



A ROTA DOS ALIMENTOS NORDESTINOS QUE ABASTECEM CUBATÃO-SP E O CONSUMO DE REFEIÇÕES TÍPICAS COMO REFERÊNCIA IDENTITÁRIA DOS MIGRANTES NORDESTINOS DA CIDADE. UM ESTUDO NO ANO DE 2015

Morgana Souza Monteiro ¹
Alessandro Alberto Atanes Pereira ²

INTRODUÇÃO

Resumo: Cubatão é uma cidade paulista em que 26,38% dos moradores são nascidos no Nordeste de acordo com o último recenseamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Parte desses migrantes que adotaram o município como terra de vivência ainda possui profundo laço identitário com a Região de origem, ligação essa manifestada através do consumo de alimentos procedentes do Nordeste. Nesse sentido, destaca-se em Cubatão a presença de um centro de distribuição desses alimentos, a “Casa Sergipe”, que traz dentro de um caminhão, duas vezes por mês, 23 toneladas dessas diversas mercadorias. Os itens viajam 2.300 quilômetros da cidade de Itabaiana, Sergipe, até as escarpas de Cubatão e tem destino certo: as chamadas Casas do Norte, estabelecimentos comerciais especializados na venda de produtos nordestinos. Essa rota compreende a distribuição dessas mercadorias para pequenas Casas do Norte situadas em Cubatão e outros municípios próximos. A partir daí, os alimentos seguem para as casas dos migrantes, que podem saborear o gosto da terra natal por meio da farinha de mandioca, castanha de caju, inhame, por exemplo. Este artigo destaca a rota desses produtos típicos e aponta as refeições nordestinas como referências identitárias para o migrante nordestino em Cubatão. A autora sugere que essas referências desenvolvem o papel de indutoras de narrativas da memória social.

Itabaiana, Sergipe, ano de 1999. Carlos Domingos Santos, na época com 32 anos de idade, abandonou a lavoura de caju para buscar trabalho na cidade de Cubatão, litoral de São Paulo. Em Itabaiana, ficaram a esposa, três filhos, a mãe e nove irmãos. Carlos caminhou 12 quilômetros por uma estrada de terra batida para embarcar na viagem de ônibus que durou três dias. Pisou em terras cubatenses em julho daquele mesmo ano. Na mala, apenas um punhado de roupas, um lençol, uma rede e um par de chinelos. Veio com a ajuda do cunhado, também nordestino, que já morava em Cubatão e que nas conversas por carta ou telefone destacava o potencial comercial e industrial do município, além da grande presença de conterrâneos vivendo na cidade.

Na chegada, recebeu de presente do cunhado cinco quilos de castanha de caju e uma saca com 25 quilos de amendoim. O primeiro trabalho de Carlos Domingos Santos em Cubatão foi como ambulante, vendendo castanha e amendoim torrado na principal avenida do município, a Nove de Abril. Incluindo cada vez mais produtos no seu cardápio de venda, Carlos notou que era muito mais do que um hábito para os seus iguais consumir alimentos típicos da Região Nordeste: as pessoas comentavam, por exemplo, que o sabor da castanha fazia lembrar o sertão (informação verbal)³. Tratava-se do papel da memória gustativa no processo de reconstrução da identidade do nordestino vivendo longe da terra natal. Afinal, “a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades” conforme nos afirma Carlos Roberto Antunes dos Santos (SANTOS, 2005, p.18).

Após identificar o filão comercial, o sergipano adquiriu o primeiro estabelecimento comercial até se tornar proprietário de um centro distribuidor de alimentos nordestinos na cidade de Cubatão, a Casa Sergipe, batizada por ele em homenagem ao estado de seu nascimento. Desde o ano de 2010, Carlos envia quinzenalmente um caminhão-baú até Itabaiana, que retorna carregado, em média, com 20 toneladas de alimentos, bebidas e objetos nordestinos que tem destino certo: as chamadas Casas do Norte, estabelecimentos comerciais que vendem alimentos e/ou refeições típicas das regiões Nordeste e Norte. Esses comércios estão

1 Especialista em História Arte e Cultura pela UEPG. E-mail: morgana.monteiro2@gmail.com

2 Orientador. Mestre em História Social (USP), São Paulo, SP.

3 Entrevista concedida por Carlos Domingos Costa nos dias 15 de março e 20 de abril de 2015.

localizados em Cubatão e em outros quatro municípios do litoral paulista. O presente artigo destaca a rota percorrida pelos produtos nordestinos mais vendidos por este distribuidor – farinha de mandioca, castanha de caju, coco seco e inhame; identifica, através de pesquisa quantitativa, o número de Casas do Norte em Cubatão que comercializa e serve refeições tipicamente nordestinas; e constata a tentativa dos migrantes em manter a referência identitária com o Nordeste por meio da memória gustativa, indutoras de narrativas de uma memória social.

Metodologicamente, a autora utilizou a consulta de relatórios de viagens, relatórios de produtos trazidos nas viagens Itabaiana(PE)–Cubatão(SP), sites oficiais, documentos virtuais e, principalmente, as técnicas da História Oral, de maneira que foi possível coletar e analisar depoimentos pessoais que são uma das fontes dessa pesquisa. Verena Alberti afirma que a metodologia da história oral é bastante adequada para o estudo de memórias e porque a memória é mutante, é possível falar de uma história das memórias de pessoas ou grupos, passível de ser estudada através de entrevistas de história oral (ALBERTI, 2004, p.27).

Por meio de entrevistas feitas pela autora com proprietários do centro distribuidor de alimentos nordestinos, administradores e proprietários de Casas do Norte, foram levantados dados a respeito da memória, importante para a escrita da história local. As memórias e informações fornecidas por esses entrevistados foram exploradas de maneira expressiva, uma vez que eles também são migrantes nordestinos vivendo na cidade de Cubatão. A técnica da história oral foi aplicada, ainda, por conta da carência e, até mesmo, a inexistência de documentos oficiais e de trabalhos científicos específicos sobre o tema. Já por esse

motivo, o presente artigo justifica-se.

REFEIÇÕES E ALIMENTOS NORDESTINOS: PONTE PARA A MEMÓRIA

A história da migração de Carlos Domingos Santos confunde-se com a de milhares de outros nordestinos que fixaram residência em Cubatão desde o século passado. A partir dos anos de 1930, com a expansão industrial, a migração interna no Brasil foi impulsionada⁴ e Cubatão começou a atrair migrantes dos mais diversos estados brasileiros. Mas foi das terras nordestinas que o fluxo populacional tornou-se crescente e abundante na cidade. “Em meados do século XX, a população de Cubatão já era composta por jovens de correntes migratórias nordestinas que traziam em sua bagagem os traços da cultura de origem” (CRESPO, 1985, p.19).

Essa constatação da historiadora Luzia Maltez da Guarda Crespo (CRESPO, 1985) está refletida em números e ainda é atual: o censo demográfico realizado em 2010 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, IBGE, registrou em Cubatão a população de 118.720 habitantes (IBGE, 2010), sendo que nesta pesquisa, a amostra de população residente por local nascimento aponta que 31.324 pessoas nasceram no Nordeste, o que representa 26,38% do total dos moradores da cidade. O índice, pouco mais de um quarto da população, é superior ao de residentes em Cubatão nascidos em outras regiões do País como a Sul (1,27%), Norte (0,26%) e Centro-Oeste (0,41%)⁵. Neste censo demográfico realizado no ano de 2010 verifica-se que em Cubatão o índice percentual de nordestinos que residem no município, proporcionalmente ao número total de

4 Somente a partir de 1930, São Paulo e Rio de Janeiro, eixo industrial brasileiro, receberam a grande massa de nordestinos oriundos dos longínquos recônditos, fugindo da seca e/ou motivados pelo alcance de uma vida melhor, vindos principalmente dos estados da Bahia, seguido por Pernambuco, Alagoas, Ceará, Sergipe e Paraíba, fenômeno que ocorre até os dias de hoje. (MARINELLI, Edson Bastos. “A saga do migrante nordestino em São Paulo” in Revista Educação. Goiânia, Ed. UnG, 2007, Vol.2, p.3-17)

5 Resultado completo disponível no site do IBGE. IBGE. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=3513-50&idtema=97&search=saopaulo|cubatao|censo-demografico-2010:-resultados-da-amostra-migracao-->>>. Acesso em 22 jun. 2015.

6 Região Metropolitana da Baixada Santista está situada no litoral do estado de São Paulo. É composta pelas cidades de: Bertioga, Guarujá, Cubatão, Santos, São Vicente, Praia Grande, Mongaguá, Itanhaém e Peruíbe. Foi criada mediante Lei Complementar Estadual 815, de 30 de julho de 1996, tornando-se a primeira região metropolitana brasileira sem status de capital estadual.

7 Resultado completo disponível no site do IBGE. IBGE. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=3518-70&idtema=97&search=saopaulo|guaruja|censo-demografico-2010:-resultados-da-amostra-migracao-->>>. Acesso em 22 jun. 2015.

8 Resultado completo disponível no site do IBGE. IBGE. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=354-850&idtema=97&search=saopaulo|santos|censo-demografico-2010:-resultados-da-amostra-migracao-->>>. Acesso em 22 jun. 2015.

9 Resultado completo disponível no site do IBGE. IBGE. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=355100&idtema=97&search=sao-paulo|sao-vicente|censo-demografico-2010:-resultados-da-amostra-migracao-->>>. Acesso em 22 jun. 2015.

habitantes, é superior ao registrado em outras cidades da região da Baixada Santista⁶ como Guarujá (19,88%)⁷, São Vicente (16,29%)⁸ e Santos (11,65%)⁹, dados também analisados de forma proporcional entre residentes nascidos no Nordeste e população total dos municípios.

Há, também, uma estimativa divulgada pela Prefeitura Municipal de Cubatão no ano de 2011 que aponta que 60% dos moradores da cidade são nascidos no Nordeste ou seus descendentes diretos – filhos e netos. A informação é da Secretaria de Comunicação Social da Prefeitura de Cubatão. A estimativa serviu de base para a elaboração do Festival da Cultura Nordestina – Cubatão Danado de Bom¹⁰.

A cidade de Cubatão, a terra de conquista, tornou-se, então, a terra de vivência dos nordestinos. A história nos mostra por meio de seus acontecimentos que os grandes deslocamentos populacionais fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares (MACIEL, 2005, p.51). Os migrantes nordestinos adaptaram-se à vida urbana de Cubatão, mas não deixaram, apesar de tudo,

de se apegarem aos sedimentos da cultura original de cada indivíduo, sensíveis ao olfato e ao paladar (CRESPO, 1985, p.19)

Expressa no prato, a cultura alimentar do nordestino está presente na vida comercial de Cubatão. O centro distribuidor de alimentos nordestinos, a Casa Sergipe, que citamos no início desse artigo, abastece, além da própria loja e de duas Casas do Norte em Cubatão, outros 18 estabelecimentos comerciais nas cidades de Praia Grande, Santos, São Vicente e Guarujá. Na viagem de retorno no dia 15 de março de 2015, o caminhão-baú estacionou carregado com 23 toneladas de alimentos a granel e embalados, bebidas e objetos, tudo adquirido no Nordeste. A lista de produtos chegou a 17 itens: farinha de mandioca, coco seco, castanha de caju, inhame, gengibre, amendoim cozido, bolachão do norte, rapadura, batata doce, abóbora, polvilho, tapioca granulada, massa puba, cachaça e objetos como chapeu de palha, gaiola de madeira para passarinho e raspador de coco. Os alimentos: farinha de mandioca, castanha de caju, coco seco e inhame destacam-se pela quantidade trazida, conforme o quadro seguinte:

Alimento	Quantidade de sacas	Peso por saca	Peso total
Farinha de mandioca	300	50 quilos	15 toneladas
Castanha de caju	60	25 quilos	1,5 toneladas
Coco seco	70	20 quilos	1,4 toneladas
Inhame	20	70 quilos	1,4 toneladas

QUADRO 1 – Alimentos nordestinos mais vendidos pelo centro de distribuição Casa Sergipe – 2015
 Fonte: Pesquisa da autora mediante relatório de retorno de viagem do caminhão-baú do dia 15 mar./2015

¹⁰ Festival da Cultura Nordestina - Cubatão Danado de Bom criado em novembro de 2011 pela Prefeitura Municipal de Cubatão mediante e instituída festividade oficial do município pela lei municipal 3445/11. Realizado em 2011, 2012 e 2014, reúne música, manifestações populares e culinárias nordestinas. O objetivo é valorizar a cultura nordestina presente na cidade e na vida de seus moradores. O Festival integra o calendário estadual de eventos por meio da lei 14528.

Um dos estabelecimentos comerciais abastecidos pela Casa Sergipe em Cubatão, a Mercearia Princesa do Nordeste, está situada em uma praça na região central da cidade. Os mais de 70 itens de alimentos e objetos nordestinos vendidos ali estão dispostos pendurados em varais. Há também os que são comercializados a granel, depositados em caixotes de madeira inspirados naqueles utilizados nos mercados nordestinos. O caminhão-baú da Casa Sergipe descarrega nessa Mercearia, duas vezes por mês, a cada viagem: 400 quilos de farinha de mandioca, 100 quilos de inhame e outros 25 quilos de castanha de caju. O restante dos produtos vendidos no estabelecimento (carne seca, fava, queijos, feijão de corda, entre outros) é adquirido na região central da cidade de São Paulo pois o custo é menor (informação verbal)¹¹, conforme afirma José Luciano de Lima, administrador da Mercearia Princesa do Norte. Porém, ele explica que os alimentos trazidos diretamente do Nordeste têm melhor qualidade e que a farinha de mandioca é o item mais vendido no estabelecimento: 800 quilos mensais.

José Luciano, um cearense de Morada Nova, conta que 80% dos clientes da mercearia são migrantes nordestinos identificados geralmente pelo sotaque e que utilizam a farinha de mandioca em diversas refeições, junto com arroz e feijão ou caldos. Os nordestinos estão acostumados a consumir os alimentos típicos no dia a dia (informação verbal)¹². Hobsbawm e Ranger destacam que os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais que podem vir a constituir-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto socio-cultural que lhe imputa identidade, reafirmada pela memória gustativa (HOBSBAWM; RANGER, 1997 apud SANTOS, 2005, p.15).

O ato de incluir a farinha de mandioca¹³ na dieta adotada em uma cidade distante daquela de origem, garante a esse migrante uma referência identitária e não a cristalização da identidade, uma vez que é a identidade social é um processo dinâmico, relacionando a um processo coletivo que inclui uma constante reconstrução (HALL, 1999, p.88) e, dessa forma, as cozinhas típicas agiriam apenas como referenciais

identitários (MACIEL, 2005, p.50). É o que Roberto da Matta expressa ao afirmar que a comida tem o papel de destacar identidades (DA MATTÀ, 1987, p.22).

A farinha de mandioca vendida a granel na Mercearia Princesa do Nordeste também abastece as mesas desse mesmo estabelecimento, onde, aos sábados, são vendidas refeições como Sarapatel e Caldo de Mocotó, por exemplo. Fato concreto na cidade de Cubatão é que muitas Casas do Norte, além de comercializarem alimentos nordestinos, também oferecem refeições típicas da Região Nordeste aos seus clientes.

De acordo com informações da Secretaria de Comunicação Social da Prefeitura Municipal de Cubatão, o município possui oito estabelecimentos denominados Casas do Norte. O levantamento foi realizado em 2011 e serviu de subsídio para a página virtual do Festival da Cultura Nordestina da cidade¹⁴. Nota-se, no entanto, que dois dos estabelecimentos, o Cantinho do Nordeste e Casa do Norte Bom Jesus não mais existem. Portanto, a pesquisa foi realizada junto a seis Casas do Norte. O levantamento realizado pela autora indica quais estabelecimentos servem¹⁵ ou comercializam refeições nordestinas e em quais deles os alimentos nordestinos a granel, in natura ou embalados estão à venda, conforme tabela:

Estabelecimento	Comercializa alimento nordestino a granel, in natura ou embalado?	Serve ou vende refeição nordestina?
Mercearia Princesa do Nordeste	Sim	Sim
Rainha do Nordeste	Sim	Não
Casa do Norte Cearense	Sim	Sim
Sol Nascente	Não	Sim
Adega do Chico	Sim	Sim
Mercearia Saldanha	Sim	Sim

QUADRO 2 – Casas do Norte em Cubatão que comercializam alimentos nordestinos e/ou refeições típicas nordestinas – 2015
Fonte: Pesquisa realizada pela autora no dia 17 mar./2015

11 Entrevista concedida por José Luciano de Lima, administrador da Mercearia Princesa do Nordeste em 13 de junho de 2015.

12 Acostumados ou habituados ao uso da farinha de mandioca durante as refeições do almoço e jantar. Entrevista concedida por José Luciano de Lima, administrador da Mercearia Princesa do Nordeste em 13 de junho de 2015.

13 De acordo com Carlos Roberto Antunes Santos, a farinha de mandioca, juntamente como arroz e feijão foram, desde o século XVIII, a base do cardápio a maioria da população brasileira (SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história" in História: Questões & Debates. Curitiba, Ed. UFPR, 2005, nº42, p.11-31).

14 A pesquisa feita pelo Festival da Cultura Nordestina – Cubatão Danado de Bom levantou o número de Casas do Norte existentes na cidade de Cubatão e está disponível para consulta pública. Disponível em:<<http://www.cubataoda nadodebom.com.br/sobre.asp>>. Acesso em 22 abr. 2015.

15 Entende-se, nesse contexto, servir sem cobrar nada dos clientes por isso.

Dos seis estabelecimentos pesquisados, dois - Rainha do Nordeste e Mercearia Saldanha - vendem alimentos nordestinos, porém, não servem nem comercializam pratos prontos inspirados na culinária nordestina. Outros três locais - Mercearia Princesa do Nordeste, Casa do Norte Cearense e Sol Nascente - comercializam refeições nordestinas como carne-seca na manteiga, sarapatel, caldo de moco-tó, baião-de-dois, fava, buchada, dobradinha, entre outros pratos, uma vez que há clientela para isso (informação verbal)¹⁶. Já a Adega do Chico, situada no bairro Jardim Costa e Silva, vende alimentos nordestinos mas não comercializa refeições típicas, porém, pelo menos uma vez por mês, o proprietário do estabelecimento, Francisco Pereira Gomes, serve gratuitamente para os amigos e frequentadores do local, almoço ou jantar com um cardápio onde só há espaço para a comida nordestina. Muitas vezes, suas reuniões contam com trilha sonora também apimentada, conforme destacou o jornalista Thiago Macedo (MACEDO, 2013) em uma de suas reportagens¹⁷ sobre o tema e sobre o proprietário da Adega do Chico:

Uma das poucas coisas que Francisco Pereira Gomes encontra tempo durante o período em que fala de política e toca seu negócio é divulgar a cultura nordestina. No seu vestuário, camisas com a frase “orgulho de ser nordestino” e com a bandeira da Paraíba são comuns, assim como patrocinar festas do gênero e promover almoços e jantares cujo cardápio é recheado de pratos da culinária nordestina. Na última quarta-feira, ele promoveu em sua adega um evento desse tipo, onde tocaram muito Luiz Gonzaga (MACEDO, 2013, p.6).

O paraibano Francisco Pereira promoveu uma dessas reuniões no dia 10 de junho de 2015. Foram servidos Rubacão, Chá-de-Burro e Quirela, tudo preparado pela esposa dele. Neste dia, 30 pessoas se reuniram para saborear os saborosos pratos com gosto de Nordeste. Francisco organiza os encontros regados a pratos típicos pelo prazer de reunir seus conterrâneos e matar saudades da terra natal (informação verbal)¹⁸. Le Goff discorreu a respeito da importância da memória como elemento que auxi-

lia na busca pela identidade social ou coletiva (LE GOFF, 2003, p.469 apud CORCÃO, 2007), neste caso, a memória gustativa.

IDENTIDADE REFERENCIADA NO PRATO, COMO UM ESPELHO

Esse encontro dos migrantes nordestinos ao redor da mesa reforça duas afirmações de Góes (GÓES, 2008): a comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos, e facilita a projeção das identidades através do comer, definido por ele como uma atividade essencialmente social¹⁹. Sophie Bessis (BESSION, 1995), parodiando a conhecida frase de Brillat-Savarin “dize-me o que comes e te direi quem és”, escreveu:

Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (BESSION, 1995, p.10 apud MACIEL, 2005, p.50).

Para Amon e Menasche, as histórias que a comida de outro lugar conta no lugar que a hospeda, resgatam a memória do lugar de origem (AMON; MENASCHE, 2008, p.19-20). O estabelecimento neste artigo da relação de alimentos e comidas²⁰ nordestinas como referências identitárias dos migrantes nordestinos residentes em Cubatão aponta para seu papel como indutoras de narrativas da memória social.

O presente artigo não explora a questão da identidade nordestina referenciada por meio da comida típica na tentativa de cristalizar essa identidade, mas como forma de apontar que, ainda que esteja distante do ponto de origem, isto é, da terra natal, e embora tenham assimilado outras culturas flutuantes que existem no atual local de vivência - Cubatão, os migrantes nordestinos identificam sua cultura de origem por meio dessa obra gastronômica.

16 Entrevista concedida por José Luciano de Lima, administrador da Mercearia Princesa do Nordeste em 13 de junho de 2015.

17 A Casa do Norte Adega do Chico é tema frequente de reportagens em jornais locais. Em um artigo veiculado pelo Jornal A Tribuna, de Santos, ressaltava os encontros nordestinos promovidos no local, com presença de trio de forró (MACEDO, Thiago. O Nordeste mora na Adega do Chico. Jornal A Tribuna. Santos, 5/11/2012, p.A-12).

18 Entrevista concedida por Francisco Pereira Gomes em 10 mar. 2015.

19 Para Góes, os alimentos são concebidos para serem compartilhados com outras pessoas. Sua preparação e apresentação, o modo de servir, etc., tudo isso expressa a forma com que os indivíduos de diferentes sociedades projetam suas identidades (GÓES, José Ângelo Wenceslau. “Hábitos Alimentares – globalização ou diversidade? Maria do Carmo Soares de Freitas; Gardênia Abreu Vieira Fontes, Nilce de Oliveira (org.) in Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura. Salvador, Ed. EDUFBA, 2008, V.60, p.376-404).

20 Comida é entendida aqui no sentido de prática da alimentação, no original em inglês, foodways (YODER, Don. “Folk Cookery”. In Folklore and Folklife: An Introduction. Chicago: University of Chicago Press, 1972. P. 325-250).

ca, afinal, a alimentação é marca de identidade (SAVARIM, 1995, p.15).

Podemos, ainda, ao analisar a cozinha típica dentro do universo dos migrantes nordestinos como uma cozinha emblemática, que atua de maneira simbólica, novamente, referenciando a identidade nordestina junto à memória do paladar. Entendemos a palavra emblema, nesta pesquisa, como uma figura que simboliza a apresentação de um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade (MACIEL, 2005, p.50).

Os alimentos nordestinos que tornaram Seu Carlos Domingos Costa bem sucedido – ele, que é o dono do centro distribuidor citado no início do artigo – são os mesmos que ele próprio consumia nas refeições em Itabaiana quando jovem e aprecia atualmente na mesa de sua casa, em Cubatão. Cheiros, cores, sabores: os alimentos e refeições também têm voz e é por meio da memória gustativa que essa voz fala e se pronuncia. As comidas nordestinas contam muitas histórias em Cubatão, permitindo que a comunidade migrante do Nordeste tenha uma linha de referência que a ligue ao seu passado, presente e futuro. A identidade referenciada do migrante nordestino em Cubatão está revelada no prato, como um espelho.

REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Ouvir Contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004, 196p.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. In: **Sociedade e Cultura: Revista de Pesquisas e Debates**. Goiás, Ed. UFG, 2008, Vol.1, nº1, p.13-21.

ARMESTO, Felipe F. **Comida: uma História**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2004. 362p.

BRILLAT-SAVARIM, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1995. 352p.

CARNEIRO, Henrique S. “Comida e Sociedade: Significados sociais na história da Alimentação” In **Revista História: Questões & Debates**. Curitiba: Ed.UFPR, 2005, nº42, p.71-80.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia,

1983, 972p.

CHARTIER, Roger. Por uma sociologia histórica das práticas culturais. In: **A História Cultural entre práticas e representações**. Col. Memória e sociedade. Trad. Maria Manuela Galhardo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990, p. 13-28.

_____. A história hoje: dúvidas, desafios, propostas. In: **Estudos Históricos**. Vol. 7, n. 13. Rio de Janeiro: 1994, p. 97-113.

_____. **Conexões** [setembro de 2014]. Entrevistador: Kamyla Maia. Goiânia, TV UFG, 2014. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ZCj15oJZ-rc>>. Acessado em 5 mar. 2015.

CORÇÃO, Mariana. Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea. In: **XXIV Simpósio Nacional de História, 2007, São Leopoldo. XXIV Simpósio Nacional de História- Caderno de Resumos**. São Leopoldo: Editora Oikos Ltda, 2007.

_____. **Receita velha é que faz comida boa**. In: **Revista de História**. Rio de Janeiro, Ed. Biblioteca Nacional, 2013, p.58-61.

CRESPO, Luzia Maltez da Guarda. **Antologia do Folclore Cubatense**. 1º ed. Santos: Ed. Gráfica A Tribuna, 1985. Vol.1, 74p.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In **O Correio da UNESCO**. Rio de Janeiro: Ed. UNESCO, 1987, Vol.15, nº7, p.22-23.

_____. **O que faz o Brasil, Brasil?** 9.ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

FERREIRA, Cesar Cunha; FERREIRA, Francisco Rodrigues Torres; BORGES, Wellington Ribeiro. **Cubatão, caminhos da História**. São Paulo: Ed. Design & Print, 2007, 98p.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. “Hábitos Alimentares – Globalização ou diversidade?” In: Maria do Carmo Soares de Freitas; Gardênia Abreu Vieira Fontes; Nilce de Oliveira (Org.). **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. Salvador: Ed. EDUFBA, 2008, Vol.60, p.376-404

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. 9.ed. Rio de Janeiro: Ed. DP&A, 2004. 99p.

_____. El legado de Stuart Hall em los Estudios Culturales. [março de 2014]. TV Universidad Andina Simón Bolívar-Sede Ecuador, 2014. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=UCbI2_kar0o> . Acesso em 3 mar. 2015.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Org). **A invenção das tradições**. 2.ed. Rio de Janeiro: Ed. Imago, 1997.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa do Registro Civil de 2010**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=351350>>. Acesso em 22 jun. 2015.

_____. **Resultados da mostra migração**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=351350&idtema=97&search=sao-paulo%20|%20cubatao%20|%20censo-demografico-2010:-resultados-da-amostra-migracao-->>. Acesso em 22 jun. 2015.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. 5a ed., Campinas: Ed. UNICAMP, 2003.

MARINELLI, Edson Bastos. “A saga do migrante nordestino em São Paulo” in **Revista Educação**. Goiânia: Ed. UnG, 2007, Vol.2, p.3-17.

MACEDO, Thiago. Cantinho do Nordeste aqui. **Jornal O Dialetô**. Santos, julho/2012, p.6

_____. O Nordeste mora na Adega do Chico. **Jornal A Tribuna**. Santos, 5/11/2012, p.A-12.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005, p.49-55.

_____; MENASCHE, Renata. **Alimentação cultura identidade e cidadania: você tem fome de quê?** 2003. Disponível em: <<http://www.adital.com.br/site/noticia2.asp?lang=PT&cod=7855>> . Acesso em: 12 fev. 2015.

PASSERANI, Marildo. **Cubatão: a rainha das Serras**. São Paulo: Ed. Noovha América, 2005.

PINTO, Celma de Souza. **Cubatão – História de uma cidade industrial**. Cubatão: Ed. do Autor, 2005, 192p.

POLLACK, Michael. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: 1992, Vol.5, nº10.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. “Por uma História da Alimentação” In **História: Questões & Debates**. Curitiba: Ed. UFPR, 1997, nº 26-27, p.154-171

_____. “A alimentação e seu lugar na história” In **História: Questões & Debates**. Curitiba: Ed. UFPR, 2005, nº42, pp.11-31.

YODER, Don. “Folk Cookery”. In **Folklore and Folklife: An Introduction**. Chicago: University of Chicago Press, 1972. P. 250-325).

SAVARIM, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SILVA, E. A.; SANTOS, F. L.; DENIPOTI, C. L. **Métodos e Técnicas de Pesquisa em História II**. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2011.

GLOSSÁRIO

BAIÃO-DE-DOIS: Receita criada no estado do Ceará. Consiste em um preparado de arroz, feijão verde ou feijão novo, carne-seca ou carne de charque, queijo-coalho, arroz da terra, manteiga de garrafa, nata fresca, pimentão, condimentos, farinha de mandioca ou de milho.

BUCHADA: Também conhecida como buchada de bode, é feita com as entradas do bode (rins, fígado e vísceras), lavadas, aferventadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas feitas com o estômago do animal.

CALDO DE MOCOTÓ: Feito com o mocotó do boi trata-se de um caldo. Os mocotós são cozidos em água com cebola, temperos, molho de tomate, pimenta e azeite. Servido com farinha de mandioca.

CHÁ-DE-BURRO: Iguaria feita com milho de canjica, feijão de corda e as mesmas partes do porco que vão na feijoada.

DOBRADINHA: Receita que inclui o bucho do boi, cozido em pequenos pedaços com grande variedade de condimentos e acompanhamentos. Embora tenha sido adotada pelos nordestinos, surgiu em Portugal, onde é conhecida como Dobrada.

FAVA: Ou feijão-fava, trata-se de um legume, um feijão de cor branca e maior do que o feijão ca-rioca. Consumido cozido.

MASSA PUBA: É uma massa extraída da mandioca fermentada e bastante utilizada na produção de bolos, biscoitos e outras receitas. O processo de obtenção da puba consiste em deixar a mandioca de molho em um recipiente com água por uma semana.

QUIRELA: Prato típico preparado com milho triturado e as mesmas partes do porco que vão na feijoada. Na Paraíba também é conhecido como Xerém.

RASPADOR DE CÔCO: Instrumento culinário feito com cabo de madeira e concha de metal ou alumínio para retirada de toda massa do côco seco.

RUBACÃO: Receita que compreende os mesmos ingredientes do Baião de dois, além, de feijão verde ou feijão novo e creme de leite.

SARAPATEL: Guisado preparado com sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro, bem condimentado. Serve-se acompanhado de farinha de mandioca e arroz. Muito apreciado em Pernambuco, Bahia, Rio Grande do Norte, Ceará e Piauí.

TAPIOCA GRANULADA: É feita de mandioca, em pequenos grânulos. Necessita de hidratação antes de ser utilizado para o pudim de tapioca, bolinho de estudante e cuscuz. Também conhecida como tapioca quebrada ou farinha de tapioca.

DEPOIMENTOS ORAIS

Carlos Domingos Costa. Entrevista concedida a Morgana Souza Monteiro em 15 de março e 20 de abril de 2015. Acervo da pesquisadora.

Fernando Alberto Henriques Junior. Entrevis- ta concedida a Morgana Souza Monteiro em 18 de março de 2015. Acervo da pesquisadora.

Francisco Pereira Gomes. Entrevista concedida a Morgana Souza Monteiro em 10 de março de

2015. Acervo da pesquisadora.

José Luciano de Lima. Entrevista concedida a Morgana Souza Monteiro em 13 de junho de 2015. Acervo da pesquisadora.

Wellington Ribeiro Borges. Entrevista concedida a Morgana Souza Monteiro em 13 de junho de 2015. Acervo da pesquisadora.