



MINISTÉRIO DA
CULTURA



FUNDARPE
FUNDAÇÃO DO PATRIMÔNIO
HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE
PERNAMBUCO

Secretaria
de Cultura



Fundação
Joaquim
Nabuco



UPE
UNIVERSIDADE
DE PERNAMBUCO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
MINISTÉRIO DA CULTURA
SECRETARIA DE CULTURA DO ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO
UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO
CURSO DE FORMAÇÃO DE GESTORES CULTURAIS DOS ESTADOS DO
NORDESTE**

**MARIA DO ROSÁRIO DE FÁTIMA PADILHA
NEIDE KAZUE SAKUGAWA SHINOHARA**

**LEVANTAMENTO CARTOGRÁFICO DA GASTRONOMIA
COMO EQUIPAMENTO URBANO NOS MUNICÍPIOS
PERNAMBUCANOS DE CASINHAS E AGRESTINA**

Recife
2016

MARIA DO ROSÁRIO DE FÁTIMA PADILHA

NEIDE KAZUE SAKUGAWA SHINOHARA

**LEVANTAMENTO CARTOGRÁFICO DA GASTRONOMIA
COMO EQUIPAMENTO URBANO NOS MUNICÍPIOS
PERNAMBUCANOS DE CASINHAS E AGRESTINA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Formação de Gestores Culturais dos Estados do Nordeste, promovido pelo Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, da Universidade Federal da Bahia, em parceria com o Ministério da Cultura, a Fundação Joaquim Nabuco, a Universidade de Pernambuco e a Secretaria de Cultura do Estado de Pernambuco, como requisito para obtenção do Certificado do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural.

Orientador: Dr^a Isaura Botelho

Recife
2016

MARIA DO ROSÁRIO DE FÁTIMA PADILHA

NEIDE KAZUE SAKUGAWA SHINOHARA

**LEVANTAMENTO CARTOGRÁFICO DA GASTRONOMIA
COMO EQUIPAMENTO URBANO NOS MUNICÍPIOS
PERNAMBUCANOS DE CASINHAS E AGRESTINA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial para obtenção do Certificado do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural.

Aprovado em 19 de dezembro de 2016.

AGRADECIMENTOS

- À Deus pela sua imensa generosidade em conceder o livre arbítrio diante da vida;
- À Família pela nossa ausência e impaciência em momentos decisivos;
- À Universidade Federal Rural de Pernambuco pela liberação para realizar o Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural;
- A todos os gestores culturais dos municípios do Nordeste e colegas do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural, em especial aos gestores municipais de Agrestina - Anayran Santos, Milvio Cordeiro, Josenildo Santos e Adriano Monteiro - e ao Sr Cazuza do Alfenin;
- Agradecemos também ao povo Casinhense pela generosidade, além da Sra. Maria do Carmo, brava agricultora;
- Com enorme carinho e admiração à todos os professores pelo brilhantismo na transmissão dos conhecimentos e experiências;
- Atenção especial à Profa. Dr^a Isaura Botelho e Professor Dr. Paulo César Miguez de Oliveira e aos colaboradores Antônio e Jeilson pela magnífica condução do Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural.

PADILHA, Maria do Rosário de Fátima ; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. Título: Levantamento cartográfico da gastronomia como equipamento urbano nos municípios pernambucanos de Casinhas e Agrestina (24) p. il. 2016. Monografia (Curso de Aperfeiçoamento em Gestão Cultural) – Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Prof. Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2016.

RESUMO

A cultura alimentar lista uma gama de diferentes símbolos e significados, aliado a sabedoria do que comer, quando e a forma de dividir entre seus pares, faz do homem o único com conhecimento de apropriar, adaptar e modificar seus alimentos. No Nordeste diante de tantas adversidades climáticas, o sertanejo não perdeu seu jeito brejeiro de se manifestar culturalmente na forma de comida em feiras populares, restaurantes, empresas e nos eventos religiosos, tão bem retratada na música de Luiz Gonzaga “Linforme Estravagante”. Entretanto, mesmo diante de tanto espírito cultural, observamos que o segmento de produção e comercialização precisa se adequar para atender as boas práticas de fabricação (BPF) dos alimentos, pois foram encontradas várias inconformidades que ferem as legislações em vigor quanto a produção segura. Mas como dimensionar riscos, frente a tantas adversidades sociais, culturais e instabilidade climática. Entende-se que as políticas públicas devem estar atentas para não permitir que a cultura alimentar no Nordeste seja drasticamente descaracterizada, esta pede socorro e proteção.

Palavras-chave: saberes gastronômicos, cultura alimentar, agreste, Pernambuco

SUMÁRIO

RESUMO	10
1. INTRODUÇÃO	7
2. REFERÊNCIAL TEÓRICO	9
3. METODOLOGIA	9
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	10
4.1 CASINHAS	11
4.1.1 Histórico	11
4.1.2 Localização e Economia	11
4.1.3 Bioma	12
4.2 AGRESTINA.....	15
4.2.1 Histórico	15
4.2.2 Localização e Economia	15
4.2.3 Templo da Arte e Cultura Agrestinense	174
4.2.4 Alfenim Agrestinense	19
5. DESAFIOS FUTUROS	20
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
REFERÊNCIAS	21
APÊNDICE A	24

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é essencial para o homem desde o nascimento e por toda sua existência. Na história ela se faz remota. Sua trajetória junto ao homem apresenta muitos mistérios. Na pré-história ninguém tem conhecimento de que frutos e raízes o homem se alimentava nem de onde surgiu o instinto irracional que o fez consumir tais alimentos sem conhecer seus valores nutricionais. Acredita-se que a primeira “sobremesa” foi o mel de abelhas, que já existia no período Cretáceo (há 135 milhões de anos), quando as flores nasceram, milhares de séculos antes do homem (RECINE; RADAELLI, 2008).

As escolhas alimentares entre os homens e sua diversidade são únicas entre os primatas, porque o homem conseguiu juntar os alimentos de sua escolha e a forma de como preparar. Na atualidade a variedade e a complexidade dos fundamentos econômicos dessas escolhas, assim como o caráter fortemente socializado e mesmo ritualizado, do consumo de alimentos, também constituem elementos que concorrem para a especificidade do ato alimentar no homem (FLANDRIN, MONTANARI, 1998).

À procura do significado da alimentação na história do homem, com a conseqüente criação de uma cozinha "humana e humanizada", Catherine Perlés em 1979, propõe uma distinção entre o ato alimentar (no qual o homem não se distinguiria das outras espécies animais em relação à nutrição) e o ato culinário, próprio à espécie humana (o homem é o único a cozinhar e combinar ingredientes), idéia que fica clara em suas palavras: "A salada de dente-de-leão, colhida, limpa, lavada, temperada, está, em realidade, muito mais próxima do complexo *boeuf bourguignon* que da refeição de folhas de dente-de-leão consumida pelos herbívoros. [...] O encadeamento dos atos alimentares: aquisição, transformação e consumo do alimento, é efetivamente um processo ao mesmo tempo partilhado com todos os animais e especificamente humano" (apud MACIEL, 2001).

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos, dentro de uma visão de mundo que abrange somente indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela a cultura em que cada um está inserido. É na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio ambiental e as representações sócio-culturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (IKEDA, 2004; MILLÁN, 2002).

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

Por outro lado, resgates da valorização vêm sendo realizado pelo Ministério da Saúde (MS) e entre tantos a flora nacional é bem simbólica. Estes tem sido executados por meio da

Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN), com o incremento de diversas ações que através da promoção da alimentação adequada e saudável para a população brasileira vem divulgando a imensa variedade de frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas de todas as regiões brasileiras, bem como tentando orientar seu uso em preparações culinárias e resgatar, valorizar e fortalecer a cultura alimentar brasileira (RECINE; RADAELLI, 2008).

Sendo assim, tem se observado ultimamente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem (MULLER; AMARAL; REMOR, 2010).

Sabe-se que a sociedade e a cultura brasileiras são conformadas como variantes da versão lusitana da tradição civilizatória europeia ocidental, diferenciadas por coloridos herdados dos índios americanos. (RIBEIRO, 1995). Fernandes (2005) relata a necessidade de propiciar, por meio do ensino em todos os níveis, o conhecimento de nossa diversidade cultural e pluralidade étnica, bem como a necessária informação sobre os bens culturais de nosso rico e multifacetado patrimônio histórico. O IBGE (2006), em parceria com o Ministério da Cultura, divulga um conjunto de informações sobre a diversidade cultural e territorial dos 5 564 municípios existentes no País, obtidas pela Pesquisa de Informações Básicas Municipais junto às prefeituras.

Pernambuco é um dos 27 estados brasileiros, com 98.311 km² de extensão. Localizado no centro leste da Região Nordeste, tem sua costa banhada pelo Oceano Atlântico. O estado faz limite com a Paraíba, Ceará, Alagoas, Bahia e Piauí. Também faz parte do território pernambucano, o arquipélago de Fernando de Noronha, a 545 km da costa. São 185 municípios no estado, com uma estimativa para 2016 de 9.410.336 habitantes em 98.076,00 km². A capital é a cidade do Recife (PE, 2016).

Os municípios de Casinhas e Agrestina ambos localizados no estado de Pernambuco, sendo o primeiro situado na mesorregião Agreste e o segundo na mesorregião Agreste e na Microrregião Brejo (IBGE, 2010; BRASIL, 2005), guardam em sua história particularidades, dentre elas os saberes gastronômicos que devem ser preservados a fim de manter a memória cultural de um povo.

A tradição, a história, o valor simbólico dos alimentos, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação das culturas gastronômicas regionais. Beluzzo (2004) aponta uma tendência das sociedades para o resgate da culinária tradicional, com a valorização da cozinha regional, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004; MULLER; AMARAL, 2012),

Diante do contexto o presente estudo envolveu a realização de um levantamento cartográfico dos atuais setores da linguagem gastronômica na Microrregião ou seja, um

conjunto de estudos e operações científicas, técnicas e artísticas que, teve por base os resultados de observações diretas ou da análise de documentação, voltam-se para a elaboração de formas de expressão ou representação de objetos, elementos, fenômenos e ambientes e estatístico dos atuais setores da linguagem gastronômica, nos municípios de Casinhas e Agrestina. A proposta incorpora a construção de um piloto para iniciar um sistema de informações de outros municípios.

2. REFERÊNCIAL TEÓRICO

No Brasil, embora seja recente a dedicação à produção de dados culturais, estamos caminhando e já produzimos pesquisas importantes sobre diversos aspectos de nosso campo cultural. Em 2004, a parceria entre o IBGE e o Ministério da Cultura ampliou a compreensão sobre equipamentos e recursos da cultura nos municípios. A pesquisa de Isaura Botelho em 2005 observou as práticas culturais de moradores da Região Metropolitana de São Paulo, reunindo informações preciosas sobre como a população da região faz uso de seu tempo livre e como decide suas práticas culturais (SARON, 2011).

É importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, quando de apenas caçador e coletor de alimentos, ele passou a ser também o produtor dos seus alimentos e adquiriu técnicas de manipulação e conservação dos alimentos ainda no período medieval, e contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que constituem uma parte decisiva do patrimônio gastronômico. Segundo Montanari (2008), a invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza e esse é no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.

A gastronomia é uma arte na qual quem a executa e quem a aprecia esteja em perfeita sintonia e, por isso, não é fácil compreendê-la como quem oferece algum alimento ao ser humano, pois nela está contido o cotidiano e a história de quem a criou. Faz-se necessário, compreender como a gastronomia pode se tornar um importante atrativo cultural para o turismo, principalmente quando através dela o turista possa entender o seu valor e a maneira de como ela é realizada, remetendo a idéia de traços e expressões culturais onde ela acontece, lembrando sempre que a cultura propriamente dita é variada e dinâmica e seus processos mudam de conteúdo e significado de um lugar para o outro (BRAZ; VEIGA, 2011).

3. METODOLOGIA

O tipo de entrevista aplicado nessa pesquisa foi baseado em Brito Jr e Feres Jr (2011), que envolveu perguntas com certo grau de estruturação, já que se guiou por uma relação de pontos de interesse que os entrevistadores foram explorando ao longo de seu curso. As pautas foram ordenadas e guardavam relação entre si, com poucas perguntas diretas priorizando para que os entrevistados dialogassem livremente, à medida que foi reportando às pautas assinaladas.

A entrevista foi aplicada junto aos nativos e mestres dos saberes culinários e agentes públicos das secretarias da cultura e turismo das Prefeituras de Casinhas e Agrestina, ambas cidades no estado de Pernambuco. Cada local teve a sua particularidade para se obter os dados do estudo. No entanto, foi desenvolvido um *check list* de controle, composto por um conjunto de condutas a serem lembradas e/ou seguidas para norteamento da pesquisa (APÊNDICE 1).

Foram realizadas análises físico-químicas de produtos de um dos municípios para conhecer o potencial de riquezas alimentares desconhecidas, conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2005). O levantamento bibliográfico foi realizado em sítios virtuais governamental, periódicos, livros técnicos e especializados

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As transformações da sociedade associadas ao surgimento de novas infraestruturas e tecnologias dos meios de comunicação alteraram os processos de criação, produção, distribuição e consumo de bens e serviços culturais mundiais. Assim, surgiram novas relações entre a cultura e o desenvolvimento. Nesse processo de ganhar destaque, a cultura passou a ser vista como objeto de estudos sistemáticos. Cresceu a construção de indicadores culturais, que expressam os níveis de qualidade de vida da população, informam sobre a infraestrutura instalada no país, medem a produção e a circulação de bens culturais, o consumo cultural das famílias, as características do mercado de trabalho deste segmento, o emprego do uso do tempo e as práticas culturais (LINS, 2009).

Observando este aspecto, Pernambuco é um estado marcado pela diversidade cultural. E que tem uma população respirando e valorizando sua cultura, passada de geração em geração, tem pelo conhecimento nacional um destaque pela cena cultural mais viva, construída a partir da contribuição de índios, portugueses, holandeses, judeus, africanos, entre outros (SECRETARIA DE CULTURA DE PERNAMBUCO, 2016). E não é a toa que na linguagem da gastronomia esta diversidade é um ponto muito forte, mas, a variedade de preparações muitas vezes não é conhecida nem entre os municípios.

Sendo assim, nesta pesquisa o elemento propulsor na culinária teve como recorte temático e geográfico específicos as cidades de Casinhas e Agrestina, onde primeiramente observa-se nas figuras 01 “a”, “b” e “c” a paisagem do primeiro município que será estudado.



Fonte: Autor (a) e (b), Google (c) 2016

Figura 1 – Imagem da entrada (a), vista aérea (b) e centro (c) do Município de Casinhas;

4.1 CASINHAS

4.1.1 Histórico

Segundo a tradição local, por volta de 1890, no caminho entre Bom Jardim e a mata lá existente, havia uma casinha de palha, onde vivia uma senhora portadora de deficiência que costumava dar pouso aos viajantes. Em seguida, mudou-se para o lugar o Sr. José Barbosa de Farias. Outras famílias estabeleceram-se no local. Em 1894, foi construída uma capela, dedicada à Nossa Senhora das Dores, atual padroeira do município, pelo professor José Merim. A partir deste núcleo de pequenas casas, se deu origem ao nome Casinhas, e deste modo surgiu o município (PREFEITURA DE CASINHAS).

O distrito de Casinhas (Figura 1) foi criado pelas leis municipais nº 46, de 16 de dezembro de 1925, e nº 2, de 16 de novembro de 1929, sendo subordinado ao município de Surubim. Foi elevado à condição de município pela lei estadual nº 11228, de 12 de julho de 1995, com base na lei estadual complementar nº 15, de 1990, que permitiu a municípios a solicitação da emancipação, desde que atendessem a alguns requisitos, como ter população superior a 10 mil habitantes, e com total de eleitores maior que 30% desta população. Este município cujo gentílico é casinhense foi estabelecido em 1 de janeiro de 1997 (PREFEITURA DE CASINHAS).

4.1.2 Localização e Economia

Segundo o IBGE o município tinha população que se constituía de 13.766 hab. (2010), com estimativa de crescimento para 14.247 hab (2016). A área de unidade territorial era de 115,868 km² (2015), com densidade demográfica de 118,8 hab/Km² (2010) . A cidade apresentou em 2010, um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,567, com população residente alfabetizada de 8.911 pessoas. Portanto, com IDH muito abaixo ao relacionado a população brasileira que ficou nesta data em 0,699 situando o País entre as nações de alto desenvolvimento humano e superando ainda a média mundial, de 0,624 (PORTAL BRASIL, 2010). Casinhas teve Produto Interno Bruto (PIB) *per capita*, que variou entre R\$ 4538,95 (2010) a R\$ 4861,71 (2013), conforme observa-se no quadro 1 (IBGE, 2014).

Quadro 1 - Produto Interno Bruto per capita 2010 a 2013 relacionando o município de Casinhas, o estado de Pernambuco e o Brasil.

Produto Interno Bruto <i>per capita</i> 2010 – 2013				
	2010	2011	2012	2013
Casinhas	4538,95	4951,94	4657,12	4861,75
Pernambuco	11049,07214	12423,82069	14308,9858	15282,27823
Brasil	20371,64193	22734,5577	24779,53165	26445,71548

Fonte: IBGE, 2014

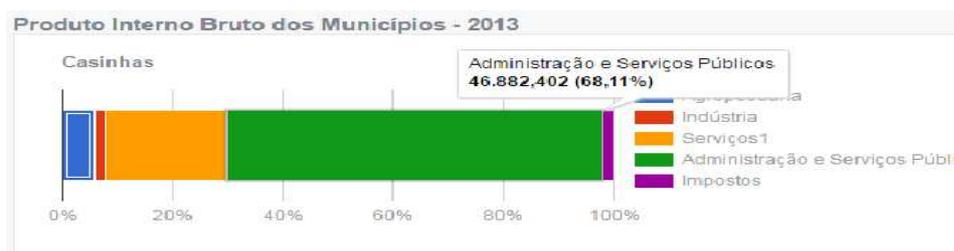
A maior parte da população concentra-se na zona Rural e conforme observa-se no quadro 2 que remete ao período de 2007 – 2013. Neste município há um grande contingente de pessoas ocupadas em serviços.

Quadro 2 – Pessoas Ocupadas por setor 2007 -2013

Pessoas ocupadas por setor 2007 – 2013							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Agricultura	0	2	1	1	1	1	2
Comércio	3	2	4	4	2	5	13
Indústria	7	2	3	15	5	4	4
Serviços	625	630	722	770	756	731	835

Fonte: IBGE, 2014

A figura 2 mostra que o grande contingente de indivíduos (68,11%) residentes em Casinhas são lotados em Administração e Serviço Público. Este percentual corrobora com dados do IBGE que divulgou em 2014, no Brasil 6,5 milhões de brasileiros são servidores públicos municipais, um número 66,7% maior do que em 2001, quando eram 3,9 milhões. Estes dados estão no Perfil dos Estados e Municípios Brasileiros 2014 (MUNIC, 2014).



Fonte: IBGE, 2014

Figura 2 – Produto Interno Bruto dos Municípios -2013.

4.1.3 Bioma

Sua vegetação é predominantemente plantas xerófilas (plantas que se desenvolvem em aridez), como árvores e arbustos decíduos durante a estação seca, frequentemente armados de espinhos, e também cactáceas (Figura 3), bromeliáceas e ervas anuais, portanto vegetação específica de Caatinga (IBGE, 2014a).

Segundo Padilha et al. (2012) a utilização de palma forrageira (cactácea) na elaboração de receitas da gastronomia contemporânea regional oferece mais um leque de opções a uma cultura que se impõe por sua riqueza na miscigenação de povos, bem como de quitutes que

foram se incorporando e se remodelando ao gosto de um povo eclético que tem como riqueza a diversidade de preparações, que ama tudo junto e misturado. Além de tudo, possibilita pesquisas para novos produtos que possam minimizar a vulnerabilidade alimentar. Visto que em Pernambuco existe a prevalência de domicílios em situação de segurança alimentar na ordem de 74,1 %; 17,8% insegurança alimentar leve; 5,2% insegurança alimentar moderada e 2,9% insegurança alimentar grave (IBGE 2013 PNAD)



Fonte: Autor, 2016

Figura 3 – Vegetação de plantas xerófitas específica do bioma Caatinga

E é justamente neste Bioma onde se encontram plantas endêmicas como a *Attalea*, palmeira originária de regiões tropicais das Américas, gênero botânico pertencente à família *Arecaceae* e que pode dar como fruto o esquecido coquinho Catolé. A *Attalea* é nativa, utilizada na fabricação de vassouras, como, a piaçava. Nesta pesquisa encontrou-se a planta em algumas propriedades como se observa na figura 4.



Fonte: Autor, 2016

Figura 4 – Planta Nativa endêmica da família *Arecaceae* existente no município de Casinhas

Para um maior aprofundamento do fruto desta planta (coquinho Catolé) encontrado em uma região pouco abastecida de vegetais convencionais procurou-se realizar uma análise da composição centesimal e obteve-se a composição calórica e nutritiva conforme observa-se no quadro 3.

Quadro 3 – Composição centesimal do fruto in natura (coquinho Catolé) da planta *Attalea*

Alimento 100g	Parâmetros					
	Umidade %	Cinzas %	Carboidratos %	Proteínas %	Lipídios %	Calorias Kcal
Coquinho Catolé	3,93	1,45	11,37	10,40	72,85	742,72

A análise mostra um alimento altamente calórico, com um alto conteúdo de gordura vegetal (lipídios), que consumido porção moderada traz altos benefícios ao organismo humano. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014) essas espécies com grande importância alimentícia são pouco exploradas.

Outro produto fabricado por alguns nativos do município de Casinhas diz respeito a alguns produtos lácteos (manteiga, queijo de manteiga) e em especial uma Nata de intenso sabor, muito comercializada pelos casinhenses. A mesma é produzida em algumas residências cujo procedimento é artesanal. Conforme observou-se quando da visita que se prepara o produto sem obedecer às boas práticas de produção de alimentos. A figura 4 mostra a sequência do processo.



Fonte: Autor, 2016

Figura 4 – Processo artesanal para produção de produtos lácteos em algumas residências do município de Casinhas

Como o produto mais característico do município era a Nata, procurou-se estudar sua composição centesimal, esta se encontra demonstrada no quadro 4.

Quadro 4 – Composição centesimal da Nata produzida no município de Casinhas

100g alimento	Parâmetros					
	Umidade %	Cinzas %	Carboidratos %	Proteínas %	Lipídios %	Calorias Kcal
Nata	37,38	0,27	1,68	2,05	58,62	542,5

A análise da composição centesimal da Nata comercializada em Casinhas um produto extremamente calórico, embora com um alto conteúdo de gordura animal, no entanto, se houver uma boa orientação para produção com condições adequadas de Boas Práticas de Produção (BPP) e orientações de consumo é um produto inteiramente saudável, pois pode ser um substituto de manteiga ou requeijão, entre outros.

4.2 AGRESTINA

4.2.1 Histórico

A povoação que na segunda metade do século XIX foi fundada por João Guilherme Pontes, tinha o nome de Bebedouro. Foi construída uma capela na localidade em homenagem a Santo Antônio e que segundo registros históricos já funcionava semanalmente uma feira livre para a comercialização dos produtos agrícolas da região. Os estabelecimentos agropecuários se dedicam as culturas permanentes e temporárias e a criação de gado. O nome oficial – Bebedouro – foi devido à fonte de água existente na localidade, que por volta de 1845, serviu para abastecer os sertanejos que sofriam os efeitos das secas e migravam, sendo acolhidos em boa parte nessa região que oferecia água em abundância, dando origem ao nome de Bebedouro. Em 1943, por Decreto Estadual, o Município passou a ter o topônimo de Agrestina (IBGE, 2010).

4.2.2 Localização e Economia

A área do Município de Agrestina em Pernambuco é de 201.446 km², representa 0,21% da área total do estado de Pernambuco. O bioma é constituído de caatinga e mata atlântica. O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) que leva em consideração expectativa de vida, educação e produto interno bruto, no município de Agrestina é de 0,592. Na média brasileira, o IDH é de 0,727 (IBGE, 2010). Observamos que o IDH do município é considerado médio, próximo a classificação de muito baixo IDH, que é inferior a 0,499, conforme classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) em 2013. Essa classificação indica que o município de Agrestina precisa melhorar os índices da qualidade de vida e o desenvolvimento econômico de sua população, cenário esse que não pode permanecer sem a participação efetiva das políticas públicas do estado.

Segundo a Figura 6, o município tinha uma população de 22.679 habitantes e densidade demográfica de 112,58 hab/km² em 2010, uma estimativa de crescimento para 2016 de 24.454 habitantes. A maior parte da população está concentrada na região urbana com cerca de 74,7% dos gentílicos (16.957 habitantes) e 25,23% (4.722 habitantes) nas zonas rurais e em povoados. Ainda segundo essa Figura 6, observamos que as mulheres são maioria, com 11.744 habitantes e os homens representam 10.935 gentílicos (IBGE, 2010).

Município	Total	Urbana Cidade ou vila área urbanizada	Urbana Cidade ou vila área não urbanizada	Urbana Área urbana isolada	Rural Área rural (exceto aglomerado)	Rural Aglomerado de extensão urbana	Rural Aglomerado povoado	Rural Aglomerado núcleo	Rural Aglomerado outros
Agrestina	22.679	16.957	-	-	4.826	-	896	-	-
Homens	10.935	8.053	-	-	2.464	-	418	-	-
Mulheres	11.744	8.904	-	-	2.362	-	478	-	-

Fonte: IBGE, 2010

Figura 6: População urbana e rural por gênero no município de Agrestina/PE.

A densidade demográfica é alta em Agrestina, acima de 100 hab/km² (112,58 hab/km²), concentrada na zona urbana com 74,7% da população total. Esses fatos são preocupantes porque segundo a Figura 7, importante parcela da população ativa, está inserida na administração e serviços públicos, alternativa temerosa empregada por algumas prefeituras para aliviar a falta de empregos na iniciativa privada.

Produto Interno Bruto per capita 2010 - 2013				
	2010	2011	2012	2013
Agrestina	5104,5	5692,95	6492,12	7050,11
Pernambuco	11049,07214	12423,82069	14308,9858	15282,27823
Brasil	20371,64193	22734,5577	24779,53165	26445,71548

Fonte: IBGE, 2013

Figura 7: PIB de Agrestina/PE, no período de 2010 a 2013.

Em 2015, Agrestina produziu 500 toneladas de mandioca; 220 toneladas de feijão em grão; 50 toneladas de banana; 40 toneladas de batata-doce; 15 toneladas de manga; 9 toneladas de abacate; 1 tonelada de castanha de caju e 9 mil frutos de coco-da-baía. A produção pecuária nesse mesmo ano contabilizou 15.891 cabeças de bovino; 180.000 cabeças de galináceo; 3.640 cabeças de caprino e 1.800 mil litros de leite de vaca (IBGE, 2015).

Baseado em informação do IBGE (2014), observa-se que a economia de Agrestina está ancorado principalmente na produção e comercialização agropecuária. Essa realidade se reflete no valor do rendimento nominal médio mensal dos domicílios particulares permanentes com rendimento domiciliar, por situação do domicílio na zona Rural e urbana Agrestinense, que corresponde a R\$816,56 e 1.034,86/mês, respectivamente. Segundo a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (AGRESTINA, 2016), foram atendidos 4.015 beneficiários com o Programa Bolsa Família, suprida no valor mínimo de R\$ 85,00 para complementação da renda familiar.

Na Figura 7, observamos que quanto ao PIB per capita de Agrestina, no período de 2010 a 2013, apresentou um crescimento da ordem de R\$ 5.104,5 em 2010 a R\$7.050,1 em 2013; esse crescimento também se refletiu no estado de Pernambuco e no PIB médio no

Brasil. Esses resultados confirmam que o PIB Agrestinense está muito aquém da média pernambucana que variou no mesmo período de estudo de R\$ 11.049,07 a R\$ 15.282, 27 e mais abaixo ainda da nacional, que foi de 20.371,64 a 26.445,71.

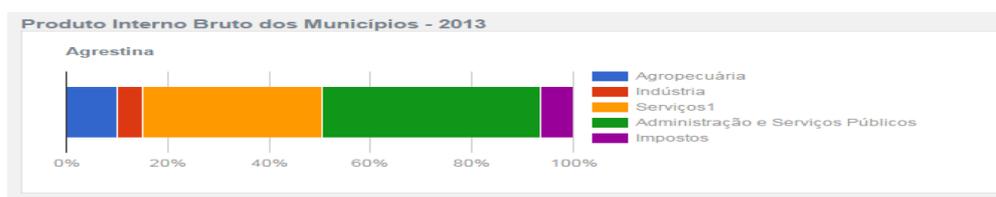
De acordo com a Figura 8, observa-se que a população de Agrestina tem como atividades principais os segmentos de serviços, comércio e atividade agrícola, que permaneceram em crescimento durante o período de 2007 a 2013. Quanto a atividade industrial, esta vinha em crescimento de 2007 a 2009, quando houve um decréscimo expressivo no contingente de trabalhadores no período de 2010 a 2013. Essas pessoas provavelmente migraram para outras ocupações, como as áreas de serviços e comércio, como podemos observar na figura abaixo.

Pessoas ocupadas por setor 2007 - 2013							
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Agricultura	41	51	57	147	188	178	168
Comércio	114	125	129	127	164	199	227
Indústria	197	216	233	70	104	78	115
Serviços	852	865	933	934	1063	1077	1249

Fonte: IBGE, 2013

Figura 8: Ocupação profissional de Agrestina no período de 2007 a 2013.

Ainda analisando a ocupação/economia da população agrestinense, na Figura 9, observamos que a atividade em 2013, o segmento de serviços e administração e serviços públicos conta com uma grande parcela da população, seguido das atividades da agropecuária e indústria. Observa-se nessa mesma figura, que o PIB municipal conta com uma parcela de arrecadação de impostos, que compõe a economia do município. A participação da atividade industrial se mostra muito tímida no município, indicando que maiores incentivos devem ser realizados para incrementar uma mudança urgente nessa realidade de vulnerabilidade social.



Fonte: IBGE, 2014

Figura 9: Produto Interno Bruto de Agrestina em 2013.

4.2.3 Templo da Arte e Cultura Agrestinense

Segundo Adriano Monteiro (2016), a feira livre de Agrestina teve origem no final do século XIX e era realizada inicialmente aos domingos. Até hoje atrai inúmeras pessoas da

zona rural, inclusive de outras cidades vizinhas para comercializarem seus produtos (Figura 10a, 10b e 10c). Realizada no entorno da Igreja Matriz de Santo Antônio, que durante todo esse período passou por embates entre religiosos e líderes locais. Porque na interpretação dos religiosos, domingo é dia sagrado para assistir a santa missa semanal, constituindo um desrespeito à Deus e assim descumprimento aos ensinamentos católicos. Ainda há o fato histórico da passagem de Frei Damião em 1980, que afirmou que “Agrestina não poderia ter progresso nem a benção de Deus com tamanha irregularidade” e que não voltaria à cidade enquanto não fosse resolvida a questão. Assim, as lideranças locais, comunidade e políticos estabeleceram que a Feira de Agrestina fosse realizada às segundas, passando a ser chamada de feira do encontro de compadres e comadres no dia da ressaca.



Fonte: Adriano Monteiro-Decom /PMA

Figuras 10a, 10b e 10c: Imagens da comercialização na Feira Popular de Agrestina.

Nessa feira em Agrestina, atualmente realizada todas às sextas-feiras, observa-se que temos as mais diversas formas e produtos que são disponibilizados para comercialização. Desde produtos *in natura* como carnes bovina, caprina, frango e peixes; frutas, legumes, raízes, tubérculos, ervas, castanhas; até utensílios domésticos como panelas, jarros, filtros e o que mais a dona de casa precisar, conforme observamos na Figura 11. Com tanta história e tradição na agropecuária, é natural que a produção seja realizada em um espaço público e de grande fluxo de pessoas, resistindo às novidades invasivas e perpetuando a tradição cultural.



Fonte: Adriano Monteiro-Decom /PMA

Figura 11: Alimentos, utensílios e modos de comercialização na Feira de Agrestina.

Segundo Botelho (2016), a cultura se produz através da interação social dos indivíduos, que elaboram seus modos de pensar e sentir, constroem seus valores, manejam suas identidades e diferenças, estabelecem suas rotinas. Essa colocação da professora Isaura Botelho ilustra esses valores na cultura de Agrestina, porque diante das divergências entre políticos e religiosos, a data de realização da feira sofreu mudanças na sua trajetória de realização, mas as diferenças foram resolvidas e chegou-se a um consenso para a harmonia de todos.

Já foi descrito pelo IBGE (2015), que atualmente a pecuária Agrestinense conta com a produção de carnes bovinos, caprinos, galináceos, peixes e também com derivados, como o leite e diferentes tipos de queijo, manteiga, nata, requeijão. Decorrente dessa oferta é natural que grande parte dessa produção seja comercializada pronta para consumo, na forma de bolos, tapiocas, beiju, cocadas, caldo de cana, café, pastel, coxinha, banca de bolachas e deliciosas comidas caseiras que levam a ofertar o que a cidade tem de melhor, seus produtos agrícolas e a paixão pelo ato e arte da comercialização, símbolos presentes na Feira de Agrestina, local que pode ser considerado como o Templo da Cultura e Arte Agrestinense.

Em visita para registro das atividades na feira, podemos constatar em especial, que as pessoas, chamadas de curandeiros, trabalham com o segmento de ervas e elixir medicinal, essas pessoas são verdadeiras enciclopédias humanas na prevenção e cura das doenças, através do uso da sabedoria popular e aplicação caseira das ervas comercializadas (Figura 10c), que está em local reservado no final da feira. Certamente porque as pessoas vão principalmente para adquirir alimentos, utensílios de cozinha, mas também para comprar um lambedor; um remédio para constipação; outro para a tosse; ou vermes; para aliviar dores articulares e de coluna e assim segue a caminhada para o final da feira. Nessas barracas de ervas medicinais também podemos afirmar que se comercializam produtos de interesse da gastronomia, pois encontramos erva-doce; camomila; canela em pau e pó; anis-estrelado; cravo; noz-moscada; gergelim; hibisco; orégano; tanajura; etc.

4.2.4 Alfenim Agrestinense

O povo também chama de alfeninho, do árabe *al-fanid* é na definição de Camara Cascudo, uma massa de açúcar, seca, muito alva, vendida em forma de flores, animais, cachimbos, sapatinho, canário, variando a forma e imaginação do fazedor. De procedência árabe foi introduzido em Portugal e Espanha e na literatura portuguesa no século XVI, já referenciavam também como uma guloseima ou pessoa delicada (MAIOR, 2012). Gilberto Freyre, no livro Açúcar (2007), já dizia que o açúcar moldou nosso jeito de ser e nossa alma, sem o açúcar não se compreende o homem do nordeste. Uma das expressões dessa alma doce é o alfenim, que outrora se vendia frequentemente no famoso Mercado São José e ambulantes de Recife.

Nas Figuras 12a até 12d, observa-se a confecção artesanal de alfenins, e na Figura 13d em suas suas diferentes formas afetivas: coração, pássaro, flor e o que mais a imaginação

alcançar. Uma marca emblemática da secretaria de cultura, turismo e juventude de Agrestina quando se fala do alfenim é “Alfinim – O doce Tipicamente Agrestinense com Sabor de Saudade”. E que saudade!! A Juventude se foi.... mas o sabor resurge instantaneamente, vale frisar que essa é uma guloseima obrigatória na época dos festejos de São João em Agrestina.



Fonte: Autoria própria.

Figura 12: Etapas da confecção artesanal dos alfenins.

5. DESAFIOS FUTUROS

É importante realizar um levantamento cartográfico da gastronomia de Pernambuco para evitar perdas importantes quanto ao receituário original, saber popular e plantas nativas. Segundo REIS, MARCO in LINS (2009), o grande desafio em analisar a realidade cultural consiste em dispor de recursos estatísticos e modelos analíticos que ajudem a dar visibilidade à diversidade e às particularidades dos diferentes setores culturais, incluindo a linguagem gastronomia, de forma a permitir uma maior objetividade no desenvolvimento de políticas públicas para o setor.

O IBGE, em convênio com o Ministério da Cultura, vem atualmente executando um projeto conjunto de sistematização das informações culturais, o que permitirá um diagnóstico mais aprofundado do quadro atual e a identificação de lacunas. Ao mesmo tempo, está sendo traçadas novas linhas de pesquisa, como a pesquisa sobre gestão cultural estadual, uma pesquisa piloto sobre o uso do tempo e criando-se as condições para a construção da conta satélite de cultura no país.

A questão é como conciliar a cultura tradicional, com a produção segura dos alimentos, para não interferir drasticamente nas formas de pensar, de executar através de técnicas culinárias tradicionais, ou seja, como proteger formas e fazeres culinários na perspectiva de proteger os bens e os mestres da nossa cultura alimentar nordestina, tão carinhosamente retratada na música - Liforme Instravagante - do “Rei do Baião - Luiz Gonzaga”, demonstrando o apego do sertanejo quanto à religiosidade e agradecimento pela diversidade e fartura na produção de alimentos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante e urgente realizar um levantamento cartográfico da gastronomia de Pernambuco. Nos municípios de Agrestina e Casinhas para produzirem um produto cultural

na linguagem de gastronomia necessita de investimentos humano e econômico para melhor aparelhamento e assim oferecer produtos de qualidade para segurança da população *in situ* como da população itinerante. Além disso, a população precisa ser mobilizada pelos seus mestres para cobrar de seus gestores em todas as esferas administrativas, uma proposta de melhorias da linguagem em estudo para proteger seus valores culturais.

REFERÊNCIAS

BELLUZZO, Rosa. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

BRASIL. Ministério de Minas e Energia. Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Energético Secretaria de Geologia. Mineração e Transformação Mineral. Programa Luz Para Todos. Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea estado de Pernambuco. Diagnóstico do município de Agrestina. 2005

BRAZ K C, VEIGA L. A GASTRONOMIA ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO-CULTURAL TOURIST-CULTURAL ATTRACTIVE GASTRONOMIA WHILE1, 2011. Disponível em: <http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdfm>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

FERNANDES, J.R.O. Ensino de história e diversidade cultural: Desafios e possibilidades. **Cadernos Cedes**, Campinas, vol. 25, n. 67, p. 378-388, set. /dez. 2005. Disponível em <<http://www.cedes.unicamp.br>>2005. Acesso: 16.07.2016.

BARROCO, Lize Maria Soares et al. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Turydes [periódico na Internet]**, vol.1, nº 2, mar/set 2008. Disponível em <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>. Acesso em 13 de novembro de 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). PNAD 2013 – Segurança Alimentar Rio de Janeiro: IBGE; 2013. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/estadosat/temas.php?sigla=pe&tema=pnad_seguranca_alimentar_2013. Acesso em 15 de novembro de 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE – 2015). Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=260030&idtema=159&search=pernambuco|agrestina|pecuaria-2015>. Acesso em 11 de novembro de 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2015. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?lang=&sigla=pe>. Acesso em 12 de novembro de 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2010. Disponível em:

<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=260030&search=pernambuco|agrestina|infograficos:-historico>. Acesso em 12 de novembro de 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus - SUFRAMA, 2013.

IKEDA, J.P. Culture, food and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: A sociology of food and nutrition: The social appetite. @ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

LINS, C. Reflexões sobre indicadores e estatísticas culturais. In: REIS, A.C.F.; MARCO, K. Economia da cultura: ideias e vivências. Rio de Janeiro, 252 p, 2009.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MAIOR, M. S. Comeres e Bebês do Nordeste. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2012.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura em España. Barcelona: Ariel, 2002.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo (SP): Senac, 2006.1ª edição. Traduzido por Letícia Martins Andrade.

MONTEIRO, A. Histórias de Agrestina: A ação da igreja católica para mudar o dia de feira livre. Disponível em: <http://www.adriano-monteiro.com/2012/10/historias-de-agrestina-de-acao-da-igreja.html> Acesso em 02 de novembro de 2016

MULLER, S.G.; AMARAL, F.M. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. Revista Thema, n.09, v.01, p.1-14, 2012 .

MULLER, S.G.; AMARAL, F.M.; REMOR, C.A.2010. Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. Anais do Sexto Seminário de Turismo do Mercosul. Saberes e fazeres no turismo: Interfaces. Universidade Caxias do Sul. Julho 2010.

PERNAMBUCO. Governo do Estado de Pernambuco. Disponível em: <http://www.pe.gov.br/conheca/geografia/>. Acesso em 19 de novembro de 2016.

PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine – l'acte alimentaire dans l'histoire del'homme. Communications, n. 31, 1979. In:MACIEL, M.A. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes Antropológicos**. v.7, n.16, Porto Alegre Dec. 2001

PORTAL BRASIL. Brasil fica em 73º em ranking de IDH da ONU e se mantém acima da média mundial. 2010. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/governo/2010/11/brasil-fica-em-73o-em-ranking-de-idh-da-onu-e-se-mantem-acima-da-media-mundial>. Acesso: 10. 10. 2016.

RECINE.E, RADAELLI P. Alimentação e cultura. Brasília: Ministério da Saúde;2008. Disponível em:
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf. Acessado em 30/julho/2016.

SARON, E. Observatório Itaú Cultural.2011. Disponível em:
http://d3nv1jy4u7zmsc.cloudfront.net/wp-content/uploads/itau_pdf/001829.pdf

valorização da cultura e a tradição alimentar como patrimônio zau.botelho@gmail.com-->
Izaura

FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Liberdade, 1998.

AGRESTINA. Prefeitura Municipal de Agrestina. Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social. Disponível em:
<http://www.agrestina.pe.gov.br/canais/secretarias/secretaria-de-assistencia-e-desenvolvimento-social>. Acesso: 10 de dezembro de 2016.

Economia da cultura: ideias e vivências / Ana Carla Fonseca Reis e Kátia de Marco (organizadoras). — Rio de Janeiro : Publit, 2009. In: REFLEXÕES SOBRE INDICADORES E ESTATÍSTICAS CULTURAIS II - Cristina Lins

APÊNDICE A

APÊNDICE A – Check list de controle, com as condutas a serem lembradas e/ou seguidas pelos pesquisadores nos municípios. (Manual de orientação)

CONDUTAS	RESULTADOS	
	SIM	NÃO
Conhecer o município		
Localizar o município		
Buscar parcerias com Secretaria de estado		
Realizar levantamento de informações para poder entrar em contato com o município		
Deslocar-se para a cidade em estudo entrando em contato com instituições oficiais de preferência ligadas a Secretaria da Cultura para obter um refinamento da realidade		
Solicitar os principais pontos, equipamentos relacionados a Gastronomia e Turismo		
Entrevistar os “Tesouros Vivos da Cultura” ou seja pessoas, grupos ou comunidades que detêm o conhecimento da tradição popular		
Analisar a relevância do produto gastronômico para aquele município e descrever sua história e valor		