



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**INSTITUTO DE CULTURA E ARTE**  
**BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**PAULO HENRIQUE RIBEIRO DOS SANTOS**

**MEMÓRIAS ALIMENTARES DOS MORADORES DO MUNICÍPIO DE BEBERIBE -  
CEARÁ: UM RELATO SOBRE O MANIFESTO CULTURAL ALIMENTAR**

**FORTALEZA**

**2018**

PAULO HENRIQUE RIBEIRO DOS SANTOS

MEMÓRIAS ALIMENTARES DOS MORADORES DO MUNICÍPIO DE BEBERIBE -  
CEARÁ: UM RELATO SOBRE O MANIFESTO CULTURAL ALIMENTAR

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado e apresentado com o fim de obtenção de título de bacharel em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária  
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

- S237m Santos, Paulo Henrique Ribeiro dos.  
Memórias alimentares dos moradores do município de Beberibe – Ceará : um relato sobre o manifesto cultural alimentar / Paulo Henrique Ribeiro dos Santos. – 2018.  
32 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.  
Orientação: Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa.
1. Alimentação. 2. História oral. 3. Beberibe. I. Título.

CDD 641.013

---

PAULO HENRIQUE RIBEIRO DOS SANTOS

MEMÓRIAS ALIMENTARES DOS MORADORES DO MUNICÍPIO DE BEBERIBE -  
CEARÁ: UM RELATO SOBRE O MANIFESTO CULTURAL ALIMENTAR

Monografia apresentada a banda examinadora da Universidade Federal do Ceará, como requisito para obtenção do título de bacharel em gastronomia. Área de concentração: Antropologia.

Aprovada em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Leandro Pinto Xavier  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus.

Aos meus pais, meus irmãos e Lula.

## AGRADECIMENTOS

Ao meu professor e orientador desde o início da graduação: Paulo Henrique Machado, por todas as cobranças, aprendizado e análises sensoriais com 100 provadores.

Aos meus demais professores da gastronomia da UFC, em especial, Leandro Xavier, que logo no início construímos uma amizade baseada em conversas de fora e de dentro da academia.

Aos meus professores de Baturité, Marcia Leal, Marcela Coelho, Mirele Vasconcelos, Patricia Holanda que me mostraram uma gastronomia cheia de afeto e amor, minhas ex-orientadoras Anna Érika e Ana Cristina, super competentes e que me faziam querer buscar mais, mais e mais... Anna Érika obrigado por todas as vezes que você arrasava comigo, agradeço por todo "puchão" de orelha que recebi.

As minhas pocs e irmãos de Baturité Andrew, Diego, Isabelle, Breno e Alexandre ... vivemos momentos maravilhosos... coisas que nunca vou esquecer: TE AMO MANAS.

Os meus amigos de UFC Grupo 1: Larissa e Eduardo Bruno, por todas as nossas saídas e viagens, com muito companheirismo e amizade, mostrando que as leis da física estão erradíssimas: 3 pessoas de gênios fortíssimos ocupando o mesmo espaço.

Os meus amigos de UFC Grupo 2: Libia Amaral e Janderson, amor a primeira vista e logo já estávamos viajando juntos, os únicos que conheceram Piquirí e suas terras calientes.

Os meus amigos de UFC Grupo 3: Augusto, Matias e Thaís Amanda - amo nossas conversas - e mimos trazidos de viagens internacionais, com exceção do Matias que só tem tempo pra "dudasousa".

A REU 140, residência universitária que me acolheu no decorrer dessa trajetória de minha vida... por ter me dado várias amizades: Álvaro e Max.

Aos demais funcionários da UFC e os tios e tias do RU, principalmente o Benfica, que construí uma amizade e carinho ao longo de minha graduação, em especial Rosana e Regivânia, regados de muitas conversas e risadas.

A merendeira Maria Fonseca Ribeiro e ao agricultor Francisco Ribeiro dos Santos - meus pais - que num jogo de olhares me colocaram no mundo, com muito amor, carinho e

incentivo aos estudos, nunca deixando faltar nada em casa. AMO VOCES LOURO E MARIA!

Ao meu irmão Alisson Ribeiro, que sempre me apoiou nos estudos e me inspirou no quesito perseverança... você é minha maior motivação, adoro ser seu irmão e ser seu amigo. Te adoro!

Aos meus irmãos Higo, Victor e Joao Pedro... por ser sempre companheiros de conversas e companhia, amo vocês!

A Gorete, minha segunda mãe, e Leninha, primas importantíssimas na minha vida, que muito me deram forcas e me fizeram acreditar na educação.

Aos meus avós Conceição e Chico da Odete, por todo carinho e amor no decorrer desse percurso.

Aos meus tios Verônica, Francisco, Antonio, Marcos, Dolores por todo apoio que me deram.

A Pedro Wilkson, por todo companheirismo, carinho, amizade e afeto ao longo desse ano, por acreditar no meu potencial e me incentivar a sempre buscar mais.

A todos meus amigos e parentes que estiveram comigo nessa caminhada!

Aos meus entrevistados que me ajudaram nesse trabalho, e me fizeram ver a gastronomia de outra forma!

E por ultimo agradeço ao LULA, pois quem diria que um filho de uma merendeira e de um agricultor estudaria em umas das melhores Universidades do país. Obrigado Lula, por fazer da educação sua prioridade administrativa.

“A cultura é tudo o que resta depois de se ter esquecido tudo o que se aprendeu. Selma Lagerlof”

## RESUMO

A Alimentação é o fator principal para a determinação e afirmação da cultura de um povo ou de uma sociedade inteira, pois ela irá definir o comportamento alimentar dessa população através da geografia, ou seja, a natureza desempenha o papel de mapear a alimentação e como ela se dar ao longo da história, seja através do bioma ou até mesmo nas influências de outros povos no intercâmbio cultural mediante a imigração. Para a elaboração deste trabalho, utilizou-se por meio de história oral e etnografia a aplicação de entrevistas com o intuito de mapear a cultura alimentar dos moradores de Beberibe, definindo os pontos de entrevistas do município. O importância dessa pesquisa visa mapear e analisar a alimentação cotidiana dos beberibenses, afim de comparar alimentação de antigamente com a atual, e como a religião e festas populares podem influenciar na alimentação dos moradores.

**Palavras-chave:** Alimentação. História oral. Beberibe.

## **ABSTRACT**

Food is the main factor for the determination and firmness of the culture of a people or of an entire society, because it will define the food behavior of this population through geography, that is, nature plays the role of mapping the food and how it whether through the biome or even in the influences of other peoples in the cultural exchange through immigration. For the elaboration of this work, it was used, through oral history and ethnography, the application of interviews with the intention of mapping the food culture of the residents of Beberibe, defining the interview points of the municipality. The importance of this research is to map and analyze the daily diet of the drinkers, in order to compare food from the old to the present, and how religion and popular feasts can influence the food of the residents.

**Keywords:** Food. Oral history. Beberibe.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	- Divisão geopolítica de Beberibe.....	18
Figura 2	- Localização do entrevistados.....	23

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>HISTÓRIA ORAL E ETNOGRAFIA.....</b>	<b>16</b>
<b>3</b>	<b>HISTÓRIA DE BEBERIBE E ASPECTOS GEOGRÁFICOS.....</b>	<b>17</b>
<b>4</b>	<b>BEBERIBE E A CULINÁRIA CEARENSE.....</b>	<b>19</b>
<b>5</b>	<b>MEMÓRIA COMO RESGATE SÓCIO-HISTÓRICO-CULTURAL DE UM POVO.....</b>	<b>21</b>
<b>5.1</b>	<b>Pesquisa etnográfica em Beberibe.....</b>	<b>22</b>
<b>6</b>	<b>COZINHA: SÍMBOLO DE CIVILIZAÇÃO E DE CULTURA.....</b>	<b>24</b>
<b>6.1</b>	<b>Religião e tabus alimentares.....</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>32</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>33</b>
	<b>APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS .....</b>	<b>35</b>

## 1 INTRODUÇÃO

“Uma quantidade infinita de autores e de personagens poderiam ser evocados para mostrar o quanto o conhecimento do território, dos ambientes, dos recursos locais sempre constituiu um dado essencial da cultura alimentar. O fato é que esses conhecimentos não se inseriam realmente em uma 'cultura de território', em uma vontade de 'comer geográfico', porque o objetivo do gastrônomo pré-moderno não era colocar em determinada cultura, conhecer um território por meio de seus saberes, mas reunir conjuntamente todas as experiências, acumular sobre a própria mesa todos os territórios possíveis em uma espécie de grande banquete universal”

Massimo Montanari (trecho do livro *Comida como cultura*, pag. 73)

A memória alimentar tem uma grande importância para a determinação da cultura, pois traça o modo de vida de um povo, como e o que comiam, quais os utensílios utilizavam para cozinhar e comer. Essa memória vem passando de geração a geração, que na maioria das vezes, vem sendo difundida de modo oral, ela não se concretiza um verdadeiro saber constituído, o que não se verifica, pelo menos material e tangível, nas sociedades de tradição oral, ou seja, os frutos da oralidade não são concretos, eles vão se perdendo ao longo da história (MONTANARI, 2008).

A escassez de materiais escritos referentes à cultura gastronômica do estado do Ceará faz com que a busca desses registros se torne cada vez mais importante para a construção da identidade culinária de cada região ou municípios estudados, visando as relações sociais, influências culturais e o bioma do estado.

Ao aprofundar em um único objeto de estudo - o município de Beberibe - podemos observar como se deu essas influências, fazendo um panorama alimentar da

culinária local, tendo em vista que a geografia do município possui uma extensa área litorânea e compartilha com municípios vizinhos uma vasta área de caatinga.

A importância desse trabalho vai além de um simples relato de como era a comida e como ela se dá dentro do município, portanto, este relato escrito propõe contribuir cientificamente tanto com o acervo bibliográfico em relação a cultura de um povo quanto evidenciar a temática social referente a alimentação e servir como base de pesquisas na área.

## 2 HISTÓRIA ORAL E ETNOGRAFIA

Toda história depende, basicamente, de sua finalidade social. Por isso é que, no passado, ela se transmitia de uma geração a outra pela tradição oral e pela crônica escrita. Por meio da história, as pessoas comuns procuram compreender as revoluções e mudanças porque passam em suas próprias vidas. De modo especial, a história da família pode dar ao indivíduo um forte sentimento de uma duração muito maior de vida pessoal, que pode até mesmo ir além de sua própria morte. Por meio da história local, uma aldeia ou cidade busca sentido para sua própria natureza em mudança, e os novos moradores vindos de fora podem adquirir uma percepção das raízes pelo conhecimento pessoal da história (THOMPSON, 1935).

A civilização da escrita pode, portanto, salvar algumas características da cultura oral, que, embora não se exprimindo diretamente na escrita, foi ali refletida de modo indireto, mas não por ser menos visível (MONTANARI, 1949).

Toda fonte histórica derivada é subjetiva, mas apenas a fonte oral permite-nos desafiar essa subjetividade: descolar as camadas de memória, cavar fundo em suas sombras e nas expectativas de atingir a verdade oculta. A maioria das pessoas conserva algumas lembranças que, quando recuperada, liberam sentimentos poderosos (THOMPSON, 1935).

O trabalho etnográfico apresenta algumas questões sobre a inserção do pesquisador no campo e a relação que se estabelece com esses sujeitos. São questões que colocam o pesquisador de forma diferente do que habitualmente nos situamos. É um pesquisador em relação com o entrevistado e que privilegia também um processo reflexivo sobre as suas impressões (DALMOLIN, 2002).

A etnografia como abordagem de investigação científica traz algumas contribuições para o campo das pesquisas qualitativas. Etnografia é também conhecida como: observação participante, pesquisa interpretativa, pesquisa hermenêutica, dentre outras. Compreende o estudo, pela observação direta e por um período de tempo, das formas costumeiras de viver de um grupo particular de pessoas: um grupo de pessoas associadas de alguma maneira, uma unidade social representativa para estudo, seja ela formada por poucos ou muitos elementos (MATTOS, 2011).

### 3 HISTÓRIA DE BEBERIBE E ASPECTOS GEOGRAFICOS

*Beberibi*, palavra indígena, de origem tupi, cujo significado pode ser "lugar que junta água (conforme a maré)", ou "no rio das arraias", ou "lugar onde cresce a cana" (Beberibe (CE). Prefeitura. 2015. Disponível em: <http://beberibe.ce.gov.br/historia/>. Acesso em: novembro. 2018).

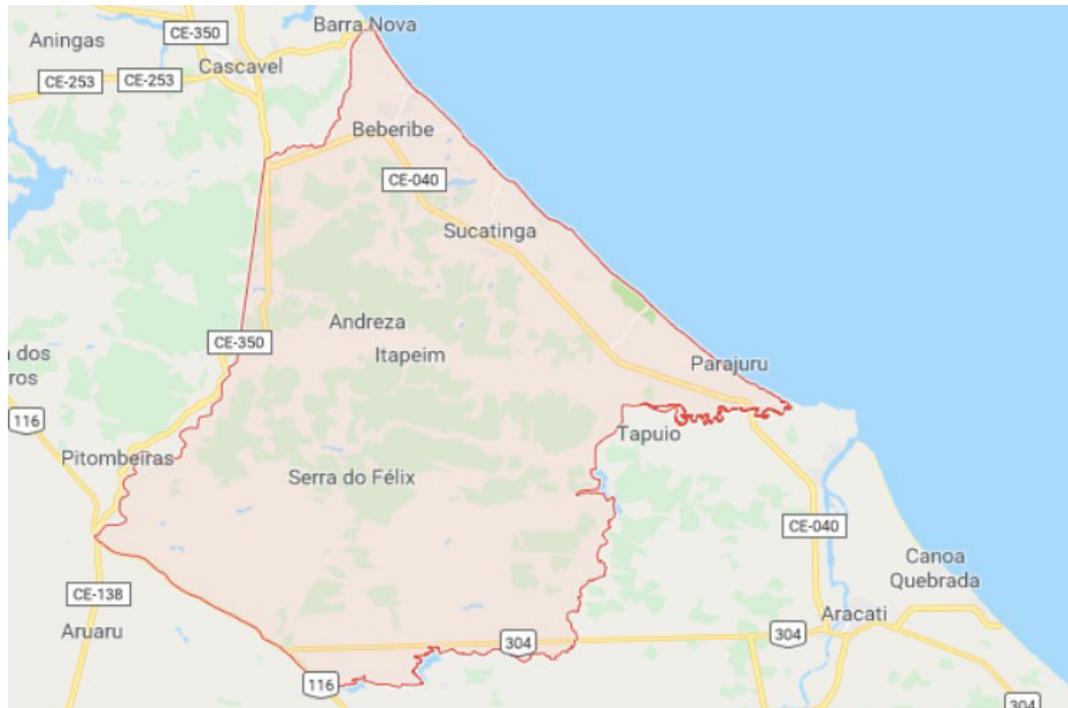
A cidade de Beberibe está localizada nas terras das sesmarias concedidas ao Capitão Domingos Ferreira Chaves, Manuel Nogueira Cardoso, Sebastião Dias Freire e João Carvalho Nóbrega e pelo Capitão-Mor Tomaz Cabral de Olival, em 16 de agosto de 1691. Desses colonizadores quase nada se sabe informar a não ser que suas terras, povoadas de sítios e fazendas, seriam colonizadas mais tarde por outros adquirentes que neles se estabeleceram (Beberibe (CE). Prefeitura. 2015. Disponível em: <http://beberibe.ce.gov.br/historia/>. Acesso em: novembro. 2018).

No início do século XIX, Baltazar Ferreira do Vale, que morava em Cascavel, e Pedro de Queiroz Lima, morador de Aquiraz, resolveram mudar de domicílio. Baltazar comprou o Sítio Lucas e Pedro comprou o Sítio Bom Jardim. (Beberibe (CE). Prefeitura. 2015. Disponível em: <http://beberibe.ce.gov.br/historia/>. Acesso em: novembro. 2018).

Dessas famílias os filhos casaram entre si e constituindo um verdadeiro patriarcado. O Sítio Lucas por oferecer melhores condições, deu origem a cidade de Beberibe (PREFEITURA DE BEBERIBE).

O município de Beberibe fica localizado na região Nordeste do Ceará com uma extensão de 1.624km<sup>2</sup>, limita-se ao norte com o Oceano Atlântico; ao sul, com os municípios de Palhano, Russas e Morada Nova; a leste com os municípios de Fortim e Aracati; a oeste com o município de Ocara e Cascavel (figura 1). O Município possui sete distritos: Beberibe (sede), Paripueira, Itapeim, Parajuru, Sucatinga, Serra do Felix e Forquilha. O último senso demográfico, em 2010, Beberibe possuía 49.311 habitantes (COLACO, 2013).

**Figura 1:** divisão geopolítica de Beberibe



Fonte: google maps

#### 4 BEBERIBE E A CULINÁRIA CEARENSE

O engenho me supria de gulodices como  
a garapa de cana , a rapadura mole, o mel quentinho.  
Meu pai, cheio de caprichos e criatividade, mandava mergulhar  
na caldeira de mel dourado e espumante, batata-doce  
cozida que ao ser retirada , segundo depois,  
parecia um enorme bombom “sonho de valsa”. Uma delicia!  
Da mesma forma procedia com “rosarios” de castanha  
de caju enfiadas em linha.  
Ao serem retiradas da caldeira estavam crocantes.

(Trecho da crônica “Jantar fora” de Marciano Lopes, pag. 22 do livro Minhas Historias)

Adentrar o mundo da Culinária Cearense é fascinante: nela estrutura-se uma mescla da estética e da prática apolínea e dionisíaca (trabalhar para produzir o alimento e depois consumi-lo festivamente). As influências dos sabores e odores alimentares das diferentes etnias (o índio, o português e o africano) amalgamaram-se constituindo um gesto antropofágico, na concepção oswaldiana (ROCHA, 2003).

Logo abaixo, no texto de Lopes, intitulado sabores de Beberibe, perceberemos uma grande quantidade de ingredientes e preparações utilizada para ilustrar a poesia, ou seja, todas as preparações conhecidas pelo autor.

##### **Sabores de Beberibe**

Peixe na “Água-grande” com caju azedo.

Cuscuz de milho pilado, com muito coco.

Agulha do Guaiaí, seca, assada na brasa, com farofa de leite.

Úbere de vaca, assado na brasa, com feijão de corda escorrido, e farinha

Bolo de carima.

Feijão verde cozido no leite, com nata e requeijão.

Baiao-de-dois com leite de coco.

Carne de sol aferventada no leite, e frita com manteiga de garrafa, servida com arroz de leite.

Arroz com coco.

Visgo de goma

(MARCIANO LOPES, 2003)

De maneira geral, o município é banhado por cerca de 40 Km de praia, onde a atividade pesqueira é uma das principais economias do município (PREFEITURA DE BEBERIBE), destacando os núcleos pesqueiro de Uruaú e Parajuru, compreendendo tanto o sistema de produção industrial, realizado em alto mar, com embarcações de maior porte, capturando principalmente a lagosta e o camarão, quanto o sistema artesanal, voltado para a captura de espécies de menor valor comercial. Outra atividade desenvolvida é a aquicultura, criação de camarão em cativeiro (COLACO, 2013).

Outros potenciais do município destacam-se a cultura do caju, coco, cana-de-açúcar, mandioca, milho, feijão, algodão e carnaúba (PREFEITURA DE BEBERIBE, 2018).

## 5 MEMÓRIA COMO RESGATE SÓCIO-HISTÓRICO-CULTURAL DE UM POVO

A memória é um cabedal infinito do qual só registramos um fragmento. Frequentemente, as mais vivas recordações afloram depois da entrevista, na hora do cafezinho, na escada, no jardim, ou na despedida do portão. Muitas passagens não foram registradas, foram contadas em confiança, como confidências. Continuando a escutar ouviríamos outro tanto e ainda mais. Lembrança puxa lembrança e seria preciso um escutador infinito (BOSSI, 1994, p. 39).

Um verdadeiro teste para hipótese psicossocial da memória encontra-se no estudo das pessoas idosas. Nelas é possível verificar uma história social bem desenvolvida: elas já travessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas; elas já viveram quadros de referência familiar e cultural igualmente reconhecíveis: enfim, sua memória atual pode ser desenhada sobre um pano de fundo mais definido do que a memória de uma pessoa jovem, ou mesmo adulta, que, de algum modo, ainda está adsorvida nas lutas e contradições de um presente que a solicita muito mais intensamente do que a uma pessoa de idade (BOSSI, 1994).

Ao transmitir as lembranças de pessoas idosas, expõe o que pensa Walter Benjamin sobre a arte de narrar. Sempre houve dois tipos de narrador: o que vem de fora e narra suas viagens, e o que ficou e conhece sua terra, seus conterrâneos, cujo passado o habita. A arte da narração não está confinada nos livros, seu veio épico é oral. O narrador tira o que narra da própria experiência e a transformam em experiência dos que o escutam (BOSI, 1994).

Como num filme projetado sobre a tela empacada de minhas recordações, viajo por um estreito e sinuoso caminho orlado de arbustos orvalhados na manha de sol nascente. E os diamantes liquefeitos de orvalhos se desfazem em minhas pernas de menino andante. E vou colhendo frutas silvestres: guabiraba, manipulas, marias-pretas, mangabas, muriquis de odor e sabor inconfundíveis, dourados araticuns, ameixa do mato (Marciano Lopes, 2003 pag. 153).

Lembranças são tão ameaçadoras quanto importantes e exigem uma habilidade muito especial de quem escuta. Para a maioria das pessoas o sofrimento do passado é muito mais suportável, por encontrar-se ao lado de boas lembranças de alegria, afeto e realização, e a lembranças dessas e daquelas podem ser uma coisa positiva. Recordar a própria vida é fundamental para nosso sentimento de identidade; continuar lidando com essa lembrança pode fortalecer, ou recapturar, a autoconfiança (THOMPSON, 1935).

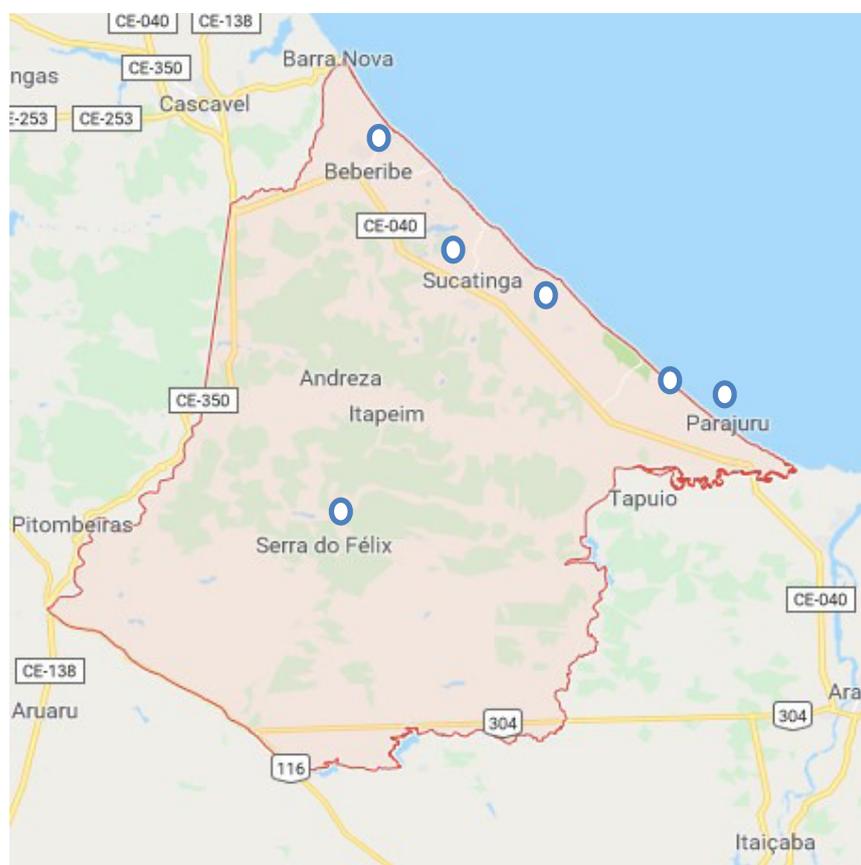
### **5.1 Pesquisa etnográfica em Beberibe**

O trabalho etnográfico em Beberibe se deu em três etapas : 1- reconhecimento do município, fronteiras e os distritos que compõe a cidade, analisando suas possíveis influências externas, 2- elaboração de um questionário roteiro de entrevistas, como visto no Apêndice A desse trabalho e 3 - indo a campo e fazendo as entrevistas de acordo com o roteiro.

As entrevistas foram realizadas no período de 10 meses, sendo que, o primeiro contato foi realizado numa visita à sede de Beberibe fazendo um convite as pessoas que gostariam de participar das entrevistas e de quais distritos teria mais importância para a pesquisa.

Os moradores entrevistados pertenciam aos distritos de Sucatinga, Parajuru, Paripueira, Serra do Felix e Beberibe (sede), onde responderam as perguntas elaboradas ao longo da conversa (figura 2). O critério para a seleção dos entrevistados foi através da própria geografia de beberibe, ou seja, em localidades que pertecem as regiões de praia e com fronteira de outros município, moradores do sertão e da própria sede do município. A conversa foi gravada com a autorização dos entrevistados, e logo após foi transcrita e utilizada no decorrer do texto.

Figura 2: Localização dos entrevistados



Fonte: google maps.

Os entrevistados foram Airton Ferreira, pescador, 68 anos de idade e morador do distrito de Paripueira. Raimunda Cazuza, dona de casa, 85 anos, moradora de Sucatinga. Joana Silva, dona de casa, 67 anos, moradora da Sede de Beberibe. Francisco Inácio, Agricultor, 65 anos, mora no Distrito de Parajuru. Francisca Lopes, artesã, 72 anos, mora no distrito de Serra do Félix. Raimunda Barbosa, dona de casa, 79 anos, Moradora de Sucatinga.

## 6 COZINHA: SÍMBOLO DE CIVILIZAÇÃO E DE CULTURA

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição por que constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação por que aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 1949)

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contem e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. Constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural, além de ser um instrumento de identidade, o primeiro modo para entrar em contato com cultura diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil - pelo menos aparentemente - que decodificar sua língua (MONTANARI, 1949).

A maior riqueza era na safra do caju. O nosso pai juntava quatro ou cinco saca pra vender, e pra vender tinha que ir pro Cascavel. Quando ele saia de casa a gente dizia assim: *papai com o dinheiro das nossas castanhas, o papai traga pra nós um prato de barro?* Ai quando ele trazia aqueles pratinhos pra nós, pra gente ele tinha trazido tudo, a gente ficava feliz porque cada qual tinha ganhado um prato novo. Essas louça so vendia em Cascavel. Quando tinha mais dinheiro trazia umas coisas diferentes, bolo diferente, *pra nós* dissenjoar das comida normal do dia a dia (relato do Airton Ferreira, pescador, 68 anos).

Nesse relato de Airton Ferreira, percebe-se claramente a identidade do local quando ele afirma que somente no município de Cascavel vendia os pratos de barro, ou seja, entrando em contato com outra cultura, quando falado que o pai trazia bolo, quando sobrava dinheiro, no intuito de fugir da rotina, com os alimentos de mais fácil acesso.

Entre as várias formas de identidade sugerida e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”, conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente “natural” (MONTANARI, 1949).

o marido e os rapazes, iam para o roçado, brocar o terreno, fossar os pés de cebola no alagadiço, fazer as covas de batata, enquanto as mulheres ficavam em casa cuidando a casa, fazendo o almoço, cuidando das plantas, enquanto o marido e os filhos estavam na roça. (Relato Raimunda Cazuzza, dona de casa, 85 anos)

As fia mais grande sempre ficavam encarregadas com a preparação das comidas junto com a mãe. Mas eu foi diferente porque foi minha tia quem me ensinou os primeiros passos na cozinha, pois eu tinha perdido minha mãe quando criança. Na juventude, meu pai casou com outra mulher, essa minha madrastra me ensinou tudo de cozinha, uma verdadeira professora. (relato de Joana Silva, dona de casa, 67)

Nos relatos tanto de Raimunda Cazuzza, quanto da Joana da Silva, o “comer geográfico” estão associados a função de que cada membro familiar tem na alimentação, na cultura patriarcal, os homens sai na busca de alimentos, que no exemplo delas provinha da agricultura, e as mulheres e filhas ficavam em casa exercendo as atividades domesticas.

Comer junto é típico da especie humana, e por isso, desse modo a comida se define, como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também as modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela. Substância e circunstância assumem, ambas um valor significativos, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a língua da comida, não pode prescindir - diferentemente das linguagens verbais - da concretude do objeto, do valor semântico intrínseco, e de algum modo pre determinado, do instrumento de comunicação (MONTANARI, 1949).

Eu tenho uma lembrança assim, saudades depois do almoço. Lá na casa do papai, ai a minha madraستا pegava um peixe, um serra, ai colocava no fogo e botava bem muito tomate, coco e cheiro verde ai a gente comia, quando acabava de almoçar a gente se deitava no meio da casa e ia bater papo. Disso aí eu nunca esqueço, ficava assim uma comida tão gostosa, tão boa que eu não sei se porque era que a gente tinha o pai a gente e a mãe, o meu pai morreu mais pra mim ele foi pai e foi mãe. Ai quando eu como um serra cozido eu me lembro desse tempo (Relato Raimunda Cazuzza, dona de casa 85 anos).

Sempre papai chamava a gente pra pescarias, a gente levava farinha, água e fósforo, ía na fé de pegar bem muito peixe, pra encher o bucho e ainda levar pra casa. Se não pegasse peixe a gente tava lascado. Mas a gente sempre pegava, na beira da lagoa a gente concertava<sup>1</sup> e assava, comia debaixo da sombra do cajueiro. Tudim, até os cachorros que *acompanhava nós*. (Relato do Airton Ferreira, pescador, 68 anos)

Na época cozinhar era muito fácil, fazia um fogo de lenha e pegava um panelão de barro bem grande, colocava água dentro e depois botava o peixe e verduras. Na hora do almoço não tinha mesa não! Sentava todo mundo no chão, botava só uma esteira de palha no chão e ali arrudiava<sup>2</sup>, e todo mundo comia, bebia caldo. E era tudo muito simples, e a concha que a gente tinha, nós chamava de côca que era feito de quenga de coqueiro, e os canecos também eram feito de coco, a gente pegava e raspava deixava bem limpinho, limpava por cima, depois passava uma folha e lixava fazia um buraco e metia um pau, e nesse tempo todo mundo metia no pote, por que num tinha geladeira! (Relato de Joana Silva, dona de casa, 67 anos)

---

<sup>1</sup> retirada de escamas e vísceras dos peixes.

<sup>2</sup> ficar ao redor.

Comer junto, ou comer reunido com a família era uma ocasião muito prazerosa, como foi visto nos relatos acima. Essa refeição conjunta mostra que a alimentação tinha algo em comum: o peixe, símbolo da vida e da partilha. Beberibe, tendo um vasta área de praia e lagoas, tem o peixe, como uma de suas fontes principais de alimento.

A história que contamos lembra que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o pontos entre cultura diversa, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas. Digamos mais: as culturas alimentares são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes. (MONTANARI, 1949).

## 6.1 Religião e tabus alimentares

Todo mundo no rumo da avenida.

Vai ter quermesse e leilão.

Tem barracas feitas de palhas de coqueiro verde,

muito bolo, aluá, sequilho. Tem disputa dos partidos azul e encarnado. “o azul é cafuçu!... e tem “carrossel” que parece uma tenda árabe.

“Quem dá mais por essa galinha cheia? Ninguém faz oferta?

Dou-lhe uma, dou-lhe duas, dou-lhe três.

Vai pro Juvenal Colaço!”E a banda toca um dobrado.

(Marciano Lopes)

Um aspecto tradicionalmente forte da cultura alimentar que hoje parece em grande parte ter se perdido, é aquele que atribuía à comida um valor significativo em relação ao passar do tempo. As sociedades tradicionais vinculavam imediatamente a preparação e o consumo deste ou daquele alimento a determinada recorrência do calendário: o natal tinha suas comidas e assim como a páscoa; o carnaval não era a quaresma, e o verão não era o inverno (MONTANARI, 1949).

Nos festejos religiosos não tinham as comidas como tem hoje como nas novenas, nas missas, nas festas de padroeiro, nas coroações. As pessoas saíam de casa alimentadas e voltavam. Não tinha o hábito de vender comida, “pratos típicos”, essas práticas só vieram acontecer depois de um tempo. Cada pessoa saía da sua casa jantada comia qualquer coisa em casa e voltavam da missa, da festa da padroeira, ou da coroação ou de qualquer festa da igreja, porque não tinha nada pra vender, só veio surgir isso de uns dias pra cá. Agora é muita coisa, é tanto que esse pessoal mais velho, mais idoso não gostam nem dessas comidas que fazem lá, eu mesmo num como. (Relato Raimunda Cazuzza, dona de casa, 85 anos)

Na páscoa - Semana Santa – as pessoas tinham o hábito de comer peixe, faziam o baião-de-dois, e comiam com a família tudim reunida, de manhã cedo o pai comprava um vinho e tomavam junto com toda a família, as crianças iam pedir a benção aos seus padrinhos, como ato de respeito. À tarde iam pra via sacra. Na época do Natal, tinha a missa do galo, onde iam todos de pau-de-arara para a cidade de Beberibe, comia aquela comida melhor, matavam um carneiro e comia com os parentes. Hoje ela recorda de como era difícil as coisas de antigamente. Atualmente No natal ela tem uma mesa farta com vários tipos de comida que vai do assado ao cozido do quente ao gelado. (Relato de Francisco Inacio, agricultor, 65 anos)

Nos casamentos, aniversários e outros festejos as comidas eram galinha cozida, carne bovina cozida, assada, criação cozida, visgo (grude), bulim, broa, café, algumas bebidas alcoólicas como vinho e cachaça, só que em menor quantidade. (Francisca Lopes, artesã, 72 anos).

Os velórios eram muito respeitados, todo mundo se cobria de luto todo mundo tinha silêncio, hoje é muito diferente, os próprios da família, a gente não vê sentimento naquela pessoa, quando é no outro dia ta todo mundo dançando, todo mundo cantando. No velório tinha um café, ou um chá pras pessoas que ia passar a noite velando o finado (Relato Raimunda Barbosa, dona de casa, 79 anos).

A comida ou a cultura alimentar está diretamente associada com a religião, que podem ser exemplificados com os relatos acima. Nos festejos religiosos, a alimentação era diferenciada, ou até mesmo simbólica, ou seja, no Natal comemoram um carneiro com a família, e na Páscoa, comemoram peixe com baião de dois. Esses alimentos eram presentes no dia-a-dia deles, porém nessas datas essas preparações ganhavam um novo significado.

Outros aspectos dos estudos culturais sobre a alimentação provêm da antropologia. Preceitos e tabus alimentícios tornam-se assunto de competência de uma ciência social que se especializou em estudar hábitos e crenças em todo mundo, começando a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente. A análise dos tabus, onde se destacam os alimentares, foi desde os primórdios da antropologia um terreno fértil para as especulações criativas sobre o significado simbólico da alimentação (CARNEIRO, 2003).

O fato de que muitos tabus relacionados às comidas são reforçados por ameaças de doenças ou deformidade os coloca, pelo menos em um aspecto, na mesma categoria dos regimes saudáveis presente em quase todas as sociedades (FERNANDÉZ-ARMESTO, 2004).

O médico não passava comida por que a gente já sabia que a pessoa que tava com febre não podia comer comidas carregadas, peixe comparação, bonito<sup>3</sup> dizem que é carregado, mariquita, cação que também era carregado e esses eram o tipo de comida que as pessoas não podia comer, também não comia ata, manga, canjarana, não comia melão porque isso fazia mal a pessoa, às vezes até melancia também. Elas não comem porque estavam doente, com uma febre, com uma dor e

---

<sup>3</sup> espécie de peixe muito utilizado no Ceará

com qualquer outra coisa (Relato de Raimunda Barbosa, dona de casa, 79 anos)

Prumode a gravidez eu comia não todas as comidas. Eu me deitei muitas vezes no chão durante a gravidez desses meus meninos tudim, me deitava porque eu pensava que ia morrer de fome, eu tinha um enjôo tão grande que tudo no mundo eu tinha enjôo. Eu comia mais essas comidas de casco, era camarão, era siri, peixe mesmo eu não comia. Eu passei muita necessidade<sup>4</sup> nesse tempo, tinha comida, mais eu não comia porque eu tava enjoada (Raimunda Cazuzza, dona de casa, 85 anos)

Os recém-nascido com um tempinho comiam papa de leite de cabra, leite de gado e goma, fazia o mel da rapadura. Pegava a rapadura e botava no fogo e botava um pedacinho de casca de laranja e erva doce e fazia um mel bem cheroso, ai nós fazia aquela papa e botava um bucadinho daquele mel no meio do prato e ai nós fazia aquele bolãozinho e botava na boca deles. Eles eram bem gordinho parecia uns sapinho debaixo da peda (Raimunda Barbosa, dona de casa, 79 anos).

[...]negócio de arroz!? Quando a gente comprava arroz o pessoal perguntava: quem é que ta doente La na sua casa que vai comer arroz? Ai a gente dizia: é porque fulano adoeceu e agente deu em purgante a ele e ele num vai comer farinha, ai eu num sei porque é que não podia comer farinha, mais eu acho que farinha é um coisa que deixa empachado<sup>5</sup> (Francisca Lopes, artesã, 72 anos).

papai sempre dizia: “menino num mistura essas coisa!”, que o Raimundo castro foi bater no hospital por que misturou leite com serra<sup>6</sup>. Eu tinha muito medo de morrer quando era menino, não misturava

---

<sup>4</sup> dificuldade financeira

<sup>5</sup> de barriga muito cheia

<sup>6</sup> peixe comprido muito utilizado na culinária nordestina

nada, leite com manga, não comia melancia quando tava com febre (Relato do Francisco Inacio, agricultor, 65 anos).

Como percebemos nos relatos acima, a religião está envolvida diretamente na alimentação das pessoas, ou seja, a religião de certa forma define a forma de como a sociedade vai se alimentar, partindo muitas vezes de preceitos bíblicos.

Esses tabus alimentares observados, que transpassam de geração a geração são perpetuados através de observação do cotidiano que nem sempre são explicados cientificamente, mas fazem parte do folclore da quele lugar, mapeando de certa forma uma identidade alimentar local.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação é um dos principais fatores para a construção da identidade de um local, pois sofre, de certa forma, a influencia da geografia da região, como a vegetação, a existência de rios e mares, sendo que a base alimentar desse povo será provinda desse bioma.

O estado do Ceará por esta localizando na região Nordeste, possui uma extensa área litorânea e compartilha uma vasta área de caatinga com outros estados, fazendo com que o uso de peixes, caprinos e mandioca e seus subprodutos estejam efetivamente na mesa do cearense.

A escassez de materiais bibliográficos referentes a alimentação dos cearenses desde as técnicas até ingredientes, impulsionou a elaboração desse trabalho, que será por ventura fonte de pesquisa e contribuição para a tradição cultural e alimentar do Ceará.

Contudo, a importância final desse trabalho, resultou no mapeamento da cultura alimentar de Beberibe ressaltando algumas preparações e ingredientes utilizados no cotidiano, em festas sociais e religiosas, e como as pessoas lidavam com os tabus alimentares e como isso foi passado de geração a geração. Eu, como filho desse município, me sinto honrado de retratar e estudar minhas origens alimentares reconhecendo como patrimônio alimentar e poder divulgar esse trabalho: o MANIFESTO alimentar do município de Beberibe. Minha cultura é legítima!

## REFERÊNCIAS

BEBERIBE, Prefeitura de. **Historia de Beberibe**. 2017. Disponível em: <<https://beberibe-ce.gov.br/informa.php?id=77>>. Acesso em: 7 nov. 2018.

BEZERRA, Jose Arimatea Barros [organizador] et al. **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza. Edições UFC. 2014.

BOSSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças dos velhos**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BURKE, Peter (org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. Sao Paulo: Editora Unesp, 1992. Tradução de Magda Lopes.

CÂMARA CASCUDO, Luis da. *História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

\_\_\_\_\_ et al. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: LTC, 1977. CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COLAÇO, Soraia. **Beberibe, a historia de um povo: diversidade e identidade cultural**. 2 ed.; rev.; ampl.; atual. Fortaleza: Expressão Grafica. 2013

COSTA, Cleria Botelho da da; MAGALHÃES, Nancy Alessio. **Contar historia, fazer historia: historia, cultura e memória**. Brasília: Paralelo, 2001.

FERNANDÉZ-ARMESTO, Felipe. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

IBGE, Cidades. **Beberibe**. 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/beberibe/panorama>>. Acesso em: 07 nov. 2018.

LOPES, Marciano. **Minhas Histórias: /Marciano Lopes**. Fortaleza: Abc Editora, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

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

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: historia oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Biblioteca Universitária. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza, 2013.

## APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

ROTEIRO DE ENTREVISTA
1 – COMO SE CHAMA?
2- QUAL SUA IDADE?
3 – QUAL SUA DATA DE NASCIMENTO?
4 – QUAL SUA LOCALIDADE?
6 - QUAL SEU ESTADO CIVIL?
7 – TEM FILHOS? QUANTOS?
8 – O QUE VOCE ACHA SOBRE OS TABUS ALIMENTARES OU COMIDA DE REIMA?
9 – QUAL ERA A FUNÇÃO/ PAPEL DE CADA INTEGRANTES DE SUA FAMÍLIA (PAI, MÃE E IRMÃOS)?
10 – COMO ERA A ALIMENTAÇÃO DE GRAVÍDEAS, RECENTEMENTE NASCIDOS, CRIANÇAS E DOENTES?
11 – COMO ERAM AS COMIDAS NOS FESTEJOS RELIGIOSOS : FESTA DE PADROEIRA, PASCOA, SEMANA SANTA E NATAL?
12 - COMO ERAM AS FESTAS SOCIAIS COMO CASAMENTOS, BATISMOS E ANIVERSÁRIO DA ÉPOCA?
13 – COMO ERAM OS VELÓRIOS?
14 – COMO ERA O ACESSO DAS PESSOAS A ALIMENTAÇÃO?
15 – COMO ERA A ALIMENTAÇÃO A 50 ANOS ATRAS?
16 – COMO É A ALIMENTAÇÃO HOJE?
17 – QUAL SUA COMIDA PREFERIDA?
18 – RELATE UMA RECORDAÇÃO ALIMENTAR