

# **Sabores do São Francisco: A feira livre do centro histórico de Penedo-Alagoas-Brasil.**

Renata Mayara Moreira de Lima, Ariana Feitosa dos Santos y Maria Daniéla dos Santos.

Cita:

Renata Mayara Moreira de Lima, Ariana Feitosa dos Santos y Maria Daniéla dos Santos (2019). *Sabores do São Francisco: A feira livre do centro histórico de Penedo-Alagoas-Brasil. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-030/2345>



## Sabores do São Francisco: A feira livre do centro histórico de Penedo-Alagoas-Brasil.

Renata Mayara Moreira de Lima  
Ariana Feitosa dos Santos  
Maria Daniéla dos Santos

### Resumo

A centenária feira livre do centro histórico de Penedo, cidade ribeirinha, está localizada ao sul do estado de Alagoas. Nesse sentido, o objetivo desse artigo é mostrar alguns resultados de um projeto de pesquisa e extensão que busca contribuir para a valorização da gastronomia local utilizando a feira como representante dos saberes e fazeres culinários da cidade. Especificamente o projeto resgata a história da feira; identifica pratos, alimentos, temperos e formas de fazer, representativos da formação gastronômica do estado de Alagoas que são comercializados na feira livre; e verifica quais as dificuldades estruturais que impedem uma experiência prazerosa e sensorial durante a visita à feira. A metodologia consiste em revisão bibliográfica, observações *in loco*, entrevistas e realização de oficinas. Os resultados mostram que a feira tem relação com a própria história da cidade de Penedo, tendo passado por transformações ao longo do tempo. Durante a sua extensão há uma diversidade de bancas, principalmente de verduras, frutas e temperos. Além disso, encontra-se subdivisões, como a feira do peixe, o mercado da carne e o pavilhão da farinha, e produtos para consumo imediato, como bolos, biscoitos, água de coco, caldo de cana, etc. Conclui-se que a feira comercializa os ingredientes bases para a preparação dos pratos típicos locais, com destaque para a cozinha da região banhada pelo Rio São Francisco, representando além dos alimentos, o imaginário social por trás do ato de se alimentar e o conhecimento popular através dos alimentos comercializados.

### Palavras chave

Feira livre; Centro histórico. Penedo; Cozinhas; Cultura.

### Introdução

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (Leite, 2004), proporcionando uma alimentação a partir da variedade cultural em que a grande riqueza



está em sua diversidade.

No Brasil, a história da gastronomia tem evoluído desde a chegada de várias etnias, através da mistura dos ingredientes locais com os ingredientes trazidos pelos portugueses, bem como a adaptação das técnicas de preparo dos indígenas e dos africanos. O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, que é o reflexo da culinária brasileira.

Esse artigo deriva de um projeto de extensão intitulado “Sabores do São Francisco: gastronomia e cultura na feira livre do centro histórico de Penedo<sup>1</sup>”, que buscou resgatar a história dessa feira (permanências e transformações), bem como identificar pratos, temperos locais, utensílios e formas de fazer, representativos da formação gastronômica do estado de Alagoas que são comercializados na feira livre, e verificar também quais as dificuldades estruturais (de organização e higiênico- sanitárias) que poderiam impedir uma experiência prazerosa e sensorial durante a visita à feira. Nesse sentido, o objetivo desse relato é mostrar alguns resultados alcançados com a ação, que buscou valorizar a gastronomia local utilizando a feira como representante dos saberes e fazeres culinários da cidade.

A metodologia utilizada foi de abordagem qualitativa, tendo no primeiro momento, revisão bibliográfica, observações *in loco* e entrevistas com feirantes. No segundo momento, foram promovidas oficinas em algumas escolas da cidade e com os feirantes locais que fazem parte da Associação dos Feirantes de Penedo. Essas atividades tiveram como objetivo resgatar a história da feira e a relação direta com a da gastronomia local, considerando-a como patrimônio cultural da cidade de Penedo-AL.

O artigo é composto além dessa introdução e das considerações finais, por duas partes. Na primeira, discutimos de forma breve, a gastronomia brasileira e nordestina. Em seguida, expomos sobre as feiras livres no Brasil, para em seguida, realizar uma reflexão sobre a feira livre do centro histórico de Penedo.

### **A Gastronomia Brasileira e Nordestina**

Do ponto de vista etimológico, gastronomia é composto pelo vocábulo: “[...] gaster (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo – ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago” (Franco, 2001, p. 36). Já Leal (2007, p. 8) define gastronomia como: “[...] à arte de preparar iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter maior prazer”.



Enquanto a palavra gastronomia representa o prazer de comer, a palavra culinária é mais específica, podendo ser considerada como componente da gastronomia: “A definição moderna de culinária, de acordo com o dicionário Houaiss, considera o termo como arte e técnica de cozinhar, ou conjunto de pratos e especialidades de uma localidade, região ou país” (Fagliari, 2005, p. 3). De acordo com essas definições, podemos considerar que a gastronomia é mais ampla e inclui a arte culinária. Essa última, é considerada pela Unesco, patrimônio intangível de um povo juntamente com as tradições orais, os costumes, línguas, música, danças, rituais, festas, medicina tradicional, farmacopeia e outras habilidades como as artes e o hábitat (Schuluter, 2003).

Ribeiro (2010) discorre que a culinária teve seu início na Pré-história, depois da descoberta do fogo, quando os alimentos passaram a ser cozidos, dando início as possibilidades de modificação dos sabores dos alimentos através da cocção. Na idade antiga, em sociedades clássicas como Roma, os povos faziam grandes banquetes para as comemorações sobre vitórias em guerras e festejos familiares. Já o povo egípcio inventou a padaria artística.

O ponto de vista antropológico leva em consideração as diferentes proporções que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que se tornam ou não o que é denominado “comida”. Nesse aspecto, é preciso considerar a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio, o modo de produção e distribuição de alimentos, relacionados aos significados que os diferentes grupos sociais conferem ao que se come, como se come, quando e com quem se come, bem como o lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto na trajetória de reconhecimento coletivo como em procedimento de saúde/doença.

*A cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos. A alimentação pode ser considerada uma manifestação cultural de grande importância. Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas, da variação dos gostos e costumes. Novos alimentos vão surgindo, por vezes até descaracterizando os originais. Modernos equipamentos são utilizados e muito do modo caseiro vai se perdendo na utilização dos alimentos industrializados (Giustina & Selau, 2009, p.61).*

Desde a descoberta do fogo até a proliferação de fast foods no século XX, o que é preparado e apreciado será sempre um retrato da própria sociedade, das permanências e transformações, do novo e do velho: “cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre



ao que fomos, somos e seremos e, também com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos” (Leal, 2007, p. 8).

No Brasil, a culinária sofreu influências indígenas, dos negros e dos europeus: “Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na intenção de três povos – índio, português e africano” (Fagliari, 2005, p.111). Nesse mesmo sentido, Cascudo menciona (2004, p. 478): “O brasileiro é o herdeiro fiel do patrimônio culinário das três raças formadoras de sua etnia”.

*A elaboração das comidas regionais no Brasil utilizam ingredientes locais, denominando-as como típicas, são elaboradas de acordo com sua origem, ou seja, remetem para aqueles que já passaram por tal região, combinado com os habitantes de origem local,*

*Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial (Giustina & Selau, 2009, p.49).*

A importância de saber fazer produzir um determinado “prato” pertencente a uma determinada cultura faz com que haja uma tradição continuada de todos os conhecimentos que foram adquiridos em uma determinada época levando oportunidade as futuras gerações de conhecer o que é integrante de sua cultura, e fazendo despertar lembranças naqueles que já provaram de determinado alimento.

O alimento carrega consigo a história de como foi cultivado ou como foi transformado, evidenciando a peculiaridade de cada lugar e trazendo consigo a cultura de um povo. É importante destacar que um dado alimento somente se torna “comida” quando inserido nos parâmetros sociais e culturais aceitáveis por um determinado grupo. O que pode ser culturalmente aceitável para um povo, pode não ser para outro, mesmo que ambos disponham dos mesmos tipos de alimento (Santos, 2011).

No caso da região nordeste do Brasil, tem-se um cardápio amplo de variedades, porém com muitas características comuns entre os nove estados<sup>2</sup> dessa região. Verifica-se ainda significativas diferenças tanto na gastronomia quanto na culinária do sertão e do litoral nordestino. A cozinha sertaneja é bem rústica, mas com suas peculiaridades.



Nela, há pouca influência dos africanos e indígenas, e orientação deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nesta há uma grande variedade de pratos, boa parte deles preparados com leite de coco. De modo geral, estas preparações apresentam elevado valor calórico e a maioria delas elevado teor de lipídios.

*A alimentação do nordestino difere marcadamente nas regiões do sertão e do litoral. A cozinha do sertanejo nordestino é considerada a mais isenta de influência índia e negra, ou seja, a cozinha que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa. No sertão, o consumo de mandioca - principalmente na forma de farinha -, inhame e outras raízes é bastante comum. Já no litoral observa-se um amplo consumo de pratos preparados com frutos do mar, pela proximidade com o mar e a abundância de ingredientes obtidos dele. O uso de frutas e verduras é mais amplo no litoral do que no sertão em virtude, principalmente, das condições climáticas dessa última região (Fagliari, 2005, p. 121).*

Apesar das diferenças regionais, Cascudo (2004) retrata a farinha como a Rainha do Brasil. Incrementada ao cheiro verde e cebola roxa, a farinha d'água é uma das formas usuais da farinha de mandioca, hoje serve de acompanhamento de vários pratos típicos e com seu sabor marcante representa todo o regionalismo do Nordeste em praias e restaurantes típicos.

É comum ao fim da tarde a comercialização de tapiocas, feita a partir da fécula extraída da mandioca e podendo ter recheios diversificados. Apesar da venda ser mais comum pelo nordeste, é possível encontrar uma tapiocaria ou um ponto de venda de tapiocas recheadas em várias cidades do país.

O beiju molhado ou ainda, beiju de coco, como assim é conhecido, é outro alimento tipicamente do Nordeste feito a partir da mandioca, que pertence a região desde a época do descobrimento do Brasil. Também é vendido usualmente ao final da tarde, ainda sendo possível encontrar em qualquer feira, e em bancas que vendam produtos relacionados a mandioca ou aos quais são feitos a partir da mesma base constituinte, que são a mandioca e coco.

Alagoas possui sua gastronomia semelhante a da região nordeste, devido à influência do litoral costeiro, com a presença dos frutos do mar, do rio e das lagoas. No entanto, devido ao tempo de pertencimento do território Alagoano ao sul de Pernambuco, entre outras influências, a Alagoana se assemelha principalmente a Pernambucana. Influenciada pelos primeiros povos que ocuparam a região, os índios e os colonizadores,



os portugueses e o negro, conseqüentemente esses foram adaptando as culturas alimentares distintas, utilizando o que mais predominava na região e realizando substituição nas receitas.

Destaca-se a presença das lagoas costeiras e do extenso litoral rico em peixes e frutos do mar:

*[...] Entre os peixes que vivem na região costeira estão os serigados (badejos), cavalas, arabaianas, ciobas, agulhas, carapebas, olhos de boi e robalos. Os frutos do mar tem maior relevância no cardápio típico que são os camarões, lagostas, mariscos, siris, maçunim, sururu e caranguejos [...] (Silva, Ferraz & Araújo, 2013, p. 09).*

Sobre receitas clássicas apresentam-se o baião de dois, buchada de bode, sarapatel, carne de sol na brasa, galinha ao molho pardo, costelinha de carneiro grelhado e arrumadinho. Nas cidades ribeirinhas banhadas pelo Rio São Francisco, o Pitu (camarão de água doce) é o grande destaque.

Além da presença forte dos frutos do mar em sua gastronomia, devido seu litoral costeiro, o estado também apresenta em todo o entorno do litoral, o coqueiro, que proporciona aos alagoanos utilizar o seu fruto, o coco, na preparação de pratos.

Sobretudo, diversos pratos são consumidos e conhecidos tendo uma mistura de frutos pesqueiros com o leite advindo do coco, como, o bacalhau do São Francisco (carne de jacaré), um prato do município de Penedo presente em alguns restaurantes locais. O bacalhau do São Francisco é feito a partir de uma espécie nativa da região que vive nas proximidades do Rio São Francisco: “Para os incautos viajantes, bacalhau do São Francisco é, na verdade, uma delícia carne de jacaré ensopada. O nome de bacalhau se deve ao fato de ser sempre o jacaré conservado no sal [...]”. (Sales, 2013, p.89).

Assim, o ensopado de jacaré é denominado nos dias de hoje, sendo antes chamado como já mencionado - bacalhau do São Francisco:

Historicamente, o consumo da carne de jacaré nunca deixou de ser uma iguaria presente na região do Baixo São Francisco alagoano, existente ao longo de décadas. De acordo com o Jornal Gazeta de Alagoas (Março, 2012), a Caiman latirostris, popularmente conhecida como jacaré de papoamarelo, é uma espécie nativa da região de Mata Atlântica e costuma viver em brejos, lagoas, mangues, riachos e rios, portanto, nas proximidades do rio São Francisco (Arruda, Silva & Barbosa, 2012, p.02).



A carne do jacaré de papo amarelo, mencionado na reportagem citada pelos autores Arruda et al. (2012), encontra-se em áreas de presença de Mata Atlântica, que é de encontro a lei da Fauna, decretada pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), em 03 de janeiro de 1967, como sendo o abate ilegal,

*Os animais de quaisquer espécies, em qualquer fase de seu desenvolvimento e que vivem naturalmente fora do cativeiro, constituindo a fauna silvestre, bem como seus ninhos, abrigos ou criadouros naturais, são propriedades do Estado, sendo proibida sua utilização, perseguição, destruição, caça ou apanha (Arruda et al., 2012, p.02-03).*

No entanto, atualmente: “[...] já se pode comer a iguaria sem susto. Todos de Penedo garantem que o petisco vem de criações legalmente pertinentes pelo Ibama [...]” (Sales, 2013, p.89). Destaca-se que esse é um dos pratos mais pedidos, principalmente por visitantes, no restaurante Forte da Rocheira, localizado no centro histórico de Penedo, às margens do Rio São Francisco. Acreditamos que tal fato se dá pela carne de jacaré ser considerada um prato mais exótico e não necessariamente por representar a cultura alimentar local, já que em virtude as questões ambientais já mencionadas, são ilegais a captura e venda de carne de jacaré que não seja oriunda de cativeiros legalizados.

Destaca-se ainda em Penedo, que diversos pratos são consumidos e conhecidos tendo uma mistura de frutos pesqueiros do rio com o leite advindo do coco que também possui presença relevante nessa região, a exemplo do sururu no coco e pitu (camarão de água doce) no coco, entre outros.

### **Resultados do Projeto Sabores do São Francisco**

As feiras são lugares cheios de sons, movimentos e cores. O colorido das frutas e legumes nas barracas, geralmente iluminadas pela luz do sol filtrada através dos toldos, causam um impacto visual agradável. Segundo Franco (2001), as feiras passaram a ser organizadas na idade média, por ocasião das festas religiosas e constituíam lado ameno da vida, representando manifestação da economia internacional nascente e podiam durar várias semanas: “Nelas, caravanas de mercadores, camponeses, jograis e menestréis se reuniam periodicamente para exhibir e vender seus produtos – fossem estes histórias, canções, carnes salgadas, especiarias ou seda.” (p. 65). No Brasil, as feiras vão ganhar mais expressividade com o crescimento demográfico e com a diversidade econômica da colônia, associadas à estrutura econômica de cada região.



Apesar da modernização dos centros urbanos e dos contratempos que elas causam em grandes cidades, a exemplo da alternância da circulação do trânsito, sujeira nas ruas, etc.; elas não desaparecem e cada vez mais possuem organização por parte dos órgãos públicos, no que diz respeito a padronização das barracas, qualidade dos produtos, etc. Além disso, encontra-se subdivisões, por tipo de produto comercializado.

Em alguns lugares, as feiras são o principal local de comércio da população. E, muitas vezes, elas funcionam também como lugar cultural e de lazer. Os feirantes falam alto oferecendo a qualidade dos seus produtos enquanto as pessoas circulam à procura do que desejam. É comum que os frequentares assíduos já possuam suas barracas favoritas.

Em muitas barracas, percebe-se que as pessoas que trabalham são todas da mesma família. Além disso, têm-se os vendedores ambulantes, que aproveitam a feira para tentar vender produtos variados, encontrando-se ainda crianças vulneráveis em situações de trabalho irregular, oferecendo ajuda aos fregueses, para carregar mercadorias.

A cultura gastronômica expressa através das feiras diz respeito a cada região onde esta se localiza, com a presença de produtos típicos que fazem parte da gastronomia cultural de cada lugar.

A feira livre do centro histórico de Penedo se confunde com a própria história da cidade, na comercialização de produtos a margem do rio, datando de 1817 o consentimento do governo português para o seu funcionamento. Da margem do rio, a feira cresceu e se distribuiu em ruas do atual centro histórico tombado, imprimindo uma dinâmica própria ao comércio local e constituindo-se como espaço de socialização dos penedenses (Zambi & Magalhães, 2010).

Segundo Zambi e Magalhães (2010) a feira tem raízes no imaginário coletivo, podendo ser considerada como parte da identidade da cidade. É na feira livre, historicamente, que os moradores locais adquiriam os alimentos para o consumo, incluindo desde carnes até os temperos. Mas não somente, na feira também se tem acesso ao conhecimento popular que é transmitido de geração em geração, representada pelos produtos comercializados, como ervas e raízes.



### Observações in loco e entrevistas com feirantes

A feira é formada por uma estrutura fixa que funciona durante a semana e uma estrutura móvel que funciona aos sábados. Partindo disto, durante visitas que foram realizadas a feira livre, verificou-se uma quantidade de aproximadamente 500 bancas móveis para o sábado e outras 15 fixas durante a semana.

Ao longo da feira, a distribuição possui concentração inicial das bancas de verduras, frutas, bolos e biscoitos e os produtos de consumo imediato, que ficam próximos na maior parte da feira. Em seguida, a feira do peixe, onde se encontra uma diversidade de frutos advindos tanto do Rio São Francisco quanto do litoral próximo, a exemplo dos peixes, camarões como também dos frutos do mar. Além do mercado da carne, localizado no centro da feira, o que faz com que as bancas fiquem no seu entorno. Tem-se ainda, o pavilhão da farinha, que possui uma diversidade de farinhas (doce, azeda, dormida) e inclusive, é onde também são comercializados os queijos, requeijões, manteigas artesanais, etc.

Os alimentos presentes na feira para consumo imediato são vistos durante todo o percurso entre as bancas, pois existe uma quantidade considerável de ambulantes comercializando um leque de produtos para quem deseja comer e beber durante o período de permanência na feira, como: coco verde, para o consumo da água; diversos tipos de salgados (coxinha, pastel, rissole, etc.) dispostos em carrinhos adaptados para a venda; bolos e biscoitos diversos, expostos harmoniosamente em barracas; caldo de cana; queijos e as várias lanchonetes localizadas próximas da feira, dentro do mercado público, além do comércio.

A comercialização de utensílios base para a preparação de pratos é praticamente inexistente. Tem-se uma banca que comercializa colheres de pau e martelinhos, mas não conseguimos acesso ou contato para entrevista. Por sua vez, os carrinhos com engrenagem para fazer o caldo de cana, por exemplo, são encontrados facilmente, bem como outros carrinhos que vendem pastéis e coxinhas. Não foram encontradas ainda bancas que vendam panelas, bacias, entre outras utilidades da cozinha. Esse fato pode ser explicado pelo fato de a feira estar localizada entre muitas lojas de pequeno e médio porte que comercializam esses produtos a preços acessíveis.

As bancas que mais se destacam dentro dos aspectos observados são em virtude da fatura apresentada, sobretudo, pela forma que são organizadas para a venda, principalmente as bancas das frutas e verduras, dos peixes e camarões. Assim, também



se destacam as bancas dos bolos e biscoitos, além da organização, na forma de exposição dos produtos e na diversidade que são comercializados.

Outro aspecto que deve ser destacado é a forma de atração do freguês até cada banca, feito de modo alegre e divertido pelos feirantes, que chamam os clientes para tomar um café, uma água ou suco, enquanto experimenta o que é comercializado, isso permite chamar atenção de quem está passando e desperta o interesse de se aproximar e conhecer a banca.

Durante as visitas alguns feirantes permitiram a identificação, outros preferiram manter o anonimato. Uma das bancas que participou da pesquisa foi a de temperos e ervas, do Sr. Élcio - morador local. Durante a visita, descobrimos algumas ervas que não são comercializadas em outras bancas, bem como alguns temperos. O Sr. Élcio foi contando “o que é” e “para que serve” cada produto comercializado, como, a espinheira santa (*Maytenus ilicifolia*) que segundo ele pode ser utilizada para dor de gastrite. A canela de velho (*Miconia albicans*) pode ser utilizada para dor “nas juntas” (nas articulações). Inclusive, durante as observações foi encontrado um novo ingrediente ainda não visto em outras bancas estudadas, que foi o Maná. O Maná tem característica de bala doce, tem a cor branca e é consumido para expulsar a secreção nasal, servindo como descongestionante.

Outra banca, do Sr. Willian que também é morador local, possui uma variedade de ervas, sendo algumas diferentes da banca do Sr. Élcio, podendo-se citar as chamadas: sena, a anis estrelada e unha de gato. Foi falado também sobre o grão da mostarda, entre outras. O tempero é preparado à gosto do cliente, sendo moído na hora da compra, com escolha de muita ou pouca pimenta, e foi falado ainda sobre o açafraão que substitui o colorífico com a vantagem de ser natural e não conter corantes.

Na banca do Sr. Roberto, a conversa foi sobre alguns dos legumes mais procurados e para que serviam. Assim foram mostrados o espinafre, o rabanete, rúcula, manjericão, a semente do cheiro verde, mais conhecido como coentro em Alagoas e em outros estados do Nordeste, afirmando que a semente tem maior propriedade de cheiro e de sabor que a própria folha. Já na região Sudeste, o cheiro verde é composto pela salsinha e a cebolinha. Na região Norte eles possuem uma folha típica do cheiro verde chamada “Coentro Bravo ou Chicória do Amazonas”. O Sr. Roberto também nos falou que só vende aos sábados e que está na feira há 10 anos, juntamente com a sua família que o auxilia nas vendas. Esse feirante comentou que traz tudo o que vende de Arapiraca,



cidade próxima a Penedo. Na banca dos bolos e biscoitos bem localizada e conhecida na feira de Penedo-AL, conversamos com o vendedor Sr. Gilvan, outro residente da cidade, o mesmo possui seis vendedores que trabalham junto com ele e já está há 32 anos na feira aos sábados. Nela, encontra-se uma variedade de bolos, biscoitos doces e salgados e rocamboles, que atraem os clientes pela diversidade de produtos.

No mercado da carne, que se encontra em reforma ainda inacabada, foi visto durante as visitas, a venda de variados tipos de carne vermelha, a exemplo do boi e porco, bem como suas vísceras e a carne de frango. Apesar dos animais não serem abatidos na cidade e isso aumentar o custo logístico do serviço, são muitas as barracas que vendem carnes, além das bancas de outras cidades e até de outro estado.

### **Realização de oficinas**

Na segunda etapa do projeto, foram realizadas oficinas em algumas escolas municipais de Penedo e com alguns feirantes locais, com o objetivo de resgatar a história e disseminar a importância da feira como parte da gastronomia e da cultura local.

A oficina com os feirantes foi realizada na câmara de vereadores da cidade de Penedo-AL. Foi apresentado o projeto “Sabores do São Francisco”, objetivos e atividades. Apresentou-se os resultados dos dados coletados na pesquisa de campo, sobre a história, aspectos gastronômicos de Alagoas e de Penedo; e também discutiu-se sobre a estrutura e aspectos higiênico-sanitárias da feira livre<sup>3</sup>. Logo após essa abordagem, foram desenvolvidas atividades lúdicas com os feirantes, com o objetivo de fazer a interação do feirante com o próprio produto que ele comercializa. E assim, culminou-se uma abordagem da importância do alimento na feira, como também saber quais as informações e conhecimentos sobre a feira que os próprios feirantes possuíam. Dessa maneira, realizou-se uma dinâmica de perguntas de fácil compreensão sobre a história da feira, seus aspectos gastronômicos e higiênicos. Dinâmicas dos saberes e sentidos, com alimentos e ervas, nas quais cada feirante de olhos vendados tinha o desafio de descobrir qual era o produto e dizer qual a função de cada um. Utilizaram-se ainda exemplos de como manipular os alimentos de forma correta.

Continuando com as atividades do projeto, foi realizada a execução das oficinas nas escolas: Escola Municipal Irmã Jolenta, Escola Estadual Gabino Besouro e Escola Municipal Dom Constantino Luers. Foram desenvolvidas atividades práticas com as turmas do 4º e 5º anos das respectivas escolas e explicações acerca da importância da



feira livre para a comunidade, especificamente o contexto histórico da feira, seus aspectos gastronômicos e higiênico-sanitárias. Dessa forma, foram realizadas diversas dinâmicas, como: 1) adivinhe - as crianças tiveram que adivinhar qual o alimento estava tateando dentro de uma caixa e dizer se consumiam em sua casa; 2) perguntas: o que é a feira, se frequentavam, se gostavam, o que mais gostavam, o que compravam; 3) higiene das frutas: exemplo de manipulação correta, através do exemplo da contaminação com glitter; 4) uso de cartaz: figuras ilustrativas de contaminações nos alimentos quando manipulados de forma inadequada e figuras da feira antigamente; 5) jogo de memória das frutas: os participantes deveriam achar o par de acordo com a imagem e nome da fruta; 6) quebra- cabeça: os participantes tinham que montar uma figura de frutas e ao final dizer quais eram as frutas que formavam o quebra-cabeça.

### **Considerações Finais**

A gastronomia nordestina apresenta um cardápio amplo de opções, contudo, muitas características são comuns entre os estados. Existem significativas diferenças na gastronomia e culinária entre o sertão e litoral nordestino. Em virtude do município de Penedo ser banhado pelo rio e ter proximidade com o mar, verifica-se na gastronomia local bem mais semelhança com a culinária litorânea, apesar de apresentar elementos da culinária sertaneja, a exemplo da carne de sol.

A gastronomia local é importante para o conhecimento da cultura, assim como é composta por ingredientes e preparos com características tradicionais que referenciam essa cultura. A feira do centro histórico de Penedo-AL comercializa os ingredientes bases para a preparação dos pratos típicos locais, com destaque para a cozinha com frutos do Rio São Francisco, representando além dos alimentos, a própria representação da cultura alimentar local. Além disso, destacam-se as verduras, tubérculos e temperos que são produtos bases para a preparação dos pratos que fazem parte da gastronomia da cidade.

Os resultados mostram que a feira tem relação com a própria história da cidade, tendo passado por transformações ao longo do tempo. Verifica-se que a feira continua sendo um espaço de comercialização que se destaca, apesar do crescimento de redes de supermercados e pequenos mercados de bairro.

Conclui-se que a realização de projetos como o apresentado nesse artigo, Sabores do São Francisco, contribui para resgatar a importância da feira e da gastronomia local,



relacionando-os a própria formação de Penedo enquanto cidade histórica e berço da civilização Alagoana.

### Notas

<sup>1</sup> O município de Penedo está localizado ao sul do Estado, destacando-se no cenário alagoano como um dos primeiros núcleos de povoamento. O centro histórico é tombado como patrimônio histórico e artístico-cultural desde 18 de dezembro de 1995, através da portaria 169 do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Além do tombamento federal, têm-se os tombamentos nos âmbitos estadual e municipal.

<sup>2</sup> Estados da região nordeste: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe.

<sup>3</sup> Optou-se por não discutir esse item nesse artigo.

### Referências

Franco, A. (2001). *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.

Arruda, R. D.; Silva, D. P. S.; Barbosa, M. G. (2012). *Jacaré legal: relato da produção de um roteiro gastronômico em Penedo - AL*. In: I Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão: Grupam, 1, 1 - 14.

Cascudo, Luís Câmara. (2004). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.

Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca.

Giustina, A. P. S. D.; Selau, M. S. (2009). A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos do CEOM*. Espaço de memória: abordagens e práticas, 23 (31), p. 45-67.

Leal, M. L. M. (2007). *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC.

Leite, L. A. (2004). Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. In *IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS*. Disponível em:

<https://www.cpap.embrapa.br/agencia/simpan/sumario/artigos/asperctos/pdf/socio/316SC-Leite-OKVisto.pdf>. Acesso em: junho, 01, 2019.

Melo, J. M. (2011). A difusão gastronômica no espaço folkcomunicação. *Revista Internacional de folkcomunicação*. Ponta Grossa, 9 (17), 1-11.

Sales, F. A. (2013). *Arruando para o Forte: roteiro sentimental para a cidade de Penedo*. Penedo: Fundação Casa de Penedo.



Santos, C. R. A. (2011). A comida como lugar de história: as dimensões do gosto.

*História: Questões & Debates*, Curitiba, 54, 103-124, jan./jun. Editora UFPR.

Sato, Leny. (2012). *Feira Livre: Organização, Trabalho e Sociabilidade*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

Schlüter, Regina G. (2006). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.

Silva, A. P.; Ferraz, C. V.; Araujo, N. C. (2013). Memória Gastronômica do Povoado da Massagueira no Município de Marechal Deodoro em Alagoas. In *XIV Encontro de Pesquisa em Ciência da Informação: ENANCIB*, p.1-15. Disponível em:

<http://enancib.ibict.br/index.php/enancib/xivenancib/paper/viewFile/4616/3739>.

Acesso em: julho, 03, 2019.

Zambi, M. M.; Magalhães, A. C. V. (Eds.). (2010). *Inventário Nacional de Referências Culturais de Penedo/Alagoas: Relatório final de atividades*.