

# UMA GEOGRAFIA HEDONISTA DOS SABERES E DOS SABORES<sup>1</sup>

*A hedonist geography of the knowledge and flavors*

Virgínia de Lima Palhares<sup>2</sup>

## RESUMO

Este artigo tem por finalidade inserir o sabor no contexto das discussões da geografia humanista e ressaltar o hedonismo na geografia do sabor. Para tanto, foram explorados os sentidos e consideradas as relações simbólicas criadas durante a produção da rapadura, com seus valores e significados próprios. Fragmentos desta dimensão simbólica da rapadura foram recuperados do imaginário dos geraizeiros, gentes sertanejas tradicionais no norte de Minas Gerais. A voz dos geraizeiros permitiu analisar como eles são capazes de acrescentar o gosto e o saber fazer ao modelar e remodelar a paisagem rural a partir de suas experiências de vida.

**Palavras-chave:** Geografia do sabor. Geraizeiros. Rapadura. Geograficidade.

## ABSTRACT

This paper's aim is to insert flavor in the humanist geography discussion context and highlight hedonism in geography of flavor. For this reason, we have considered in this paper the symbolic relations created during the production of "rapadura", with its own values and meanings. Fragments of this symbolic dimension of "rapadura" were recovered from the "geraizeiros" imaginary, traditional bushman people from the north of Minas Gerais. Their voice allowed us to analyze how they are capable of adding taste and know-how when modelling and remodeling the rural landscape through their life experiences.

**Keywords:** Geography of flavor. Geraizeiros. Rapadura. Geographicity.

<sup>1</sup> Este trabalho é fruto de inspiração recebida após o término de elaboração de minha tese de doutorado "Representações da seca no imaginário dos sujeitos rurais da Inhaúma-MG", defendida em 2010 no Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais.

<sup>2</sup> Professora do curso de Geografia, Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais. palhares.vi@gmail.com.

✉ Av. Antônio Carlos, 6627, Pampulha, Belo Horizonte, MG. 31270-901.



## PRIMEIRAS CONSIDERAÇÕES

Geografar os saberes e sabores é reforçar a relação ser-estar no mundo. Cabe à abordagem humanista na geografia valorizar as experiências e intuições do indivíduo e compreender como ele se relaciona com o mundo em que vive. As relações existentes entre o sujeito e o ambiente se refletem nos costumes alimentares (CLAVAL, 2007) e, portanto, a alimentação expressa aquilo que uma sociedade é, verdadeiramente. O ato de se alimentar provoca não só uma necessidade de saciar o organismo com produtos de valores nutritivos, como também uma experiência, no instante que estimula o gosto e o odor resultando em prazer. Se manifestam de modo mais ou menos acentuado no indivíduo. Os hábitos alimentares adquiridos e experienciados na infância permanecem vivos na lembrança e no imaginário. O saber-fazer e o sabor, enquanto experiência geográfica, se mantém como valores construídos ao longo da história de vida das pessoas. Desse modo, a geograficidade de Eric Dardel (2011) entendida como “uma relação concreta liga o homem à Terra, uma **geograficidade** (*géographicité*) do homem como modo de sua existência e de seu destino” (DARDEL, 2011, p. 1-2), se insere nesse contexto à medida em que ela possibilita a aproximação da identidade culturalmente construída (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011).

O que pretendo aqui é mostrar que o alimento contribui para a construção sociocultural de um grupo, conhecer as relações estabelecidas com a paisagem pela comunidade a partir do saber-fazer e do sabor da rapadura e resgatar o conhecimento tradicional perdido na poeira do tempo. Cabe ressaltar que as lembranças perpetuam o saber-fazer e o sabor se mantém por vezes, intenso, à medida que os indivíduos relatam mais sentido de pertencimento ao lugar.

Tomei a comunidade rural da Inhaúma como unidade espacial empírica. Situado no semiárido do norte de Minas Gerais, nas chapadas do município de São João da Lagoa, a Inhaúma está nos **gerais**, termo utilizado nesta região para caracterizar o sertão. “O sertão aceita todos os nomes: aqui é o Gerais, lá é o Chapadão, lá acolá é a caatinga.” (ROSA, 1994, p.701). Gerais... Espaço sem fim para o geraizeiro, homem sofrido, mas feliz. Gerais... Espaço compartilhado pelas rezas, vaqueiros, pela seca, pelos saberes, sabores, pelos sujeitos rurais construtores de sua própria história.

## ALIMENTO TEM GOSTO?

A história do alimento expressa a cultura de uma sociedade. As escalas local e regional são aquelas em que se percebe com mais nitidez os traços culturais ainda preservados. O alimento está envolto por saberes, valores, identidades, construídas inicialmente pelo grupo doméstico familiar. O alimento é, além de suas qualidades nutricionais necessárias para a sobrevivência das pessoas, uma categoria histórica e social. Ele reflete a dinâmica social pela permanência ou mudança dos hábitos, costumes e práticas alimentares. Nesta perspectiva, alimentar é um ato social. O preparo do alimento e a alteração do seu aspecto durante o cozimento no que diz respeito à cor, ao sabor e ao odor, levam o tempo necessário para que seja incorporado um sentido a ele, e não apenas um valor nutritivo. O fogo é um elemento essencial para a concretização do ato social. O convívio entre as pessoas reunidas em torno do fogo durante o preparo e depois, seu consumo, é um convite ao hedonismo.

O fogo se constitui em uma representação social, aqui entendida como o produto de uma prática, muitas vezes, simbólica, que se transforma em outras representações (CHARTIER, 2002). As

representações são uma forma de conhecimento socialmente elaboradas e partilhadas e concorrem para a construção da realidade de um grupo. Neste sentido, as representações

têm o papel de transformar o não familiar, distante, em familiar, conhecido, se distanciando do estranhamento e se aproximando do comum. Incluem-se nessa construção os modos de pensar e de sentir, embora não se restringem a eles (PALHARES, 2010, p. 17).

Logo, inserir a cultura que elabora os saberes e sabores na dimensão da representação é um exercício que reflete o modo de vida das pessoas “e, para entendê-las, deve-se adentrar no espaço social e desvendar a constituição e as práticas desse espaço” (MENEZES; ALMEIDA, 2008, p. 182).

Dor, sorriso, partilha, amizade, solidão, desejo, são apenas alguns sentimentos vividos em volta do fogão a lenha. Neste instante, o fogo se transforma em uma representação simbólica do conhecimento empírico tradicional. É através deste conhecimento que se torna possível captar os valores que produzem significado aos lugares de vida dos geraizeiros.

Cru, cozido, amargo, doce, azedo... O alimento é único. O que o torna especial é a ação dos sentidos percebidos simultaneamente. É por meio deles que mantemos contato com o mundo, vendo, ouvindo, tocando, respirando o que está na paisagem. Quando ingerido, o alimento libera odor estimulando as sensações olfativas. Entretanto, a soma do sabor e do olfato acrescido da temperatura, intensifica o que sentimos em relação ao alimento. Por exemplo, quanto mais elevada a temperatura do doce, mais apurada será a sensação doce do alimento. Por isso, quando Isabel Allende indaga sobre os sentidos – “¿Dónde comienza el gusto y termina el olfato?” (ALLENDE, 1997, p. 44) –, ela explica que o

gosto e o olfato são indissociáveis, se misturam, quando o alimento é introduzido na boca. Em “A Filosofia do Gosto”, Brillat-Savarin (1995) também comenta sobre a indissociabilidade destes dois sentidos pois, não se ingere um alimento “sem que se tenha uma consciência maior ou menor de seu cheiro; e, para os alimentos desconhecidos, o nariz cumpre sempre a função de sentinela avançada, que exclama: ‘Quem lá?’” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 46).

Tanto a sensação gustativa quanto a olfativa são “*spiritus com vida propria, fantasmas que aparecen sin ser invocados para abrir una ventana de la memoria y conducirnos a través del tiempo a un suceso olvidado.*” (ALLENDE, 1997, p. 66).

De outro lado, o sentido do gosto para o francês é visto de modo diferente do brasileiro. Para este, o gosto consiste em **sabor**, enquanto para o francês, seu sentido é mais amplo uma vez que compreende os demais sentidos além do sabor. Em outras palavras, “trata-se da sensação global que se apossa daquele que come, fruto de uma estimulação multidimensional e simultânea.” (DÓRIA, 2007, p. 17). Acrescento que o gosto proporciona bem-estar. Ao comermos, suprimos o organismo de suas necessidades nutricionais, saciamos a fome e, principalmente, reparamos nossas perdas, tanto físicas quanto psicológicas.

Quatro sensações centradas na língua e nas papilas gustativas constituem a base do gosto: doce, amargo, ácido e salgado. As demais sensações – picante, granuloso, tanino e outras – são variações que contribuem para fazer do gosto um hedonismo. Quando o alimento deixa de ser consumido cru ele incorpora o prazer no ato de saciar a fome. Isto quer dizer que foi a partir da descoberta do fogo, quando surgiram as primeiras manifestações de celebrações ao seu redor e do alimento sendo transformado em cozido, que o hedonismo começa a se fazer presente na gastronomia.

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

O hedonismo, grosso modo, consiste na filosofia do prazer. Segundo Carlos Alberto Dória (2007), ela orienta as palavras e as práticas até porque o prazer se manifesta tanto pelo corpo quanto pelo espírito. Acrescentaria que o hedonismo expressa o que está no espírito através do corpo que vive, que escolhe o que é bom ou ruim, o que é bonito ou feio, o que é apenas para ser tocado, o que é apenas para ser visto, o que é apenas para ser provado e o que deve ser apreciado. E este corpo manifesta as emoções experienciadas por ele ao saborear um alimento por meio das expressões do rosto. Nesta perspectiva, “o corpo é a matriz em que se moldam as perspectivas e as visões de mundo; ele é, portanto, o lugar do mundo, o próprio mundo” (ONFRAY, 1999, p. 193). Ao incorporar o hedonismo e o sabor na geografia, percorro o caminho natural da experiência. Dos sentidos, o olfato, o paladar e o tato, são hedonistas a partir do momento em que permitem, pela experiência, a sensação de prazer. Assim, é possível admitir “[...] epistemologicamente um princípio hedonista na conformação da experiência geográfica do mundo” (MARANDOLA JR., 2012, p. 44). Esta, por sua vez, envolve nossa relação com o mundo de modo especial, uma vez que “ela se dá pelos sentidos, envolvendo intuição e razão, operadas pela percepção, sensação e entendimento” (MARANDOLA JR., 2012, p. 42).

O hedonismo está entrelaçado às lembranças. É uma marca na nossa história de vida. quem de nós mantém guardado em nossas lembranças da infância os sabores e aromas da casa de nossos avós ou de lugares experienciados no tempo e por que não dizer, no lugar? Nossas lembranças hedonistas nos dão vida e nos afastam da saudade. É neste contexto que pretendo comentar sobre o sentido da rapadura produzida tradicionalmente e de modo artesanal pelos sujeitos rurais.

## SABERES E SABORES NAS LEMBRANÇAS

Sabores amargos, doces, azedos... O açúcar é entendido como “uma substância doce ao paladar, cristalizável, capaz de se converter, pela fermentação, em ácido carbônico e em álcool” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 103). O açúcar encontrado na natureza ou produzido pelo homem é bastante nutritivo. Mas o açúcar da cana das Índias... Ah! Este tem história! O açúcar, nas palavras de Brillat-Savarin (1995) era compreendido como “o suco espesso e cristalizável da cana (*Arundo saccharifera*)” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.103). Em dois séculos de descobrimento dos valores nutritivos da cana, extraíam-se a garapa, o xarope, o açúcar, o melado...

Minha proposta é recompor, dentre as práticas sociais tradicionais, a “fazeção” da rapadura a partir das narrativas individuais. As narrativas são um modo de comunicar experiências vividas, representam lembranças, são um meio para refletir sobre a atual situação dos sujeitos. É diante desta estratégia que se pretende conhecer um fragmento do modo de vida dos sujeitos rurais tradicionais do norte de Minas Gerais nas primeiras décadas do século XX.

Nesta perspectiva, as lembranças foram eleitas como a categoria necessária para desvendar os acontecimentos experienciados pelos sujeitos rurais de modo coletivo na paisagem. Embora as lembranças sejam próprias do indivíduo, elas representam um grupo de pessoas que se interagem. Ecléa Bosi, em “Memória e Sociedade”, se refere à lembrança como uma forma de permanência do passado. Segundo ela, “se lembramos, é porque os outros, a situação presente, nos fazem lembrar” (BOSI, 1994, p. 54). E lembrar não tem apenas o sentido de reviver, mas reorganizar, refletir com as imagens que se tem do presente as experiências vividas no passado.

Pode-se perceber, ver, ler, sentir a paisagem rural. Em “Ver a Terra”, Jean-Marc Besse comenta que a “paisagem é da ordem do sentir” (BESSE, 2006, p. 79) até porque ela é presença de subjetividade, é “[...] expressão de existência” (BESSE, 2006, p. 80), é o mundo.

O sentido de identidade, de pertencimento das comunidades, está vinculado à paisagem na qual as lembranças remetem aos cheiros, aos ruídos, as cores e asseguram-lhe particularidades. Por isso, a relação entre comunidade, identidade e paisagem “torna também a paisagem apta a significar: ela se apresenta como uma unidade de sentidos, ela ‘fala’ a quem a olha.” (COLLOT, 1990, p. 24). Na concepção do autor, esses sentidos são produto da visão, da existência e do inconsciente, elementos constituintes do sistema organizador da paisagem. Se a paisagem tem sentido, é porque ela é interpretada visualmente, mas, sobretudo, é vivida e desejada. Se a paisagem é portadora de atributos simbólicos, há vida nela e é preciso reproduzir os valores culturais para que estes continuem a ter sentido. Logo, a paisagem supera a expressão morfológica, física, para vermos, ouvirmos e nos sentirmos vivos. Ela é, nas palavras de Almeida (2003, p. 86), “uma complexidade multiforme de realidades”. É preciso, portanto, desenvolver a sensibilidade em nosso olhar geográfico de modo que seja possível apreender os saberes daqueles que delinearam a paisagem.

### DOCES SABERES E SABORES: A RAPADURA

A comunidade rural da Inhaúma é um lugar onde as pessoas dão sentido à vida trabalhando, rezando, divertindo, partilhando. Contudo, práticas vividas no passado estão diminuindo a intensidade. A “fazeção” de rapadura<sup>3</sup> está se perdendo. Houve um tempo em que a produção

<sup>3</sup> O termo rapadura é originário da raspagem das camadas de açúcar aderidas nas bordas dos tachos de cobre utilizados para sua fabricação.

artesanal da rapadura representava um modo de vida. Resta-nos, na atualidade, resgatar os doces sabores através dos doces saberes daqueles que transformaram as práticas sociais em lembranças.

As lembranças dos sujeitos rurais remeteram ao tempo de fartura da seca. Contraditoriamente ao sofrimento das pessoas com a escassez da água, é nesse período que o sertão fornece produtos que são a base alimentar das famílias bem como movimentam, ainda hoje, embora em menor escala, os mercados locais.

Considerada tradicionalmente como alimento dos tropeiros, a rapadura não frequentava a mesa das famílias abastadas. Ela possui um alto valor calórico e foi incorporada na dieta alimentar do sertanejo. Euclides da Cunha, em “Os Sertões” em já dizia que “o sertanejo é antes de tudo um forte” (CUNHA, 2001, p. 307). Um agricultor da comunidade, quando questionado sobre o vigor físico do homem do campo no período da seca respondeu que “é da rapadura que vem essa força.” (Agricultor, 2012). As diversas formas de consumir a rapadura citadas pelos agricultores expressam o quanto ela é significativa para a manutenção dessas pessoas. “Nós comia com café, com farinha, paçoca, com a raspa do pequi cozido e misturada com farinha. É um alimento muito forte.” (Agricultora, 2012).

Tradicionalmente, o sertanejo cultivava a cana em suas glebas. Da cana se produz a ração para o gado se alimentar nos meses mais secos e é feita a cachaça, a rapadura, o melado e o doce.

Durante o período da seca, ocorre uma redução do trabalho na terra. Isso não é diferente do que ocorria no passado. Ainda permanece viva na memória dos entrevistados a importância da cana enquanto possibilidade de manutenção do grupo doméstico familiar: “antigamente o serviço que tinha era a rapadura e a ‘fazeção’ de farinha na seca. Era o que segurava a gente” (Agricultor, 2012). A cana e a mandioca eram produtos fundamentais para complementar a renda

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

do agricultor, como assegura um deles: “no intervalo das água a gente fazia farinha e rapadura pra custear a casa” (Agricultor, 2012).

A produção média diária de cinquenta a sessenta rapaduras por engenho correspondia a uma carga capaz de ser acondicionada em carro de boi. A comercialização do excedente da produção da rapadura era realizada nos distritos próximos e na antiga sede do município, Coração de Jesus, localizado a cerca de trinta quilômetros da comunidade. Como o transporte da mercadoria era realizado em carro de boi, a distância relativamente pequena se estendia por um dia de viagem.

#### ENGENHO DE MADEIRA...

Os vinte e dois engenhos de madeira existentes na Inhaúma foram sendo substituídos por engenhos de ferro. Durante as minhas **andanças**, encontrei vestígios de um engenho de madeira movido por pares de bois. Este fato me estimulou a buscar o passado pela voz dos sujeitos rurais. Eram engenhos pequenos e rudimentares, com apenas a moenda, as fornalhas e uma pequena área cultivada com cana. As moendas eram de madeira, movidas a tração de bois. “O boi rodava o dia inteirinho... Nhém, nhém, nhém...” (Agricultor, 2012) (Figura 1).

Os ruídos do engenho permanecem nas lembranças dos agricultores, pois ainda hoje eles dizem que “os engenho cantava alto. A gente via a movimentação. Os engenho começava a cantá de madrugada. Escuuuuro. Meia noite! Aquele friiioo.” (Agricultor, 2012).

Fazia parte do cotidiano dos sujeitos rurais nortemineiros a preparação para a produção artesanal da rapadura e esta prática era intergeracional (PALHARES, 2010). O saber-fazer<sup>4</sup> era transmitido

<sup>4</sup> O saber-fazer no espaço rural representa a cultura local e é produto de saberes adquiridos da própria experiência. Em outros termos, ele se materializa no próprio trabalho através da observação e no fazer propriamente dito.



**Figura 1** – Fragmentos de engenhos de madeira e utensílios para fabricação da rapadura.  
Fonte: Arquivo da autora.

pelos mais velhos, verdadeiros artesãos da rapadura. “Aprendi vendo o povo fazê. Cresci tocando os boi pro engenho. Aprendi com meus pai, meus tio ... Todo mundo fazia. Tinha engenho de cima a baixo. Todo canto lá tinha.” (Agricultor, 2012).

Os relatos dos agricultores mostram que embora o corte e a moagem da cana sejam trabalhos exaustivos, o hedonismo estava presente na produção da rapadura. Era um trabalho coletivo, cujos membros do núcleo doméstico familiar se reuniam em torno da produção do sabor. Uma agricultora, durante seu relato, comentou que “moía cana até de tardinha. Cozinhava a garapa toda. Entrava até meia noite. O tacho sem dar ponto e você ali... Aquele frio desgramado... Fazia frio mas nós ficava na beira dos tacho e batia cada prosa...” (Agricultora, 2012). Os agricultores faziam do trabalho árduo uma atividade de prazer. O processo de fabricação da rapadura envolvia tempo e dedicação; se

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

estendia por dias, desde a madrugada até a noite. Todos os instrumentos e utensílios utilizados no fabrico da rapadura eram artesanais, desde aqueles utilizados para cortar a cana, transportá-la, até a embalagem. Madeira e folha de buriti eram as principais matérias primas utilizadas no processo de “fazeção” da rapadura.

### O PREPARO...

A terra era preparada no ano anterior à fabricação da rapadura, para o plantio da cana em outubro. Aqueles que não detinham a posse da terra plantavam a cana em sistema de parceria. “Cê me dava a cana cortada, eu ia lá, carreava, porque o dono da cana não tinha carro de boi pra fazê a carrega. Quem tinha, fazia a rapadura e dividia ela pela metade.” (Agricultor, 2012).

Se a cana é cortada ainda verde, a rapadura não terá sabor. A prática mostra ao agricultor o momento adequado para o corte da cana; ele vai influenciar na produção de uma rapadura que aguça o paladar. “Quando ela tá no ponto de corte, que tá madura... é quando ela cresce e fica doce.” (Agricultora, 2012). A produção da rapadura com qualidade exigia uma cana madura e saborosa, porque “cana verde não dava rapadura boa, ficava salobra, sem gosto, sem nada. E a rapadura não presta. Fica aquele gosto parecendo que tá com sal.” (Agricultora, 2012).

Depois de cortada, a cana era transportada em carro de boi para o engenho. “Trazia a cana, fazia o chanfro nela, arrumava do lado do engenho, um do lado e outro do outro e começava a quebrá a cana aos pouco, um de cada vez. E ia amontoando...” (Agricultor, 2012).

A cana imprimia dinamismo ao engenho.

O engenho tinha umas tábuas grande de lado pra colocar os bagaço e as cana e aí cê ia passando várias vezes. Um pegava de lá e outro de cá. Enfiava de cá e o de lá recebia do outro lado. Ia quebrando a cana e depois ia aumentando. Á medida que ia quebrando a cana ia aumentando aqueles feixe que ia enfiando na moenda do engenho (Agricultor, 2012).

O engenho se transformava no espaço de vida para os geraizeiros.

### A FAZEÇÃO...

Fazer rapadura é um ato social. As pessoas se reúnem, são solidárias, fazem a partilha e se preparam para o ano com o doce sabor do açúcar. “Às vez dava pro consumo do resto do ano, mas às vez não dava. Tinha que pedir emprestado com outras pessoa. Quando fazia, depois pagava.” (Agricultora, 2012).

As lembranças dos agricultores mostram que o ano é dividido de acordo com o calendário agrícola e com o tempo: tempo das águas e tempo da seca.

Nós fazia isso na seca. Chovia muito e, nesse tempo, ficava muitos meses sem poder fazê nada. Não dava pra mexê com cana, mexê com engenho, mexê com lenha molhada pra pôr debaixo dos tacho, cortar a cana debaixo de chuva, fazê rapadura. Quando chovia, chovia muito. Nós ficava meses sem fazê nada. Tinha que fazê a farinha e a rapadura na seca. Chovia tanto que as rapadura chegava escorrer aquele melado em cima das mesa. Tinha que enrolar na palha da banana e guardá nos caixotão de madeira (Agricultor, 2012).

Julho e agosto se aproximavam... Hora de montar a tenda. Semanas de **fazeção**... Hora de limpar os tachos de cobre com cinza e limão para receber a garapa. “Tinha uma pessoa que começava a pegá a garapa,

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

pôr nos tacho, pôr pouco fogo<sup>5</sup> e limpar pra fazer a rapadura.” A limpeza da garapa é uma etapa importante no processo de produção da rapadura.

Vai tirando aos pouquinho até ficar limpinha. Mas tem que saber limpá pra tirá aquela espuma preta. Tinha umas cuia cumpridinha assim, fininha, que era as melhó pra limpá os tacho. Ia passando por cima e tirando a espuma. (Agricultor, 2012).

Batia-se o tacho com escumadeiras feitas com cabaças grandes para a garapa não derramar. As cabaças eram amarradas a um cabo de madeira e possuíam vários furos para levantar a garapa para não derramar (Figura 2).

O ponto ideal da rapadura ocorre quando, após levantar bastante fervura, a garapa vai engrossando e se transforma em melado. “Quando vai engrossano cê tira o ponto jogando um pouquinho do mel na água até dá aquelas puxa. Quando fica durinha, tá no ponto.” (Agricultora, 2012). Coloca-se o melado na maseira de madeira, bate-se e a massa vai clareando até endurecer e dar o ponto. Este “depende do fogo, do aumento do fogo, os tacho quando é menor dá ponto mais rápido...” (Agricultora, 2012). Coloca-se na fôrma, divide-se com as divisórias de madeira, espera-se secar, esfriar e endurecer (Figura 2).

Os agricultores também se preocupavam em aproveitar o máximo que o **líquido mágico** (a garapa) oferecia de modo a aumentar a produção da rapadura.

<sup>5</sup> Quando se coloca muito fogo, a garapa ferve rápido. Há uma mistura das impurezas do caldo extraído da cana durante a moagem; o resultado é uma rapadura escura.

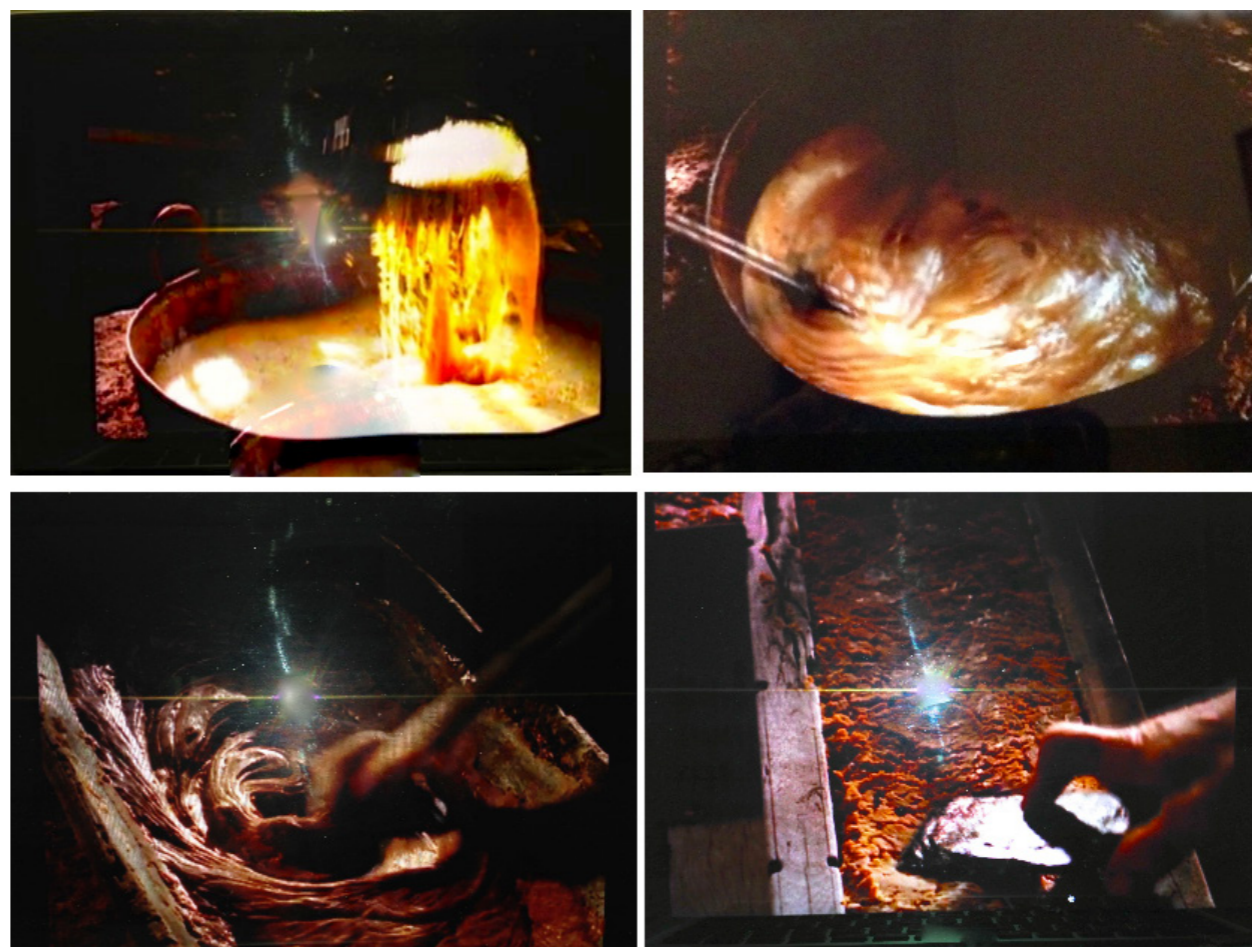


Figura 2 – Fabricação artesanal da rapadura  
Fonte: Arquivo da autora.

Pra aumentá mais rapadura no tacho nós limpava ela antes do tacho fervê. Não podia fervê. Tirava um bucado de garapa já limpa e punha mais garapa fria. E tornava a fazê a limpeza num balde. Quando ia fervendo e apurava, o tacho abaixava, ia aumentando mais rapadura no tacho. Isso era a Reforma. (Agricultor, 2012)

Com o final da fabricação da rapadura, as pessoas se ocupavam em fazer o melado e as mulheres aproveitavam e “batiam tacho”. Na última tachada, aproveita-se o melado e joga-se a massa da cidra ralada para fazer o doce conhecido por cidrão. A cidra é uma fruta cítrica muito comum no sertão e era muito utilizada para fazer



Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

doces em calda. Em geral, os doces ficavam escuros devido a utilização da rapadura.

### O QUE PERMANECE...

As lembranças dos agricultores se misturam no tempo em meio ao aroma e ao sabor da rapadura.

Lembro mais do gosto e do cheiro. O cheiro, quando tá fervendo, aquele melado vai subindo, perto da hora de dar o ponto. É muito bom. A gente sente o cheiro da rapadura... Tenho muita lembrança da rapadura... O cheiro da garapa fervendo, de dar o ponto, ficou na minha cabeça. Não sai nunca mais (Agricultor, 2012).

O sabor adocicado da rapadura contribui para que ela se mantenha na memória daquelas pessoas que se viram envolvidas com a sua produção. O doce é muito mais apreciado e aceito do que o amargo. As papilas gustativas que causam a sensação do gosto, se agitam ao se pensar no doce. "O que me lembra mais é do gosto bom; é doce, né?" (Agricultora, 2012).

As lembranças refinam o aroma e o gosto. Elas fazem estes sentidos se tornarem mais intensos do que na realidade eles seriam. "Hoje, se eu comer a rapadura, não vou sentir o mesmo gosto daquela porque hoje não faz igual antigamente. Nós fazia com mais carinho, com mais necessidade" (Agricultor, 2012). Percebo até uma certa melancolia durante o relato do agricultor. Outro agricultor mencionou que quando ele coloca a rapadura "na boca além de ser gostosa ela me faz lembrá o tempo que eu fazia, ainda mais que hoje não existe mais. Nós fazia muita rapadura" (Agricultor, 2012).

A sensação de prazer ao comer um pedaço de rapadura remonta a infância dessas pessoas. Ilumina seu imaginário. Contém doces

lembranças. Esta sensação expressa como este doce estreita laços de parentesco através do convívio, quer seja no trabalho, quer seja no grupo doméstico familiar.

Quando a gente comia rapadura nós ficava feliz, comia com prazer. Chegava na casa de minha avó e pedia um pedaço de rapadura. Ela raspava pra pôr no café. A gente fazia queijo e doce de leite e comia com rapadura. Era uma delícia. (Agricultora, 2012).

Aqueles que associam o aroma às lembranças disseram que o cheiro do melado é inconfundível. "Nós era atraído pelo cheiro. Ia buscá mel, cumer puxa. A gente buscava mel. Levava os copo pra comer com farinha, com mandioca" (Agricultora, 2012).

O lugar permanece como espaço de vida, mas as práticas se alteraram. O açúcar, facilmente encontrado nos mercados próximos à comunidade, está apagando a chama da rapadura. Hoje, são poucos os engenhos em funcionamento; ainda assim não são mais movidos com pares de bois. A paisagem rural local mostra apenas fragmentos de um tempo que não existe mais. Práticas culturais direcionadas à sobrevivência estão se extinguindo, como é o caso da produção artesanal da rapadura. "Hoje o povo num precisa mais disso. Os engenho acabaro, praticamente. Hoje o povo nem usa rapadura mais; usa açúca" (Agricultora, 2012).

Esta paisagem reflete as mudanças ocorridas ao longo do tempo, tanto no que se refere ao modo de fazer quanto no que se refere à finalidade da fabricação da rapadura. O isolamento das comunidades rurais em relação aos centros urbanos impunha aos agricultores a produção do maior número possível de gêneros de primeira necessidade e o açúcar se incluía neste grupo. Isso quer dizer que as pessoas se interessavam em produzir a rapadura essencialmente para

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

consumo doméstico de modo inverso ao que ocorre na atualidade, cuja produção predominante é direcionada para a comercialização em feiras locais e regionais.

#### PARA REFLETIR...

A geografia humanista veio nos brindar com a valorização de estudos que se dedicam a expressões culturais, de qualquer natureza. As formas simbólicas culturais, incluindo o alimento e as práticas alimentares, até então integrados na antropologia ou na história social estão carregados de conteúdo geográfico. Considerar a geograficidade de Eric Dardel tem sido fundamental para compreendermos a relação estabelecida entre a terra, enquanto morada, e o homem, que a constrói com o seu trabalho. De outro modo, a expressão da geograficidade se torna a experiência de mundo que proporciona ao homem ser e estar na terra.

Incluir os sentidos nas reflexões geográficas, especialmente o olfato, o gosto e o tato, é assumir uma geografia hedonista, já tão bem explorada por Dória (2007) e Marandola Jr. (20012). As relações processadas entre o corpo e a paisagem estimulam as emoções sentidas e vividas pela experiência naquele instante. Foi com esta intenção que pretendi explorar as permanências dos saberes e dos sabores no imaginário dos sujeitos rurais expressos pelos aspectos simbólicos, históricos, e culturais.

As formas simbólicas colaboram, então, para a inserção das pessoas em um contexto sociocultural, composto de valores e atribuem-lhes um caráter identitário. Neste momento, relembro Cassirer (1971-1985) em suas investigações filosóficas sobre as formas simbólicas nas quais ele diz que somos nós que criamos, construímos mundos em nossas experiências. E, assim, também criamos e atribuímos sentidos dentro de uma estrutura social e cultural.

O estímulo da memória gustativa dos geraizeiros revelou o significado do sabor, ainda que velado ou pouco consciente, na construção de um espaço social, de vida.

O isolamento econômico e cultural do semiárido nortemineiro se manteve por muito tempo devido aos meios e vias de transporte e comunicação precários e ao próprio clima, quente, agreste... Esta situação reforçou as relações socioespaciais dos geraizeiros com o seu núcleo doméstico familiar, com a vizinhança e o povoado.

A produção da rapadura se caracteriza como uma representação cultural. Ela representa a luta cotidiana pela sobrevivência em um espaço onde foram tecidas relações de prazer, dor, satisfação, miséria, angústia... Representa, ainda, o prazer proporcionado aos geraizeiros pelo aroma e pelo sabor observado na atualidade pelas narrativas dos sujeitos rurais. A rapadura está viva em sua memória. São lembranças que estão guardadas e são sentidas para sempre no imaginário dos sujeitos. ☉

#### REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Maria Geralda de. Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA, Maria Geralda; RATTS, Alecsandro J. P. (Org.). **Geografia: Leituras Culturais**. Goiânia: Alternativa, 2003.
- ALLENDE, Isabel. **Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos**. Barcelona: Plaza & Janes Editores, 1997.
- BESSE, Jean-Marc. **Ver a Terra: Seis ensaios sobre a paisagem e a geografia**. (Trad. Vladimir Bartolini.) São Paulo: Perspectiva, 2006. (Coleção Estudos, 230)
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembrança dos velhos**. 3ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores  
Virginia de Lima Palhares

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. (Trad. Paulo Neves.) São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CASSIRER, Ernst. **Filosofia das formas simbólicas I**. A Linguagem. Cidade do México: Fondo de Cultura Económica, 1971-1985.

CHARTIER, Roger. **À beira da falésia**: a história entre certezas e inquietude. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2002.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. (Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta.) 3ª ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

COLLOT, M. Pontos de vista sobre a percepção das paisagens. **Boletim de Geografia Teórica**, Rio Claro, v. 20, n. 39, p. 21-32, 1990.

CUNHA, Euclides da. **Os Sertões**: Campanha de Canudos. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001, p. 207. (Clássicos Comentados I)

DARDEL, Eric. **O homem e a Terra**: natureza da realidade geográfica. (Trad. Werther Holzer.) **São Paulo: Perspectiva, 2011**.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas do céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Ed. SENAC, 2007.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista; MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor da, na e para Geografia. **Geosul**, Florianópolis, v. 26, n. 51, p. 59-74, jan./jun. 2011.

MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, n. 1, Verão 2012.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. Vaquejada: a pega de boi na caatinga resiste no sertão sergipano. **Vivência**, Natal, n. 34, p. 181-193, 2008.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: Filosofia do gosto. (Trad. Ana Maria Scherer.) Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1999.

PALHARES, Virgínia de Lima. **Representações da seca no imaginário dos sujeitos rurais da Inhaúma-MG**. 2010. 187f. Tese (Doutorado em Geografia) — Instituto de Geociências, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2010.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas**. Rio de Janeiro: Ed Nova Aguilar, 1994.

Submetido em Novembro de 2013.

Revisado em Fevereiro de 2014.

Aceito em Março de 2014.