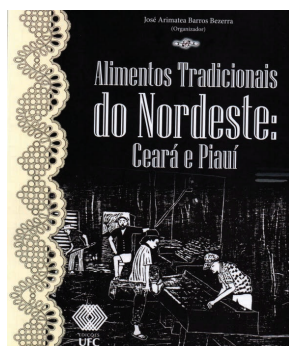


Em busca de sabores e saberes tradicionais

Looking for traditional flavors and knowledge



ALIMENTOS TRADICIONAIS DO NORDESTE: Ceará e Piauí
José Arimateia Barros Bezerra (org.).
Fortaleza: Edições UFC, 2014. 119p.
ISBN: 978-85-7282-622-8

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga¹

¹ Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras.
 Lisboa — Portugal.

Correspondência / Correspondence
 Isabel Drumond Braga
 E-mail: isabeldrumondbraga@hotmail.com

Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí é uma obra que contou com a participação de 22 investigadores de formações diversificadas, sob a organização de José Arimateia Barros Bezerra. Ao longo de 11 capítulos, ficamos familiarizados com os resultados dos trabalhos de campo do próprio organizador e de suas equipes*, provenientes da Universidade Federal do Ceará, da Universidade Regional do Cariri, da Universidade Estadual do Piauí e ainda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE).

A obra, tanto quanto conhecemos, é absolutamente pioneira na abordagem realizada. Resultou de trabalhos da pesquisa Alimentos do Nordeste (ALINE), os quais perseguiram, como se pode verificar na apresentação, quatro objetivos principais: a) proceder ao levantamento dos alimentos e dos pratos tradicionais dos estados do Ceará e do Piauí (há, além

* Integraram as equipes: Adriana Camurça Pontes Siqueira, Alice Nayara dos Santos, Anna Erika Ferreira Lima, Ana Karine da Silveira Pinheiro, Ana Karoline de Oliveira Costa, Ariza Maria Rocha, Beatriz Helena Peixoto Brandão, Bruno Alves Gualberto, Cláudia Sales de Alcântara, Cicero Antonio Mariano dos Santos, Hermano José Maia Campos Filho, Jorge Washington da Silva Frota, Leopoldo Gondim Neto, Márcia Maria Leal de Medeiros, Marlene Lopes Cidrack, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Rafaela Maria Temóteo Lima, Rafaela dos Santos, Rodrigo Viriato Araújo, Samara Mendes Araújo Silva e Tiago Sampaio Bastos.

destes, uma exceção com uma preparação do Estado de Alagoas); b) identificar os que possuísem possibilidade de ser apropriados nas suas formas tradicionais de modo a constituírem formas de robustecimento da agricultura familiar e fomentarem os rendimentos através da inserção desses alimentos nas políticas públicas de alimentação e nutrição, em especial as do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); c) proceder à descrição dos principais alimentos locais, tendo presentes os saberes, as técnicas e os utensílios tradicionais devidamente contextualizados; e d) identificar as possibilidades de inserção desses alimentos no PNAE.

Para a concretização do quadruplo objetivo, a metodologia levada a efeito consistiu na formação de equipes de um a cinco investigadores, que se deslocaram a várias localidades, em especial do interior, nos estados do Ceará e do Piauí. O trabalho realizado, financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCT), permitiu um contato direto com as populações, a observação dos alimentos nos locais de origem e a preparação de determinados pratos doces e salgados, bem como o registro fotográfico das várias etapas da manipulação.

Cada capítulo da obra poderá ser definido como um relatório do trabalho de campo realizado. Não constitui, deste modo, nenhum artigo acadêmico tradicional mas a opção, que poderia ser arriscada, não implicou perda de rigor científico e ganhou em inteligibilidade, permitindo que a obra se tornasse acessível a diversos públicos, designadamente às pessoas que foram hospitaleiras, possibilitaram e participaram na realização dos pratos e partilharam seus espaços e saberes práticos e tradicionais de forma generosa. Os textos poem a nu algumas peripécias e dificuldades, desde as complicações do acesso viário, passando pelos incômodos de dormir ao sereno ou de uma higiene pessoal reduzida durante algumas estadas. Não sendo um livro de cozinha, a obra contém algumas receitas, designadamente de baião de fava, carne de sol, chouriço (doce), doce de banana, doce de leite, Maria Isabel de carne de sol, muzangá, pamonha (doce e salgada), pé de moleque, peta e rapadura tijolo.

Do Estado do Ceará, foram objeto de estudo os produtos e os pratos salgados: a) azeite de babaçu, ou seja, um azeite de coco cuja obtenção manual demora cerca de oito horas, começando com a colheita dos frutos, o qual é utilizado localmente em preparações culinárias de arroz, bruaca, carne e feijão, além de o fruto, ou partes dele, servir para fins não culinários; farinha de mandioca, isto é, a complexa manipulação, em várias fases, desde a produção da raiz até a obtenção da farinha, terminando com o modo de preparar tapioca; b) baião de fava (feijão branco grande, tipo feijoca), prato semelhante ao Maria Isabel de carne seca, do Piauí, substancial, nutritivo e entendido como tendo possibilidade de ajudar a melhorar as condições de vida dos mais desfavorecidos se continuar a ser mantido na cultura alimentar tradicional; c) muzangá, um preparado à base de milho amarelo, de feijão de corda e de carne de porco salgada. Relevante é o fato de o muzangá – cuja preparação é bastante demorada – estar presente na alimentação quotidiana, nas festas juninas e

nas refeições escolares; d) pamonha (que pode ser salgada ou doce, neste caso, acrescentando açúcar aos restantes ingredientes), cuja preparação inclui manteiga, milho verde, nata, queijo coalho e sal; e) peixe assado na brasa com pirão, um prato do litoral que compreende caju azedo, cavala, cebola, farinha de mandioca, leite de coco, tomate, pimentão, além de temperos, e que implica um conjunto de tarefas com alguma complexidade culinária. Preocupantemente, está caindo em desuso, sofrendo, em especial entre os mais jovens, com a concorrência da carne vermelha, dos galináceos, dos produtos laticínios e de alguns pães.

As preparações doces, em menor número, incluíram chouriço, doce de banana, doce de leite, pé de moleque, peta e rapadura tijolo. Destaque-se o chouriço, uma receita confeccionada à base de amendoins, banha de porco, castanhas, farinha de mandioca, gergelim, mel de rapadura e sangue de suíno. O fato de o doce requerer a manipulação de sangue e, conseqüentemente, implicar assistir a uma matança, foi a experiência mais marcante dos investigadores envolvidos nesse conjunto de pesquisas. Citadinos e alheios às realidades rurais e às relações homem-animal num contexto utilitário, o relato revela, dentre outras realidades, as distâncias e estranhezas entre dois mundos que são cada vez mais distantes.

Do Estado do Piauí foram objeto de estudo um prato salgado e uma bebida: a) Maria Isabel de carne de sol, um preparado forte, dito “comida de vaqueiro”, à base de carne de vaca desossada, retalhada, salgada e seca à sombra, cujos ingredientes incluem ainda arroz, cebola, tomate, urucum e cheiros; e b) a cajuína, a única bebida objeto de observação na obra. Neste caso, estamos perante uma preparação que é incentivada, havendo cursos promovidos no Centro de Ensino São Francisco de Assis, em Floriano, destinados às famílias de agricultores para que estas possam potenciar a utilização do caju, uma das riquezas da região.

Finalmente, do Estado de Alagoas foi objeto de observação e estudo a preparação do bolo cagão. Se bem que a designação seja bastante desmotivante, a aparência parece inócua. Segundo esse relato, podemos aprender que a palavra “guisado” – comumente entendida como significando a técnica culinária que implica cozinhar os alimentos em lume branco com base em refogado e com água, vinho ou até leite – em Mui de Baixo (Coruripe) e, eventualmente, em outras terras de Alagoas, assume um significado completamente diferente. Isto é, trata-se da designação utilizada para os derivados da mandioca (beijus, broas, farinhas, tapiocas) que são feitos para comercialização ou que envolvem várias pessoas na preparação. E, voltando ao bolo cagão, é um dos guisados da localidade, semelhante ao pé de moleque, o qual contém açúcar, coco ralado, leite de coco, margarina (um ingrediente recente), massa de puba, canela, cravo e sal. Com uma tradição de quase cem anos, o bolo cagão parece estar relativamente ameaçado, como resultado da falta de um ingrediente fundamental: a mandioca, pois há uma substituição de cultivo daquela pela cana-de-açúcar, e nos últimos anos as condições climáticas não têm fornecido a produtividade, fazendo aumentar o preço da farinha.

Ao terminarmos a leitura da obra, voltamos aos objetivos da mesma. Efetivamente, conseguiu-se identificar os alimentos e pratos tradicionais de várias localidades; foram observados e descritos diversos preparados, tendo em conta os saberes, técnicas e utensílios tradicionais; procedeu-se à identificação dos que podem ser apropriados nas suas formas tradicionais no intuito de fomentar a agricultura familiar e os rendimentos das famílias.

Há, no entanto, um longo percurso a percorrer no que se refere à inserção de alguns alimentos e preparados nas políticas públicas de alimentação e nutrição, em especial as do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Neste caso, assinala-se um caso de sucesso: o muzangá, que integra as refeições escolares do município de Novo Oriente-CE, com comprovada aceitação pelas crianças.

As dificuldades para manter vivas as tradições também são visíveis e tendem a crescer: concorrência de alimentos e pratos menos nutritivos, porém mais atraentes, incluindo a chamada *fast food*; mudanças de gosto, potenciadas pelo aumento do poder de compra, entre as camadas populacionais mais jovens; escassez de determinados gêneros, como resultado da substituição de umas culturas por outras e de vendas em regime de monopólio, etc. A conjugação destes fatores, aliada a preparações morosas e à influência de modas, divulgadas de forma agressiva pela publicidade, ameaça claramente a tradição e os saberes e fazeres do passado. Questões fulcrais que a obra denuncia e problematiza mas as quais, naturalmente, não pode obstar.

Recebido: 12/1/2015

Aprovado: 19/1/2015