



A TRADIÇÃO NO MODO DO SABER/FAZER BEIJU EM SÃO CRISTÓVÃO-SE

Luana Almeida de Jesus ¹
Denio Santos Azevedo ²

RESUMO

O presente trabalho faz um estudo sobre o modo do saber/fazer beiju em São Cristóvão/SE. A escolha deste tema surge do interesse em pesquisar no decorrer do curso de turismo, a relação entre turismo e gastronomia em diferentes matérias cursadas e a partir dos debates realizados no grupo de pesquisa de Antropologia e Turismo ANTUR. O objetivo geral nesta pesquisa é verificar qual o significado da preservação do saber/fazer que o beiju de São Cristóvão possui para os produtores dessa iguaria. Para isso se faz necessário vivenciar a rotina e o modo de vida das pessoas que fazem e sobrevivem da produção desse beiju, analisar se essa receita é passada de geração a geração e verificar se existe algum uso do beiju como atrativo turístico da cidade de São Cristóvão/SE. A pesquisa fora elaborada, tendo como base vários procedimentos metodológicos, sendo eles a pesquisa bibliográfica, pesquisa qualitativa, pesquisa documental, entrevista e a aplicação do questionário. Como resultado a pesquisa identificou que o beiju tem um forte significado para seus produtores, pois, além de ser a fonte de renda, a sua produção é uma tradição nas famílias de todas as doceiras, que mantem a receita e o modo do saber sem ser alterado com o passar do tempo, com apenas o fazer transformado por motivações variadas.

Palavras-chave: Beiju, Tradição, Saber/Fazer.

ABSTRACT

The present work is a study on the way of knowing/doing beiju in São Cristóvão/SE. The choice of this theme arises from the interest in researching during the tourism course, the relationship between tourism and gastronomy in different subjects studied and from the debates held in the ANTUR Anthropology and Tourism research group. The general objective of this research is to verify what is the meaning of the preservation of knowledge/doing that the São Cristóvão beiju has for the producers of this delicacy. For this it is necessary to experience the routine and way of life of the people who make and survive from the production of this beiju, analyze whether this recipe is passed from generation to generation and check if there is any use of beiju as a tourist attraction in the city of São Cristóvão /SE. The research was elaborated, based on several methodological procedures, namely the bibliographical research, qualitative research, documental research, interview and the application of the questionnaire. As a result, the research identified that the beiju has a strong meaning for its producers, because, in addition to being a source of income, its production is a tradition in the families of all the confectioners, who maintain the recipe and the way of knowing without being changed over time, with only doing transformed by various motivations.

Keywords: Beiju, Tradition, Knowing/Doing.

¹ Universidade Federal de Sergipe – UFS, luanaalmeidadejesus@hotmail.com;

² Universidade Federal de Sergipe – UFS, denio_azevedo@yahoo.com.br.



INTRODUÇÃO

É visível que a produção de beijos em São Cristóvão/SE se dá a partir de uma rede de sociabilidade, onde pessoas pertencentes ao mesmo grupo social, família, parentes, amigos, comunidade, produzem e comercializam tais iguarias como uma estratégia de geração de renda podendo a atividade ser realizada por homens ou mulheres. A força da identidade cultural que perpetua a produção dos derivados de mandioca, entre elas o beiju, que foi repassada de geração em geração através do tempo e que vem conseguindo se manter, quer na sua forma tradicional ou reinventada, tendo em vista que a partir das reinvenções, as tradições culturais também conseguem se propagar.

A escolha deste tema surge do interesse em pesquisar no decorrer do curso de turismo, a relação entre turismo, alimento tradicional e gastronomia em diferentes matérias cursadas e a partir dos debates realizados no grupo de pesquisa de Antropologia e Turismo ANTUR. Além disso, a prática do estágio está sendo desenvolvida no Museu Histórico de Sergipe, que fica localizado em São Cristóvão, facilitando assim, a pesquisa de campo deste saber/fazer sergipano.

Esta pesquisa também pode proporcionar uma divulgação do beiju em outras cidades de Sergipe, havendo uma maior procura dessa iguaria em São Cristóvão/SE pelos turistas e também moradores locais, causando assim, uma maior renda financeira para seus produtores. Outro ponto importante que contribuiu para a escolha deste tema foi o de poder proporcionar um possível registro do beiju como patrimônio imaterial, desta forma os produtores seriam mais valorizados e o beiju passaria a ser reconhecido como um atrativo turístico em São Cristóvão/SE.

O turismo é uma atividade, que pode impulsionar o desenvolvimento de uma localidade, e foi conceituado de formas diferentes ao longo dos anos. Este é o deslocamento de pessoas num determinado tempo a uma determinada localidade, motivados por diversos fatores. Existem vários conceitos relacionados ao turismo, segundo alguns autores o turismo está relacionado a viagens, mas nem todas as viagens podem ser consideradas turismo.

Ele exerce influência direta e indiretamente nos demais âmbitos sociais, desde aqueles onde sua presença acarreta em resultados concretos, como por exemplo, possíveis melhorias na infraestrutura local, como também o resgate e valorização dos valores culturais da sociedade, estando este caracterizado nos benefícios imateriais. Existem as mais variadas segmentações para uma viagem turística, entre elas, o ecoturismo, turismo gastronômico, turismo religioso, entre outros. Outro segmento também muito procurado é o turismo cultural que vem sendo



como as atividades turísticas relacionadas à vivência, ou seja, um conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e também dos eventos culturais, assim ele vem valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura.

O objetivo geral nesta pesquisa é verificar qual o significado da preservação do saber/fazer que o beiju de São Cristóvão possui para os produtores dessa iguaria. Para isso se faz necessário vivenciar a rotina e o modo de vida das pessoas que fazem e sobrevivem da produção desse beiju, analisar se essa receita é passada de geração a geração e verificar se existe algum uso do beiju como atrativo turístico da cidade de São Cristóvão/SE.

METODOLOGIA

A pesquisa fora elaborada, tendo como base vários procedimentos metodológicos, sendo eles a pesquisa bibliográfica, pesquisa qualitativa, pesquisa documental, entrevista e a aplicação do questionário. Todas essas metodologias foram utilizadas para maior compreensão na elaboração deste trabalho. A pesquisa bibliográfica é a fase inicial, pois ela busca o levantamento em livros, artigos, publicações, entre outros, sobre o tema pesquisado com o propósito de auxiliar e identificar informações para sua pesquisa.

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Essa vantagem torna-se particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço. (GIL, 2007, p. 44).

A pesquisa bibliográfica é uma fase da pesquisa e tem o objetivo de ajudar e levantar informações sobre o assunto pesquisado. É através da pesquisa bibliográfica que foi possível verificar os diferentes conceitos sobre determinados temas e poder fazer suas possíveis comparações.

A observação direta também fora usada nesta pesquisa, é uma forma de verificar como a teoria estudada se comporta com as variáveis no ambiente real onde os fatos ocorrem. A observação foi realizada nos lugares que são produzidos e comercializados o beiju em São Cristóvão, podendo assim, analisar como se dá todo o processo e as etapas do beiju, desde o seu modo de saber/fazer até o consumidor final.

A observação direta utiliza dados primários, na medida em que se caracteriza pelo contato direto com as fontes (encontro pessoal, ou análise de documentos produzidos por pessoas definidas, pelas suas características, como elemento da amostra da pesquisa). As respostas são analisadas em função e considerando-se as características definidas para a amostra. (MICHEL, 2009, p. 66).



De acordo com Michel (2009) “a pesquisa documental significa a consulta de documentos, registros que não foram publicados pertencentes ou não aos objetos de pesquisa estudados”. Os documentos que foram utilizados nesta pesquisa são as receitas do beiju que foram passadas de geração a geração, anotações pessoais em diários, cadernos de receitas e fotografias que registre o modo de saber/fazer o beiju.

A entrevista é outro método que foi utilizado na elaboração deste trabalho, ela possui o intuito de proporcionar o encontro entre duas ou mais pessoas, a fim que obtenha informações a respeito de determinado assunto. A entrevista que foi realizada na elaboração deste trabalho é a estruturada, onde foram entrevistadas as produtoras do beiju, podendo assim, analisar e presenciar como se dá todo o processo, desde sua elaboração até o consumidor final. As entrevistas foram realizadas com as doceiras do beiju no local de sua produção, que na maioria dos casos praticam o seu saber/fazer nas suas próprias residências ou nas cooperativas e nos locais de comercialização e todas elas gravadas e transcritas. Para leitura e interpretação das memórias está sendo utilizada a História Oral como metodologia de análise, que pode ser entendida como:

Um método de pesquisa (histórica, antropológica, sociológica...) que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participaram de, ou testemunharam acontecimentos, conjunturas, visões de mundo, como forma de se aproximar do objeto de estudo. Trata-se de estudar acontecimentos históricos, instituições, grupos sociais, categorias profissionais, movimentos, etc. (ALBERTI, *apud*, MATOS; SENNA, 2011, p. 97).

Portanto, este trabalho se configura como uma pesquisa qualitativa. Ele se fundamenta na discussão dos dados interpessoais, ou seja, é a capacidade do pesquisador interpretar a realidade, baseando-se na teoria existente. “A pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica, particular, contextual e temporal entre o pesquisador e o objeto de estudo. Por isso, carece de uma interpretação dos fenômenos a luz do contexto, do tempo, dos fatos”. (MICHEL, 2009, p. 36).

Diante de tais ferramentas e métodos de pesquisa, este estudo contribuirá no registro do saber/fazer beiju em São Cristóvão/SE, analisando assim a relação entre a gastronomia e a atividade turística a partir da concretização dos objetivos lançados. Todas essas foram utilizadas para estabelecer um diálogo com os teóricos que já se debruçaram sobre o tema e que embasam teoricamente a pesquisa.



REFERENCIAL TEÓRICO

É comum observar estudos sobre a relação entre patrimônios materiais e imateriais e a atividade turística, entretanto, o patrimônio imaterial é mais do que um simples atrativo turístico, é uma fonte que impulsiona uma cultura compartilhada, a experiências vividas entre pessoas de diferentes localidades e vivências, e, assim, deve ter seu significado respeitado. O Patrimônio Cultural Imaterial vem sendo constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, desta forma ele vem contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

De acordo com Aragão e Leal (2012) as manifestações populares transformaram-se em frutíferos campos de estudos, pesquisas e registros do patrimônio imaterial, sobretudo pela capacidade que possuem em traduzir a voz do povo. Esse patrimônio diz respeito àquela porção intangível da produção cultural dos povos, encontradas nas tradições, nos saberes, no folclore, nas línguas, nas festas, e em outras tantas manifestações que são transmitidas de uma geração a outra.

Entende-se por 'patrimônio cultural imaterial' as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhe são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2006, *apud*, TELLES, p. 46, 2007).

O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional - IPHAN, a partir do Decreto nº 3.551 de 4 de agosto de 2000, institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Fala-se aqui de registro e salvaguarda, e não de tombamento e preservação, tendo em vista as características próprias destes bens, vinculados à perspectiva cultural, e assim, estando em constante movimento.

O patrimônio imaterial é um segmento muito importante no turismo, pois além de oferecer oportunidade de degustação de pratos, bebidas e conhecimento sobre outras culturas, são atrativos importantes e produz renda a diversas populações. É apropriado por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. E o registro surge com a finalidade de uma ação do Poder Público com a de identificar, reconhecer e valorizar as manifestações culturais e os lugares onde estas se realizam, os saberes e as formas de expressões



dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, levando-se em consideração o patrimônio cultural imaterial.

O registro institui o reconhecimento de que essas expressões vivas da cultura também integram o patrimônio cultural brasileiro e estabelece, para o Estado, o compromisso de salvaguardá-las por meio de documentação, acompanhamento e apoio às suas condições de existência. É ainda, e principalmente, um instrumento de preservação adaptado à natureza dinâmica dessas manifestações [...]. (SANT'ANNA, 2005, *apud* TELLES, p. 15, 2007).

É visível que o registro não é autossuficiente para proteger um bem imaterial, necessitando sempre do auxílio de outros meios para desse bem intangível. Muitos desses auxílios aparecerão no Programa Nacional de Proteção do Patrimônio Imaterial com a importante missão de complementar o registro, ou seja, o registro, em si, não é satisfativo, ou seja, necessita de outros instrumentos de salvaguarda para proteger o patrimônio cultural imaterial eficazmente.

O turismo gastronômico, que vem sendo muito procurado no turismo cultural, visa o conceito de regionalidade, ou seja, a valorização da culinária regional, que se difunde pelo mundo por outra denominação, que demonstra todas as qualidades das individualidades de produções gastronômicas em uma determinada região. Mais que só os prazeres da boa mesa, a gastronomia é observada como produto da expressão cultural de um povo, permeando todas as sociedades. É cercada por simbolismos, o que se come, como se come, com quem se come, e quando se come. Deste modo, observa-se o encaixe da gastronomia e suas extensões como patrimônio cultural, devido às suas propriedades de conexão com a formação histórica do indivíduo, sua cultura, socialização e as características do ambiente na qual foi formada.

A gastronomia como patrimônio local está sendo incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade. (SCHLUTER, 2003, p.70.)

A gastronomia tem papel essencial no turismo, sendo um elemento principal ou secundário, mas sempre presente neste contexto turístico. Tem essa capacidade de inserção por se tratar de patrimônio cultural, que em princípio valoriza a identidade do destino escolhido e a experiência turística, principalmente no turismo cultural.

A tradição do saber/fazer culinário, em alguns territórios e grupos sociais, aos poucos foi sendo inutilizada, devido às alterações impostas pelo avanço do setor industrial e à sua expansão nos meios rural e urbano. Entretanto, é possível identificar a permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais, como uma



territorialidade essencial para a continuidade no campo e como uma contribuição para fortalecer o modo de vida de grupos familiares. Alguns exemplos de registros gastronômicos são as panelas de goiabeiras e o ofício das baianas do acarajé.

O Ofício das Panelas de Goiabeiras foi o primeiro bem cultural inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002. A solicitação do registro foi feita pela Associação das Panelas de Goiabeiras e pela Secretaria Municipal de Cultura de Vitória, Espírito Santo. (GIMENES, 2006, p. 08).

As panelas de Goiabeiras são utensílios indispensáveis no preparo de peixes e mariscos, por exemplo, especialmente para preparar e servir a Moqueca Capixaba, uma referência obrigatória da culinária do Espírito Santo e um símbolo da identidade cultural regional. Segundo a Certidão de Registro (IPHAN, 2002) o Ofício das Panelas de Goiabeiras é descrito como sendo uma prática artesanal de fabricação de panelas de barro, atividade econômica culturalmente enraizada na localidade de Goiabeiras.

O pedido de registro do Ofício das Baianas do Acarajé foi apresentado ao Ministério da Cultural em 05 de novembro de 2002 pela Associação de Baianas de Acarajé e Mingau do Estado da Bahia, conjuntamente com o Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá e o Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia. Após o cumprimento de todos os trâmites, este Ofício foi inscrito nos Livros dos Saberes como Patrimônio Cultural Brasileiro em 10 de dezembro de 2004. (GIMENES, 2006, p. 09).

Segundo Gimenes (2006), os elementos que são considerados essenciais do Ofício das Baianas do Acarajé os rituais envolvidos na produção do acarajé, na arrumação do tabuleiro e na preparação do lugar onde as baianas se instalam os modos de fazer as comidas, o uso do tabuleiro para venda das comidas, a comercialização informal como feiras e festas, o uso da indumentária própria das baianas, como marca distintiva de sua condição social e religiosa, presente especialmente nos panos das costas, nos turbantes, nos fios de contas e outras insígnias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após o trabalho empírico realizado nas casas e cooperativa onde é produzido o beiju, foi possível mapear a espacialização das casas de beijus. Através desta pesquisa pode-se perceber que a grande concentração das produtoras de beiju está localizada no Bairro Bica dos Pintos/São Cristóvão. A matéria-prima para a produção do beiju na palha de bananeira é a farinha de tapioca pura que já é comprada pronta mais que é necessário ser passada por uma máquina movida a motor para afinar a farinha e depois ela ainda é peneirada para depois ser colocado um punhado dessa farinha na chapa de hambúrguer para ser assada. Na chapa ela fica



em média de 1 (um) minuto de cada lado. Depois de assada, ela é colocada na folha da bananeira e molhada no leite de coco com açúcar.

Foto 1- Massa do beiju e leite coco



Fonte: Luana Almeida, 2015

O beiju de coco ou enxuto também tem como sua matéria-prima a farinha de tapioca que passa pelo mesmo processo para afinar e depois peneirar. Em seguida, é misturado ao coco ralado e um pouco de sal. Logo após, é colocado dois punhados da massa na chapa para assar, em média de 1 minuto de cada lado. Depois de assado, alguns beijus são molhados no leite de coco com açúcar e outros não, obtendo assim o beiju molhado ou seco.

Foto 2- Beijus seco na chapa de hambúrguer



Fonte: Luana Almeida, 2015



Na Bica dos Pintos podem ser encontradas várias casas que produzem derivados de mandioca, foram visitadas duas destas casas e uma cooperativa, todas situadas na mesma rua. Foram resgatados a partir da memória das doceiras, os usos desses derivados nesta comunidade e a partir da fala de todas as entrevistadas essa atividade foi socializada e serve como fonte de geração de renda familiar.

A mandioca possui uma combinação de nutrientes na raiz e na parte aérea, esta última rica em proteínas, que a qualificam de forma diferenciada quando comparada a outras plantas cultivadas. Destaca-se ainda pela resistência à seca, por se adaptar a solos de baixa fertilidade, requerer moderadamente, ou dispensar, o uso de agroquímicos em seu cultivo e possuir incomparável versatilidade de usos no campo alimentar e industrial. (MOTTA, 2013, p. 17).

Através das entrevistas, pode-se perceber que o modo do saber/fazer beiju vem sendo passado de geração a geração, através dos avós e pais, é uma herança e tradição nessas famílias. A mão-de-obra utilizada na elaboração dos derivados é estritamente familiar. Foi observada a inserção de filhos e filhas, sobrinhos, noras, netos, no processo de produção. Todas as produtoras afirmaram que gostariam que essa tradição continuasse perpetuando em sua família e que continuasse sendo passado de geração a geração. Segundo Dona Jeane³ “os meus filhos ajudam na produção, minha filha ajuda a fazer e vender o beiju e o meu filho me leva em todas as feiras para comercializá-los”.

Essa produção é feita nas próprias casas das doceiras ou na cooperativa que existe no município. A cooperativa Santa Ana está localizada no Bairro Bica dos Pintos e funciona com o auxílio de algumas famílias que trabalham nela, entre homens e mulheres, os homens ficam com o trabalho mais braçal como pegar lenha, descascar macaxeira, coco, entre outros. As mulheres ficam com a função do manuseio dos doces. Tudo é produzido coletivamente e a renda também é repartida por igual.

A cooperativa funciona de segunda a sábado nos fundos da residência de Dona Ana, que empresta o nome à cooperativa. A comercialização de tudo que é produzido acontece nas feiras de São Cristóvão e Aracaju, e também através de um distribuidor. Os ingredientes que são utilizados para o preparo das iguarias, como o coco e a farinha de tapioca, são comprados em diversos municípios de Sergipe, entre eles estão, Salgado, Lagarto, Pirambu e Aracaju e todos esses ingredientes são entregues nas próprias residências das doceiras.

³ Entrevista realizada no dia 09/10/2014, na feira do Bairro Rosa Else.



Foto 3- Cooperativa Santa Ana em São Cristóvão/SE



Fonte: Luana Almeida, 2014

Essas doceiras utilizam diversas ferramentas para executar e produzir o beiju, é necessários fornos a gás, chapa de hambúrguer, mesas, panelas, vasilhas, caldeirões e algumas também utilizam o forno a lenha quando a produção é muito grande, no caso na cooperativa. Antigamente, os beijos eram assados no forno a lenha, essa lenha era vendida por R\$15,00 (quinze reais) a carroça, mais hoje em dia, a maioria dos beijos é assado em chapas de hambúrguer. A partir dessa mudança do forno a lenha com a chapa de hambúrguer o fazer beiju teve uma alteração. Segundo as produtoras, aumentou mais a produção, já que na chapa pode ser assada uma quantidade maior de beiju de uma só vez, diferente do forno a lenha que a quantidade era menor e também era mais trabalhoso pela questão da lenha.

Segundo Dona Erilda⁴ Assar os beijos no forno a lenha não interferia no seu sabor e a chapa de hambúrguer também não interfere. Essa chapa veio para facilitar a produção, é muito mais fácil e rápido assar o beiju na chapa de hambúrguer do que no forno a lenha e também tinha a questão da lenha que quando chovia era difícil de encontrar, já com a chapa não, sempre tem gás à disposição.

Hoje em dia, o forno a lenha é usado apenas na cooperativa Santa Ana para assar bolos e queijadas. A chapa existe há mais de 10 (dez) anos na produção do beiju e para as doceiras usarem a chapa se torna muito mais prático e fácil de manusear, além da produção ser maior.

⁴ Entrevista realizada no dia 17/01/2015, no Bairro Bica dos Pintos.



Foto 4: Forno a lenha



Fonte: Luana Almeida, 2014

Foto 5: Chapa para assar o beiju



Fonte: Luana Almeida, 2014

Tanto a produção como a comercialização do beiju são trabalhos que requerem muita força e habilidade, pois é um trabalho duro. Essas vendedoras não possuem nenhuma ajuda ou incentivo do governo, mas mesmo assim, não encontram dificuldades em fazer o beiju, pois é uma tradição em suas famílias, é gratificante fazer, pois suas avós e mães faziam e elas se sentem realizadas por continuar com essa tradição. De acordo com Dona Cleane⁵ “Não encontro dificuldades em produzir o beiju, pois faço com amor e acho gratificante o vê sendo consumido”.

Existe a falta de estrutura, já que a maioria desses é produzida nas próprias residências e precisam de mais espaço e estrutura para a produção. Então seria de suma importância para essas doceiras um auxílio do governo perante a essa situação. Na parte de comercialização também não encontram dificuldades, já que é um incentivo para elas vê seus doces sendo vendidos e consumidos, elas se sentem realizadas.

Geralmente, tais iguarias como o beiju não têm suas receitas escritas em livros ou cadernos, elas são repassadas entre membros da família durante o fazer e são aprendidas apenas com o olhar. Segundo Dona Erilda⁶ “aprendi a fazer o beiju com minha avó, ficava observando e ajudando ela a fazer, não precisei anotar receita alguma, todas ficaram gravadas na minha cabeça de tanto ver minha avó fazendo”. Todas essas doceiras não seguem livro de receita, elas reproduzem as receitas que aprenderam com suas avós e mães.

Os beijos são vendidos nas feiras em São Cristóvão, Rosa Else, em Aracaju nos Bairros Agamenon, São José, Santo Antônio, Bugio e Bairro América, além dos revendedores que

⁵ Entrevista realizada no dia 15/10/2014, na cooperativa Santa Ana, Bairro Bica dos Pintos.

⁶ Entrevista realizada no dia 17/01/2015, no Bairro Bica dos Pintos.



também vendem o beiju em outros municípios. A cooperativa Santa Ana além de vender o beiju em São Cristóvão e em bairros de Aracaju, também vende nos municípios de Laranjeiras e Riachuelo.

Foto 6- Venda dos Beijus



Fonte: Luana Almeida, 2014

Os beijus são comercializados nas barracas de feira, em vasilhas de plástico e cobertas com um plástico transparentes. Durante a produção do beiju foi verificado que apenas uma das entrevistadas usava touca nos cabelos e nenhuma usava luvas. Na sua comercialização nenhuma das doceiras usavam toucas ou luvas.

Antigamente os beijus eram comercializados em cestos feitos com palha e assados no forno a lenha, mais hoje em dia a vigilância sanitária que acompanha mensalmente essa produção e comercialização proibiu e os beijus passaram a ser assados em chapas de hambúrguer e vendidos apenas em vasilhas de plástico. A comercialização do beiju em vasilhas de plástico também é outra alteração no seu fazer, já que antigamente eram comercializados em cestos de palhas. Essa interferência da gestão pública de saúde não atrapalhou a prática do saber/fazer beiju segundo as doceiras e sim serviu para que elas tivessem um cuidado maior com a higienização durante a produção e comercialização das iguarias.

Todas as entrevistadas afirmaram que o beiju é importante e representa a cidade de São Cristóvão, segundo elas é uma tradição o consumo do beiju e também é uma das principais fontes de renda. Segundo Dona Cleane⁷ “praticamente todos os moradores da Bica dos Pintos

⁷ Entrevista realizada no dia 15/10/2015, na Cooperativa Santa Ana, Bairro Bica dos Pintos.



produzem e consomem o beiju, é contado as pessoas que não produzem beiju aqui, pelo menos um membro da família tem que produzir, faz parte da cultura daqui”. O beiju faz parte do cotidiano dos sancristovenses e seu consumo começa cedo, no café da manhã, tendo como principal acompanhamento o café. É consumido por todas as idades e sexo.

A produção do beiju é a principal fonte de renda de todas as entrevistadas. Foi constatada uma grande diferença em relação à renda semanal dessas produtoras, pois algumas vendem em três ou quatro feiras por semana e outros em apenas uma ou duas feiras. De acordo com Dona Jeane⁸ “consigo tirar uma renda maior porque vendo em bastantes feiras, tenho muitas freguesias e trabalho de segunda a segunda, quando não estou vendendo, estou produzindo”.

Então, essa renda mensal varia bastante, as produtoras que costumam vender em mais de três feiras tem sua renda entre 1.400 e 1.500 reais por mês, já as produtoras que vendem em uma ou duas feiras possuem renda média em torno de 800 reais por mês. O beiju, segundo as produtoras, é mais produzido e comercializado durante os festejos juninos no mês de junho. Este é o período que possuem mais dificuldades porque o trabalho é muito intenso e constante, também é o mês mais gratificante, pois vendem muito. Todas aceitam diversas encomendas, consequentemente é o mês mais lucrativo. De acordo com Dona Cleane⁹ “o mês de junho é o mês que mais tenho encomendas, minha renda aumentar em até duas vezes ou mais. É com certeza o mês que mais trabalho, mais também é o que mais ganho”.

Foi percebido que através das falas das entrevistadas, que elas preferem ser autônomas e não possuem patrões, uma vez que não precisam prestar contas a terceiros. Isso pode ser evidenciado através da fala de uma das entrevistadas, Dona Erilda¹⁰ afirma que: “a maioria dos meus familiares trabalha na venda de beijus, e seguindo essa tradição aprendi desde criança a fabricar e a vender, e, além disso, nesse trabalho tenho meu meio de vida e não dependo de ninguém”. É visível como a fabricação do beiju vem sendo passado de geração a geração, sempre a um parente dessas doceiras ajudando e a independência que o beiju proporciona provoca uma realização enorme para todas elas.

A conservação do modo do saber beiju em São Cristóvão é muito presente. Nenhuma das entrevistadas alegou ter mudado a receita com o passar do tempo, ela continua a mesma desde quando aprendera. Foi percebido que o consumo e produção do beiju estão relacionados à identidade cultural da população de São Cristóvão e que os produtores e consumidores

⁸ Entrevista realizada no dia 09/10/2014, na feira do Bairro Rosa Else.

⁹ Entrevista realizada no dia 15/10/2014, na Cooperativa Santa Ana, Bairro Bica dos Pintos.

¹⁰ Entrevista realizada no dia 01/11/14 no Bairro Bica dos Pintos.



demonstraram ao consumir e produzir esses alimentos recordando uma lembrança de momentos passados ao longo de sua trajetória de vida. Ressaltaram lembranças como o cheiro e o sabor desse alimento e que o consumo reforça a memória da tradição familiar passada de geração em geração.

A tradição da transmissão desse saber/fazer gastronômico, em alguns territórios e grupos sociais, aos poucos foi sendo inutilizada, devido às alterações impostas pelo avanço do setor industrial. Entretanto, a permanência da difusão de saberes e fazeres relacionados à produção de alimentos tradicionais, como uma territorialidade essencial para a continuidade no campo fortalecer o modo de vida de grupos familiares. Diante das dificuldades, os obstáculos passam a ser enfrentados de acordo com os modos de pensar e agir, no momento em que os atores buscam aproveitar os recursos existentes no território e aplicam o saber/fazer transmitido pelos antepassados. Esses esforços são respaldados pelo apoio das redes de sociabilidade fundamentadas pelas relações de proximidade envolvendo parentes, amigos e vizinhos. Logo, a produção de alimentos é uma herança transmitida por gerações e pode ser considerada como uma cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo de qualquer saber/fazer dos variados grupos sociais visa dar voz aos atores sociais que estão muitas vezes nos subterrâneos das cidades, dos projetos sociais e das pesquisas acadêmicas. Uma pesquisa gastronômica analisa um dos principais elementos da formação cultural e das identidades coletivas e com o beiju não é diferente. A memória aparece como um elemento revelador e as opiniões despertaram na pesquisadora a emoção com a prática desta iguaria e a percepção crítica e reflexiva das doceiras perante a ausência de políticas públicas e da iniciativa privada.

No contexto apresentado sobre São Cristóvão foi verificado o quanto a cidade é rica em bens culturais materiais e práticas culturais, mais que infelizmente sua infraestrutura básica e turística deixa muito a desejar. Falta segurança pública, saneamento básico e transportes acessíveis, deixando a desejar assim o básico que os residentes precisam e conseqüentemente os turistas também. Seria necessária uma maior dedicação dos órgãos governamentais com a cidade, desta forma traria mais satisfação e conforto aos moradores e atrairia mais o turista para a cidade. Na pesquisa de campo foi visualizado como essa cultura do saber está enraizado nos grupos familiares e apenas o seu fazer fora modificado com o forno a lenha, substituído pela chapa de hambúrguer e sua comercialização que era feita em cestos de palha e hoje em dia é



utilizado vasilhas de plástico. Os atores sociais que produzem esses tipos de alimentos, uma tradição transmitida por gerações, abrange desde a seleção e compra da matéria-prima, as receitas, a fabricação artesanal, a estrutura de produção com os instrumentos utilizados e a forma de apresentação do produto final. As transformações ocorridas foram motivadas por mudanças de mentalidade, exigências ambientais ou sanitárias. O que só ratifica a dinamicidade do patrimônio cultural imaterial.

O beiju tem um forte significado para seus produtores, pois, além de ser a fonte de renda, a sua produção é um patrimônio cultural das famílias. A rotina dessas produtoras começa logo cedo e dura o dia inteiro. Começando a produzir pela manhã e terminar apenas na madrugada, para que logo cedo comercialize nas feiras. A maioria dessas produtoras trabalha de domingo a domingo, quando não estão na produção do beiju, estão comercializando. Ressaltando que sua elaboração, antes restrita ao ambiente doméstico com o fim de saciar o apetite dos membros familiares, nos últimos anos, não só tem garantido o sustento da família, a partir da geração de renda, como também tem contribuído para sua continuidade da tradição na família. A mulher passa a ser senão a única, mas a principal provedora dos lares. É uma questão de gênero que deve ser analisada em futuras pesquisas.

No que tange ao consumo dessa iguaria foi percebido que este alimento está enraizado na cultura dos moradores de São Cristóvão e que a busca pelos mesmos se dá como forma de reaproximação do território de origem, assim como uma maneira de nutrir sua identidade carregada de simbolismo através do alimento. Portanto, por meio da elaboração e comercialização dos derivados de mandioca, grupos familiares conseguem manter a estabilidade econômica e preservar uma tradição que está intrinsecamente ligada à cultura na cidade de São Cristóvão.

É visível que as produtoras do beiju em São Cristóvão não são reconhecidas e muito menos tem seu trabalho divulgado pelo poder público ou planejadores turísticos. São poucos os turistas que conhecem o beiju em São Cristóvão, pois ele não tem divulgação e sua comercialização é muito pequena na cidade, a maioria só conhece o beiju em Aracaju, pois ele é mais divulgado e comercializado. Essas produtoras querem muito ter seu trabalho reconhecido em sua cidade e não só em Aracaju, para isso seria de suma importância que o poder público da cidade investisse nesta produção, com aperfeiçoamento para essas doceiras, melhores condições de trabalho e com mais espaço para que essa iguaria fosse mais divulgada e comercializada.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAGÃO, Regô Ivan; LEAL, Silva da Eduardo Rosana. **Memória, identidade e patrimônio:** a doçaria na festa de passos em São Cristóvão-Sergipe. I Seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/SE, 2012.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852>
[HYPERLINK"http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan"](http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan) &[HYPERLINK"http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan"](http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan) retorno=paginaIphan. Acesso: 05/06/2015.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. – 9. reimpr. – São Paulo: Atlas, 2007.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, julho de 2006.

MATOS, Júlia Silveira. SENNA, Adriana Kivanski de. **História oral como fonte: problemas e métodos**. Rio Grande, 2011.

MICHEL, Maria Helena. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MOTTA, Joselito da Silva. Mandioca, a raiz do Brasil. In: LODY, Raul. (Org.) **Farinha de Mandioca: O sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

TELLES, Mário Ferreira de Pragmácio. **O registro como forma de proteção do patrimônio cultural imaterial**. Revista CPC, São Paulo, n.4, p.40-71, maio/out. 2007.



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM
GEOGRAFIA

XIV ENANPEGE
ESPAÇO DIGITAL