

O SABOR NO LUGAR NÃO ME DEIXES DE RACHEL DE QUEIROZ¹

(THE FLAVOR IN PLACE NÃO ME DEIXES FROM RACHEL DE QUEIROZ)

(EL SABOR EN EL LUGAR NÃO ME DEIXES DE RACHEL DE QUEIROZ)

RESUMO

Rachel de Queiroz (1910-2003) foi uma escritora que, movida por suas experiências e lembranças, escreveu apaixonadamente sobre o sertão cearense, sobre suas paisagens, costumes, pessoas, comidas e bebidas típicas. Neste trabalho, abordamos a relação que Rachel possui com a sua querida fazenda Não Me Deixes, localizada em Quixadá, a partir do sabor dos alimentos, mais especificamente das histórias e receitas descritas em seu livro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. Entendemos, assim, que o sabor é um sentido que intermedeia a experiência entre as pessoas e os lugares, fundando uma *geograficidade*, uma relação essencial entre o homem e a Terra.

Palavras-chave: Geografia Humanista; Sabor; Lugar; Fazenda Não Me Deixes; Rachel de Queiroz.

ABSTRACT

Rachel de Queiroz (1910-2003) was a writer who, stimulated by their experiences and remembrances, wrote passionately about the Ceará hinterland, about its landscapes, customs, people, typical food and beverage. In this paper, we discuss the relationship that Rachel has with her beloved farm Não Me Deixes, located in Quixadá, from the flavor of food, specifically from the stories and recipes described in her book *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. We understand, therefore, that the flavor is a sense that mediates the experience between people and places, founding a *geographicity*, an essential relationship between man and Earth.

Keywords: Humanist Geography; Flavor; Place; Não Me Deixes Farm; Rachel de Queiroz.

RESUMEN

Rachel de Queiroz (1910-2003) fue una escritora que, movida por sus experiencias y recuerdos, escribió apasionadamente sobre el interior de Ceará, sobre sus paisajes, costumbres, gente, comidas y bebidas típicas. En este artículo, vamos a discutir la relación que tiene Rachel con su amada hacienda Não Me Deixes, situada en Quixadá, desde el sabor de los alimentos, más específicamente de las historias y recetas descritas en su libro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. Entendemos, pues, que el sabor es un sentido que media la experiencia entre las personas y los lugares y que funda una *geograficidad*, una relación esencial entre el hombre y la Tierra.

Palabras clave: Geografía Humanista; Sabor; Lugar; Hacienda Não Me Deixes; Rachel de Queiroz.

TIAGO VIEIRA CAVALCANTE

Doutorando em Geografia - IGCE -
UNESP - Rio Claro
tiagogeografia@yahoo.com.br

¹ Esse trabalho tem o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP.

O SABOR E O LUGAR EM RACHEL DE QUEIROZ

Por que tanto carinho e amor por estas terras áspers? Não sei. Mistério é assim: está aí e ninguém sabe. Talvez a gente se sinta mais pura, mais nua, mais lavada. E depois a gente sonha. Naquele cabeça limpo vou plantar uma árvore enorme. Naquelas duas ombreiras a cavaleiro da grotta dá para fazer um açudinho. No pé da parede caberão uns coqueiros e no choro da revência, quem sabe, há de dar umas leiras de melancia. Terei melancias em novembro (QUEIROZ, 2004, p. 110-111).

O sertão de Rachel de Queiroz (1910-2003) tem uma geografia própria: o cabeça limpo, as ombreiras a cavaleiro da grotta, o pé do paredão e o choro da revência. Diante dessa geografia a escritora sonha com uma enorme árvore plantada, com a construção de um pequeno açude, com os cocos e melancias que poderão ser colhidos e saboreados. Na epígrafe que anuncia nosso texto, o sabor faz parte do lugar sonhado por Rachel; terra seca, áspers e misteriosamente tão amada.

O sabor e o lugar de Rachel são sertanejos. Sertão onde a dieta de boa parte dos seus moradores é frugal, sabor composto pelo feijão, a farinha, o café, a rapadura e algumas carnes, principalmente a de bode, a de galinha ou a de peixe, pois a carne de vaca, por ser mais cara, é uma raridade. Sertão onde muitas das casas se resumem a quatro paredes, lugares muitas vezes de taipa onde podemos encontrar o fogão de jirau, uma mesa e alguns tamboretas, potes e panelas de barro, redes de dormir e algumas panelas cuidadosamente areadas (QUEIROZ, 2010). Rachel vivencia estes sabores e lugares, eles estão entrelaçados e marcam a sua vida, se incorporando à sua geografia pessoal (MIRANDA, 2012). Geografia que antes mesmo de ser científica, é originária e existencial, é interior e exprime uma geograficidade que liga a escritora à sua terra (DARDEL, 2011).

A partir de Rachel, podemos compreender que o sabor pode nos conduzir ao entendimento da relação existente entre nós e nossa identidade geográfica, estando o sabor intimamente ligado à paisagem que nos envolve. Assim sendo, cada lugar tem seu sabor (GRATÃO, 2014). Sabor que medeia e constitui nossa geograficidade a partir do paladar (GRATÃO; MARANDOLA, JR., 2011). Paladar que, embora não seja sempre considerado nos estudos geográficos, estabelece, juntamente com os outros sentidos, nossa percepção e experiência geográficas. Percepção e experiência que envolve, além do sabor, cheiros, cores e sons que evocam nossa memória, alimentam nosso imaginário e compõem nossa identidade, elementos essenciais para nossa vida e permanência (OLIVEIRA, 2012). Isto, porque, segundo Tuan (2013, p. 21), “[...] a maioria das pessoas faz uso dos cinco sentidos, que se reforçam mútua e constantemente para fornecer o mundo em que vivemos, intrinsecamente ordenado e carregado de emoções”.

Rachel, além de uma exímia escritora, era uma cozinheira de “mão cheia”. Escrever era seu ofício e cozinhar era a sua paixão. Em documentário sobre a sua vida e a sua obra, produzido pela TV Câmara e dirigido por Ana Maria Lopes (2002), ela faz questão de afirmar: “*Sou muito melhor cozinheira do que escritora*”. O sabor, portanto, faz parte de suas vivências e experiências, fundando o seu mundo e compondo a sua geograficidade, a relação íntima e afetiva, topofílica, que possuía com a sua terra (TUAN, 2012).

Mas o sabor para Rachel tem lugar. Este lugar é o sertão cearense, mais especificamente sua fazenda Não Me Deixes, em Quixadá. Era lá que ela se (re)encontrava com tudo aquilo que mais amava. O Não Me Deixes era seu “canto no mundo”, lugar onde construía sua “casa onírica” (BACHELARD, 2003; 2008), onde a escritora retornava às lembranças que teve quando jovem junto às fazendas Junco e Califórnia, fazendas de sua família também localizadas em Quixadá. Lembranças de aventuras, festas, danças, cantorias, vaqueiros, vaquejadas, novenas, cavalgadas, namoros e também de comidas e bebidas típicas, elementos-alimentos que faziam parte do seu cotidiano nas fazendas (ACIOLI, 2007).

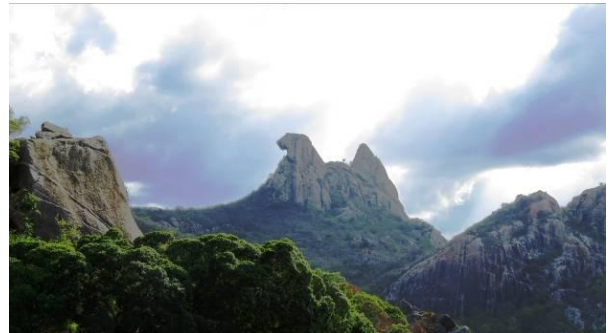
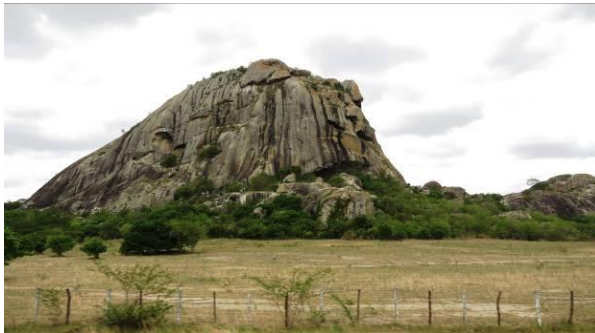
O NÃO ME DEIXES DE RACHEL DE QUEIROZ

A fazenda Não Me Deixes de Rachel de Queiroz está localizada em Quixadá, município do sertão central cearense distante cerca de 160 quilômetros da capital Fortaleza.

Partindo de Fortaleza, pela BR-122, ao nos aproximarmos de **Quixadá**, visualizamos as enormes guardiãs de pedra que parecem vigiar o município (Figura 01), sendo a mais ilustre de suas representantes a Pedra da Galinha Choca (Figura 02). Em *O Quinze*, obra mais conhecida de Rachel, a escritora expressa poeticamente, a partir dos olhos do personagem Vicente que parte de trem de Fortaleza em direção à Quixadá, sua impressão sobre as rochas que envolvem esta cidade sertaneja:

A luz lhes dava gradações estranhas, desde o cinzento metálico, e um azul da cor do céu, e o outro azul de violeta-pálido, até ao negro do lodo que escorria em grandes listas, sumindo-se nas anfractuosidades, chamalotando as ásperas paredes a pique.

Surgiam ao longe, como uma barreira fechada e hostil, os serrotes ligando-se aos serrotes, num alinhamento amontoado (QUEIROZ, 1997, p. 91).



Figuras 01 e 02: Exemplo de monólito presente no caminho para Quixadá – BR-122 e Pedra da Galinha Choca. Fonte: CAVALCANTE, T. V., janeiro de 2014.

Rachel compreendeu a singularidade desta paisagem granítica como algo que devia ser cuidado, preservado. Em entrevista que pode ser encontrada no número dos Cadernos de Literatura Brasileira dedicado à escritora, ela expõe:

É preciso preservar aquela paisagem de morros de pedra. Aliás, Quixadá, na língua dos indígenas da região, quer dizer “curral de pedra”. A cidade é toda cercada mesmo por aqueles monólitos, que eles chamam de monólitos. Acho aquilo belíssimo, por isso chamei a atenção para paisagem na hora de escrever e agora estou tentando obter uma proteção oficial (CADERNOS DE LITERATURA BRASILEIRA, 1997, p. 33).

De fato, a partir de iniciativas como a de Rachel, é instituído o Monumento Natural dos Monólitos de Quixadá pelo Governo do Estado do Ceará que, com o decreto de número 26.805 de 25 de outubro 2002 (CEARÁ, 2002), passa a preservar 16.635 hectares dos elementos cênicos e valores ecológicos ali existentes.

Como é pela paisagem que inicialmente nos relacionamos com os lugares (MARANDOLA JR., 2014), é a partir da paisagem granítica quixadaense que a escritora se relaciona com o seu lugar Não Me Deixes.

Não Me Deixes, além de ser uma fazenda que está circundada pelos monólitos de Quixadá, é um lugar que para Rachel evoca vivências e lembranças de sua infância. O nome da fazenda foi dado por seu tio-bisavô paterno, Miguel Francisco de Queiroz, e de acordo com Aguiar (2010, p. 109), “[...] traduz um apelo de seus antepassados para a família jamais abandonar ou vender aquela aprazível propriedade encravada em pleno sertão cearense”.

Quando menina, seu pai, Daniel de Queiroz, foi quem a presenteou com o pedaço de terra que posteriormente viria a ser a sua fazenda, distante 20 quilômetros da sede do município. Segundo a escritora, seu pai lhe disse: “Mande o seu marido fazer a casa virada para o nascente. E, quando se casar, venha morar aqui” (QUEIROZ; QUEIROZ, 1998, p. 216). E foi isso que Rachel fez, pelo menos nas estadias invernais, meses em que fugia da cidade do Rio de Janeiro. A escritora costumava dizer: “Lá [no Não Me Deixes], realmente, é o meu lugar. Cada volta minha é um regresso. E sinto que lá é o meu permanente. O Rio é o provisório” (QUEIROZ; QUEIROZ, 1998, p. 219).

A construção da casa da fazenda, em meados dos anos de 1950, foi feita em boa parte com recursos provenientes da mata local, com exceção das telhas e de algumas ferragens. Com a ajuda de seu marido Oyama, de seu irmão Roberto e do mestre João Miguel, Rachel aos poucos ergueu a tão sonhada casa (Figura 03), “[...] uma casa de lembrança-sonho, perdida na sombra de um além do passado verdadeiro (BACHELARD, 2008, p. 34)”. No fim da obra fizeram a conhecida festa da cumeeira e o lugar foi tomado por sabores diversos, com potes de aluá, cocadas, bolos de milho e outras iguarias sertanejas (QUEIROZ; QUEIROZ, 1998; FONTES, 2012). Com as palavras de Rachel, a imagem da casa e de seus arredores nos fica mais clara:

A casa fica num alto lavado de ventos. Casa tão rústica, austera como um convento pobre, as paredes caiadas, os ladrilhos vermelhos, o soalho areado. As instalações rudimentares, a lenha a queimar no fogão, a água de beber a refrescar nos potes. O encanamento é um anacronismo, a geladeira entre os móveis primitivos de cumaru parece sentir-se mal.

Não tem jardim, as zínias e os manjericões, que levantam um muro colorido ao pé dos estacotes, estão ressequidos como ramos bentos guardados no baú. Também não tem pomar, fora os coqueiros e bananeiras do baixio.

Não tem nada dos encantos tradicionais do campo, como os conhecemos pelo mundo além. Nem sebes floridas, nem regatos arrulhantes, nem sombrios frescos de bosque – só se a gente der para chamar a catinga de bosque (QUEIROZ, 2004, p. 110).



Figura 03: Casa sede da Fazenda Não Me Deixes, Quixadá, CE.
Fonte: CAVALCANTE, T. V., janeiro de 2014.

É importante ressaltar que, por iniciativa da escritora, 300 hectares da fazenda, de um total 928, foram reconhecidos pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) como Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN), a partir da portaria N°37-N de 16 de abril de 1999 (IBAMA, 1999). Possuidora de uma natureza notável, hoje a fazenda Não Me Deixes é uma importante reserva da flora e da fauna da caatinga.

Mas a natureza da fazenda não se resume às árvores e animais que lá existem. A fazenda era o lar de Rachel, lugar de encontro com sua terra e sua gente, onde ela se reconhecia e era

reconhecida pelos outros, pois era lá onde estavam enterradas suas raízes mais profundas e se sentia feliz (AIRES, 1978). São desta fazenda as lembranças de Flávio Salek, sobrinho-neto da escritora que, na apresentação do livro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha* nos introduz alguns dos sabores ali encontrados:

Ir para o Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no sul. Até hoje, quando me sento à mesa da Fazenda, ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança daquele mesmo sabor e do seu impacto distante. O arroz com colorau e o leite grosso são outros sabores de que me lembro. As carnes de carneiro, guisadas e muito pesadas, não agradavam ao meu paladar de então, e eu muito menos tolerava as terríveis buchadas e paneladas. Em compensação, no prato do garoto substituíam-se as carnes por um maravilhoso ovo mexido. Um ovo de galinha de terreiro, rico em proteínas das minhocas ciscadas na terra, a gema de uma cor amarelo-ouro e uma consistência mais rígida do que a dos pálidos ovos de granja que hoje temos de comer (SALEK, 2004, p. 7-8).

O SABOR NO LUGAR NÃO ME DEIXES DE RACHEL DE QUEIROZ

Em *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*, Rachel apresenta a natureza e a cultura cearenses a partir das histórias e receitas que nos oferece. Natureza que é transformada em cultura e nos possibilita compreender as relações existentes entre os homens e o território, entre as pessoas e os lugares (MONTANARI, 2008). São histórias e receitas provenientes de suas vivências junto às fazendas Junco e Califórnia, vivências que compuseram o sabor posteriormente encontrado na fazenda Não Me Deixes. Para desvelarmos sobre o sabor no lugar Não Me Deixes, buscamos analisar a relação existente entre a cozinha, as pessoas e as receitas que compõem o livro de Rachel.

Para Rachel a **cozinha** cearense, apesar de descender da cozinha portuguesa e africana, tem maior influência da tradição indígena. Isto porque, de acordo com a escritora, não tínhamos grandes lavouras e, portanto, não possuíamos muitos escravos. Nossa “economia” estava ligada com maior força à pecuária e se concentrava no sertão. Desse modo, é nas fazendas de gado que a cozinha sertaneja se constitui.

No livro, a cozinha que Rachel nos apresenta é composta pelo feijão, o milho, as carnes de carneiro (ou de bode), de peru (principalmente em dias de festa), de galinha, de peixe de água doce e mesmo a carne de pato. As bebidas são o café, o aluá e a conhecida cajuína, feita com cajus bem maduros. Destaque para os doces (em massa ou em calda, além de doces de frutas da região, de “espécie” e os bolos), pois segundo Rachel “[...] a dieta do nordestino é rica em açúcar” (QUEIROZ, 2004, p. 88), mas também para a farinha de mandioca, ingrediente indispensável na paçoca de carne seca. Contudo, nas fazendas onde a escritora vivenciou estes sabores do sertão, era o queijo de coalho o componente alimentar mais importante:

Quase todas as fazendas se empenham na produção do queijo de coalho. Os requeijões e, especialmente, os queijos de manteiga são luxo de mesa rica. Já o queijo de coalho não falta à mesa de quem possua no curral ao menos duas ou três vacas paridas. Tudo isso se inclui na expressão genérica “comer leite” (QUEIROZ, 2004, p. 23).

É a partir daquilo que experimentou nas fazendas de sua infância, as fazendas Junco e Califórnia, que Rachel pensa a cozinha de sua fazenda, talvez como uma maneira de trazer de volta suas lembranças saborosas, afinal “O sabor expresso no gosto e no cheiro é imaginação; é memória, pois estes nos remetem a outros lugares, a sentimentos agradáveis (ou desagradáveis), a experiências vividas” (GRATÃO & MARANDOLA, JR., 2011, p. 62). De todo modo, em todas as fazendas havia **pessoas** que eram responsáveis pela preparação das mais diversas receitas. Quem eram elas?

Claval (2014) indica que a cozinha de antigamente, tempo em que boa parte das pessoas nem mesmo sabiam ler, era transmitida oralmente ou por imitação direta. Assim, as receitas eram repassadas de geração para geração, das avós e mães para as filhas e netas, contudo não se restringindo somente aos familiares. Comumente mulheres, estas pessoas preservavam a “memória gustativa” do lugar onde viviam (DUTRA, 2005). No livro de Rachel são Dona Rachel e dona Clotilde, respectivamente avó e mãe da escritora, além de Antônia e Nise, cozinheiras da família, as responsáveis por assinar muitas das **receitas** que a escritora nos ensina.

Dona Rachel (Rachel Alves de Lima), avó paterna da escritora, era quem comandava a cozinha da fazenda Califórnia. Cozinha detestada pelas crianças, porque suas receitas faziam uso exagerado de pimenta. Na sua fazenda Dona Rachel reunia os familiares em torno de si e de suas receitas, lugar onde criança não tinha vez e comia o mesmo que os adultos. No livro ela assina a receita de um bolo que a escritora intitula “Bolo da Vozinha Rachel”.

Já Dona Clotilde, mãe da escritora, também era uma talentosa cozinheira. Muitas das receitas que Rachel dispõe em seu livro tentam recuperar aquilo que experimentara em sua infância no Junco, em Quixadá, período em que a cozinha era comanda por sua mãe. É de dona Clotilde, por exemplo, a receita de queijo de coalho que encontramos no livro. Dela também é a receita da cajuína, bebida não-alcoólica elaborada com cajus muito doces, inventada pelo ilustre escritor e farmacêutico Rodolfo Teófilo.

Ao lado de Clotilde na cozinha do Junco estava Antônia. Empregada da família desde os seus 18 anos, Antônia começou o seu trabalho como governanta, mas logo também passara a comandar a cozinha do Junco. De Antônia são apresentadas as receitas, entre outras, das castanhas de caju confeitadas, do requeijão e de uma carne que levava o seu nome, a “Carne da Antônia”, receita que aprendera de um velho livro de cozinha da avó de Rachel, *O Cozinheiro Nacional*.

No Não Me Deixes quem conduzia a cozinha era Rachel, sempre ajudada por Nise. Segundo Flávio Salek (2014), os fascínios da cozinha da fazenda começavam antes mesmo do sol nascer. Nise preparava tapiocas, comandava a moagem do café torrado e do milho maduro que depois virava cuscuz (nordestino) e escolhia a galinha que ia ser preparada para a refeição. Para Rachel, o dom culinário de Nise era inesperado e se confirma quando ela consegue reconstituir no queijo de coalho do Não Me Deixes o queijo do Junco feito por sua mãe. Receitas como a do doce de laranja e a do bolo de milho (como a que apresentamos com base no livro de Rachel) também são atribuídas a ela.

Bolo de Milho

(receita da Nise)

Ingredientes

- 2 litros de milho novo (posto de molho na véspera)
- leite puro de 2 cocos (tira-se o leite adicionando uma xicrinha de água fervente ao coco fresco ralado e espremendo-o num pano ou guardanapo, até ficar apenas o bagaço seco)
- 2 rapaduras
- erva-doce
- cravo
- gengibre

Preparo

Passa-se o milho no moinho, peneira-se. Pisam-se juntos erva-doce, dentes de cravo e gengibre. Misturam-se esses temperos à massa de milho já peneirada e seca.

Põe-se uma panela no fogo com dois litros de água e derrete-se duas rapaduras de boa qualidade.

O mel (a rapadura derretida), ainda quente, vai sendo despejado sobre a massa, mexendo-se bem para não encaroçar. Põe-se na forma ou tabuleiro e vai-se regando com leite de coco, alisando bem. Leva-se ao forno quente.

Fonte: (QUEIROZ, 2004, p. 96).

E como bem nos lembra Rubem Alves (2011), junto a estas pessoas e receitas devemos incluir todo o mobiliário relacionado direta ou indiretamente aos afazeres da cozinha e aos momentos de celebração da refeição. Em visita que fizemos à sede da fazenda de Rachel, encontramos na cozinha um fogão de ferro alimentado a lenha, panelas, chaleiras, bules e

colheres em alumínio cuidadosamente areado e grandes potes de barro que resguardavam a água que ia ser consumida (Figura 04), na sala, filtros e quartinhas de barro, copos, talheres e pratos bem guardados em prateleiras de madeira e uma mesa com cadeiras, também em madeira (Figura 05). Entre a sala e a cozinha nos deparamos com uma grande prensa de queijo. Objetos componentes da *geografia do sabor* da fazenda Não Me Deixes.



Figuras 04 e 05: Cozinha e sala da casa sede da fazenda Não Me Deixes, Quixadá, CE.
Fonte: CAVALCANTE, T. V., janeiro de 2014.

O sabor, portanto, está intimamente ligado às pessoas e aos lugares que queremos bem. De acordo com Netto (2014), essa ligação é geográfica, pois relacionamos os sabores do passado com os lugares que vivenciamos, estabelecendo assim uma geograficidade. A fazenda Não Me Deixes é a melhor expressão dessa ligação. Lá, Rachel se transmutava em cozinheira, preparando as receitas degustadas durante a sua infância, porque o sabor está ligado ao gosto, às vivências, às lembranças e, além disso, “[...] está enraizado na geograficidade, ligação essencial, telúrica, homem-Terra” (GRATÃO & MARANDOLA JR., 2011, p. 62).

Em *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*, Rachel, a partir de suas reminiscências, funda uma geografia do sabor que entrelaça a cozinha sertaneja e cearense às pessoas e lugares que lhe eram caros. Associando natureza, cultura e identidade às histórias e receitas que nos oferece, ela escreve, ao mesmo tempo, sobre si e sobre toda uma coletividade ligadas a um espaço-tempo particular.

REFERÊNCIAS

ACIOLI, Socorro. **Rachel de Queiroz**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2007. 135p.

AIRES, Durval. Rachel de Queiroz: “Venho ao Sertão para ser feliz”. **O POVO**. Fortaleza, 15 mar. 1978. Disponível em: <<http://www.opovo.com.br/app/acervo/entrevistas/2014/03/05/noticiasentrevistas,3197472/rachel-de-queiroz-veno-ao-sertao-para-ser-feliz.shtml>> Acesso em: 18 mar. 2014.

ALVES, Rubem. Quarta variação: culinária. In: _____. **Variações sobre o prazer**: Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2011. p. 133-170.

BACHELARD, Gaston. **A terra e os devaneios do repouso**: ensaio sobre as imagens da intimidade. Trad. Paulo Neves. 2ªed. São Paulo: Martins Fontes, 2003. 256p.

BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. Trad. Antonio de Pádua Danesi. 2ªed. São Paulo: Martins Fontes, 2008. 242p.

CADERNOS DE LITERATURA BRASILEIRA. Rachel de Queiroz. São Paulo, **Instituto Moreira Salles**, n.4, set. de 1997. 129p.

CEARÁ. Decreto nº 26.805, de 25 de outubro de 2002. Decreta Monumento Natural os Monólitos de Quixadá e adota outras providências. **Diário Oficial do Estado**, Poder Executivo, Ceará, 31 out. 2002. Ano V, Número 208, p. 3.

CLAVAL, Paul. As relações do homem com o meio: a mediação alimentar. In: _____. **A geografia cultural**. 4ªed. Trad. Luiz F. Pimenta; Margareth de C. A. Pimenta. 4ªed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2014. p. 261-292.

DARDEL, Eric. **O homem e a Terra**: natureza da realidade geográfica. Trad. Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011. 159p.

DUTRA, Rogério C. de A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. In: **Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, p. 31-36, 2005.

FONTES, Lilian. **ABC de Rachel de Queiroz**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2012. 223p.

GRATÃO, Lúcia H. B. Sabor e paisagem – o que revela o pequi nesta imbricação de ser e essência cultural. **Geograficidade**, Niterói, v. 4, número especial, p. 4-15, Outono 2014.

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

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. **Portaria nº 37-N, de 16 de abril de 1999**. Disponível em: <http://sistemas.icmbio.gov.br/site_media/portarias/2010/05/12/CE_RPPN_fAZENDA_%C3%91_ME_Deixes.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2014.

MARANDOLA JR., Eduardo. **Um sentido fenomenológico de paisagem**: o sentir em mistura do ser-lançado-no-mundo. Texto-base da conferência proferida no “Seminário Internacional Questões Contemporâneas sobre Paisagem”, realizado dias 9 e 10 de Abril de 2014, na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.

MIRANDA, Ana. A geografia pessoal. **O POVO** – Colunas. Fortaleza, 05 mai. 2012. Disponível em: <<http://www.opovo.com.br/app/colunas/anamiranda/2012/05/05/noticiasanamiranda,2832923/a-geografia-pessoal.shtml>> Acesso em: 10 mar. 2014.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008. 208p.

NETTO, Marcos M. **A geografia do queijo minas artesanal**. Belo Horizonte, MG: Edição do autor, 2014. 429p.

OLIVEIRA, Livia de. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. **Geograficidade**, Niterói, v. 2, número 1, p. 27-29, Verão 2012.

QUEIROZ, Rachel de. **O Quinze**. 62ªed. São Paulo: Siciliano, 1997. 156p.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 2ªed. São Paulo: ARX, 2004. 112p.

QUEIROZ, Rachel de. Frugalidade. In: _____. **Do Nordeste ao infinito**: coletânea de crônicas. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2010. p. 82-84.

QUEIROZ, Rachel de; QUEIROZ, Maria L. de. **Tantos anos**. 3ªed. São Paulo: Siciliano, 1998. 256p.

SALEK, Flávio de Q. A cozinha de minha avó. In: QUEIROZ, R. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 2ªed. São Paulo: ARX, 2004. p. 5-9.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Trad. Livia de Oliveira. Londrina: Eduel, 2012. 342p.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Trad. Livia de Oliveira. Londrina: Eduel, 2013. 248p.

Filmografia

RACHEL DE QUEIROZ (Documentário). TV Câmara. Direção de Ana Maria Lopes. Brasil, 2002.

Trabalho enviado em dezembro de 2015
Trabalho aceito em janeiro de 2016