

SABORES, CHEIROS E MEMÓRIAS: DIÁLOGOS ENTRE HÁBITOS ALIMENTARES E IDENTIDADE CULTURAL EM BARRA-BA.

Autor (Mônica dos Santos de Mello); Orientador (Terezinha Oliveira Santos)

(Universidade Federal do Oeste da Bahia – campusbarra.ufob.edu.br)

Resumo: Trata-se de um trabalho de pesquisa de iniciação científica, PIBIC/CNPq, que teve como objetivo geral refletir acerca da importância dos hábitos alimentares como elemento simbólico, na formação da identidade cultural de um povo. Com essa finalidade, optou-se pela pesquisa qualitativa de cunho etnográfico, como recurso metodológico, com a aplicação de questionários físicos e online, tendo como informantes moradores, antigos e recentes, do município de Barra-Ba, além da observação direta das cenas cotidianas, nas visitas ao Mercado Municipal e demais espaços de feira livre, a exemplo da “Feira da Rodoviária”. O objetivo da pesquisa é justificado pela mescla de identidades culturais que o município de Barra, um dos 250 municípios constituintes do semiárido baiano, tem vivenciado desde a instalação do *campus* de Ciências Agrárias, da Universidade Federal do Oeste da Bahia, em 2014. De lá para cá, aquele *locus*, distanciado 600 km da capital, situado entre os Rios Grande e o São Francisco, tem assistido a um crescente fluxo demográfico na recepção aos novos moradores representados pelos discentes, docentes, técnicos administrativos, geralmente oriundos de outras regiões da Bahia e de outros Estados. A pesquisa compreendeu os meses de agosto de 2016 a julho de 2017. Como destaque, percebeu-se que de acordo com algumas narrativas, a seca tem colaborado na escassez de alguns produtos da flora e da fauna, incluindo aqui espécies de peixes, e isso vêm relegando alguns hábitos alimentares ribeirinhos, e suas circunstâncias, à memória afetiva. Em relação à mescla identitária, nota-se um crescente aumento de estabelecimentos comerciais, em especial, restaurantes/churrascarias e espaços de lazer com ofertas de alimentos pertencentes a outros contextos culturais, a exemplo do acarajé, do açaí e da comida chinesa.

Palavras-chave: Identidade cultural, ecologia social, biodiversidade.

INTRODUÇÃO

A Universidade Federal do Oeste da Bahia, em 2014, através da inauguração do Centro Multidisciplinar *Campus* de Barra, iniciou suas atividades letivas nesse município oferecendo os cursos de Medicina Veterinária e Agronomia. De lá para cá, aquele *locus*, situado entre os rios Grande e o São Francisco, tem vivido um crescente fluxo de recepção aos novos atores sociais representados pelos discentes, docentes, técnicos administrativos, geralmente oriundos de outras regiões da Bahia e do Brasil, que, juntamente com os servidores barrenses, formam a comunidade acadêmica daquela instituição. Percebe-se que nessa migração outras confluências estão em processo, seja na adaptação daqueles sujeitos e, em alguns casos, dos seus familiares, às configurações locais, em seus aspectos climático, socioeconômico e cultural, destacando nesse último

recorte os hábitos alimentares. O cenário descrito insere essa pesquisa no campo dos Estudos Culturais, a partir do conceito de identidade postulado por Hall (2011). Para esse autor, a identidade é relacional e marcada pela diferença e, nesse sentido, as hierarquias estão em jogo configurando um campo de tensão entre as partes, já que as identidades “não são, nunca, singulares, mas multiplamente construídas ao longo de discursos, práticas e posições que podem se cruzar ou ser antagônicos” (p.108).

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

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

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

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

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

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

Em relação à culinária baiana, Santana; Silva (2012) observam que a forte presença dos africanos escravizados na Bahia colaborou para que aqueles preservassem seus costumes, em especial na alimentação. Querino (1957), sem desprezar a importância da contribuição indígena e portuguesa à culinária baiana, afirma que “fora o africano o introdutor do azeite de cheiro, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros elementos, no preparo das variadas refeições domésticas da Bahia” (p.23). Entretanto, aquelas autoras destacam que “nem só de dendê vive o baiano” (p.3).

De acordo com as pesquisadoras, a culinária baiana produzida no Recôncavo e, em grande parte do litoral baiano é marcada pela presença do “azeite de dendê, o leite de

coco, gengibre, pimentas de várias qualidades”, no entanto, essa culinária afro-baiana não chega a representar 30% do que seus habitantes consomem no dia. No cotidiano, percebe-se uma mescla entre a culinária portuguesa e a “culinária sertaneja” constitui, conforme palavras de Radel (apud SANTANA:SILVA, 2012, p.4) “na principal contribuição à cozinha baiana, mas esta vertente tão importante não tem divulgação digna”. Para o autor, esse fato colaborou para que as influências culinárias africanas tivessem maior destaque na cozinha baiana.

Freyre (apud KASPAR, 2016, p.4-5) acrescenta a importância da influência moura na culinária portuguesa e, por conseguinte, na formação dos hábitos alimentares brasileiros, com o uso do açúcar, das gorduras e técnicas culinárias, a exemplo do cuscuz. Mas o fato que merece destaque em toda essa mescla de sotaques e costumes, de acordo com aquele autor, é a figura feminina. Primeiramente representada pela índia e, em seguida, pela mulher africana. Foi essa que com mãos e mente participou das experiências do cotidiano doméstico, no cuidar, no preparar alimentos juntando seus saberes à culinária portuguesa tendo como base os ingredientes nativos, processando e fixando, desse modo, a cultura brasileira.

Sendo assim, este artigo tem como objetivo promover uma reflexão acerca da importância dos hábitos alimentares, como elemento simbólico, na formação da identidade cultural de um povo, a partir do projeto de pesquisa intitulado “Da mão para a boca”: espaço-convide para a leitura da influência da cultura na alimentação, realizado como atividade do Programa de Iniciação Científica- PIBIC 2016/2017, da Universidade Federal do Oeste da Bahia, no município de Barra, localizado no Vale Médio São Francisco, região do semiárido baiano. Em relação a esse recorte geográfico, de um modo geral, é o bioma, denominado caatinga, que caracteriza a região semiárida nordestina. A caatinga constitui o sertão (Suassuna, 2002). O município de Barra está localizado numa zona de transição cerrado-caatinga, bioma único, fato que colabora mais ainda para a riqueza da diversidade ecológica da região.

METODOLOGIA

Na consecução do objetivo, elegeu-se como percurso metodológico a pesquisa qualitativa de cunho etnográfico, com a aplicação de 74 questionários, tendo como informantes, em primeira instância, alguns moradores do município, a exemplo, das

cozinheiras do Mercado Municipal, entre outros/as, buscando uma variação de faixa etária e de gênero e, em segunda instância, as categorias acadêmicas, envolvendo servidores técnicos, docentes e estudantes que responderam os questionários através dos formulários Google.

A etnografia como abordagem de investigação científica traz algumas contribuições para o campo das pesquisas qualitativas, em particular para os estudos que se interessam pelas desigualdades sociais, processos de exclusão e situações sociointernacionais (MATTOS, 2011, p.50).

Por se tratar de uma pesquisa de Iniciação Científica, optou-se pela revisão de literatura, especificamente, na leitura de artigos, fichamentos, resenhas para posterior discussão entre pesquisadora e bolsista acerca do que vinha a ser uma pesquisa no campo das Ciências Humanas, uma vez que área da graduanda¹ pertence às Ciências Agrárias. Relevante se fez a leitura de artigos acerca da pesquisa etnográfica na percepção das cenas, dos detalhes envolvidos na pesquisa de campo e nas relações de alteridade, tomando a pesquisa como uma viagem.

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

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

¹ Agradecimentos ao CNPq pelo auxílio financeiro.

de um tempo áureo no qual a borracha de maniçoba², ali pelos idos de 1914, tornou-se produto de alto valor comercial.

A construção daquele monumento é fruto do pensamento empreendedor de João Antônio dos Santos, conforme Camandaroba (2011) que em seu livro, *Elementos humanos que fizeram Barra no passado*, traça o perfil do comerciante. Baiano, natural de Paramirim, João Antônio dos Santos chega à Barra, em 1891, “foi tropeiro, barqueiro, comerciante, fazendeiro, empreiteiro, construtor de rodovias contratado por seu irmão de fé, engenheiro agrônomo Landulfo Alves³” (p.39).

Mais que um marco cultural, o Mercado Municipal de Barra, possui beleza ímpar em sua arquitetura neoclássica. O pavilhão superior externo é ornado por obras de arte com representações de deuses da mitologia greco-romana, a exemplo de Mercúrio e Ceres, deus do comércio e da agricultura, respectivamente. É na porta desse mercado, situado entre o cais e a Rua dos Mariani, que pulsa um comércio de cores e aromas negociados através do sotaque sertanejo de seus vendedores e fregueses, com suas barracas, ora repleta de doce de saeta⁴, rapadura, requeijão, óleo de pequi, ora repleta de verduras, hortaliças, feijão verde, maracujá do mato, abóbora e quiabo, picados e já embalados, ou vendidos inteiros.

Adentrando aquele estabelecimento, encontram-se um senhor a vender o “pão de bico”, outro, oferecendo rapé (torrado) e, mais adiante, o comércio de peixes, a exemplo do tambaqui, crumatá, mandi... embora, os moradores sejam unânimes em dizer que “*hoje em dia, não há mais oferta de peixes como antigamente*”. Ao cheiro dos pescados mistura-se o cheiro do café à espera dos fregueses. Esse café, quando matinal, toma as

2 Maiores informações acerca da borracha de maniçoba podem ser encontradas em *Borrachas naturais brasileiras*, uma monografia escrita por Alfonso Wisniewski e Célio Francisco Marques de Melo. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital21>. Acesso em 27 jun.2017.

3 Landulfo Alves de Almeida, baiano, natural de Santo Antônio de Jesus (04/09/1893), é um dos nomes importantes no cenário político nacional. Na Bahia, “o governo de Landulfo Alves deixou marcas duradouras nos setores de agricultura, transporte, educação e cultura, saúde e urbanismo”. Disponível em: <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete>. Acesso em: 27 jun.2017

4 De acordo com Battistel; Camandaroba (1999, p.75), “O buriti é uma espécie de palmeira gigante. É nativa e medra esplendidamente nos brejos. E fora desse terreno pantanoso não se desenvolve(...). Ainda, de acordo com os autores “Produz cachos de até dois metros de comprimento e seu fruto, a saeta, é do tamanho de um ovo de galinha”.

características de um pequeno almoço, pois vem acompanhado da costela de boi com a farofa de cuscuz, também apreciada como acompanhamento de um bom mocotó e da alegria das cozinheiras no cuidar das fumegantes panelas e no servir, naquele fazer cotidiano.

Nesse espaço foram distribuídos questionários com a intenção de conhecer um pouco mais acerca das identidades pessoal e profissional daquelas mulheres. Em respeito às suas labutas e ao tempo escasso para as respostas necessárias, após as explicações acerca da pesquisa, combinou-se melhor dia e horário para as entrevistas. Em relação aos questionários enviados aos docentes, discentes e técnicos, as perguntas tinham como objetivo coletar informações acerca da identidade pessoal, lugar de origem e, em relação à identidade cultural, as perguntas direcionaram à subjetividade, no acionar da memória gastronômica com sabores e cheiros. Acervo afetivo.

RESULTADO E DISCUSSÕES

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

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

pescar e não pega o peixe e, o pouco que pega, é caro". E, para ela e mais duas colegas, é o peixe que representa o município.

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

De um modo geral, dos 74 entrevistados, 66% afirmaram que o peixe é o alimento que representa a culinária barrense. Vale destacar que os moradores mais antigos ressaltaram que a seca do Rio São Francisco e do Rio Grande afetou os hábitos alimentares *"porque, não temos os nossos peixes fartos, a lavoura por falta das cheias. Afetou bastante a alegria do barranqueiro"* (E.A.S, 70 anos: s.f). Para outros, *"em Barra, há muitos pescadores que depende do rio...com a seca do rio fica mais difícil para os pescadores pegarem o peixe para se alimentar"* (L.F 59 anos: s.f). *"Os peixes desapareceram e com eles as caças...marrecas, patos, codornas, que eram pratos típicos da mesa barrense"* (M.P. C, 57 anos, s: f). *"A renda alimentar da maioria dos barrenses vem do rio e com a seca dele cada vez mais vai sumindo os peixes"* (M.B. L, 51 anos: s.m).

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

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

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

⁵ De acordo com o discente: Farinha de trigo, fubá de milho, manteiga, açúcar, ovos, leite. Mexe bem até ficar homogêneo. Coloque numa frigideira para aquecer, coloque um fio de óleo e a massa para fritar.

17-- *Cheiro de peixe com pirão (Barra-BA, discente, s.f).*

18- *Sabor de uma galinha ensopada com batatinha que saboreei aos meus 4 anos de idade, docinho de leite Ninho sem coco, doce de leite cortado que só a minha vó sabia fazer (Vitória da Conquista- BA, docente, s.f)*

19- *Feijão com cebolinha verde (Barreiras -BA, discente, s.m).*

20- *Cheiro da torta de abacaxi/Sabor do bolo de banana (Salvador-BA, discente, s.f)*

21- *Farofa de carne de sol, cuscuz com coco, mingau de Mucilon, beiju seco (Teixeira de Freitas-BA, discente, s.f)*

22-*Peixe frito, feijão escarolado⁶, canjica, mingau de fubá fino com canela. Cheiro de doce de leite, coentro e cebolinha.*

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

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

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

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

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

5--*Tortei⁷ de abóbora com frango (Cascavel-PR, discente, s.f)*

6- *Maria Isabel⁸ (Floriano- PI, discente, s.m)*

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

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

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

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

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

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

⁶ Mesmo que feijão escorrido.

⁷ Espécie de massa enrolada com abóbora e frango.

⁸ “Maria Isabel” é carne com arroz.

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

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

CONCLUSÕES

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

Entretanto, em meio a esse cenário, percebe-se que há um crescente surgimento de estabelecimentos comerciais, em especial, restaurantes/churrascarias e espaços de lazer com ofertas de alimentos pertencentes a outros contextos culturais, a exemplo do acarajé, do açaí e da comida chinesa. É o tempo, assim como o rio, seguindo seu curso. Na mesma direção, o centenário do Mercado Municipal constitui-se além de um marco histórico, uma chamada reflexiva em direção àquela obra-arquitetônica carente de maior

atenção no que se refere à reforma da sua estrutura interna e revisão da utilização daquele espaço, nas suas distorções e inadequações. Tudo isso sem prejuízo da sua imponente fachada, tantas vezes registrada na retina, pela retina, nas prosas e na memória do povo barrense, como parte de seu amado chão natal.

REFERÊNCIAS

AMORIM, M. Temática da alteridade. In: — **O pesquisador e seu Outro: Bakhtin nas Ciências Humanas**. São Paulo: Musa, 2004, p.23-91.

BAHIA. Secretaria de Planejamento. **Territórios de Identidade**. Disponível em: <http://www.seplan.ba.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=17>. Acesso em: 20 jun.2017.

BATTISTEL, A.I; CAMANDAROBA, J. **Barra: um retrato do Brasil**. Porto Alegre: CAMANDAROBA, J. Elementos que fizeram Barra no passado. Barra: Edição particular, 2011.

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

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

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

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

SANTANA, E.R de; SILVA, D.F da. **Uma abordagem socioantropológica do alimento como identidade cultural da Bahia**. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wpcontent/uploads/SANTANA_Elvira.pdf. Acesso em: 18 set..2016.

SILVA, T.T. Produção social da identidade e da diferença. In: —, **Identidade e diferença: a perspectiva dos Estudos Culturais**.10.ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.73-102.

SUASSUNA, João. **Semi-árido: proposta de convivência com a seca**. Fundação José Nabuco. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br/>. Acesso em: 27 jun.2017.

WISNIEWSKI, A; MELO, F. M de. **Borrachas naturais brasileiras**. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital21>. Acesso em 27 jun.2017.

WOODWARD.K. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, T. T da (Org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos Estudos Culturais.10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011, p.7-72. 6.