999, p. 22).

O rural e o urbano, agora, se aproximam por conta das novas formas de produção, entretanto, as identidades rurais são preservadas nessas atividades, num encontro do tradicional com o contemporâneo, como pode ser constatado, por exemplo, nos produtos que, antes, só circulavam no próprio sertão, agora exportados para outros Estados do Brasil, e outros países, em forma de doces, geleias, entre outros.

O fortalecimento da agricultura familiar, bem como a expansão das atividades não agrícolas, tem grande importância na redução do êxodo rural graças ao potencial de se criar condições e oportunidades de trabalho na própria região.

NOVAS TERRITORIALIDADES

A definição de territorialidade apresentada por Little (2002, p. 3, 5), considerou a ocupação, o uso e o controle de pessoas sobre o seu ambiente biofísico, ou o seu território. Considerando a territorialidade dos lugares ocupados por diversos indivíduos, o mesmo autor empregou o conceito de cosmografia, que envolve as particularidades da convivência dos grupos humanos em seus territórios, considerando a construção histórica dos saberes, que envolvem o meio ambiente, as ideologias e as identidades. É um conceito perfeitamente adaptável à microrregião estudada, apesar dos

⁶⁹Tinha como objetivo promover o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar. Conforme a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 da Presidência da República, é considerado agricultor familiar, aquele que praticasse atividades no meio rural, possuisse área de até quatro módulos fiscais, que varia de 5 a 110 hectares, mão-de-obra da própria família, renda familiar vinculada ao próprio estabelecimento e gerenciado pela própria família (BRASIL. Presidência da República, 2006).

desvios, - causados pelos costumes disseminados pela mídia na contemporaneidade -, por outro lado, a lacuna que existe entre a tradição e os tempos atuais, como se viu, vem resgatando e reconstruindo os saberes tradicionais, num trabalho que caracteriza uma economia solidária, com empreendimentos que promovem mudanças sociais com agregação de benefícios econômicos e, principalmente, o modo de pensar dos envolvidos.

Em outra perspectiva, Kraychete (2000, p. 15) denomina essa economia como uma economia dos setores populares, que reúne as atividades de geração de recursos, agregando unidades de trabalho, tanto realizadas de forma individual ou familiar, como as diferentes modalidades de trabalho, formalizadas ou não, a exemplo das cooperativas, associações, fundos rotativos e etc, que envolvem iniciativas diretas da população, numa prática social transformadora.

A territorialidade não envolve apenas os traços materiais, mas inclui o simbolismo presente nos meios coletivos nos quais “os homens concebem seu ambiente como se houvesse um espelho que, refletindo suas imagens, os ajuda a tomar consciência daquilo que eles partilham”, como declarou Claval, (1999, p. 11).

As práticas ligadas aos sabores do sertão baiano se integram à territorialidade no momento em que o sistema produtivo de diversas comunidades, como as da microrregião de Euclides da Cunha, recriam as formas de viver e de trabalhar na região semiárida. Em Uauá, por exemplo, no passado, na época de frutificação de umbu, maracujá da caatinga, manga e goiaba, as mulheres se reuniam para preparar doces. Faziam umbuzada, - como é conhecida a mistura de polpa de umbu com leite -, e o mendengue, que é um doce feito com umbu verde. Essas mulheres foram incentivadas a produzir em série, por componentes ligados ao movimento das Comunidades Eclesiais de Base (CEBS, da CNBB-Nordeste 3). A partir de vários incentivos, e participação de movimentos populares, valorizando os saberes tradicionais sobre plantas, raízes e frutos da caatinga, as receitas de família, que envolvem doces e biscoitos, dentre outras, que se revelavam identitárias, tem na agricultura familiar um papel fundamental complementando as demais práticas da produção de alimentos na microrregião de Euclides da Cunha.

Estudando as áreas de fundo de pasto da microrregião de Euclides da Cunha, em especial os municípios de Monte Santo e Uauá, Torres (2011) não só identificou, como auxiliou, - na sua especialidade profissional -, a população, na luta histórica das comunidades tradicionais locais, pela regularização fundiária. Na sua dissertação de Mestrado, esse autor detalhou o modo da convivência coletiva com o semiárido em diversas localidades. Caracterizou o território e territorialidade da região e, não só apontou a extensão da área ocupada, mas, principalmente, o sentimento de pertencimento, valorização do que existe e do que foi criado naquela porção de terra do sertão nordestino. Concluiu que

Na convivência com a caatinga, passando por umbuzeiros, mandacarus, gravatás, catingueiras, pau de rato e aroeiras, os posseiros de fundo de pasto descobriram que a seca não precisa ser combatida, mas com ela conviver, extrair o necessário para sobreviver, tratando a natureza como aliada e não inimiga. A ideia de combater foi substituída pela de conviver, de preservar, de garantir a sobrevivência das futuras gerações (TORRES, 2011, p. 119).

Desde 2003 os habitantes da região aceitaram o desafio de criar uma cooperativa, consolidada em 2004, com nome de Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC). No início, com 44 cooperados, inauguraram a primeira fábrica de beneficiamento de frutas, na cidade de Uauá, com recursos doados pela Cáritas, entidade originária da Alemanha, - com apoio financeiro da União Europeia e da organização austríaca Horizont3000 -, que incentivaram as populações rurais a se dedicarem ao beneficiamento e comercialização de produtos. A empresa italiana *Slow Food*, - especializada no fortalecimento de determinados produtos com potencial gastronômico, mas com alto risco de desaparecimento das tradições culinárias regionais -, ajudou a ampliar as condições de infraestrutura da Cooperativa, construindo 13 unidades de processamento de frutas que ajudaram a melhorar as condições de produtividade e de produção dos cooperados.

O objetivo dessas ações foi mostrar para os moradores dos diferentes locais que, mesmo no clima semiárido, a vida pode ir além de apenas sobreviver. Em visita recente à sede da Cooperativa, em Uauá, a presidente

Denise informou que a organização envolve, atualmente, mais de 600 famílias, em 20 localidades, distribuídas em povoados e fazendas, que atuam no beneficiamento de frutos da caatinga, como o umbu e o maracujá da caatinga, para a produção de doces e geleias, dentre outros produtos.

No início, a otimização da extração ou colheita e a redução dos desperdícios na exploração desses frutos, foram incentivadas graças ao apoio das Pastorais da Igreja Católica, da CNBB Nordeste 3, e organizações de promoção do desenvolvimento e de defesa da agricultura familiar, como o Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA)⁷⁰, informou a presidente. Foram criadas as cozinhas comunitárias em Uauá e Canudos, para aumentar a produção, especialmente distribuídas pela zona rural. A partir do ano de 2003, o acesso às políticas públicas proporcionou a venda dos produtos para o Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal, e também aquisição de linhas de crédito via o PRONAF.

Uma das características da COOPERCUC, que favoreceu a certificação orgânica para os produtos à base do umbu, foi a coleta dos frutos com as mãos, sem bater nos galhos para não agredir a árvore. Essa forma de manejo é exigência das instituições financiadoras de projetos de produção orgânica.

Após a coleta e lavagem, os frutos passam por um processo de separação da parte líquida da parte da massa. A primeira transforma-se em polpa e a segunda em doces, geleias e compotas. Os produtos são distribuídos para mais de vinte municípios da região, comercializados, através de entidades e escolas, atingindo um público de mais de 100 mil pessoas. Em Uauá destacam-se as unidades da fazenda Marruá e da fazenda Lage das Aroeiras, produzindo mel, polpas, geleias, compotas e sucos de frutas da caatinga.

A unidade polivalente de beneficiamento com características de agroindústria, recém-inaugurada na sede de Uauá (Fig. 81), tem capacidade

⁷⁰ É uma Organização Não Governamental sediada em Juazeiro, na Bahia. A Convivência com o Semiárido é a sua maior e mais importante meta.

de produzir 800 toneladas de polpa de frutas por ano. A estimativa é que mais de três mil famílias sejam beneficiadas, na microrregião de Euclides da Cunha, segundo a presidente da COOPERCUC.

Fig. 81 – Sede da unidade agroindustrial da COOPERCUC, em Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

O mercado externo, representado por exemplo, pela França, foi conquistado no ano de 2005. A certificação orgânica dos produtos foi conseguida em 2008 junto a Ecocert, uma empresa de inspeção e certificação orgânica com sede na França. A partir daí, a expansão dos negócios atingiu os mercados nacional e europeu. Nesse mesmo ano, as exportações chegaram a 25% da produção enviada para a França, Itália e Áustria.

Além da Cooperativa Agropecuária Familiar (COOPERCUC), de Uauá e Canudos, a Cooperativa de Trabalho Agropecuária Familiar dos Criadores de Caprinos e Ovinos de Uauá e região (COOPERBODE) apoia os cooperados que criam bodes e carneiros para abate, além dos produtores de queijos de leite caprino.

Funcionando desde 2014, atualmente a COOPERBODE conta com 16 técnicos agropecuários, dois veterinários, quatro empreendedores, um comerciante, um técnico de mineração, dois jornalistas e um professor. Os componentes restantes do quadro são produtores e produtoras rurais, num total de 32 cooperados. O presidente da COOPERBODE, Sr. Robson fez comentários sobre o trabalho que a Cooperativa vem realizando no município de Uauá e nas cidades circunvizinhas. A Cooperativa produz e distribui leite empacotado, queijo coalho e fresco, iogurte, todos elaborados com leite de cabra, produzidos de forma artesanal. O mesmo presidente acrescentou que

a cooperativa, também, trabalha com cortes especiais de carnes, embutidos e defumados de bode como lombo, pernil e costela, entre outros.

Outros exemplos de estratégias de convivência da população com o sertão são representados pela formação associativa, como a Associação Regional da Escola Família Agrícola do Sertão (AREFASE), e a Escola Família Agrícola do Sertão (EFASE), ambas em Monte Santo. Essas instituições fomentam a formação de profissionais, envolvendo a educação ambiental, a manufatura, a criação, o beneficiamento e a comercialização de produtos coletados, cultivados, ou criados no município. Essas iniciativas contam com o apoio e gerenciamento da Associação Regional dos Grupos Solidários de Geração de Renda (ARESOL), que representa uma rede produtiva distribuída em 14 municípios, criada em 2007 com o apoio Projeto Vencer Juntos, gestado pela Pastoral da Criança da CNBB e, posteriormente pela Fundação Esquet Brasil⁷¹ Segundo um diretor da ARESOL, Luís Costa (2016), a instituição está comprometida com a inserção dos grupos produtivos em políticas públicas de comercialização direcionada à política de agricultura familiar, a exemplo da merenda escolar. Além da cliente institucional, a ARESOL trabalha para que os produtos da agricultura familiar, - polpas, doces, geleias, compotas, etc -, ganhem espaço nos mercados convencionais, popularizando esses produtos. De acordo com o diretor, As ações da ARESOL têm sido de fundamental importância na valorização das mulheres e jovens, tornando-os protagonistas, dentro de um novo modelo de sociedade, que preze a troca da riqueza dos saberes diversos. Através de informações coletadas em fontes bibliográficas específicas da ARESOL, visitas a povoados e fazendas, além de entrevistas com agricultores e produtores rurais, foi possível compreender as ações desta associação no município de Monte Santo.

Diversos povoados e fazendas de Monte Santo, representados por suas associações ou grupos organizados, são apoiados pela ARESOL. A partir de informações coletadas em materiais gráficos e audiovisuais

⁷¹É uma rede de organizações não-governamentais dedicada ao fortalecimento da cidadania, no sentido da construção de novas formações econômicas e sociais para o desenvolvimento sustentável na América Latina.

produzidos pela ARESOL que trazem depoimentos e a vivência da produção agropecuária familiar, assim como em entrevistas diretas com representantes da Associação e pessoas das comunidades envolvidas com as diversas atividades, foi possível compreender a produtividade da agricultura familiar em Monte Santo descritas a seguir.

No povoado de Lagoa do Saco, município de Monte Santo, o beneficiamento de frutas começou aproveitando as frutas que eram desperdiçadas na época da safra, a exemplo do umbu e do maracujá da caatinga, conforme indicou José Zito. Os produtores se organizaram e receberam da ARESOL o apoio necessário para investir na atividade de beneficiamento das frutas, com máquinas que agilizavam o trabalho desenvolvido. Hoje, várias pessoas, a maioria jovens, trabalham no beneficiamento de frutas e produção de geleias e doces.

A produção de Lagoa do Saco, seguindo a política pública do Governo Federal, é vendida, em parte, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). É também comercializada para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)⁷², da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB)⁷³. Com a venda para esses consumidores institucionais, toneladas de produtos derivados das frutas, saem prontos para o consumo, gerando renda para os envolvidos e transformando a realidade de quem vive na região.

Lagoa do Saco é, ainda, pioneira na criação de abelhas e produção de mel em Monte Santo. A apicultura do povoado começou por um ato de coragem e resistência, conforme afirmou José Andrade, o Seu Zé. De acordo com sua narração, foi, através de um intercâmbio para troca de saberes entre os municípios de Monte Santo e Uauá, que a sua esposa descobriu como produzir mel de forma mais organizada.

⁷²Criado em 2003, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma ação do Governo Federal para colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar (BRASIL. MDA, 2003).

⁷³Criada por Decreto Presidencial e autorizada pela Lei nº 8.029, de 12 de abril de 1990, tendo iniciado suas atividades em 1 de janeiro de 1991. Sua missão é contribuir para a regularidade do abastecimento e garantia de renda ao produtor rural, participando da formulação e execução das políticas agrícola e de abastecimento no país (BRASIL. CONAB, 2017).

A gente só via mel, em casa, em pouca quantidade, para fazer remédio. Ela foi falando que tinha visto vários garrafões cheios de mel e que as abelhas eram criadas em caixas. Eu fiquei pensando como eram as caixas (ANDRADE, 2016).

A curiosidade fez com que o Seu Zé construísse artesanalmente, algumas caixas e começasse, assim, a criar abelhas. Foi então, convidado para participar de uma capacitação em apicultura na sede de Andorinha, cidade vizinha a Monte Santo. “Não sabia nem para que lado ficava, mas explicaram que ficava longe. Eu pensei na distância, mas fui de carona numa caçamba”, lembrou. O curso rendeu informações que o fez conhecer a importância do mel, - que ia além do uso como remédio -, como alimento. Esse episódio se deu há mais de quinze anos e, desde então, um grupo de apicultores foi formado por Seu Zé, criando abelhas e garantindo uma fonte de renda a baixo custo.

Ainda em Lagoa do Saco, outra atividade, - esta bastante tradicional no sertão -, ligada ao uso da casa de farinha para beneficiar a tapioca e produzir o beiju, vem sendo inserida na merenda escolar (Fig. 82), via PNAE.

Fig. 82 - Produção de beiju, no povoado de Lagoa do Saco, em Monte Santo



Foto: ACERVO DA ARESOL, 2015.

Esse povoado também produz a tapioca granulada para fazer mingau, além do milho para mungunzá, expôs Maria da Paz, uma das líderes dos produtores. Entregam 20 mil unidades de beiju ao PNAE, por ano e, 1.500kg de milho de mungunzá. José, apelidado de Zito, liderança e presidente da ARESOL, avaliou a transformação pela qual o local passou e relatou: “antes a gente vivia só para plantar na roça. Plantava feijão, milho e mandioca. Era uma situação difícil”.

A presença das mulheres em diversas práticas de geração de renda, não causa mais estranheza e, a cozinha comunitária, - empreendimento idealizado somente por agricultoras -, tem sido mais um exemplo de organização e êxito. No povoado de Salgado, em Monte Santo, apenas três mulheres iniciaram os trabalhos de um grupo. Recordaram que já vendiam mingau de arroz em alguns festejos da cidade e que era apreciado pelas pessoas, contou Cleonice da Costa, uma das pioneiras dessa atividade. Elas decidiram preparar o mingau de arroz, ou arroz doce, como é mais conhecido, também, para incorporar ao cardápio das escolas de Monte Santo/BA e comercializá-lo através do PNAE.

Classificando os produtos como de boa qualidade, Rosana Andrade destacou a preocupação do grupo com o modo de preparar seu mingau, fazendo com que as pessoas passem a valorizar mais e o aceitem sem restrições. Entre o mingau de tapioca, arroz doce e mungunzá são produzidos, e vendidos, em média, 500 litros por semana. Hoje, elas se enxergam como protagonistas sociais, capazes de contribuir com o crescimento do meio em que vivem através das atividades que desempenham e das habilidades que possuem (Fig. 83).

Fig. 83 - Produção da tapioca no povoado de Salgado, Monte Santo



Foto: ACERVO DA ARESOL, 2015

No povoado de Lagoa Grande, em Monte Santo, a organização de mulheres na produção do beiju gera a principal fonte de renda e é exemplo da expressão da competência feminina. A escolha da atividade produtiva partiu da experiência cotidiana realizada nas cozinhas dos seus lares, através da transmissão de saberes. O beiju faz parte das tradições, quando as mães

ensinavam as filhas e toda geração ia aprendendo a fazer, como explanou Maria Célia, uma das mulheres que realizam esse trabalho. Todas elas contam que o beiju trouxe renda através da comercialização com o PAA e o PNAE. A remuneração que elas recebem auxilia no pagamento das despesas da casa, possibilitando até a aquisição de coisas simples e básicas numa residência, a exemplo de um banheiro dentro de casa (BRASIL. MDS, 2016).

No povoado de Muquém, também em Monte Santo, Dona Isabel de 81 anos, comanda a equipe que trabalha no beneficiamento de frutos da caatinga. Ela mencionou que no princípio algumas pessoas estranharam a ideia de trabalhar em conjunto, mas no início da década de 1990, criaram a Associação Comunitária do povoado. As produtoras e produtores de Muquém organizam, ainda, a Feira da Agricultura Familiar que, no ano de 2015, teve a sua sexta edição. O evento tem como objetivo resgatar os seus valores culturais e tradicionais. No último, realizado em 2016, cerca de 3.500 pessoas prestigiaram a Feira. Em Muquém há uma produção grande de frutas nativas, como o umbu e o maracujá do mato, notificou Josefa, coordenadora da Associação local.

A atividade de beneficiamento de frutas ocorre também em Monte Alegre, município de Monte Santo. “As localidades circunvizinhas nunca tinham visto uma polpa de fruta produzida na região”, atentou Eliane Barbosa (2016). Os produtos são comercializados com o PNAE. Ainda, no beneficiamento do umbu, um grupo de jovens do povoado de Riacho da Onça, no mesmo município, inicialmente com incentivo da Escola Família Agrícola do Sertão e, posteriormente, da ARESOL, desenvolveram, - através do extrativismo do umbu e do maracujá da caatinga -, a geração de renda para os habitantes que, por sua vez, colhem o umbu e vendem por um preço justo para ser beneficiado. Além do umbu, os jovens beneficiam outras frutas como acerola, goiaba e frutas de época, a exemplo do caju. Por ano esses jovens vendem 12 mil quilos de polpa de fruta, informou Elizane, uma das integrantes.

Há aproximadamente três anos, pensando nas questões agroecológicas, esses mesmos jovens construíram um viveiro com mudas de umbu, maracujá do mato e acerola, com o intuito de promover a distribuição de três mil mudas entre a população e estimular o plantio. Na área onde

funciona a unidade de beneficiamento das frutas existem mais de 100 árvores frutíferas plantadas. “Tem que começar pela gente. É assim que o restante dos moradores locais vai vendo a importância do replantio e do cultivo das frutas”, concluiu Elizane.

O beneficiamento de frutas no povoado de Tapera, em Monte Santo, mudou a vida de outros jovens que perceberam que boa parte da safra anual de umbu era destinada à alimentação dos animais. Charles, um dos jovens criadores locais, lembrou da dificuldade que tiveram no início com a falta de envolvimento e apoio do povoado. A divulgação da ideia e conceito de sustentabilidade e de preservação da caatinga, segundo o mesmo declarante, fez as pessoas se envolverem com a proposta e começar a coletar as frutas da caatinga para o beneficiamento, reforçando assim a atividade dos jovens.

Outra atividade apoiada pela ARESOL no mesmo município, é a criação de caprinos e ovinos. No povoado de Saguim, alguns criadores compraram forrageiras, matrizes e reprodutores. José Raimundo, o líder local, comentou que, passaram a desenvolver a atividade - que foi dando certo -, a partir da assistência técnica da ARESOL. Afirmou, com convicção, que não adianta insistir na criação de boi e vaca no sertão nordestino, pois a necessidade de conviver com a estiagem faz com que a criação de caprinos seja a mais indicada. Heráclito, criador de bode no povoado, ressaltou as ações da ARESOL concentradas em ensinamentos e uso técnicas próprias que os produtores não conheciam. O armazenamento de ração para os animais, por exemplo, foi um dos ensinamentos que ajudou a superar o grande problema decorrente dos períodos de seca.

O cultivo de alimentos em hortas no povoado de Saguim, também faz parte dos empreendimentos apoiados pela ARESOL. José Raimundo, técnico que acompanha as mulheres, - num total de 12 no momento -, que trabalham nas hortas, comentou que não adianta só produzir. Para isso, a ARESOL busca apoiar os envolvidos nessas atividades, intermediando as vendas, especialmente com órgãos oficiais como os institucionais, a exemplo da CONAB, enfatizou o técnico.

As hortas foram desenvolvidas no povoado de Penedo com algumas mulheres trabalhando há menos de um ano, mas já mostrando bons

resultados. Sandra (2016), líder de 12 mulheres, - que trabalham nessa atividade -, revelou que a produção de hortaliças influenciou no modo e na quantidade de consumo dos produtos agrícolas. Informou que antes, praticamente ninguém comia verdura e, quando o faziam, compravam na feira. As horticultoras se orgulham de, hoje, ter tudo no seu povoado, e com a qualidade de ser a única produtora de alimentos orgânicos. A horta, apesar do pouco tempo de existência, já tem cultivos de hortaliças suficientes, - como alface, coentro, cebolinha, quiabo, - para entregar 50kg por semana à CONAB. Essa atividade é fruto de um projeto específico para mulheres, com linha de financiamento do PRONAF.

Para potencializar a comercialização do que é produzido pelos horticultoras, agricultores e criadores, assistidos pela ARESOL em Monte Santo, foi criado há cinco anos, o espaço Monte Sabores. Trata-se de um ponto de vendas alternativo, localizado na sede do município, servindo para fortalecer e divulgar a rede de produtores da agricultura familiar que leva o mesmo nome, Monte Sabores. O Presidente da ARESOL afirmou que todos tinham receio de que os programas do Governo Federal, - como o da compra e uso de seus produtos para a merenda escolar -, terminassem e, assim, comprometessem a comercialização e abalasses a segurança econômica dos produtores. “No momento em que a gente não conseguisse vender para os programas, nós iríamos voltar para estaca zero e isso poderia fazer com que muitas pessoas desistissem desse modo de produção e comercialização”, destacou o presidente.

A expectativa é que outros pontos da Monte Sabores sejam implantados em outros municípios da microrregião. Para Renato, representante de vendas do espaço de comercialização, a valorização dos produtos sem agrotóxicos é uma sinalização de sucesso dessa proposta. Na Monte Sabores, as pessoas encontram uma diversidade de produtos, desde frutas, legumes e hortaliças, produzidos sem agrotóxicos, até poupas, doces, geleias, cocadas e licores, entre outros.

Em Canudos, as águas do açude de Cocorobó são utilizadas para diversos fins. Além de fonte de abastecimento de água para a cidade de

Canudos e alguns povoados, abastece projetos de irrigação e de piscicultura, beneficiados por suas águas na região.

A implantação do perímetro irrigado, segundo o DNOCS, foi iniciada no ano de 1971. Uma área de aproximadamente 90km² é utilizada para a produção irrigada de frutas e verduras (Fig. 84) que, além de abastecerem os municípios da microrregião de Euclides da Cunha, chegam até as centrais de distribuição de Salvador e Fortaleza (BAHIA. SEAGRI, 2014). Conhecidos pela produção de banana, manga, melancia, coco, pimentão, quiabo, alface, coentro e tomate, os lotes de terra do perímetro irrigado são explorados, na sua maioria, por agricultores familiares. Em menor escala, são cultivados outros legumes e verduras, em geral.

Fig. 84 - Perímetro irrigado pelo açude de Cocorobó, em Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

De acordo com a Secretaria de Agricultura do Estado da Bahia (SEAGRI, 2014), a produção do perímetro irrigado de Canudos é importante economicamente para o município, com uma renda anual significativa como mostra o Quadro 6.

Quadro 6 – Produção e rentabilidade do perímetro irrigado de Canudos, 2014

PLANTIO	HECTARES	TONELADAS/ANO	UNIDADE	VALOR R\$
Banana	1.300	23.400.000		117.000.000,00
Quiabo	60	16.000		960.000,00
Coentro	80	80.000		400.000,00
Alface	20	10.000		200.000,00
Tomate	10	50.000		200.000,00
Pimentão	40	40.000		160.000,00
Manga	08	100.000		30.000,00
Coco	12		60.000	24.000,00
Melancia	10	80.000		20.000,00
TOTAL(R\$)				118.994.000,00

Fonte: BAHIA. SEAGRI, 2014.

Transformando em outros números e medidas, para se ter maior visibilidade das áreas irrigadas de Canudos, saem mensalmente, 667 mil dúzias de banana prata. As bananas ocupam entre 95% e 98% da área plantada. O cento da fruta custa atualmente, R\$ 26,00 e a média anual do preço, pode variar de R\$ 18,00 a R\$ 19,00. A alta se deve à seca em Pernambuco e no Ceará, segundo Antônio Balbino (2016), presidente da Cooperativa dos Irrigantes do Cocorobó. Vale ressaltar que essa produção agrícola se localiza na região onde estão os municípios mais castigados pelas estiagens no semiárido baiano.

A palha da bananeira serve de matéria-prima para a confecção de artesanato produzido pelos componentes da Associação das Artesãs do Vaza-Barris. São bolsas, quadros, luminárias, baús, jogos americanos, descansos de panela, frascas e garrafas enfeitadas.

Projetos de cultivo de peixes em tanques-rede, vêm sendo implantados pelo Governo do Estado da Bahia no açude Cocorobó (Fig. 85). Segundo informações da Associação dos Criadores de Peixe de Canudos, a expectativa é que se produza a partir desse incentivo o equivalente a 3.000 toneladas de tilápias, beneficiando 180 famílias. Além do Governo do Estado, a União, através do DNOCS, forneceu 250 tanques-rede no ano de 2015 para reforçar a produção dos pescadores.

Fig. 85 – Criação de peixes em Canudos

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Se deduz que novas formas de geração de emprego e renda vêm sendo instaladas e consolidadas em diversos lugares da microrregião de Euclides da Cunha. Além da cidade sede da microrregião, em Monte Santo, Uauá e Canudos, por exemplo, o aperfeiçoamento das formas de trabalhar com a terra para plantar, para criação animais e formas de captação de água, vem permitindo uma significativa melhora nas condições de vida dos produtores rurais na caatinga. Castells (2000) afirmou que a identidade de um povo está associada às experiências e significação do mesmo. Nos municípios estudados, as novas territorialidades têm origem nos processos de resistência e insistências dos habitantes e dos colaboradores externos, em especial, nos fundos de pasto, que, aproveitando as tradições e costumes, recriaram sua identidade legitimando os novos projetos, tornando-os dominantes no contexto de convívio com o semiárido. Essas iniciativas, especialmente a partir de Uauá, contaminaram os outros municípios a partir de iniciativas de pequenos grupos, mas que tendem a aumentar na medida em que recebem assistência técnica e financeira, quer de entidades locais, quer dos programas oficiais. Nesse sentido, as comidas do sertão se apresentam como parte dessa nova identidade, reveladas no cotidiano da região. Os costumes e práticas alimentares estão presentes, além do cotidiano, dentro de casa ou nos restaurantes, em várias ocasiões e manifestações da cultura popular sertaneja, seja nas festas tradicionais, nas feiras livres e nas farinhadas, dentre outras formas que também apresentam uma dimensão simbólica, social e econômica típica do sertão.

CAPÍTULO 4

COMIDAS NO MEIO SOCIAL SERTANEJO

“O paladar defende no Homem a sua personalidade nacional” (FREYRE, 2002, p. 34).⁷⁴

Hábitos alimentares nos diversos meios sociais estão relacionados diretamente com a natureza e a cultura dos povos. Comer não satisfaz apenas às necessidades biológicas, mas preenche, também, funções simbólicas e sociais. Certeau, Giard e Mayol (2008, p. 218) afirmaram, que a culinária está presente na vida cotidiana desde o nível mais necessário ao mais desprezado.

No sertão baiano, as dinâmicas que caracterizam o meio social envolvem experiências de um povo que cresceu em meio às celebrações, rituais e particularidades identitárias, que são singulares na região. Como colocou Menezes (2016, p. 47), os atributos culturais de um lugar são os meios pelos quais as populações se comunicam com o mundo, permitindo muitas vezes através de comemorações especiais, festas tradicionais ou expressões culturais próprias, indicar uma forma de enraizamento dessas particularidades.

Nesse sentido, as comidas sertanejas significam mais do que a prática de se alimentar. Amon e Maldivsky caracterizaram a comida como parte da narrativa sobre a vida das pessoas, que envolve emoções, crenças, identidades, natureza e relações sociais. “Os significados da comida e das práticas da alimentação estão conectados em sequências, manifestando estados e transformações” (AMON; MALDAVSKY, 2012, p. 19).

Em dias mesmo normais ou festivos, a cultura popular sertaneja, - representada pela comida -, está presente em diversos lugares, onde os costumes e/ou a tradição do meio social estão associados às condições naturais da região, representados pela produção de ingredientes sazonais disponibilizados para o preparo dos pratos. As festas religiosas em homenagem aos santos padroeiros são numerosas no sertão, sempre

⁷⁴ Primeira publicação em 1932, reúne receitas de bolos e doces tradicionais em diversos lugares do Nordeste.

precedidas em alguns dias por rezas, - como tríduos, novenas e trezena - sendo realizadas comemorações com estrutura própria e variada no dia derradeiro ou aquele em que se homenageia o santo eleito. Geralmente, a maioria dessas rezas e festejos se dão como agradecimento ou pedido para que caia a chuva no sertão.

Carvalho Júnior (1984) afirmou que o catolicismo popular marcou o período da colonização dos sertões através de práticas devocionais, representadas por novenas, promessas e celebração aos santos. Um grande número de igrejas erguidas nos povoados do sertão dá a dimensão da importância da religiosidade e, especialmente do catolicismo popular, sendo um indicativo estruturador de laços comunitários e de identidade no âmbito regional. Nessas festas, a confraternização, viabilizada pelas comidas e bebidas, envolvem vizinhos, parentes e visitantes.

“Muita reza e pouca missa, muito santo e pouco padre”, esse ditado condensa um grande número de características do catolicismo popular no sertão baiano. Dentre as celebrações dos santos padroeiros na microrregião de Euclides da Cunha, pode-se destacar a trezena de Santo Antônio em Canudos; a Festa de Nossa Senhora da Conceição na sede de Euclides da Cunha; a Festa da Santíssima Trindade em Massacará, povoado de Euclides da Cunha; Nossa Senhora Aparecida e as festas juninas em Uauá. A festa de Todos os Santos, realizada em Monte Santo, no dia 31 de outubro, também desempenha um importante papel na relação entre o homem e o meio, quando os peregrinos que vão ao Santuário da Santa Cruz, demonstram um comportamento associado à fé e à devoção. Essas festas, que inicialmente possuíam caráter espontâneo dos valores e das tradições ligadas ao catolicismo popular, vêm sendo apropriadas pelos gestores públicos, transformando-as em espetáculos urbanos, atraindo muito público por conta de atrações musicais nacionais.

As festas tradicionais, embora tenham grande importância e, muitas vezes apresentem fortes comoções, não podem ser apartadas de uma estrutura de pequenas festas com a menor participação da Igreja, majoritariamente sem a presença dos padres e realizadas quase sempre em povoados rurais. Destas, outra festa se destaca no sertão, que é a

comemoração aos Santos gêmeos Cosme e Damião, quando e onde a chamada “comida de santo” se incorpora ao cardápio sertanejo.

A difusão da cozinha sertaneja pode ser visualizada, tanto nas festas, quanto nas feiras livres e em outros meios sociais, verificando-se a hereditariedade característica da cozinha, a qual, geralmente, se passa de mãe para filha. Nas barracas que oferecem doces, mingaus, caldos, carnes e diversas iguarias típicas, as filhas sempre acompanham as mães cozinheiras, ajudando no preparo e na comercialização da produção, geralmente doméstica.

O meio social sertanejo também tem características que estão associadas aos momentos de comensalidades encontradas nos lugares de aquisição de gêneros alimentícios, como as feiras livres. Os modos, os costumes e valores, - revelados pelas práticas culinárias sertanejas -, são atribuídos às práticas herdadas dos componentes mais velhos das famílias.

A inclusão de comidas no cotidiano das residências, das feiras, das festas tradicionais e populares influencia a maneira de escolher os sabores, de assumir os gostos que envolvem as heranças e sentimentos de pertencimento.

FEIRAS LIVRES

Normalmente, o sertanejo tem um encontro semanal nas feiras livres, que acontecem nas cidades de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá. Esse comércio popular oferece oportunidades de negócios diversos que envolve principalmente, a produção agropecuária regional, dentre outros produtos de outras regiões ou industriais, que são também encontrados. Nessas cidades, o dia da feira muda a rotina local, as dinâmicas urbana e rural, que são transformadas de acordo com a dimensão do comércio realizado nesses dias.

Harvey (1981, p. 207) afirmou que as feiras são um acontecimento que remonta a antiguidade. Esse mercado de trocas, segundo o autor, deu origem a muitas cidades. Os próprios portugueses, segundo Mott (1975) sempre estiveram envolvidos com o comércio realizado nas feiras e mercados,

chamados pelos portugueses de quitanda. “A feira mais antiga situada em Portugal teve sua origem no ano de 1125 e até o século XV existiam cerca de 95 delas em todo o Reino” (MOTT, 1975, p. 309).

As feiras livres no Brasil foram copiadas dos portugueses. A primeira feira que se tem registrada em território do Brasil data de 1548, quando o Rei D. João III ordenou que nas vilas e povoados, as feiras fossem realizadas em um dia ou mais da semana, para que os nativos pudessem vender seus produtos e comprar o que necessitassem, (MOTT, 1975, p. 309). No Nordeste, essas atividades contribuíram para a ocupação do território, principalmente através das feiras de gado que, por muito tempo, sustentou a economia regional fazendo surgir diversas cidades durante os séculos XVIII e XIX. As grandes feiras de gado que abasteciam a Cidade da Bahia, de acordo com Pessoa (2003, p. 168) localizavam-se em terras pertencentes à Casa da Torre dos Garcia d’Ávila, a exemplo da Feira de Capoame, atual Dias d’Ávila, principal ponto de aquisição de gado vindo do sertão baiano.

Transformando-se em modelo de comércio tradicional, a feira livre teve e tem êxito até os dias atuais. Dantas e Pachelly (2008, p. 91-92) atribuíram o sucesso das feiras no Nordeste principalmente por conta da formação socioespacial regional, das condições socioeconômicas da população, dos meios de comunicação e do tipo de agricultura e pecuária praticadas. No passado, a pecuária foi a responsável pela fixação da população no sertão nordestino, inicialmente com o comércio de gado e, depois, mudando para as atuais feiras livres.

Cardoso já havia dito que a feira livre se tornou um fenômeno socioeconômico, cuja importância marca a vida do sertanejo e a paisagem das cidades, sendo esta, a principal forma de abastecimento para uma grande parcela da população. “Ao mesmo tempo, é a expressão do próprio significado etimológico da palavra ‘feira’, ou seja, ‘o dia da festa’, pois, onde quer que se realize, ela é um verdadeiro fenômeno que espanta e atordoa”, figurativamente afirmado pela autora (CARDOSO, 1975, p. 169).

Alguns autores, a exemplo de Araújo e Rodrigues (2004), consideraram as feiras nordestinas como um espaço popular de abastecimento, na qual, de forma livre, as pessoas buscam sua sobrevivência na comercialização de

produtos, principalmente alimentos, envolvendo ainda, pessoas de todos os níveis sociais que ali vão se abastecer (ARAÚJO; RODRIGUES, 2004, p. 181-182).

A grande diversidade de produtos oferecidos é o que impressiona nas feiras do sertão, na qual se encontra desde as variadas peças de artesanato, já referenciadas, até remédios da medicina popular que, segundo os raizeiros, servem para todos os tipos de males (Fig. 86). Em meio a esse grande centro de compra e venda de produtos de toda ordem, ainda se pode encontrar tocadores de instrumentos musicais (Fig. 87) e mendigos pedindo esmolas (Fig. 88). O lugar da feira é o ponto de encontro dos moradores das áreas rurais, que se deslocam para as sedes municipais para cumprir com um compromisso fiel de estar presente todo dia de feira para, inclusive, rever amigos e fortalecer os laços de compadrio.

Fig. 86 – Raizeiro comercializando na feira livre de Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Fig. 87 – Banda de pífanos na feira livre de Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 88– Mendigo pedindo esmolas na feira livre de Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Foram realizadas visitas constantes às feiras que acontecem semanalmente, sendo as sextas feiras em Monte Santo e Canudos, aos sábados em Euclides da Cunha, e as segundas em Uauá. Quanto à extensão das feiras, que envolve o número de comerciantes e diversidade de produtos, a que mais se destaca é a de Euclides da Cunha, com acentuadas características regionais. Por ser o centro administrativo regional, aos sábados, essa cidade atrai comerciantes locais, bem como dos outros municípios. Verificou-se a participação nessa feira, de pessoas de Monte Santo, Uauá, Canudos, Tucano, Araci, Ribeira do Pombal, Serrinha, Teofilândia, Cansanção, Cicero Dantas e Queimadas, entre outras.

Os moradores da zona rural têm o costume de falar que vão à “rua”, se referindo ao deslocamento para a cidade nos dias de feira. Em Monte Santo, por exemplo, são muitos os que acorrem as sextas à cidade nos dias da feira. Levam produtos de suas roças e voltam levando as compras realizadas em armazéns e mercados da cidade. Em sacolas de plástico ou nylon e caixas de papelão, levam arroz, óleo, café, açúcar, macarrão, sabão, sabonete, margarina, leite, biscoitos e refrigerantes, dentre outros produtos. Os idosos aproveitam esses dias, - em que o transporte é mais acessível -, para retirar os seus proventos da aposentadoria, no que são imitados pelos beneficiários do Programa de Bolsa Família. Conforme o fluxo de pessoas nesses dias, os

comerciantes costumam classificar as semanas como de feira boa ou feira ruim, dependendo dos dias de pagamento dos benefícios.

Nas feiras se busca produtos novos e frescos, como verduras, frutas, carnes, farinha, queijo, requeijão e temperos diversos (Figs. 89-92). Pode-se, além de tudo, encontrar os chamados bichos em pé, que são aqueles vendidos vivos, como bodes, carneiros, galinhas e patos (Fig. 93) ou, ainda, os cortes dos animais já abatidos, como a carne com e sem osso, além das vísceras e cabeças (Figs. 94-95). Todos esses produtos vão para alguma mesa, - transformados em assados, guisados, cozidos, ensopados, buchadas, sarapatéis, mocotós e rabadas -, entre outras formas de preparo, que fazem parte do gosto popular e tradicional do sertanejo utilizar as carnes.

Fig. 89 – Abóboras e melancias na Feira de Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 90 – Temperos diversos vendidos na Feira de Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 91 – Requeijão vendido na Feira de Uauá



Fig. 92 – Feijão e farinha vendidos na Feira de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 93 – Galinhas e patos vendidos nas feiras de Monte Santo, Euclides da Cunha e Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Figs. 94 - 95 - Mocotó de boi, tripa, fígado e cabeça de porco na feira de Monte Santo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Carne verde é considerada a carne nova, escolhida na feira pela textura, pela cor e pelo cheiro (Fig. 96). O queijo, o feijão de corda, os temperos secos e frescos, a abóbora e a farinha para preparar a farofa e o pirão, a manteiga de garrafa, são os ingredientes que se completam para regar os pratos e para saciar os diversos paladares.

Fig. 96 - Carne de bode fresca vendida em Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Os agricultores residentes nesses municípios aproveitam os dias de feira para comercializar o que produzem ou coletam na caatinga. Dependendo da época do ano, - e levando em conta as estiagens -, pode-se encontrar o licuri verde ou quebrado e seco, assim como maxixes, pimentas, frutos de cactos e umbu. As mulheres são predominantes entre esses comerciantes, expondo suas mercadorias no chão, em caixotes, baldes e bacias (Fig. 97).

Fig. 97 - Licuri vendido na feira livre de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

As barracas de tapioca estão espalhadas em todas as feiras do sertão. Nelas o consumidor encontra, além dos beijus feitos na hora, a farinha ou massa de tapioca embalada em pacotes, para viagem (Figs. 98-99).

Fig. 98 – Beiju preparado na feira de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig.99 – Massa de tapioca vendida na feira livre de Euclides da Cunha

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O comércio de comidas típicas mostra sua identidade regional, principalmente no consumo de doces, bebidas, bolachas e sequilhos, que utilizam como ingredientes a rapadura, o licurí, o umbu e a tapioca, que são procurados, tanto para se comer na feira, quanto para levar para viagem.

A classificação das comidas encontradas nas feiras pode ser considerada uma forma regional de identificar certos tipos de alimentos como “fortes”, “fracos” e “carregados”. As comidas fortes, de “sustância”, alcançaram fama como a buchada e o mocotó, consideradas pratos de consumo diurno, pois exige tempo para comer e tempo para descansar depois, para digestão. A carne de galinha é considerada “fraca”, utilizada muitas vezes para remédio ou melhor, como comida para doentes, crianças e mulheres paridas. As caças, como o tatu, são “carregadas”⁷⁵, não sendo indicado o consumo feito por mulheres, principalmente no período menstrual ou com algum tipo de infecção, informou uma feirante de Monte Santo (FEIRANTE 1 ANÔNIMO, 2016).

Na própria feira, muitas barracas servem essas comidas. Comer buchada de bode ou mocotó as 6 horas da manhã nas barracas da feira é tradição de muitas pessoas. Em Monte Santo, isso é costumeiro, principalmente por parte dos comerciantes que trabalham na feira e aqueles que vêm da zona rural e tem preferência pelas barracas, entre os feirantes,

⁷⁵ Termo utilizado pelos sertanejos para classificar um determinado tipo de alimento que é considerado impróprio para consumo em determinada situação.

desprezando os restaurantes da cidade, principalmente pelo cardápio e preços diferenciados (Fig.100-101). O hábito de se alimentar com comida forte logo cedo, é a forma que muitos alegam para deixar o corpo mais resistente para trabalhar na roça e em atividades pesadas que exigem muita força e resistência física, como o transporte de mercadorias realizado pelos carregadores.

Fig. 100 - Barraca que serve buchada, mocotó e sarapatel na Feira de Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 101 - Comércio de comidas na Feira de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

As feiras, assim, fazem parte da economia local e regional, exibindo preferências, estilos, maneiras de consumir e de experimentar os produtos. Pode-se afirmar, então, que nesses locais ocorrem grandes encontros de memórias e identidades, transformando o cotidiano das pessoas e do lugar. O espaço é remodelado, confirmando o que Corrêa (1997, p. 280) já afirmara anteriormente quanto aos deslocamentos de pessoas e mercadorias,

promovendo interações espaciais, que integram a reprodução e transformação social do espaço. Dessa forma, a periodicidade das feiras apresenta o tempo como um fator importante, tanto quanto o espaço na lógica de deslocamento de pessoas e mercadorias.

FARINHADA

“Sem farinha o indígena estava morto”, afirmou Cascudo (1983, p. 45) em sua obra sobre a história da alimentação no Brasil. Freyre (2001, p.191) afirmou que foi completa a vitória da mandioca sobre o trigo, tornando-se a base do regime alimentar “do colonizador”.

Eleita a cultura do século 21, a mandioca pode substituir o trigo numa cozinha mais brasileira. A mandioca foi escolhida pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, (FAO, 2015), como a base de um projeto sustentável que poderá retirar um rótulo antigo e pejorativo de comida dos pobres e, no lugar dele, imprimir o título de “cultura do século 21”. Ainda, segundo a FAO, a mandioca é um alimento rico em carboidratos e fibras, resistente ao solo pobre em nutrientes, além de aguentar períodos de estiagens. Sem glúten, serve para o preparo de diversos pratos baseados nos produtos oriundos da raiz, como o polvilho, farinha e a tapioca, utilizados no beiju, mingau, maniçoba, pão, bolo e sequilho, dentre outros.

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (BRASIL. EMBRAPA, 2014) realizou estudos mostrando que a fécula de mandioca, associada à farinha de trigo, é capaz de produzir um pão de qualidade semelhante, ou até mesmo superior ao tradicional pão feito de trigo.

Cascudo (1983) foi um dos primeiros autores a escrever sobre os alimentos do Brasil, e a destacar a mandioca como nativa da América, com presença constante na dieta indígena. As raízes que os portugueses chamavam de aipins⁷⁶, os índios comiam assadas, faziam beijus e farinha fresca, além de preparar bebidas. As roças de mandioca foram ampliadas

⁷⁶ Foi como Pero Vaz de Caminha se referiu na carta que enviou ao Rei de Portugal, descrevendo as terras descobertas (CORTESÃO,1994).

pelos portugueses, assim como a estrutura das casas de farinha, garantindo o alimento dos criados e escravos dos engenhos. Surgiram novas comidas feitas com a farinha, a exemplo do mingau e do pirão, técnicas portuguesas, com material brasileiro (CASCUDO,1983, p. 109). Esse mesmo autor, Cascudo (1983, p. 120) destacou que durante o período colonial a farinha possuía diversos nomes, como a farinha de barco, - chegada pelo mar com cheiro forte -, a farinha de foguete, - ofertada em épocas de crises e anunciada através da queima de fogos -, e a farinha de guerra, classificada como ruim e servida aos militares em combate.

No sertão, a mandioca exerce um grau de importância maior em relação aos outros produtos na cultura de subsistência. Nas refeições do sertanejo a farinha acompanha todo tipo de prato, como o bode cozido ou assado, nos caldos para fazer o pirão, na umbuzada, misturado com rapadura. Em épocas de secas, é o único alimento para muitos sertanejos.

A produção de farinha envolve as famílias que se organizam em mutirões para realizar a tradicional farinhada. Nesse período se dá a divisão do trabalho, ou seja, a arranca dos pés de mandioca (Fig.102), a limpeza das raízes até a produção da farinha, da tapioca ou do beiju. Nesses dias, o trabalho se mistura com o encontro de parentes, revivendo histórias e revelando a identidade da comunidade através de cantos, brincadeiras, danças e festa.

A farinhada, - herança dos índios -, é uma prática tradicional dos agricultores familiares da microrregião de Euclides da Cunha, que se apresenta como uma manifestação cultural que envolve a identidade do sertanejo. A cooperação entre as famílias envolve o preparo de pratos com a farinha, além dos seus derivados. Dessa forma, diversas comidas são compartilhadas durante o evento que dura aproximadamente seis meses, a exemplo do beiju, cuscuz, farofas, bolos e biscoitos.

Fig. 102 – Arranca da mandioca

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O povoado de Salgado, em Monte Santo é, tradicionalmente conhecido pela grande produção de mandioca. Com todo esse potencial, a localidade que produzia farinha ainda de modo artesanal, foi transformada, - com a implantação da unidade mecânica de beneficiamento de mandioca -, e ganhou mais agilidade na produção.

A agricultora Maria lembrou que há alguns anos atrás, era necessário que a comunidade participasse massivamente da farinhada para que, em dois meses, toda a mandioca colhida fosse transformada em farinha. Ela recordou o quanto essa tarefa era trabalhosa naquele tempo. “A maioria das pessoas não tinha dinheiro, então tinha que trabalhar muito, e o que a família lucrava era muito pouco”, afirmou a moradora do povoado. Com o apoio do grupo da ARESOL, o povoado conseguiu transformar o modo de processar a mandioca. O grande esforço que as mulheres faziam, foi recordado por dona Marlene

Todo mundo levantava bem cedo pra ir ralar mandioca e depois as mulheres ficavam até às 10 horas da noite peneirando a massa e enchendo os sacos. E se os homens levantassem meia-noite, as mulheres tinham que levantar logo em seguida (DONA MARLENE, 2016)

Com a antiga casa de farinha agora mecanizada, os agricultores não precisam mais peneirar a farinha de forma artesanal, o que facilitou muito o seu trabalho. Mesmo com algumas mudanças no modo de processamento da mandioca, até se tornar o produto tão conhecido que é a farinha, a tradição de reunir as pessoas para um mutirão, nesse dia, ainda continua. As mulheres

se reúnem para ralar a mandioca e os homens vão fazendo a sua parte (Fig. 103) que é descascar e limpar a mandioca.

Fig. 103 – Raspa da mandioca no povoado de Salgado, em Monte Santo



Foto: Acervo da ARESOL, 2015.

Todo o processo de preparo da farinha merece atenção. Para garantir a qualidade do produto, se dá destaque para torrefação no forno, realizada para retirar a umidade da mandioca prensada e conferir-lhe o sabor e a textura da farinha. O responsável pelo sucesso da farinhada, sabendo o ponto de retirada da farinha do forno sem deixar queimar, é o forneiro (Fig.104).

Esse ofício, - que nos povoados de Salgado e Lagoa do Saco, em Monte Santo, é passado de pai para filho -, exige uma habilidade específica sobre os diversos tipos de farinha, que os meninos aprendem desde pequenos. Controlando o tempo de torrefação e a temperatura do forno, o forneiro prepara a farinha de acordo com o gosto de cada região, podendo ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca.

De acordo com Leôncio, presidente da Associação dos Agricultores do Povoado de Salgado, os forneiros da região participam de farinhadas durante todo o ano. São requisitados em diversos povoados, chegando a trabalhar todos os dias da semana, para que, ao final das farinhadas cada família consiga produzir 100 quilos de farinha.

Fig. 104 - Torrador de farinha

Foto: Acervo Associação dos Agricultores do Povoado de Salgado

É no período das farinhadas que as iguarias feitas com os derivados da mandioca são produzidas (Fig.105-166). O mingau, o beijú, cuscuz e bolos são feitos com a tapioca, que é a massa da mandioca que decanta durante o processo de prensagem. Esses pratos sempre foram consumidos nesses períodos e compartilhado com as famílias. Hoje, fazem parte da cozinha sertaneja comercial, sendo encontrados nas feiras, lanchonetes e restaurantes, cujas receitas serão detalhadas no Capítulo seguinte.

Figs. 105 – 106 – Beiju, cuscuz e bolos feitos da mandioca

Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2017

O aipim⁷⁷, é também apreciado cozido, frito ou regado com manteiga de garrafa, - servido como tira-gosto -, acompanhando a carne de sol. É, também, utilizado para fazer o tradicional bolo de aipim, que, nas festas juninas é um prato apreciado.

⁷⁷ Chamado de mandioca de mesa ou mandioca mansa, que difere da mandioca brava, por conta do alto teor de ácido cianídrico, somente pode ser consumida após processada, na forma de farinha, fécula e outros produtos (BRASIL. EMBRAPA, 2014).

Da farinha pronta se prepara a farofa, que serve de acompanhamento para o tradicional feijão com arroz e, também, pratos mais requintados, como o peru de Natal. No sertão, a farofa d'água acompanha o bode assado e é preparada com cebola fritada no toucinho de bode e água fria colocada junto com a farinha e coentro picado após a fritura esfriar.

Além de servir para fazer a farofa, o preparo do pirão com a farinha de mandioca é uma característica marcante no sertão. Este, como dizia Cascudo (1983, p. 108) “é o pitéu, mulher bonita e desejada”. Feito do caldo da carne de boi, bode ou carneiro, com farinha seca, é considerado “pesado” no sentido de difícil digestão e é servido em restaurantes acompanhado de arroz (Fig.107).

Fig. 107 – Pirão de bode servido num restaurante de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

No Monte Sabores, espaço coletivo de comercialização de produtos da agricultura familiar, em Monte Santo, além de diversas variedades de polpa de frutas, doce de frutas nativas, geleia, mel, licuri caramelado, torta de licuri, ovos de galinhas caipira, diversas frutas da região e hortaliças, em geral, está comercializando o beiju recheado e a pizza de tapioca, ambos feitos a partir da farinha de tapioca assada na frigideira e recheada com os ingredientes, sendo que a pizza é finalizada no forno quente. (Figs. 108-110)

Figs. 108-110 – Beijus recheados e pizzas de tapioca

Fotos: Acervo ARESOL, 2016

FESTA E COMIDA

No Brasil Colonial, o cuidado que se tinha em enfeitar o ambiente onde iria acontecer alguma comemoração, era grande. As Câmaras sugeriam a caiação das casas e ornamentação de portas e janelas durante as procissões ou nas festas profanas (PRIORE, 2000, p. 38). Na Bahia oitocentista, as festas e rituais realizados nas horas de folga dos escravos, envolvia diversas finalidades, - associadas aos costumes trazidos da África -, que revelavam a

identidade negra. Destacando essa dimensão identitária das festas, Queva e Di Meo (2001, p. 1-2) reforçaram o poder que as mesmas têm em apresentar a memória social, o simbolismo e as cerimônias comemorativas, produzindo uma territorialidade, cujo uso social se prolonga além de sua duração. Afirmou ainda, que essa simbologia festiva une e qualifica lugares. No sertão, as celebrações festivas fazem parte da identidade e do cotidiano das pessoas que organizam esses eventos. A festa, nesse sentido, apresenta importância cultural por apresentar valores, artes e devoção, além de servir como modelo de ação popular e como produto turístico, capaz de revitalizar e revigorar muitas cidades, conforme afirmou Amaral (1998 p. 12) destacando as festas, como pontes entre grupos, realidades e utopias, além de suas mediações simbólicas entre o sagrado e o profano.

Algumas das comemorações de padroeiros, intercaladas com outras festas profanas, realizadas na microrregião de Euclides da Cunha, conforme foram elencadas anteriormente, serão explicitadas aqui.

Em Canudos, a festa de Santo Antônio acontece entre os dias 1º e 13 de junho, com tradição herdada da antiga Canudos, que vem se mantendo na nova cidade, já que, tanto a festa, quanto a população, foram transferidas para o novo povoado instalado na Fazenda Cocorobó, a atual Canudos.

Todos os dias após a novena e durante a entrega de ramos, - como são chamados os estandartes -, é realizada a apresentação da dança do lundu⁷⁸. No primeiro dia, na Igreja de Nossa Senhora de Fátima (Fig. 111), os devotos ali se reúnem de onde seguem com a banda de pífanos até a casa do primeiro noiteiro⁷⁹ para a entrega do ramo simbólico. Nesse momento, os fogos são queimados e de lá os festeiros seguem para a Igreja de Santo Antônio.

No final, o ramo é levado para a casa do futuro noiteiro que, no dia seguinte, irá comandar todo o processo novamente, o que se repete ao longo dos 13 dias. Ao final da novena, os treze noiteiros se reúnem na frente do altar

⁷⁸ Também conhecido como landum, lundum e londu, é uma dança e canto de origem africana introduzido no Brasil provavelmente por escravos de Angola (DINIZ,2006, p.47).

⁷⁹ Responsável pela animação da noite tem a obrigação de providenciar os fogos de artifício, os itens do leilão e demais gastos.

para cantar junto à banda de pífanos, denominada de “zabumba”. Da igreja se dirigem para a barraca dos leilões, momento quando algumas comidas típicas do mês de junho como canjicas, bolos, pamonhas e mingaus, dentre outras, são leiloadas e saboreadas por todos.

A importância dos noiteros se dá, principalmente, pelos altos gastos que os mesmos têm que realizar. São os responsáveis pelo pagamento da banda de pífano e da arrematação dos itens que não forem leiloados. A presença do forró Pé de Serra, por exemplo, fica dependente do poder econômico do noitero, já que é ele quem contrata o sanfoneiro. Dessa forma, muitas vezes, várias famílias se reúnem para apresentar a figura do noitero. Geralmente, os mesmos noiteros promoverão a festa no ano seguinte, envolvendo pessoas dos povoados de Bendegó, Canché, Mandacaru e Imburana.

A tudo isso se juntam a noite das viúvas, dos jovens, das crianças, dos aposentados, dos esportistas, entre outros, que se reúnem para organizar as noites da trezena. Após a reza, que acontece na igreja, instalam barraquinhas que vendem comidas típicas do mês de junho e bebidas como licor e quentão, dentre outras, para arrecadação de dinheiro para a festa.

No dia 13 de junho, o dia oficial da festa de Santo Antônio, se inicia com uma missa na qual o padre local, baseado em tradições antigas, realiza diversos batizados. À noite, a novena, a missa e os leilões são novamente realizados e, no final, a Prefeitura do Município promove um *show*, apresentando uma banda famosa, expondo o lado profano dessa data (Fig. 112). Dona Helena, filha de uma das principais animadoras da festa revela que existe uma grande dificuldade para a realização dessa trezena, pois as despesas são muitas e a Igreja não possui recursos suficientes. Para ajudar, os participantes pedem patrocínio no comércio e a representantes políticos locais.

Fig. 111 – Banda de pífanos na festa de Santo Antônio, em Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Fig. 112 - Festa de Santo Antônio na praça de eventos de Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Em Euclides da Cunha é realizada a Festa de Nossa Senhora da Conceição, padroeira da matriz do município, entre os dias 29 de novembro e 8 de dezembro. Homenageando a padroeira do município, essa comemoração conta com a participação majoritária de moradoras de bairros e povoados durante a novena.

Por outro lado, realizadas diariamente, as procissões saem da Igreja Matriz, às 5 horas da manhã, onde grupos de mulheres levam a Imagem da Padroeira, para as capelas e igrejas menores de bairros próximos, como Nova América, Nova Vista, Pau Miúdo, Nossa Senhora de Fátima, Bela Vista, Caixa-d'Água, entre outros (Fig. 113). Nesses locais, os rituais da novena são realizados, a exemplo das rezas e, logo após, é oferecido um café da manhã para os fiéis servindo café com leite, pães e biscoitos.

Fig. 113 – Procissão com a imagem de Nossa Senhora da Conceição



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

No final das tardes, a imagem de Nossa Senhora retorna em procissão à Matriz, onde é recebida pelos fiéis. No dia 8 de dezembro, quando é realizada a festa de encerramento, uma missa com os fiéis dos bairros e povoados é o momento mais esperado. Após a celebração da missa, uma grande festa é realizada com *shows* diversos em frente à Igreja onde estão instaladas barracas de bebidas e comidas montadas pelos fiéis, que comercializam sanduiches, bolos, mingaus, doces, sucos e refrigerantes, dentre outros.

A festa, que já contou com a participação de Dominginhos e de Luís Gonzaga, se destaca pelo volume de produtos doados, contando, em 2013, com mais doações de crias e produtos do que conseguiam leiloar. A quantidade de doações, tanto para a novena de Nossa Senhora da Conceição, quanto para os pequenos novenários, geralmente é diretamente proporcional à capacidade de produção da região durante o período. Nos últimos anos, diversas festas foram canceladas pela falta de recursos, devido às secas na região.

A Festa da Santíssima Trindade, em Massacará, no mesmo município, além de ser uma das festas de maior repercussão na microrregião, é também a que envolve o maior número de manifestações culturais. Possui o formato padrão de quase todos os outros novenários. São realizadas rezas durante os nove dias de celebração, que se iniciam na Sexta-feira de Pentecostes e termina no domingo da semana seguinte. Algumas manifestações se

destacam durante esses dias, como a Noite dos Caboclos, o Pé de Sino e o Boi Araçá (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

A Noite dos Caboclos, que inclui o Ritual da Bandeira é, com certeza, o maior símbolo dos índios Kaimbés. Trata-se da primeira noite do novenário, dedicado a padroeira da antiga missão e, atualmente, do povoado de Massacará, a Santíssima Trindade. A Bandeira é uma tradição da família de D. Filomena, considerada a “mais indígena” das famílias da região. Produzida todos os anos, desde a geração de seus avós, são usados símbolos distintos, dependendo da criatividade da produtora, tendo maior recorrência os ramos, pássaros e o sinal da cruz. Outros enfeites da Bandeira são papéis de seda, usados para revestir o mastro e bolas que são colocadas junto a ela no alto do mastro (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Durante a noite dos Caboclos, a Bandeira é conduzida em procissão pelos participantes, a partir da casa de Dona Filomena e é levada, juntamente com lanternas e flores carregadas por uma criança. A Bandeira tem como mastro a madeira de uma pindoba, que é erguida na casa dos sinos, em frente à Igreja, e amarrada com a folha de licuri. Deixada ao relento, ela é mantida até que a folha do licuri se desfaça e a madeira caia. Muitos contam a história de que o mastro da Bandeira, em tempos imemoriais, já foi uma árvore de licuri inteira, incluindo sua copa. Essa história reforça, entre os Kaimbé, a ideia de que a família de Dona Filomena possui a maior tradição indígena na região (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

O Pé de Sino é uma manifestação que conjuga duas tradições importantes de Massacará, o sino da igreja e a zabumba. Ela é realizada durante o novenário da Santíssima Trindade, em frente à Igreja de Massacará. No adro dessa Igreja da Santíssima Trindade é acesa uma fogueira, utilizada para soltar fogos de artifício. Ao mesmo tempo, o sino é tocado ao ritmo da zabumba, que é acompanhada pelas gaitas. Durante a novena de Massacará, o Pé de Sino realiza a marcação do tempo, tocando de 6 em 6 horas, por 24 horas, de meia-noite à meia-noite. O toque do sino (Fig. 114) só pode ser feito por homens, tradição mantida por lendas, sobre a quebra de sinos e a morte de mulheres, que o realizaram (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Fig, 114 - Os sinos da Igreja da Santíssima Trindade, da Aldeia Indígena Massacará



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Outra manifestação recorrente, no sábado dos Caboclos é o Boi do Araçá, que é uma forma de expressão presente, também, em Massacará, realizada desde tempos imemoriais e transmitida através de festas e brincadeiras. Ela consiste em uma dança de roda em que, ao menos quatro pares cantam enquanto batem o ritmo com os pés. A dança é realizada em momentos festivos, apresentações externas e visitas a comunidades, não sendo restrita a nenhum grupo específico, podendo ser executada por qualquer pessoa (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Sua realização, atualmente, conta com um grande número de jovens, especialmente envolvidos com a proposta de resgate da cultura Kaimbé, na atualidade. As roupas são categorizadas como indígenas, com uso da cataioba e bustiê de crauá ou pindoba (Fig. 115). As músicas são diversas, possuindo, geralmente, uma base pré-estabelecida, alternadas com brincadeiras e improvisações.

Fig. 115 – Jovens da cultura Kaimbé em Massacará

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Para alimentar os participantes da festa, é abatido um animal, de acordo com os valores que foram arrecadados. Um boi, um porco, um bode ou um carneiro é abatido na véspera da festa, e um grupo de homens e mulheres é encarregado de prepará-lo para a refeição do dia seguinte, juntamente com feijão, arroz e farinha.

No último dia, outra grande festa é realizada na Rua Velha de Massacará, com barraquinhas e bandas de forró, além do costumeiro Pé de Sino e da dança do Boi do Araçá. O ramo é, então, deixado na Igreja e a celebração é encerrada com a missa, celebrada pelo padre da Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, de Euclides da Cunha.

A recente delimitação da Aldeia Indígena Massacará, homologada em 4 de março de 2015, por ato da Casa Civil (BRASIL. FUNAI, 2017), provocou, nos últimos anos, grande intervenção na festa da Santíssima Trindade, reduzindo substantivamente o número de visitantes e de participantes, causando grande ressentimento entre alguns moradores desapropriados e certo temor entre moradores de outras comunidades. Além disso, a intensificação de rumores sobre as possíveis atitudes a serem tomadas, tanto de brancos quanto de índios, prejudicou a participação da comunidade na Festa de Nossa Senhora da Conceição, realizada no distrito sede de Euclides da Cunha, deixando os moradores temerosos acerca de possíveis roubos à imagem do Senhor da Trindade, recepções negativas e mesmo tomada das terras por grupos brancos interessados.

A festa de Todos os Santos, em Monte Santo, acontece na véspera do Dia de Todos os Santos, 30 de outubro, data em que se comemora o dia da criação do Santuário da Santa Cruz e quando ocorre o maior fluxo de visitantes à cidade.

A Irmandade do Santíssimo Sacramento e Santa Cruz, zeladora do Santuário, se encarrega de organizar os festejos religiosos da Festa de Todos os Santos. Os atos sagrados ficam a cargo da Paróquia do Sagrado Coração de Jesus. A Prefeitura, representada pela Secretaria de Infraestrutura, dá apoio estratégico aos atos, ligados à devoção, como a segurança no Santuário, feita pela guarda municipal, o ordenamento dos vendedores ambulantes, no entorno do Santuário de da Igreja Matriz, além da distribuição de mingau de milho e água potável para os romeiros (VENANCIO FILHO, 2016, p.109) que costumam acorrer a Monte Santo todos os anos.

No pé da serra do piquaraçá onde se localiza o Santuário e, também, perto da Igreja Matriz, existe comércio de produtos não especificamente ligados ao sagrado, o qual aumenta nas épocas das romarias (Fig. 116).

Fig. 116 – Comércio de produtos diversos na Praça da Igreja Matriz



Foto: RITA BARRETO, 2012

Em outros locais, mais distantes do circuito considerado sagrado, o espaço profano se evidencia mais, ocupado por barracas de comidas e bebidas como cervejas, refrigerantes, refrescos e batidas feitas com aguardente. Nesses lugares, encontra-se um perfil de visitantes que se deslocam para a cidade mais com o intuito de assistir às atrações musicais e frequentar os bares. Aqueles que buscam socorro espiritual sobem o caminho do Santuário, pagam suas promessas (Fig. 117), renovam os votos feitos a

seus santos e se envolvem com os atos da Igreja, como as missas e procissões (VENANCIO FILHO, 2016, p. 110).

Fig. 117 – Romeiro e sua devoção no Santuário da Santa Cruz



Foto: RITA BARRETO, 2005.

A mobilidade promovida pelos peregrinos gera uma reconfiguração momentânea dos serviços oferecidos na cidade, que se direciona ao atendimento às necessidades dos devotos. O comércio temporário dos barraqueiros é o que mais se destaca na cidade (Fig. 158) onde produtos diversos são comercializados. As barracas de comidas se destacam servindo carne do sol e de bode, frita e na brasa, buchada de bode, ensopado de carneiro e de bode, além de farofa de tripa, mocotó de porco e pirão de bode.

Fig. 118 - Barracas, com produtos variados, na Rua Senhor dos Passos



Foto:VENÂNCIO FILHO, 2013.

Em Uauá, o Festival do Umbu é um evento realizado no final da safra da fruta entre abril e maio, e que busca promover a agricultura familiar e a economia solidária da região. Organizado pela Coopercuc (Fig. 119), vem sendo realizado ao longo de nove anos e é um espaço para agricultores e

expositores, que montam *stands* para comercialização de produtos, como a cerveja e a cachaça de umbu (Fig. 120), degustação gastronômica, com o beiju de forno (Fig. 121), doces, geleias e compotas de umbu (Fig. 122), bode assado com aipim, suco de maracujá da caatinga, rendas e artesanatos, além de exibição de cortes especiais de bode (Fig. 123), feita pela Cooperbode, e apresentações culturais de aproximadamente 40 empreendimentos do sertão baiano.

Fig. 119 – Espaço onde é realizado o Festival do Umbu de Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Figs.120 e 121 – Cerveja e cachaça de umbu e beiju de forno



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2017

Fig. 122 – Doces e geleias de umbu produzidos pela Coopercuc



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Fig. 123 – Cortes especiais de bode exibidos pela Cooperbode



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

No ano de 2017, o Festival teve como novidade o Armazém da Agricultura Familiar, apresentando a Central da Caatinga, uma organização, que reúne 10 cooperativas que trabalham com produtos de base familiar e com a economia solidária. A Central desenvolve um trabalho em rede, preocupada com a agregação de valor aos produtos e à preservação do meio ambiente (COOPERCUC, 2017).

Na microrregião estudada, Uauá como já foi exposto, é o município que melhor representa o “novo sertão”, explorando de forma mais organizada as potencialidades disponíveis no semiárido. A organização comunitária cooperativada assistida por incentivos externos, vem incrementando a economia local com base na agricultura familiar com ações que beneficiam a coletividade, ao contrário de outros municípios onde a organização comunitária ainda carece de crescimento.

COMIDA DE SANTO NO SERTÃO

Degustar e sentir prazer em comer também estão presentes na comida votiva dos Ibejis, Orixás crianças e gêmeos, sendo as festas de Orixás ocasiões para grandes banquetes. Os Carurus ou Carirus, como são chamados no sertão baiano, ofertados a São Cosme e Damião são bastante recorrentes na microrregião de Euclides da Cunha. Sua maior ocorrência está ligada à religião do Candomblé, mas a devoção a São Cosme e Damião perpassa diferentes religiões, nas quais muitos católicos servem o caruru no mês de setembro.

Herdado do cardápio indígena o caruru foi classificado por Cascudo (1983) como

Um esparregado de quiabos, camarões, peixe, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê. Caruru é um breido mucilaginoso, fitolacácea, que era esmagado e acompanhava o guisado de peixe ou crustáceo. As mudanças e aumentos subsequentes, dendê, quiabo, seriam pelas mãos das cozinheiras africanas. O prato sofreu a mesma evolução dos demais, partindo das malocas até a mesa do colono português (CASCUDO, 1983, p. 165).

Os carurus, ligados ao Candomblé, são realizados quase exclusivamente por mulheres. Nos relatos coletados, os tormentos e enfermidades manifestados, sobretudo, na adolescência são os principais motivos para o início da celebração que se repete ano a ano. É comum ouvir “eles me pegavam”, “eu caia”, frases repetidas, com frequência, assim como os relatos das fugas inconscientes para as matas, em clara associação a acometimento por interferência das entidades dos Caboclos⁸⁰.

Esses relatos, embora não idênticos, aparecem também associados a sofrimento psíquico. Assim, idas recorrentes aos médicos mostravam-se ineficientes para a cura, que só poderia ser alcançada mediante tratamento espiritual, realizado pela pessoa enferma, junto a um pai ou mãe de santo. Como forma de tratamento, decorre a obrigação de realizar a celebração do Caruru, sendo realizada, anualmente, em função da qual se atribui a manutenção da cura. Caso a festa não seja realizada, a pessoa responsável por realizá-la sofreria castigos e retaliações, por parte dos santos e entidades.

⁸⁰ Espíritos superiores que incorporam nos “pais e mães de santos”.

Não obstante, assim que a celebração volta a acontecer, o acordo é retomado (MÃE DE SANTO ANÔNIMA 1, Monte Santo, 2016).

Acontecendo, em geral, no mês de setembro, a festa envolve significativos componentes de comensalidade, sendo sua nomenclatura indicativa dessa característica já que, o Caruru, além de designar a celebração, consiste também em um preparo de quiabos que, dentro do ritual, deve ser servido aos presentes, obrigatória e primeiramente, às crianças. Não é certo o número de crianças que deve receber o Caruru, mas tampouco é ocasional. Uns servem a sete, outros a doze ou a quatorze, nestes dois últimos casos, devendo ser metade meninas e metade meninos (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Vatapás, feijão, arroz e galinhas, preparadas com dendê, formam o cardápio, além de outros pratos como bode e carneiro, servidos no final destes festejos. Além da comensalidade, as batidas de tambor, para chamar o Santo, seguidas do samba, que se instala, são componentes característicos. Tida como obrigação, ao seu cumprimento atribui-se a manutenção da cura, em caso de doença, sendo que, quando não praticada, submete-se aos castigos e retaliações por parte dos Santos e entidades. Não obstante, realizada novamente a celebração, retoma-se o acordo (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Normalmente, os Carurus são realizados em pequenos terreiros, instalados no fundo das casas, onde se mantém, também, o quarto onde se guarda e zela os Santos. Não é incomum que, nesses espaços, as pessoas recebam outras, para rezar e praticar trabalhos espirituais. Em função disso, muitos dos envolvidos com o Caruru são, também, conhecidos como Curandeiros, já que realizam curas por meio dos guias espirituais (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

No sertão, os Carurus acontecem praticamente em todos os municípios. Em Monte Santo, Uauá, Canudos e Euclides da Cunha fazem parte das tradições de muitas famílias, pois diversas gerações seguem o ritual associado, na maioria das vezes, às promessas feitas aos santos gêmeos. É uma celebração de grande importância para muitas famílias sertanejas e conta com a participação de centenas de pessoas em diversos lugares. É, também, conhecida como Festa de Cosme e Damião.

Tradicionalmente realizada nos terreiros de Candomblé da região, sua celebração envolve, primeiramente, a matança de animais, como frangos e bois, em intenção de oferenda sacrificial. Posteriormente, os alimentos são preparados pelas famílias e distribuídos em etapas. Primeiramente para as crianças, colocadas no chão e vestidas de branco ou de amarelo e azul. Em seguida é servida a banda de pífano e, enfim, aos demais convidados da festa. Após essa etapa mais ritualizada, inicia-se o festejo ao som da banda de pífano, no interior do terreiro. A festa possui grande capacidade de agregação dos moradores das comunidades, que colaboram com dinheiro e alimentos e são agraciados com a comida produzida e a festa realizada. É comum a realização de uma procissão de visita às casas dos velhos, impossibilitados de comparecer devido às enfermidades (INRC/IPHAN, 2014, no prelo).

Em Monte Santo, por exemplo, na zona rural os Carurus são servidos rigorosamente dentro dos preceitos do Candomblé. Os primeiros pratos vão para os santos e, depois, sete crianças comem com as mãos na mesma gamela. Já na cidade, o festejo é realizado sem muito preceito. O Caruru, nesse caso, entra no calendário de eventos de amigos, servidos preferencialmente no final do mês de setembro.

A aposentada conhecida como Maria benzedeira (2016), que oferta o Caruru, anualmente, no Povoado de Desterro do Alto Alegre, em Monte Santo, conta que herdou a mediunidade da avó e da mãe. Relatou que sua mãe morreu cedo por não acreditar na interferência espiritual, o mesmo acontecendo com sua tia. Desde os dez anos de idade sofria de tormentos, sendo considerada louca por sua família. Se iniciou na cidade de Cachoeira/BA, reconhecida pelos terreiros de Candomblé. A partir daí passou a benzer e, posteriormente, a receber os guias.

Isabel, moradora do Povoado Desterro do Garrincha, em Monte Santo, conta que, aos sete anos, foi encontrada praticamente morta no colo da avó. Foi crescendo sempre muito doente. Quando adolescente, vivia num ciclo de doença, ouvindo vozes cantando, vendo luzes. Ficava muito atordoada e não suportava. Assim, aos vinte anos, assumiu a herança da mãe e, desde então, se iniciou no Candomblé e começou a ofertar o Caruru. Em sua residência existe um pequeno terreiro, onde zela pelos santos e realiza trabalhos

espirituais, voltados, sobretudo, à cura de enfermidades e às conquistas materiais. Conta que o público é, predominantemente adulto e oriundo de comunidades afastadas, não atendendo ninguém do próprio povoado. O motivo presumido seria o anonimato e a discricção.

Maria, do Povoado do Engorda, em Monte Santo, começou a celebrar o Caruru há sete anos, quando retornou de São Paulo a Monte Santo. Lá, passava muito mal, desmaiava com frequência, vivia indo aos médicos e tomava muitos medicamentos. Um dia, um Pai de Santo, conhecido como Regis, realizava um Caruru nas proximidades do Engorda. Na ocasião, em que visualizou Maria, a puxou para a roda, questionando-a porque não havia feito a festa e dizendo que se ela não “cuidasse das coisas dela”, - remetendo ao aspecto espiritual -, morreria logo.

Seu Caruru é realizado no dia 16 de novembro, dia em que realizou o primeiro. Informa que esse dia é como se tivesse tido um novo nascimento. Em sua celebração, realiza matança de animais, como de galinha e de carneiro, tendo realizado, primeiramente, a oferenda para os guias, o que faz numa propriedade à sombra do umbuzeiro. O público é, sobretudo, composto de pessoas ligadas ao Candomblé, que vêm de outras regiões. No próprio povoado conta que sofre muito preconceito, sendo mal vista pelas pessoas da Igreja Católica e chamada de feiticeira, pelos alunos da Escola na qual leciona.

A aposentada Maria de Lourdes, do povoado de Tapera de Cima, em Monte Santo, começou a dar o Caruru já em idade adulta. Contou que, antes disso, os Caboclos a pegavam muito e ela adoecia. Em busca da cura, foi à casa de um “entendido”, disse a ela que deveria zelar por São Cosme e Damião. Na época, disse ao Pai de Santo que não queria bater tambor nem ser curandeira. Queria apenas cuidar dos “meninos”. Desde então, começou a zelar de “Cosminho”, expressão carinhosa com a qual se refere ao Santo de sua devoção, e a oferecer o Caruru. Conta que nas celebrações chegava a matar bode e dava ceia a 12 meninos. O público participante, além da própria família, vinha de toda redondeza. Atualmente, em razão da idade avançada, não realiza mais, mas oferece balas e doces às crianças.

No Povoado de Lagoa de Cima, em Monte Santo, diferentemente dos outros lugares, se destaca o Caruru dedicado a São Sebastião, de João Francisco. O mesmo afirmou que “aquilo que vem de herança, caminha de trança”, se referindo à sua relação com o Candomblé, vinda do pai e da avó. Disse que começou a realizar o Caruru após ir buscar ajuda espiritual para a mulher, que era muito doente. Essa festa mostra visivelmente sincretismo com as festas de tradição Católica, já que, também, nela toca na Banda de Pífano quando realizam procissão. Informou que abandonou a celebração em razão da insegurança, que se instalou durante os festejos, devido a brigas violentas, chegando a ter que chamar a polícia para fazer a segurança. A última celebração que realizou foi há quatro anos.

Outro Caruru de São Sebastião, realizado em Monte Santo, é ofertado por Gildete do Povoado de Alto Alegre. Apesar da distinção, entre os santos Cosme e Damião e São Sebastião, as celebrações guardam bastante similaridade entre si, variando aspectos relativos às datas, - já que o de São Sebastião é celebrado no mês de janeiro -, e à faixa etária daqueles a quem caruru deve primeiramente ser servido que, no caso de São de Sebastião, são a homens adultos. A oferta do Caruru a São Sebastião é uma continuidade dos trabalhos, do pai e da irmã, que o serviam anualmente. O evento é realizado em sua casa, onde mantém um altar para zelar os Santos com cânticos de Caruru, músicas, rezas e danças.

Em Euclides da Cunha, os Carurus que mais se destacam são os de Dona Ana, famosa rezadeira do povoado de Pai João, servido desde a década de 1960, e realizado no dia 26 de setembro, atrai pessoas de várias comunidades, representantes do poder público e até mesmo recebendo visitas de pessoas de outras cidades. A culinária não se reduz a doces, oferecem diversas refeições, como o próprio Caruru, galinhas, bodes e, dependendo da dimensão da festa, bois inteiros.

Outros Carurus são servidos na sede e povoados de Euclides da Cunha, se destacando o de João Rodrigues, possuindo características muito específicas, especialmente por estar alocado no único terreiro de Candomblé. No povoado de Caimbé, as rezadeiras Dona Maria e Dona Regina também

realizam o Caruru, assim como a professora Dona Nicéia, no povoado de Carnaíba, dentre outros, com menos destaque.

Em Canudos o Caruru da Carmosita é um dos mais famosos. Realizado, anualmente, no povoado Alto do Cruzeiro, sempre no dia 18 de setembro. É servido a seis meninas e seis meninos, que são vestidos com roupas especiais. A comida é, ainda, acompanhada de vatapá, mel e balas. Após a oferta, a festa prossegue, com batida de tambor e cantos para chamar os Santos, o que acontece dentro de seu salão. O público vem de todo o lado e, ao final, quando estes se vão, Carmosita finaliza sua obrigação e devoção sozinha, na qual acende velas branca, azul e rosa.

As despesas da festa são pagas em troca de realização de trabalhos espirituais. Em relação a esses trabalhos, Carmosita disse ser, também, sua obrigação, - pois quando as entidades pedem a ela para realizar algum trabalho e ela não o faz -, eles a derrubam, sentindo dores no peito e muita tontura, portanto, quanto mais trabalha, mais forte se sente.

Outro Caruru, de Cosme e Damião, que se destaca em Canudos é o de Vanir, moradora da sede do município. A oferenda era dada a 12 crianças, seis meninos e seis meninas, sendo a comida servida no chão, sobre uma esteira, onde elas comiam. Era servido arroz, o caruru, frango, farofa de dendê e balas. Apesar da prerrogativa das crianças, qualquer um, que chegasse era agradado, sendo a data esperada pelas pessoas da localidade. Vanir deixou de servir o Caruru, em função de estar idosa e da morte do filho, há cinco anos.

Apesar disso, a devoção de Cosme e Damião se mantêm, sendo manifesta na vela, que ascende diariamente, e na entrega de doces, balas e pipocas às crianças, no dia dos santos, quando também se arruma a mesinha, que contém as imagens, colocando água, flor, vela e a comida.

Também, na sede do município de Canudos, Maria Tânia, promove a celebração de São Cosme e Damião, por influência da tia, que ofertava o Caruru em função de ter filhos gêmeos. Quando ela própria engravidou de gêmeos, há 20 anos, começou a ofertar o Caruru, no dia 27 de setembro, em que se comemora os santos. Nesse dia, Maria Tânia convida sete meninos,

para servi-los em primeiro lugar, oferecendo arroz, feijão fradinho, banana frita, vatapá, caruru, galinha e farofa, tudo preparado com dendê. Oferece, ainda, balas, rapadura, arroz doce e mungunzá.

A festa chega durar a noite toda, mesmo a ofertante não convidando ninguém, por se tratar, como se diz no sertão, “de porta aberta”, entrando quem quiser. A casa fica cheia e a data é esperada pelos vizinhos. Maria Tânia pretendia realizar a festa até os filhos completassem 18 anos, entretanto, os mesmos já estão com 20 anos de idade. Apesar disso, ela segue postergando o encerramento da celebração. A festa não tem cunho religioso, tendo sua motivação no nascimento dos filhos gêmeos, mesmo sabendo que essa associação tem por referência os santos, São Cosme e Damião.

Em Uauá, o Caruru de Solange acontece no Povoado de Caldeirão da Serra e, é realizado há mais de 32 anos. No dia 7 de setembro faz o Caruru de São Cosme Damião, no qual oferece a sete crianças, três meninas e quatro meninos, - devidamente vestidos de azul -, galinha, bode, mungunzá, milho branco e quiabo. Além da oferta da comida, sua obrigação inclui a queima de fogos, durante todo o dia, e cantar os pontos dos Cosminhos, quando se dá a incorporação dos Orixás. Sua maior dificuldade é, sobretudo, de ordem financeira, já que a festa é dispendiosa, contudo, não pensa em abandonar a tradição, sobretudo, por se tratar de uma promessa feita para manter a paz e a saúde, portanto, enquanto tiver condições, dará continuidade à obrigação. Para tanto, já preparou uma Filha de Santo, para fazê-la, quando vier a faltar. Quanto aos filhos biológicos, pede a Deus para que não se envolvam com essa tarefa, em função do preconceito que sofrem as pessoas envolvidas com a religião que, como já foi referenciado, são chamadas de feiticeiras. Assim, não aconselha ninguém se responsabilizar por um terreiro, pois se trata de função que exige muito da pessoa.

O ato de comer receitas de pratos, chamadas de regionais, está associado aos costumes, à tradição, à memória, à história, e à identidade, mesmo convivendo com a contemporaneidade e atualidade, que a gastronomia modernizada oferece. As comidas da cozinha sertaneja estão associadas a ingredientes, temperos, modo de fazer e receitas específicas que serão apresentados no próximo Capítulo.

CAPÍTULO 5

COMIDAS E COZINHA SERTANEJA

Para compreender as comidas do sertão, Recine e Radaelli (2015) apontaram a necessidade de conhecer a cozinha brasileira. As autoras consideram que a influência da cozinha portuguesa, juntamente com a indígena e a africana, promoveu inúmeras variações. Dessa forma, a alimentação sempre esteve relacionada à história dos diferentes povos e, para descrever e entendê-la, é preciso retornar ao passado e avançar até se chegar ao período atual.

Dos índios, se herdou o gosto por comidas à base de mandioca e milho, alimentos cozidos ou assados na folha de bananeira, a canjica nordestina, (curau de milho amarelo), a pamonha e a paçoca (TEMPASS, 2005, p. 15). As carnes, mesmo sendo um alimento secundário para os índios, eram variadas, como a carne de macaco, antas, peixes, lagartos, cobras e a do porco-do-mato, sendo esta última a mais abundante (FERNANDES, 2000, p. 22). A moqueca, segundo Cascudo (1983), é herança indígena. Ela surgiu dos peixes enrolados em folhas e assados no calor do borralho.

Resiste na Bahia a moqueca de folha, descendente direta da técnica quinhentista com as alterações que o tempo foi sugerindo. O leite de coco, o azeite-de-dendê, alho, pimenta, camarão e tantos temperos outros, deram aspectos diversos a uma dúzia de moquecas, simples forma de preparo no Brasil dos tabajaras. Ficou-nos o amoquecado, moquecar-se, de cócoras, escondendo-se e reduzindo-se, confuso amontoado, lembrando a disposição dos peixes no rescaldo das cinzas. Resta ainda a base da moqueca ser o peixe, marisco, ovas, as clássicas. Fazem também de miolos de gado, tomates, maturi (castanhas verdes de cajus), repolho (CASCUDO, 1983, p. 164).

O modo como se explora ingredientes na cozinha, formas de preparar, dosar, confeccionar, temperar e conservar os alimentos foram herdados dos portugueses. Os lusos, desde o período colonial, trouxeram, ainda, os hábitos alimentares, os utensílios, as horas de refeição, as ordens dos pratos, os pesos e as medidas, ou seja, a proporção dos alimentos (FERNANDES, 2000, p. 24). Ainda, a comida brasileira, na relação da culinária com os costumes

africanos, incorporou ingredientes que deram origem a outros pratos, somando-se ao que já se usava no Brasil (OLIVEIRA, 2011).

As comidas do sertão, possuindo características próprias, como já tinha indicado Mascarenhas (2007, p. 65), devem ser analisadas pela sua variedade, fruto da sua heterogeneidade cultural e diversidade, com sabores específicos, que expressam o cotidiano regional, a sua memória e o passado. As comidas do sertão estão associadas à cultura popular e compreendidas como fruto de interação das relações sociais (GARCIA CANCLINI, 1995, p. 45). O alimento, utilizado para saciar a fome, é modelado pela cultura de cada região. No sertão baiano, essa modelagem foi, nitidamente, influenciada pelo clima, que sempre produziu efeitos na organização socioeconômica da população como um todo, com características bem próprias.

Elas não se reduzem aos pratos mais tradicionais ou ingredientes específicos. Maciel e Garcia, - nos seus estudos sobre identidade cultural e alimentação -, classificaram a comida como uma forma de linguagem, envolvendo as identidades dos grupos que a produzem. Destacaram que “o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social” (MACIEL; GARCIA, 2005, p. 52).

Quando se utiliza a expressão “comida regional” se está referindo àquela, na qual os ingredientes são produzidos num território específico. A comida da “terra”, nesse caso, está associada a alguns gêneros alimentícios, como a “batata da terra” e “frango da terra”, conhecidos também como “batata-doce” e “galinha caipira” respectivamente. Apesar disso, Canesqui e Garcia (2005, p.9) afirmaram, ainda, que a comida compreende seleções, ocasiões e mesmo rituais, que possuem significados e experiências. “Para serem comidos ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural”.

As comidas do sertão baiano são menos conhecidas no litoral, mas muito tradicionais nos hábitos alimentares das cidades do interior, onde mesmo simples, é de base nutritiva e saborosa dos seus habitantes. Bolos,

doces, biscoitos, papas e mingaus, rapadura e mel, milho, tapioca e cuscuz, feijão, caças, galinha, carnes, peixes, farofas, verduras e legumes como maxixe e abóbora, dentre outros produtos, fazem parte da gastronomia sertaneja. Ultimamente, espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas, exclusivamente, para ração animal ou consumida por humanos, durante o período das secas rigorosas, - a exemplo da palma e mandacará -, foram incorporadas ao menu de restaurantes regionais como um novo prato.

Suassuna, autora de “Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias” (2010), acredita que, a falta de divulgação das comidas da caatinga é a razão que as fazem pouco conhecidas. Afirmou que a escassez de alimentos, no sertão, fez com que as pessoas valorizassem o que se cultivava e produzia nele.

A chuva sempre marca um dos acontecimentos mais importantes no sertão. É ela que nivela a produtividade da matéria prima empregada nas comidas. A esse respeito, portanto, deve ser levada em consideração a sazonalidade, que dá ritmo à vida sertaneja, incluindo os alimentos e sua utilização nas cozinhas. O milho, por exemplo, se destaca em épocas de boa colheita, sem secas, servindo para fazer diversas iguarias, como pamonha, canjica e mingau, não exclusivas do Nordeste e do sertão baiano, mas que obedecem à sazonalidade para utilizar matéria prima local, não industrializada.

A ingestão de alimentos no sertão, sempre esteve ligada, sobretudo, à sobrevivência. As particularidades da comida sertaneja revelam os costumes, o modo de pensar e de viver dos habitantes das diversas localidades⁸¹, muito embora haja certa homogeneidade alimentar em todo território dos municípios estudados. Esses habitantes conceberam o ato de se alimentar, de maneira própria, ao longo de suas vidas, - quando e onde o clima é que sempre influenciou os valores, crenças -, bem como a cultura geral classificada como popular. Ao se referirem, a esse assunto, Assis *et al.*, (1999, p. 160) constataram que, a necessidade de manter o corpo forte está associada às

⁸¹ Uso o termo localidade está associado ao sentido de uma unidade territorial.

expressões dessa cultura, como “comida de pobre, comida leve e comida carregada”.

Euclides da Cunha já tinha apontado nos inícios do século XX que, mesmo em tempos normais, o sertanejo comia de forma muito básica, bastando-lhe alguns punhados de farinha com rapadura para atravessar os dias. Apontou que, em Canudos, antes dos conflitos, um capuchinho que pregava na vila, falava sobre as virtudes de um jejum que devia ser praticado, porém de forma moderada. Quando explicava o que seria um jejum moderado, provocava risos entre os presentes que classificavam aquilo como uma refeição farta. O autor não escreveu sobre as experiências culinárias, - dele ou dos sertanejos -, em sua obra, mas fez referência ao prazer destes últimos "desalterando-se com a umbuzada saborosíssima, ou merendando a iguaria incomparável do jerimum com leite" (CUNHA, 1963, p. 57).

Diversos utensílios são utilizados para fazer a comida sertaneja, a exemplo da urupemba⁸², (Fig. 124) - peneira de palha, de origem indígena -, a legra, (Fig. 125) - usada no sertão como raspador de queijo e milho -, a chaleira de zinco (Fig. 126), que serve para esquentar água e o pilão (Fig. 127), para socar o milho, o licuri, a carne seca e o café. Além destes, as frigideiras e panelas diversas como a de pressão, são usadas na cozinha sertaneja, assim como a colher de pau e os tachos de zinco e de ferro mais usados para fazer doces.

Fig. 124 - Urupemba



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

⁸² Ou arupemba, uma peneira feita da palha do licurizeiro.

Fig. 125 – Legra

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

Fig. 126 – Chaleira

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

Fig. 127 - Pilão

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

Muitas cozinheiras, nessa região, trabalham com o fogão a lenha construídos nas cozinhas (Fig.128), alguns improvisadamente instalados no chão, como forma de minimizar gastos. Outras cozinheiras tem aparelhos

mais organizados, como no caso de restaurantes, que recorrem ao gás de cozinha.

Fig. 128 - Fogão a lenha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Como já foi referido, a identidade da comida sertaneja está ligada à disponibilidade de recursos do meio onde os ingredientes são cultivados. O sertanejo definiu, ao longo de sua vida, o que é ou não é comida, o que é permitido ou adequado ou inadequado para o seu gosto. Considerando a variedade de espécies de comidas encontrada na cozinha sertaneja, se identifica que os gostos foram se somando de acordo com o decorrer da história da ocupação do território, das condições socioeconômicas, da cultura compartilhada, do bioma natural ou domesticado, de gêneros comestíveis e, no caso em especial, o clima e, mais recentemente, das políticas públicas com iniciativas do Estado. Dessa forma, se construiu a culinária antiga e atual do sertão baiano.

A ausência quase que completa de verduras e frutos no cardápio sertanejo é uma característica marcante nos hábitos e costumes dessa região. Às vezes é usado um tomate cortado em pequenos pedaços, coentro, cebola para acompanhar a carne. Esta, por sua vez é muito apreciada, principalmente a de bode e carneiro. Assada ou guisada, é a carne preferida dos sertanejos. A carne do sol, oriunda do modo de preparar a carne do boi, também faz parte da preferência dos sertanejos, assim como os diversos tipos de doces.

A culinária identificada na microrregião de Euclides da Cunha, envolve ingredientes e matérias primas que se relacionam com o bioma da caatinga,

se destacando os diversos doces, que são pontuais e aliados às condições da natureza. Entre eles, são utilizadas frutas nativas ou cultivadas na região, a exemplo do umbu e do licuri. O milho, que é bastante plantado nas roças, também é matéria-prima de muitas receitas, se equiparando ao bode, cuja criação é preponderante na região, sobretudo, nas localidades de Uauá e Canudos, onde o clima é ainda mais árido⁸³ que os demais municípios.

COZINHA SERTANEJA

A cozinha sertaneja tem a marca da cultura regional. Por trás dos pratos típicos, existem histórias, tradições, formas próprias de preparo, além de ingredientes, que estão associados ao meio social e natural, o que proporciona uma comida singular, que representa mais que simples alimentação. No sertão baiano, as tradições enraizadas, representam a identidade dessa porção do Estado. Essas tradições e hábitos estimularam um novo mercado consumidor, no litoral, onde produtos diferentes, envolvendo matérias-primas e modos de fazer distintos dos costumes desses consumidores, simbolizam e oferecem a oportunidade de descobrir, ou mesmo reviver, práticas culturais alimentares.

Os estudos de Amon e Maldavsky (2012, p. 20), que abordaram a comida como narrativa social, se voltaram para o sertão baiano, no que diz respeito às crenças e formas simbólicas, associadas ao cotidiano dos moradores da microrregião. Os autores afirmaram que as relações sociais nesses lugares tendiam a ser mais estáveis, porque as pessoas compreendiam umas às outras. A apropriação das práticas e saberes desses moradores pode adquirir novas características, de acordo com os objetivos que os levam a criar atitudes, o que pode ser identificado, por exemplo, nos pratos da cozinha sertaneja, oferecidos em restaurantes, que utilizam o discurso de comida forte e diferente.

A falta de água, ainda hoje, faz muitas pessoas percorrerem grandes distâncias para conseguir o líquido para ser utilizado em casa, em alguns afazeres. Dona Maria, 70 anos, moradora do povoado de Lagoa de Cima em Monte Santo, lembrou que, quando criança, andava mais de uma légua com

⁸³ Típico de regiões tropicais e subtropicais, quase desérticos.

uma lata de água na cabeça. Saía bem cedo de casa e só retornava meio dia. “Hoje, muita gente sai daqui para viver perto da água”, afirmou a senhora, se referindo aos poucos lugares, onde existe rede de abastecimento de água.

À medida que crescia a ocupação do sertão, a influência da cozinha portuguesa foi se adaptando ao novo território, conforme afirmou Radel (2002, p. 19). Os refogados, ensopados, guisados e assados, - típicos dos portugueses -, eram preparados no sertão, com bodes, carneiros e caças e, ainda, se associando ao angu, pirão e farinha de mandioca.

Ainda, sobre a dimensão cultural da alimentação, Canesqui e Garcia (2005, p. 25) enfocaram as crenças e proibições associadas às comidas. No sertão, o período de “resguardo”, após o parto, obedece uma alimentação rigorosa, para garantir a saúde da mãe e a qualidade do leite para a criança. É o exemplo do mingau ou pirão de parida, - feito com farinha e galinha caipira -, indicado como o ideal para essa fase de recuperação.

Corner e Angelo (2008), tratando do patrimônio cultural imaterial, apontaram que, na gastronomia, pode ser encontrada a herança de uma geração passada que se revela na atual. Os gostos e os costumes possuem uma mesma origem, uma mesma linguagem. Usados continuamente, no tempo e no espaço, marcam uma das principais características de um ou mais grupos sociais, conferindo-lhes identidade cultural. Por isso mesmo, como Poulain (2013) afirmou, a patrimonialização do alimento e da gastronomia está associada ao receio da perda de identidade local.

Quem nasceu no sertão, aprendeu a conviver com fatores que, em muitas ocasiões gerava dificuldades, como a fome. Nesses episódios, ligados principalmente às épocas de secas, à inovação na maneira de se alimentar, fez com que se aproveitasse tudo que se tinha à disposição para a sobrevivência, sendo esses os motivos da cozinha sertaneja variada. As constantes estiagens ao longo do tempo, fizeram com que os sertanejos aproveitassem o que o bioma que os cercava oferecia para sua sobrevivência, além do que, ainda, se podia cultivar, como mandioca, abóbora, batata-doce, milho e feijão. Apoiada na herança indígena e influenciada pela cozinha

portuguesa, a cozinha sertaneja, como se vem apontando, surgiu condicionada pelo clima semiárido e a integração do homem ao mesmo.

ALIMENTOS DA FOME

Assim fala o pobre do seco Nordeste, com medo da peste, da fome feroz (ASSARÉ, 1978, p.89).

A fome no sertão foi, por muito tempo, um dos principais temas discutidos em diversas obras literárias ou relatos de cronistas e viajantes nacionais ou estrangeiros. As secas que assolaram o Nordeste, contribuíram para que fossem dadas a conhecer as mazelas, a miséria e a escassez de alimentos. Alguns autores trataram do tema com uma visão hostil sobre a região das caatingas, onde a vida humana era ditada pelo ambiente natural.

Os viajantes Spix e Martius, em passagem por Monte Santo no ano de 1818, escreveram sobre um desses períodos de estiagem, classificando-o como tempo de penúria. Descrevendo o licuri, palmeira presente na caatinga (Fig. 129), fizeram referência ao uso do miolo do seu caule, chamado bró, para o preparo da massa, que servia para fazer um tipo de cuscuz, para matar a fome. Referindo-se ao drama das secas, escreveram

Precisar o povo de um país de riqueza tão exuberante recorrer a tais expedientes, para subsistir, nos parecia incrível, se não houvéssemos visto a miséria em que geralmente vive a gente nessa região do sertão, e se acha bem (SPIX; MARTIUS, 1976, p. 129).

Fig. 129 – Palmeira do licuri



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016.

O termo bró, deriva de “broca”, dado ao orifício grande que se faz no caule do licurizeiro quando retirada a massa do miolo. Apresenta uma cor roxa, cheiro forte e sabor amargo. Observando os animais se alimentando com essa massa, descobriu-se ser comestível e, assim, o sertanejo passou a adotá-lo como o último alimento, quando não tinha mais nada para comer (SPIX; MARTIUS, 1976, p. 134).

Dentre vários espécimes existentes na caatinga, um dos mais importantes para os sertanejos foi, e continua sendo, o licuri, cujo caule como foi descrito, era utilizado por boa parte da população como o último recurso alimentar diante das secas. Sr. João, de 77 anos, também agricultor residente no povoado de Lagoa das Pedras em Monte Santo, relembrou como era o processo para retirar o bró. Se derrubava o licurizeiro, descascava o caule e o levava para bater nos lajedos em cima de uma esteira. Nesse processo, ia se desprendendo uma massa, que era torrada e transformada em farinha para com ela serem feitos beiju ou cuscuz.

Dona Maria, de 76 anos, também deu informações sobre o processo para transformar o palmito do licurizeiro em alimento. Depois de secar, a massa era colocada em um pilão para ser pisada. Após esse processo, se peneirava numa “arupenba”, e se fazia o cuscuz ou o beiju. Servia, também, para preparar um mingau para as crianças. Os umbuzeiros quase desapareceram durante as grandes secas, foi o que informou essa moradora de Canudos. Segundo ela, praticamente todos os tubérculos encontrados nas raízes da planta do umbuzeiro, eram retiradas para se comer junto com algum cozido, o que provocou o extermínio da espécie na região citada.

Ao se referir sobre o assunto, Euclides da Cunha fez a descrição de alguns alimentos utilizados pelos sertanejos durante os períodos de seca. Afirmou que, na região de Canudos, a seca era inevitável, detalhando o cenário do sertão baiano, com bois magros e famintos e a população se alimentando do bró, classificado como “um pão sinistro que incha os ventres, empanzinando os famintos” (CUNHA, 1963, p.56). Deu notícias, ainda, sobre o uso das raízes dos umbuzeiros e dos cactos, como fonte de alimento e de água para beber.

Além de Euclides da Cunha, outros autores importantes trataram do tema sobre a fome, inspirados nas cenas dramáticas da vida dos sertanejos. Rodolfo Teófilo (2002), baiano, - que morou no Ceará -, introduziu a literatura regional naturalista no Nordeste, e foi um dos precursores a tratar do mesmo tema. Médico, poeta, cronista, foi o autor do romance, publicado em 1890, que falava dos horrores das secas e migrações cearenses, e denunciava o flagelo de “A fome”. Em “A bagaceira”, de José Américo de Almeida⁸⁴ (1980, p.72), inaugurou, junto com Macunaima⁸⁵, em 1928, o romance nacionalista e/ou regionalista. O personagem principal, João Troculho, falava que o seu maior desejo era “comer até matar a vontade”. Raquel de Queiroz (2004), em “O quinze”, no seu primeiro romance, de 1930, mostrou um personagem comendo uma cabra, que encontrou no caminho já morta pela grande seca de 1915.

No romance “Vidas secas”, de Graciliano Ramos (2007), escrito em 1938, publicado no ano seguinte com ilustrações de Aldemir Martins, retratou a cachorra Baleia, sonhando com um mundo cheio de preás gordos para comer e descreveu personagens vivendo na crueza da seca. A maior parte dessas obras inspiraram o pintor paulista, Candido Portinari, a retratar esses personagens que migravam do Nordeste para São Paulo, como se vê na (Fig. 130) representando “Os Retirantes”.

⁸⁴ Paraibano, formou-se em Direito em Recife. Comungou os ideais do movimento regionalista renovador, liderado no Nordeste, por Gilberto Freyre, que fez o Brasil ver que o nacionalismo, que vigorava na década de 1920, tinha características diferentes, a depender da região brasileira. Freyre lançou, em 1926, o Manifesto Regionalista, chamando a atenção do Sudeste, que o Nordeste tinha características diferentes (FLEXOR,2001) e a seca era uma característica regional.

⁸⁵ De Mário de Andrade, do mesmo ano.

Fig. 130 – Os Retirantes de Cândido Portinari – 1944



Fonte: Museu de Arte de São Paulo

O pão de macambira, produzido da fécula tirada da planta (Fig. 131) secada ao sol⁸⁶, o pirão amargo da farinha, feita da semente de mucunã, e as hastes novas do xique-xique (Fig. 132) assadas, - utilizadas também para alimentar o gado -, foram e são alguns “alimentos do desespero ou comida braba que atendia ao apelo famélico”, como foram classificados por Cascudo (1983, p. 167).

Fig. 131 – Macambira da qual se retirava a fécula para fazer o pão



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

⁸⁶ Na Bahia, a macambira é uma bromélia. Suas folhas são queimadas, restando uma espécie de batata que pode ser transformada em farinha de mingau, farofa, angu ou biscoito.

Fig. 132 – Xique-xique sendo queimado para eliminar os espinhos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Esclarecendo mais as nuances do semiárido, e sua influência sobre as secas e as comidas do sertão, Suassuna (2010, p. 8) afirmou que se pode estabelecer distinção entre as comidas de inverno, de estiagem e de seca. Durante a escassez de comida, um prato muito utilizado entre as famílias no sertão, é o “cabeça de galo”, ou “pirão de ovos”⁸⁷, um misto de sopa e de pirão ralo. Durante as secas, pela falta de ingredientes, era chamado de “caldo da fome” ou “mingau de cachorro”⁸⁸, utilizando um único ovo para alimentar várias pessoas (SUASSUNA, 2010, p. 9).

Depoimentos de moradores idosos, da Microrregião de Euclides da Cunha, destacaram, além dos episódios das grandes secas, as dificuldades alimentares e as novas estratégias de sobrevivência alimentar, que presenciaram em suas vidas. Sr. José (2016), agricultor de 82 anos, morador do povoado de Saco Fundo, em Monte Santo, informou que, nos anos de 1930, sua família teve que consumir o que a caatinga oferecia, raízes, sementes, frutos e animais, como mocós e preás foram citados, destacando a farinha feita da macambira, a mucunã (Fig. 133), e o bró, além de raízes e batatas do umbuzeiro.

⁸⁷ É um pirão do caldo de galinha que leva tomate, coentro, alho, pimentão, cebola, pimenta do reino, farinha de mandioca e ovos.

⁸⁸ Muitas crianças do Nordeste, mesmo não sendo região de seca, é alimentada com esse “mingau de cachorro”, preparado com uma quantidade menor de condimentos.

A mucunã, uma semente da caatinga, foi incorporada ao conjunto de saberes populares ligados à convivência com a natureza. Considerada venenosa, a mucunã serviu de alimento para os sertanejos, que aprenderam a retirar a sua toxidade, lavando a semente em nove águas por nove dias. Após esse período, as sementes eram pisadas, transformada em farinha, misturada com licuri também pisado para se preparar o cuscuz.

Fig. 133 – Semente de mucunã



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Outra preparação, própria da época das secas, de que se tem notícia é o caxixe, uma bebida, - a base de suco de umbu cozido -, adicionado ao leite do coco de licuri, pisado no pilão e acrescido de açúcar, como informou Dona Luiza (2016), residente em Uauá. Essa bebida, de sabor adocicado, tanto era utilizada em época de seca como, também, continua presente, no cotidiano dos moradores, na época da safra do fruto. Os sertanejos consideram o caxixe como “comida” forte, principalmente quando misturado à farinha, como costumam consumir.

Um alimento curioso, que existia nos períodos de estiagem, era a chamada farinha de bode. Uma idosa anônima (2016) de 74 anos, do povoado de Caldeirão de Areia, em Monte Santo, disse que, nessas épocas, quando a farinha também ficava escassa, o seu avô matava algum bode, - as vezes o que ainda restava vivo, secava algumas partes, menos nobres de sua carne, e pilava até obter a farinha de bode.

As informações sobre as comidas da fome do sertão, assim como da cozinha sertaneja como um todo, foram dadas, na sua maioria, por mulheres,

que se disponibilizaram a detalhar as estratégias alimentares de sobrevivência, em diversos períodos de suas vidas. Se concluiu, que, no sertão, são as mulheres as responsáveis pela conservação das tradições de elaborar e preparar os alimentos.

PRATOS TÍPICOS

A comida sertaneja pode ser encontrada em diversos lugares, desde pratos simples como os de feiras livres, aos sofisticados preparados em restaurantes mais organizados. Dessa forma, a comida é importante, tanto para saciar a fome do sertanejo mais simples, quanto, para encantar o consumidor, que quer algo diferente para degustar nos restaurantes.

Um exemplo de ingrediente, que se incorporou à chamada gastronomia sertaneja é a palma forrageira (Fig. 134). Nos restaurantes, mais recentemente, é utilizada para preparar diversos pratos, a exemplo da torta e ensopado com carne seca.

Fig. 134 – Palma forrageira



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

As comidas sertanejas vêm sofrendo muitas mudanças, devido à sua apropriação pela gastronomia industrial e comercial, cujo preparo e os ingredientes buscam atrair um público específico, principalmente aqueles que procuram por algo novo no alimento. Alguns pratos passaram por alterações, nos quais novos ingredientes, temperos e mesmo formas de preparo, buscaram desvincular, de seu território ou de seus costumes tradicionais, essa culinária que surgiu das dificuldades dos tempos das secas.

Hoje, mesmo com a apropriação dessa culinária, pela gastronomia comercial, e de produtos industrializados, com a “evolução” de muitos pratos, o sabor original é conservado e os costumes tradicionais, - herdados dos mais velhos -, ainda predominam, fazendo com que as comidas do sertão continuem a fazer parte do sentimento de pertencimento de muitas pessoas.

Cascudo (1983, p.128), dizia que a cozinha sertaneja genuína é aquela criada pelos descendentes de índios. Tinha que ser uma comida de “sustança”, afirmava o autor. Os pratos, em função da “sustança”, são fortes e hoje classificados como comida pesada. A buchada de bode foi destacada pelo autor (CASCUDO, 1983, p.135) apontando que esse prato é composto pelo estômago do animal, recheado com as suas próprias vísceras temperadas. No município de Uauá, a buchada de bode é um prato muito requisitado, acompanhado de farinha de mandioca, que é tão importante para o sertanejo, quanto o pão de farinha de trigo, é para algumas regiões do País.

O bode e o carneiro se tornaram pratos tradicionais, em toda a microrregião de Euclides da Cunha. Mesmo nos períodos mais difíceis, como os de seca, a alta resistência dos animais da espécie, possibilita o consumo dos diversos pratos preparados com esse tipo de carne. A certificação de indicação geográfica foi a grande conquista dos criadores de bode de Uauá e Canudos obtida, através do seu registro, no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), com base nos Atos Normativos n^{os} 134/97⁸⁹ e 143/98⁹⁰ e Resolução 075/2000⁹¹ (BRASIL. INPI, 2017).

O bode foi certificado, de acordo com a Denominação de Origem (DO) e Indicação de Procedência (IP), indicativos já existentes em países da Europa. O selo destaca as regiões de Uauá e Canudos, como centros de produção de caprinos, no Estado da Bahia (GUIMARÃES FILHO; LOPES; SILVA, 2014, p.116-117). Esses autores, ainda, afirmaram que o sabor diferenciado da carne do bode dessa região está associado à vegetação da caatinga que alimenta os animais. As condições climáticas do sertão tornaram

⁸⁹ Que “Dispõe sobre a instituição de formulários para apresentação de requerimento de registro de indicações geográficas”, 15 abr. 1997.

⁹⁰ Que “Institui normas de procedimento sobre Registro das Indicações Geográficas” 31 ago. 1998.

⁹¹ Que “Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas”, 28 nov. 2000.

os animais rústicos, - mas que não perdeu a qualidade do sabor agradável (o bode era malcheiroso) -, bastante característico, diferente do observado em qualquer outro tipo de animal do mesmo tipo, criado em outro ambiente. “É, portanto, uma carne construída ao longo de quase 500 anos” (GUIMARÃES FILHO; LOPES; SILVA, 2014, p.118).

Plantas nativas da caatinga também são utilizadas na cozinha sertaneja. O mamão-de-veado⁹² (Fig. 135), por exemplo, é um arbusto resistente às secas. Muitas doceiras utilizam seus tubérculos para fazer o conhecido doce de mamão de veado, encontrado nas feiras livres dos municípios da microrregião de Euclides da Cunha.

Fig. 135 - Batata do mamão-de-veado alimentando bodes e cabras



Foto: IMBU BRASIL, 2016

Essa comida influenciou a mesa do brasileiro, como o baião-de-dois, a carne-de-sol, a paçoca, a manteiga de garrafa, o queijo de manteiga e, especial a tapioca que, mais recentemente, se tornou moda em todos os Estados e alcançando a Europa e o Oriente.

Exemplo de prato apreciado da cozinha sertaneja, é o que tem por base a galinha, que foi introduzida no Brasil pelos portugueses e se espalhou por todo o território brasileiro. Devido à forma de criação⁹³, é conhecida como

⁹² Tem esse nome por conta de seus pequenos frutos servirem de alimento para os veados catingueiros. Suas raízes servem também para alimentar os animais durante os períodos de secas.

⁹³ A galinha caipira é criada livre nos terreiros e propriedades das famílias do sertão. Essa designação caipira foi herdada do Sul do País, de São Paulo e Minas Gerais, onde é sinônimo genérico de tabaréu.

galinha caipira. Dela e seus ovos surgiram diversos pratos, utilizando, por exemplo, estes últimos no preparo de fritadas, omeletes e doces maravilhosos, como afirmou Cascudo (1983, p. 279). Com o caldo se prepara a canja com arroz, tradicionalmente servida para os acamados, que segundo, Cascudo, constitui uma superstição herdada dos escravos. Assada ou refogada pode ser servida com farinha e feijão de corda ou verde⁹⁴. A galinha à cabidela, dos pernambucanos, ou “ao molho pardo” para os baianos, com tempero e sangue da galinha talhado com vinagre, também é preferência nas mesas do sertão⁹⁵.

Riobaldo, personagem do romance “Grande Sertão: Veredas”, de Guimarães Rosa (1963), dizia que “O sertão é do tamanho do mundo” referindo-se à porção mineira desse território. As palavras de Riobaldo representam a dimensão, não só territorial, mas a de um sertão com valor mítico, - revelado na culinária regional múltipla e diversificada. A variedade de iguarias, porém, vem sendo ameaçada pela nova indústria gastronômica, influenciada por alimentos industrializadas ou mesmo importadas de outras regiões e do exterior.

Para entender a riqueza e diversidade das comidas do sertão, os próprios sertanejos testemunham sobre os seus ingredientes, sabores, modos de fazer e transformações. Na microrregião de Euclides da Cunha, relatos de cozinheiras, feirantes, proprietários de restaurantes, senhoras idosas e visitantes, dentre outros, - que consomem esses alimentos desde a sua infância -, possibilitaram o entendimento da continuidade da diversidade, presente na culinária regional como veremos a seguir.

A memória coletiva é relevante e permite entender a evolução e heranças predominantes e duradouras na cozinha sertaneja. Uma cozinheira, de Euclides da Cunha, afirmou que, na sua infância, muitos pratos tinham uma forte ligação com o que era oferecido pela caatinga. Aves, como as rolinhas,

⁹⁴ Na segunda metade do século XX passou a ser um prato típico de Natal, no Rio Grande do Norte.

⁹⁵ É um prato de originária Gôa, na Índia.

roedores como os mocós e os preás, como confirmam, eram preparados com o leite de licuri (COZINHEIRA ANÔNIMA 1, Euclides da Cunha, 2016).

Em Canudos, o depoimento de outra cozinheira proprietária de restaurante, destacou a buchada de bode como a maior lembrança dos pratos preparados por sua avó e sua mãe. O consumo no passado, se dava somente nas residências das famílias e não em bares e restaurantes, como pode ser encontrado nos dias de hoje. Além do preparo de caças, a entrevistada afirmou que aprendeu a cozinhar com a mãe e que, hoje, poucas são as pessoas que se interessam em aprender a preparar os pratos típicos tradicionais.

Destacando a procura pela buchada, disse que só usa o fato e as tripas, diferente de preparos de outros cozinheiros que, como na cabidela utilizam o sangue do animal. O motivo principal para não utilizar o sangue está ligado às questões religiosas, especialmente como respeito à clientela evangélica, cada vez mais crescente no Brasil e, em especial a que frequenta o seu restaurante e não comem pratos com esse ingrediente (COZINHEIRA ANÔNIMA 2, Canudos, 2016).

Além dos pratos que tem o bode como componente, muitas cozinheiras comentam que herdaram dos antepassados, também, o preparo de outras comidas, como a feijoada, o pirão de galinha caipira, o sarapatel⁹⁶ de porco, caldo de aipim, entre outros. Em boa parte dos restaurantes conhecidos como regionais visitados nos municípios estudados, foram encontrados outros tipos de comida, - como panquecas, lasanhas, macarronadas, purê de batata, batata frita -, o que foi justificado, pelos proprietários, por conta de muitas pessoas, em geral visitantes, sentirem repugnância por alguns pratos regionais.

Um dos proprietários de restaurante, em Euclides da Cunha, confirmou que alguns clientes, realmente, “ficam com nojo, principalmente os jovens acostumados a comer pratos da moda” nas cidades e capitais (PROPRIETÁRIO 1, Euclides da Cunha, 2016). A cozinheira desse restaurante declarou que sente necessidade de preservar a cultura local, e

⁹⁶ O sarapatel também é de origem indiana, especificamente de Goa.

que esses pratos representam isso. “Tento criar uma nova forma para os pratos tradicionais para ver se seguro os jovens no costume”, afirmou a entrevistada (COZINHEIRA ANÔNIMA 3, Euclides da Cunha, 2015), que prepara os buchos⁹⁷, da buchada recheados com pedaços das vísceras e também, com arroz (Fig. 136).

Fig. 136 – Buchos de bode recheados



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Normalmente, os visitantes da microrregião de Euclides da Cunha se interessam pelas comidas desses restaurantes, pois as classificam como diferentes. Muitas pessoas curiosas se interessam pelas formas de preparo de alguns pratos, valorizando a cultura até mais do que os próprios moradores locais.

Em Uauá, uma cozinheira falou que desconhecia a história dos pratos, mas reforçou informação de que as suas receitas passaram de geração em geração. Se orgulha do sabor de sua comida. “São comidas caseiras feitas, por mim, e são a cara do sertão” (COZINHEIRA ANÔNIMA 4, Uauá 2016). Comentou que os moradores locais não acham nada de diferente nas suas comidas, mas que os visitantes, vindos de fora, gostam e valorizam tudo que se refere às tradições. Com a ajuda de informações de membros da sua família, outros pratos típicos são servidos nesse restaurante, em Uauá, como o caldo de mocotó com aipim, o mocotó com licuri e o torresmo de porco.

O caldo de mocotó (Fig. 137) é feito com pedaços do mocotó temperados com vinagre, limão, cebola, alho, pimenta do reino, orégano,

⁹⁷ Os buchos são feitos com partes do estômago do animal costurados após serem recheados.

alecrim, noz moscada, folha de louro, colorau, pimentão, pimenta malagueta e sal. Cozinhado em panela de pressão por noventa minutos e misturados depois com um creme feito do aipim cozido e batido no liquidificador, o caldo é servido acompanhado de ovos de codorna.

Fig. 137 – Caldo de mocotó



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O mocotó com licuri é preparado com sal, temperos secos e verdes, sendo refogado um pouco antes de colocar água para cozinhar. Quando está bem cozido e com um pouco de caldo, coloca o leite do licuri, deixando ferver um pouco e em seguida desligar o fogo.

Consta que a cozinha sertaneja possui a maior diversidade e possibilidades de sabores. Tem-se, como exemplo, o Projeto Gastronômico, desenvolvido pelo sergipano, da cidade de Canindé do São Francisco, Timoteo Domingos (2016), que serve de modelo de elaboração, ou livro de receita, de culinária temática, de diversos lugares da Bahia. Com o objetivo de mostrar a cultura gastronômica do sertão, através da culinária, o *maître* criou o “Projeto Gastrotinga”, no qual os cactos, - como o mandacaru⁹⁸ -, o umbu, a algaroba e o licuri, entre outros produtos típicos do sertão, servem de base para os seus pratos. Ele foi o criador do conceito gastronômico, “gastrotinga”, resultante da união de todas as suas ideias, a respeito do bioma caatinga, do povo sertanejo e da utilização de cactos na alimentação humana.

Suas ideias explicam as atitudes do sertanejo, em relação ao clima, quando inventava o que comer, utilizando o que a caatinga oferecia. O nome

⁹⁸ O mandacaru é um cacto, também chamado de cardeiro e jamacaru, é nativo da caatinga nordestina.

Gastrotinga é a combinação de partes das palavras: gastronomia e caatinga. É o conceito gastronômico, que tem como base, os ingredientes do bioma caatinga. Em entrevista, Timóteo Domingos comentou que seu objetivo principal é mostrar a verdadeira riqueza do povo sertanejo, riqueza esta que não é valorizada e, na maioria das vezes, passa despercebida. Para criação dessa gastronomia típica, mas, recriada, foram desenvolvidas diversas técnicas, que vão, desde a colheita dos ingredientes, no meio da caatinga, até o preparo e finalização dos pratos (Fig. 138).

Fig. 138 - Logomarca do Projeto Gastrotinga



Fonte: TIMÓTEO DOMINGOS, 2016

A Gastrotinga tem como foco, fazer com que o sertanejo redescubra os cactos, encontrados no ambiente em que ele vive, e que podem ter mais valor, além de ser apenas componente da paisagem das regiões secas. A utilização dos cactos, e outros vegetais da caatinga, de modo geral, podem complementar a alimentação das pessoas, como acontece com a batata doce, a macaxeira, o quiabo, a abóbora, a carne de bode, a carne seca, por exemplo. O gastrônomo citado considera os cactos como o alimento que é capaz de mudar a realidade de milhares de nordestinos, que ainda passam por problemas de desnutrição, ligados à falta de alimentação sadia. Considera que o desenvolvimento de sua culinária é o início dessa transformação, utilizando o que está por toda parte na caatinga.

Considerando os cactos como o alimento e as novas tendências da gastronomia sertaneja, Joana Moraes, moradora do povoado de Santa Rosa, em Monte Santo, vem realizando experimentos que, segundo ela, está tendo resultados muito bons, quanto ao paladar daqueles que provam seus pratos.

Segundo Radel (2002, p. 27) a palma forrageira, por exemplo, é possuidora de elevados teores de vitaminas e sais minerais, com percentuais consideráveis de cálcio, fósforo e magnésio, sendo de boa palatabilidade e digestibilidade.

Joana Moraes prepara os seguintes pratos: vinagrete de palma, feita com pequenos pedaços misturados com cebola, pimentão, tomate, coentro e cebolinha. Mistura-se tudo e se acrescenta vinagre e óleo, estando pronta para servir. A palma com peixe, ao leite de licuri, é outro prato feito com o peixe frito, servido junto com a palma picada em uma panela com duas xícaras de leite de licuri, temperado com cebola, coentro, cebolinha, tomate e folha de louro, deixando cozinhar por uns dez minutos. Esse prato pode ser feito, também, com o broto de palma que é mais macio. O bolinho de palma com arroz é feito, se utilizando a palma picada misturada com arroz cozido e cebola, alho, tomate, coentro, cebolinha e farinha de trigo. Se faz os bolinhos e frita em óleo quente. Além dessas receitas, Joana considera outras possibilidades de pratos que vem experimentando, como a omelete e a farofa de palma.

As degustações, as observações, visitas e entrevistas, realizadas nos municípios de Monte Santo, Euclides da Cunha, Uauá e Canudos permitiram detectar características similares das comidas, entre si, e reconhecidas como regionais.

PRODUTOS, INGREDIENTES E RECEITAS

Quando não há seca severa no sertão, come-se bem e as receitas são variadas, devido à diversidade dos ingredientes disponíveis. Na seca, as comidas dependem do que é, estritamente, ofertado pela natureza, mas com a autenticidade e simplicidade próprias do sertanejo, mesmo levando em consideração algumas tecnologias modernas, que facilitam a vida na cozinha, como a geladeira e o freezer, o liquidificador, a batedeira, por exemplo.

Na microrregião de Euclides da Cunha, as mulheres assumiram, e assumem o ofício de cozinheiras, tornando-se, assim um trabalho de gênero. Tanto nas residências, quanto nos bares e restaurantes, esse trabalho, na maior parte dos casos, é assumido como uma forma de complementação da

renda familiar, sem considerar tratar-se de um trabalho formal, produtivo e comparável a qualquer atividade masculina. Nesse caso, por exemplo, as mulheres, que trabalham com doces não são identificadas por sua identidade profissional de doceira. Ela continua a ser cozinheira, de doces e salgados.

Bosisio atribuiu ao doce do Nordeste um papel importante, expresso nos comportamentos e maneira de ser, de quem o elabora. “Os doces assumem estéticas próprias em formatos, texturas, cores e acessórios, que integram o valor do alimento muito além do paladar, muito além do ato de nutrir o corpo” (BOSISIO, 2001, p. 12). Dessa forma, no sertão, a elaboração de doces acompanha a vida das sertanejas, construindo, nesse sentido, suas próprias identidades.

As receitas sertanejas, de modo geral, envolvem sempre, uma matéria-prima básica, como, no caso dos doces, o coco ou coquinhos de licuri, o umbu, a cabeça de frade, o maracujá da caatinga, ou outra fruta, misturados ao açúcar e à água. Já o bode, a manteiga de garrafa, o queijo, a carne do sol, o feijão de corda⁹⁹, a abóbora e o quiabo, dentre outros, são utilizados no preparo de outras comidas como os assados, ensopados e cozidos, por exemplo.

Foram encontradas várias cozinheiras, que trabalham com a comida regional nos municípios de Monte Santo, Euclides da Cunha, Canudos e Uauá. Evidentemente, os produtos e ingredientes típicos do sertão são a base de receitas dos seus pratos, que se pode encontrar em diversos lugares da microrregião estudada ou em todo o Polígono das Secas. Realizada em casa, em restaurantes e em bares, a comida sertaneja está associada a algumas matérias primas listadas a seguir.

Bode e carneiro. Adaptados ao clima do sertão, o bode e o carneiro fazem parte da simbologia alimentar da região. Após o abate, a carne do animal pode ser dividida em partes ou retalhada, em uma única peça (Fig. 139), chamada de “manta” (Fig. 140). Quando dividido, é cortado em quatro quartos, sendo dois dianteiros e dois traseiros, como é encontrado nas feiras

⁹⁹ Ingredientes da microrregião de Euclides da Cunha, que são comuns à preferência do Rio Grande do Norte.

e açougues das diferentes localidades. Encontra-se a carne do bode e carneiro fritos, guisada, grelhada, assada no forno ou na brasa, e cozida, contudo, a carne mais encontrada, na microrregião de Euclides da Cunha, - com exceção do município de Uauá -, é a de carneiro, vendida, para os não familiarizados com esse tipo de carne, como se fosse de bode, por conta de ser mais macia.

Figs. 139-140 – 1/4 de bode com carne fresca e manta salgada estendida para tornar-se “do sol”



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2015

A buchada (Fig. 141) é o prato mais famoso, preparado sempre que se mata um bode ou carneiro, aproveitando as vísceras e os miúdos do animal. É também servido em momentos especiais, como em celebrações e quando da chegada de pessoas naturais do lugar que emigraram para outras regiões e estados. Assim, é comum ser preparado no final do ano, nos festejos de natal e de ano novo. A detentora do saber que relatou o modo de fazer da buchada foi Maria Silva, moradora do povoado Rosário em Canudos, embora muitas pessoas dos outros municípios saibam prepará-lo. A cozinheira fala do modo de preparo da buchada: primeiramente, limpam o fato, que é composto pelo bucho e pelas tripas do animal. Depois de bem limpo, corta-se as “tripinhas” de maneira que elas fiquem em pedaços bem pequenos. Em seguida, elas são temperadas com pimentão, tomate, cebola, alho, coentro, vinagre e pimenta do reino. Depois de juntar tudo, a mistura é colocada dentro do bucho, que é costurado com uma agulha e linha. Há pessoas que em vez de costurar o bucho preferem amarrá-lo com a tripa. Depois de costurado, o

prato é cozido junto com a cabeça e com o tutano do animal. A melhor forma de comer o prato é no outro dia do preparo para que ele pegue mais sabor.

Fig. 141 – Buchada de bode em restaurante de Canudos



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O sarapatel, mesmo sendo mais tradicional em outros Estados, pode ser encontrado quase que diariamente em muitos restaurantes da microrregião de Euclides da Cunha. É um prato feito a partir dos miúdos do bode, carneiro ou porco, cortados em pedaços e temperado com cebola, alho, coentro, cominho e pimenta do reino (Fig. 142).

Fig. 142 – Sarapatel, servido em restaurante em Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O guisado de bode (Fig. 143), acompanhado do pirão, faz parte da herança aprendida por uma cozinheira de Uauá com sua avó. O prato é preparado refogando os pedaços do bode em três colheres de manteiga de garrafa, junto com cebola, tomate, pimentão, coentro, vinagre, cominho,

molho de tomate e sal, cozinhando por noventa minutos até a carne soltar dos ossos. (COZINHEIRA ANÔNIMA 4, Uauá, 2016).

Fig. 143 – Guisado de bode



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2015

Com o aipim se prepara o escondidinho de carne do sol de bode, receita feita em um restaurante de Euclides da Cunha. Cortada em pequenos pedaços, é refogada no óleo de soja ou de licuri junto com cebola e salsinha. Com o aipim já cozido prepara-se o purê e numa assadeira vai colocando camadas intercaladas com a carne e o purê, levando ao forno até ficar dourado.

Outro preparo do restaurante feito com o bode ou carneiro é o pernil no forno (Fig. 144). Furando o pernil com uma faca fina tempera com limão, alho, sal e pimenta do reino, deixando descansar por cinco horas, levando em seguida ao forno cobrindo com papel alumínio até assar.

Fig. 144 - Pernal de bode no forno



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

Carne de sol. Diferentemente do que o nome dá a entender, trata-se de cortes do traseiro do boi, ligeiramente salgados e colocada para escorrer a salmoura, e em recintos cobertos e bem ventilados, por cerca de quatro horas (Fig. 145). No município de Euclides da Cunha, onde a criação de bois é maior, encontra-se a maior produção de carne do sol, da microrregião estudada, na atualidade. Pode ser ingerida frita na manteiga de garrafa ou assada na brasa, podendo ser acompanhada por pirão de leite, feijão verde ou de corda, farofa, aipim frito ou cozido.

Fig. 145 – Carne do sol estendida para escorrer a salmoura



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O escondidinho de carne do sol é um prato feito com o purê de aipim, com pedaços de carne frita com cebola, misturado com queijo de coalho. É servido nos restaurantes de Euclides da Cunha e Uauá em recipientes de barro (Fig. 146).

Fig. 146 – Escondidinho de carne do sol



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

A carne do sol com pirão de leite ou purê de aipim também é encontrada nos restaurantes de Euclides da Cunha e Uauá, mesmo não sendo um prato tipicamente do sertão baiano. Após lavar ou aferventar para retirar o sal, a carne é assada na brasa, grelhada na chapa, ou mesmo frita em frigideira e servida acompanhada do pirão ou purê. Para fazer o pirão de leite, é utilizado o leite de vaca ou de cabra, sendo que este último pode ser encontrado mais nos restaurantes Uauá.

Galinha caipira. Com baixo custo na produção, é um animal indicado para criação no sertão e por ser uma espécie de pequeno porte o consumo de água e alimentos é reduzido em comparação com outros animais, o que torna a galinha compatível com as condições climáticas da região. As aves são criadas nos quintais, ou terreiros em galinheiros nas propriedades da zona rural (Fig. 147), sendo soltas para se alimentar do que é oferecido pela caatinga ou cultivado no local a exemplo das folhas e raspas da mandioca e farelo feito com palma. Segundo a Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (BAHIA.SEAGRI, 2011) é provado que, com 100 aves, o agricultor familiar pode alcançar uma renda de meio salário mínimo, por mês a partir da venda dos ovos e da carne, além de servir também para a alimentação da família. Vale ressaltar que a introdução de raças de galinhas exóticas próprias para postura e corte a exemplo da raça isabral, vem causando perda de raças crioulas ou de capoeira como são chamadas as que sempre foram criadas nas comunidades rurais do sertão, como a galinha da raça canela preta.

Para abater a ave, o sertanejo utiliza duas maneiras, torcendo ou sangrando o pescoço. Colocada no chão, o abatedor prende as pernas da ave, com um dos pés e, com o outro as asas. Tira um pouco das penas da região do pescoço, onde é feito um corte, para tirar o sangue. Este é colhido numa vasilha e recebe um pouco de vinagre, para não talhar e pode ser guardado para ser utilizado no preparo da galinha ao molho pardo. No caso do abate torcendo o pescoço, o sangue é descartado. Em uma panela, com água fervente a ave é banhada para as penas serem retiradas (Fig. 148). Após esse procedimento, a ave é chamuscada em fogo alto para retirar os restos

das penugens, sendo lavada em seguida e dividida em pedaços para o seu preparo.

Figs. 147-148 – Galinha caipira da zona rural de Monte Santo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Galinha caipira ao molho pardo é um prato que nos restaurantes da microrregião de Euclides da Cunha, tem que ser encomendado. Consiste em cozinhar pedaços da galinha misturados com o sangue dissolvido em vinagre e temperos. De acordo com Cascudo (1983), esse prato seria uma adaptação da “galinha-de-cabidela” de Portugal. Com um caldo escuro e espesso, a galinha é servida na companhia de arroz branco, farofa de farinha de mandioca e feijão-de-corda, verde ou seco.

Em Uauá, uma proprietária e cozinheira de restaurante, informou que aprendeu, com a avó a cozinhar o seu prato mais procurado, o ensopado de galinha caipira, ou galinha da terra, como é também chamada (Fig. 149).

Fig. 149 – Ensopado de galinha caipira ou galinha da terra



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Requeijão do sertão, ou queijo de manteiga. É feito a partir da coalhada de leite de vaca, escorrida e fervida em um grande tacho de cobre ou alumínio

no fogo à lenha. Com uma grande colher de pau, a massa deve ser mexida sem interrupção, após se colocar o sal na receita. Quando se forma um bolo sólido brilhante, é o sinal de que o requeijão já está no ponto. Em fôrmas de madeira, em moldes retangulares ou redondos. O requeijão toma, então, a forma para ser saboreado pela família e também vendido, principalmente, nas feiras livres depois de bem curado (Figs. 150-151).

Figs. 150-151 – Preparo do requeijão ou queijo de manteiga, na região de Pedra Vermelha, Monte Santo



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2017

Manteiga de garrafa. Feita no sertão, é manejada, batendo-se a nata, - retirada do leite das vacas criadas em pequena escala nos currais das fazendas da região -, em fogo de lenha, até a manteiga líquida se soltar da nata (Fig. 152). É engarrafada e utilizada na fritura da carne do sol, para dar sabor ao feijão de corda, para fazer bolos, podendo, ainda, acompanhar o aipim cozido, cuscuz, ovo frito e utilizada em diversas outras receitas. Em Uauá, a manteiga mais procurada e famosa manteiga é a de dona de casa e cozinheira conhecida como Bela.

Fig. 152 - Manteiga de garrafa da D. Bela, Uauá – BA



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Queijo coalho de cabra da caatinga. Produzido com leite cru, logo após a ordenha, passando por um processo de coagulação e fermentação. A produção artesanal, de pequena escala, é geralmente feita por mulheres e o leite, utilizado em seu preparo, é oriundo do rebanho familiar. O queijo coalho forma uma massa branca, pouco salgada e levemente ácida, a casca é razoavelmente uniforme e se confunde com a massa interna, o que pode variar, de acordo com as tradições e o modo de maturação que, geralmente, ocorre em formas feitas a madeira de umburana, também chamada de imburana e emburana, espécie vegetal nativa da caatinga. Em Uauá, esta atividade se tornou a principal fonte de renda para muitas comunidades tradicionais de fundo de pasto. (Fig. 153).

Fig. 153 – Produção do queijo coalho de cabra da caatinga



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Feijão-de-corda. O feijão-de-corda é muito utilizado no sertão, em diversas receitas (Fig. 154-155). Também conhecido como feijão-caupi, feijão-vigna ou feijão-de macáçar, é uma cultura muito importante para o sertão, porque produz bem no clima seco. Plantado no início das chuvas, geralmente nos meses de janeiro e fevereiro, é colhido manualmente pelas famílias produtoras logo após o amadurecimento e secagem das vagens. Na microrregião de Euclides da Cunha, o feijão é debulhado e colocado em embalagens plásticas de um quilo, sendo comercializado nas feiras livres.

Figs. 154-155 – Feijão de corda colhido e debulhado

Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

É usado enquanto está verde, acompanhado cozidos de carnes ou a carne de sol mal assada ou cozida e carne de bode guizada ou frita. O feijão verde, ou em grãos secos, são fundamentais na alimentação sertaneja, como em todo o Brasil. Dona Joana do povoado de Santa Rosa em Monte Santo, prepara o feijão de corda, cozido com leite de licuri (Fig. 156), manteiga de garrafa, refogado com cebola, alho, pimentão, cebolinha e coentro, pode ser ingerido com farinha ou farofa de manteiga, feita com cebola frita na manteiga de garrafa derretida.

Fig. 156 - Feijão de corda, cozido com leite de licuri

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2018

A cozinheira prepara ainda uma salada de feijão de corda com maxixe, cozinhando o feijão por quinze minutos numa panela com água e sal. Em seguida corta o maxixe em rodelas, e os coloca numa assadeira com um fio de óleo de soja ou azeite e pitadas de sal, levando ao forno por trinta minutos. Numa tigela adiciona cebola picada, salsinha e cebolinha acrescentando o feijão e o maxixe misturando tudo.

Maxixe. É encontrado na caatinga, esse fruto verde (Fig. 157), e de espinhos moles, sendo utilizado no preparo da maxixada (Fig. 158), resultante cozimento com leite de licuri, coentro, cebola, alho, sal e pimenta. É também utilizado, como complemento de carnes e feijão de corda ou mulatinho (Fig. 159), além de ser usado em caldos, cozido com nata de leite, ou cru, refogado com cebola. É muito procurado nos restaurantes da microrregião de Euclides da Cunha sendo servido também com carne de sol de bode e feijão de corda (Fig. 160).

Fig. 157 – Maxixe colhido



Fig. 158 – Maxixada



Fig. 159 - Maxixe com feijão mulatinho



Fig. 160 – Bode, feijão e maxixe



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2018

Abóbora. Conhecida no sertão como jerimum de leite, é cultivada pelas famílias de agricultores nos meses mais úmidos, geralmente no segundo semestre, por conta de ser o período de maior luminosidade e provável pluviosidade. Pode ser encontrada nas feiras e mercados, sendo que nestes últimos, nos períodos de secas, as abóboras vêm de regiões irrigadas como no município de Juazeiro. Se faz presente na cozinha sertaneja, cozida em água e sal e ingerida com leite, carne ou pura. Ainda serve para a produção

de purês e doces. Dona Joana, em Monte Santo, produz doces e outros pratos utilizando abóboras de sua própria plantação (Fig.161).

Fig. 161 - Abóboras da dona Joana, de Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O refogado de abóbora com quiabo (Fig. 162) é um destes pratos, onde a abóbora é cozinhada por cinco minutos, temperada com sal e pimenta do reino. Em seguida o quiabo cortado em rodelas é refogado com cebola juntando a abóbora e água, mexendo, até ficarem macios.

Fig. 162 - Refogado de abóbora com quiabo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Com a abóbora também se prepara o quibebe de carne de bode (Fig.163). A carne temperada com pimenta, cominho, alho e sal, é refogada, para em seguida colocar água para cozinhar. Na metade do cozimento da carne, acrescenta a abóbora cortada em cubos para cozinhar com a carne. Depois que cozinha a abóbora junto a carne fica um caldo um pouco grosso.

Fig. 163 - Quibebe de carne de bode

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Dona Joana ainda faz o doce de abóbora (Figs. 162-165), onde cortada em cubos é cozinhada até ficar macia. A abóbora cozida é amassada e junto com açúcar, cravo e canela em pau o coco ralado cozinha em fogo baixo até aparecer o fundo da panela, que segundo a cozinheira, é quando o doce está no ponto.

Figs. 164-165 – Doce de Abóboras da D. Joana, de Monte Santo

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Aipim ou mandioca¹⁰⁰. É utilizado *in natura*, cozido, frito ou assado (Fig. 166). Também se faz purê e é matéria prima de massa de diversos bolos típicos, além de, processada ser consumida como farinha, como será mostrado ao se tratar exclusivamente das farinhadas. Semanalmente, diversos comerciantes vendem o aipim e farinha nas feiras-livres. O bolo é feito com o aipim descascado e ralado, misturado com leite de côco ou licuri, manteiga, açúcar, fermento e ovos.

¹⁰⁰ Existe a mandioca brava, que não pode ser consumida. O sertanejo conhece as diferenças e o que a sua ingestão pode causar.

Fig. 167 – Aipim vendido nas feiras livres



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Milho. O milho é cultivado na época das chuvas do sertão (Fig. 167)¹⁰¹. É um dos principais ingredientes para o preparo de alguns pratos, principalmente nas festas juninas. O mugunzá, a pamonha, e a canjica¹⁰² são exemplos de receitas que utilizam essa matéria prima, que pode ser encontrada nas feiras-livres, dos principais centros urbanos, da microrregião estudada.

O cuscuz faz parte da alimentação sertaneja quase que diariamente. Salgado, doce, temperado com, licuri, carne seca ou linguiça, esse prato é feito com a massa do milho e cozido no vapor. Trata-se de uma massa de flocos de milho que, depois de ser umedecida e salgada, é deixada em repouso para inchar. Em seguida, vai para a cuscuzeira, em que é cozido no vapor. Suassuna (2010) afirmou que o cuscuz, para o sertanejo, é o pão para aqueles que moram no litoral.

O mungunzá, conhecido em muitas regiões do Brasil como canjica, é um prato feito no sertão baiano com o milho cozido com leite de licuri ou de coco, de vaca ou de cabra, - como pode ser encontrado em Uauá -, adicionando açúcar. Derenice, cozinheira de Uauá faz o mugunzá com leite de licuri e acrescenta cravo e canela moídos para deixar o prato mais saboroso.

¹⁰¹ O milho chega ao Nordeste de qualquer forma, vindos de outros Estados, porque é subsidiado pelo Governo, portanto, pode ser comprado continuamente.

¹⁰² Canjica é o curau mugunzá é canjica, no Sudeste.

Fig. 167 – Milho verde vendido nas feiras-livres



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O bolo de milho verde (Fig. 168) é preparado por dona Joana no Povoado de Santa Rosa. O milho é batido no liquidificador, passado em uma peneira e misturado com açúcar, ovos, farinha de trigo, manteiga e leite de coco. Após bater bem, é colocado em uma assadeira e levado ao forno para assar.

Fig. 168 – Bolo de milho



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Com o milho, a cozinheira também prepara a broa de frigideira (Fig. 169), onde o milho ralado batido com ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, sal, erva doce e fermento é misturado e colocado na frigideira com óleo quente cobrindo o fundo, assando de preferência nas brasas de fogão a lenha.

Fig. 169 – Broa de frigideira

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Um dos pratos feitos de milho mais procurados no sertão é o manuê (Fig. 170), uma espécie de bolo de milho, cujos ingredientes principais são o milho, a água e o açúcar. Trata-se de processo bastante artesanal, conforme descrito por dona Valdir, de Monte Santo e dona Julia Maria, conhecida como Duru, esta moradora de Canudos. Modo de preparo: depois de descascado, coloca-se o milho cru de molho de um dia para o outro. Passado numa máquina de moer é levado ao fogo juntamente com água fervente, para fazer um mingau até dar a base certa. À parte, se faz a calda branca com açúcar que é misturada ao mingau. Em seguida, coloca-se a massa nas fôrmas feitas com latas de óleo cortadas rasas e que deve ser untada com manteiga ou óleo vegetal. A finalização do processo se dá no chão, onde arma uma fogueira com a lenha encobrimdo a fôrma, uma vez que o manuê é assado sob as brasas.

A doceira Vanda, do povoado Riacho do Onça, em Monte Santo aprendeu, com a avó e com a mãe, a fazer cocada e manuê. A respeito deste, informou, antigamente se fazia muito, mas na atualidade sua procura diminuiu bastante. A doceira só o faz sob encomenda. Agora, se está adaptando a receita, trocando o milho pelo fubá industrializado, que é cozido em uma panela com um pouco de água e calda de açúcar e acrescido de cravo e canela. Segundo ela, antigamente se assava o manuê na brasa, mas prefere assar em fôrma comprada para diminuir o trabalho. Informou que sabe fazer também a cocada de licuri, embora não esteja praticando por não encontrá-lo mais à venda ou no campo. Não sobrevive da venda do doce, embora os

mesmos ajudem nas despesas da casa. Os principais compradores vivem no povoado.

Fig. 170 – Manuê



Foto: MORAIS, 2016

Umbu. Fruto do umbuzeiro (Fig. 171) é mais encontrado entre os meses de novembro e março, período das safras no sertão. É utilizado para preparar sucos, sorvetes, geleias, doces e a popular umbuzada.

Fig. 171 – Umbus vendidos nas feiras-livres



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Cunha (1963, p. 57) destacou a umbuzada como um alimento saboroso e de maior preferência entre os vaqueiros do sertão. Feita de umbu maduro ou inchado, é uma bebida de consistência cremosa. No povoado de Salgado, em Monte Santo, a senhora Joana explica como deve ser feita. Os umbus maduros são espremidos em uma peneira e a polpa é misturada com leite e açúcar até ficar consistente. Com umbu inchado, deve-se ferver os umbus com pouca água para amolecer (Fig. 172) e passar na peneira para em seguida misturar com leite e açúcar obtendo a umbuzada (Fig. 173).

Fig. 172 – Umbu sendo fervido para o preparo da umbuzada

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 173 – Umbuzada pronta

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O “vinho de umbu”, como é popularmente conhecido, é uma bebida, feita por Dona Joana, de forma artesanal, e que ocupa muito tempo. No povoado de Salgado, em Monte Santo, ela utiliza os frutos do umbu sem o caroço, cozidos em água, no fogão à lenha, até se transformar em um líquido grosso. Essa mistura é engarrafada e pode ser guardada por muito tempo sem necessidade de refrigeração. O vinho de umbu é utilizado para fazer sucos, e o caxixe, uma bebida que mistura o vinho com o leite de licuri¹⁰³. Pode ser encontrado nas feiras livres, mas ainda é pouco utilizado na culinária por ser uma matéria prima que exige muito trabalho na sua elaboração.

Aprendendo a fazer doces com os mais velhos, Regina, do Povoado Soledade, em Monte Santo, disse que observando sua avó aprendeu suas

¹⁰³ Numa reunião realizada na associação dos produtores rurais, do povoado de Salgado, foi servido o caxixe, sendo bem aceito pelos participantes.

principais receitas que são as cocadas de licuri, de coco propriamente dito, cocada feita da raiz de mamão-de-veado, o doce de umbu, embora este seja muito difícil de ser encontrado.

O doce de umbu, considerado trabalhoso, é feito a partir da escolha dos frutos. Depois de colhidos, deve-se tirar o caroço e colocar o resto do fruto com casca num balde d'água, durante três dias, trocando a água diariamente. A partir disso, o umbu deve ser cozinho e, posteriormente, peneirado. Com isso, se faz a massa, que deve ser levada ao fogo com açúcar, até o ponto de apurar, isto é, secar a água.

Rapadura. A rapadura foi considerada por Freyre (2002, p. 37) como parte da identidade do sertanejo, auxiliando-o na sua resistência às asperezas do sertão. É um doce, feito com o caldo da cana-de-açúcar, fervido e moldado no formato retangular ou quadrado (Fig. 174). Hoje é um doce típico do sertão¹⁰⁴, onde se adaptou a ponto de induzir estudiosos a acreditar que é originário dessa região. É servido em pedaços ou derretidos, em forma de melaço, para ser usada como ingrediente complementar em doces, ou com queijos e, hoje, mesmo em salgados.

Fig. 174 – Rapadura vendida nas feiras livres



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O puxa-puxa de rapadura, também conhecido como “ofel”, na região, é feito no povoado de Santa Rosa, em Monte Santo, por Joana Moraes (Fig.

¹⁰⁴ A rapadura tem origem no século XVI nas Canárias, ilhas espanholas do Oceano Atlântico. (NUNES, 2016). Era a forma mais corriqueira de transporte do açúcar, tanto nas viagens marítimas, quanto nas entradas para o sertão. Passou a ser de uso corrente entre os sertanejos.

175). Aprendeu a fazer o prato através de experiências com a rapadura. A receita consiste em colocar um tablete de rapadura para dissolver, em água quente, no fogão, colocar limão e misturar. Se esperar dar “o ponto” sem mexer, pois segundo a cozinheira, se isso for feito, a mistura volta a ser somente rapadura. Após dez minutos, se despeja a massa do doce em uma pedra, untada com manteiga, batendo e puxando a massa para fazer cordões finos para cortar na forma de balas.

Fig. 175 – Preparo da “ofel” de Dona Joana, em Monte Santo



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

A mesma cozinheira, utiliza a rapadura para fazer um doce parecido com o “brevidade”, bolo típico da região Sudeste, normalmente feito de polvilho. Batendo no liquidificador ovos e rapadura, despeja-se a mistura em uma vasilha junto com óleo de soja, polvilho, bicarbonato de sódio, cravo, canela e sal. Bate tudo até obter uma massa firme que é colocada em forminhas e assadas por cerca de 30 minutos em forno pré aquecido.

Licuri. Fruto de sabor peculiar do qual extrai azeite, leite e farinha (Fig. 176). Ele tem inovado as receitas mais tradicionais, utilizado em regiões do sertão, como ingrediente principal de cuscuz, biscoito e cocada, além de ser usado na forma de leite, no preparo de arroz, feijão e diversas carnes.

Fig. 176 – Licuri, coletado na zona rural de Monte Santo



Foto: ELIZEU, 2016

Em Lagoa das Pedras, Monte Santo, dona Maria faz apenas a cocada de licuri (Figs. 177-178). Para cada quilo de coquinhos de licuri, deve se adicionar dois quilos de açúcar, informa a doceira. Primeiramente, o licuri é levado ao fogo até que atinja a fervura. Nesse ponto, se adiciona o açúcar e um pouco de água. Para a cocada mais cremosa, se adiciona, no lugar da água, um pouco de leite. Nos períodos de seca, a palha do licurizeiro é retirada, para alimentar o gado, o que compromete a sua frutificação e, conseqüentemente, interfere no preparo das cocadas, informou a entrevistada.

Figs. 177-178 – Coquinho de licuri e a cocada



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Na microrregião de Euclides da Cunha, com maior destaque para os municípios de Monte Santo, e Canudos, encontra-se o maior número de mulheres que trabalham na produção dos doces. Visitando alguns povoados desses municípios, - principalmente de Monte Santo -, os depoimentos dessas

doceiras evidenciam, tanto a preservação, como a decadência dessa atividade.

As cocadas, dos coquinhos de licuri e doce de leite são as iguarias mais produzidas, seguidas do doce ou geleia de umbu, e de frutas como o maracujá da caatinga, dentre outras. A cocada não é, necessariamente, identificada pelos ingredientes, mas, sobretudo, pela consistência firme e pelo formato quadrado ou, predominantemente, retangular. Outros doces são menos comuns, embora envolvam matérias-primas provenientes da caatinga e do semiárido, como o doce de mamão-de-veado e o doce de palma.

Doces como de mamão-de-veado (Fig.179), de abóbora, de coco, de leite e de batata doce, além da cocada de licuri são feitos por Maria Morais, do povoado de Horizonte Novo, em Monte Santo. A doceira afirmou que aprendeu observando as tias, moradoras do povoado vizinho de Pedra Vermelha e, também, criando novas receitas. Seu principal público consumidor são as crianças do povoado, que a procuram em casa para comprar. Em seus 30 anos de ofício, informou que trabalha para passar o tempo, pois o alto custo dos ingredientes não possibilita significativa margem de lucro.

Fig. 179 – Doce de mamão-de-veado



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O desmatamento da caatinga é colocado por dona Epifânia do Povoado do Itapicuru em Monte Santo, como um empecilho para a produção de alguns tipos de doces. Informou que não faz mais doces, pois, segundo ela, “não tem de quê!”. A afirmação era para expressar a dificuldade de se encontrar as matérias-primas básicas, na caatinga. Suas principais receitas são as de

doces de mamão-de-veado, doce de mandioca, doce de leite, doce dos cocos de licuri e doce de cabeça-de-frade, uma das espécies de cactos, que nasce na caatinga, cheio de espinho, também chamado coroa-de-frade (Fig. 180).

O cacto cabeça-de-frade é uma matéria-prima tradicional, mas em função da seca, não há possibilidade de utilizá-lo nas receitas, pois nessa época o mesmo se desidrata, ao contrário dos períodos de chuva, quando se revigora e se torna útil. De acordo com Epifania, o modo de fazer é simples. Primeiramente, se retira a casca com espinhos do cacto, utilizando uma faca e, em sequência, se rala o miolo. A massa restante deve ser espremida para se retirar o excesso de água. Em seguida, é levada ao fogo com açúcar, mexendo-se bem até que seja encontrado “o ponto” (Fig. 181). O de mandioca é feito a partir da mandioca ou aipim cozido, amassados sem os talos, misturados com leite, açúcar, canela e limão, levado ao fogo, mexendo até chegar ao ponto. O público consumidor são as crianças da redondeza.

Figs. 180-181 – Cabeça de Frade e o doce feito do cacto



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Ainda em Monte Santo, Enedina, do Povoado da Laje Grande, aprendeu a fazer doces com uma amiga. Faz doce de leite de calda, doce de umbu e cocada de licuri, frisando que esta última é a sua especialidade. Informa que a maior dificuldade, para a execução da cocada de licuri é o tempo de conseguir “o ponto”, que varia, em torno de trinta segundos, que não obedecidos é o suficiente para “desandar” a receita. Informa que a renda da cocada já a ajudou muito, apesar de não ser muita, pois cada uma é vendida a 0,25 centavos. Cozinha no fogão a lenha, pois o doce feito no fogão a gás, a venda não compensa o gasto.

Dona Valdir, do Povoado da Lagoa de Cima em Monte Santo, contou que aprendeu a fazer doces com a cunhada e a tia. Segundo ela, aprendeu lentamente, fazendo docinho de ovos e doce de tapioca. Com o tempo, aprendeu a fazer todos tipos de receitas: doce de leite, cocadinha de licuri, arroz doce, mingau, entre outros. Seus doces são feitos em forno a lenha e vendidos na porta de casa. Antigamente, vendia de povoado em povoado, já tendo recebido encomendas para São Paulo. Atualmente faz somente o doce de leite, porque está em estágio avançado de doença reumática.

Doceira especializada, Rivalda reside no do Povoado Tapera, e prepara doces de leite, de umbu, de caju, de goiaba, cocada com leite, cocada com umbu e cocada com leite condensado, entre outras receitas. Disse que tem o gosto de fazer doces, desde pequena e se recordava de, quando sua mãe saía de casa, ia correndo fazer pirulitos de açúcar escondido.

Importante segredo, do sucesso de suas receitas, é o tacho de cobre, que guardaria como relíquia se ele não o fosse bastante utilitário. No povoado da Tapera existem apenas três tachos de cobre, sendo um dela e dois de sua mãe. Considera seu ofício muito importante para o orçamento familiar. Além de serem vendidos no próprio povoado, seus doces são comercializados também na sede de Monte Santo, na região e até em São Paulo. O doce de umbu (Fig. 182) é sua especialidade e o processo, para alcançar o doce ideal, foi longo. Contou que começou fazendo o doce sozinha, passando por experiências até que atingisse o tom de verde, conforme desejava. Seguiu o mesmo processo descrito acima, concluindo que o processo de lavagem da massa com limão e sal, é importante para alcançar a cor esperada e para que o doce não tenha sabor azedo ou trave a boca. O cozimento, somente com água, se dá em tacho de cobre no fogão de lenha. Cozido deve ser escorrido e passado em uma tela separando a casca da massa dos frutos. Calcula-se a quantidade de açúcar e se leva novamente ao fogo, para secar ou apurar. O modo de fazer é considerado de risco, já que, quando submetido à alta temperatura, costuma borbulhar e espirrar muito a massa, podendo queimar mãos, braços, rosto e olhos. Indicou o uso de luvas, óculos e de roupas cobrindo todo o corpo.

Fig. 182 – Doce de umbu feito no tacho de cobre

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

A sua receita de cocada de licuri envolve também alguns cuidados e etapas. Primeiramente deve-se ajuntar e quebrar a casca do coquinho licuri. A etapa seguinte consiste em passar o miolo do licuri num moedor ou socá-lo no pilão. A medida de açúcar deve ser igual à da quantidade de licuri. Os ingredientes vão ao fogo com um pouco de água, sendo mexidos a cada 10 ou 15 minutos. Após esse período, está pronto, faltando apenas dispô-lo em uma superfície lisa para ser cortado em pedaços com formatos retangulares.

Na comunidade quilombola de Laje do Antônio, de Monte Santo, Olívia aprendeu o ofício de doceira com a mãe, que trabalhava para complementar no sustento da família. Suas especialidades são as cocadas, feitas da raiz do mamão-de-veado, de mamão verde, quando cultivado nos quintais, de cabeça de frade, de licuri, de coco, de leite e de massa de mandioca, a mesma que prepara o bolo de aipim. Acrescentou que o ofício muito importante para o sustento de sua família, tendo criado a metade dos filhos graças a ele, desde que o marido a deixou com as crianças pequenas. Os seus dois filhos aprenderam os modos de fazer, embora não os pratiquem.

Em Canudos, no povoado 150 os doces são feitos por Maria, que afirmou que a produção se deu por necessidade, logo após o casamento, devido às dificuldades financeiras pelas quais o casal passava. Iniciou fazendo só cocadas e, atualmente, ampliou os doces, sobretudo de frutas, por morar numa área de irrigação. As matérias primas são, basicamente, frutas e açúcar, fazendo doces de banana, de manga e de umbu, além de continuar com as cocadas.

O doce é feito, artesanalmente, no fogão a lenha, improvisado no chão, com o intuito de economizar o gasto de gás, que não pode ser repassado ao preço do doce. As dificuldades, - advindas do processo de feitura dos doces - decorrem das queimaduras, provocadas pelos respingos do doce fervente. Além dessa dificuldade, qualificou o processo como dificultoso e cansativo, o que faz com que ela se dedique a essa tarefa apenas duas vezes na semana. A partir das políticas públicas, voltadas para a merenda escolar, seus doces eram fornecidos para esse fim. Atualmente, no entanto, as escolas consomem o doce produzido por processo industrial. O de dona Maria é vendido nas feiras e no Memorial de Canudos. A renda, auferida com a venda dos doces, ocupa papel complementar e supre necessidades imediatas da doceira, como a compra de gás ou mantimento. Nenhum dos filhos seguiu o ofício.

As especialidades de Maria Rosário, Povoado de Rosário, em Canudos, são os doce e geleia de umbu. Para a feitura do primeiro, segundo a doceira, primeiramente, se quebra ou parte os umbus verdes e os deixa de molho por dois dias para retirar o azedo. Em seguida é cozido e peneirado para, então, se misturar a massa à quantidade equivalente de açúcar. A mistura deve ir novamente ao fogo, mexendo, até conseguir “o ponto” do doce. A geleia de umbu, por sua vez, deve ser feita com o umbu “deveis”, o que, na linguagem popular, significa estar no tempo de ser colhido. A fruta passa por lavagem e é colocada em água, com cloro, durante cerca de cinco minutos, para depois ser lavada novamente. Após a lavagem, se cozinha e escorre a fruta. Após esta etapa se obtém a geleia, resultado da mistura de dois litros da água, na qual se cozinhou o umbu, um quilo de açúcar e três colheres da massa do umbu e levada, novamente, ao fogo.

Em Uauá se encontra o biscoito de tapioca com licuri. Dona Maria Isabel, diz que é uma receita antiga, que sua avó fazia. A receita leva tapioca, ovo, manteiga, açúcar e leite de licuri. Os biscoitos assados no forno, são ensacados e vendidos nas feiras livres da região. As receitas, à base de mandioca, se destacam na preparação de sua comida. O bolo de aipim, feito com esse tubérculo ralado, açúcar, coco, ovos, manteiga, leite e fermento, também é receita de família, afirmou a senhora de 74 anos.

Outro prato, feito em sua residência, pelo menos duas vezes na semana, é o cuscuz de mandioca, com leite de licuri e manteiga de garrafa. É um prato feito com a massa da mandioca, molhada com o leite de licuri, e cozida no vapor, e temperada com cheiro verde e sal. É servido quente, acompanhado com manteiga de garrafa.

Em Euclides da Cunha é feito o quebra-queixo de licuri (Fig. 183), receita que Dona Salvadora, 55 anos, faz há mais de dez anos, tendo aprendido com sua mãe.

Fig. 183 – Quebra-queixo vendido nas ruas de Euclides da Cunha



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Para essa iguaria, se utiliza o licuri limpo e pisado no pilão. Em uma panela, ou tacho, se coloca cravo, canela, açúcar e sumo de limão, levando ao fogo até que o açúcar derreta. A cozinheira diz que, para saber “o ponto”, se deve colocar uma gotinha da calda dentro da água, numa vasilha. Estará pronto se a gotinha formar uma bolinha consistente. Estando “no ponto”, acrescenta-se o licuri e se mistura rapidamente, retirando em seguida do fogo e colocando para esfriar. O quebra-queixo é encontrado nas feiras livres da região.

Essas são as comidas dominantes e tradicionais, feitas predominantemente com a matéria-prima da microrregião de Euclides da Cunha, além de outras, oriundas de regiões que se integraram à cultura local. Vale destacar que a cozinha sertaneja herdou, também, a tradição portuguesa de temperar os alimentos, além do uso da pimenta, que já era feito pelos índios, que as comiam secas ou misturada com farinha (CASCUDO, 1983,

p.36) Quase todos os temperos, trazidos pelos portugueses, foram introduzidos no preparo dos pratos, sendo muitas vezes substituídos por aqueles que existiam, quando não conseguia obtê-los de imediato. A cebola, o coentro, o cominho, a pimenta-do-reino, a canela, o hortelã, o louro, a cebolinha e o pimentão, dentre outros, participam do preparo de refogados, ensopados, guisados e assados de bode, carneiro, boi, porco, aves e caças. De alguns temperos, utilizados na cozinha sertaneja, destaca-se ainda a banha de porco, óleo de coco, banha de galinha, - derretida para cozinhar arroz, feijão e fritar ovos. Muitos desses temperos são encontrados nos quintais das casas e nas feiras-livres.

SERTÃO NO LITORAL

As características que expressam a identidade, pertencimento ou simbolismo, de um determinado lugar, são as referências da tradição, construída ao longo da história cultural de um povo. Dessa maneira, os produtos e a cozinha do sertão são muito mais do que a soma de pratos e ingredientes, como afirmaram Maciel e Garcia (2005, p. 50), e sim referências da tradição sertaneja, particular e singular, quando comparada a outras cozinhas ou costumes, indo além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, servindo como um código de reconhecimento do modo de viver de um povo.

Como visto, os produtos da alimentação sertaneja ultrapassam a lógica da sobrevivência, envolvendo emoções, valores culturais e relações sociais de convivência com o semiárido. As tradições sertanejas também podem fazer parte da vida de muitos moradores das cidades litorâneas da Bahia, onde predomina a culinária ligada ao dendê. A possibilidade de proporcionar novos hábitos, - assim como a oportunidade de muitos, que já moraram no interior - , rememorarem os costumes, fazem com que as comidas e produtos do sertão se transformem em receitas da gastronomia sertaneja, com ingredientes que, assim como no seu lugar de origem, proporcionam a oferta de uma comida considerada boa, forte e que satisfaz.

A exploração, cada vez maior, dos segmentos culturais de diversas regiões baianas, como parte das ofertas turísticas, faz com que novas

experiências, associadas ao paladar, também sejam mais procuradas por aqueles que visitam outros lugares. A produção artesanal é consumida, por conta da tradição e da identidade que apresenta, surgindo assim, locais específicos, que buscam reproduzir os hábitos de lugares distantes, - no espaço e na lembrança -, como é o caso do sertão.

Nesse sentido, esses locais estão intimamente relacionados aos consumidores, que valorizam o processo de elaboração dos produtos com a utilização de ingredientes associados a uma identidade e tradição. Aqueles que migraram, no passado, e que agora fazem parte da população litorânea, trouxeram costumes e paladares típicos dos seus lugares de origem. É comum familiares da terra de origem, quando vêm à capital, trazer produtos típicos daquele lugar. O consumo e a propagação dos sabores tradicionais, entre as novas gerações, além de pregar a cultura do alimento saudável, proporcionam a fixação e expansão de um mercado diferenciado.

As grandes cidades são divulgadas pela mídia, como os lugares da modernidade e do progresso, de diversidade de saberes, valores e vivências. Como se viu, o sertão é exposto, por esses mesmos meios de informação, como atrasado, com uma política coronelista e de subserviência. Os centros urbanos e os sertões, na visão de Oliveira (1975) se apresentam como simbólicos, com diferenças históricas, ligadas à ideia de progresso e atraso, conforme se vê, também, em diversas obras como foi descrito nos capítulos anteriores. Pensar a tradição como oposto de modernidade, no entanto, seria o mesmo que imaginar que, algum dia, existiu uma cultura “fixa” e unificada, que esta se estabeleceu sem influências e que o moderno sempre vem de fora.

Na cidade de Salvador, os diferentes tipos de comidas fazem parte da vida de quem reside na cidade, gerando o costume, de um determinado público, de buscar sempre o melhor para comer, muitas vezes, se distanciando da chamada “comida baiana”, e experimentando novas culinárias, oferecidas em ambientes, nos quais as tradições, - que envolvem influências indígenas, africanas e portuguesas -, agora se encontram. A cozinha afro-baiana, ou simplesmente a cozinha baiana, impõe a “ditadura do dendê”, como afirmou Radel (2002, p. 23), impedindo a divulgação de outras

cozinhas baianas, como é o caso da sertaneja, - que se estende por quase todo o território da Bahia e parte do Nordeste -, sendo pouco aceita e preparada nos lugares onde a presença dos pratos ditos afro-baianos do litoral é mais forte, a exemplo de Salvador, o Recôncavo e quase todo o litoral do Estado.

Os estudos sobre a Bahia, no que diz respeito à sua identidade culinária, em geral, abordam o modelo tradicional, associado ao que os projetos de divulgação do Estado representam para o turismo nacional, relacionando a sua imagem, - mesmo em trabalhos críticos -, com o cenário do Recôncavo e Salvador. Recentemente, pesquisadores, apoiados pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) lançaram pela Editora da Universidade Federal da Bahia (EDUFBA), o livro intitulado “Atlas da culinária na Bahia de Todos os Santos” (ANDRADE *et al.*, 2013), contendo um levantamento dos hábitos alimentares e sociais ligados aos pratos, produzidos nessa região.

Assim, como no sertão, os moradores da Baía de Todos os Santos e Recôncavo baiano têm referências alimentares específicas. Nesse caso, as comidas feitas com produtos do mar, predominantemente, fazem parte do cotidiano e do ato de comer dessas localidades. Segundo Andrade *et al.* (2013, p. 16) o ato de comer, das populações, está ligado à proximidade da fonte que fornece o produto.

Sendo a pesca do peixe, o principal ingrediente, tirado da Baía de Todos os Santos em cujo entorno vivem mais de 3,5 milhões de habitantes, conta com 56 ilhas, com destaque para Itaparica, e diversas outras localidades. Os autores questionam se, nessa região, é a pesca que justifica a cozinha ou a cozinha que justifica a pesca, destacando o trinômio mar, rio e mangue, como a base da comida “baiana” (ANDRADE *et al.* 2013).

Dos pratos, preparados nessas localidades, se destacam a moqueca de sambá e de peguari (Botelho, Ilha de Maré), moqueca de arraia e roubado (Cacha Pregos, Vera Cruz), , feijoada de marisco, quiabada de marisco, maxixada de chumbinho, escondidinho de camarão, mariscada, caruru (Cairu, Salinas da Margarida), carapicu frito (Itaparica, Ilha de Itaparica), moqueca de baiacu, caldinho de sururu (Baiacu, Vera Cruz), bebe-fumo frito com ovos,

ensopado de catado (de siri), sardinha frita (Bom Jesus dos Pobres, Saubara), caruru (Cairu, Salinas da Margarida), feijão de leite (Ponta Grossa, Vera Cruz), acarajé, abará (Misericórdia, Itaparica),

Os pontos de venda e lugares, que representam a cultura regional ou sertaneja, na cidade de Salvador, cresceu nos últimos dez anos, onde se pode encontrar, além dos produtos comestíveis, objetos de artesanatos em barro, palha e couro originários do sertão, dentre outros. A presença dos ingredientes do sertão representa, de forma indireta, uma maneira de manter, ou mesmo afirmar uma identidade, que não foi extinta e que, de forma alguma, se faz presente para ameaçar a cozinha baiana do dendê.

Mesmo nas grandes cidades, onde a urbanização e modernização fazem parte dos novos espaços, o comércio tradicional se apresenta de forma resistente, principalmente nos mercados municipais que representam os ambientes ainda classificados como de raiz ou regional. Nesses lugares, o encontro da memória e identidade está presente nos hábitos e nos produtos ali comercializados, principalmente aqueles ligados ao consumo alimentar dos baianos.

Visitas realizadas em locais específicos na cidade de Salvador, proporcionaram o entendimento desse tipo de comércio, que envolve o consumo de produtos regionais diversos, na sua maioria vindos do interior do Estado¹⁰⁵. Dessa forma, o Mercado do Ogunjá e o Mercado do Rio Vermelho são exemplos que se destacam no cenário urbano da capital baiana. O Mercado do Ogunjá, localizado na Avenida Graça Lessa, conhecido também por Centro de Abastecimento do Ogunjá, tendo como referência, a antiga Cesta do Povo do Ogunjá (Fig. 184).

¹⁰⁵ Alguns destes produtos são oriundos da microrregião de Euclides da Cunha, a exemplo da carne de bode de Uauá, entretanto outros municípios mais próximos da capital, são fornecedores exclusivamente comerciais, sem tradição agregada, diferente do que foi visto nos municípios estudados.

Fig. 184 – Vista da fachada do Mercado do Ogunjá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Nesse local, o comércio dos chamados “produtos da fazenda” se fazem presentes, com destaque para o feijão, farinha e tapioca, encontrados no box “Bem Interior” (Fig. 185-186), além de galinha e ovos caipira, manteiga de garrafa, requeijão, carne do sol, carne de bode e carneiro, sendo os dois últimos oriundos da microrregião de Euclides da Cunha.

Fig. 185-186 – Produtos comercializados no Mercado do Ogunjá



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Alguns restaurantes se destacam no local, servindo comida baiana e regional (Fig.187). São servidos, tanto dobradinha, feijoada, língua ao molho, rabada, fatada, moquecas diversas, galinha ao molho pardo, quanto ensopado de bode e carneiro e carne do sol dentre outros¹⁰⁶. Tem serviço a *la carte* e *buffet*. A área é grande, mas sem luxo, com deficiência de circulação

¹⁰⁶ A maior parte dos pratos são também preparados nos municípios da microrregião de Euclides da Cunha. Os ingredientes utilizados nos restaurantes do Mercado do Ogunjá, tem origem em locais que já desenvolveram uma logística comercial para fornecimento de mercadorias classificadas como “típicas do sertão”.

de ar, as mesas e cadeiras são de plástico, usuais em quase todos os estabelecimentos públicos que lidam com comida ou bebida, mas em compensação, o preço é acessível, levando em consideração outros lugares que servem esses pratos (Fig. 188).

Fig. 187 – Restaurante no Mercado do Ogunjá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Fig. 188 – Espaço para alimentação no Mercado do Ogunjá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

Em outro ponto da cidade, na Avenida Juracy Magalhães Júnior encontra-se o Mercado do Rio Vermelho, também conhecido como Ceasinha (Fig. 189).

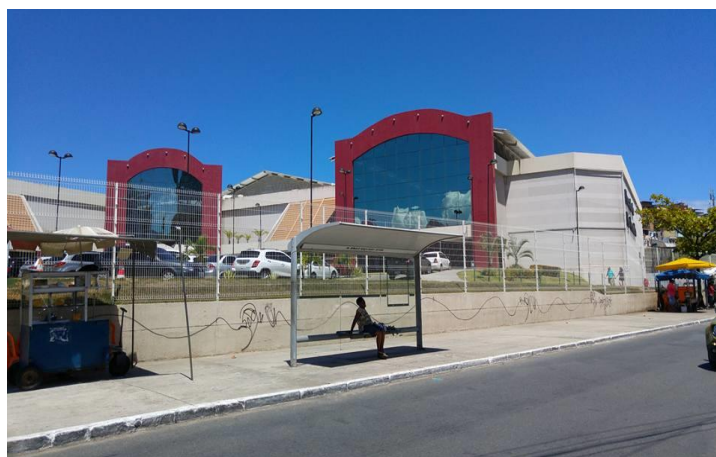
Fig. 189 – Fachada do Mercado do Rio Vermelho

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

No passado, na década de 1970, o local era uma simples, chamada de feira da Chapada do Rio Vermelho, onde se comercializava frutas, verduras, peixes, carnes e comidas. As antigas instalações foram demolidas por completo, no ano de 2012 e, outras instalações foram reinauguradas, em 2014, nas vésperas da comemoração dos 465 anos de Salvador.

Modernizado, mostra um ambiente limpo, arejado, com estacionamento e segurança, para os visitantes dos mais de 130 boxes, que oferecem produtos e serviços diversos, como açougue, peixaria, produtos típicos do sertão como requeijão, manteiga de garrafa, queijo de cabra, carne de bode, carneiro e do sol¹⁰⁷, além de hortifrúti, artesanato, floricultura, restaurantes e lanchonetes (Figs. 190-192)

¹⁰⁷ A carne de bode e o queijo de cabra são da microrregião de Euclides da Cunha. O requeijão e a manteiga de garrafa são de Santa Bárbara. A carne do sol de Ipirá. Estes dois últimos municípios são grandes fornecedores destes produtos para diversas cidades da Bahia.

Figs. 190-192 – Lojas de produtos regionais no Mercado do Rio Vermelho



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

Proporcionar as manifestações de diferentes culturas faz parte da rotina comercial dos grandes centros urbanos. As comidas típicas estão presentes no comércio gastronômico, a exemplo das culinárias chinesa, japonesa e italiana, entre outras, são servidas como representantes dessas culturas históricas.

A simbologia e a possibilidade de socialização que a comida representa pode ser encontrada na mesa quando um grupo de pessoas se reúne. Cascudo (1983, p. 28), nos anos de 1960, já tinha afirmado que “dos atos

naturais existentes, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade”. A comensalidade, assim, permite a ligação do grupo envolvido com as origens das comidas.

Em relação às características regionais, na cidade de Salvador, são encontrados diversos negócios que repassam o sentimento de envolver os consumidores com os cenários e a essência do sertão. No que diz respeito aos alimentos, alguns lugares classificados como “regionais” baianas, vêm se disseminando na capital baiana. Mercados, - como já se indicou -, bares e restaurantes, - como veremos a seguir -, oferecem produtos diversos e pratos similares aos tradicionais encontrados na microrregião de Euclides da Cunha, como a galinha caipira, sarapatel, buchada de bode, carneiro guisado, e muitos outros pratos e doces que deixam de ser somente comida de sertanejo, passando a ser atrativos gastronômicos do sertão.

Nesses lugares, se sente uma intencionalidade ou apelo aos valores culturais clássicos do sertão. As secas, as festas, as farturas e as tradições são revividas nos ambientes regionais, criados com a intenção de (re) significar as imagens do sertão, na capital. Os ambientes tentam mostrar o modelo de vida rural, além dos hábitos do sertanejo. O lugar classificado como típico, mesmo distante do “real”, pode ser visualizado e apreciado, através das propostas comerciais, que envolvem a música, o artesanato e principalmente a comida do sertão reinventados na cidade grande, fazendo com que as lembranças e o sentimento de pertencimento sejam revividos, por alguns e a curiosidade e o desejo por novos hábitos comensais surjam em outros.

O oferecimento de produtos e serviços, que estão associados a uma determinada cultura típica regional, - onde tanto a estrutura física, quanto a música, o artesanato e outros atrativos -, objetivam atrair o público local, e turistas, como é o caso da cidade de Salvador.

A observação direta, do cotidiano desses locais classificados como temáticos, permitiu a análise dos atrativos iconográficos e simbólicos, além do consumo por parte dos clientes. A análise dos restaurantes Sertão Bom, Uauá e Grande Sertão na cidade de Salvador, foi feita após observações diretas realizadas entre o ano de 2016 e 2017, sendo necessários momentos em que

houve a visita para o consumo da culinária oferecida, e outros mostrando outras características aqui destacadas.

Situado entre os bairros de Amaralina e Pituba, numa avenida bem movimentada da orla marítima de Salvador, o restaurante Sertão Bom apresenta para os clientes uma proposta, que vai de encontro, não só aos hábitos e costumes do sertanejo, mas também a representação do ambiente físico da vida no sertão, em sua estrutura. As paredes de taipa em alguns lugares, a cobertura rústica, as colunas em madeira e os objetos que ornamentam o local, buscam reviver nos clientes, a vida do interior (Figs.193-194).

Figs. 193-194 – Ambiente sertanejo no Restaurante Sertão Bom



Fotos: VENÂNCIO FILHO, 2016

No seu cardápio, diversas iguarias se destacam, como o ensopado de bode, acompanhado de arroz branco e farofa de abóbora, além da carne de sol de bode, acompanhada de pirão de leite ou aipim e feijão de corda (Fig.195).

Fig. 195 – Carne do sol de bode do Restaurante Sertão Bom



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

O proprietário do local, ex-garçon, diz que, ao idealizar o sertão no litoral em forma de restaurante, lembrou da casa de barro e dos pratos preparados da avó, do interior da Bahia, da mãe torrando café e de, quando uma mulher tinha neném, e se fazia um pirão de galo, feito da ave presa por quinze dias, o famoso pirão de parida (PROPRIETÁRIO 1, 2016).

No Sertão Bom, a comida é feita na hora do pedido do cliente, garante o proprietário. Dentre outros pratos, o cardápio traz ainda a carne de sol de picanha frita na manteiga de garrafa, servida com farofa d'água e pirão de aipim coberta com uma capa de queijo coalho derretido, e o filé de carne do sol de carneiro com aipim, cozido ou frito, que é um dos mais pedidos.¹⁰⁸

Empolgado com o sugestivo trocadilho “ser tão bom”, o proprietário abriu uma quitanda, no espaço anexo ao restaurante, onde comercializa produtos como doces de leite, de umbu e de maracujá, - estes últimos produzidos em Uauá -, e outras iguarias como sequilhos e biscoitos produzidos em Santa Bárbara. O empresário tem o plano de construir o restaurante em um local maior, com um rancho, com direito a uma “hortinha” própria, galinha cismando no quintal, leite da vaca tirado na hora e uma casa de farinha. “É para o cliente chegar e entender como as coisas são feitas” (PROPRIETÁRIO 1, 2016). Nas noites de sextas e sábados é comum ter um forró, com música ao vivo e espaço para dançar.

No Pelourinho, Centro Histórico de Salvador, o restaurante Uauá é um local que comercializa a comida sertaneja (Fig. 196). Localizado em um casarão, na rua Gregório de Matos, pertence a uma senhora (PROPRIETÁRIA DO UAUÁ, 2017), nascida no município de Uauá que afirma que, no final dos anos noventa, trouxe a ideia de comercializar comidas para Salvador, iniciando a colocar em prática, em uma casa, no bairro de Itapuã.

¹⁰⁸ Esses pratos são adaptações feitas a partir dos pratos típicos do sertão, feitos neste restaurante com cortes especiais de do sol.

Fig. 196 – Restaurante Uauá no Centro Histórico de Salvador



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

A decoração rústica busca lembrar o ambiente simples do sertão, como uma casa de taipa, além de móveis com detalhes que remetem às cidades do interior (Fig.197).

Fig. 197 – Decoração de taipa, ornamentando o ambiente do Restaurante Uauá



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O restaurante Uauá, porém, não oferece somente comida do sertão. No seu cardápio é oferecida a culinária, tanto litoral, quanto do sertão baianos, o que é justificado, pela proprietária que, por conta do perfil dos turistas do Centro Histórico, recebeu a recomendação, por parte das agências de turismo, que devia ofertar a “comida baiana”, isto é, a comida com dendê.

As receitas do Uauá, que estão associadas à cozinha sertaneja, são diversas. São servidos pratos de carne do sol à moda da casa, com purê de aipim, o baião de dois, o pernil de carneiro assado com feijão de corda, a carne de sol de bode, com aipim frito na manteiga de garrafa (Fig.198),

acompanhado de farofa e salada, o bode assado na brasa, com de farofa d'água e a paçoca de pilão feita com carne do sol¹⁰⁹. O diferencial desse restaurante, de acordo com a proprietária, é a carne de bode vinda direto do município de Uauá.

Fig. 198 - Carne de sol de bode com aipim frito na manteiga de garrafa



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

No bairro do Costa Azul o restaurante Grande Sertão, apresenta um ambiente que relembra o interior do Estado (Fig. 199). Funcionando desde o ano de 2001, esse restaurante pertence a dois irmãos, vindos da cidade de Paulo Afonso, na Bahia. A sociedade entre irmão e irmã existe, desde quando fundaram o primeiro empreendimento do ramo, o restaurante Gibão de Couro, também em Salvador, que completou 25 anos de funcionamento.

Fig. 199 – Fachada do Restaurante Grande Sertão



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2016

¹⁰⁹ Todos os pratos são servidos também na microrregião estudada, com exceção para a paçoca de pilão.

Nesse restaurante, o espaço físico também foi construído com a intenção de lembrar o sertão e a fazenda. Objetos em palha, couro, cerâmica decoram o local, além de selas de cavalo, cabeças de boi penduradas, bonecos de barro e forró autêntico tocado, na maioria das vezes, ao vivo. O fogão a lenha e a cachaça buscam referenciar a vida no interior (Figs.200-201).

Fig. 200-201 – Comidas sobre o fogão a lenha e a variedades de cachaça do Restaurante Grande Sertão



Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O Grande Sertão, segundo a sócia (2017), é uma referência, na capital, para quem procura a culinária diferenciada do interior, em Salvador. “Trazer a cultura sertaneja para a metrópole foi um grande desafio”, afirmou a proprietária. Além da culinária do sertão baiano, as comidas regionais, de outros Estados do Nordeste, também são oferecidas. O carneiro e a galinha caipira são os principais pratos do restaurante. O pernil de carneiro (Fig.203) é sempre procurado pelos clientes, além de outros pratos típicos, como o ensopado de bode (Fig. 204) e a buchada, dentre outros.¹¹⁰

¹¹⁰ Na microrregião estudada o pernil é chamado de coxão de carneiro ou de bode. O ensopado de bode e a buchada, como foi visto, são pratos típicos dos municípios estudados.

Fig. 202 – Pernil de carneiro

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

Fig. 203 – Ensopado de bode

Foto: VENÂNCIO FILHO, 2017

O carneiro e o bode, apesar de não agradar ao paladar de muitas pessoas, fazem parte da cozinha sertaneja, em especial da microrregião estudada. Há um preconceito, por parte de muitas pessoas, em relação às receitas, que levam esse tipo de carne, até mesmo no próprio sertão, onde esses animais são criados e abatidos. Confirmam a crença que, quando o animal é abatido com mais de três anos de vida, a carne fica com o cheiro muito forte. O ideal é que o abate seja feito quando o animal ainda está novo, no máximo com três anos. Assim, é possível manter a carne com textura macia e sem cheiro.

Reforçando o que já foi dito, verificou-se que a frequência de clientes aos locais estudados, na maioria das vezes, está associada ao desejo de reviver, conhecer ou experimentar o que é diferente e novo. A cozinha

sertaneja proporciona, nesse sentido, novas experiências, baseadas em uma cultura tradicional e histórica.

A reinvenção do sertão, vista nesses locais, é constatada, tanto nas observações, quanto nas falas, expressadas pelos proprietários e comerciantes, que identificam o perfil da clientela. Esses fatos vão de encontro à intencionalidade em oferecer ao consumidor a oportunidade de recordar o regional ou viver algo genuíno. Hobsbawm e Ranger (2002, p.10), tratando das culturas construídas, classificaram as mesmas como uma “tradição inventada”, que estaria ligada a um conjunto de práticas, que levam em consideração os rituais, ou símbolos de determinada cultura, visando repetir e continuar certos valores e costumes em relação ao passado. Assim, o sertão é reforçado, na capital, com a sua simplicidade característica da região seca e da caatinga.

CONCLUSÕES

A história do sertão baiano apresenta características que envolvem fé e emoção dos que ali conseguiram, e conseguem, viver na e da caatinga. O clima e a vegetação, aliados à seca e escassez generalizada, representam beleza e tristeza, fartura e sofrimento na cultura dessa região. Tomando como referência uma porção de território desse sertão, foi possível compreender como o clima influenciou e influencia a vida e os costumes dos lugares, e seus habitantes, envolvendo os saberes populares e a cultura específica das identidades territoriais, em particular a cozinha sertaneja, considerada patrimônio cultural imaterial, como foi visto em relação aos municípios de Monte Santo, Euclides da Cunha, Canudos e Uauá

Pôde ser verificado que, desde o período colonial, o sertão era referenciado em leituras conflituosas, sobretudo estereotipado como o lugar de natureza hostil, de atraso, de ignorância e de pobreza.

Todas as discussões e ponderações foram baseadas e vivenciadas, diretamente, nas práticas socioculturais existentes nos municípios de Euclides da Cunha, Monte Santo, Canudos e Uauá, onde o drama da calamidade pública, gerado pelas estiagens prolongadas, ditou o ritmo de vida dos seus moradores, fazendo com que, em alguns períodos, se submetessem a uma alimentação proveniente do que a caatinga oferecia, correndo muitas vezes perigo de intoxicação, provocada pela chamada comida da seca, ou mesmo a perda da vida como se notificou.

A seca e o Nordeste se tornaram alvos de criação de instituições, como o Departamento Nacional de Obras Contra a Seca (DNOCS) e a Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), para dar soluções para as estiagens constantes.

A realização da pesquisa proporcionou um aprofundamento e ao mesmo tempo uma possibilidade de levar o tema regional do sertão baiano para além da academia, já que a cultura sertaneja, a exemplo da culinária, é encontrada hoje nas grandes capitais, revelada, muitas vezes, equivocadamente, como exótica, por ser oriunda de um lugar pobre, desconhecido e isolado.

As comidas, de diversos territórios baianos estão condicionadas, primordialmente, às suas características climáticas. Assim, o estudo da caatinga e a comida do sertão revelou, de forma significativa, os valores do sertão, no qual o tema de pesquisa escolhido se aproximou mais da realidade cotidiana, encontrada no sertão baiano, pois verificou-se a carência de um conjunto de proposições, que valorizem as particularidades culturais, em especial o que é produzido, regionalmente, como os ingredientes da culinária que, com as facilidades da atualidade, fazem parte dos princípios de participação comunitária e sustentabilidade das comunidades.

A construção da identidade sertaneja está associada às resistências, encontradas na microrregião abordada, onde os atores do “novo sertão” vivenciam as conquistas independentes, distantes do antigo mandonismo, sendo os sujeitos do crescimento presente e planejadores do futuro.

Esta pesquisa deixou transparecer que a memória e identidade, presentes na cultura regional do sertão, estão sendo preservadas pelos grupos organizados. As associações e cooperativas, reinventam suas referências, adormecidas, espantando o temor do desaparecimento das heranças e tradições.

As visitas, encontros e pesquisas realizadas nos municípios, revelaram que as tradições têm importante significado para os sertanejos, envolvendo diversos aspectos, representados através da continuidade de práticas, realizadas pelos parentes, repetindo aquilo que está ligado à memória coletiva. As comidas do sertão, assim, fazem parte dessas práticas com uma simbologia marcante e de valores que envolvem os saberes, construídos com base no ritmo imposto pela natureza.

No território pesquisado, mesmo sendo atividade ilegal, as caçadas continuam a ser praticadas de forma clandestina. No sertão, comer caça em casa, ou em outros lugares, é costume ancestral, que permanece no presente e pode continuar no futuro. Isso acontece, não só por ser tradicional, mas, com as secas prolongadas, é a única opção de ingerir carne, entretanto, devido à caça predatória, na maneira de explorar a caatinga, há um risco da diminuição dos espécimes nativos, da fauna e mesmo da flora, que estão ameaçadas de extinção.

A presença das mulheres é marcante nas atividades desenvolvidas no sertão. As celebrações, as formas de expressão, os ofícios e os modos de fazer tem a mulher sertaneja como destaque. As festas, os ritos, a preparação e o consumo de comidas, bebidas, a indumentária específica, e sua produção, os ornamentos singulares e específicos de cada lugar, os tipos de música, orações e danças apresentam um domínio marcante do gênero feminino, sendo responsável pela manutenção e continuação das práticas culturais da microrregião de Euclides da Cunha.

As mulheres, que trabalham com comida, se preocupam com a qualidade dos produtos, fazendo com que as pessoas passem a valorizar e com isso possibilitem a sua aceitação sem restrições. Hoje, elas se enxergam como protagonistas sociais, capazes de contribuir para o crescimento do meio em que vivem, através das atividades que desempenham e das habilidades que possuem.

Tendo em vista os aspectos observados, em relação à situação das famílias moradoras do sertão, pode destacar o Programa Bolsa Família como o provedor de uma nova dinâmica socioeconômica nos municípios estudados. A possibilidade da inserção de novos produtos alimentícios, na mesa das famílias, implicou em novos hábitos e novas situações em relação ao mercado *versus* produção rural. O que era escasso no passado, hoje está na mesa dos sertanejos assistidos, nesse caso, pelo Estado.

Em função do que foi mencionado, ficou evidenciado que os objetivos principais dos programas sociais, tais como, manter a frequência escolar e atualização do calendário de vacinação das crianças, além da inclusão social e emancipação de inúmeras famílias são efetivamente promovidos.

As comidas tradicionais do sertão da Bahia, como a carne-de-sol com pirão de leite, o feijão verde, ou de corda, com manteiga de garrafa, o queijo coalho derretido na brasa, o bode assado, a buchada de bode, doces e cocadas, entre outros, fazem parte da culinária que vem migrando timidamente, do sertão para o litoral, em particular para a cidade de Salvador. Na capital, longe de seu ambiente, e comercializada em uns poucos restaurantes especializados, as comidas do sertão se diferenciam daquelas

“vendidas aos turistas como baianas”, pois fogem da, tradicionalmente difundida, cultura do azeite de dendê, leite de coco, pimenta e camarão seco, ingredientes típicos dessa cozinha baiana conhecida em todo o Brasil. Mesmo em Salvador, a comida do sertão é pouco identificada à cultura baiana e, no cenário da culinária da caatinga, embora espalhada por todo o interior do Estado, ocupe, como foi dito, um vasto território, muito maior que a região litorânea da cultura do dendê.

Nos grandes centros urbanos, na atualidade, o universo da culinária envolve diversos aspectos, - que vão além dos já conhecidos pratos que se tornaram rotineiros no costume de quem aprecia a gastronomia servida em restaurantes -, a exemplo das tão reproduzidas comidas de dendê de Salvador e Recôncavo baiano. O exótico, entretanto, representado em pratos, que trazem velhas ou novas culturas, - baseadas na ludicidade e associadas à religiosidade popular, ou mesmo na simplicidade da labuta, como é o caso das comidas do sertão -, vem sendo introduzidos, nas grandes cidades, como novas alternativas da gastronomia o que, conseqüentemente, reproduz uma nova forma de valorização das identidades regionais. Um exemplo típico da valorização de produto é a introdução da venda e consumo de carne de bode em muitos restaurantes em Salvador.

Enfatizando, espacial e percentualmente, a comida sertaneja ocupa mais território, do que a “comida de turista”, dita afro-brasileira, que é batizada genericamente de “baiana”. Os pratos dessa culinária para turista estão distribuídos por todo o litoral e Recôncavo da Baía de Todos os Santos, porém ela não representa mais que 30% do que os tipos de pratos, que seus habitantes consomem diariamente.

Concluiu-se que, no litoral, as comidas do sertão buscam, de forma comercial, rememorar as práticas e saberes que predominam no interior do Estado. Mesmo não frequentando todos os dias os espaços comerciais, como mercados, feiras e restaurantes, muitos consumidores buscam as especificidades dos seus locais de origem, ou simplesmente apreciam o que classificam como típico de um determinado lugar. Com isso, os hábitos alimentares sertanejos não são abandonados e ao mesmo tempo são difundidos para uma nova clientela.

A buchada de bode, o ensopado de carneiro, o sarapatel e a carne do sol, dentre outros pratos, apresentam no litoral, um novo significado das tradições, simbologias e regionalidade do sertão, diferentes das relações sociais sertanejas praticadas no interior do Estado, como foram demonstradas neste trabalho. A comida regional, que envolve outros produtos como a mandioca sob forma de farinha, tapioca, o milho, bode e galinha caipira, dentre outros, também se valorizam, graças aos discursos que pregam hábitos saudáveis e naturais. Os restaurantes regionais se utilizam desses discursos e divulgam os hábitos alimentares tradicionais como os mais corretos.

Este tema ofereceu possibilidades de leituras, ricas e de muitas faces, visto que, estudar as comidas do sertão revelou as relações e as simbologias existentes na vida social dos indivíduos, e da coletividade, que mantêm as tradições, identidades e pertencimentos.

Dado o exposto, ficou claro que o fenômeno das secas não está relacionado tão somente à falta de chuvas. As estiagens constantes são as responsáveis pelo ritmo e direcionamento da vida nos povoados, fazendas e cidades, onde as atividades se desenvolvem de acordo com o chão seco e o chão molhado. Seca após seca o tempo é perdido, com a prática de políticas assistencialistas instantâneas muito passageiras, e o sertão, sem infraestrutura, continua dependente da natureza, o que leva o sertanejo a viver sempre a mesma rotina, de procurar preço bom para os animais, procurar emprego para sustentar a família, ir atrás dos subsídios governamentais, dentre muitas outras ações pontuais.

É necessário uma melhor organização estrutural que ofereça suporte para os produtores e consumidores, no que diz respeito a ambientes adequados para comercialização dos produtos. A desvalorização das tradições culturais históricas, associada aos padrões da sociedade moderna, é uma ameaça para a continuidade do preparo de alguns pratos da culinária regional.

A relação de terra e territorialidade, mostrou que a ocupação, de determinadas regiões, na atualidade, está associada à produção, reprodução de valores tradicionais peculiares das comunidades, que convivem no sertão,

sob a intervenção de lideranças, como foi evidenciado na microrregião de Euclides da Cunha.

A instrumentalização dos processos de administração e finanças que é praticada, não permite a operacionalização de propostas totalmente eficazes para as atividades dos agricultores familiares do sertão, não reconhecendo o papel desses produtores rurais no processo de fornecimento de gêneros alimentícios saudáveis. Diante da ausência ou da pouca adequação de políticas públicas para esse segmento, investimentos devem ser feitos nos meios de produção, principalmente no acesso ao crédito, assistência técnica de qualidade e extensão rural, cujo cenário sertanejo apresenta uma grande carência nesses quesitos.

O estudo sobre as comidas do sertão mostrou, de forma positiva, que os costumes alimentares constituem, por um lado, um patrimônio sociocultural do sertão e, por outro, um marco de identificação do território do semiárido sertanejo. Nessa linha, o sertão baiano, com todos os problemas associados ao clima e os preconceitos contra seu povo, apresenta uma cultura alimentar diversa e distinta das demais regiões do País. Uauá, entre os outros componentes da microrregião de Euclides da Cunha, vem representando o “novo sertão”, trabalhando, distribuindo e mesmo exportando a produção, resultante do uso da matéria prima própria da região das secas, da caatinga.

REFERÊNCIAS

Fontes impressas

AB'SÁBER, Aziz Nacib. Sertões e sertanejos: uma geografia humana sofrida. **Revista de Estudos Avançados**, São Paulo:, v.13, nº 36, p. 7-59, 1999.

AGUIAR, Manoel Pinto de. **Nordeste: o drama das secas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1983.

ALBAGLI, Sarita. Território e Territorialidade. In: LAGES, Vinícius; BRAGA, Christiano; MORELLI, Gustavo (orgs.). **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2004.

ALBUQUERQUE JÚNIOR. Durval Muniz. **A invenção do Nordeste e outras artes**. Recife: FJN, Massangana; São Paulo: Cortez, 1999.

ALCÂNTARA, Denilson Moreira de; GERMANI, Guiomar Inez. Fundo de Pasto: um conceito em movimento. Encontro Nacional da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, **ENANPEGE, 8**, Goiânia, 2009.

ALMEIDA, José Américo de. **A bagaceira**. São Paulo: Círculo do Livro, 1980.

ALMEIDA, Maria Chiarotti de. História, memória e cotidiano: os sentidos dos espaços da cidade. **CIDADE REVELADA: Encontro sobre Patrimônio Cultural. Anais**, Itajaí, 2006. P.1-17.

ALVES, Joaquim. **História das secas (séculos XVII a XIX)**. Mossoró/RN: ESAM, 1982. (Col. Mossoroense, 225).

AMADO, Jorge. **Seara vermelha**. São Paulo, Companhia das Letras, 2009.

AMADO, Janaína. Região, sertão, nação. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 5, p. 145-151,1995.

AMARAL, Rita de Cassia de Mello. **Festa à brasileira: significados do festejar no país que não é sério**. 1998, 387p.. Tese (Doutorado). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas - Universidade de São Paulo. São Paulo, 1998

ANDRADE, Jailson de *et al* (Orgs.). **Atlas da culinária na Baía de Todos os Santos**. Salvador: EDUFBA, 2013.

ANDRÄ, Helmut. Alexander von Humboldt e as suas relações com o Brasil. **Revista de História**, São Paulo, v. 25, nº. 52, p. 387-403, 1963.

ARAÚJO, José Alexandre Gonçalves de; RODRIGUES, Maria de Fátima Ferreira. A feira e o mercado central de Campina Grande/PB: leitura da paisagem e imagens do lugar. **Sociedade e Território**, Natal/RN, v. 16, nº 1-2, p. 179-196, jan./dez., 2004.

ASSARÉ, Patativa. **Cante lá que eu canto cá**. 5ed. Petrópolis: Vozes, 1978.

ASSIS, Ana Marlúcia Oliveira *et al*. Bró, caxixe e ouricuri estratégias de sobrevivência no semiárido baiano. **Revista de Nutrição**, Campinas/SP, v. 12, nº 2, p. 159-166, mai /ago., 1999.

BAHIA. CAR. Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional. **Avaliação da intervenção governamental no Sistema Produtivo Fundo de Pasto**. Salvador: CAR/ SEPLANTEC, abr. 1987. (mimeo).

_____. Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional. **Alternativas sócioeconômicas para o desenvolvimento da Região Sisaleira**. Salvador: CAR, 2016.

_____. CEI. Centro de Estatísticas e Informação. **Riscos de seca na Bahia**. Salvador, 1991. 111 p.

_____. SECULT. Secretaria da Cultura e Turismo. **Guia Cultural da Bahia**. Nordeste. Salvador, v.4, n.1, p.91-102, 1997.

_____. SEI. Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos da Bahia. **Estatísticas dos municípios baianos**. Salvador: SEI. v. 23, 2011.

_____. SETRABES. Secretária do Trabalho e Bem Estar Social. **A seca na Bahia: o modelo de intervenção do Estado**. Salvador: SETRABOS/CODESO, 1985.

BANDEIRA, Luiz Alberto Moniz. **O feudo: a Casa da Torre de Garcia d'Ávila, da conquista dos sertões à independência do Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

BARROSO, Gustavo. **À margem da história do Ceará**. Fortaleza: Imprensa Universitária do Ceará, 1962.

BERNAT, C. Práticas de abastecimento de água, município de Pintadas (BA). Rio de Janeiro: AS-PTA, 1992.

BERTRAND, G. Paisagem e Geografia Física global: esboço metodológico. São Paulo, Instituto de Geografia USP. 27 p. (**Cadernos de Ciências da Terra, 13**).

BILAC, O. **Últimas conferências e discursos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1924.

BLUTEAU, Raphael. **Vocabulario portuguez & latino**, áulico, anatômico, architectonico [...] Autorizado com exemplos dos melhores escritores portugueses, e Latinos e oferecido a El Rey de Portugal Dom Joam V pelo padre D. Raphael Bluteau [...] Lisboa: Na Officina de Pascoal da Sylva. Impressor de Sua Magestade, 1720. v. 6, p. 613.

BOSISIO, Arthur. **Culinária caprina: do alto sertão à alta gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005.

_____. **Culinária nordestina: encontro de mar e sertão**. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2001.

BRANDÃO, Marcos Sampaio. O sistema de produção da Bahia sertaneja do século XIX: uma economia de relações não-capitalistas. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária**, Campinas/SP, v. 2, nº 4, p. 62-81, ago. 2007.

BRASIL. MMA. Ministério do Meio Ambiente; Secretaria de Recursos Hídricos. **Projeto de Avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros**. Brasília/DF: MMA, 2005.

- CALASANS, José. **Antônio Conselheiro e a escravidão**. Salvador: Artes Gráficas, s/d.
- CALMON, Pedro. **História da Casa da Torre**: uma dinastia de pioneiros. São Paulo. José Ollimpio, 1958.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro, FIOCRUZ; Scielo, 2005.
- CARDOSO, Maria Francisca Thereza C. Feira de Caruaru. In: IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Tipos e aspectos do Brasil**. 10ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Departamento de Documentação e Divulgação Geográfica e Cartográfica, 1975.
- CARNEIRO, Zenaide de Oliveira Novais. **Cartas brasileiras (1808- 1904)**: um estudo lingüístico-filológico. 2005, 2.329 fl. (Tese de doutorado), Instituto de Estudos da Linguagem - Universidade Estadual de Campinas; Campinas/SP,
- CARVALHO, Luzineide Dourado. A emergência da lógica da convivência com o semiárido e a construção de uma nova territorialidade. In: BAHIA - Secretária Executiva da RESAB. **Educação para a convivência com o semiárido brasileiro**: reflexões teórico-práticas. 2ed. Juazeiro/BA: Selo Editorial-RESAB, 2006. p. 13-27.
- CARVALHO, Raquel. **A construção da identidade e da cultura dos povos do campo, entre o preconceito e a resistência**: o papel da educação. 2009, 153 fl. (Tese de Doutorado), Programa de Pós Graduação em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba/SP: **2011**.
- CARVALHO JÚNIOR, Dagoberto Ferreira de. Um santeiro do Médio Parnaíba. **Revista Presença Teresina Piauí**, Teresina/PI, v. nº 11, p. 32-39, 1984.
- CASCUDO, Luiz de Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983, v. 1.
- CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo: Paz e Terra, 2a ed., vol. II, 2000.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro, pão ou aço. 10 ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984.
- CERQUEIRA, Mílvia Oliveira; VALE, Raquel Matos Cardoso. Domínio morfoclimático semiárido e condicionantes para a desertificação no território do sisal (Bahia). **Revista Geonorte**, Manaus, v. 3, nº 5, p. 1433-1446, 2016.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar; Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2008.
- CHAVES, L. H. G.; KINJO, T. Relação quantidade/intensidade de potássio em solos do trópico semi-árido brasileiro. *Revista Brasileira de Ciência do Solo*, Campinas, SP, v.11, n.3, p.257-261, 1987.
- CLAVAL, Paul. O território na transição da pós-modernidade. **Geographia**, Niterói, v. 1, nº 2, p. 7-23, 1999.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

CORRÊA, Roberto Lobato. **Trajetórias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CORTESÃO, Jaime; DE CAMINHA, Pêro Vaz. **A carta de Pêro Vaz de Caminha**. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1994.

CUNHA, Euclides. **Os sertões**. 27ed. Brasília/DF: Universidade de Brasília, 1963.

DINIZ, André. **Almanaque do samba**: a história do samba, o que ouvir, o que ler, onde curtir. Zahar, 2006.

DRUMOND, Marcos Antônio *et al.* **Avaliação e identificação de ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição de benefícios da biodiversidade do bioma Caatinga**: estratégias para uso sustentável da biodiversidade da Caatinga. Petrolina/PE:EMBRAPA Semiárido, 2000.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7ªed. São Paulo: SENAC, 2000.

FERRARO JÚNIOR, Luiz Antonio. **Entre a invenção da tradição e a imaginação da sociedade sustentável**: estudo de caso dos fundos de pasto na Bahia. 2008. 459 p. 2008. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável). Universidade de Brasília, Brasília.

FLEXOR, Maria Helena Ochi. Fazer história usando manuscritos: as vilas pombalinas do século XVIII. In: BORGES, Eduardo José Santos; FLEXOR, Maria Helena Ochi; SEVERS, Suzana Maria de Sousa Santos Severs (Orgs). **Poderes, identidades e sociedade na América Portuguesa (séculos XVI-XVIII)**. São Paulo: Alameda, 2017.

_____. **Histórias que a história não conta**. Salvador, 2011 (digit.).

_____. A rede urbana brasileira setecentista: a afirmação da vila regular. In: TEIXEIRA, Manuel C. **A construção da cidade brasileira**. Lisboa: Livros Horizonte, 2005. p. 203-240.

_____. Historiografia das artes plásticas na Bahia. CONGRESSO DE HISTÓRIA DA BAHIA. **Anais**, 4, Salvador, 2001, v. 1, p. 333-346.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande e senzala**. Rio de Janeiro: Record, 2001.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

FURTADO, Celso. A estrutura agrária no subdesenvolvimento brasileiro. In: FURTADO, C. **Análise do modelo brasileiro**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1972. p. 91-122.

GARCÍA CANCLINI, Nestor. **Consumidores e cidadãos**: conflitos multiculturais da globalização. Tradução de Maurício Santana Dias Rio de Janeiro: UFRJ, 1995.

GNADLINGER, João. Captação e manejo de água de chuva e desenvolvimento sustentável do Semiárido Brasileiro: uma visão integrada.

Comunicação no SIMPÓSIO BRASILEIRO DE CAPTAÇÃO DE ÁGUA DE CHUVA NO SEMIÁRIDO BRASILEIRO, 5. Juazeiro/BA, 2003.

GUARINELLO, Norberto Luis. Festa, trabalho e cotidiano. In: JANCSÓ, Istvan; KANTOR, Iris (Orgs). **Festa: cultura e sociabilidade na América portuguesa**. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 2001. v.2, 969-975.

GUIMARÃES FILHO, Clovis. Certificação de indicação geográfica: uma estratégia de inserção no mercado para produtos do semiárido baiano. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 45, p. 114-123, 2014.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade: a rede "gaúcha" no Nordeste**. Niterói/RJ: EDUFF, 1997.

HARVEY, David. O urbanismo e a cidade: um ensaio interpretativo. In: HARVEY, D. **A justiça social e a cidade**. Prefácio e tradução Armando Corrêa da Silva. São Paulo: HUCITEC, 1981. p. 167-243.

HOBBSAWM, Eric. e RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 2002.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

IBGE. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Mapa de pobreza e desigualdade: municípios brasileiros**. Rio de Janeiro: IBGE, 2003
_____. **Divisão do Brasil em mesorregiões e microrregiões geográficas**. Rio de Janeiro: IBGE, 1990.

_____. **Enciclopédia dos municípios brasileiros. Grande Região Nordeste**. Rio de Janeiro: IBGE, 1960. v. 5.

_____. **Enciclopédia dos municípios brasileiros. Bahia**. Rio de Janeiro: IBGE, 1958. v. 20-21.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico nacional. Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Levantamento preliminar do sertão baiano. Municípios de Canudos, Euclides da Cunha e Monte Santo. Brasília, 2014 (digit.).

KOSTER, Henry: **Viagens ao Nordeste do Brasil**. Tradução e notas de Luiz da Câmara Cascudo. 12ed. Fortaleza: ABC, 2003.

KRAYCHETE, Gabriel. (Org.). **Economia dos setores populares: entre a realidade e a utopia**. Rio de Janeiro: Vozes, 2000.

LE GOFF, J. **História e memória**. Campinas,/SP: UNICAMP, 1990.

LEITÃO, Juliana Andrade; SANTOS, Maria Salett Tauk. Imagem jornalística e representações sociais: a imagem dos sertões. **Intercom-Revista Brasileira de Ciências da Comunicação**, Salvador, v. 35, nº 1, p. 133-155, 2012.

LIMA, Vivaldo Costa. **Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África**. Salvador: Corrupio, 2005.

LISBOA, Karen Macknow. **A Nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na Viagem pelo Brasil (1817-1820)**. São Paulo: Hucitec, 1997.

MACIEL, Maria Eunice; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Identidade cultural e alimentação**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55. (Col. Antropologia e Saúde)

MARÍN-LEÓN, Leticia. *et al.* A percepção de insegurança alimentar em famílias com idosos em Campinas, São Paulo, **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, nº 5, p.1433-1440, set-out. 2005.

MARQUES, Leônidas de Santana. **Os fundos de pasto do município de Monte Santo (Ba) e a política de desenvolvimento territorial: conflitos e interesses territoriais no campo**, 2013. 201 fls. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe. Aracaju/SE, 2013.

MASCARENHAS, Rubia Gisele Tramontin. A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais: potencialidades para o turismo regional. **Revista Eletrônica Geografar**, Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, 6, **Resumos**, Curitiba, v. 2, 2007. p. 65

MENDES, Benedito Vasconcelos. **Cozinha sertaneja**. Mossoró/RN: Sarau das Letras, 2015. p. 17-19

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Revista Geografias**, Curitiba, v. 1, nº 21, p. 44-62, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ed. São Paulo: SENAC, 2013.

MORAES, Antonio Carlos Robert . O Sertão: Um Outro Geográfico. **Cadernos de Literatura Brasileira**, v. 1, p. 360-369, 2004.

MOTA, Fernando Oliveira. A SUDENE e o planejamento regional. **Síntese: Revista de Filosofia**, Belo Horizonte, v. 5, n. 17, p. 33-48, 1963.

MOTA, Mauro *et al.* **O bode no Nordeste**. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1969.

MOTT, Luis Roberto de Barros. **A feira de Brejo Grande: um estudo de uma instituição econômica num município sergipano do baixo São Francisco**. 1975. 348 fl.. Tese (Doutorado em Ciências Sociais), Universidade de Campinas, Campinas/SP, 1975.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução de Yara Aun Khoury. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-graduados de História**, São Paulo, v. 10, 1993. p. 7-29,

NUNES, Naidea. A cultura açucareira e a alimentação: patrimônio linguístico e cultural comum das Ilhas Atlânticas e do Brasil. (Org.) **Patrimônios alimentares de aquém e além-mar**, p. 239-264, 2016.

OLIVEIRA, Francisco de. **A economia brasileira: crítica à razão dualista**. São Paulo: Brasiliense, 1975.

PAES, Maria Tereza Duarte. Patrimônio cultural, turismo e identidades territoriais. In: BARTHOLLO, Roberto; SANSOLO, Daves Gruber; BURSZTIN, Ivan (Orgs.). **Turismo de base comunitária; diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Brasília: Ministério do Turismo, 2009. p. 162-176.

PEDREIRA, Pedro Tomás; ROCHA, Rubens. **O Monte Santo de frei Apolônio**. Bahia: EMTUR, 1983.

PERANI, Cláudio. Comunidades eclesiais de base e movimento popular. **Cadernos do CEAS: Revista crítica de humanidades**, Salvador, nº 233, p. 35-42, 2016.

PEREIRA, Pedro Paulo Gomes. Sertão e narração: Guimarães Rosa, Glauber Rocha e seus desenredos. **Sociedade e Estado**, São Paulo, v. 23, nº 1, p. 51-87, 2008.

PESSOA, Ângelo Emilio da Silva. **As ruínas da tradição: a Casa da Torre de Garcia d'Ávila - família e propriedade no nordeste colonial**. 2003. 308f. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em História Social - Universidade de São Paulo, São Paulo.

POULAIN, Jean-Pierre *et al.* **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ed. Florianópolis/SC: UFSC, 2013.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 38ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.

PRIORE, Mary del. **Festas e utopias no Brasil colonial**. São Paulo: Brasiliense, 2000.

QUEIROZ, Rachel de. **O Quinze**. 82ed. Rio de Janeiro: José Olympio: 2006.

RADEL, Guilherme. **A cozinha africana da Bahia**. Salvador. Guilherme Radel, 2012.

_____. **A cozinha praiana da Bahia**. Salvador. Editora Ideia Nova, 2005.

_____. **A cozinha sertaneja da Bahia: as origens, a evolução e as receitas da cozinha sertaneja baiana**. Salvador: SENAC, 2002.

RAMOS, Graciliano. **Vidas secas**. 102ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RIOS, Terezinha, LIMA, Maria de Fátima. **A Feira de São Joaquim**. Salvador: Secretaria Municipal de Abastecimento, 1989.

ROCHA, Simone. **Eugenia no Brasil: análise do discurso "científico" no Boletim de Eugenia: 1929-1933**. 2010. 112f. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em História da Ciência - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo/SP.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas**. Rio de Janeiro: José Olímpio 1963.

SABOURIN, Eric; TRIER, Remi. Manejo da água em sistema pluvial de sequeiro. In: SABOURIN, Eric; CARON, Patrick (Edit.). **Camponeses do sertão: mutação das agriculturas familiares no Nordeste do Brasil**. Brasília/DF: EMBRAPA, 2003. p. 123-144.

SANTOS, Milton. **Território e sociedade**. São Paulo. Fundação Perseu Abramo, 2000.

SANTOS NETO, Manoel dos. **Os intelectuais e Canudos**: o discurso contemporâneo; história oral temática. Salvador: Universidade do Estado da Bahia, 2001.

SAUER, Sérgio. Agricultura familiar versus agronegócio: a dinâmica sociopolítica do campo brasileiro. **EMBRAPA Informação Tecnológica**. Brasília/DF, 2008. 73 p.

SCHISTEK, Haroldo. O semiárido brasileiro: uma região mal compreendida. In: CONTI, Irio Luiz; SCHROEDER, Edni Oscar (Org.). **Convivência com o semiárido brasileiro**: autonomia e protagonismo social. Brasília/DF: IABS, 2013. p. 41-54.

SILVA, Sylvio Carlos Bandeira de Melo; SILVA, Bárbara Christine Nentwig. Reinventando o território: tradição e mudança na região do sisal-Bahia. RDE. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, v. 3, nº 5, p. 5-16, 2001.

SOUZA, Márcio Nicory Costa. **A teia da feira**: um estudo sobre a feira-livre de São Joaquim, Salvador, Bahia. 2010.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1971.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Carl Friedrich Philipp von. **Viagem pelo Brasil**: 1817-1820. 3ed. Tradução de Lúcia Furquim Lahmeyer. São Paulo: Melhoramentos. 1976. v. 2.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia sertaneja**: receitas que contam histórias. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

TEMPASS, Martín César. **Orerémbiú**: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. 2005. 156 fl. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

TEIXEIRA, Karoline Viana. Charles Frederick Hartt: romântico por formação e realista por profissão. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 21, nº 2, p. 776-778, 2014.

TEÓFILO, Rodolfo. **A fome**. Fortaleza/CE: Demócrito Rocha, 2002.

THORNTHWAITE, C. W. An approach towards a rational classification of climate. **Geographical Review**, London, v. 38, p. 55-94, 1948.

TORRES, Paulo Rosa. **Terra e territorialidade das áreas de fundo de pastos no semiárido baiano**: 1980-2010. 2011, 134f. Dissertação (Mestrado), Programa de Pós-Graduação e Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social - Universidade Católica do Salvador/BA, Salvador.

TUAN, Yu-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Tradução de Livia de Oliveira. São Paulo: DIFEL, 1983.

UFBA. Universidade Federal da Bahia. Instituto de Geociências. Fundo e Fecho de Pasto. **Projeto Geografar**, Salvador/BA, 2008.

VENÂNCIO FILHO, Raimundo Pinheiro. **O sagrado e o profano no Sertão da Bahia**. São Paulo: Lura, 2016.

VILLAR, Mauro de Salles; HOUAISS, Antônio. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

Fontes eletrônicas

ABREU, João Capistrano de. **Capítulos de história colonial: 1500-1800**. Brasília/DF: Conselho Editorial do Senado Federal, 1998. (Série: Biblioteca Básica Brasileira). Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/1022>. Acesso em: 22 fev. 2018.

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. **Introdução à abordagem sócio-psicológica da comida como narrativa social: estados da arte**. 2012. Disponível em: http://dspace.uces.edu.ar:8180/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Amon_Maldavsky.pdf. Acesso em: 10 dez. 2016.

BAHIA. CAR. Companhia de Ação Regional. **Produção extrativista na Bahia**. 2016. Disponível em: <http://gorila.dreamhosters.com/car/institucional/a-car/j>. Acesso em: 15 de jun. 2016.

_____. COELBA. Companhia de Eletricidade da Bahia. **Luz para Todos**. 2017. Disponível em: <http://servicos.coelba.com.br/residencial-rural/Pages/Informa%C3%A7%C3%B5es/Luz-para-Todos.aspx>. Acesso em: 10 de set. 2017.

_____. **Falla que recitou o Vice-Presidente da Província da Bahia, Dr. José Augusto Chaves**, no dia 1º de setembro de 1861 na abertura da Assembléa Legislativa da Bahia. Bahia: Typ. de Antonio Olavo de França Guerra, 1861. Disponível em: <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/bahia>. Acesso em: 10 jan. 2017.

_____. **Falla que recitou o Presidente da Província da Bahia, Exmo. Sr. Conselheiro Barão Homem de Mello**, em 1º de maio de 1878 na abertura da 57ª legislatura da Assembléa Legislativa da Bahia. Bahia: Typ. do Diario, 1878. Disponível em: <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/bahia>. Acesso em 10 jan. 2017.

_____. **Falla que recitou o Presidente da Província da Bahia, o Ilmo. e Exmo. Sr. Conselheiro Dr. Manoel do Nascimento Machado Portella**, no dia 3 de abril de 1888, na sessão de abertura da 27ª Legislatura da Assembléa Legislativa da Bahia. Bahia: Typ. da Gazeta da Bahia, 1888, p. 61. <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/bahia>. Acesso em: 10 jan. 2017.

_____. **Falla que recitou o Vice-Presidente da Província da Bahia, o Exmo. Sr. Des. Aurelio Ferreira Espinheira**, no dia 3 de abril de 1889, na 2ª sessão de abertura da 27ª Legislatura da Assembléa Legislativa da Bahia. Bahia: Typ. da Gazeta da Bahia, 1889, p. 1-2). <http://www-apps.crl.edu/brazil/provincial/bahia>. Acesso em 10 jan. 2017.

_____. MENSAGEM. Fala do Presidente Epitácio Pessoa

_____. SEAGRI. Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura. **Produção do perímetro irrigado de Canudos**, 2014. Disponível em <http://www.seagri.ba.gov.br/>. Acesso em: out. 2017.

_____. SEAGRI. Criação de Galinha Caipira, 2011. Disponível em: <http://www.seagri.ba.gov.br/noticias/2011/12/02/cem-galinhas-caipiras-podem-gerar-renda-de-meio-sal%C3%A1rio-m%C3%ADnimo>. Acesso em: 24 jun. 2017.

_____. SECULT - Secretaria de Cultura do Estado da Bahia. **Territórios de identidade da Bahia**. 2009 Disponível em: <http://www.cultura.ba.gov.br/territorios-culturais>. Acesso em: 10 ago. 2016.

_____. SEMA. Secretária de Meio Ambiente e Recursos Hídricos. Panorama da desertificação na Bahia. Maceió, 2005. Disponível em: http://www.mma.gov.br/estruturas/sedr_desertif/arquivos/panorama_bahia.pdf. Acesso: 26 nov. 2016

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO, Helio Estrela. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano**. TURYDES. Revista de Investigación em Turismo y Desarrollo Local (Universidade de Málaga). v. 1., n. 2. Mar. 2008. Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso: 22 out. 2014.

BONATO, Tiago. **Estudo metodológico de relatos científicos e de viagem no iluminismo português: dois viajantes pelo sertão nordestino**. 2009. Disponível em: http://people.ufpr.br/~vii_jornada/BONATO_Tiago.pdf. Acesso em: 10 jan. 2017.

BRASIL. CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/>. Acesso em 23 fev. 2017.

_____. DNOCS. Departamento Nacional de Obras Contra as Secas. **Site institucional**. 2016. Disponível em: www.dnocs.gov.br. Acesso em: 2 jan. 2016.

_____. DNOCS. **Açudes e barragens**. 2016. Disponível em: <http://dnocs.gov.br/portal/index.php/acoeseprogramas/acudes-e-barragens>. Acesso em: 2 ago. 2017.

_____. EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Semiárido brasileiro**. Petrolina 2014. Disponível em <https://www.embrapa.br/semiariado>. Acesso em: 30 out. 2016.

_____. FUNAI. Fundação Nacional do Índio. Terras indígenas do Brasil. Disponível em: <http://www.funai.gov.br/index.php/indios-no-brasil/terras-indigenas> ano?. Acesso em: 21 ago. 2017.

_____. INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Resolução INPI 075, de 28 nov. 2000. Disponível em: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/br/br070pt.pdf>). Acesso em 5 dez 2016.

_____. INPI. Ato Normativo 143/98. Presidência do INPI. **Dispõe sobre a : Instituição de normas e procedimento sobre Registro das Indicações Geográficas**.1998. Disponível em:

<http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/pt/br/br011pt.pdf>. Acesso em: out. 2018

_____. IPHAN. Instituto do Patrimônio Artístico e Nacional. **Patrimônio Imaterial**. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, 2010. Disponível em: < <http://www.iphan.gov.br>> Acesso em: 2 mai. 2016.

_____. MD. Ministério da Defesa. **Operação pipa**. 2017. Disponível em <https://www.defesa.gov.br>. Acesso em: 4 de out. 2017.

_____. MD. Ministério da Defesa. Disponível em <http://www.defesa.gov.br/noticias/26003-nao-faltarao-recursos-para-abastecimento-de-agua-no-nordeste-brasileiro-diz-ministro-jungmann>. **2016** Acesso em: 2 ago. 2017.

_____. MDA Sisal. Conselho Regional de Desenvolvimento Rural Sustentável da Região Sisaleira do Estado da Bahia (CODES). **Plano territorial de desenvolvimento sustentável do sisal**: Valente, 2010. Disponível em: http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio043.pdf. Acesso em: 20 de set. 2017.

_____. MDA. Ministério de Desenvolvimento Agrário. **Agricultura familiar e o desenvolvimento agrário**. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-garantia/sobre-o-programa>. **2012**. Acesso em 2 ago. 2017.

_____. MDA. Programa de Aquisição de Alimentos. 2002. Disponível em <http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-paa/sobre-o-programa>. **2003** Acesso em 2 ago. 2017.

_____. MDS. Ministério de Desenvolvimento Social. Bolsa Alimentação, 2001.

_____. MDS. **Programa Bolsa Família, 2004**. Como funciona, benefícios e orientações. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/bolsa-familia>. Acesso em: 5 jan. 2016.

_____. MME. Ministério de Minas e Energia. **Luz para Todos**. 2003. Acesso em: 2 jan. 2017.

_____. MME. Ministério de Minas e Energia, 2017. Disponível em <http://www.mme.gov.br/> 2017. Acesso em: 2 ago. 2017.

_____. MinC/IPHAN. **Inventário Nacional de Referências Culturais**: Manual de Aplicação. Brasília/DF: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Manual_do_INRC.pdf. Acesso em: jul. 2016.

_____. MICT. Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo. Ato Normativo no 134/97. Presidência do INPI. 1997. Disponível em: <http://www.custodio.com.br/legislacao-doutrina-e-jurisprudencia/legislacao/marcas-e-indicacao-geografica/ato-normativo-n-13497/>. Acesso em: out. 2018.

_____. MIN. **Ministério da Integração Nacional. Programa Água para Todos.** 2004. Disponível em: <http://www.mi.gov.br/entenda-o-programa>. Acesso em: 2 ago. 2017.

_____. MMA. Ministério do Meio Ambiente. **Programa Nacional de Combate à Desertificação e Mitigação dos Efeitos da Seca.** PAN-Brasil. 2005 Disponível em http://www.mma.gov.br/estruturas/sedr_desertif/_arquivos/pan_brasil_portugues.pdf. Acesso em: 2 set. 2017.

_____. MMA. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Biodiversidade brasileira.** 2002 Disponível em: http://www.mma.gov.br/estruturas/chm/_arquivos/biodivbr.pdf. Acesso em: 23 ago. 2016.

_____. MTE. Ministério do Trabalho e Emprego. **Economia Solidária.** Disponível em <http://trabalho.gov.br/trabalhador-economia-solidaria> 2015. Acesso em: 4 de out. 2017.

_____. MTur. Ministério do Turismo Secretaria Nacional de Políticas de Turismo; Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico; Coordenação Geral de Segmentação. **Turismo cultural: orientações básicas.** 3ed. Brasília/DF, 2010. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf. Acesso em: 12 dez. de 2016.

_____. OBSERVATÓRIO da Seca. **Observatório de enfrentamento da seca.** Governo Federal do Brasil. 2013 Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/infraestrutura>. Acesso em: 2 fev. 2017.

_____. PPA. Centro de Excelência Contra a Fome. **Modalidades de compras públicas de alimentos da agricultura familiar no Brasil.** (Série Políticas Sociais e de Alimentação). 2015. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/PAA_Institucional_Estudo2_modalidades_lowres.pdf. Acesso em: 12 ago. 2017.

_____. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009, que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, altera as leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em 4 de out. 2017.

_____. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 11.326**, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional de Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.html. Acesso em: nov. 2018.

_____. Presidência da República. Casa Civil **Lei nº 10.836**, de 9 de janeiro de 2004. Cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências. Disponível

em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.836.htm. Acesso em: 15 jun. de 2017.

_____. Presidência da República. Casa Civil **Decreto no 3.877**, de 24 de julho de 2001. Institui o Cadastramento único para Programas Sociais do Governo Federal. 2001. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/D3877.htm. Acesso em: 15 jun. de 2017.

_____. Presidência da República. Casa Civil **Lei no 8.069** de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/leis/L8069.htm. Acesso em: 15 de jun. 2017.

_____. SUDENE. Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste/Ministério da Integração Nacional. Delimitação do semiárido. 2017 Disponível em: <http://sudene.gov.br/planejamento-regional/delimitacao-do-semiarido>. Acesso em: 2 dez. 2017.

BURGI, Sergio. Guerra de Canudos pelo fotógrafo Flavio de Barros. 2015. Disponível em: <http://brasilianafotografica.bn.br/?p=3002>. Acesso em: 10 fev. 2017.

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Rio de Janeiro: J. Leite, 1925. Disponível em: <http://www.brasiliana.usp.br/handle/1918/02119000#page/15/mode/1up>. Acesso em: 5 dez. 2017.

CASTRO, Iná Elias de. **Natureza, imaginário e a reinvenção do Nordeste**. Programa de Pós-Graduação em Geografia - Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, 2001. Disponível em: <http://www.observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal8/Geografiasocioeconomica/Geografiadelapoblacion/08.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2016.

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. O patrimônio cultural imaterial sob a perspectiva da gastronomia. SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL. Semintur, **Anais 5**, Caxias do Sul/RS, 2008. Disponível em http://www.ucs.br/ucs/tpI/Padrao/tpI/VSeminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_5/trabalhos/gt13/arquivos/gt13-05.pdf. Acesso em: 12 nov. 2016.

DANTAS, Galdino; PACHELLY, Geovany. Feiras no Nordeste. **Mercator: Revista de Geografia da UFC**, v. 7, nº 13, p. 87-101, 2008. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273620629009>. Acesso em: 10 fev. 2016.

_____. **Feira livre de Macaíba/RN: um estudo das modificações na dinâmica socioespacial (1960/2006)**. 2007, 202p. Dissertação (Mestrado em Geografia), Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Natal/RN, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/18854/1/GeovanyPGD.pdf>. Acesso em: jun. 2016.

DIAS, Janise; SANTOS, Leonardo. **A paisagem e o geossistema como possibilidade de leitura da expressão do espaço sócio-ambiental rural**. 2007. Disponível em: <http://confins.revues.org/10>. Acesso em: 2 ago. 2016.

DO TRONO, Falas. Desde o ano de 1823 até o ano de 1889. **Prefácio de Pedro Calmon**. Coligidas na Secretaria da Câmara dos Deputados. Brasília, INL, 1977. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/227319>. Acesso em: mai. 2017.

FAGUNDES, José Paulo; ZORZELLA, Lisandra dos Santos. **A cooperativa como ferramenta para o desenvolvimento local sustentável: estudo de caso da cooperativa agropecuária familiar de Canudos, Uauá e Curaçá**. 2012. Disponível em: <http://ecoinovar.com.br/cd/artigos/ECO065.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2016.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, 2015**. Disponível em: repositorio.unb.br/bitstream/10482/21925/1/SOFI%20Brasil%202015.pdf. Acesso em: ago. 2007.

FLEXOR, Maria Helena Ochi. Religiosidade e suas manifestações no espaço urbano de Salvador, Salvador/BA. **Anais do Museu Paulista**, v. 22, nº 2, jul./dez. 2014. Disponível em: www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47142014000200007. Acesso em: 10 dez. 2016.

FUNDAÇÃO BIODIVERSITAS. **Biodiversitas**, Belo Horizonte, 2016. Disponível em: <http://www.biodiversitas.org.br/fb/>. Acesso em: 8 set. 2016.

GUIMARÃES FILHO, Clovis; LOPES, Paulo Roberto Coelho; SILVA, Pedro Carlos Gama da. Elementos para subsidiar a formulação de um programa de convivência com a seca no semiárido brasileiro. 2003. Disponível em: www.irpaa.org/Elementos_para_formulacao_de_um_programa_de_convivencia_com. Acesso em: 19 ago. 2016.

IBGE. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estabelecimentos de ensino e matrículas no Brasil, 2010**. Disponível em: <https://ces.ibge.gov.br/base-de-dados/metadados/inep/educacao-basica>. Acesso em: 15 jan. 2017.

_____. Censo Agropecuário de 2006. Disponível em https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/2006_segunda_apuracao/default.shtm. Acesso, 22 jan. 2016.

_____. Censo demográfico de 2010. Disponível em <https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm>. Acesso em: 15 jan. 2017

_____. Cidades Brasileiras. 2010 Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em: mar. 2016.

KAIMBÉ. Massacará. **Biografia dos índios Kaimbé do Massacará**. 2011. <http://www.kaimbe.blogspot.com.br/2011/02/biografia.html>. Acesso em: 11 jan. 2013.

LITTLE, Paul E. **Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil**: por uma antropologia da territorialidade. Brasília, 2002. Disponível em: <http://www.direito.mppr.mp.br/arquivos/File/PaulLittle.pdf>. Acesso em: 2 ago. 2016.

MORAES, Prudente de et al. Mensagem apresentada ao Congresso Nacional na abertura da segunda sessão da terceira legislatura pelo Presidente da República Prudente J. de Moraes Barros. 2013. Disponível em: <http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242799>. Acesso em: 5 set 2017.

NASCIMENTO, Jorge Luiz do; CAMPOS, Ivan Braga. **Atlas da fauna brasileira ameaçada de extinção em unidades de conservação federais**. 2011. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Ivan_Campos3/publication/280093864_Atlas_da_Fauna_Brasileira_Ameacada_de_Extincao_em_Unidades_de_Conservacao_Federais/links/55a884f308ae481aa7f58018.pdf. Acesso em: 4 mar. 2016.

NEVES, Erivaldo Fagundes. Sertão como recorte espacial e como imaginário cultural. **Politeia**, Vitória da Conquista/Ba, v. 3, nº 1, p. 153-162, 2003. Disponível em: <http://periodicos.uesb.br/index.php/politeia/article/viewFile/172/192>. Acesso em: 4 fev. 2016.

NEVES, Margarida de Souza. **Viajando pelo sertão com Luís da Câmara Cascudo e o solo da tradição**. 2003. Disponível em: www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimientos/desc/.../viajandooserto.doc. Acesso em: 10 fev. 2016.

OLIVEIRA, Lucia Marisy Souza Ribeiro. **Inclusão dos produtores familiares rurais dos municípios baianos Canudos, Uauá e Curaçá, no mercado de transformação dos frutos regionais**: a participação do IRPAA e da COOPERCUC. 2006. Disponível em: http://www.cereja.org.br/arquivos_upload/luciamarisy_inclusao_prodsrurais.pdf. Acesso em: 5 fev. 2016.

OLIVEIRA, Trícia. **A rica contribuição dos negros à cozinha brasileira, do dendê até as trocas culinárias com índios e portugueses**. Brasília: 18 de novembro de 2011; Disponível em: <http://www.querocomer.com.br/noticia/2011/11/a-ricacontribuicao-dos-negros-a-cozinha-brasileira-do-dende-ate-as-trocas-culinarias-comindios-e-portugueses> Acesso em: 4 jun. 2016.

PAIVA, Janaína Braga de; FREITAS, Maria do Carmo Soares; SANTOS, Lígia Amparo da. **Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar**: um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/.../1/Janaína%20Braga%20de%20Paiva.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2017.

PNUD. **Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento**. Atlas Brasil 2013. Disponível em: <http://pnud.org.br/>. Acesso em: jan. 2014.

QUEIROZ, Moema Nascimento. A educação patrimonial como Instrumento de cidadania. **Revista Museu**. Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: www.revistamuseu.com.br/artigos. Acesso em: 21 ago. 2014.

QUEVA, Christophe; Di Méo G.(dir.), 2001, La géographie en fêtes, Paris, OPHRYS, 270 p. **Cybergeog: European Journal of Geography**. Paris, 2001. Disponível em: <https://cybergeog.revues.org/830>. Acesso em: 17 jun. 2016

RECINE, Elizabetta, RADAELLI, Patricia (s.d.). **Alimentação e cultura**. 2015. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf. 2014. Acessado em: 28 jan. 2015.

RODRIGUES, Cleide. A teoria geossistêmica e sua contribuição aos estudos geográficos e ambientais. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo v. 14, p. 69-77, 2011. Disponível em: www.revistas.usp.br/rdg/article/view/47314/51050. Acesso em: 10 fev. 2016.

SANTOS, Emily Rodrigues dos. Os sertanejos e sua labuta diária: alternativas de sobrevivência frente à seca. ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA ANPUH/BA, 4, **Anais Eletrônicos**. 2013. Disponível em: anpuhba.org/wp-content/uploads/2013/12/Emily-Rodrigues-santos.pdf. Acesso em: 4 ago. 2016.

SANTOS, Paulo Henrique Duque. Veredas dos sertões da Bahia: economia e vida material nos relatos de viajantes. **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, ano 21, nº. 1, p. 180-208, abr. 2013. Acesso em: 5 ago. 2016.

SAQUET, Marcos Aurelio; SILVA, Sueli Santos da. Milton Santos: **concepções de geografia, espaço e território**. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj/article/viewFile/1389/1179>. Acesso em 10 jan. 2015.

SCHOBBER, J. Caatinga: preservação e uso racional do único bioma exclusivamente nacional. **Ciência e Cultura**. Campinas, v. 54, nº 2, p.:6-7, 2002. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?pid=s0009-67252002000200003&script=sci_arttext. Acesso em: 5 set. 2016.

SILVA, Roberto Marinho Alves da. Entre o combate à seca e a convivência com o semiárido: políticas públicas e transição paradigmática. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 38, nº 3, jul-set. 2007. Disponível em https://www.bnb.gov.br/projwebren/Exec/artigoRenPDF.aspx?cd_artigo_ren=1042. Acesso em: 5 jul. 2017.

SOARES, Valter Guimarães. (Es)quadros do sertão baiano: a viagem de Spix e Martius. **Cadernos de Literatura e Diversidade**, Feira de Santana, v. 2, nº 4, 2003. Disponível em <http://www2.uefs.br/ppgldc/caderno.html>. Acesso em: 2 out. 2016.

_____. Outros sertões: a Bahia de Eurico Alves. **Sitientibus**, Feira de Santana, nº. 24, p. 109-126, 2001. Disponível em: www2.uefs.br/sitientibus/pdf/24/outros_sertoos_a_bahia_de_eurico_alves.pdf. Acesso em: 2 set. 2016.

TANAJURA, Clemente Augusto Souza; GENZ, Fernando; ARAÚJO, Heráclio. Alves de. Mudanças climáticas e recursos hídricos na Bahia: validação da

modelagem do clima presente. XVII SIMPÓSIO BRASILEIRO DE RECURSOS HÍDRICOS. São Paulo, 2007. Disponível em: https://www.abrh.org.br/SGCv3/index.php?PUB=3&ID=110&SUMARIO=1845&ST=mudancas_climaticas_e_recursos_hidricos_na_bahia_validacao_da_modelagem_do_clima_presente. Acesso em: 2 fev. 2016.

TEIXEIRA, Anísio. O alto sertão da Bahia. **Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia**, Salvador, v. 52, 1926. p. 295-309. Disponível em: <http://www.bvanisioteixeira.ufba.br/produde.htm>. Acesso em: 2 fev. 2016.

TORRES, Paulo Rosa; ALENCAR, Cristina Maria Macêdo de. A contemporaneidade na organização socioambiental das comunidades de fundos de pasto em Uauá-BA. 2010. In: XIII SEMOC - Economia e vida: convergência e divergências, 2010, Salvador. Economia e Vida: convergências e divergências. Salvador: Ucsal, 2010. Disponível em: <http://www.vivendaconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2011/07/PauloT.-A-contemporaneidade-na-organizacao-socioambiental-das-comunidades-de-fundos-de-pasto-em-Uaua.pdf>. Acesso em: 16 fev. 2015.

UFBA. Universidade Federal da Bahia. Projeto GEOGRAFAR. Disponível em <https://geografar.ufba.br>. 2008. Acesso em: mar. 2018.

VASCONCELOS, Cláudia Pereira. A construção da imagem do nordestino/sertanejo na constituição da identidade nacional. **ENECULT- Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura**, v. 2, 2006. Disponível em: www.cult.ufba.br/enecul2006/claudia_pereira_vasconcelos.pdf. Acesso em: 2 mar. 2017.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A ruralidade no Brasil moderno: por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: GIARRACCA, Norma (Copem.) **Uma nueva ruralidade en América Latina**. Buenos Aires, CLACSO, 2001, p.31-44. Disponível em bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/rural/wanderley.pdf. Acesso em: 5 jun. 2015.

_____. Agricultura familiar: realidades e perspectivas. In: WANDERLEY, M. de N. B. **Raízes históricas do campesinato brasileiro**. Porto Alegre, v. 3, 1999. p. 21-55. Disponível em: <http://www.reformaagrariaemdados.org.br/sites/default/files/Ra%C3%ADzes%20Historicas%20do%20Campesinato%20Brasileiro%20-%20Maria%20de%20Nazareth%20Baudel%20Wanderley%20-%201996.pdf>. Acesso em: jun. 2015.

Fontes documentais

APEB. Arquivo Público do Estado da Bahia Seção colonial e provincial. Série Agricultura, abastecimento de gado, carne. 1823–1888, doc. 4630,

Fontes orais

AGRICULTORA Anônima 1. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

AGRICULTORA Anônima 2, **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

Ana Margarida de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Euclides da Cunha, jun. 2016.

ANDRADE, José. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

ANDRADE, Rosana. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

ANÔNIMO 1. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2016.

Antônio Balbino. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

BALBINO, Antônio. **Entrevista** concedida a Raimundo VENÂNCIO FILHO Venâncio Filho, Canudos, abr. 2016.

BARBOSA, Eliane. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, abr. 2016.

BENEFICIÁRIA Anônima 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, jul.2016.

BRITO, Leôncio. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, set. 2016.

CAÇADOR Anônimo 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2016.

CARDOSO. Denise. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, set. 2016.

Carmosita de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha. abr. 2016.

COMERCIANTE Anônimo 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, out. 2016.

COSTA, Charles. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mai. 2016.

COSTA, Cleonice da. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mai. 2016.

COSTA, Luís. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, jun. 2016.

COZINHEIRA Anônima 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2016.

COZINHEIRA Anônima 2. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, out. 2016.

COZINHEIRA Anônima 3. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2016.

COZINHEIRA Anônima 4. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, out. 2016.

CRIADOR DE UAUÁ Anônimo. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, abr. 2016.

Derenice de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, nov. 2016.

Dona Luiza de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, nov. 2016.

Dona Maria de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, jul. 2016.

Dona Nicéia de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, nov. 2016.

Dona Regina de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, nov. 2016.

Elizane. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, abr. 2016.

Enedina de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, set. 2017.

ENTREVISTADO Anônimo 2, **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, abr. 2016.

Epifânia de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2017.

EUCLIDES DA CUNHA. Secretária de Educação. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2015.

EUCLIDES DA CUNHA. Secretário de Agricultura. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2015.

FEIRANTE Anônimo 1 **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, jan.2016.

Filomena de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, fev. 2016.

Gildemar Sena. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, fev. 2016.

Gildete de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, out. 2016.

Helena de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, fev. 2017.

Heráclito de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, dez. 2016.

Idosa anônima. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, dez. 2016.

Isabel de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

Isabel Souza. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

Joana de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, set. 2017.

Joana Moraes. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, dez. 2016.

João Francisco de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mai. 2016.

João Rodrigues. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, ago. 2016.

Josefa de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

José Raimundo. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, 2016.

José Zito. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, 2016.

Julia Maria de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, 2016.

Leôncio de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, 2016.

MÃE DE SANTO Anônima 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, fev. 2016.

Maria Benzedeira. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, fev. 2016.

Maria Brito **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

Maria Célia. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

Maria da Paz. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

Maria de Lourdes. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, ago. 2016.

Maria de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, set. 2016.

Maria de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, set. 2017.

Maria Isabel de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, out.2017.

Maria Moraes. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, out. 2017.

Maria Rosário de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, mar. 2016.

Maria Silva. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, out. 2017.

Maria Tânia de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canudos, out. 2017.

Marlene de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, nov. 2016.

Nutricionista. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, out. 2016.

Olívia de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, nov. 2017.

PRESIDENTE DE SINDICATO. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, mar. 2015.

PROPRIETÁRIO Anônimo 1. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, out. 2015)

Regina de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, jan.2017.

Renato de Tal. Entrevista concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, jan. 2016.

RETALHADOR DE UAUÁ Anônimo. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, mar. 2015.

REZADEIRA Anônima 1, **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, dez. 2016.

Rivalda de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2017.

Robson de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, dez. 2016.

Salvadora de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, dez. 2017.

Sandra de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, mar. 2016.

Solange de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Uauá, out. 2017.

Timóteo Domingos. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Canindé do São Francisco, mar. 2016.

Valdir de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo de Monte Santo, jan. 2016.

Vanda de Tal. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Monte Santo, jan. 2016.

Vanir. **Entrevista** concedida a Raimundo Venâncio Filho, Euclides da Cunha, abr. 2016.

Fontes iconográficas

BARRETO, Rita. **Arquivo fotográfico de Rita Barreto**, 2013. Foto Color. ,10 cm x 20 cm.

BARROS, Flávio de. **Guerra de Canudos** pelo fotógrafo Flavio de Barros, 1897. Disponível em <http://brasilianafotografica.bn.br/?p=3002>. Acesso em nov. 2018.

CANUDOS. **Arquivo fotográfico da Prefeitura de Canudos**, 2014-2015. Color. ,10 cm x 20 cm.

COOPERBODE. **Arquivo fotográfico da Cooperbode**, 2016. Color. ,10 cm x 20 cm.

EUCLIDES DA CUNHA. **Arquivo fotográfico da Prefeitura de Euclides da Cunha**, 2014-2015. Color. ,10 cm x 20 cm.

_____. Informativos impressos da Paróquia de Nossa Senhora da Conceição, 2017.

MONTE SANTO. **Acervo fotográfico da ARESOL**, 2015. Color. ,10 cm x 20 cm.

MONTE SANTO. **Acervo de Hildegardo Cordeiro**, 1923. P&B 10 cm x 20 cm.

MONTESANTO.NET. **Arquivo fotográfico de montesanto.net**, 2010. Disponível em montesanto.net. Acesso em out. 2016.

OLIVEIRA, Gisa. **Arquivo fotográfico**, 2014-2015. Color. ,10 cm x 20 cm.

UAUÁ. **Arquivo fotográfico da Prefeitura de Uauá**, 2014-2015. Color. ,10 cm x 20 cm.

VIVAOSERTÃO. **Arquivo fotográfico**. Disponível em vivaosertao.com, 2016. Acesso em nov. 2016.