



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
CURSO DE BACHARELADO EM HISTÓRIA**

FRANCISCO JOSÉ ALVES DE ARAGÃO

**OVINOS E CAPRINOS COMO *HÁBITUS* ALIMENTAR NA HISTÓRIA
DOS SERTÕES CEARENSES**

**FORTALEZA
2012**

FRANCISCO JOSÉ ALVES DE ARAGÃO

OVINOS E CAPRINOS COMO *HÁBITUS* ALIMENTAR NA HISTÓRIA
DOS SERTÕES CEARENSES

Monografia apresentada ao Curso de História da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em História.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

FORTALEZA
2012

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca de Ciências Humanas

A671o Aragão, Francisco José Alves de
Ovinos e caprinos como *hábitus* alimentar na história dos sertões cearenses. – 2012.
160 f.; 30 cm.

Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Ceará, Departamento de História, Curso de Bacharelado em História, Fortaleza, 2012.

Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

1. Hábitos alimentares – Brasil, Nordeste – Crateús (CE) 2. Culinária – Brasil, Nordeste – Crateús (CE). 3 – Alimentação – Brasil, Nordeste –Crateús(CE) I. Título.

CDD 394.1

FRANCISCO JOSÉ ALVES DE ARAGÃO

OVINOS E CAPRINOS COMO *HÁBITUS* ALIMENTAR NA HISTÓRIA
DOS SERTÕES CEARENSES

Monografia apresentada ao Curso
de História da Universidade Federal
do Ceará, como requisito parcial
para obtenção do Título de Bacharel
em História.

Aprovada em: 27.09.2012

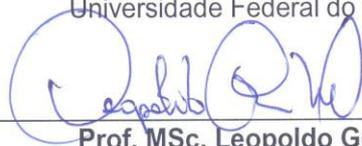
BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)



Prof.ª Dra. Ercília Maria Braga de Olinda
Universidade Federal do Ceará (UFC)



Prof. MSc. Leopoldo Gondim Neto
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Anísio Ximenes de Aragão (Fazenda Amazônas, Sobral/CE) e Mirian Ribeiro Alves de Aragão (Vila Socorro, Nova Russas/CE), pela formação que puderam me proporcionar;

Aos meus filhos, Tainá Capelo de Aragão (Fortaleza/CE) e José Antônio S. Abreu (Sinop/MT), as sementes que me espelham e me espelharão neste mundo humano, quando eu partir para o etéreo;

A minha mulher, Teresa Cristina Gurjão Fernandes (Teresina/PI), por todo o apoio de sempre, fundamental à minha empreitada transcendental;

Aos meus avôs do sertão dos Inhamuns, José de Sousa Alves (Zé Chagas) e Maria Luísa Ribeiro Alves (falecidos), das plagas de Nova Russas/CE, antiga “Fazenda Curtume”;

A minha avó, Rita Ximenes de (Loyola) Aragão, vulga Rita Amazônas, falecida nesse mês de março/2012, aos 97 anos, das plagas de Groaíras/CE, antiga “Riacho dos Guimarães”, crocheteira que foi de ponto inigualável, assim como deve ser a verdadeira artefaria;

Agradeço profundamente ao meu orientador, Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra, natural de Nova Russas/CE, e fortemente enraizado no pé da Serra Grande (em Ipaporanga/CE), nos Inhamuns, local onde sempre vai repor as energias com óleo de coco babaçu, por sua disposição e ajuda nas horas ermas, e como um bom exemplo de amizade, sabedoria e de simplicidade;

Por fim, agradeço a todos os que compõem a nossa querida UFC-Universidade Federal do Ceará, onde tive a oportunidade de realizar diversos estágios e participar de diversos grupos de pesquisa, bem como ao CNPq pela Bolsa que me concedeu no âmbito da pesquisa *“Práticas Alimentares Nordestinas: Estudo Sobre Alimentos Tradicionais dos Estados do Ceará e Piauí”*, fonte mãe do presente trabalho.

RESUMO

O presente trabalho trata de uma pesquisa histórica sobre a formação de um hábito alimentar tradicional no Sertão do Nordeste Brasileiro. Trata-se do hábito alimentar/comensal de ovinos e caprinos na área do Sertão de Crateús, microrregião inserta na Mesorregião dos Sertões Cearenses. Estruturamos a presente pesquisa em três partes, sendo a primeira dedicada à História/ Filosofia da Alimentação desde os primórdios, evidenciando as características ontológicas dos objetos “alimento”, “comida”, “alimentação”, “comensalidade”, em meio aos embates travados entre Natureza *versus* Cultura. Na segunda parte, percorremos todas as regiões culturais brasileiras, focando sempre a questão da alimentação e da comensalidade, de modo a aclarar os percursos que denominamos “percursos alimentares brasileiros”, sendo estes os sedimentadores dos *hábitus* comensais do povo de uma região. Na parte final do trabalho, adentramos no mundo cultural e alimentar do Nordeste Brasileiro, chegando até a região do Sertão e, mais especificamente, à microrregião do Sertão de Crateús, no Ceará, onde desenvolvemos a parte prática da presente pesquisa. Nossos marcos teóricos foram compostos por conceitos de *comida*, *alimento* e *cultura alimentar*, na perspectiva histórico-antropológica; fundamentos da *história oral*; e de fundamentos antropológicos de *descrição densa* e de *observação participante e cotidiana*. Também tomamos emprestados conceitos como *hábitus*, *tradição* e *reprodução cultural*, estabelecendo um diálogo teórico com as obras de pensadores como P. Bordieu (*hábitus*), E. Hobsbawm (*tradição*) e R. Williams (*reprodução cultural*). Esta investigação se volta, portanto, para a cultura material, entendida como aspectos imediatos da sobrevivência humana, da vida cotidiana, dentre os quais se destacam a alimentação, a moradia, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas e os dados biológicos. Assim, procuramos demonstrar, a partir da análise de vários dados, se existe uma tradição, um *hábitus* alimentar tendo como base certos animais e, em existindo, o “por que” e o “como” se estabeleceu, se conformou essa tradição, bem como a dinâmica social que a tornou e torna possível a sua manutenção.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares. Culinária Brasileira. Filosofia Comensal

ABSTRACT

The present work is a historical research on the formation of a traditional food habit in the backlands of Northeast Brazil, that is, the habit of eating sheep and goat meat in Crateús, a region which belongs to the hinterland of Ceará. We structure this research into three parts, the first devoted to the History / Philosophy of Food from the beginning, showing the characteristics of the ontological objects "food" and "commensality," taking into account the conflicts between Nature and Culture. In the second part, we go through all cultural regions of Brazil, always focusing on the issue of food and commensality, in order to clarify the paths we call "Brazilian food pathways", which can be considered as elements that define the *habitus* of the people of a region. At the end of the work, we enter the world of food and cultural Brazilian Northeast, reaching the Hinterland region and, more specifically, Crateús, in Ceará, where we develop the practical part of this research. Our theoretical frameworks were composed by concepts of *food* and *food culture*, based on the historical-anthropological foundations, as well as ones of *oral history*, and finally by concepts of anthropological foundations of *thick description* and *participant observation*. Also, we borrow concepts like *habitus*, *tradition* and *cultural reproduction*, establishing a dialogue with the theoretical works of thinkers such as P. Bourdieu (*habitus*) E. Hobsbawm (*tradition*) and R. Williams (*cultural reproduction*). This research turns therefore to material culture, understood as immediate aspects of human survival related to daily life, such as food, housing, clothing, living standards, techniques and biological data. So we try to demonstrate, through the analysis of various data, whether there is a tradition, a *habitus*, based on certain animal sources. In case we find it is true, it is our goal to clarify the reason why and the way how this *habitus* settled, as well as the social dynamics that made and makes possible its maintenance.

Keywords: Food habits. Brazilian cuisine. Philosophy of food

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
1 HOMEM E ALIMENTAÇÃO NO MUNDO: <i>da História Natural Alimentar à História Cultural Comensal</i>	11
2.1 O Homem e sua natureza generalista	13
2.2 A Inserção no mundo cultural	15
2.3 A Revolução Neolítica: <i>a ordenação das plantas e animais</i>	16
2.4 O Embate Ontológico: <i>alimentação x comensalidade</i>	19
2 HOMEM E COMIDA NO BRASIL: <i>dos encontros em um novo mundo ao encontro de um mundo novo alimentar</i>	26
2.1 O contexto histórico-alimentar às portas do Novo Mundo	26
2.2 Breve visão sócio-cultural do Brasil	35
2.3 Percursos alimentares brasileiros	42
3 HOMEM E COMIDA NO NORDESTE BRASILEIRO: <i>do engenho à beira-mar ao gado no sertão</i>	64
3.1 A Região Cultural do Nordeste Agrário Litorâneo	65
3.2 A Região Cultural do Nordeste Interior (ou Mediterrâneo Pastoril)	70
3.3 Um parêntese acerca da metodologia desta pesquisa	76
3.4 Ovinos e caprinos e a formação de um <i>habitus</i> alimentar nos Sertões Cearenses	81
CONSIDERAÇÕES FINAIS	104
REFERÊNCIAS	106
APÊNDICES	109
ANEXOS	126

INTRODUÇÃO

Esta é uma pesquisa histórica sobre a formação de um hábito alimentar tradicional no Sertão do Nordeste Brasileiro.

Trata-se do hábito alimentar/ comensal de ovinos e caprinos que, apesar de se dar tradicionalmente em todo o sertão nordestino, tivemos que estabelecer certa delimitação para os objetivos da presente pesquisa, por conseguinte, a área do Sertão de Crateús, microrregião inserta na Mesorregião dos Sertões Cearenses.

A partir daí é possível inferir, com base em algumas teorias da história, a sedimentação de algumas práticas e costumes alimentares e comensais tradicionais disseminadas por toda uma região geográfica e cultural.

Acreditamos que qualquer pesquisa sobre História alimentar, comensal, nutricional ou gastronômica prescinde, inevitavelmente, de outras pesquisas paralelas e mais profundas sobre a História de um país ou de uma região específica, de modo a abarcar todos os aspectos envolvidos na formação de determinada cultura, neste caso, cultura alimentar.

Ademais, sabemos que a cultura de uma população é influenciada diretamente pelo meio físico, pelas condições naturais oferecidas. É o ambiente quem condiciona a vida humana, por meio do clima, do solo, pela vegetação, pelo relevo e pelos demais elementos que o constituem.

É certo que cada agrupamento humano procura adaptação às condições que o ambiente oferece, criando assim um sistema de relações entre o homem e seu “habitat”.

Portanto, não há como falar da formação de um hábito alimentar/ comensal tradicional sem entendermos a formação cultural, histórica, sociológica, filosófica, geográfica, econômica e até mesmo psicológica do povo e da região delimitada pela pesquisa.

No caso da presente pesquisa ou de qualquer outra que verse sobre os hábitos alimentares tradicionais brasileiros, estarão inevitavelmente presentes a

sabedoria observadora dos índios, os paladares trazidos pelos portugueses e a criatividade dos escravos, nossos formadores étnico-culturais.

Destarte, achamos por bem estruturamos a presente pesquisa em três partes, sendo a primeira dedicada à História/ Filosofia da Alimentação desde os primórdios, evidenciando as características ontológicas dos objetos “alimento”, “comida”, “alimentação”, “comensalidade”, em meio aos embates travados entre Natureza *versus* Cultura.

Assim sendo, um dos objetivos específicos deste trabalho foi o de situar o intérprete leitor no contexto histórico alimentar e comensal através do tempo e do espaço, evidenciando os questionamentos ontológicos entre alimento, alimentação, comida, comensalidade, em meio aos embates Natureza *versus* Cultura.

Depois, procuramos conduzir o texto ao contexto do *status quo* alimentar e comensal às vésperas da descoberta da América e do Brasil, para que pudéssemos prosseguir a escritura no âmbito da alimentação já dentro do território brasileiro.

É assim que, na segunda parte, percorremos todas as regiões culturais brasileiras, focando sempre a questão da alimentação e da comensalidade, de modo a aclarar os percursos que denominamos “percursos alimentares brasileiros”, sendo estes os sedimentadores dos *hábitus* comensais do povo de uma região.

Tendo como apoio as obras de Darcy Ribeiro (RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995) e de Manuel Diegues Júnior (DIEGUES JR. Manuel. **Etnias e Culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980) percorremos tais regiões culturais.

Na medida em que fomos caminhando, observando a ocupação territorial e a formação étnica, jazia por baixo (subjacente), a configuração de um mundo novo alimentar com um sabor e um saber diferente, com a criatividade de um povo em formação, o povo brasileiro.

E, por último, na parte final do trabalho, adentramos no mundo cultural e alimentar do Nordeste Brasileiro, chegando até a região do Sertão e, mais especificamente, à microrregião do Sertão de Crateús, no Ceará, onde

desenvolvemos a parte prática da presente pesquisa.

O presente trabalho monográfico é decorrente de uma pesquisa mais ampla intitulada “*PRÁTICAS ALIMENTARES NORDESTINAS: ESTUDO SOBRE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS ESTADOS DO CEARÁ E PIAUÍ*”, projeto este do qual fizemos parte, juntamente com mais vinte pesquisadores, sob a coordenação do douto professor José Arimatea Barros Bezerra (UFC/Faced), financiado pelo CNPq e vinculado ao EDITAL MCT/CNPq N.º 019/2010, tendo como linha geral de pesquisa os Estudos Etnográficos de Resgate dos Alimentos Tradicionais do País.

A constatação, no decorrer daquela pesquisa, de uma prática alimentar tradicional, à base de caprinos e ovinos, largamente utilizada naqueles sertões como um todo, foi o que nos motivou a desenvolver este trabalho analítico de conclusão de curso.

Nossos marcos teóricos foram compostos por conceitos de *comida*, *alimento* e *cultura alimentar*, na perspectiva histórico-antropológica; fundamentos da *história oral*; e de fundamentos antropológicos de *descrição densa* e de *observação participante e cotidiana*.

Também tomamos emprestados conceitos como *hábitus*, *tradição* e *reprodução cultural*, estabelecendo um diálogo teórico com as obras de pensadores como P. Bourdieu (*hábitus*), E. Hobsbawm (*tradição*) e R. Williams (*reprodução cultural*).

Foram utilizadas as técnicas de coletas de dados próprias dos estudos etnográficos, como a *observação participante* e os *registros orais*, com o fim de gerar uma *descrição densa* do(s) alimento(s) identificado(s) como tradicional(ais), assim como aferir sua relação com os sujeitos envolvidos.

Esta investigação se volta, portanto, para a cultura material, entendida como aspectos imediatos da sobrevivência humana, da vida cotidiana, dentre os quais se destacam a alimentação, a moradia, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas e os dados biológicos.

Começamos a viagem, entrando logo nas questões da natureza alimentar e da cultura comensal.

Desejo uma boa viagem a você que agora lê este trabalho, a quem tratarei muitas vezes no decorrer da escritura por “hermenêuta” ou “intérprete leitor”.

1 HOMEM E ALIMENTAÇÃO NO MUNDO: da História Natural Alimentar à História Cultural Comensal¹

Procuraremos construir, neste primeiro momento, uma interpretação aceitável acerca da trajetória alimentar humana, desde os tempos mais remotos até a contemporaneidade, passando pela Idade Moderna, momento em que se deu o fenômeno conhecido por Revolução Industrial, com o estabelecimento das novas práxis socioeconômicas direcionadoras da nossa realidade capitalista.

Destarte, faz-se mister evidenciar o embate entre natureza e cultura² no tocante ao primeiro e essencial problema da humanidade, que foi e sempre será o da questão alimentar/ comensal e que, visto de qualquer prisma ou ângulo interpretativo, colidirá com a história do homem e sua luta por adaptação e sobrevivência no meio terreno em que vive.

De acordo com Cossio³, os objetos do conhecimento são divididos em quatro grandes grupos: a) objetos ideias; b) objetos naturais; c) objetos culturais; e d) objetos metafísicos. São as denominadas *Ontologias Regionais*, que assim se chamam pelo fato de cada uma delas formar como que uma *região* distinta, um conjunto de seres que apresentam características iguais.

Resulta disso, a respeito do objeto, ente (*ontos*), uma teoria (*logos*) comum possível, que o faz pertencer a um mesmo grupo, a uma mesma *região*. Daí o

¹ **COMENSAL**: adj. e s.m. e s.f. Cada um dos que comem habitualmente à mesma mesa. O que frequenta assiduamente uma casa e aí toma as suas refeições. Convidado para banquete ou jantar. Pessoa que costuma comer em casa alheia; (Termo Ecológico). Espécie que se utiliza de indivíduos de outra espécie para facilitar a obtenção de alimentos, porém sem prejuízo para a outra espécie **Dicionário On-line de Português**. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/comensal>>, Acesso em: 29.06.2012.

² “[...] **O homem** (Homo Sapiens Sapiens) distingue-se dos outros primatas por apoiar-se exclusivamente sobre os dois membros posteriores[...] **É o único ser vivo, na terra, capaz de simbolizar, conseqüentemente de ter linguagem articulada e, portanto, de criar, receber e transmitir CULTURA.**” (grifos nossos) In: MAGALHÃES, Álvaro. **História da Civilização**-Enciclopédia Globo-. Porto Alegre: Ed. Globo, 1979. p. 185.

³ **CARLOS CÓSSIO**, nascido em San Miguel de Tucuman, Argentina, em 1903. Cossio foi professor de Direito nas universidades de La Plata e de Buenos Aires, sendo autor de várias obras, dentre elas *La Teoria Egologica Del Derecho: Su Problema e sus Problemas* (1963). O Egologismo Jurídico é uma aplicação das noções da fenomenologia existencial à experiência jurídica. Carlos Cossio apoiou-se na teoria dos objetos de Husserl, a qual sintetizou, reconhecendo quatro regiões ônticas, isto é, quatro modos de distinguir os objetos em função de seus caracteres. In.: **Logosofia, uma nova forma de sentir e conceber a vida**. Disponível em: << <http://jus.com.br/revista/texto/4309/a-teoria-egologica-de-carlos-cossio-sob-uma-perspectiva-sociologica-da-aplicacao-do-direito>>>, Acesso em: 29.06.2012.

motivo da denominação *Ontologias Regionais*⁴.

Para o que aqui nos interessa, cabe-nos evidenciar a classe ontológica dos objetos naturais e dos objetos culturais, tendo em vista os objetos tratados no presente trabalho: alimento/ alimentação (natureza); e comida/ comensalidade (cultura).

Assim, FALCÃO (1997, p.16) reporta-se desta maneira com referência aos objetos naturais:

[...] Os **objetos naturais** têm **existência no tempo e no espaço**, assim como **estão na experiência sensível**. Há ampla possibilidade de se lhes ter **acesso cognitivo pela via da explicação**, o que enseja a utilização do método indutivo, **fundado em critérios empíricos**. Quanto ao valor, caracterizam-se por elevada neutralidade, que, no entanto, não chega ao nível de que se verifica em relação aos objetos ideais[...] Inexiste como negar-se que alguém possa admirar mais uma árvore do que uma pedra, uma visão de montanha do que a apreciação da aridez da caatinga ou a dos desertos. (grifos nossos)

E com relação aos objetos culturais, prossegue o autor (FALCÃO, 1997, p.16) em sua ensinança:

[...] Os **objetos culturais** existem no tempo e no espaço. **Estão na experiência sensível**. O ato gnosiológico tendente a captá-los é a **compreensão**, podendo ser utilizado, preponderantemente, o método indutivo, porém **carregado de ponderável conotação dialética**. São **completamente abertos às valorações**, as quais entram diretamente na composição de sua ontologia. Quer positiva, quer negativamente, **o valor está na essência dos objetos culturais**, de uma feita que eles **nada mais são do que um sentido que o homem agrega aos objetos naturais**. O homem apanha um bloco de mármore e nele esculpe uma estátua; **encontra o solo virgem, desmata-o, ara-o e o aduba para o plantio**; começa a ouvir os sons da natureza, modula-os, transformando-os em fonemas e belíssimas composições musicais; Para tudo isso usou uma base natural. Portanto, serviu-se de objetos naturais, acrescentando-lhes, todavia, um sentido tal que até de denominação eles mudam. Já não mais são mármore, mas estátua; **deixam de ser solo, já são lavoura**; perderam o nome de som, passando a fonemas ou música. **Os objetos culturais, por conseguinte, são o sentido que o homem agrega à natureza**. (grifos nossos)

⁴ Cfe.: FALCÃO, Raimundo Bezerra. **Hermenêutica**. São Paulo: Malheiros, 1997., p. 15-16.

Pelo que depreendemos das citações acima, os objetos culturais são também naturais, estão inseridos no grande grupo destes, porém foram transformados pelo homem, que lhes adiciona/ carrega valor, que lhes atribui sentidos os mais variados, tornando-os assim, culturais em sua essência ontológica.

Assim, podemos desde já colocar em lados opostos as noções de alimento/ alimentação (objetos naturais) e de comida/ comensalidade (objetos culturais).

Mas devemos iniciar nosso debate em um momento distante, quando o homem começou a se diferenciar dos outros animais, como um ser naturalmente generalista e, ao mesmo tempo, ao adentrar no novo mundo cultural, culturalmente (ou não) especialista.

1.1 O Homem e sua natureza generalista

Está bem claro para nós e corroboramos, portanto, com a noção de que o homem é, por excelência, uma “criatura naturalmente generalista”. Não porque queira ser, mas porque assim se encontra neste momento de sua caminhada evolutiva.

Enquanto todas as outras criaturas seguem um caminho naturalmente “especializante”, nós nos desdiferenciamos e nos tornamos, pela interferência da cultura, ou seja, pela inserção humana em um mundo culturalmente construído, criaturas naturalmente “generalistas”.

Avancemos o raciocínio e explicitemos ainda mais: embora dentro do mundo cultural/ fabricado pelo homem existam especializações (culturais), nós nos tornamos criaturas “generalizantes” (no mundo natural não resta dúvida e, mesmo no âmbito cultural, se assim quisermos ser), posto que podemos ser e fazer tudo o que quisermos ser ou ter.

Revendo as teorias antropológicas a respeito da inserção do homem no mundo cultural, as mesmas sustentam que isso se deu por três motivos interdependentes: primeiro, pelo nosso cérebro, que é avantajado, maior, devendo isso ter relação com

a memória e a capacidade cognitiva; segundo, pela nossa mão, que é uma ferramenta em forma de pinça, em virtude de o polegar estar em oposição aos demais dedos, o que nos permitiu construir toda a civilização, todo o ambiente artificial em que vivemos e; por último, pelo nosso aparelho fonador, que é capaz de articular e emitir sons que foram sendo sistematizados e organizados de forma compreensível, o que nos proporcionou toda uma simbologia, um sistema de signos capazes de transmitir idéias e conhecimentos, facilitando, portanto, a mediação comunicativa entre os homens⁵.

Diante disso e, retomando o diálogo anterior (generalidade/ especialidade), refletimos que nos tornamos organismos técnicos e possuidores de todas as valências: que a mão desespecializada é uma ferramenta universal que bate, talha, esculpe, desenha e conta; que o orifício chamado de “boca” canta, morde e contesta; que o cérebro como ferramenta de excelência universal, abstrai, inventa, recria, sonha e concretiza projetos utópicos.

É neste sentido, pela totipotência desses órgãos, pela perda das suas adaptabilidades naturais e, melhor dizendo, por certa “suspensão” do projeto evolutivo natural no ser humano, que poda toda e qualquer ação natural em seu corpo, que peço ao leitor intérprete desta escritura o entendimento do que seja o ser “generalizante” que nos tornamos e que, aqui, tentamos definir.

⁵ “[...] O que chamamos de seleção natural levaria os pré-hominídeos em direção à bipedalidade e ao caráter verdadeiramente hominídeo. A bipedalidade apresentou efeitos colaterais benéficos que reforçaram a seleção natural. Os membros dianteiros ficavam livres para outros usos que não de apoio. As **MÃOS**, agora liberadas, podiam manipular porções do ambiente, senti-las, levá-las próximas aos olhos, ouvidos e nariz, fazendo com que o cérebro fosse continuamente inundado de sensações novas. Foi necessário então que o **CÉREBRO** se tornasse um pouco maior e mais complexo para que pudesse abrigar com maior eficiência a quantidade de sensações e isto levou a uma chance maior de sobrevivência. Portanto, a seleção natural promoveu a formação de cérebros maiores e melhores”. (grifos nossos). In: ASIMOV, Isaac. **Cronologia das ciências e das descobertas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. p. 46.

[...] Houve outras mudanças que são muito mais difíceis de especularmos. O início da **FALA** é a mais nebulosa de todas, pois embora algumas mudanças pequenas e secundárias nos ossos tenham sido associadas com a aquisição de nossas cordas vocais avançadas, nada é completamente convincente. Não sabemos com precisão quando os primeiros gritos passaram de boca em boca através de um bando nômade, ou quando um velho passou o benefício de sua experiência para um jovem admirador.” (grifos nossos). In: FORTEY, Richard A. **Vida: uma biografia não autorizada**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2000. p. 333.

1.2 A Inserção no mundo cultural

Entrementes, começa, dessa forma, o longo embate entre a natureza e a cultura.

Enquanto nos pássaros, por exemplo, continuam a se desenvolver garras, bicos e cores diversas, em uma constante apropriação e mistura simbiótico-evolutiva, nós seres humanos inventamos cassetetes, lanças, lâminas de arado e martelos, expulsando a interatividade natural, fazendo cessar a evolução natural em nossos corpos.

Devido a isso temos mudado pouco nosso atual estado “natural”, todavia, nos diferenciamos muitíssimo “culturalmente”. São muitos os mitos, técnicas, modos, saberes, profissões, línguas, deuses, sentidos, etc.

Repare o intérprete leitor, apenas a título de exemplo, que chega mesmo a causar imbróglio ao atual debate pós-moderno as noções de indivíduo, pessoa, sujeito, identidade, identificação, e de onde se situam tais conceitos na hodiernidade⁶.

Por que nos separamos da natureza? Na realidade, a Cultura e a Natureza estão caminhando em direções opostas, pois quando a natureza recua, a cultura explode e, quando a natureza se enriquece, a cultura empobrece.

É o que nos alerta o filósofo SERRES (2005, p. 65), aduzindo que “[...] cada vez mais nos assemelharemos a flácidos fetos dependentes de armas e blindagens, que foram inventadas devido à nossa falta de garras, chifres e bicos”.

⁶ “[...] a **identidade** é o suporte teórico do **sujeito** individual e é, com certeza, bem típica em certos momentos do pensamento ocidental, mas que não é um valor universal e atemporal. Mesmo nesse ocidente, está, às vezes, muito fragilizada[...] direi que existe uma dupla natureza da individualidade de base que, segundo as circunstâncias, pode ou exprimir-se pela forma do **indivíduo** que tem uma identidade forte e particularizada, ou perder-se num processo de pertencer a um conjunto mais vasto. Esta segunda modulação, produzindo, então, a **persona**, procedendo por identificações sucessivas. Ao **indivíduo**, oposto à **pessoa**, corresponderia a **identidade**, oposta à **identificação**[...] deve-se reconhecer que ela delimita bem a dupla relação que constitui toda vida social. De um lado o fato de ser autônoma, relacionar-se a si, e, de outro lado, o fato de relacionar-se ao outro, o que determina o modo de ser heterônimo”. (grifos nossos).

In: SIMMEL, G. Apud MAFFESOLI, Michel. **No fundo das aparências**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. p. 309.

Para este autor, a nossa inadaptação à natureza levou-nos a construir órteses, por meio da técnica e, com isso, ao enfrentarmos os riscos naturais poupamos uma imensa quantidade de cadáveres.

Mas sigamos adiante, para o exato momento em que o homem começa sua História Civilizacional, uma saga rumo à ordenação, classificação, seleção, limpeza, beleza e tudo o mais para onde nos levou um mundo já culturalmente construído.

1.3 A Revolução Neolítica: a ordenação das plantas e animais

Devemos, neste momento, levar o intérprete leitor a uma aproximação da “Revolução Neolítica”⁷, momento em que nós, humanos, desistimos de andar de um lado para o outro e resolvemos nos estabelecer em um só ponto, passando a cavar, capinar e lavrar a terra.

Naquele momento da História, há cerca de 8.000 anos a.C., as pessoas começaram a plantar sementes, vê-las crescer, regá-las e colher os resultados. Antes, porém, vivíamos seguindo as migrações das manadas, pois éramos caçadores. Quando a caça diminuía em um local, era a hora de mudar para outro.

A vida nômade era inconstante, sem incentivo para desenvolver-se ou aperfeiçoar um lugar específico e é realmente incrível quando o homem descobriu uma razão para ficar em um só lugar, com o descobrimento da técnica agrícola, logo acrescida da criação de animais.

⁷ Nota sobre a caracterização do **NEOLÍTICO**: “[...] No período Neolítico o homem passou de caçador a pastor, domesticou alguns animais (cabras, bois, porcos, cavalos), fez arpões, agulhas e outros objetos de osso. Inventou o arco que lhe facilitou o ataque e a defesa contra animais. A habitação não era mais a caverna, mas toscas choupanas, que se agrupavam formando as aldeias, algumas construídas sobre estacas (palafitas), fincadas em lagos, não longe das margens. Surgiram as primeiras plantações de cereais. Fabricavam o pão, faziam cordas, redes. A roda foi inventada, proporcionando uma maneira rápida de transporte e uma integração maior entre as aldeias. O homem já possuía as primeiras noções de astronomia e realizava os primeiros ensaios de arquitetura, cujos impressionantes testemunhos são os monumentos megalíticos, construídos com grandes blocos de pedra, sendo considerados monumentos funerários. O homem tornou-se sedentário, possuindo sua terra, sua criação, sua família organizada. Nasceu o sentido de propriedade, elemento que provocou os primeiros conflitos e guerras da Pré-História”. (grifos nossos) In: MAGALHÃES. op. cit., p. 190.

Como a fonte alimentar já não tinha mais de ser perseguida, as pessoas começaram a criar “raízes”, “laços” com a terra, com o seu solo, a estabelecer suas “origens”. Era o início da civilização: criação de povoações, abrigos, estruturas; idéias e sistemas, pois, enfim, tinha-se tempo para pensar, formular, inventar.

Por volta do ano 5.000 a.C. o homem começou a cavar canais ligando as margens dos rios às terras próximas, pois se não houvesse água, as sementes não vingariam. E com os canais de irrigação, a demandar coordenação, colaboração, manutenção constante, iniciaram-se as Cidades-Estado, as precursoras das futuras nações.

Mas sigamos falando, nesse ínterim, da questão alimentar.

O homem começou a travar, então, a sua obstinação em selecionar, domesticar plantas e animais. Por que capinar e lavrar a terra? Simplesmente para eliminar todas as espécies selvagens que poderiam matar as frágeis plantas domesticadas. As chamadas ‘ervas daninhas’, fortificadas pela seleção natural, não poderiam ameaçar o frágil trigo, selecionado artificialmente durante anos a fio.

Por que cercar os pastos, murar as granjas, entabular os ninhos, colocar arame nos galinheiros e nos pombais? Simplesmente para que cordeiros e aves, enfraquecidos, também selecionados pelo homem, pudessem ser protegidos das investidas astutas do lobo e da raposa, livres e mais fortes, naturalmente acostumados a caçar por milhões de anos.

Lavoura e pastoreio. Continuávamos a jornada.

A colheita aumentava e os bois engordavam. Floresciam nossas culturas alimentares (artificializadas): trigo, milho, aveia, cavalos, vacas, porcos, perus, galinhas-d’angola, todas elas submetidas à nossa ordenação, classificação, seleção.

E assim se fez todo o processo civilizatório, baseado na limpeza, na beleza e na ordem. Vejamos o que nos diz o velho filósofo SERRES (2005, p. 82) sobre isso:

[...] **Viveiros, chiqueiros e pombais** garantiram colheitas e ninhadas abundantes [...] **a casa** limpa e arrumada garantiu um espaço hospedeiro asséptico e estéril para os homens, livre de ratos, aranhas, moscas ou

larvas [...] **o dinheiro** (ficha de equivalência geral, volátil, abstrata) passou a assumir qualquer valor, equivaler a todas as coisas do mundo [...] **o corpo**, artificialmente plastificado, adequou-se a todas as profissões [...] **o mercado, o templo, o tribunal**, locais onde o homem equilibrou as tensões, as forças opostas, onde a palavra substituiu as lesões, os hematomas e o sangue. (grifos nossos).

Pois bem, até aqui explicamos essa viagem histórica do homem, que vinha de um sistema de total integração ao mundo natural, andarilho e caçador que era, até o momento em que se inseriu profundamente em um mundo construído, artificializado.

Um mundo, enfim, de cultura humana, possibilitado simplesmente pelo “não deslocamento”, pela implementação agrícola e pela criação de animais.

Mas não podemos deixar passar sem comentário, nesse contexto (até porque é o principal foco de interação homem *versus* natureza deste trabalho e, mais a frente- cap.4.4-, faremos a devida alusão a esta passagem), o seguinte: quando a domesticação do gado bovino e dos cães já estava em curso, uma outra criação teve um impacto bem mais profundo: a criação de ovinos e caprinos (ovelhas, carneiros, cabras e bodes).

É que esses animais têm um diferencial muito interessante e importante: além de atenderem à demanda de carne e leite, ainda fornecem a lã, atendendo com isso também à demanda do vestuário, das roupas. E mais: são animais de pequeno porte, o que facilita a lida diária, com a respectiva diminuição de carga de trabalho.

Outro fator que não devemos esquecer, antes de seguirmos adiante, é a invenção da roda de oleiro⁸ e dos primeiros arados⁹ com pontas de bronze e à tração animal, que penetravam mais no solo, aumentando consideravelmente a produtividade das plantações.

⁸ “[...] **A RODA DE OLEIRO** é uma forma milenar de produzir peças, com uma roda feita a partir de madeira ou ferro. O movimento é feito pela perna que vai sendo jogada contra a roda e assim um movimento necessário para se produzir artefactos cerâmicos”. Cfe. **Britannica Encyclopedia Academic Edition**. Disponível em << <http://www.britannica.com>>>, Acesso em: 29.06.2012

⁹ “[...] **O ARADO** é um instrumento que serve para lavrar (arar) os campos, revolvendo a terra com o objetivo de descompactá-la e, assim, viabilizar um melhor desenvolvimento das raízes das plantas. Os sumérios foram os primeiros a utilizarem arados tracionados por animais. Foi uma das grandes invenções da humanidade, por permitir a produção de crescentes quantidades de alimentos e o estabelecimento de populações estáveis”. Cfe. **Britannica Encyclopedia Academic Edition**. Disponível em << <http://www.britannica.com>>>, Acesso em: 29.06.2012.

Vimos, portanto, que a agricultura transformou a existência humana, posto que, com a produção maior do que o consumo, as pessoas puderam se dedicar aos mais diversos afazeres e ofícios, passando a acumular bens e a realizar outras atividades além daquelas relacionadas à subsistência.

Surgiram então as primeiras civilizações às margens dos rios e, com os excedentes alimentares tendo de ser administrados, surgiram soberanos, reis e imperadores. Como bem nos lembra DANIEL'S (2004, p. 17): “[...] reis e imperadores colheram os frutos da civilização, mas foram os mais simples lavradores que plantaram as suas sementes”.

1.4 O Embate ontológico: *alimentação X comensalidade*

Após esse debate inicial acerca do caminho humano, em meio ao embate natureza *versus* cultura, cabe-nos aprofundar um pouco mais sobre os conceitos de alimento, alimentação, comida, comensalidade e o debate que se vem travando em torno desses institutos, situados, como vimos alhures, em lados opostos.

Há algum tempo tem-se debatido academicamente a explicitação das concepções de alimentação e de comensalidade, ademais por se tratar de uma área de domínio compartilhado entre várias correntes epistemológicas.

Em busca dessa precisão conceitual, considera-se que as concepções de alimento e comida, na perspectiva das Ciências Humanas, extrapolam o aspecto nutricional. De acordo com SANTOS (2007, p. 12),

[...] O **alimento** constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. **Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social**, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. (grifos nossos)

De fato, não há como negar que a comensalidade aproxima alimentos e seres humanos, tornando-os íntimos, partilhando significados, representações coletivas.

DA MATTA (1997, p. 49), por sua vez, apresenta uma perspectiva antropológica local, concebendo “comida” como um importante “código de expressão da sociedade brasileira”, assim como a política, a economia, a família, o espaço e o tempo.

O referido antropólogo (DA MATTA, 1997, p. 50) também diferencia comida de alimento, acentuando que

[...] O **alimento** é uma categoria mais ampla, que abrange o universo daquilo que pode ser ingerido para manter a vida biológica; no caso da **comida**, esta está relacionada a escolhas feitas dentro desse universo, guiadas pelo prazer e por normas de comunhão e comensalidade”.

Já MACIEL (2003, p. 26) parece apenas englobar o termo alimentação em ambas as categorias, de uma maneira generalizante:

[...] **Alimentação** refere-se a um **conjunto de substâncias que uma pessoa ou grupo costuma ingerir**, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, alimentação **vai além do biológico**, relacionando com o social e o cultural. (grifos nossos)

De todo modo, para o presente trabalho, é importante diferenciar esses conceitos, haja vista que o comer envolve várias questões, para além do nutrir-se, do alimentar-se.

Registramos também a brilhante definição de MONTANARI (2008, p. 16) acerca dessa problemática:

[...] **Comida é cultura quando é preparada**, porque, uma vez adquiridos os produtos-base, da sua alimentação, **o homem os transforma** mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas de cozinha. **Comida é cultura quando consumida**, porque embora **o homem** podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas **escolhe a própria comida**, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, **a comida** se apresenta **como elemento decisivo da identidade humana** e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (grifos nossos).

Ficam mais aclaradas, após essa última citação, as noções de alimento/alimentação e de comida/ comensalidade. Não há mais dúvida quanto às diferenciações ontológicas naturais e culturais no tocante à questão alimentar/comensal. Ou seja, que o alimentar-se pressupõe um “ato natural”, todavia, o comer, um “ato cultural”.

Fica também elucidada a noção de que, pelos rituais de produção, preparação e consumo alimentar é que emerge a sua dimensão cultural, bem como a acepção de comida como elemento definidor de identidade.

Comer é, assim, uma assinatura, uma marca. Para além do alimento, a comida é um dos aspectos centrais da coexistência humana, carregando valores simbólicos, entendimentos de laços de pertença social e de solidariedade, bem como aspectos da dinâmica social.

Vale lembrar, nesse contexto, que o consumo de alimentos é um dado revelador da natureza dos agrupamentos sociais, pois expõe, simbolicamente, os modos dominantes de uma sociedade¹⁰. É sabido mesmo que, em certos grupos humanos, as trocas alimentares exprimem até as relações de parentesco.

Portanto, como depreendemos, é a Cultura quem, em última análise, estabelece o que é “comida”, dizendo até mesmo “o que pode ser ingerido”, “o quando comer”, “o que comer”, “o como comer” (vivo, cru, assado, cozido, apodrecido), “o bom”, “o ruim”, “o forte”, “o fraco”, conforme suas definições, suas classificações, suas hierarquias.

¹⁰“ [...] Por exemplo, no caso de alguns grupos melanésios, nos quais o homem é obrigado a doar parte da colheita à sua irmã, enquanto sua esposa recebe uma parcela igual de seu irmão “ Cfe.: ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994., p. 77.

Assim, a mediação cultural é quem dirá o que é “comida” em uma cultura, o que não é, e assim por diante¹¹.

Mas, cabe aqui uma interessante questão: e esse “gosto”? Afinal, o que é o gosto? Como defini-lo e onde se situa nesse embate ontológico? Como determinada cultura tem a força de impor toda uma tradição gustativa coletiva (em detrimento do gosto individual/ particular) diante de tantos sabores naturais a escolher?

Certo é que, ao nascermos, nosso meio sociocultural já tinha como pré-estabelecido uma hierarquia alimentar, com parâmetros diversos e que já se encontravam inscritos naquele contexto.

SAVARIN (1995, p. 195) considerou o “gosto” como um sentido, “o mais importante, o que oferece mais prazer ao ser humano”. Destarte, para esse autor o gosto é definido como “o sentido por meio do qual o sabor é percebido”.

É o que também parece afirmar FLANDRIN (apud CHARTIER 1991, p. 42), já que, para este, “os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, mas as percepções, ao ritmo das culturas”.

Esta formidável observação leva-nos a definir o objeto “gosto” (uma percepção, um sentido) como um objeto cultural, evidenciando mais um viés deste embate ontológico. Ou seja, o de que o “sabor” é natural e geral e, o “gosto” é cultural e particular.

¹¹ “[...] No Turquestão um prato de gafanhotos assados, polvilhado de sal, vale para a população tanto quanto uma salada de camarões para um ocidental. As larvas, ratos, lagartos, são delícias que repugnam a todos nós[...] Os sertanejos, no Nordeste do Brasil, comem os preás, os mocós, camaleões e tiju-çus, insuportáveis para qualquer homem das cidades litorâneas. Os macacos amazônicos assados são manjares disputados e causam náuseas aos brasileiros em geral[...] O tabu sagrado defende as vacas hindus do consumo[...] Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida, estão fora dos nossos padrões. São, entretanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação[...] O porco mereceu proibição de lavé (Levítico, XI, 7-8, 22) e de Maomé (Alcorão, surata-II, v-168, V, v-4). Abominável no Egito (Heródoto, Euterpe, XLVII) mas conserva zona de conforto nas populações insulares da Polinésia, Melanésia, América, África e Ásia para não-brâmanes e não-maometanos[...] Os negros da África Ocidental adoram o cachorro assado[...] Os preceitos da dieta indígna compreendiam larvas e formigas[...] O mau cheiro para uns é *certain fumet* para outros, dependendo das normas sibaríticas”. (grifos nossos) In.: CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. p. 21-24, 149, 153. (O mestre Luís da Câmara Cascudo (1898-1986) presenteou-nos com essa profunda obra de pesquisa sobre a história da alimentação no Brasil, obra insuperável de referência a todos os pesquisadores dessa temática transdisciplinar. Deixamos registrado aqui nossos agradecimentos e reverências à sua memória).

Para fechar os raciocínios empregados até aqui, citaremos o brilhante estudioso potiguar¹² Luís da Câmara CASCUDO (2004, p. 21-36), em sua magnífica obra “História da Alimentação no Brasil”. Neste trecho o estudioso deixa explícito o que ele chamou de “tradição gustativa”, fruto de um complexo cultural inflexível:

[...] Todos os povos possuem limitações inarredáveis no tocante à sua comida[...]. **A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível.** É preciso um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modificá-lo com o recebimento de outros elementos e abandono dos antigos[...]. Uma larva de taquara é mais substancial em gordura, cálcio, ferro, iodo que a lagosta, apesar do aspecto asqueroso para a **nossa tradição gustativa**. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios[...]. Explicita-se que **a alimentação humana esteja muito mais poderosamente vinculada a fatores espirituais em exigência tradicional que aos próprios imperativos fisiológicos. Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma.** Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível[...]. Quando saímos do costume dizem ser uma depravação do paladar. (grifos nossos)

Quando CASCUDO (2004, p. 21-36) diz “É preciso um processo de ajustamento em condições especiais de excitação para modificá-lo com o recebimento de outros elementos e abandono dos antigos”, está se reportando à notável inflexibilidade de que se valem as tradições, notadamente as alimentares.

É o que também assevera FEBVRE citado por ORTIZ (1994, p. 78), nesta passagem:

[...] **A técnica culinária** que usa preferencialmente as gorduras, para cozinha trivial ou excepcional, parece de **uma fixidade notável**: em todos os lugares, ela **possui a solidez dos hábitos que não são nunca questionados**. A fixidez dos modos de cozinhar revela **a permanência da tradição**.

Também na penúltima citação, o mestre CASCUDO (2004, p. 21-36) elucidou-nos várias questões que resumem tudo o que já dissemos alhures, no

¹² Natural do Rio Grande do Norte, no Nordeste do Brasil.

tocante à alimentação, à comensalidade, à natureza (sabores, substâncias), à cultura (tradição gustativa, fatores espirituais, normas comensais, costumes, habitualidades).

E, por fim, outra passagem desse mestre (CASCUDO, 2004, p. 21-36), traduzindo, magistral e implicitamente, o caminho do ato alimentar ao ato comensal, ou seja, a natureza virando cultura:

[...] De todos os **atos naturais, o alimentar-se** foi o único que o homem cercou de cerimonial e **transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta**. Compreendeu-lhe a **significação vitalizadora** e fê-la uma **função simbólica de fraternidade**, um **rito** de iniciação para a **convivência**, para a confiança na continuidade dos contatos[...] **Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social** .(grifos nossos)

Creemos não haver mais nada a falar a esse respeito, depois dessas insofismáveis considerações.

Melhor prosseguir caminho, pois maiores aprofundamentos históricos ou filosóficos sobre a natureza ontológica dos institutos debatidos desviariam nossas atenções para outras veredas que não fazem parte dos nossos objetivos.

Que fique aqui o registro e as pistas para futuros estudos acerca desse objeto ainda um tanto quanto misterioso para muitos autores e curiosos, sobre o “gosto”, sobre a “tradição gustativa”.

Melhor mesmo, para o momento, é seguirmos adiante, obedecendo ao velho adágio popular: “questão de gosto não se discute”.

Por todos os aspectos apontados, levantados e questionados acerca dessas noções basilares, esperamos estarem nítidos, sedimentados para o leitor, os percursos histórico-filosóficos do homem e seu alimento/ alimentação (natureza) até às concepções culturais de comida/ comensalidade.

Assim, queremos dar por concluído este capítulo, esperando ter atingido um dos objetivos deste trabalho, qual seja: o de situar o intérprete leitor no contexto

histórico alimentar e comensal através do tempo e do espaço, evidenciando os questionamentos ontológicos entre alimento, alimentação, comida, comensalidade, em meio aos embates *Natureza versus Cultura*.

Feito isso, sigamos adiante, adentrando neste imenso país chamado Brasil, de modo a tentar aclarar os percursos da alimentação nesse novo mundo onde se conformaram e se estabeleceram muitas trocas, em um verdadeiro mundo novo alimentar.

Só depois desta viagem pelas várias regiões culturais brasileiras é que devemos ancorar no ponto fulcral de nossa escritura, que é a relação do homem e sua cultura alimentar nos sertões nordestinos, mais especificamente nos Sertões Cearenses.

Mas não sem antes irmos ao Cantinho Acadêmico¹³, para comermos a tradicional Feijoada Completa do Pereirinha¹⁴, acompanhada de suco de Graviola.

¹³ Nota do Autor: O “**Cantinho Acadêmico**” é um bar e restaurante há 17 anos situado na Rua 13 de Maio, 2379 , Benfica- Fortaleza-Ce- Vizinho à FACED/UFC e ponto de encontro de alunos, servidores e professores do Campus do Benfica, desta instituição.

¹⁴ Nota do Autor: O vulgo “**Pereirinha**” é o proprietário do “Cantinho Acadêmico” – vide nota anterior-.

2 HOMEM E COMIDA NO BRASIL: *dos encontros em um novo mundo ao encontro de um mundo novo alimentar*

Inicialmente, pretendemos discorrer acerca do contexto da alimentação até às portas do novo mundo, quando do descobrimento da América e do Brasil, na época das grandes navegações.

2.1 O Contexto histórico-alimentar às portas do Novo Mundo

Tentaremos, desta feita, abarcar alguns aspectos importantes da relação entre o homem e sua cultura alimentar até a época das grandes navegações, fins de Idade Média, momento em que se descobrem as Américas e o Brasil.

Primeiro, cabe evidenciar que a alimentação, assim como as outras necessidades básicas humanas, não escapou às apropriações e expropriações dos sistemas econômicos implementados pela humanidade, desde os primórdios.

Na Idade Média, como se sabe, coexistiam três classes no sistema feudal: trabalhadores, sacerdotes e guerreiros. Aos primeiros cabia a amarga tarefa de produzir para si mesmos e para as outras classes. Trabalho na terra, no cultivo do grão e na lida com o rebanho.

HUBERMAN (1986, p. 06), em sua ensinança, diz-nos que

[...] Duas características do Sistema Feudal eram: primeiro, a terra arável era dividida em duas partes, uma pertencente ao senhor e cultivada apenas para ele, enquanto a outra era dividida entre muitos arrendatários; segundo, a terra era cultivada em faixas espalhadas. Uma terceira característica: os arrendatários trabalhavam as terras que arrendavam, mas também a propriedade do senhor [...] **O camponês** vivia numa choça do tipo mais miserável. Trabalhando arduamente, **conseguia arrancar do solo apenas o suficiente para uma vida miserável.** (grifos nossos)

Além desse perverso contrato, os lavradores ainda tinham o encargo do dízimo da Igreja, que era de 10% sobre a renda de todos os fiéis. E não era cobrado somente em cima da renda em moeda, mas também sobre a lã, sobre a penugem dos gansos e outras coisas mais¹⁵.

Como podemos observar, pelo trecho supramencionado, nesses séculos da Idade Média houve um aperfeiçoamento lento dos modos de produção de alimentos.

Segundo aquele autor, a alimentação não se desenvolveu, ocorrendo, ainda, um recuo às práticas primitivas, principalmente relacionadas às épocas de penúria e fome.

Somente quando os árabes invadiram a Espanha, em 711, é que houve certo influxo de plantas comestíveis importantes para a Europa. SAVARIN (1995, p. 53) diz que “[...] os invasores sarracenos levaram o arroz para o sul da Europa, além de outros alimentos vegetais, frutas, condimentos e a cana de açúcar”.

Com as cruzadas, iniciadas em 1096, os peregrinos entraram em contato com o Oriente Médio, estabelecendo trocas comerciais. Daí advém a ascensão das especiarias e ervas aromáticas, doravante utilizadas em banquetes, para ostentar riqueza.

Mais alguns séculos adiante chegamos à época das grandes navegações, durante os séculos XV e XVI. Portugal, Espanha e Veneza competiam no financiamento de viagens marítimas, visando descobrir centros produtores de especiarias para delas apoderar-se.

Foram, sem dúvida, essas viagens que desencadearam a descoberta de novos alimentos e especiarias, além de expressarem o domínio econômico daqueles países. Nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura em geral, hábitos, culinária, conhecimentos.

A descoberta oficial da América, em 1492, resultante das tentativas de novas descobertas, bem como as outras viagens que Cristóvão Colombo realizou, não

¹⁵ Ibid., p 14.

tiveram apenas repercussões políticas e econômicas. As caravelas do navegador iam e voltavam com novos ingredientes para a cozinha.

Comentemos um pouco, do ponto de vista alimentar, esses contatos com novas terras e novos hábitos alimentares:

Como sugere GARCIA (1995, p. 231-244),

[...] Colombo foi um brilhante estimulador de descobertas gastronômicas. Assim, **muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas**, provocando uma revolução nas receitas da época. (grifos nossos)

Sabe-se que os povos nativos das Américas domesticaram mais de 50 gêneros comestíveis, entre eles batata, batata-doce, milho e mandioca, só para citar as principais bases alimentares.

Os europeus, que sempre valorizaram os cereais, parecem não ter dado tanto valor aos tubérculos. Pelo que nos diz MEZOMO (1985, p. 185), eles “desprezaram os tubérculos encontrados no Novo Mundo, principalmente a batata, que era usada por eles para alimentar porcos, prisioneiros e camponeses pobres”

No entanto, o milho e a batata foram certamente as contribuições mais significantes, no sentido de beneficiar as populações europeias menos favorecidas.

Para outras camadas mais abastadas, certos alimentos se destacaram. ORNELAS (1978, p. 178) repara que “[...] o cacau, a baunilha e o tomate ascenderam às esferas de maior sofisticação culinária, comparecendo à mesa dos ricos”.

Na História da expansão europeia um alimento sempre esteve presente: o pão. O fato é que o trigo sempre acompanhou os cristãos em suas conquistas. Os primeiros estrangeiros presentes ao Brasil observaram a presença ou a falta desse cereal indispensável ao Português.

O padre Manuel da Nóbrega chegou a mencionar, em suas cartas aos jesuítas, a confecção de uma farinha que prescindia a de trigo¹⁶.

Tal como o trigo, o vinho também foi incorporado como símbolo alimentar pela religião cristã. Esta bebida, que resulta da fermentação do sumo da uva, teria sido historicamente integrada à cultura grega antiga (cultos ao deus Dionísio) e, posteriormente, também acompanhou os europeus para fora da Europa.

A uva, empregada na elaboração do vinho, bem como o trigo, para a feitura do pão eram, portanto, indispensáveis. Ademais, eram incorporados, como ainda o são, às missas, ao ritual da consagração do vinho e do pão em sangue e corpo de Cristo.

Juntamente com o trigo e o vinho, a criação de animais também acompanhou os adventícios para fora da Europa. Fernão Cardim maravilhou-se com “todas as variedades de carnes, galinhas, perus, patos, leitões, cabritos e outras castas”¹⁷. Exceto o peru, nativo da América, todos os outros animais integravam o cardápio europeu.

CASCUDO (2004, p. 229-237), já citado alhures, nos dá uma síntese das permutas alimentares entre Portugal, África e Brasil, ou seja, entre brancos, negros e índios na época quinhentista, momento fundante do sincretismo alimentar brasileiro.

Percorramos os trechos mais interessantes dessa ementa, neste primeiro momento, contextualizando a alimentação em Portugal:

[...] **Rebanhos de gado** de todas as espécies. Rios piscosos e mar inesgotável. A **sardinha** era rainha, exportada até para Constantinopla. **Cevada. Centeio. Aveia. Trigo.** Trigo para pão branco, fermentado sob o sinal da cruz pela mão aldeã. Os **milhos-miúdos, milhetos e painços**, dando **boroas e pães**, esperando pelo **Zea mayz, milho grosso**, milho, irresistível. **Castanhas** assadas em fogueiras festivas, como dizia o Ambrosio no auto do rei *Seleuco*, de Luís de Camões[...] **Sal**, vendido a séculos, para o consumo das salgas nos mares frios do Norte Europeu.

¹⁶ NÓBREGA, Manuel da. Informações da Terra do Brasil. In: **Cartas dos Primeiros Jesuítas do Brasil**. São Paulo: Com. IV Cent de São Paulo, 1954., p. 148.

¹⁷ In: CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e Gente do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980., p. 157.

Indústria interna e contínua dos pescados saborosos, levando **peixe** salpreso aos confins do reino desde os derradeiros Borgonhas[...] Portugal tem o maior refresco de pescado do mar e dos rios que em outra alguma província da Europa[...] E assim naquele mar morrem os mais regalados pescados, de que têm o primado os **salmonetes, vezugos, peixes-agulhas, grandes redivalhos, chernes, linguados, sargos, pescadas e sardas**, e os mais peixes preciosos que se podem pedir[...] O refresco de todo o gênero de marisco, **lagostas, caranguejos, santolas, lobagantes, ostras, ameijoas, mexilhões e percebes**, é infinito [...] Aveiro e Viana do Castelo iniciaram, tempos velhos, a pesca do **bacalhau** na terra nova[...] Nas fábricas, ao lado dos estaleiros navais, fumegavam as fábricas de **biscoitos** para as travessias oceânicas[...] A Madeira mandava **açucar** [...] Lamego fazia presuntos[...] Enchidos, ensacados, chouriças, conservas de porco[...] E **vinhos, brancos, tintos, vermelhos, claros, rascantes, macios, perfumados**, fazendo chorar Maria Parda no seu pranto testamenteiro[...] **Carne de vaca** e riso era a norma ascética do arcebispo de Braga. Carne cozida. **Carneiro** assado. Espetadas de **caça miúda**, com entremeio de **toucinho** fino, polvilhado de sal. **Cabrito. Porco**. Hortas invadiam de verduras as cozinhas e, nos campos, **acordas e papas, caldos verdes e sopas** enchiam malgas e tigelas bojudas, acoguladas de de hortaliças rescendentes[...] **Gorduras, untos, banhas**, queimando calorias dispensáveis e empurradoras para as aventuras afoitas. E **pão** de quase todos os cereais[...] Muita **castanha, amêndoas, nozes**. (grifos nossos)

Pelo trecho citado, percebe-se claramente a amplitude da comensalidade no Portugal quinhentista. Agora, prosseguindo sua lição, o autor (CASCUDO, 2004, p. 240-258) discorre acerca dos muitos alimentos trazidos ao Brasil, bem como os daqui levados, e suas tentativas de implantação, aclimatação, aculturação, aqui e lá:

[...] E as frutas amadas: **figos, romã, laranja, limas, limão, cidra, azamboa, tâmaras** [...] Plantou o **coqueiro** ornamental. Semeou o **arroz, o melão, a melancia**. As frutas das hortas prolongavam Portugal: **abóboras quaresma** chamadas de Guiné[...] **o gengibre, o pepino, a mostarda, nabos, rábano, couves, tronchudas e murcianas, alface, coentro, endros, funcho, salsa, cominho, hortelã, cebolinha, alho, berinjela, tanchagem, poejo, agrião, manjeriço, alfavaca, beldros, bredos, chicória, mastruço, cenoura, acelga, espinafre**. [...] Tentariam mesmo a **maçã, a pêra, o marmelo, o pêssego**, delicados, exigentes, melindrosos[...] Ao redor das cidades de Salvador, Olinda, Rio de Janeiro, São Paulo espriavam-se os quintalejos, plantios de **hortaliças, pomares, criações de galinhas, ovos, mel de abelhas** [...] A população nascente criava-se no conhecimento das gamas gustativas, do doce ao salgado[...] A mulher portuguesa começou utilizando um elemento que sempre o negro ignorou e o indígena desatendeu: **o ovo da galinha**. A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes[...] Fez o **beiju** mais fino, mais seco, do **polvilho, goma da mandioca**, e molhou-o com leite[...] Da **carimã** vão nascendo os primeiros **bolos brasileiros**, com **leite de vaca e gema de ovo** [...] Os **amendoins** fizeram maravilhas[...] Os **cajus** são excelentes doces[...] As **castanhas** são superiores aos **pinhões** de Portugal[...] As próprias **pacovas, bananas-da-terra**, subiram de conceito na estima doceira[...] Imagino o negro, o indígena, enchendo a boca com o

primeiro torrão de **açúcar mascavo**...A impressão de mastigar doce, que o mel de abelhas não permitia[...] O português fez da **farinha de mandioca** alimento diário[...] A **goma da mandioca** substituiu a **farinha-do-reino** nas receitas de doces e bolaria da península[...] O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal: **toucinho, lingüiça, presunto, vinho, hortaliças, saladas, azeite, vinagre**... O prato mais gloriosamente nacional do Brasil, **a feijoada completa**, é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca, iniciais[...] Ao lado do **azeite**, houve a **gordura, enxundia, unto, banha de porco**, um dos fundamentos da fritura, seguindo-se a **manteiga**... Como o Português fora povo de pescarias e explorador de salinas, exportando **peixe salgado** e consumindo-o diariamente, o **sal** fundamentou seu alimento, tornando-se noção substancial da nutrição. Sal e sol são condições de vida[...] **O açúcar**, entretanto, conquistou a todos[...] **Farinha de mandioca com açúcar** foi gulodice vulgar por todo o Brasil[...] Os escravos saboreavam a **farinha com rapadura**, como fazem os sertanejos de todas as idades legítimas[...] Os recursos hortenses trazidos de Portugal eram suficientes, mas a portuguesa lançou mão dos locais, **o maxixe, os grelos, os bredos, os tomates, o tomilho, o tominho**, enriquecendo a dieta diária do seu homem[...] **O alho**, pisado em vinho, **vinha-d'alhos**, era a salmoura consagrada para a **carne de porco**... Houve a **canela**, tônica, capítosa, decorando os doces do povo e da mesa do rei, que no Brasil agregou-se às comidas de milho[...] O azeite de oliva iniciou no Brasil a técnica das frituras e determinou o emprego dos óleos pelos indígenas[...] O azeite doce em Portugal é fundamental. Come-se com o pão... A manteiga de vaca assumia a primeira suplência efetiva... **As galinhas** trouxeram um complexo antes social que alimentar no Brasil... É comida ocasional, especial, de exceção... **Os ovos** deram espantoso rendimento culinário, **fritadas, doces, bolos, canjicas, mingaus, papas, ovos cozidos, estrelados, quentes, moles, baba-de-moça, doce de ovos, fios de ovos, gemadas com vinho-do-Porto**... O **porco-do-mato**, “queixada”, e o **caititu**, foi caça favorita e querida pelos indígenas brasileiros... Ocorre a mesma tradição em Portugal, onde o **montês**, mesmo o **javali** não foram vencidos pelos tipos domésticos... E **as frutas**, faziam parte do alimento regular no Portugal-velho... Mas, entre uma fruta e um doce, o português prefere este... Não consideram a fruta um alimento, mas uma gulodice que o hábito milenar consagrou. Alimento é *comida de panela*, com temperos. *Comida de sal*. (grifos nossos)

Essas permutas alimentares, como se vê, foram intensas e, tiveram como vetor de disseminação, aqueles navegadores portugueses que sempre iam e vinham da metrópole às colônias e vice-versa.

Depois, o magnífico autor (CASCUDO, 2004, p. 218-226) nos conta um pouco sobre as permutas alimentares com a África e como a influência dessas permutas refletiu-se até mesmo nos rituais religiosos, como os jeje-nagô, no Brasil:

[...] O africano chegado ao Brasil já recebera um curso prévio de alimentação local desde o início do cativeiro... Comera milho... Farinha de

mandioca, aipim, macaxeira[...] Cachaça[...] Feijões, feijão-frade e também o “cutelinho” de Portugal, e que veio depois ao Brasil[...] Os portugueses traziam de suas mais longínquas possessões orientais e africanas sementes, raízes, “mudas”, bolbos, confiando-os à terra brasileira[...] Levou caju para Goa, de onde trouxe a **manga**, dando 500 variedades no solo americano, a **jaca**, o **arroz**. O **coqueiro** teria vindo da África Oriental, Sofala, Quelimane, Moçambique, Zanzibar, Mombaça, em segunda mão[...] A intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII à primeira metade do século imediato provocou e facilitou a vinda para o Brasil e a ida para a África de grande cópia de plantas alimentares, notadamente da África Ocidental. A população negra vivendo no Brasil determinaria a exigência humilde de certos vegetais familiares. Os mais populares foram: os **hibiscos**, o **quiabo**, **quimgombô**, **gombô**, a **vinagreira**, **quiabo de Angola**, **caruru** de Guiné; as **dioscoreáceas**, **inhame liso**, **inhame-da-índia**, **inhame-da-costa**, **inhame-casco**, **inhame-de-angola**, a **erva-doce**, o **gingibre amarelo**, **açafrão**, o **gergelim** da Guiné, os **bredos**; o **amendoim** africano, vindo do Congo[...] as **melancias**, **belancias**, passaram da África para Portugal, de onde as tivemos ou vindas diretamente da terra natal[...] O **jiló** em Angola diz-se *njilu*, Dum, da cozinha popular brasileira[...] o **tipi**, raiz de Guiné, simbolicamente apelidado de *amansa sinhô* [...] Outra grande presença africana é o **azeite-de-dendê**, **azeite de cheiro**, **óleo de palma**, extraído dos frutos da palmeira *Elaeis guineensis* L., o dendezeiro[...] A palmeira do dendê, *dem-dem* em Angola, foi cultivada ao redor da cidade do Salvador para atender ao consumo local do maior centro demográfico de então[...] Vem a **pimenta** africana, cujo nome localizava a origem, Malagueta. Era a Costa da Malagueta, ou da Pimenta, compreendendo leste da Serra Leoa à atual Libéria[...] O único animal que segue colaborando no cardápio brasileiro é a **galinha-d’Angola**, a guiné, inquieta e atordoante, espalhada e comum da Somália a Moçambique, do Gabão ao Quênia, da Guiné a Angola[...] **A influência dessas permutas reflete-se no ritual jejê-nagô da Bahia, atendendo-se a inclusão do milho nas comidas de Oxossi, lemanjá, Omulu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no amalá de Iansã. Serão conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás.** (grifos nossos)

Como se vê, o sincretismo em terras brasileiras não foi estritamente religioso, mas apropriou-se também da alimentação, para as ditas *comidas de santo*.

E o que nos diz o mestre CASCUDO (2004, p. 144-156) sobre a alimentação nativa? Sobre os preceitos da alimentação brasiliense? O que devemos aos índios? Vejamos:

[...] Comer **farinha de mandioca**, pura seca, desacompanhada de carne ou fruta, era natural e continuou pelo povo do interior do Brasil[...] O **pescado** maior era assado em postas e ia ao moquém a parte para ser guardada. Os **peixes médios e pequenos**, não esvaziados, assavam inteiros, enrolados em folhas no rescaldo do borralho, sob as cinzas (moqueca, *po-kêca*)[...] fabricavam **farinha de peixe**, **piracuí**, bem seco, socado ao pilão[...]

peixe cozido era médio ou pequeno e do caldo faziam pirão[...] As **frutas verdes** eram assadas[...] **Ananases, bananas, mamões, mangabas, jenipapos**, ainda são assados pelo povo, ficando macios e mais doces[...] Caçando, o indígena preferia os mamíferos, substancialmente dignos de um almoço. A primeira peça era **o porco-do-mato, queixada e caititu**, seguindo-se **a paca**, a imponente anta, **os veados e toda a macacaria** reinante na hileia. Os **roedores** eram prato sabidamente apreciado, marcando-se a **cutia** [...] Do cardápio indígena herdamos também **a paçoca, a moqueca e o caruru** [...] Dos **vinhos naturais**, sorvidos diretamente nas palmeiras, Abbeville fala genericamente na palmeira que deve ser a **babaçu** [...] Da **miriti**, Martius viu beberem a seiva quando cortados os pedúnculos dos frutos [...] Max Schimidt saboreou a **tchitcha**, simples seiva da palmeira **acuri, uricuri** [...] Bebidas do cozimento dos frutos ficaram populares no extremo Norte, o decocto e maceração do **açaí, pupunha, patauá, bacaba, bacuri** [...] Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da **mandioca, do milho, da batata e do feijão**, decisivos na predileção cotidiana brasileira [...] As frutas do gosto espontâneo e popular seguem sendo aquelas que o indígena indicou no século XVI: **caju, abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, imbu, mamão** [...] Devemos aos indígenas as caças, peixes, **crustáceos e moluscos** que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passadio normal no Brasil. Todos os nossos **refrescos, garapas, “geladas”, “ponches”, os cups nacionais**, com base em sumos de frutas, tiveram velocidade inicial nos vinhos festivos indígenas, amansados com açúcar e gelo e dispensando a fermentação inebriante [...] Deixou-nos **a pimenta. Abóboras. Palmitos. Óleos vegetais** [...] Fez, quando o sol nascia na Ilha de Vera Cruz, **o pirão, o mingau, o caldo de peixe**. Fundou, com **o beiju**, a dinastia dos bolos nacionais [...] Os peixes e carnes assados no calor do borralho e dos fornos subterrâneos, **a mixira** [...] **A carne assada no moquém. O churrasco. Paçoca. Moqueca. Caruru** [...] As caças de pena e de patas, **pacas, cotias, veados, tatus, porcos-do-mato, capivaras, o lombo da anta; as aves aquáticas** de carne macia é tenra, aptas às maravilhas do aproveitamento condimentador [...] Deixou-nos **a apicultura**. A doce herança do mel. (grifos nossos)

Visualizamos, na passagem citada, o mundo alimentar e comensal indígena, comidas e sabores que foram tendo de se ajustar, harmonizar-se com outros alimentos trazidos pelos portugueses e africanos, tornando o Brasil, aos poucos, um riquíssimo e peculiar polo gastronômico-alimentar.

Aí estão, nessas passagens, toda a base da alimentação/ comensalidade brasileiras em seu estágio inicial, com suas influências internas e externas, ora citadas com o nome do próprio alimento *in natura*, ora citadas já em formato culinário, de comida, de receitas elaboradas, pratos, enfim, reelaborações culturais.

Cabe lembrar que, esses alimentos, em seu estado natural (*in natura*) devem ser tratados como um patrimônio material (bem tangível). Entretanto, no momento em que são reapropriados em forma de “comida”, ou seja, idealizados, misturados

para formarem um “prato”, são considerados um patrimônio cultural imaterial (bem intangível), um patrimônio cultural imaterial brasileiro.

O patrimônio cultural imaterial merece destaque no mundo contemporâneo, pois corresponde às ações e expressões que identificam indivíduos de um grupo semelhante. A salvaguarda desses bens (que se traduz em parte no objetivo deste trabalho- a formação de hábitos tradicionais comensais) é objeto de constantes debates em âmbito nacional e internacional. A UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura) tem manifestado, contínua e enfaticamente, a importância da preservação de bens dessa natureza.

Em âmbito nacional, a própria Constituição Federal de 1988 define o patrimônio cultural brasileiro:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:
I - **as formas de expressão**;
II - **os modos de criar, fazer e viver**;
III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico¹⁸. (grifos nossos).

Não resta dúvida, nesse contexto, do importantíssimo patrimônio cultural imaterial que são as práticas ou hábitos alimentares tradicionais, por meio da Gastronomia, da Cozinha Regional, do preparo do alimento em forma de pratos. Assim, a formação dos *hábitus* alimentares tradicionais em uma região sustentam a vida comunitária dessa mesma região.

Esses *hábitus* constituem um patrimônio cultural imaterial por possuírem, conforme vimos no trecho citado da Carta Política, práticas, representações,

¹⁸ In.: BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Art. 216. 1988. Senado Federal. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm>., Acesso em 03.09.2012.

expressões, conhecimentos e técnicas. Associados a essas práticas estão também os instrumentos, objetos, artefatos e lugares onde ocorrem.

As particularidades dos hábitos alimentares tradicionais brasileiros existem, em grande parte, em função da originalidade da integração entre os novos produtos trazidos, como vimos há pouco, inicialmente pelos portugueses e africanos e, depois, com os produtos nativos indígenas.

O desenvolvimento dos hábitos alimentares tradicionais brasileiros está, destarte, relacionado com os acontecimentos históricos ocorridos dentro e fora do país. O resultado foi o aparecimento de uma nova gastronomia e comensalidade que apresentam preparações diferenciadas em cada região, marcadas por produtos de ligação muito fortes com a identidade cultural brasileira.

Depois de visualizarmos um pouco do contexto alimentar e comensal em inícios da colonização do Novo Mundo, ou seja, das Américas e, nesse ínterim, do Brasil, gostaríamos de aprofundar um pouco mais acerca da alimentação e da comensalidade, ainda que *en passant*, dentro do território brasileiro.

Assim, cremos que poderemos ver assentados e sedimentados os muitos percursos que aqui tiveram os alimentos, os muitos hábitos comensais adquiridos, as muitas tradições culturais associadas, etc. Para tanto, devemos adentrar neste país guiados pela História, mas sempre com os olhos voltados para a questão alimentar e comensal.

2.2 Breve visão sociocultural do Brasil

Ouvi, certa feita, do maestro Antônio Carlos Brasileiro de Almeida Jobim, em uma entrevista que já não me recordo em que tempo e lugar, a seguinte frase, muito sóbria por sinal, e que define bem a dificuldade de se entender este nosso imenso país, sintetizador de muitas culturas e influências: “O Brasil não é para amadores”.

E de fato, não é. Entender e interpretar o Brasil têm sido tarefas árduas para muitos historiadores, sociólogos, antropólogos, economistas, etc. De dimensões

continentais, o Brasil apresenta grandes diferenças, tanto em relação aos aspectos naturais, clima, relevo, vegetação, bem como quanto aos aspectos étnicos e culturais.

A contribuição cultural de origem lusitana mesclou-se com as de origem indígena e africana, constituindo o tronco básico da cultura brasileira. Mas outras etnias também têm participado da constituição de nossa base cultural, tais como a italiana, a alemã e a japonesa, que entraram no Brasil como cultura imigrante.

Algumas outras culturas, apesar da reduzida presença entre nós, merecem apontamentos. É o caso dos sírios, árabes, libaneses e turcos. Podemos citar também os espanhóis, os poloneses, os holandeses, o contingente judaico, os ingleses, os franceses e os norte-americanos.

Percorramos, *en passant*, cada uma dessas vertentes culturais, destacando sempre que pudermos a questão dos entrecruzamentos e hábitos alimentares:

De Portugal herdamos o principal fator de unificação nacional: a língua. Como se sabe, a base de uma civilização dá-se por certa unidade linguística. Decorre daí que nossas instituições, nosso Direito codificado, nossa organização política, com estrutura municipalista, herdamos também dos portugueses.

Nossas cidades, nossa arquitetura e urbanismo, com efeito, lembram o modelo português, caótico e sem planejamento. Com efeito, também é marca do estilo português os nossos sobrados, casas de porta e janela, rótulas, muxarabiés e balcões.

De acordo com REALE (1993, p. 12), “[...] ao contrário do gosto espanhol, não temos a ‘Plaza de Armas’, temos apenas a ‘Praça da Matriz’, onde se erguiam, bem próximas, a igreja e a Casa de Cadeia e Câmara”.

Interessa mais ao nosso trabalho lembrar que, tipicamente lusitana era nossa alimentação, com a presença de produtos europeus que aqui passaram a ser conhecidos como “queijo do reino”, “pimenta do reino”, “farinha do reino”. Esta em contraposição à “farinha da terra”, feita de mandioca.

E, obviamente, não nos podemos esquecer a doçaria portuguesa, introduzida

pelas ordens religiosas, na qual predominam os quitutes, à base de leite e ovos.

Essa culinária foi quem regou, desde sempre, os festejos populares mais típicos, como a Folia dos Reis, as festas juninas de Santo Antônio, São João e São Pedro, as romarias e a queima de fogos de artifício.

Cabe complementar, ainda, o papel de difusor cultural que teve Portugal, pois levou para a Europa produtos das colônias e trouxe para as terras da América os padrões do velho mundo: da Índia trouxe a manga, a jaca, o coqueiro da Índia, abasileirado para coqueiro-da-Bahia; trouxe as especiarias do oriente; levou o caju para a Ásia e a mandioca para a África; os fumos levou para a Europa.

Seguindo ainda a esteira do raciocínio da autora última citada, a influência cultural indígena foi menor, devido ao seu estágio menos adiantado.

Do Tupi herdamos muitas palavras que compõem, sobretudo, nossa toponímia, bem como nossa antroponímia. Nomes como Itaquaquetuba e Pindamonhangaba são prova dessa herança linguística.

Dos índios, diz a autora (REALE, 1993, p. 15), herdamos

[...] **a mandioca, o fumo, o guaraná, o mate**; o uso da rede, a cerâmica, processos de tecelagem e de fabrico de cestas, **técnicas de caça e pesca**; a arapuca, o alçapão, o bodoque, o puçá, o arpão; jangadas e pirogas; hábitos como tomar banho de rio, andar descalço, descansar de cócoras, caminhar em fila e banhar-se de cuia. (grifos nossos)

O negro, ao contrário do índio, marcou mais aprofundadamente a cultura brasileira.

Introduzidos no Brasil como mão de obra escrava, por três séculos e meio seguidos (Séc's. XVI a XIX), o negro africano influenciou muito a língua falada no Brasil, com a incorporação de inúmeras palavras do dialeto quimbundo¹⁹.

¹⁹Termos de procedência africana: *Banguela, banzo, birimbau, caborje, caçamba, cachaça, cachimbo, cacimba, cafundó, calangro, calouro, calunga, canjerê, capanga, coringa, cutuba, dunga,*

Os que aqui chegaram em maior número foram os bantus, originários de Angola, Congo e Moçambique. Várias manifestações populares e religiosas são de origem bantu, tais como a capoeira, o samba, o maracatu, a congada, o jongo, alguns aspectos do bumba meu boi e alguns instrumentos como a cuíca e o berimbau.

Segundo REALE (1993, p. 16) a religião bantu, baseada no culto aos antepassados, desagregou-se devido à escravidão, dela permanecendo “[...] o culto ao preto-velho, à preta-velha, às crianças e algumas entidades como a Bombogira (Pomba Gira), elementos da macumba, reminiscência daquele rito entre nós”.

Resumamos algumas passagens interessantes acerca da influência cultural negra, segundo a supracitada autora (REALE, 1993, p. 17-18):

[...] a cultura lorubá foi a mais adiantada das culturas negras no Brasil. O nagô era a principal língua falada e passou a ser adotada por todos os negros. O culto nagô, denominado Camdomblé, na Bahia e Xangô no Recife, conservou suas tradições mais puras. Nos terreiros, sob a direção do Babalorixá ou Yalorixá, é celebrado o culto dos orixás, que representam as forças da natureza. [...] Os cultos africanos eram proibidos pela polícia, daí resultando o aparecimento do sincretismo religioso. Na presença dos brancos, os negros cultuavam, ao invés dos orixás, os santos católicos que representavam aquelas entidades. Assim, Nhansan é Santa Bárbara, Oxalá é Senhor do Bonfim, Yemanjá é Nossa Senhora.[...] **As comidas de santo** oferecidas nas cerimônias de candomblé passaram a fazer parte da **culinária baiana**, com alguns acréscimos como o uso do **leite de côco**, entre elas **o vatapá, o acarajé, o caruru, o efó, o bobó**, etc. Também são de origem lorubá os atabaques, o agogô e o afoxé, usados nos cultos. [...] o traje típico das baianas é de origem maometana, do grupo haussa, de cor branca, saia de renda rodada e o tradicional turbante árabe, completado por elementos iorubás, como os colares de várias cores, cada uma correspondendo a um orixá.[...] Os negros maometanos apresentavam alto estágio cultural e sabiam ler, obrigados que eram a rezar o Alcorão. De espírito aguerrido, provocaram vários movimentos de rebelião, entre eles a Revolta dos Malés, em 1835, em Salvador. (grifos nossos).

É fácil depreender, pela passagem citada, a inter-relação entre as práticas comensais e as celebrações religiosas. Se é que podemos assim definir, não só

fulo, ganjento, mandinga, lundu, mangangá, malagueta, marimbondo, maxixe, moleque, mucambo, mulambo, muxiba, quitanda, quitute, quenga, tanga. Cfe. SERAINE, Florival. **Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Funarte, 1978. p 13.

houve um sincretismo religioso, mas “uma acepção sincrético-alimentar”²⁰.

Já os Italianos e alemães contribuíram para a policultura brasileira, facilitaram a transição do trabalho escravo para o livre, por meio de sistemas de parcerias e assalariamento, da valorização do trabalho manual e do artesanato.

Os italianos que se estabeleceram nos estados do sul, em pequenas colônias, exerceram atividades agrícolas e dedicaram-se à pequena indústria, ainda de base artesanal. Os que foram para São Paulo trabalharam como colonos assalariados ou meeiros nas lavouras de café, depois passaram a exercer atividades comerciais e industriais.

No tocante à influência alimentar italiana em nossos hábitos, ressalta-se a importância de pratos como o macarrão, a pizza, o risoto, a polenta, que hoje fazem parte de nosso cotidiano.

Também os alemães fundaram colônias nos estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Espírito Santo. Também viviam em pequenas propriedades, trabalhando na agricultura e exercendo trabalhos de caráter artesanal.

Apesar de certo isolamento, devido à dificuldade da língua e a diferença da religião, contribuíram para a divulgação do consumo de batatas, cervejas e de frios tipicamente alemães.

Os japoneses imigraram no final do Séc. XIX, vindo inicialmente para o meio rural. Hoje estão presentes em todas as atividades de trabalho, em São Paulo, Paraná, Pará, Amazonas e Mato Grosso.

Esses orientais introduziram entre nós a indústria do charão, o artesanato em bambu, a cultura da juta, o cultivo do chá e, principalmente, os hábitos da cozinha japonesa.

Quanto aos sírios, árabes, libaneses e turcos, chegados em grande número na segunda metade do Séc. XIX ressalta-se suas presenças nas nossas atividades comerciais, no papel do mascate como divulgador de conhecimentos, levando em maletas, no lombo de burros, os mais diferentes produtos aos mais afastados

²⁰ Consideração teórica nossa.

rincões.

Suas lojas são típicas, com os produtos pendurados nas calçadas. Foram eles que introduziram o sistema de pagamento à prestações entre nós. E, na questão alimentar, destacam-se seus pratos típicos: o quibe, a esfirra, o tabule, os doces à base de nozes e tâmaras.

Os espanhóis e outros grupos que vieram em número menor influenciaram menos intensamente nossa cultura: os espanhóis se dedicaram à agricultura; os poloneses à extração de madeira; os holandeses às colônias agropastoris; o contingente judaico, ao comércio e finanças.

Ingleses, franceses e norte-americanos também influenciaram alguns de nossos hábitos e costumes²¹. O grande número de colégios religiosos de origem francesa marcou a formação de nossos jovens, bem como os professores franceses que aqui vieram implantar nossas principais universidades exerceram grande influência teórica em nossos futuros professores.

Após essa sintética digressão geral acerca das várias contribuições étnicas à formação da cultura brasileira, cabe-nos percorrê-la agora do ponto de vista do local onde se assentaram essas contribuições e que, mescladas com as culturas nativas, originaram os hábitos e costumes do nascente povo brasileiro.

Façamos isso com a nossa atenção sempre focada para as tradições alimentares brasileiras. Para tanto, duas obras são-me referenciais neste percurso: primeiro, a obra do antropólogo Darcy RIBEIRO (1995)²² e; segundo, a do professor Manuel DIEGUES JÚNIOR (1980)²³.

A do primeiro autor dá-se pelo motivo do estabelecimento das variantes principais da cultura brasileira tradicional e que, segundo sua teoria, são fundadas

²¹ [...] Os ingleses, como industriais ou gerentes, tiveram participação em nosso desenvolvimento industrial e tecnológico, na construção de estradas de ferro, deixando muitas palavras em nosso vocabulário (iate, bonde, breque); no campo dos esportes, introduziram o *baseball*, o *tênis*, o *Walter-polo* e o *foot-ball*, com toda uma nomenclatura a eles ligada (*goal*, *team*, *back*, *penalty*, etc.); os franceses influenciaram os campos da moda e da beleza, nomes de pratos, maneira de servir à mesa, danças e brincadeiras infantis. In.: REALE, Ebe. **Brasil**. São Paulo: Empresa das Artes, 1993, p. 35.

²² RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

²³ DIEGUES JR. Manuel. **Etnias e Culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980.

na *cultura crioula*, na *cultura cabocla*, na *cultura sertaneja*, na *cultura caipira* e na *cultura sulina*²⁴.

Já o segundo autor estabelece uma divisão do país em Regiões Culturais. Isto se dá, segundo ele, pela falta de uniformidade na distribuição dessas várias etnias no território brasileiro, provocando o aparecimento de diferenças marcantes no modo de viver da nossa população.

Aduz o referido autor que não se deve tomar como base para esse estabelecimento apenas um fator, isoladamente, mas, isto sim, considerar os vários fatores- psicológicos, geográficos, históricos, políticos, sociais- como interpenetrantes. Somente assim é que resultaria o adequado conhecimento das características essenciais de uma região cultural brasileira.

Partindo da ocupação humana, determinada pelo meio físico, e pela atividade econômica mais adequada a ele, vimos surgir uma sociedade com características étnicas e manifestações culturais próprias.

Assim, o professor citado identificou nove regiões culturais brasileiras: 1) *Extremo Sul Pastoril*; 2) *Colonização Estrangeira*; 3) *Zona do Café*; 4) *Faixa Urbano-Industrial*; 5) *Mineração do Planalto*; 6) *Centro Oeste*; 7) *Amazônia*; 8) *Nordeste Agrário do Litoral* e; 9) *Mediterrâneo Pastoril (ou Nordeste Interior)*.²⁵

Estas duas últimas regiões serão o foco das nossas atenções no próximo capítulo deste trabalho, intitulado “Homem e Comida no Nordeste Brasileiro: do Engenho à Beira-Mar ao Gado no Sertão”, com direcionamento para as tradições alimentares do povo dos Sertões Cearenses. Mas ainda é cedo para tratarmos, amiúde, desse assunto.

Devemos, por ora, com habilidade e refinamento no olhar, percorrer cada uma dessas regiões culturais brasileiras, confrontando as teorias dos autores citados e de outros mais que se façam necessárias para aclarar nosso percurso, perscrutando os

²⁴ In: RIBEIRO. op. cit., p 272.

²⁵ “[...] A estas nove regiões tipicamente culturais, pela sua formação e pelas características que hoje apresentam, deveríamos acrescentar três outras que, apesar de sua ocupação humana e sua evolução histórica, embora ligadas a uma atividade econômica, estão unidas mais particularmente a outras regiões, não raro as completando ou identificando-se com elas. São: **a região do cacau**, no sul baiano; **a do sal**, no Rio Grande do Norte e no Rio de Janeiro; e **a da pesca**, por todo o litoral, faixa de beira-mar do Brasil.” (grifos nossos). In: DIEGUES JÚNIOR. op. cit., p. 36.

mais diversos hábitos, tradições e costumes, principalmente alimentares.

Para tanto, utilizaremos, como ferramenta de apoio e roteiro, as divisões regionais estabelecidas pelo professor DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 36), não obstante, entretantes, os comentários e teorias dos mais variados autores que se debruçaram sobre a cultura brasileira em todas as suas facetas e dimensões.

Começemos, então, pelas terras do Sul, entre *gaúchos*, *matutos* e *gringo-brasileiros*:

2.3 Percursos alimentares brasileiros²⁶

Resolvemos percorrer esta jornada partindo do Sul para o Norte e, por último, até o Nordeste Brasileiro, que é a região que mais interessa a este trabalho.

De acordo com DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 40), a REGIÃO CULTURAL DO EXTREMO SUL PASTORIL situa-se nas extensas planícies gaúchas, nas áreas de campo do Rio Grande do Sul. RIBEIRO (1995, p. 272), por sua vez, situa essa região cultural brasileira (cultura *gaúcha*) também nas campinas do Sul, entretanto, “adicionada das variantes “cultura *matuta-açoriana*” e “cultura *gringo-caipira*” (áreas colonizadas por imigrantes)”.

É esta uma região que teve sua ocupação iniciada no Séc. XVII, com a instalação das missões jesuíticas de Sete Povos das Missões (padres da Companhia de Jesus), cuja finalidade era catequizar e instruir os indígenas. Acrescente-se, logo depois, a expansão de correntes de paulistas, nordestinos, fluminenses, ilhéus (dos Açores).

²⁶ Nota do autor: Salientamos que os dados básicos estatísticos e históricos dos capítulos 3.3, 4.1 e 4.3 têm como fontes principais as seguintes obras: DIEGUES JÚNIOR. Manuel. **Etnias e Culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980; RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995 e; ABRIL, Editora. **Almanaque Abril 2010**. Brasil- Regiões. São Paulo: Ed. Abril, 2010. Dados acessórios também foram adensados a todos esses capítulos, com todas as fontes das citações devidamente referenciadas em notas de rodapé. Apenas cientificamos o leitor de que, em face de algum esquecimento referencial ocasional, considere as referidas obras como a fonte de qualquer fato histórico ou estatístico elementar citado.

Os bandeirantes paulistas se insurgiram contra essas missões, para aprisionar índios e vendê-los como escravos. Posteriormente, com a expulsão dos jesuítas do Brasil, as missões foram abandonadas.

Os portugueses dos Açores (militares) chegaram à região litorânea no Séc. XVIII, dando origem ao Porto dos Casais, atual Porto Alegre. Portugal, no intuito de assegurar a posse das terras fronteiriças, doou grandes glebas de terras a esses militares, na condição de que eles as colonizassem.

Foram esses latifúndios que deram origem às estâncias²⁷, o núcleo social mais expressivo dessa região, onde surgiu um tipo humano e social definido, portador de um dos trajes típicos do Brasil, o Gaúcho. Este é, sem dúvida, a figura humana com hábitos e costumes que marcaram culturalmente a região.

Na visão do prof. Darcy RIBEIRO (1995, p. 408-409), a característica básica da região sulina é sua heterogeneidade cultural, dividida entre “lavradores *matutos* (de origem açoriana) da faixa litorânea do Paraná para o Sul, *gaúchos* da zona de campos da fronteira rio-platense e *gringo-brasileiros*, descendentes dos imigrantes europeus e que formam uma ilha na zona central da região”.

O gaúcho é um tipo humano bem característico, guerreiro, amante da liberdade. Montado à cavalo, seu traje típico é composto de chapéu de feltro, lenço no pescoço, bombacha listrada presa nos tornozelos, as botas, o poncho e as

²⁷ Nota caracterizadora dos **NÚCLEOS COMUNITÁRIOS BRASILEIROS**: “[...] A expansão humana se fez em ritmo lento, face às contingências do meio físico; as dificuldades do ambiente entravavam, muitas vezes, a marcha da penetração. O que caracterizou mais nitidamente a fixação do homem foi a formação de núcleos estáveis, com base na exploração de determinado produto: a economia e o homem se uniram para, na exploração da terra, assentar a sedentariedade da colonização. Surgiram assim estabelecimentos de exploração econômica que se constituíram o ambiente ou a base física em que se processaram as relações étnicas e de cultura na formação brasileira[...] A criação sucessiva desses núcleos de exploração econômica, que poderemos chamar genericamente fazenda, e que representam verdadeiros centros de comunidade, tornou possível a ocupação do território; neles se fixaram os grupos humanos e se plasmaram os tipos sociais[...] Poderemos encontrar, em resumo, os seguintes tipos de exploração econômica, onde assentaram as bases do povoamento: os **engenhos de açúcar**, no litoral; os **currais** ou **fazendas de gado**, no interior nordestino; os **sítios agro-extrativos**, na Amazônia; os **veios de mineração**, explorando ouro e diamantes, na área do centro interior; as **estâncias gaúchas**, no Extremo Sul[...] as **aldeias** ou **missões** jesuítas, principalmente no Sul da Amazônia, e os **postos militares** de fronteira[...] as **fazendas de café**, no Vale do Paraíba e em São Paulo; os **seringais**, no Extremo Norte; as **fazendas de cacau**, no Sul baiano; as **charqueadas**, no Rio Grande do Sul; **grupos extrativos**, principalmente os **ervais**, na área mato-grossense com incursões na área paranaense e catarinense e na fronteira paraguaia; as **salinas**, no Nordeste e no Rio de Janeiro; as **fazendas de tabaco e de algodão**[...]” (grifos nossos). In: DIEGUES JÚNIOR. op. cit., p. 29-31.

chilenas (grandes esporas). Este pequeno trecho da obra do último autor citado (RIBEIRO, 1995, p. 416) define bem o gaúcho original:

[...] Esses eram os gaúchos originais, uniformizados culturalmente pelas atividades pastoris, bem como pela unidade de língua, costumes e usos comuns. Tais eram: **o chimarrão, o tabaco**, a rede de dormir, a vestimenta peculiar caracterizada pelo xiripá e pelo poncho; as boleadeiras e laços de caça e de rodeio; as candeias de sebo para alumiar e toda a tralha de montaria e pastoreio feita de couro cru; a que se acrescentaram as carretas puxadas por bois, os hábitos de **consumo do sal como tempero**, da **aguardente** e do sabão e a utilização de artefatos de metal, principalmente a faca de carnear, as pontas das lanças, as esporas e freios e uns poucos utensílios para ferver e para cozinhar. (grifos nossos)

Ademais, as roupas vaporosas das prendas, os bailes ao som das sanfonas e as danças folclóricas que evocam a lida no campo são outras tantas manifestações tradicionais da região do extremo sul pastoril brasileiro.

Muitos desses hábitos foram fortemente influenciados pela proximidade com a Argentina e com o Uruguai, pois que o pampa é um “*habitat*” do “gaúcho em geral”, do homem daquela região como um todo, sem preocupações com fronteiras geográficas.

Adentrando mais um pouco nas tradições comensais dessas plagas, notamos que o principal costume/ ingrediente alimentar²⁸ da culinária do gaúcho é o de carne bovina²⁹, normalmente na forma do tradicional churrasco com sal grosso, e originalmente feito em fogo de chão³⁰.

²⁸ Para os leitores que queiram se aprofundar nas receitas gastronômicas da região sulina, listamos aqui os pratos principais descritos pela mais recente pesquisa sobre cozinha regional brasileira, ora em circulação nas bancas/ livrarias: “[...] *Bolo de carne alemão; Carreteiro de charque; Churrasco à gaúcha; Costela; Espinhaço de ovelha; Filé-mignon; Fraldinha; Fritada de ovos com Lingüiça campeira; Goulash; Kassler; Matambre enrolado; Nhoque de batata; Paella campeira; Paleta de cordeiro; Panqueca crioula; Pernil de cordeiro; Torta de mandica; Tortéis recheados com moranga; Xixo.*” Cfe.: ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha Regional Brasileira**: Rio Grande do Sul, v.3. São Paulo: Editora Abril, 2012.

²⁹ “[...] A carne bovina faz parte da culinária gaúcha desde o início do povoamento pelos colonizadores, tanto pelos jesuítas, que mantinham criações na região missioneira, quanto pelos exploradores, que consumiam a carne assada no braseiro do fogo de chão. Desde essa época, a carne não recebe outro tempero que não o sal grosso”. Ibid., p. 97.

³⁰ “[...] Tradição herdada dos guaranis, que cavavam um buraco no chão e o preenchiavam com folhas verdes e terra e depois ateavam fogo. A técnica foi mudando, pouco depois do início da colonização.

É o churrasco, portanto, a forma predileta para o consumo de carne bovina, principalmente o de **costela**, mas não pode faltar também a cuia com o **chimarrão**, outro componente importantíssimo da tradição alimentar daquelas paragens.

Outro aspecto alimentar muito importante no panorama cultural gaúcho deu-se com o aparecimento das charqueadas, a carne de charque³¹. Nesse ínterim, foi aí onde melhor se desenvolveu a presença do elemento negro escravo.

Quando ao fim do Séc. XVIII se iniciou o fabrico do charque, este iria se tornar o principal artigo de exportação, como alimento da escravaria das Antilhas (no lado espanhol). No lado brasileiro, iria valorizar-se como carne para populações mineiras e, mais tarde, para os engenhos do Nordeste.

Interessante comentário sobre essa indústria faz-nos o eminente professor supracitado (RIBEIRO, 1995, p. 411), que se reporta a essa passagem na história sulina como uma salvação para a economia da região, com a contribuição decisiva dos cearenses, inclusive:

[...] O esgotamento das minas (o sul estava integrado ao centro via mercado provedor de bestas de carga para as minas de ouro e ao comércio dos tropeiros) representou um novo repto para o Brasil sulino, que se veria condenado a uma regressão pré-mercantil ou a buscar formas extrabrasileiras de viabilização econômica se não aparecessem novos modos de vinculação com outras regiões do Brasil. Estas surgem com **a introdução pelos cearenses da técnica do fabrico do charque**, que não apenas **valoriza os rebanhos gaúchos** como também **os vincula ao mercado nordestino e amazonense e**, mais tarde, ao **antilhano**. (grifos nossos)

Junto a essa influência trazida pelo homem do sertão nordestino (introdução do fabrico de charque no sul), o gaúcho também passou a apreciar os caprinos e ovinos que chegavam à região, no entanto adaptados a maneiras bem peculiares e

As folhas e a terra foram substituídas por lenha e, depois pelo carvão. Em vez de temperar a carne com as cinzas das folhas, como faziam os guaranis, que não conheciam o sal, os gaúchos utilizavam o sal grosso como único tempero. Até hoje, nos buracos ou valas onde é aceso o fogo de chão, as carnes ficam espetadas no entorno, em pedaços de madeira ou espetos de ferro". Ibid., p. 103.

³¹ “[...] Carne desidratada com sal grosso, é o produto utilizado há mais tempo, pois era dessa forma que se mantinha a carne conservada durante as longas jornadas pelos pampas. Essa carne pode ser preparada como churrasco ou usada como ingrediente do arroz de carreteiro e de outras receitas.” Ibid., p. 97.

distintas no modo de preparo em relação ao Nordeste.

A carne de ovelha, por exemplo, principalmente a parte da costela, conhecida como espinhaço, é sempre assada na brasa. Da mesma maneira, é feito o cordeiro mamão, que deve ter até três meses e se alimentar só de leite.

Da carne de porco aproveitam-se alguns cortes para o churrasco, como as costelas. Com as tripas e o sangue do animal se prepara o chouriço (ou morcilla- é também muito apreciado no Nordeste).

Outra carne em conserva é conhecida como frescal (carne temperada com sal grosso e posta para secar à sombra), bem como o matambre³², outro corte característico das fronteiras sulinas.

Em termos de frutas, legumes e tubérculos, destacam-se o pinhão, o marmelo, a abóbora de pescoço (usada em doces e purês). Há também a batata-doce e o mogango (abóbora-moranga), com o que se faz um purê chamado *quibebe*. E, claro, o aipim (mandioca) utilizado como farinha ou cozido, para acompanhamento no churrasco.

O cereal fundamental, base da alimentação brasileira como um todo é o arroz, que é também a base dos pratos sulinos, como é o caso do arroz de carreteiro, cozido com charque e cebola.

Soma-se àquele o milho, aproveitado em bolos, como em forma de canjica, biju ou polenta, iguaria largamente consumida na região serrana, frita ou em uma consistência de purê.

E sobre temperos e verduras, os mais tradicionais da região são a chicória, chamada de radicce que, cru, acompanha o galeto; e o repolho, que é feito na forma de chucrute (repolho curtido e condimentado).

Os cozinheiros gaúchos utilizam também largamente a cebola, o alho e os temperos verdes (cebolinha, salsinha, louro e orégano).

³² “[...] Carne magra que fica entre o couro e a manta da costela, recheada e temperada com ervas, é a primeira a ser retirada quando se descarna o bovino. Seu nome vem do espanhol *mata hambre*, ou seja, mata-fome”. In: In: ABRIL COLEÇÕES. Op. cit., p. 98.

Nos últimos anos, com o surgimento de um amplo mercado nacional, a região sulina foi se especializando numa produção agrícola não tropical, devido suas condições climáticas. Surgiram, assim, a triticultura³³, a rizicultura³⁴ e o cultivo de soja para exportação.

A despeito da grande fama do povo gaúcho em relação ao preparo de carnes diretamente na brasa e no fogo de chão (churrasco), a culinária ali presente vai muito além disso, principalmente pela forte presença imigrante, sobretudo de italianos e alemães, que adicionaram à mesa local seus saberes e sabores marcantes, das massas ao vinho, dos embutidos aos doces.

É o que veremos logo a seguir, ao continuarmos nossa jornada ainda pelo Sul do Brasil, mas adentrando, agora, a região mais central, por onde correm as influências dos imigrantes tidos como *gringo-brasileiros*. Vamos lá, pois como se diz naquela região, “nos pampas a fartura vai até onde a vista alcança, tchê!”³⁵.

A REGIÃO CULTURAL DA ÁREA DE COLONIZAÇÃO ESTRANGEIRA compreende, segundo o professor DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 40-41), a área da Serra Gaúcha e regiões de Santa Catarina e Paraná. Nessa região cultural a matriz cultural gravita em torno das chamadas colônias.

Inicia-se a ocupação dessa região no Séc. XIX, com a chegada dos imigrantes alemães e italianos ao Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Mais tarde vieram poloneses, japoneses, libaneses, russos, ucranianos, etc., que se instalaram no Paraná.

Essa imigração fora promovida pelo governo imperial, para fins de ocupação das terras do sul do país, indo este fato ao encontro também dos anseios de contingentes europeus que estavam em busca de melhores condições de vida.

Esses imigrantes estabeleceram-se em colônias, cada lavrador recebendo um pedaço de terra. Tornar-se proprietário no Brasil atraiu o europeu, que passou a exercer atividades artesanais e, mais tarde, com o desenvolvimento das

³³ **TRITICULTURA:** s.f. Agricultura. Arte de plantar e colher bem o trigo. In.: **Dicionário On-line de Português**. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/triticultura>>, Acesso em: 25.07.2012.

³⁴ **RIZICULTURA:** s.f. Cultura de arroz, orizicultura. In.: **Dicionário On-line de Português**. Disponível em: <<http://www.dicio.com.br/rizicultura>>, Acesso em: 25.07.2012.

³⁵ Ditado popular dos pampas gaúchos. Domínio Público.

comunidades rurais, transformaram-se em pequenas indústrias, empresas familiares.

São Leopoldo foi o primeiro núcleo de colonos estrangeiros, em 1824. Em Santa Catarina, os alemães se fixaram no Vale do Itajaí, dando origem às cidades de Blumenau, Pomerode, Jaraguá e, mais ao norte, Joinville.

Para o eminente antropólogo, Professor Darcy RIBEIRO (1995, p. 436), esses imigrantes distinguiam-se

[...] pelo **bilinguismo**, por alguns hábitos que os vinculavam às suas matrizes europeias e, sobretudo, por um modo de **vida rural fundado na pequena propriedade policultora**, intensivamente explorada, e um **nível educacional mais alto** do que o da população geral. (grifos nossos)

Esse importante antropólogo brasileiro (RIBEIRO, 1995, p. 441) denomina esses imigrantes de *gringo-brasileiros*. Suas culturas alimentares são bem explicitadas nesta breve passagem:

[...] Os núcleos *gringo-brasileiros* tornaram-se importantes centros de produção de **vinho, mel, trigo, batatas, cevada, lúpulo, legumes e frutas europeias**, além do **milho** para a engorda de **porcos**, e da **mandioca** para a produção da **fécula**[...] essa economia granjeira permite manter uma população muitas vezes maior que a das zonas pastoris e mesmo das zonas agrícolas fundadas no latifúndio e assegurar-lhe um padrão de vida também muito alto.

Ainda no tocante à alimentação, certos hábitos alemães permaneceram, como o costume de tomar sopa no almoço, o chucrute, as salsichas, as carnes defumadas, o uso da batata como prato básico.

Mais para o litoral catarinense destacam-se a ostra, o camarão e o pirão de peixe; ao norte, o marreco assado, recheado com miúdos, acompanhado de repolho roxo (influência germânica); No Paraná, há o barreado, um cozido tradicional de carne.

Já os italianos que vieram para o sul do Brasil são originários da Alta Itália, vênnetos, milaneses, piemonteses, triestinos. Esses imigrantes fixaram-se na região da Serra Gaúcha e no Vale do Rio Tubarão, em Santa Catarina, dedicando-se à agricultura e ao artesanato.

Sua contribuição alimentar principal foi a vinicultura³⁶, devendo-se a eles o desenvolvimento da indústria do vinho no país. Também conservaram, sobretudo nas zonas rurais, costumes peninsulares como o pão caseiro, o uso da polenta como base da alimentação, a produção artesanal de salame e linguiça.

Nos aglomerados de origem colonial ('linhas'), podemos encontrar as casas de pedra e as cantinas, onde, em tonéis de carvalho, descansam vinhos produzidos segundo processos tradicionais milenares.

Quanto à população teuto-brasileira, esta conservou nas áreas rurais muitos hábitos e costumes de origem germânica, como as carroças coloniais, as casas de enxaimel, construções de madeira e tijolos avermelhados, cortinas de renda branca e jardins bem cuidados.

Caminhemos agora do Sul para o Sudeste, adentrando em um Brasil dito *caipira*.

Segundo o professor DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 41-42) a REGIÃO CULTURAL DA ZONA DO CAFÉ está delimitada pelos Vales do Paraíba Fluminense e Paulista, interior de São Paulo e norte do Paraná.

Para RIBEIRO (1995, p. 272) essa região é uma grande área de "*cultura caipira*", que "engloba desde as áreas de ocupação dos mamelucos paulistas, posteriormente ocupada pelas fazendas de café e industrialização, chegando até a área de mineração de ouro e diamantes".

Sua matriz cultural é influenciada diretamente pelas fazendas de **café** (o mais

³⁶ Nota sobre os **VINHOS DO RIO GRANDE DO SUL E SERRA GAÚCHA**: "[...] 90% da produção vinícola do país vem do Rio Grande do Sul, principalmente de cidades da Serra Gaúcha, como Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul. A Serra Gaúcha também se destaca pela qualidade dos vinhos que produz, que têm recebido notas cada vez mais altas dos grandes conhecedores mundiais. As variedades mais comuns no estado são Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Syrah, Pinot Noir, Gamay, Malbe e Merlot, entre os tintos; e Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia, Riesling, entre os brancos." In: ABRIL COLEÇÕES. Op. cit., p. 101.

importante e longo ciclo econômico brasileiro), que é seu núcleo característico. Deste núcleo irradiava a influência política das grandes figuras do Império, os Barões do Café.

Assim como a área do Nordeste Litorâneo foi marcada pela fazenda de engenho, aqui encontramos a fazenda de café, descrita na literatura como verdadeiro feudo, onde se desenvolveu uma sociedade também patriarcal e também aristocrática. Se lá na fazenda de açúcar reinava o Senhor de Engenho, aqui na fazenda de café reinou o Barão do Café.

A ocupação da região se iniciou na primeira metade do Séc. XIX com a implantação das fazendas na região fluminense do Vale do Paraíba, irradiando-se para Minas Gerais e para a zona paulista daquele vale, daí se alastrando por terras do Paraná.

Dois momentos históricos assinalaram importantes peculiaridades culturais: o da exploração cafeeira pelo trabalho escravo (Rio de Janeiro, Minas Gerais e parte de São Paulo); e o da exploração cafeeira pelo trabalho livre do imigrante (Sul de Minas e parte de São Paulo).

Em um primeiro momento, os escravos negros bantus foram trazidos para trabalhar nas fazendas, sendo muito forte sua presença na composição étnica da região, ao lado de brancos e mulatos.

Depois, em um segundo momento, somou-se a esse ciclo a presença dos imigrantes, que muito contribuíram para o desenvolvimento de toda a área industrial do Sudeste brasileiro.

Com a abolição da escravatura e a proclamação da república a cafeicultura entrou em declínio, sendo substituída pela pecuária de leite. O café marchou então para a região de Campinas, onde atingiu o interior paulista e o norte do Paraná.

Em um tempo bem inicial, diz-nos RIBEIRO (1995, p. 365) que “os homens que dirigiam as bandeiras de devassamento dos sertões interiores viviam com suas famílias em sítios no interior”.

E prossegue, dando mostras do que se cultivava à época:

[...] Cada um deles servido pela indiada cativa que cultivava **mandioca, feijão milho, abóbora e tubérculos**, para comer com **carne de caça** ou com **pescado**; além do **tabaco** para o pito, do **urucu** e da **pimenta** para condimento e algumas **outras plantas** indígenas[...] Seus luxos em relação à vida tribal estavam no uso de roupas simples, do **sal**, do **toucinho de porco** e numa **culinária mais fina**. Nalguma guloseima, como a **rapadura**, e na **pinga de cana**. In.: RIBEIRO (1995, p. 365) (grifos nossos)

Numa etapa posterior, em que as populações caipiras já estavam rarefeitas pelos interiores, e em vésperas da instalação da cafeicultura, o autor (RIBEIRO, 1995, p. 365) diz o seguinte sobre essa produção alimentar:

[...] As vizinhanças mais solidárias organizam-se, ainda, em formas superiores de convívio, como o culto a um santo poderoso, cuja capela pode ser orgulho local pela frequência com que promove missas, festas, leilões, sempre seguidos de bailes. Cada núcleo, além da produção de subsistência, que absorve quase todo o trabalho, produz uns poucos artigos para o mercado incipiente, como **queijos, requeijões e rapaduras, farinha de mandioca, toucinho, linguiça, cereais, galinha e porcos**. (grifos nossos)

Percebe-se que pouca coisa mudou em termos comensais até aquele momento, a não ser pela introdução de produtos à base de leite e a introdução de alguns animais domésticos.

As instituições caipiras desintegraram-se, enfim, com o impacto das novas formas de produção agrícola e pastoril de caráter mercantil, assevera aquele autor.

Com a implantação das grandes lavouras de café alcança-se um novo auge econômico, só comparável ao êxito dos engenhos açucareiros, que reabilitou o Brasil como unidade agroexportadora do mercado mundial e como importador de bens industriais.

E posteriormente, sobre as zonas da antiga ocupação cafeeira fora implantada a FAIXA URBANO-INDUSTRIAL, com a ocupação da área pelo moderno parque industrial brasileiro.

Tal feito se iniciou na década de 1920 e, contribuindo para tal mister esteve à

frente o capital gerado pelo surto cafeeiro e a presença dos imigrantes, com sua mão de obra mais técnica e qualificada.

Essa faixa é hoje a região de maior índice de urbanização do país e onde se apresentam as maiores transformações sociais e de maior desenvolvimento científico e tecnológico. Formou-se em virtude da expansão industrial no Estado do Rio de Janeiro, no de São Paulo e em parte de Minas Gerais.

Dela também têm decorrido influências na estrutura social, em virtude da introdução de novas técnicas, novos costumes, novos modos de viver, relacionados principalmente com as atividades industriais e com a urbanização.

Ao contrário da região de colonização estrangeira, que fundou sua indústria a partir de bases artesanais, a industrialização dessa faixa teve sua base no capitalismo, isto é, com a aplicação de capitais. Criou-se a empresa industrial com um número já relativamente grande de operários.

A tradição alimentar dessa região guarda forte influência indígena, africana e da imigração estrangeira. Por isso, a culinária/ gastronomia na faixa urbano-industrial é das mais cosmopolitas, variadíssima.

Desde os séculos XIX e XX tira proveito do que os imigrantes e migrantes trouxeram, ao escolhê-la como sua nova casa. Em razão desse grande número de imigrantes, os espaguetes, lasanhas e pizzas estão entre as principais massas consumidas.

É muito difícil apontar um prato típico para essa região, mas certo é que, além da comida caipira e da cachaça de alambique, a cozinha ali é também representada pela pizza e pelo *sushi*.

E assim é que, por esse sincretismo alimentar, o picadinho passou a conviver com o quibe, o virado passou a conviver com o tutu, a mandioca com a polenta, o lambari frito com o *sushi*.³⁷

³⁷ Para os leitores que queiram se aprofundar nas receitas gastronômicas da região cultural da zona do café e faixa urbano-industrial, listamos aqui os pratos principais descritos pela mais recente pesquisa sobre cozinha regional brasileira, ora em circulação nas bancas/ livrarias: “[...] *Almôndegas de carne-seca, Almôndegas ao molho de tomate, Arroz de forno, Azul-marinho, Bife de caçarola, Bife*

O frango com polenta tem origem italiana. Há preferência pela galinha caipira para o preparo da canja. A picanha é o corte preferido dos churrascos. A ponta de alcatra aparece no afogado, prato famoso no Vale do Paraíba. O coxão mole é carne de panela.

Pratos clássicos são feitos com file-mignon, com fritas, à cubana, à milanesa ou no picadinho. A carne de porco é mais consumida na feijoada. Costela, bisteca e lombo acompanham o virado. E o leitão à pururuca é uma receita bem conhecida por todo o interior.

O feijão roxinho foi substituído pelo carioca e é preparado de forma tradicional, misturado com farinha de mandioca (virado) ou “feijão gordo”, com toucinho e lingüiça.

O milho é utilizado na pamonha, na polenta e curau. A farinha de milho é o ingrediente principal do cuscuz e das farofas. O arroz, presente em quase todas as refeições, é a base de duas receitas tradicionais: o bolinho de arroz e o arroz-doce.

A banana-nanica compõe um prato tipicamente caiçara, o azul-marinho. O pinhão aparece em algumas receitas serranas. A goiaba é ingrediente do mais famoso doce da região, a goiabada cascão.

A mandioca é a base do pirão, servido como acompanhamento de peixes e do virado à paulista. O Palmito, planta nativa, é consumido em saladas ou nos recheios de pastéis, empadas, tortas ou mesmo no cuscuz.

No Rio de Janeiro o destaque é para a feijoada que, segundo CASCUDO (2004, p. 250), seria uma reapropriação, pelo negro, do modelo aculturativo do cozido português com o feijão mais a carne-seca que, em terras brasileiras, foram trocados pelo feijão preto com partes consideradas ruins do porco. Não obstante a autoridade do mestre em História da Alimentação no Brasil acima citado, tal versão é muito contestada por inúmeros autores, que em uníssonos ressoam: “não se trata de reapropriação de prato algum. A feijoada é dessa forma porque foi formulada a partir

*enrolado, Camarão na moranga, Cozido de lentilha, Empadão de frango e palmito, Frango recheado à moda caipira, Frigideira de peixe, Lombo de porco à moda da fazenda, Peixada à santista, Peixe com banana, Picadinho, Pimentões recheados, Roupa-velha, Virado à paulista.”*Cfe.: ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha Regional Brasileira**: São Paulo, v.4. São Paulo: Editora Abril, 2012., p. 4-5.

de ingredientes disponíveis aos escravos, ou seja, as sobras que os senhores não comiam”³⁸.

As postas de cavala, tainha e badejo estão nas moquecas e nas peixadas. A pescada, a corvina e a anchova são servidas assadas ou fritas. O camarão branco ou rosa é apreciado frito ou na forma de coquetel. A sardinha fresca é consumida frita.

As ostras também são bastante apreciadas. Os peixes de água doce, como a piapara, o pacu, o curimatá, o mandi e o dourado aparecem em peixadas na região do rio Mogi-Guaçu.

Há também a presença e influência, pela proximidade com o Espírito Santo, da moqueca capixaba³⁹, acompanhada de arroz e pirão.

Por fim, com referência às verduras e temperos, a couve-manteiga é acompanhamento indispensável da feijoada e do virado de feijão. Os temperos mais utilizados são a pimenta dedo de moça, pimenta-do-reino, cebolinha, cebola, salsinha, cominho, louro, alecrim, manjericão, orégano, alfavaca, hortelã e coentro, pimentão e açafraão⁴⁰.

Mas, caminhemos um pouco mais para dentro do Brasil, para os locais de onde se extraíram as maiores fortunas até então vistas no novo mundo.

Trata-se da REGIÃO CULTURAL DA ÁREA DE MINERAÇÃO DO PLANALTO, que é delimitada pela área de produção de ouro e diamantes das Minas Gerais, de acordo com DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 39). Já para o professor DARCY RIBEIRO (1995, p. 272), como vimos, essa área está englobada pela vertente cultural *caipira*.

A matriz cultural do povo mineiro é marcada pela formação das primeiras manifestações mais sólidas de vida urbana, iniciada pelos arraiais e irradiando-se para núcleos mais estáveis, com vida social e econômica de cidade.

³⁸ Frase por nós formulada, em consonância com várias leituras.

³⁹ DESCRIÇÃO DO PRATO: Refogado de peixe, camarão, lagosta, siri ou marisco, com coentro, cebola, alho, tomate, pimenta e tintura de urucum (Colorífico). Cfe. ABRIL, Editora. **Almanaque Abril 2010**. Brasil – Regiões. São Paulo: Ed. Abril, 2010. p. 662.

⁴⁰ Ibid., p. 101-103

As montanhas também contribuíram para marcar psicologicamente esta sociedade, pelo caráter de isolamento, elemento este que ajudou a formatar a índole desse povo, tido como silencioso, desconfiado, cauteloso e muito apegado às tradições de religiosidade e de respeito aos valores do passado.

A ocupação se fez com a descoberta e exploração dos minérios, a princípio o ouro, depois os diamantes. Os bandeirantes paulistas, sempre atrás do ouro e dos índios, instalaram arraiais de mineração. Em sua bagagem levavam alimentos como carne-seca, feijão, arroz e farinha, que deram origem a pratos típicos no Sul e em Minas Gerais.

A esses arraiais acorreram milhares de homens de todas as partes, paulistas, nordestinos, reinóis, judeus, no intuito de enriquecer. Tal movimento fez surgir uma sociedade urbana com condições culturais próprias, caracterizada pela vida em fausto e riqueza, bem como por uma atividade intelectual intensa.

Os primeiros núcleos de exploração eram tão ricos que as rancharias assentavam sobre o próprio terreno aurífero, tendo de ser derrubadas para prosseguir na lavagem do cascalho.

Assim se formariam os arraiais, que se tornariam vilas e, depois, cidades assentadas sobre o ouro. Os principais núcleos citadinos emergidos dos antigos arraiais são Vila Rica, Cuiabá, Vila Bela, Goiás, Mariana, Sabará, São João del Rey e São José del Rey (hoje Tiradentes).

Era, sem dúvida, uma região com uma sociedade mais livre e intelectualizada, menos patriarcal, como vimos serem as de outras áreas aqui estudadas. A posição das mulheres era mais valorizada, podendo participar da vida política e literária (Marília de Dirceu e Bárbara Heliodora são as testemunhas mais contundentes).

Para o trabalho nas minas foram levados escravos da zona açucareira, juntados a uma nova leva de negros africanos de origem bantu. Esses negros eram trazidos por comboieiros, que os tangiam desde a costa, acorrentados.

O número de igrejas construídas nos arraiais foi significativo, pois cada irmandade (pretos forros, mulatos, brancos) tinha de ter sua igreja própria, que era seu orgulho.

Os pretos (inclusive os escravos) criaram suas próprias corporações, devotadas a algum santo. É o caso do Santuário do Rosário dos Pretos, de Ouro Preto.

O Barroco é o estilo artístico que marca essa região, exemplo da riqueza dessa época, quando uma leva de artistas contribuiu para o embelezamento das suas cidades. A Figura de grande destaque é a de Antônio Francisco Lisboa⁴¹, o “aleijadinho”, o maior escultor do Barroco brasileiro.

Aquela população de mineiros ocupava-se, sobremaneira, das atividades auríferas, de modo que a obtenção de artigos de subsistência precisava ser importada das regiões litorâneas.

Toda sorte de mercadoria era importada por meio dos tropeiros, através de centenas de léguas pelas montanhas, em lombos de burros, uma tarefa muito difícil e dispendiosa.

É o sustento dessa população urbana que iria criar as condições para o surgimento de uma agricultura comercial diversificada, no dizer de RIBEIRO (1995, p. 378), “provedora de mantimentos, de carne, de rapadura, de queijos, de toucinho e muitos outros produtos”.

Desenvolveu-se nesses arraiais a criação de gado suíno (porcos), animal que não exige grandes espaços e nem muitos cuidados.

A carne de porco tornou-se a principal característica alimentar⁴² das Minas Gerais, sendo presença constante em sua culinária mais tradicional. Os cortes mais utilizados são lombo, costelinha, suã, pernil, toucinho, barriga (com a qual se faz o

⁴¹ “[...] Antônio Francisco Lisboa, mais conhecido como Aleijadinho, (Ouro Preto, MG. 29 de agosto de 1730 ou, mais provavelmente, 1738 — Ouro Preto, MG, 18 de novembro de 1814) foi um importante escultor, entalhador e arquiteto do Brasil Colonial.” Cfe. **Britannica Encyclopedia Academic Edition**. Disponível em << <http://www.britannica.com>>>, Acesso em: 29.06.2012.

⁴² Para os leitores que queiram se aprofundar nas receitas gastronômicas da região cultural da Área de Mineração do Planalto, listamos aqui os pratos principais descritos pela mais recente pesquisa sobre cozinha regional brasileira, ora em circulação nas bancas/ livrarias: “[...] *Arroz com suã; Canjiquinha; Carne moída com ora-pro-nóbis; Costelinha com mamão verde; Costelinha com quiabo e angu; Dobradinha com feijão branco; Empadão; Espaguete dourado; Feijão branco com filezinho de porco; Feijão tropeiro mineiro; Frango ao molho pardo; Frango com milho; Frango com quiabo; Ioiô com iaiá; Lagarto Encapotado com purê de mandioquinha; Leitão à pururuca; Lombo à Chico Mineiro; Rabada com agrião; Trem bão; Vaca atolada.*” Cfe.: ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha Regional Brasileira**: Minas Gerais, v.1. São Paulo: Editora Abril, 2012., p. 4-5.

torresmo e a linguiça).

Pratos como o leitão à pururuca, o lombinho, o tutu com torresmo são os mais tradicionais, sempre acompanhados da couve mineira.

O frango e a galinha aparecem na receita ao molho pardo, embora a galinha caipira, de carne mais dura, seja mais saborosa porque o sangue tem gosto acentuado. O frango é mais macio e preferido nas receitas com quiabo ou ora-pro-nóbis.

Os feijões preferidos dos mineiros são o mulatinho e o vermelho. Com eles prepara-se o tutu de feijão e o feijão-tropeiro, sempre acompanhados de torresmo, couve e angu.

Os peixes aparecem nas cidades às margens de rios como o Grande, o São Francisco, o Jequitinhonha e o Doce, ou de grandes represas. Por ali come-se surubim, traíra, dourado, tilápia, curimatá, piau, pacu e bagre em moquecas, assados na brasa ou fritos.

E em termos de legumes, verduras e cereais estão presentes o quiabo, o cará, o inhame, o jiló, a abóbora, a abobrinha, pimentão verde ou vermelho, chuchu, mandioca, batata e vagem. A mandioca é a base da farinha e do polvilho, usado no pão-de-queijo.

Dos quintais e hortas saem para a cozinha taioba, agrião, almeirão, couve, repolho, serralha e ora-pro-nóbis (uma verdura selvagem típica de Minas Gerais).

O milho é a grande estrela da culinária mineira. Com ele são preparados a canjiquinha, o bambá de couve, o curau, a pamonha, a farinha de milho, o cuscuz, biscoitos, bolos e canjica, bem como o fubá de milho é a base do angu.

Por último, cabe mencionar algumas frutas como a banana-da-terra, que entra em pratos salgados. Com abacaxi (ananás) jabuticaba e carambola são feitos doces, compotas e geleias.

Já passando para a REGIÃO CULTURAL DO CENTRO-OESTE, esta é delimitada pelos Estados do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás e Distrito

Federal, de acordo com a teoria de DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 39-40). Para DARCY RIBEIRO (1995, p. 272), esta região é, em grande parte (até os cerrados), a difusão dos currais de gado (desde o Nordeste), conformando-se em cultura *sertaneja*; a outra parte não se diferencia culturalmente da região de mineração do planalto, constituindo-se ainda a mesma vertente cultural *caipira*.

Segundo o professor DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 40), essa região não tem uma matriz cultural bem definida, pois “[...] é uma zona de convergência das várias etnias e culturas que compõem o país, verdadeira simbiose do que é o homem brasileiro”.

O processo de ocupação foi aberto pela mineração, resultando de dois movimentos migratórios: Um vindo do Sul e do Sudeste, em virtude do transporte de gado para as fazendas e da ação dos bandeirantes paulistas; outro vindo do Nordeste, ligado também ao comércio do gado, e que fortaleceu os primeiros povoamentos.

Na zona de fronteira o governo da então colônia do Brasil mandou construir uma série de fortes, como os de Corumbá, Cáceres e Coimbra, com o fito de garantir a posse da terra.

No Séc. XVIII, no apogeu do ciclo do ouro, ocupou-se em definitivo essa região, que teve breve esplendor em torno de Cuiabá (MT), Goiás Velho (GO) e Vila Bela, primeira sede da Capitania do Mato Grosso. A decadência desse ciclo econômico levou as populações a outras atividades,

O desenvolvimento da região foi proporcionado pela extração da erva-mate, pela pecuária e, mais recentemente, pela criação de colônias agrícolas (Ceres-GO; Dourados-MS). A atividade mais importante, todavia, é a pecuária de corte, extensiva, aproveitando as pastagens naturais abundantes.

O elemento humano predominante foi o português, mestiçado com o indígena, entretanto, nos últimos tempos houve uma penetração intensa de paraguaios e bolivianos nas áreas de fronteira, trazendo a influência de seus costumes.

A construção (anos 1950) e inauguração de Brasília (DF), nova capital federal,

em 1960, provocaram grandes transformações na paisagem do Centro-Oeste, com o aparecimento de novos agrupamentos humanos, com novas cidades e a abertura de novas estradas.

A região, como toda nova fronteira agrícola tem atraído brasileiros de todos os estados, que para lá migraram em busca de uma vida melhor.

A tradição alimentar do Centro-Oeste é de origem indígena, com influência paulista e mineira, em Goiás; nos outros estados recebe influência gaúcha, paraguaia e boliviana.

Destacam-se a galinhada com pequi e guariroba, o empadão goiano, os peixes do Pantanal (dourado, pacu, pintado), bem como o churrasco e a sopa paraguaia.

Delimita-se a REGIÃO CULTURAL DA AMAZÔNIA pela área que abrange todos os estados do norte do país: Amazonas, Pará, Acre, Rondônia, Roraima, Tocantins e Amapá, de acordo com DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 38). Para RIBEIRO (1995, p. 272) a região das populações da Amazônia, engajadas nas coletas de drogas da mata, principalmente nos seringais, são a variante cultural *cabocla* brasileira.

Sua matriz cultural é fortemente influenciada pelo domínio da floresta e da água, dos rios, que condicionaram o processo de ocupação humana e o modo de vida regional.

Apesar de as florestas e os rios dificultarem a ocupação humana, foram esses fatores que marcaram profundamente a cultura local, juntamente com a presença do homem indígena, fundamental, como elemento étnico predominante.

RIBEIRO (1995, p. 308) discorre sobre a ocupação original pelos índios, sua alegria de viver e acerca da fartura alimentar da região, nesta passagem:

[...] Toda a área era ocupada, originalmente, por tribos indígenas de adaptação especializada à floresta tropical. A maioria delas dominava as **técnicas de lavoura** praticadas pelos grupos tupi do litoral atlântico, com

que se depararam os descobridores[...] Em algumas **várzeas e manchas de terra de excepcional fertilidade e de fácil provimento alimentar**, através da **caça e da pesca**, floresceram culturas indígenas de mais alto nível tecnológico, como as de Marajó e de Tapajós, que podiam manter aldeamentos com alguns milhares de habitantes[...] Os cronistas que documentaram aqueles aldeamentos ressaltaram **o vulto das populações**, que se contavam por milhares em cada aldeia, **a fartura alimentar** e a alegria de viver que gozavam.

De todas as regiões brasileiras, a Amazônia é a que sofre maior influência do ambiente. As atividades econômicas são baseadas no extrativismo (do erval, para princípio ativo de drogas), da borracha, de madeiras e do castanheiro.

Como nos ensina o autor por último citado (RIBEIRO, 1995, p. 310)

[...] O correspondente amazônico do engenho açucareiro, da grande lavoura comercial ou da fazenda de criação de gado das áreas pastoris é uma **empresa extrativista florestal**, incipientemente capitalista: o **seringal**. Ele só pôde operar economicamente enquanto manteve o monopólio da produção mundial da borracha, fazendo-se pagar preços dez vezes mais altos do que os atuais. (grifos nossos)

Além dos seringueiros, a indústria extrativa da Amazônia incluía outros coletores especializados em diversos produtos. Tais são os balateiros, os castanheiros, os coletores de copaíba, de pau-rosa, de piaçava, de murumuru, timbó, tucum e os caçadores de jacarés, de pirarucu e de tartaruga.

Mas anteriormente, logo no início da exploração da mata, as muitas tentativas de aliciar os indígenas para obter as *drogas da mata* acabaram por gerar um sistema de escravização, que mantinha mulheres e crianças praticamente reféns, enquanto os homens trabalhavam nas expedições. Como efeito desse processo, a reação indígena desencadeou guerras e afastamento das tribos.

Organizaram-se então expedições de preia aos índios arredios, mas que acabavam matando mais do que escravizando. A solução encontrada foi a instalação dos núcleos missionários, jesuítas, carmelitas, franciscanos.

Nesse contexto é que se tupinizaram as populações aborígenes da Amazônia,

que passaram a falar a língua geral. O próximo trecho citado (RIBEIRO, 1995, p. 313) mostra a organização desses aldeamentos e nos dá mostras da questão alimentar daquela época de início de colonização da Amazônia:

[...]A organização dos aldeamentos-reduções expandiu-se por todo o vale, que se fazia brasileiro á medida que recrutava a massa de trabalhadores indígenas indispensável para ampliar a produção de drogas da mata que Portugal negociava em toda a Europa. Tais eram o **cacau**, ainda selvagem, o **cravo**, a **canela**, o **urucu** e a **baunilha**, além do **açafrão**, da **salsaparrilha**, da **quina**, do **puxuri** e grande número de **sementes, cascas, tubérculos, óleos e resinas**[...] Novas espécies de cultivo, como o **arroz**, a **cana-de-açúcar** e o **anil**; introduzir a criação de animais domésticos, como o **porco** e a **galinha** e, em certas áreas, **iniciar a criação de gado maior**. (grifos nossos)

Por meio desse processo ocupacional foi-se formando uma população nova, herdeira da cultura tribal no que ela tinha de fórmula adaptativa à floresta tropical. A população neobrasileira da Amazônia forma-se pela mestiçagem de brancos com índias, desde os primeiros tempos da colonização.

Desse modo, no dizer de RIBEIRO (1995, p. 316), “alçava-se uma sociedade nova de mestiços que constituiria uma variante cultural diferenciada da sociedade brasileira: a dos *caboclos* da Amazônia”.

Entrementes, em se tratando da alimentação, esta é bastante exótica, fortemente influenciada pela herança indígena, tendo sua base na mandioca.

Outras tradições comensais expressivas, como depreendemos, são a carne de jacaré, carne de tartaruga e de peixes grandes como o pirarucu, o matrinxã e o tucunaré.

Nas ruas de Belém é possível degustar o pato no tucupi⁴³. Há também o tacacá⁴⁴. O frito do vaqueiro vem da Ilha de Marajó, feito de cortes da carne de búfalo com pirão de leite.

⁴³ DESCRIÇÃO DO PRATO: “[...] Caldo da mandioca cozida e espremida no tipipi- peneira indígena-, servido em cuias de madeira ornadas com desenhos indígenas.” Cfe. ABRIL, Editora. **Almanaque Abril 2010**. Brasil – Regiões. São Paulo: Ed. Abril, 2010. p. 663.

⁴⁴ DESCRIÇÃO DO PRATO: “[...] Uma espécie de sopa quente, feita com tucupi, goma de mandioca, jambu, camarão seco e pimenta-de-cheiro.” Cfe. ABRIL, Editora. Ibid., p. 664.

Muito apreciadas são as frutas amazônicas, como o cupuaçu, o bacuri, o taperebá, a graviola, o buriti, o tucumã, a pupunha e o assaí, de alto valor proteico.

O isolamento contribuiu para o atraso dessa sociedade, muito embora a região tenha experimentado surtos de progresso nos primeiros anos do Séc. XX, quando do ciclo da borracha, momento em que Belém e Manaus se estabeleceram como centros desenvolvidos e de grande esplendor.

Todavia, contrastando com o meio urbano, a situação do homem rural é a mais precária possível, com suas casas de palafitas e sua alimentação precária.

O mundo amazônico continua vivendo integrado à herança indígena, com os seus mistérios, suas crenças⁴⁵ e lendas da floresta (a Mãe d'água, a lara, o Boto do Tucuxi), com a pajelança, as técnicas de caça e pesca, o uso da rede, as bebidas e a alimentação como um todo.

Creemos, pelo exposto até aqui, ter conseguido atingir nosso objetivo com relação a esta parte do presente trabalho, que foi o de percorrer as regiões culturais brasileiras com o foco voltado para os hábitos e tradições alimentares e comensais.

Tomamos por base duas obras de referência acerca da nossa cultura, que são, no caso, as obras de Darcy Ribeiro- "O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995"- e de Manuel Diegues Júnior- "Etnias e Culturas no Brasil. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980"-.

Na medida em que fomos caminhando, observando a ocupação territorial e a formação étnica, jazia por baixo (subjacente), a configuração de um mundo novo alimentar com um sabor e um saber diferente, com a criatividade de um povo em formação, o povo brasileiro.

É essa percepção alimentar subjacente à leitura, e que acaba por conformar percursos alimentares no Brasil, por sedimentar o *hábitus* comensal de cada região, o objetivo parcial desta parte intermediária do presente Trabalho de Conclusão de Curso/ Monografia.

⁴⁵ "[...] No tocante às crenças, há religiões que caminham em paralelo ao Catolicismo e ao Protestantismo, como é o caso da Pajelança, do Catimbó, de origens silvícolas. Nestas se cultuam a Jurema, erva de grande poder alucinógeno." In: DIEGUES JR. op. cit. p. 38.

Restar-nos-ia falar, ainda no presente capítulo, das Regiões Culturais do Nordeste Brasileiro, todavia, integraremos-las ao próximo capítulo, em virtude de que nossas pesquisas sobre tradições alimentares são direcionadas justamente para essa região geográfica que contém os chamados sertões, mais especificamente os Sertões Cearenses.

Tomemos agora, como lenitivo, um café adocicado com raspa de rapadura, acompanhado de uma tapioca com leite de coco, na cantina da Dona Gina⁴⁶, batendo um papo com o livreiro Marcos Aurélio⁴⁷ neste radiante e democrático dia da cassação do senador Demóstenes Torres⁴⁸ para, em seguida, prosseguirmos o presente trabalho com a disposição dos negros e a habilidade artesanal dos índios.

⁴⁶ Nota do autor: A **Cantina da Gina** localiza-se na Universidade Federal do Ceará/ Faculdade de Educação- Rua Waldery Uchôa, 01- Benfica – Fortaleza (Ce), ao lado da Livraria do Marquinhos, e serve para a alimentação do corpo.

⁴⁷ Nota do autor: A **Livraria do Marcos Aurélio** localiza-se na Universidade Federal do Ceará/ Faculdade de Educação- Rua Waldery Uchôa, 01- Benfica – Fortaleza (Ce), ao lado da Cantina da Gina, e serve para a alimentação do espírito.

⁴⁸ Nota do autor: Indigno de nota.

3 HOMEM E COMIDA NO NORDESTE BRASILEIRO: *do engenho à beira-mar ao gado no sertão*

A cultura de uma população é influenciada diretamente pelo meio físico, pelas condições naturais por ele oferecidas. O ambiente condiciona a vida humana, por meio do clima, do solo, pela vegetação, pelo relevo e pelos demais elementos que o constituem.

É certo que cada agrupamento humano procura-se adaptar às condições que o ambiente oferece, criando assim um sistema de relações entre o homem e seu “habitat”.

No caso do Nordeste Brasileiro, este só começou a se desenvolver quando os estabelecimentos fundados na faixa marítima começaram a expandir-se para o interior da colônia, por meio dos caminhos naturais rumo ao Sertão.

Os caminhos naturais aqui referidos foram, em grande medida, os rios, com seu duplo papel: os rios pequenos constituíram fatores de fixação e justamente nas suas margens desenvolveram-se as atividades agrárias; já os rios grandes representaram, efetivamente, elementos de penetração no território.

Ressalta-se, nesse ínterim, o papel do Rio São Francisco, até onde chegaram as populações nordestinas, com a pecuária irradiando-se do vale em várias direções. Verdadeiro leque que se abria através de caminhos, caminhos de boiada, sobretudo. E para as mais variadas distâncias sertão adentro.

Assim é que, à diversidade de condições físicas que o território do Brasil apresenta, devem-se influências bem características no processo de fixação das populações.

Ao lado das planícies litorâneas, onde foi possível sedentarizarem-se grupos humanos dedicados à lavoura canavieira, outros aspectos fisiográficos influíram na ocupação humana dos campos interiores, possibilitando a adaptação da pecuária, num típico processo de criatório.

Destarte, ao adentrarmos no estudo das Regiões Culturais Nordestinas,

notadamente a do Sertão, relembramos a famosa frase de Euclides da Cunha: “O Sertanejo é, antes de tudo, um forte”⁴⁹, posto que se trata da parte mais árida do Mediterrâneo Interior do Brasil.

Para além da Zona da Mata e do Agreste prossegue o Sertão, uma enorme extensão semi-árida e sua vegetação de Caatinga. No dizer de RIBEIRO (1995, p.340)

[...] Toda essa área conforma um **vastíssimo mediterrâneo de vegetação rala**, confinado, de um lado, pela floresta da costa atlântica, do outro, pela floresta amazônica e fechado ao sul por zonas de matas e campinas naturais. Faixas de florestas em galeria cortam esse mediterrâneo, acompanhando o curso dos rios principais, adensando-se em capões de mata ou palmeirais de carnaúba, buriti ou babaçu, onde encontra terreno mais úmido. **A vegetação comum é pobre, formada de pastos naturais ralos e secos e de arbustos enfezados que exprimem em seus troncos e ramos tortuosos, em seu enfolhamento maciço e duro, a pobreza das terras e a irregularidade do regime de chuvas.** Nos cerrados e, sobretudo, nas caatingas, a vegetação alcança já uma plena adaptação à secura do clima, predominando as cactáceas, os espinhos e as xerófilas, organizadas para condensar a umidade das madrugadas frescas e para conservar nas folhas fibrosas e nos tubérculos as águas da estação chuvosa⁵⁰.

Como se vê, o ambiente natural do sertão não dá margem a muitas atividades ao sertanejo, ainda mais submetido a um regime de latifúndios onde entram como meeiros, entregando metade da sua produção aos proprietários das terras.

Mas esse é um assunto para mais adiante. Por enquanto, percorramos as terras férteis do solo massapé da Zona da Mata, no Nordeste Agrário Litorâneo:

3.1 A Região Cultural do Nordeste Agrário Litorâneo⁵¹

⁴⁹ CUNHA, Euclides da. **Os Sertões**. São Paulo: Nova Cultural, 2003. p. 77.

⁵⁰ In: RIBEIRO., op. cit., p. 340.

⁵¹ Nota do autor: Por enquanto, seguiremos o mesmo raciocínio de organização e delineamentos do capítulo precedente, tentando estabelecer os percursos alimentares dessas regiões culturais. Somente no tópico 4.4 é que desenvolveremos a metodologia de pesquisa definida no tópico 4.2.

Segundo o professor DIEGUES JÚNIOR (1980, p. 36-37) a delimitação geográfica dessa região cultural é compreendida pelo litoral dos estados do Nordeste Oriental, que vai do Ceará até a Bahia.

Para RIBEIRO (1995, p. 277) essa área se estende do Rio Grande do Norte à Bahia, nas faixas de terras frescas e férteis do solo massapé do litoral, e representa a vertente cultural *crioula*, tendo como instituição fundamental o engenho açucareiro.

A matriz cultural desta região, a primeira que toma contato com o colonizador, é influenciada diretamente pelas fazendas de produção de **açúcar**, com seus engenhos, seus senhores e suas Casas-Grandes. Darcy RIBEIRO (1995, p. 274-275) assim comenta sobre essa empresa:

[...] O engenho açucareiro, **primeira forma de grande empresa agroindustrial exportadora**, foi, a um só tempo, o instrumento de viabilização do empreendimento colonial português e a **matriz do primeiro modo de ser dos brasileiros**[...] a cana-de-açúcar só necessitava de terras férteis e frescas, e o engenho que fazia do **caldo de cana** o produto mercantil[...] Ao serem transplantados aos espaços brasileiros, os canaviais e os engenhos se multiplicaram em poucas décadas. (grifos nossos)

A Zona da Mata, com suas terras férteis de solo massapé, com a presença de muitos rios, favoreceu a instalação de extensas propriedades agrícolas para produção da cana-de-açúcar, naquele momento, como vimos, o principal produto da empresa exportadora portuguesa.

O famoso trinômio “*monocultura x latifúndio x mão-de-obra escrava*” deu origem a uma estrutura agrária com perfil patriarcal e aristocrático.

A esse respeito, bem nos lembra o professor da USP, Dr. Fernando de Azevedo, em sua excelente obra “*A Cultura Brasileira*”, que o português nada mais fez do que agenciar, organizar essa estrutura econômica, pois que nada era seu, senão vejamos: “ [...] a planta da Ásia, a terra da América, o homem da África, utilizados e explorados pelo poder de organização e disciplina do colonizador

européu”⁵²

Ao delimitar a área cultural *crioula*, o professor Darcy RIBEIRO (1995, p. 277) nos dá pistas sobre os primeiros produtos produzidos ali:

[...] Chamamos área cultural crioula à configuração histórico-cultural resultante da implantação da economia açucareira[...] Entre seus complementos se conta a fabricação de **aguardente** e de **rapadura**[...] Entre seus anexos, destacam-se as lavouras comerciais de **tabaco** e a fabricação do **fumo**, a que se dedicavam pequenos produtores sem cabedal para montar um engenho[...] Muito mais tarde, outros produtos agrícolas de exportação, como o **cacau**, se somariam aos primeiros para permitir a extensão a outras regiões.

Do ponto de vista étnico, a região caracterizou-se pela maior mestiçagem entre brancos e negros, de que resultaram o mulato e tipos secundários, como o cabra, o pardo, etc.

E do ponto de vista social, caracterizou-se pela função social, econômica, demográfica e política da *casa-grande*, símbolo do engenho de açúcar, misto de propriedade rural e estabelecimento manufatureiro, núcleo de exploração econômica que se tornou o centro da vida desse sistema, com o seu senhor, reinando absoluto.

Ao caracterizar o ambiente do empreendimento “*Engenho*”, Darcy RIBEIRO (1995, p. 282) explicita de forma bem clara os atores daquele contexto, as construções arquitetônicas onde os homens desenvolvem suas atividades e os produtos ali gerados:

[...] O engenho propriamente dito compreendia diversas construções sólidas, providas do respectivo equipamento: a **casa-grande**, de residência do senhor de engenho, que às vezes alcançava grandeza de solar senhorial com torres e capelas; a **senzala**, onde se acumulavam dezenas de escravos, geralmente na forma de um vasto barracão coberto de palha; a **moenda**, construída com grandes troncos de madeira de lei e movida à água ou a força animal, devia ser suficiente para moer diariamente vinte a trinta carros de cana; o caldo corria das moendas para cinco ou seis

⁵² AZEVEDO, Fernando de. **A Cultura brasileira**: introdução ao estudo da cultura no Brasil. Sao Paulo: Melhoramentos, 1958., p 79.

grandes **fornalhas**, debaixo das quais se queimavam carradas e carradas de lenha. A **mesa de pesagem**, para onde passava o **melaço** das fornalhas para convertê-lo em **pães de açúcar branco e mascavo**. (grifos nossos)

É no mundo do engenho, diz o autor (RIBEIRO, 1995, P. 288), que “se plasma o núcleo fundamental da área cultural *crioula*”. E continua: “esta tem matrizes culturais indígena, africana e europeia de que seleciona seus traços circunstanciais, mas se contrapõe a todas como um estilo de vida novo, cujos integrantes olharão o mundo de maneira completamente diferente”.

Ao lado da aristocracia, destacava-se a presença dos negros na composição étnica, influenciando sobremaneira a cultura regional. O Candomblé e seus terreiros, as baianas de acarajé, as rodas de samba, a capoeira, o frevo, o maracatu, tudo isso compõe a paisagem nordestina, em especial a da Bahia.

Nos engenhos se desenvolveu toda uma dinâmica de vida bem peculiar. Também em Salvador, com suas belezas, via-se refletida toda essa rica cultura, com o casario do Pelourinho, os mistérios dos orixás, os pescadores e os saveiros da ladeira do mercado, enfim, todo um mundo encantado.

Nos fins do Séc. XIX, com a grande industrialização do açúcar e, após Primeira Grande Guerra, com a implantação das usinas e da figura do usineiro, acentuou-se a concentração fundiária e a sociedade canvieira perdeu suas formas características.

Valemo-nos um pouco da gastronomia baiana⁵³ para refletir a questão alimentar e comensal dessa região, pois a cozinha baiana tem peculiaridades que não se reproduzem em nenhuma outra região.

A alimentação tradicional dessa região cultural brasileira começou, como vimos, em torno dos engenhos de açúcar, mais para a Zona da Mata; e, mais para a

⁵³ Para os leitores que queiram se aprofundar nas receitas gastronômicas da região cultural do Nordeste Agrário Litorâneo, listamos aqui os pratos principais descritos pela mais recente pesquisa sobre cozinha regional brasileira, ora em circulação nas bancas/ livrarias: “[...] *Arroz de polvo; Bobó de camarão; Camarão ao leite de coco; Escaldado de peixe e camarão; Frigideira de camarão; Maxixada; Moqueca de fato; Moqueca de ovos ao forno; Moqueca de peixe; Moqueca de siri-mole; Moqueca de sururu; Purê de abóbora; Rabada; Xinxin de galinha, Arroz de coco; Caruru; Efó com espinafre; Pirão; Vatapá.*” Cfe.: ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha Regional Brasileira**: Bahia, v.2. São Paulo: Editora Abril, 2012., p. 4-5

área litorânea, em torno do pescado e frutos do mar.

Assim, de início, o cultivo da cana-de-açúcar deu origem ao açúcar branco, açúcar mascavo, à aguardente, ao melaço de cana, à rapadura, ao alfenim, à batida e ao próprio caldo de cana.

A alimentação ali se mostra, no entanto, como uma mistura equilibrada entre o que herdamos dos portugueses e dos africanos, adicionados das nossas iguarias nativas. Pode-se dizer que a Alimentação Brasileira nasceu na Bahia.

O português trouxe o arroz, presunto defumado e cozido; o índio ofereceu os peixes, camarões e palmitos; e o negro trouxe o inhame e, depois, o dendê da África.

Já a pimenta da costa da Malagueta (Libéria), ensina-nos CASCUDO (2004, p. 224), os portugueses já comercializavam muito antes de 1500, mas acabaram batizando a nossa de malagueta.

Assim, as receitas mais conhecidas têm como base itens de origem africana, como o azeite de dendê, o coco e a pimenta.

Os peixes preferidos para as moquecas são o badejo, a pescada-amarela, o namorado e a cavala. A agulha frita também é servida como petisco. O crustáceo mais apreciado é o aratu. A lambreta, o siri e o chumbinho completam a lista dos pescados, além do camarão e da lula.

O feijão-fradinho é a base do acarajé e do abará. O feijão-de-corda, verde ou seco é um dos componentes do baião de dois (arrubação), cozido com arroz e misturado com queijo coalho.

O aipim (mandioca) é o ingrediente de base do bobó e, ao lado do jerimum (abóbora), serve de acompanhamento para a carne-de-sol. O amendoim está presente na receita do vatapá. Com o quiabo é feito o caruru.

Para as frituras e refogados utiliza-se o azeite de dendê, que é extraído da palmeira africana. Ao lado do leite de coco, é presença garantida em quase todas as receitas típicas.

A pimenta-malagueta ou pimenta-de-cheiro é o tempero mais utilizado em molhos e conservas, para proporcionar um sabor mais forte aos pratos. Gengibre, cebola, coentro, alho, cominho e hortelã também são temperos comuns na região.

E assim concluímos mais um percurso alimentar de uma região cultural brasileira, ancorados na História e em outras disciplinas, de modo que se tornam mais claros os *hábitus* alimentares tradicionais, ao caminharmos juntos com a formação étnica e com as estruturas econômicas e sociais.

Passaremos agora à região cultural do Nordeste Interior (ou mediterrâneo pastoril) e à pesquisa sobre a formação de um *hábitus* alimentar tradicional nas Mesorregiões dos Sertões: a comensalidade de ovinos e caprinos.

3.2 A Região Cultural do Nordeste Interior (ou Mediterrâneo Pastoril)

Devemos, como introdução, contextualizar bem esta região, para que o leitor hermenêuta possa melhor se abalizar em relação ao mundo sertanejo. Só depois adentraremos o *stricto sensu* de nosso trabalho, na Microrregião do Sertão de Crateús, no Ceará.

O Nordeste Interior é uma região cultural brasileira complexa, que começa na metade da sub-região chamada Meio-Norte, passa pelo chamado Sertão⁵⁴, castigado pelas secas, onde o gado luta para sobreviver ao meio hostil, chegando até parte do Agreste, uma área de transição, com sua agricultura de subsistência e plantações, passando pelos muitos babaçuais e carnaubais típicos.

Já o Sertão é uma sub-região do Nordeste Interior, que se estende desde parte do Piauí, passando pelo interior de outros estados nordestinos (Ceará, Rio Grande

⁵⁴ **SERTÃO:** s.m. Lugar agreste afastado dos pontos cultivados. Floresta longe da costa. P. ext. O interior do país. Bras. (NE) Zona do interior mais seca que a caatinga. O Sertão brasileiro é uma das quatro sub-regiões do Nordeste do Brasil (Que são: Zona da Mata, Agreste, Sertão e Meio Norte). Estende-se por grande parte da Bahia, do estado de Pernambuco, da Paraíba, do Rio Grande do Norte e do Piauí; por todo o Ceará; e por uma pequena parte do Sergipe e de Alagoas. Além disso, atinge a Mesorregião Norte de Minas e o Vale do Jequitinhonha no estado de Minas Gerais. In.: **Dicionário On Line de Português**. Disponível em: << <http://www.dicio.com.br/sertao>>>, Acesso em: 11.07.2012.

do Norte, Sergipe, Paraíba, Pernambuco, Bahia), e atingindo ainda uma parte do norte de Minas Gerais.

Esclarecendo, portanto, o Nordeste Brasileiro compreende a Zona da Mata, o Agreste, o Sertão e o Meio-Norte (neste está o Maranhão⁵⁵). O Nordeste Interior compreende parte dessas sub-regiões e mais todo o Sertão.

O Sertão é a mais populosa das sub-áreas do Nordeste. Sua vegetação é de caatinga, com variado caráter xerófilo. A base econômica repousa na criação de animais domésticos, como bovinos, equinos, caprinos e ovinos.

A etnia predominante é a do mestiço de branco e índio, com presença também de mulatos e cafuzos.

Darcy RIBEIRO (1995, p. 340) assim se reporta àquela população:

[...]Conformou, também, um tipo particular de população, com uma **subcultura** própria, a **sertaneja**, marcada por sua **especialização ao pastoreio**, por sua **dispersão espacial** e por traços característicos identificáveis no modo de vida, na organização da família, na estruturação do poder, na **vestimenta típica**, nos **folguedos estacionais**, na **dieta**, na **culinária**, na **visão de mundo** e numa **religiosidade** propensa ao **messianismo**.

Essa citação inicial já nos dá mostras da complexidade dessa sub-região brasileira, com toda uma caracterização, uma formatação sócio-cultural, com indumentária própria, culinária própria, uma religiosidade muito profunda, que muitas vezes mergulha nos movimentos messiânicos

Os currais e, depois as fazendas de criação de gado, constituem o principal centro social dessa região, em cujo território outras características se foram agregando, de modo a criar novos aspectos culturais na região.

Aberto à ocupação humana com a expansão das correntes litorâneas, teve no

⁵⁵ Nota do Autor: O Nordeste Interior compreende parte do Maranhão, mas o Maranhão não é Sertão. O Maranhão é 'Meio Norte', uma das quatro sub-regiões do Nordeste Brasileiro. Vide nota de rodapé anterior.

vaqueiro o seu tipo humano característico, inclusive por seu traje, um dos três típicos do Brasil. Destarte, ali se consolidou a chamada “civilização do couro”.

A figura rudimentar do vaqueiro marca a paisagem do sertão, com sua indumentária toda de couro, da cabeça aos pés, uma defesa natural contra a agressividade do meio.

A roupa do vaqueiro é composta de chapéu de abas, gibão (casaco de mangas), guarda peito (espécie de avental de proteção), perneiras e sandálias. Mas não só na roupa está presente o couro, ele está presente em quase tudo. O notável historiador cearense ABREU (2000, p. 153) assim discorreu sobre a época do couro:

[...] Pode-se apanhar muitos fatos da vida daqueles sertanejos dizendo que atravessaram a **época do couro**. De couro era **a porta** das cabanas, **o rude leito** aplicado ao chão duro, e mais tarde **a cama** para todos os partos; de couro todas **as cordas, a borracha** para carregar água, **o mocó** ou alforje para levar comida, **a maca** para guardar roupa, **a mochila** para milhar cavalo, **a peia** para prendê-lo em viagem, **as bainhas** de faca, **as broacas e surrões, a roupa** de entrar no mato, **os banguês** para curtume ou para apurar sal; para os açudes, o material de aterro era levado em couros puxados por juntas de bois que calcavam a terra com seu peso; em couro pisava-se tabaco para o nariz. (grifos nossos)

As fazendas de gado forneciam carne, couro e transporte para os engenhos da área litorânea. Naquelas não havia o luxo e a riqueza destes. Eram propriedades extensas, separadas por grandes distâncias e os animais precisavam ser criados soltos, percorrendo a caatinga em busca de água e algum pasto.

Vejamos o que nos diz RIBEIRO (1995, p. 341-342) sobre esse sistema de currais e pastoreio, onde já enxergamos os rudimentos da alimentação tradicional sertaneja:

[...] Como os currais só se podiam instalar junto às raras aguadas permanentes e não muito longe dos barreiros naturais, onde o gado satisfazia sua fome de sal e em virtude da qualidade paupérrima dos pastos naturais, essas sesmarias se fizeram imensas[...] Seus **currais**, por vezes distanciados dias de viagem uns dos outros, **entregues aos vaqueiros**. Estes davam conta do rebanho, **separando uma rês, como pagamento**,

para cada três marcadas para o dono[...] Em cada curral viviam as famílias dos vaqueiros e dos seus ajudantes[...]. Periodicamente, **passavam os boiadeiros que arrebanhavam o gado para conduzi-lo, sertão afora, até a costa onde seria vendido.** Traziam o **sal** e poucas coisas mais do que necessitavam os vaqueiros, afeitos à vida no ermo, moldados pela atividade pastoril, **tirando do gado quase tudo do que careciam[...]** Os núcleos formados nos currais **plantavam roçados** e amansavam umas quantas **vacas para terem leite, coalhada e queijos.** Carneavam, por vezes, uma rês, garantindo-se assim uma subsistência mais farta e segura do que a de qualquer outro núcleo rural brasileiro. (grifos nossos)

Nesse contexto, a vida cultural é marcada pelas vaquejadas, pelas apartações do gado, pelas farinhadas, bem como pelos reisados e folguedos que acompanham o calendário religioso católico.

Frutos da falta de atuação das autoridades, da omissão estatal, sempre ao lado dos poderosos, surgiram na região dois fenômenos que a marcaram profundamente: o cangaço e o misticismo religioso.

Com temor de serem-se desgarrados, sem patrão e senhor que os protegesse do arbítrio do policial, do juiz, do cobrador de impostos, alguns viam como saída para a opressão em que viviam a imigração ou o banditismo. Cangaceiros como Lampião, Corisco e tantos outros eram, na verdade, pessoas que queriam fazer justiça com as próprias mãos, no entanto, agindo ao arrepio da suposta “ordem”.

O sentimento místico característico do homem do sertão também propiciou o aparecimento de vários movimentos messiânicos, entre eles o de Canudos, chefiado pelo beato Antônio Conselheiro. Também se destacam as romarias para cultuamento a São Francisco (em Canindé-Ce) e ao Padre Cícero Romão Batista (em Juazeiro do Norte-Ce).

Outro fato muito interessante é o de, no contexto linguístico do sertão, manter-se conservado um português arcaico, dito “oitocentista”, que se caracteriza pelo contraste da fala popular com a da elite culta.

Mas isso também se dá porque as formas e significados da língua portuguesa antiga “ficaram retidos no linguajar inculto, que não tinha acesso à escola formal,

sendo assim transmitidos oralmente de gerações a gerações”⁵⁶. Como se vê, é apenas mais um fruto da omissão estatal para com essa região, desta feita, no tocante à educação.

Todo esse isolamento e distanciamento conformaram um contraste significativo com os demais núcleos comunitários brasileiros. Corroborando com tudo o que dissemos, RIBEIRO (1995, p. 354-355) nos dá o seu precioso ponto de vista acerca desse contexto de omissão para com o Nordeste Interior e sua gente, e conseqüentemente, para formação desse povo arcaico:

[...] As populações sertanejas, desenvolvendo-se **isoladas da costa, dispersas** em pequenos núcleos através do **deserto humano** que é o mediterrâneo pastoril, **conservaram muitos traços arcaicos**. A eles acrescentaram diversas peculiaridades adaptativas ao meio e à função produtiva que exercem, ou decorrentes dos tipos de sociedade que desenvolveram. Contrastam flagrantemente em sua postura e em sua **mentalidade fatalista e conservadora** com as populações litorâneas, que gozam de intenso convívio social e se mantêm em comunicação com o mundo. Em muitas ocasiões, esse distanciamento cultural revelou-se mais profundo que as diferenças habituais entre os cidadãos e os camponeses de todas as sociedades, fazendo explodir as **incompreensões** recíprocas em **conflitos sangrentos**. Na verdade, a sociedade sertaneja do interior distanciou-se não só espacial, mas também social e culturalmente da gente litorânea, estabelecendo-se uma defasagem que as opõe como se fossem povos distintos. **O sertanejo arcaico caracteriza-se por sua religiosidade singela tendente ao messianismo fanático, por seu carrancismo de hábitos, por seu laconismo e rusticidade, por sua predisposição ao sacrifício e à violência**. E, ainda, pelas qualidades morais características das formações pastoris do mundo inteiro, como **o culto à honra pessoal, o brio e a fidelidade às suas chefaturas**. Esses traços ensejaram muitas vezes o desenvolvimento de formas anônimas de conduta que envolveram enormes multidões, criando problemas sociais de maior gravidade. **Suas duas formas principais de expressão foram o cangaço e o fanatismo religioso**, desencadeados ambos pelas condições de penúria que suporta o sertanejo, mas conformadas pelas singularidades do seu mundo cultural.

Brilhante essa passagem da obra do eminente antropólogo brasileiro, definindo com precisão os traços característicos da população sertaneja arcaica.

⁵⁶ Cfe. SERAINE, Florival. **Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Funarte, 1978. p 11. (Exemplos de arcaísmos: *Fruita, entonce, menhá, rezão, Anrique, somana, botismo, samιά, coresma, corenta, salvage, prantar, frecha, tromenta, adonde, despois, arriba*, etc.)

Comentemos um pouco acerca da base da alimentação tradicional sertaneja⁵⁷:

Conforme depreendemos das passagens já expostas, nota-se uma alimentação à base de mandioca, bem como à base de milho. Daí deriva o mugunzá, a pamonha, a canjica (pudim de milho) e o cuscuz, bem como a tradicional tapioca (beiju de farinha de mandioca) com leite de coco, a goma e o grude.

Pela tradição histórica dos currais e fazendas de gado, podemos definir com a mais absoluta certeza que a alimentação mais tradicional do Nordeste Interior é a carne bovina, que é consumida basicamente de duas formas:

A primeira, como carne de sol, salgada e exposta ao sol ou ao vento; outra variação é como carne do sertão, que ainda preserva um pouco de sangue, ficando com aspecto mais avermelhado.

A carne fresca (verde) aparece em pratos populares, como o mocotó, que, além da pata de vaca, leva tripas e temperos como hortelã, tomate, cebola, alho, pimenta-do-reino e sal; e na panelada, normalmente acompanhada de cuscuz ou farinha.

Há variações feitas com a carne-de-sol. Prato tradicional, por exemplo, é a carne-de-sol com pirão de leite (pirão de farinha de mandioca com leite de vaca); outro é a paçoca (carne-de-sol pilada com farinha, cebola e alho).

No entanto, a carne de bode é a principal do Sertão. Ela pode ser defumada, assada, cozida ou grelhada. Com os miúdos se faz a buchada. Com a carne de carneiro se prepara também a buchada (bucho de carneiro; conhecida como dobradinha, no Sudeste e Sul).

Do porco, utilizam-se principalmente os miúdos, que são a base do sarrabulho. Não podemos nos esquecer de falar do capote (galinha-d'angola), da galinha de

⁵⁷ Para os leitores que queiram se aprofundar nas receitas gastronômicas da região cultural do Nordeste Interior (Mediterrâneo Pastoril), listamos aqui os pratos principais descritos pela mais recente pesquisa sobre cozinha regional brasileira, ora em circulação nas bancas/ livrarias: “[...]; *Arroz de carne-de-sol*; *Arroz de carneiro*; *Buchada de bode*; *Carne-de-sol* ; *Carne-de-sol de carneiro*; *Carne de Sol com pirão de leite*; *Carneiro cozido*; *Galinha de cabidela*; *Galinha de capoeira (caipira)*; *Lombo de porco*; *Cabrito com arroz de brócolis*; *Sarapatel*; *Tilápia do sertão*; *Macaxeira com carne-de-sol*; ; .”Cfe.: ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha Regional Brasileira**: Ceará, v. 9. São Paulo: Editora Abril, 2012., p. 4-5

capoeira (ou caipira- criada no mato ou nos quintais).

As frutas tropicais como o caju (base da cajuína e vinhos de caju), a seriguela, o cajá, a graviola e o sapoti transformam-se em sucos, doces e compotas.

Nas festas juninas não podem faltar à mesa o pé-de-moleque, o grude, bolo de carimã, bolo de batata-doce, bolo de milho, o aluá (bebida fermentada de milho, abacaxi ou pão), a jinjibirra, o mocororó.

Há também o mel de engenho, presente também em muitos doces, tanto em forma de rapadura, como puro e líquido. Acompanha muito bem o queijo do sertão (variedade de queijo de coalho feita com leite de gado e manteiga líquida), um dos sabores mais típicos da região sertaneja.

O feijão verde ou feijão-de-corda é muito comum na culinária típica, cozido junto ao arroz, resultando em baião de dois. O jerimum (abóbora) cozido e a manteiga de garrafa são acompanhamentos da carne de sol, além de temperar o baião-de-dois.

Batata, cenoura e chuchu são também muito utilizados. Quanto às ervas e temperos estão presentes o alho, o coentro, a cebolinha, a salsinha e o urucum (como colorífero). As pimentas preferidas são a pimenta-de-cheiro e a pimenta-do-reino.

Depois dessa contextualização histórica e alimentar da região cultural do Nordeste Interior do Brasil, passemos a dissertar sobre a constituição de um *hábitus* alimentar tradicional na história da alimentação do povo da Mesorregião dos Sertões Cearenses, a partir de pesquisa focada na Microrregião do Sertão de Crateús.

Antes, porém, faremos um parêntese acerca da metodologia científica utilizada.

3.3 Um parêntese acerca da metodologia desta pesquisa

A presente Monografia/ Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) fora desenvolvida em paralelo e no âmbito de uma pesquisa mais ampla, intitulada “*PRÁTICAS ALIMENTARES NORDESTINAS: ESTUDO SOBRE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS ESTADOS DO CEARÁ E PIAUÍ*”, projeto este do qual fizemos parte, juntamente com mais vinte pesquisadores, sob a coordenação do Professor Doutor José Arimatea Barros Bezerra (UFC/Faced), financiado pelo CNPq e vinculado ao EDITAL MCT/CNPq N.º 019/2010, tendo como linha geral de pesquisa os Estudos Etnográficos de Resgate dos Alimentos Tradicionais do País.

Ao adentrarmos na fase das pesquisas de campo do referido projeto, nossa equipe ficou responsável pelo mapeamento da alimentação tradicional da Microrregião do Sertão de Crateús, no interior do Ceará, momento em que tivemos oportunidade de realizar várias entrevistas, com profissionais e entidades diversas, bem como com vários agropecuaristas.

Destarte, a constatação de uma prática alimentar tradicional, à base de caprinos e ovinos, largamente utilizada naqueles sertões como um todo, foi o que nos motivou a desenvolver este trabalho analítico de conclusão de curso.

Inicialmente, nos capítulos precedentes, tentamos realizar uma breve revisão bibliográfica, com enxertos de ordem filosófica e científica sobre a temática alimentar e comensal no decorrer da história da humanidade; dando seguimento ao trabalho, levantamos uma sintética digressão sobre a formação histórico-alimentar brasileira.

Creemos ser de boa utilidade tais revisões e levantamentos, adicionados dos vários comentários dos autores clássicos e contemporâneos, permeados pelos nossos questionamentos e dúvidas, na medida em que a construção do sentido é inesgotável, resultando sempre em novas teses, antíteses e sínteses, configurando o ciclo hermenêutico cultural humano, que não para de girar.

Ademais, propicia uma visão geral, ampla, da questão alimentar humana, levando o intérprete leitor a chegar diante de nossa proposta de estudo bem mais consciente e integrado ao assunto aqui desenvolvido.

Reside, portanto, no próximo sub-capítulo, a nossa contribuição ao grande edifício das Ciências Humanas e Sociais, ao tratarmos da configuração de um

hábitus tradicional alimentar do povo de uma sub-região do Nordeste Brasileiro, inserida na faixa geográfica do Sertão Interior, ensejando, dessa forma, uma reprodutibilidade cultural de longa duração.

Ao tomarmos emprestados conceitos como *hábitus*, *tradição* e *reprodução cultural*, não há como não dialogar com as epistemologias propostas por pensadores como P. Bourdieu, E. Hobsbawm e R. Williams.

BOURDIEU (2011, p. 58) lembra-nos que a noção/ conceito de *hábitus* por ele formulado fundamenta-se no sentido de que

[...] os agentes têm uma história, que são o produto de uma história individual, de uma educação associada a determinado meio, além de serem o produto de uma história coletiva, e que em particular as categorias de pensamento, as categorias do juízo, os esquemas de percepção, os sistemas de valores, etc. são o produto da incorporação de estruturas sociais[...] Portanto, **o hábitus** é um sistema aberto de disposições que **estará submetido constantemente a experiências** e, desse modo, **transformado por essas experiências[...]** as pessoas terão experiências em conformidade com as experiências que formaram o *hábitus* dessas pessoas[...]. Ou, dito por outras palavras, **é o hábitus que**, de alguma forma, **constitui a situação e é a situação que constitui o hábitus**. Trata-se de uma relação extremamente complexa: de acordo com o meu *hábitus*, verei ou não certas coisas na mesma situação. E vendo ou não, essa coisa, **serei incentivado por meu hábitus a fazer ou não certas coisas**. (grifos nossos)

HOBSBAWN (1997, p. 13) considera que a invenção das tradições

[...] é essencialmente um processo de formalização e ritualização, caracterizado por referir-se ao passado, mesmo que apenas pela imposição da repetição[...] Provavelmente não há lugar nem tempo investigados pelos historiadores onde não haja ocorrido a invenção de tradições[...]. espera-se que ela ocorra com mais frequência: quando uma transformação rápida da sociedade debilita ou destrói os padrões sociais para os quais as velhas tradições foram feitas, produzindo novos padrões com os quais essas tradições são incompatíveis; quando as velhas tradições, juntamente com seus promotores e divulgadores dão mostras de haver perdido grande parte da capacidade de adaptação e da flexibilidade; ou quando são eliminadas de outras formas. Em suma, **inventam-se novas tradições quando ocorrem transformações suficientemente amplas e rápidas** tanto do lado da demanda quanto da oferta". (grifos nossos)

E WILLIAMS (2000, p. 182) assevera que a verdade sobre uma cultura e sua reprodutibilidade é o fato de que, em seu nível mais geral,

[...] Jamais é uma forma em que as pessoas estão vivendo num certo momento isolado, mas sim **uma seleção e organização de passado e presente, necessariamente provendo seus próprios tipos de continuidade**. É também verdade, em diversos níveis, sobre muitos dos elementos do processo cultural[...] **Uma tradição é o processo de reprodução em ação**. Assim, muitos dos elementos-chave do processo cultural são reunidos por esse conceito. (grifos nossos)

Guardemos as ensinanças desses mestres para que, no momento oportuno, delas façamos devido uso, no percurso de nossa pesquisa pelos hábitos e tradições culturais alimentares sertanejas.

A metodologia utilizada na presente pesquisa é tida basicamente como de natureza qualitativa, partindo inicialmente de um mapeamento de alimentos tradicionais em um determinado espaço e tempo, para a constituição de um quadro de referência.

Depois do mapeamento inicial, utilizamos as técnicas de coletas de dados próprias dos estudos etnográficos, como a *observação participante* e os *registros orais*, com o fim gerar uma *descrição densa*⁵⁸ (GEERTZ, 1989).

A coleta de dados visa também a identificar e registrar aspectos relacionados ao ritual de produção, preparação e consumo do(s) alimento(s) em estudo: significados sociais, culturais e ideológicos; saberes, técnicas e artefatos envolvidos; valores sociais de pertencimento grupal, de solidariedade de identidade.

Desta forma pudemos evidenciar os mais diversos problemas ou perguntas de partida e dar o impulso inicial às posteriores interpretações.

Nossos marcos teóricos foram compostos por conceitos de *comida*, *alimento* e *cultura alimentar*, na perspectiva histórico-antropológica; fundamentos da *história*

⁵⁸ GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1989.

oral; e de fundamentos antropológicos de *descrição densa* e de *observação participante e cotidiana*;

Esta investigação se volta, portanto, para a cultura material, entendida como aspectos imediatos da sobrevivência humana, da vida cotidiana, dentre os quais se destacam a alimentação, a moradia, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas e os dados biológicos (BRAUDEL, 1995)⁵⁹.

O mapeamento inicial foi realizado por meio do banco de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para que tivéssemos uma caracterização geral da produção alimentar da região estudada.

Em seguida fizemos um levantamento específico, com foco na produção agrícola local de alimentos tradicionais, a partir de informações provenientes de vários sujeitos, como agricultores, trabalhadores, sindicatos de trabalhadores rurais, técnicos dos órgãos de extensão rural, das secretarias municipais de agricultura, membros de associações e cooperativas de produtores rurais.

Esse levantamento se completou por meio de entrevistas com pessoas que possuíam vínculos diretos com esse(s) alimento(s), tendo em consideração a perspectiva da História Oral, que possibilita que o objeto de estudo seja recuperado e recriado por intermédio da memória dos informantes.

Segundo THOMPSON (1988, p. 46), a História Oral

[...] **É construída em torno da pessoa**. Admite heróis vindos não somente dentre os líderes, mas **dentre a maioria desconhecida do povo. Traz a história para dentro da comunidade**, extrai a história **de dentro da comunidade**. Ajuda os menos privilegiados e, especialmente, os idosos, a conquistar dignidade e confiança. Em suma, contribui para formar seres humanos mais completos. (grifos nossos)

Utilizamos-nos de entrevistas semi-estruturadas para a coleta dos dados qualitativos, com as respostas abertas, subjetivas, assim o informante pôde

⁵⁹ BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo nos séculos XV-XVIII**. V. 1. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

responder de forma livre o tema proposto. Tais relatos são considerados pelos especialistas como ‘extremamente ricos’, uma vez que refletem dimensões coletivas a partir de visões particulares.

Utilizamos, ademais, o recurso a fotografias e filmagens, bem como o registro tradicional em diário de campo, prática já consolidada nas pesquisas históricas e sociais. E, por fim, o confronto dos dados coletados em campo com os dos bancos de dados institucionais configuram uma parte quantitativa da análise.

É importantíssimo, todavia, que o intérprete leitor tenha em mente que, não obstante a utilização dos mais variados critérios técnico-metodológicos adotados em qualquer pesquisa sócio-histórica, sejam eles objetivos ou subjetivos, qualitativos ou quantitativos, dedutivos ou indutivos, a ciência é sempre comprometida com interesses e visões de mundo historicamente construídas, representadas pelas teorias, paradigmas e axiomas vigentes.

Isto é exatamente o que, neste exato momento, acabamos de fazer, ao delinear os critérios práticos e teóricos que foram estabelecidos para a presente proposta de estudo.

Ademais, tratar de uma realidade social na qual nós próprios, seres humanos, somos agentes, é amalgamar sujeito e objeto, imbricando-os de forma que investigadores e investigados, observadores e observados, sendo da mesma natureza, estão solidariamente comprometidos.

3.4 Ovinos e caprinos e a formação de um habitus alimentar nos Sertões Cearenses

Consoante explicitado alhures, a aceção e a delimitação da região sertaneja brasileira vem sofrendo mudanças com o passar do tempo. Como vimos, uma das definições arcaicas para o sertão seria “Floresta longe da costa”; outra definição muito usada antigamente era “O interior do país”.

Capistrano de Abreu dedicou um longo capítulo de sua obra “*Capítulos da*

*História Colonial*⁶⁰ no mister de explicar a ocupação dessas terras interiores, que seriam todas as terras para além da faixa de mata atlântica, para além da serra do mar, para além da zona da mata.

Diz-nos o brilhante historiador cearense ABREU (1982, p. 114-115):

[...] o **povoamento do sertão**, iniciado em épocas diversas, **de pontos apartados, até formar-se uma corrente interior**, mais volumosa e mais fertilizante que o tênue fio litorâneo[...]. À parte geográfica das expedições corresponde mais ou menos o seguinte esquema: Os bandeirantes deixando o Tietê alcançaram o Paraíba do Sul pela garganta de São Miguel, desceram-no até Guapacaré, atual Lorena, e dali passaram a Mantiqueira, aproximadamente por onde hoje a transpõe a E.F. Rio e Minas. Viajando em rumo de Jundiá e Moji, deixaram à esquerda o alto do Urubupungá, chegaram pelo Parnaíba a Goiás. De Sorocaba partia a linha de penetração que lavava ao trecho superior dos afluentes orientais do Paraná e do Uruguai. Pelos rios que desembocam entre os saltos do Urubupungá e e Guairá, transferiram-se da bacia do Paraná para a do Paraguai, chegaram a Cuiabá e a Mato Grosso. Com o tempo a linha do Paraíba ligou o planalto do Paraná ao do São Francisco e do Parnaíba, as de Goiás e Mato Grosso ligaram o planalto amazônico ao rio-mar pelo Madeira, pelo Tapajós e pelo Tocantins[...]. **O movimento paulista para o sertão ocidental** chocou-se com o movimento paraguaio à procura do mar. (grifos nossos)

Mais adiante, já tratando dos caminhos antigos, segue dizendo (ABREU, 1982, p. 233-236):

[...] No **avanço para o sertão** defrontaram os índios, em que sobressaíam os cariris, antigos dominadores do litoral, então acuados entre o São Francisco e a Ibiapaba. A sua resistência foi terrível, talvez a mais persistente que os povoadores encontraram em todo o país[...]. **A situação geográfica de Piratininga impelia-se para o sertão**, para os dois rios de cuja bacia se avizinha, o Tietê e o Paraíba do Sul, teatros prováveis das primeiras bandeiras, que tornaram logo famoso e temido o nome paulista. No Paraná, os Jesuítas do Paraguai foram reunidos e domesticando numerosas tribos inerentes, indefesas. (grifos nossos)

Como depreendemos dessas passagens, o sertão era tido como praticamente

⁶⁰ Cfe. ABREU, Capistrano de. **Capítulos de História Colonial: 1500-1800 & Os Caminhos Antigos e o Povoamento do Brasil**. Brasília: Ed. UNB, 1982. p. 113-168.

todo o interior do país, sendo, nos momentos relatados pelo eminente historiador da colônia brasileira, objeto de expedições para fins de ocupação e povoamento, notadamente por meio das empreitadas bandeirantes dos paulistas.

No entanto, essas definições e delimitações para o sertão são tidas, hoje, como arcaicas, ultrapassadas, tendo em vista que a evolução e os novos entendimentos da ciência geográfica passaram a precisar com muito mais rigor essas fronteiras, em função de variáveis como tipos de solo, clima, vegetação, índices pluviométricos, etc.

A Geografia na hodiernidade é, entretanto, amparada por sofisticadas tecnologias de ponta, sistemas de satélites com captação de imagens a milhares de quilômetros de distância, guias de posicionamentos globais (GPS) fornecendo as coordenadas de latitudes e longitudes com absoluta precisão, fotografias com alta definição de imagem, entre muitas outras inovações.

Destarte, a atual definição e localização do sertão melhor se traduz, no caso brasileiro, pela “zona do interior mais seca que a caatinga(NE)”; ou por “uma das quatro sub-regiões do Nordeste do Brasil (que são: Zona da Mata, Agreste, Sertão e Meio Norte)”.

Sua delimitação atual estende-se por grande parte da Bahia, do estado de Pernambuco, da Paraíba, do Rio Grande do Norte e do Piauí, por todo o Ceará e por uma pequena parte do Sergipe e de Alagoas. Além disso, atinge a Mesorregião Norte de Minas e o Vale do Jequitinhonha no estado de Minas Gerais⁶¹.

Portanto, o sertão está localizado, em quase sua totalidade, no interior da Região Nordeste, sua maior zona geográfica. Possui clima semiárido. Em estados como Ceará e Rio Grande do Norte chega a alcançar o litoral, e descendo mais ao sul alcança a divisa entre Bahia e Minas Gerais⁶².

As chuvas nessas sub-regiões sertanejas são irregulares e escassas, ocorrendo constantes períodos de estiagem. A vegetação típica é, como se sabe, a caatinga.

⁶¹ Cfe.: **Dicionário On Line de Português**. Disponível em: << <http://www.dicio.com.br/sertao>>>, Acesso em: 11.07.2012.

⁶² Cfe. Anexos., Anexo 01- REGIÃO NORDESTE BRASILEIRA E SUB-REGIÕES-.

Apesar dessa ampla delimitação, assim entendida e definida por vários dicionários e enciclopédias, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) tem definido algumas áreas esparsas e/ou contíguas como sendo de mesorregiões ou microrregiões sertanejas.

Assim, segundo os dados do IBGE, contam-se as seguintes mesorregiões como sendo de sertão: 1) *Mesorregião do Sertão Alagoano*; 2) *Mesorregião do Sertão Paraibano*; 3) *Mesorregião do Sertão Pernambucano*; 4) *Mesorregião do Sertão Sergipano*; e 5) *Mesorregião dos Sertões Cearenses*⁶³.

E, dentro dessas mesorregiões, encontram-se as microrregiões sertanejas, quais sejam: *Microrregião Alagoana do Sertão do São Francisco(AL)*; *Microrregião de Batalha(AL)*; *Microrregião Santana do Ipanema(AL)*; *Microrregião Serrana do sertão Alagoano(AL)*; *Microrregião de Cajazeiras(PB)*; *Microrregião de Catolé do Rocha (PB)*; *Microrregião de Itaporanga(PB)*; *Microrregião de Patos(PB)*; *Microrregião de Piancó(PB)*; *Microrregião de Serra do Teixeira(PB)*; *Microrregião de Sousa(PB)*; *Microrregião de Araripina(PE)*; *Microrregião de Salgueiro(PE)*; *Carira(SE)*; *Microrregião Sergipana do Sertão do São Francisco(SE)*; *Microrregião do Sertão de Senador Pompeu(CE)*⁶⁴; *Microrregião do Sertão de Quixeramobim(CE)*⁶⁵; *Microrregião do Sertão de Inhamuns(CE)*⁶⁶; e *Microrregião do Sertão de Crateús(CE)*.

Como se vê, a amplitude dos sertões brasileiros é, ainda assim, muito significativa, mesmo com as mais modernas e precisas delimitações de referências geográficas dos órgãos governamentais.

Pois bem, como dissemos no último sub-capítulo deste trabalho, nossas pesquisas de campo sobre alimentos tradicionais nordestinos se deram no âmbito

⁶³ Cfe. Anexos 02, 03, 04, 05 e 06- MESORREGIÕES E MICRORREGIÕES SERTANEJAS BRASILEIRAS.

⁶⁴ MICRORREGIÃO DO SERTÃO DE SENADOR POMPEU (CE)- *Acopiara*; *Deputado Irapuan Pinheiro*; *Milhã*; *Mombaça*; *Pedra Branca*; *Piquet Carneiro*; *Senador Pompeu*; *Solonópole*. Cfe. Anexo 06

⁶⁵ MICRORREGIÃO DO SERTÃO DE QUIXERAMOBIM (CE)- *Banabuiú*; *Boa Viagem*; *Choró*; *Ibaretama*; *Madalena*; *Quixadá*; *Quixeramobim*. Cfe. Anexo 06.

⁶⁶ MICRORREGIÃO DO SERTÃO DE INHAMUNS (CE)- *Aiuaba*; *Arneiroz*; *Catarina*; *Parambu*; *Saboeiro*; *Tauá*. Cfe. Anexo 06.

da Microrregião do Sertão de Crateús(Ce)⁶⁷. Dentro desta, nossos trabalhos se concentraram no município de Nova Russas (Ce).

Outros pesquisadores envolvidos na pesquisa “*PRÁTICAS ALIMENTARES NORDESTINAS: ESTUDO SOBRE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS ESTADOS DO CEARÁ E PIAUÍ*” estiveram em outras microrregiões, como no Sertão de Inhamuns, no Sertão de Quixeramobim, bem como em outras áreas não sertanejas.

Em etapa primeira do projeto, estivemos incumbidos de mapear a produção agropecuária daquela localidade, tendo em vista identificar um quadro de referência alimentar e comensal “tradicional”, entendendo como tal os pressupostos de alguns conceitos, como *hábitus*, *tradição* e *reprodução cultural*, já amplamente debatido alhures.

Assim, fizemos um levantamento baseado nos dados dos órgãos governamentais (IBGE, IPECE, EMATER) responsáveis pelas estatísticas da produção socioeconômica brasileira, de modo a obter uma caracterização geral de tal quadro de referência.

Passemos a comentar esses dados:

O foco, evidentemente, para alcançar tal objetivo, deu-se nos quesitos de “pecuária”, “lavoura permanente”, “lavoura temporária”, “produção agrícola- cereais, leguminosas e oleaginosas” e “extração vegetal”⁶⁸, posto que abarcam todo o espectro dito alimentar e/ou nutricional.

Destarte, os números dessas produções é que nos levaram à referida caracterização alimentar e, assim, desenvolver posteriormente o presente trabalho, focado para um *hábitus* comensal tradicional.

Ancorados também na perspectiva da História Oral, ao efetuarmos entrevistas com pessoas que possuíam vínculos diretos com esse(s) alimento(s), foi-nos possibilitado recriar, por intermédio da memória dos informantes, o objeto de estudo.

⁶⁷ MICRORREGIÃO DO SERTÃO DE CRATEÚS (CE): *Ararendá; Crateús; Independência; Iporanga; Monsenhor Tabosa; Nova Russas; Novo Oriente; Quiterianópolis; Tamboril*. Cfe. anexo 06.

⁶⁸ Cfe. Anexos 19, 20, 21, 22 e 23.

Muito embora tratássemos de pesquisar em apenas um, entre os nove municípios daquela microrregião de sertão, inserido na mesorregião dos Sertões Cearenses, as similitudes socioculturais e geográficas dos sertões como um todo nos autorizam à realização de um raciocínio indutivo, segundo o qual chegamos ao todo pela parte.

Corroborando convergentemente com este entendimento, professam N. ELIAS e J. SCOTSON (2000, p. 20-21):

Estudar os aspectos de **uma figuração universal no âmbito de uma pequena comunidade** impõe à investigação algumas limitações óbvias. Mas também **tem suas vantagens. O uso de uma pequena unidade social como foco da investigação de problemas igualmente encontráveis numa grande variedade de unidades sociais, maiores e mais diferenciadas, possibilita a exploração desses problemas com uma minúcia considerável** – microscopicamente, por assim dizer. **Pode-se construir um modelo explicativo, em pequena escala**, da figuração que se acredita ser universal – um modelo **pronto para ser testado, ampliado e, se necessário, revisto através da investigação de figurações correlatas em maior escala. Nesse sentido, o modelo** de uma figuração estabelecidos-outsiders que resulta da investigação de uma comunidade pequena, como a de Winston Parva, **pode funcionar como uma espécie de “paradigma empírico”**. (grifos nossos)

Destarte, a análise do contexto histórico envolvido nos auxilia a compreender a realidade como um *processo*, isto é, como uma construção histórica e social. Trata-se de um pressuposto epistemológico que nos ajuda a desnaturalizar a análise, evitando as armadilhas do pensamento substancialista, segundo o qual, os objetos de estudo são tomados como realidades em si.

Para romper com essa tradição de pensamento, BORDIEU (1990, p. 152) propõe um enfoque *relacional*. Para o eminente sociólogo francês, o objeto de estudo deve ser investigado no próprio contexto de suas relações sociais, pois é por meio delas que se apreende, além do substancial, o circunstancial de suas propriedades.

Em outra parte de sua extensa obra (BOURDIEU, 2003, p. 31), afirma: “Se é verdade que o real é relacional, pode acontecer que eu nada saiba de uma

instituição acerca da qual eu julgo saber tudo, porque ela nada é fora das suas relações com o todo”.

Desta forma, o melhor a fazer é procurarmos seguir com nossas análises entremeando os mais diversos dados de que dispomos ao contexto histórico, social, geográfico, econômico e cultural dos sertões.

E defendemos/ entendemos, diante das teorias ora expostas, como extensivos, complementares, subsidiários e suplementares os dados e as considerações deste trabalho a estudos similares acerca de todas as regiões sertanejas brasileiras, já descritas alhures.

A princípio, os dados quantitativos podem-nos revelar os “indícios” das práticas alimentares frequentes, pois a grande quantidade de determinados itens aponta para seus muitos usos e costumes, diante de certa ciclicidade, de certa permanência, quase sempre ascendente.

Em nossos exames iniciais, portanto, constatamos a presença dos seguintes itens produtivos basilares na localidade sob análise: *bovinos, equinos, asininos, muares, suínos, caprinos e ovinos, galos e galinhas, mel de abelha, cana-de-açúcar, feijão, mamona, mandioca, milho, banana, castanha de caju, coco-da-baía, laranja e manga*⁶⁹.

Os dados que dizem respeito às lavouras e fruticultura estão distribuídos entre os seguintes itens: *cana-de-açúcar - 168 ton; feijão- 90 ton; mamona- 8 ton; mandioca- 120 ton; milho- 275 ton; banana- 34 ton; castanha de caju- 7 ton; coco-da-bahia – 49000 unid; laranja- 18 ton; manga- 21 ton.*

Nos sertões cearenses, os dados quantitativos da pecuária revelam logo uma espantosa desproporção existente entre caprinos/ovinos *versus* bovinos, em relação às outras regiões brasileiras.

Demonstremos esses números⁷⁰: no **Brasil**, de acordo com os registros dos últimos censos (2008-2009), há um total de **205.260.154** cabeças de **gado bovino**; por seu turno, a quantidade de **caprinos/ ovinos é de 25.975.281 cabeças**. Isto

⁶⁹ Cfe. Anexos 19, 20, 21, 22 e 23.

⁷⁰ Cfe. Anexo 08.

representa apenas 12,65% do total de bovinos.

Imagina-se, a princípio, diante desses dados, que esse percentual é muito baixo, não havendo vocação nacional para esses animais e, portanto, que não exista alguma tradição alimentar e comensal de caprinos e ovinos em nosso país.

Mas há, e muito forte e antiga, nos sertões. À medida que avançamos nos quantitativos regionais, mesorregionais e microrregionais, descortina-se a realidade dos dados e, conseqüentemente, aponta-se para os fortes indícios das tradições comensais.

Foram os dados, em análise mais amíúde, que nos despertaram para a questão deste trabalho e, depois, as confirmações empíricas realizadas no campo.

Acontece que esses macrodados não correspondem à realidade proporcional das regiões sertanejas, no tocante a esses três quesitos, ou seja, bovinos, ovinos e caprinos.

A discrepância inicial diminui sensivelmente quando a comparação se dá no âmbito da Região Nordeste⁷¹: no **Nordeste** o número total de **bovinos** é de **28.289.850**, enquanto o de **caprinos/ ovinos** soma **17.869.785**. A proporção aumenta para 63,16% em relação ao total do gado bovino. Isto já indica uma considerável participação desses animais na base alimentar regional, em sede de atividade pecuária/ pastoril.

Mas, como já discutimos anteriormente, o Nordeste se divide em Zona da Mata, Agreste, Sertão e Meio-Norte. E, ao adentrarmos nos dados relativos às Mesorregiões Sertanejas Brasileiras⁷², o quadro se inverte.

Vejamos a questão do Ceará, que delimita este trabalho (Mesorregiões dos Sertões Cearenses): os dados invertem-se em favor do gado caprino/ ovino na razão de 1,23 cabeças destes para cada cabeça de bovino. O total de **caprinos/ ovinos**

⁷¹ Cfe. Anexo 09.

⁷² Nota do Autor: Trabalhamos indutivamente a partir dos dados da Microrregião do Sertão de Crateús, no Ceará, onde ocorreram nossas pesquisas. O levantamento dos dados de todos os sertões cearenses e demais sertões nordestinos demandaria um enorme esforço, ademais não haveria tempo hábil para tal mister. Esperamos que futuras pesquisas apontem para a confirmação de nossas hipóteses.

no estado do **Ceará** é de **3.087.025**, enquanto o de **gado bovino** é de **2.494.482**⁷³.

É, portanto, uma realidade diferente, se comparada ao quadro nacional, antes referido. E mais gritante é a diferença quando adentramos nos dados específicos dos sertões propriamente ditos. Aqui, verifica-se que a desproporção muito grande em favor dos caprinos/ ovinos.

Como estamos trabalhando por indução, a partir da Microrregião dos **Sertões de Crateús**, seguem os números desta⁷⁴: **caprinos/ ovinos: 407.394**; e **bovinos: 176.241**. A proporção aqui é de 2,31 cabeças de ovinos/ caprinos para cada cabeça de gado bovino, sendo que este representa apenas 43,26% do total do gado caprino/ ovino.

Portanto, está cabalmente demonstrada, pelos números apresentados a princípio, a vocação tradicional sertaneja no tocante à produção de uma base alimentar: a de gado caprino e ovino.

Entretanto, o que devemos demonstrar aqui, a partir desses dados (quantitativos) é se existe uma tradição, um *hábitus* alimentar tendo como base esses animais e, em existindo, o “por que” e o “como” se estabeleceu, se conformou essa tradição, bem como a dinâmica social que a torna possível (dados qualitativos).

Inicialmente, cabe dizer que os dados apontados, em relação às regiões dos sertões são proporcionalmente recorrentes, ou seja, suas evoluções são mais ou menos proporcionais, às vezes estacionais, mas na maior parte das mensurações, ascendentes.

Apesar de a maioria das pessoas acreditarem que se come mais o gado vacum, isto se dá em virtude destes animais alimentarem mais gente por cabeça abatida. O gado caprino e ovino são, ademais, muitíssimo abatidos e em quantidade maior.

Ocorre, entretanto, que os ciclos reprodutivos são diferentes e, enquanto um bovino demora 280 dias (7 meses) para ser gerado, um ovino ou caprino é gerado em 150 dias (5 meses).

⁷³ Cfe. Anexo 10.

⁷⁴ Cfe. Anexos 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 e 19.

Ademais, os intervalos temporais entre os partos também são distintos: enquanto um bovino demora 12 meses entre um parto e outro, um ovino ou caprino demora apenas 06 meses⁷⁵.

Diante dessas informações, é fácil inferir que nas regiões dos sertões (cearenses) nascem mais caprinos e ovinos do que bovinos, e que muito mais é consumido também. E assim também se explica a recorrência proporcional dos dados.

Aferimos e confirmamos a tradição alimentar e comensal de longa duração nessas mesorregiões dos sertões cearenses, com relação a esses animais. Um *hábitus* comensal que ali se faz centenário (em outros lugares é milenar, como no oriente médio), senão vejamos:

Aludimos à passagem já feita neste trabalho, assentada à página 17, para aditar e confrontar alguns dados históricos em diferentes temporalidades, com relação ao nosso objeto de estudo.

Por volta de 10.000 anos a.C. houve, como sabemos, a domesticação de animais, gado bovino, cães e, mais a frente, cabras e bodes no oriente médio. De acordo com ASIMOV (2008, p. 56-57)

As cabras seriam cuidadas, alimentadas e encorajadas a reproduzir-se. **Forneceriam o leite, a manteiga e o queijo, e se não servissem para mais nada, a carne.** E o que é mais importante, como as cabras alimentam-se de capim e de outras substâncias que os seres humanos não apreciam, **o fornecimento de comida não custaria nada.** (Os cachorros, ao contrário, precisam receber alimentos que poderiam ir para os estômagos dos seres humanos). Até esse momento, os homens obtinham seu alimento pela caça ou por meio de armadilha, com toda a insegurança decorrente do fato. **Os rebanhos passaram a fornecer uma fonte de alimentação muito mais segura.** (grifos nossos)

Estamos falando de milênios, doze milênios antes de nós. Queremos fazer observações que interligam esses antiquíssimos fatos à região e ao homem

⁷⁵ Cfe. Anexo 13. **Ciclo Reprodutivo dos Animais Domésticos.** Fonte: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Disponível em <<http://www.ceplac.gov.br/servicos/agricolas/ciclo.htm>>, Acesso em: 29.06.2012.

sertanejo brasileiro.

Embora saibamos que não havia cabras no continente americano, falamos de um contexto adaptativo, assentado a posteriori, trazido adjunto dos costumes do colonizador português.

Devemos lembrar trechos das citações assentadas às páginas 71, 72 e 73 deste trabalho, respectivamente.

Destacávamos ali a voz esclarecedora de Darcy Ribeiro, falando dos traços arcaicos que conservara a população sertaneja. Ora, nada mais significa “arcaico” do que o “antigo”, o “muito tradicional”, o “já em desuso”, mas que ali naqueles sertões teimam em seguir curso, em não decair.

É quando aquele autor nos ensinava que as populações sertanejas “[...] contrastam flagrantemente em sua postura e em sua mentalidade fatalista e conservadora com as populações litorâneas”. E mais a frente diz “[...] Em muitas ocasiões, esse distanciamento cultural revelou-se mais profundo que as diferenças habituais entre os cidadãos e os camponeses de todas as sociedades”⁷⁶.

Em seguida, comenta o antropólogo que, a despeito do que pensam muitas pessoas de outras regiões, que acreditam que o sertanejo vive em extrema miséria, estes têm, em realidade, “[...] uma subsistência mais farta e segura do que a de qualquer outro núcleo rural brasileiro[...] que carneavam, por vezes, uma rês”.

E segue: “[...] os vaqueiros, afeitos à vida no ermo, moldados pela atividade pastoril, tiram do gado quase tudo do que carecem”. E ainda mais: “Os núcleos formados nos currais plantavam roçados e amansavam umas quantas vacas para terem leite, coalhada e queijos”⁷⁷.

Apesar de autores como Ribeiro e Capistrano destacarem a atividade pastoril sertaneja focada no *gado bovino*, os números, conforme acabamos de atestar, indicam a presença maior de caprinos e ovinos nos sertões.

O fato é que uma rês bovina é bem maior que uma cabra ou um bode,

⁷⁶ In.: RIBEIRO., op. cit., p. 341-342.

⁷⁷ Ibid., p. 354-355.

alimentando um número maior de pessoas, ficando estes últimos, em tese, preteridos na ordem da comensalidade, muito embora sejam efetiva e constantemente consumidos.

Esta é uma questão importante a destacar nas tradições pastoris. Pedimos ao leitor hermeneuta que faça o exercício de ligar os fatos dos tempos primeiros aos fatos que ainda hoje se repetem nas regiões sertanejas.

Tal como vimos com o homem pré-histórico⁷⁸, os ovinos e caprinos foram, desde os tempos mais remotos, associados mais ao leite, ao queijo, à manteiga, à lã, ao couro e, em último caso, à carne.

Mas isso não implica que não fossem e que não são utilizados na comensalidade. Muito pelo contrário.

O próprio RIBEIRO (1995, p. 345) dá-nos mostra clara de como as atividades pastoris nos Sertões Nordestinos, de gado bovino e caprino, caminharam sempre juntas, no movimento de expansão do povoamento. E também “prodigiosa foi a multiplicação dos bodes por todo o Nordeste”, diz o autor.

[...] No curso desse **movimento de expansão, todo o sertão foi sendo ocupado e cortado por estradas abertas pela batida das boiadas**. Estas marchavam de pouso em pouso, assentados todos eles nos locais de água permanente e de boa pastagem, capaz de propiciar a recuperação do rebanho. Muitos desses **pousos se transformariam em vilas e cidades, célebres como feiras de gado**, vindo de imensas regiões circundantes. Mais tarde, **as terras mais pobres dos carrascais, onde o gado não podia crescer, foram dedicadas à criação de bodes, cujos couros encontraram amplo mercado. Esses bodes multiplicaram-se prodigiosamente por todo o Nordeste. Crescendo junto ao gado, transformaram-se mais tarde na única carne ao alcance do vaqueiro.**

Com o gado e com os bodes crescia a vaqueirada, multiplicando-se à toa pelas fazendas, incapaz de absorver lucrativamente a tanta gente nas lides pastoris, pouco exigente de mão-de-obra. Assim é que **os currais de fizeram criatórios de gado, de bode e de gente: os bois para vender, os bodes para consumir, os homens para emigrar.** (grifos nossos)

Também CASCUDO (2004, p. 254) ensina-nos que os carneiros, ovelhas e cordeiros chegaram ao Brasil logo nas primeiras décadas do Séc. XVI, trazidos de

⁷⁸ Cfe. ASIMOV.,- Citação assentada à p. 89 deste trabalho.

Portugal e das ilhas de Cabo Verde, e que eram muito apreciados na comensalidade dos lusitanos:

[...] **O carneiro é vianda comum em Portugal**, ovelhas, cordeiros, assado, guisado, prato velho. Carneiro guisado com batatas. Cordeiro assado, com salada de legumes. **Come-se por toda a parte[...]** Para o Brasil, nas primeiras décadas do século XVI, foram enviados carneiros, ovelhas, cordeiros, de Portugal e das ilhas do Cabo Verde, onde procriavam abundantemente, aclimatando-se e multiplicando-se, com os gabos de Gabriel Soares de Sousa, quanto ao aspecto, gordura e sabor.

No Brasil, portanto, estão sempre juntos, associados, o gado bovino e o gado caprino, pois assim foram introduzidos pelos portugueses desde o início da colonização. O renomado autor (CASCUDO, 2004, p. 257) prossegue sua ensinância indicando a abrangência desses animais por nosso território, refletindo a tradição comensal secular trazida pelos portugueses:

[...] **Bodes, cabras e cabritos que os portugueses levaram ao Brasil indicam secular na respectiva alimentação.** O bode de tal maneira vulgarizou-se que ainda constitui sinônimo brasileiro de farnel. “preparei o bode para viagem”. Bode assado e farinha. “Cabrito de gente pobre e bode velho”. **A cabra era, maiormente, fornecedora de leite** e Koster encontrara **os sertanejos no Nordeste Brasileiro chamando-a comadre**, porque os filhos são alimentados por ela.

E, nas próximas passagens, CASCUDO (2004, p. 254-255) cita S.HILAIRE e KOSTER, que polemizaram esses gostos, dizendo que o carneiro é carne menos estimada, que se trata de carne repugnante e que os brasileiros não comiam a carne dos cordeiros porque os ligariam à simbologia cristã:

[...] Além do gado bovino, existem nas fazendas próximas a Araxá, e ainda noutros lugares, rebanhos de carneiros. Antes da chegada do rei D. João VI ao Brasil, não se pensava, neste distrito, em criar animais lanígeros; mas o gosto dos europeus pela carne destes animais e o preço elevado por que os pagavam, animaram os criadores a constituírem rebanhos. **Eles próprios**

não comem os seus carneiros e, em geral, manifestam repugnância por essa carne; mas, para os lados de Araxá e talvez, em outras partes da comarca, os proprietários fabricam em suas casas tecidos grosseiros de lã (grifos nossos)

[...] Criam carneiros em muitas propriedades mas **a carne é menos estimada que as outras e na falta de carne de boi a usam.** No sertão a carne de carneiro nunca é saborosa, talvez pelo pouco tratamento dado ao rebanho. [...] Um autor inglês supôs que **os brasileiros não comiam a carne dos carneiros, porque o cordeiro é um símbolo para os cristãos** (Luccock, *Notes on Brazil*). **Nada ouvi dizer que justificasse esta asserção.** (grifos nossos)

Como se vê, logo no final do trecho tal assertiva é desmentida. Por fim, o eminente estudioso da alimentação brasileira fala-nos da normalidade e da adaptabilidade dos carneiros e cabras no Brasil. Vendidos nos açougues de todo o país, são preferidos por incontáveis pessoas, diz o autor. E cita dois pratos famosos do Sertão e do Meridiano Nordestino: a *buchada* e o *cabrito assado*. Vejamos (CASCUDO, 2004, P. 255-257):

[...] Se a permanência do carneiro em Portugal como alimento é normalíssima, o mesmo ocorre **no Brasil, cotidianamente vendido nos açougues por todo o território nacional, preferido por incontáveis pessoas.** Um dos pratos afamados nos dias de bródio nordestino é a *buchada de carneiro*, uma modalidade bravia de *andouille*. Nos sertões a criação justifica-se pela regularidade do seu emprego no passadio local.

[...] **Os rebanhos de cabras**, “quando não há capim, cabra come pedra”, **povoavam os sertões do Sul e Norte brasileiros**, sendo **na região meridional o cabrito assado, acepipe gabado e comum**, oferecido nas residências ricas das cidades, casa-grande de engenhos nobres e fazendas abastadas, nas refeições íntimas, também no Nordeste⁷⁹. (grifos nossos).

Todas essas últimas citações, ora transcritas, revelam-nos o assentamento e os percursos dos rebanhos dos gados no Brasil e, obviamente, junto com eles, a formação dos *hábitus* alimentares e comensais que os têm como base.

Indiscutivelmente, a comensalidade baseada na carne bovina é uma tradição que se mantém em nível mais geral na nação brasileira. O gado bovino, ademais, já está integrado à cadeia produtiva e industrial do mercado globalizado, constituindo-se como um dos principais itens da pauta de exportação nacional.

⁷⁹ Ibid., p. 255- 257.

O mesmo não ocorreu com as carnes do gado caprino e ovino. A afirmação anterior de Cascudo sobre certa uniformidade dessas carnes no território brasileiro não se mantém, refere-se a tempos pretéritos, tempos mais distantes. Hoje, os dados apontam para uma participação proporcional muito baixa desses animais em nível nacional⁸⁰.

Para se ter uma ideia, em comparação proporcional com o gado bovino, no **Norte** o gado caprino/ ovino representa apenas **1,79%** daquele. No **Sudeste**, apenas **2,61%**. No **Centro-Oeste** representa apenas **1,76%**. Apenas no Sul e Nordeste é que chegam a fazer alguma frente razoável, representando, no **Sul** **18,43%**, e no **Nordeste**, como já dito, **63,16%** do total de bovinos⁸¹.

E, apenas no âmbito dos sertões, dentro do Nordeste, é que afinal se afirmaram e se destacaram em número e gosto. Talvez isso tenha se dado porque os caprinos e ovinos são capazes de adaptação a ambientes de extremas condições climáticas, de aridez e de limitações topográficas.

Creemos que RIBEIRO (1995, p. 345) tenha razão ao afirmar que “os bodes”, “crescendo junto ao gado, transformaram-se mais tarde na única carne ao alcance do vaqueiro”. Atualizando essa afirmação, diríamos que “transformaram-se em carne viável à maior parte da população sertaneja”. Assim é que se mantêm em número e gosto, traduzindo-se em hábito comensal tradicional.

Fatores histórico-geográficos, agrários, econômicos, sociais, políticos, religiosos são, entretanto, determinantes comuns dos hábitos alimentares. A esses determinantes somam-se influências específicas, decisivas na formação do *hábitus* como, para o caso em apreço, a vocação do sertão para a exploração de ruminantes domésticos, notadamente caprinos e ovinos, bem como o potencial da vegetação natural para a manutenção e sobrevivência dos animais dessas espécies.

O sistema alimentar seria, então, como que uma visão panorâmica de todos esses fatores, que influenciam/ contribuem para o estabelecimento das bases alimentares regionais. Como depreendemos do exposto neste trabalho, -índice 3.3-

⁸⁰ Apesar das informações emitidas pela Embrapa dando conta da franca expansão do mercado de carne ovina no país. Cfe. Embrapa- Caprinos e Ovinos. Disponível em << http://www.cnpc.embrapa.br/?pg=orientacoes_tecnicas&uiui=importancia>>., Acesso em 06.09.2012.

⁸¹ Cfe. Anexo 24. Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.

percursos alimentares brasileiros-, no Brasil essas bases alimentares se diferenciam de uma região para outra.

Os referidos fatores determinantes é que permitem compreender as evoluções no sentido do modelo de alimentação dominante e, ao mesmo tempo, suas variações e adaptações.

Durante nossas pesquisas de campo no Sertão de Crateús, em Nova Russas-Ce, pudemos comprovar todos esses fatores determinantes e atestar a veracidade da hipótese do hábito alimentar e comensal tradicional de longa duração de caprinos e ovinos.

Nesse sentido e, tendo em vista que a família e a escola são as primeiras instituições que agem sobre os hábitos dos indivíduos, fomos entrevistar alguns agentes públicos envolvidos com a questão alimentar e nutricional.

A princípio, entrevistamos a nutricionista do município, Marcela Pedrosa, de quem extraímos algumas questões sobre a alimentação da população de jovens estudantes.

Destacamos alguns trechos de sua entrevista, o que já nos dá uma certeza de um prato tradicional à base de ovinos e fala-nos também sobre os alimentos utilizados em todos os cardápios elaborados para as escolas daquele microssertão:

[...] Voltando ao assunto dos cardápios, inclusive eles estão na Internet, tenho feito combinações e introduzi algumas novidades já **em função da Agricultura familiar, da demanda local**, como por exemplo **a carne dos ovinos, que preparamos como 'maria isabel' (risoto) ou um cozido para as creches, é um prato tradicional aqui nos nossos sertões, acompanhado com o pirão de leite**[...] a carne suína também da produção local, com **farofa, ...os bolos de macaxeira e milho** também... **outra novidade é o logurte** que já é produzido aqui mesmo pelos agricultores do programa.... tem **o queijo, o mel**...a sopa traz a carne tradicional bovina mesmo, moída... [...] combinamos geralmente as seguintes hortaliças: **cenoura, batata, gerimum, cebola, tomate, pimentão**, etc... pode-se fazer também **a batata doce** com leite, bem aceita... **o feijão** é totalmente da produção local e seu critério para utilização é estar dentro de um prazo de 12 meses... [...] outra merenda que faz um sucesso com o alunado é **o cuscuz com leite**, ou seja, **fubá de milho + leite**.... Ah, ia esquecendo de falar dos **ovos de galinha 'caipira'**, uma beleza, protéicos e também daqui dos nossos agricultores...um alimento bem tradicional nosso que é **o baião de dois combinamos com a farofa**

de ovos... na **sopa de feijão** colocamos a soja, que não é um alimento local, mas utilizamos porque aparece por aqui...⁸².(grifos nossos)

Os alimentos elencados pela nutricionista confirmaram a checagem por nós efetuada nos dados governamentais, com relação à produção local, ensejando as bases alimentares da região, descritas alhures.

No mais, trouxe itens de novidade como o iogurte, que não havia antes, por falta de recursos técnicos. Tivemos a oportunidade de documentar o preparo do prato descrito pela nutricionista, apensando-o ao presente trabalho⁸³.

Para maior segurança e riqueza de detalhes acerca da dinâmica agropecuária local, procuramos entrevistar também um técnico agrícola, que nos deu importantes informações sobre a produção tida como “de caráter permanente”, incluídos aí os ovinos e caprinos. Vejamos alguns trechos de sua entrevista:

[...] O nosso trabalho, enquanto técnico da Secretaria de Agricultura local é o de conversar, organizar essa massa de agricultores, no sentido de orientar a produção... de saber **quais produtos são considerados ‘permanentes’**, ou seja, **que eles podem ofertar/ produzir de modo perene**, permanente, de modo **que não altere seu sistema particular de produção, que não altere o sustento de sua família**, também... Um exemplo: **ovo de galinha caipira**; outro: **a ovelha, caprinos, não é... já fazem parte desse tipo de demanda permanente**

[...] No tocante à produção alimentar, posso falar de alguns produtos que já se encontram sedimentados, com uma escala já compatível com a demanda, como por exemplo: **o mel de abelha; a carne dos ovinos e caprinos; o queijo; a castanha de caju** (há uma plantação estimada em 3000 pés); **há o fubá de milho; o leite de gado; todas as leguminosas; há também o peixe**, no caso, **a tilápia**, que já é criada em vários açudes e tanques...

[...] Nós fazemos uma pré-seleção de agricultores justamente em função das demandas das escolas, dos programas, etc. Mas, como havia te falado, temos que fazer isso com base em cronogramas que possam suprir um semestre, um ano, entende... Os beneficiários (colégios) devem assinar um termo de aceitação... A exigência para o agricultor é que tenha conta-corrente e que se vincule a uma associação de produtores... A cotação dos valores para cada produto é divulgada por meio de uma tabela do Estado... Pois bem, em suma nós temos que conciliar demanda e oferta⁸⁴.(grifos nossos)

⁸² In.: **Entrevista com Antônia Marcela Evangelista Pedrosa** – Nutricionista da Secretária de Educação do Município de Nova Russas (Ce). Apêndice A.

⁸³ Apêndice I.

⁸⁴ In.: **Entrevista com Mário Sérgio Rodrigues de Paiva** – Técnico Agrícola da Secretaria de Agricultura do Município de Nova Russas (Ce). Apêndice B.

Resultou muito importante a fala desse ator local, Sr. Mário Sérgio Paiva, tecnólogo em agricultura, pois nos deu uma certeza da perenidade de certos itens agrícolas e pecuários, como é o caso do ovo de galinha, do mel de abelha, dos ovinos e caprinos, do queijo, da castanha de caju.

Destarte, uma demanda/ consumo permanente implica uma oferta/ produção também permanente, apontando para tradições alimentares. Mais um item de novidade nos fora relatado: a tilápia, peixe de água doce, comum nos rios e açudes de toda a região.

Com o intuito de gerar descrições mais densas a respeito desse processo tradicional alimentar baseado em caprinos e ovinos, fomos entrevistar os atores mais diretamente vinculados a essa produção, a saber, os pecuaristas.

Assim, chegamos a entrevistar dois pecuaristas, criadores de caprinos e ovinos, cujas falas são o bastante para revelar a *descrição densa* que tanto buscávamos, com relação a esse processo como um todo.

Como nos ensinou FREYRE (1933, p. 189), “é por meio do cotidiano que se fixam, nas culturas, suas características, e se firmam os seus valores. É assim que se consolidam nas sociedades as suas constantes”.

Então a fala desses pecuaristas bem traduz essas constantes, ao reproduzirem desde o “como” são criados esses animais, sobre o “quem” eram os criadores antigamente e quem o são hoje, sobre os cuidados constantes com o gado, sobre o seu abate e as formas de conservar a carne, sobre as formas de consumo, sobre o aproveitamento dos seus derivados, do leite, do queijo, do couro, sobre as diferenças entre caprinos e ovinos.

Comentemos os principais trechos dessas entrevistas, a começar pelo pecuarista Gonçalo Amarante Felipe, um grande produtor da região, que assim nos diz:

[...] Olhe, para mim, **lugar de criar bode é numa ‘croá’, com muita comida**, assim dá certo... na verdade, **ele pode ser criado em qualquer lugar, porque veja, se tiver comida, então ele fica ali, numa boa... mas**

se faltar comida, aí ninguém segura... ele sobe serrote, vai a qualquer lugar para conseguir comida...então, pra mim, esse negócio de ter de criar bode em serrote é conversa fiada... tudo depende de ter comida pra ele, pois o bode é muito comedor, come de um tudo...é um bicho muito vadio, sabe, resistente... hoje, não resta dúvida de que são criados bem mais confinados do que antigamente, devido aos problemas de se criar soltos esses bichos [...] antigamente, como havia mais **latifundiários, donos de fazendas muito grandes, então eram eles quem criavam mesmo,** os latifundiários... mas **hoje, qualquer um cria, todo mundo cria bode, cabra, carneiro, ovelha...** [...] e se houver incentivo das instituições governamentais, dos bancos, da capacitação dos criadores, pois **é preciso capacitar o povo, aí não faltará nunca a carne de ovinos e caprinos na nossa região...** [...] Eu acredito que haja por aqui na nossa região um percentual maior de ovelhas e carneiros (ovinos), mas sei que no nordeste brasileiro há mais caprinos (bodes e cabras)⁸⁵. (grifos nossos).

E acerca dos cuidados e problemas para com os animais, sobre o abate e a conservação, fala-nos o pecuarista:

[...] **O mais importante de tudo é a vermifugação,** sem ela não se pode nem pensar em querer criar... Olhe, hoje há uma vacina chamada de 'EXCEL 10' que resolve tudo numa tacada só... Depois desse primeiro cuidado, **sempre se procura a melhoria genética,** isso é fundamental, pois no final, o ditado 'vale o quanto pesa' é que vai contar...[...] Quanto à **alimentação, é muito diversificada, mas é basicamente constituída de 'pasto nativo, capim plantado, milho, soja, leguminosas, leucena, também o briquete (resíduo do algodão)...** **A ovelha tem um problema muito comum que é mijar muito,** ela é muito mijona, e o pior, o **seu mijo, onde pega, estraga a forragem...Outro problema** que hoje está assolando a região **é a questão dos ladrões...** tem muito ladrão de ovelha, pois **a ovelha é muito fácil de roubar, é mansa, é silenciosa, não berra...**e, por fim, **tem o problema do cachorro,** que se vicia em matar criação, cachorro assassino, viciado, ah bicho chato... aí não tem jeito, não... **tem que sacrificar o cachorro, pois uma vez viciado, ele é pior do que o pior alcoólatra no vício...** aqui há um ditado que diz: 'homem que bebe e joga, cachorro que pega bode e mulher que erra uma vez, coitado dos três' [...] **o abate é tradicionalmente feito à machadada na cabeça ou sangria na garganta...** são técnicas bem rudimentares, pois infelizmente não há por estas bandas algum modo de matar uma criação sem que haja sofrimento para elas... [...] **Também a conservação se dá de um modo muito tradicional, no sal, como se faz com a popular 'carne do sol', adiciona-se pimenta para evitar a mosca e o dito cheiro,** que muita gente não gosta.... [...] mas, sabendo ter esses cuidados, não fica esse cheiro não... Inclusive, no tocante a **esse mau-cheiro é característica apenas do bode,** as outras espécies não apresentam essa característica⁸⁶. (grifos nossos)

⁸⁵ In.: **Entrevista com Gonçalo Amarante Felipe de Araújo** – Pecuarista do Município de Nova Russas (Ce). Apêndice C.

⁸⁶ Ibid.

Agora nos relata sobre as variedades de pratos feitos com os caprinos e ovinos, sobre o couro e sobre o leite, sobre as diferenças entre as ovelhas e cabras e, inclusive, sobre o esterco produzido:

[...] Os pratos mais tradicionais feitos com a carne de caprinos e ovinos são a famosa **'buchada'**, a **'fuçura'**, **que é feita com a cabeça da criação.... pode-se comer cozida, assada, feito como risoto ou 'maria-isabel'**, enfim, há muitas maneiras de preparar e consumir a carne de criação[...] **O couro, outrora valorizado e utilizado pelos curtumes, hoje não tem valor...** no máximo o que se consegue com uma couroça de criação é R\$ 4,00 e olhe lá... [...] então, quanto ao couro, não há mais interesse comercial... **Agora, o leite de cabra é um alimento de primeira grandeza, reconhecido, muito nutritivo, inclusive é opção para crianças com intolerância à lactose do leite bovino...a cabra produz bem mais leite do que a ovelha, bem como o leite também é bem melhor... há cabras que dão 3,0 l. de leite/dia, mas a média é de 1,0 a 1,5l/dia... Agora, a ovelha quase não dá leite, mal dá para o burrego... Só que, como tudo que Deus faz é bem feito, a ovelha tem uma carne bem mais saborosa, é uma carne mais 'quente'...uma carne mais leve, light... [...]** aqui todo mundo sabe: 'mulher grávida tem de comer carne de ovelha durante o resguardo, para recuperar-se mais rápido e melhor'... Por fim, **as vísceras nunca são desperdiçadas, pois são o ingrediente principal da 'buchada'....Ah, e as fezes são usadas como esterco, adubo para jardins e plantações**⁸⁷. (grifos nossos)

Outro pecuarista entrevistamos, questionando-lhe basicamente as mesmas coisas, apenas por questão metodológica e para um confronto de respostas. Trata-se de Pedro Sabino Mendes, desta feita um pequeno produtor, mas que há muito tempo labuta na atividade pecuária, notadamente de ovelhas e cabras.

Percorramos e comentemos os trechos mais interessantes de sua fala, desta vez em longa e única citação:

[...] **Antes eram criadas todas soltas...mas, hoje, tem que ser na cerca...tem de chiqueirar toda tardezinha, pois tem o problema dos cachorros, né... mas, pra mim, bode e cabra eu gosto de criar é soltas mesmo, assim encostadas em serrotes**, pois elas gostam de subir, comem de tudo, ficam bem à vontade, é um ambiente bem propício para elas...inclusive **a cabra, por comer de um tudo, sabiá, jurema, semente de tudo que é jeito, é bem melhor de criar no verão do que a ovelha...a ovelha já não faz isso... agora tem uns ovelhões raciados que parece gado,**

⁸⁷ Ibid.

tem que tratar do jeito do gado...”

[...] Ah, **hoje tá muito acessível para criar... qualquer um pode criar, tendo um pedaço de chão e disposição de trabalhar, dá certo...** antigamente, eram poucos os que criavam, mas **hoje tem muita gente criando caprinos... claro que tem** muitas famílias que criam pra comer mesmo, **uma pecuária de subsistência, mas já existe uma profissionalização, um mercado para o leite, para a carne...** Pra mim, hoje tá tudo igual, **tem o mesmo tanto de caprinos e ovinos, é meio a meio...** tem muita gente hoje em dia que migrou para a criação de porcos, justamente porque os custos são menores...”

[...] **O couro não se aproveita mais como antes, porque não tem preço, é R\$ 3,00, 4,00... o leite é muito bom, eu digo o de cabra, pois o da ovelha mal dá para o burrego...é um leite muito, muito sadio... tem cabra que dá 2l/dia de leite... já o leite de ovelha é mais quente... o resto tudo é aproveitável, o mocotó, as vísceras, tudo...**

[...] Uai, **é machadada na cabeça mesmo**, não tem outro jeito não... a conserva é no sal, aí bota no sol, retalha, mistura com pimenta do reino, pra não dar aquele cheiro ruim, e pronto...”

[...] Ah, de todo jeito, **cozinhada, assada, feito a buchada... de todo jeito é bom...**

“ Como a ovelha é um bicho que come demais, come muita forragem, ela também urina muito, é muito mijona... ela prejudica qualquer forragem que tiver perto dela, então os cercados tem de ser menores... hoje **tem os problemas dos ladrões**, não é...roubam muito as criações, é uma coisa horrível... **a alimentação delas é macambira, malva branca... essa malva tem dado um bom suporte à alimentação da criação...** agora, o melhor mesmo é engordar a ovelha com milho, ahh, aí é uma beleza, bem melhor do que com qualquer ração⁸⁸. (grifos nossos)

Inicialmente, o pecuarista nos fala sobre a necessidade de serem criadas, hoje, em cercados, pois há o problema dos cachorros que matam as “criações”, tal qual disse o pecuarista anterior.

Depois, há uma discordância no melhor modo de se criar entre os dois pecuaristas. O primeiro diz que o lugar de se criar é “em uma ‘croá’, com muita comida... aí ele não sai”; já o segundo prefere criar nas encostas dos serrotes.

Ambos concordam com a facilidade de se criar esses animais atualmente, acessíveis a qualquer pessoa que tenha um “pedaço de chão” e “vontade de trabalhar”, diferentemente de antigamente, que só quem criava eram os grandes proprietários, latifundiários.

Posteriormente, o pecuarista fala que sempre existiu uma pecuária de subsistência, mas que já existe uma profissionalização, um mercado de leite, de carne.

⁸⁸ In.: **Entrevista com Pedro Sabino Mendes** – Pecuarista do Município de Nova Russas (Ce). Apêndice D.

Seguindo, ambos concordam com a brutal desvalorização do couro desses animais, que antes eram comercializados a melhores preços, pois havia os curtumes que os compravam. Hoje, entretanto, não valem mais do que R\$ 4,00 cada peça.

Ambos concordam em que os modos de abate são rudimentares, à “machadada na cabeça” ou “sangria no pescoço”. Sobre os pratos tradicionais feitos com o gado caprino e ovino, elencam os seguintes: “a famosa buchada, a fuçura, que é feita com a cabeça da criação, a carne cozida, assada, feito como risoto ou maria-isabel, etc”.

Importantes comentários partem dos dois entrevistados no tocante às diferenças entre ovelhas e cabras. Resumamos nesta próxima e última citação:

O primeiro pecuarista assim comenta: “**a ovelha** tem um problema muito comum que é mijar muito, ela **é muito mijona**, e o pior, **o seu mijo, onde pega, estraga a forragem**[...] a ovelha é muito fácil de roubar, é mansa, é silenciosa, não berra [...] Agora, **o leite de cabra é um alimento de primeira grandeza**, reconhecido, muito nutritivo, inclusive é opção para crianças com intolerância à lactose do leite bovino... [...] **a cabra produz bem mais leite do que a ovelha**, bem como o leite também é bem melhor... [...] há cabras que dão 3,0 l. de leite/dia, mas a média é de 1,0 a 1,5l/dia... [...] Agora, a ovelha quase não dá leite, mal dá para o burrego... [...] Só que, como tudo que Deus faz é bem feito, **a ovelha tem uma carne bem mais saborosa, é uma carne mais ‘quente’...uma carne mais leve, light.**
E o segundo pecuarista diz: “[...] **a ovelha é um bicho que come demais, come muita forragem**, ela também **urina muito, é muito mijona... ela prejudica qualquer forragem que tiver perto dela**, então **os cercados tem de ser menores**”.⁸⁹

Os demais comentários são acerca da alimentação, da vacinação dos animais e sobre os problemas enfrentados no cotidiano, na labuta com esses ruminantes.

Assim, chegamos ao fim do presente trabalho, esperando ter demonstrado a contento a formação e o desenvolvimento de uma tradição, de um hábito alimentar e comensal nos Sertões Cearenses, qual seja: a prática da comensalidade de ovinos e caprinos.

Passaremos às nossas considerações finais, esperando que o leitor

⁸⁹ Apêndices C e D.

hermeneuta que até aqui acompanhou a feitura desta escritura tenha, de alguma forma, entrado em contato com a descoberta, com o inédito, com o desafio das formulações teóricas, com a prática do fazer histórico.

E que, mais do que tudo, tenha tido uma experiência prazerosa, de leitura saborosa, uma história com sabor de carneiro, que é sabor já brasileiro, uma história com sabor de ovino, que é sabor já nordestino, uma história com sabor de queijo, que é sabor já sertanejo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação dos homens é rica em tradição, envolta em adornos, costumes e tabus. Não digerimos com o nosso estômago, aliás, comemos com o nosso espírito e degustamos segundo as nossas normas culturais.

Cada povo se define por suas práticas alimentares, que revelam suas origens, civilidades, comportamentos e culturas. Tais elementos, ademais, dependem também das diversidades dos ambientes físicos, da adaptação aos diferentes ambientes ecológicos.

Há um crescente reconhecimento da importância do alimento para a compreensão de tudo o mais na história. E acertadamente, pois nada importa mais que a comida para a maioria das pessoas, na maioria das culturas, pela maior parte do tempo.

Os alimentos representam a ligação mais primitiva entre natureza e cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, uma comunidade ou um grupo à sua terra, à alma de sua história.

E a história da comida é um tema de ecologia histórica, pois as pessoas estarão sempre mais intimamente envolvidas com o resto da natureza quando estiverem comendo.

Histórias como as que acabamos de contar, de criação de gado e de formação de hábitos alimentares são histórias de intervenções humanas nos processos de evolução e da crescente interdependência entre humanos e outras espécies.

As escolhas dos alimentos e, conseqüentemente, a formação das tradições alimentares costumam revelar as predisposições mais profundas do *hábitus*. Desta forma, o hábito alimentar é definido como um código complexo, que extrapola o ato de comer.

Preparar e consumir alimentos são situações que sofrem constantes alterações, mudanças, influenciadas pelo desenvolvimento econômico, cultural e demográfico nas mais diferentes regiões.

Diante dessas considerações, esta monografia procurou abordar o tema alimentar e comensal sob uma perspectiva cultural, à luz do conhecimento histórico.

Tratamos de agentes históricos que, em situações históricas, produziram realidades históricas, ou seja, os homens que colonizaram o grande sertão brasileiro foram os responsáveis por introduzir e formar as tradições alimentares brasileiras e, nesse ínterim, nordestinas e sertanejas.

Destarte, a manutenção e a perpetuação de certas tradições é que são levantadas aqui como temáticas de fundo orientadoras do objeto de estudo sob análise.

Assim, procuramos demonstrar, a partir da análise de vários dados, se existe uma tradição, um *hábitus* alimentar tendo como base certos animais e, em existindo, o “por que” e o “como” se estabeleceu, se conformou essa tradição, bem como a dinâmica social que a tornou e torna possível a sua manutenção.

É importantíssimo, todavia, que o intérprete leitor tenha em mente que, como já dissemos em momento oportuno, a ciência é sempre comprometida com interesses e visões de mundo historicamente construídas, representadas pelas teorias, paradigmas e axiomas vigentes.

E, tratar de uma realidade social na qual nós próprios, seres humanos, somos agentes, é amalgamar sujeito e objeto, imbricando-os de tal forma que, investigadores e investigados, observadores e observados, sendo da mesma natureza, estão solidariamente comprometidos.

Queremos, portanto, concluir a presente escritura esclarecendo que a cultura e a natureza humanas não são estáveis, imutáveis; pelo contrário, são instáveis e estão sempre em processamento, em mudança.

Portanto, não há nenhuma pretensão de estabelecer aqui verdades absolutas, mas tão somente falar acerca de um processo que entendemos ainda viger, estar em voga, manter-se como tradicional, como *hábitus*.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Capistrano de. **Capítulos de História Colonial: 1500-1800 & Os Caminhos Antigos e o Povoamento do Brasil**. Brasília: Ed. UNB, 1982.
- ABRIL, Editora. **Almanaque Abril 2010: Brasil – Regiões**. São Paulo: Ed. Abril, 2010.
- ABRIL, Editora. COLEÇÕES ABRIL. **Cozinha Regional Brasileira**. São Paulo: Ed. Abril, 2012.
- ASIMOV, Isaac. **Cronologia das ciências e das descobertas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- AZEVEDO, Fernando de. **A Cultura brasileira: introducao ao estudo da cultura no Brasil**. Sao Paulo: Melhoramentos, 1958.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Regionalização de cardápios, fortalecimento de economias locais e participação da população na gestão da merenda escolar. **Educação em Debate**, v. 30, n. II, mai./ago. 2007.
- _____. **Comendo e aprendendo: merenda escolar e acumulação de capital e construção de cidadania**. Quixadá, CE: Monografia de Especialização em Educação Popular em Saúde, Universidade Estadual do Ceará / Escola de Saúde Pública do Ceará, mimeografada, 1996
- BOURDIEU, Pierre. **Coisas ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- _____. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.
- _____. **O sociólogo e o historiador**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Art. 216. 1988. Senado Federal. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm>
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo nos séculos XV-XVIII**. V. 1. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- Britannica Encyclopedia Academic Edition**. Disponível em <<<http://www.britannica.com>>>
- CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e Gente do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP: Global, 2004.
- CUNHA, Euclides da. **Os Sertões**. São Paulo: Nova Cultural, 2003.
- DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997.
- DANIELS, Patrícia S. **Atlas da História do mundo**. São Paulo: Editora Abril, 2004.
- Dicionário On Line de Português**. Disponível em: <<<http://www.dicio.com.br>>>.

DIEGUES JR. Manuel. **Etnias e Culturas no Brasil**. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército, 1980.

ELIAS, Norbert. SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

FLANDRIN , Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger. **História da vida privada**, vol 3. São Paulo: Cia. Das Letras, 1991.

FORTEY, Richard A. **Vida: uma biografia não autorizada**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2000.

FREIRE, Gilberto. **Manifesto Regionalista**. 4. ed. Recife, PE: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais/MEC, 1967

_____. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. Casa Grande & Senzala. São Paulo: Círculo do Livro, 1933.

GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. **Revista Nutrição** 8(2):231-44. Campinas: PUC, 1995.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1989.

HOBBSBAWN, Eric J. **A invenção das tradições**. São Paulo: Ed. paz e terra, 1997.

HUBERMAN, Leo. **História da Riqueza do Homem**. Rio de Janeiro: LTC/AS, 1986.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.

KOSTER, Henry. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. São Paulo: Brasiliana, 1942.

MACIEL, Janecléa Cabral. **Descentralização dos recursos da merenda escolar: valorização da economia local?** Monografia de conclusão de Curso de Pedagogia. Faculdade de Educação, Ciências e Letras do Sertão Central. Universidade Estadual do Ceará. Quixadá: 2003.

MAFFESOLI, Michel. **No fundo das aparências**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

MAGALHÃES, Álvaro. **História da Civilização**-Enciclopédia Globo-. Porto Alegre: Ed. Globo, 1979.

MEZOMO, I. F.B. **O serviço de nutrição, administração e organização**. São Paulo: CEDAS, 1985.

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

NÓBREGA, Manuel da. Informações da Terra do Brasil. In: **Cartas dos Primeiros Jesuítas do Brasil**. São Paulo: Com. IV Cent de São Paulo, 1954.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro: MEC, 1978. (Série Cadernos Didáticos do MEC).

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

REALE, Ebe. **Brasil**. São Paulo: Empresa das Artes, 1993.

RIBEIRO, DARCY. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SAINT-HILAIRE, Augusto de. **Viagem às nascentes do Rio São Francisco**. São Paulo: Brasiliense, 1937.

SANTOS, Carlos R. A. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Juruá, 2007.

SAVARIN, B. **Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SERAINE, Florival. **Folclore Brasileiro**. Rio de Janeiro: Funarte, 1978.

SERRES, Michel. **O incandescente**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: História Oral. 3ª Ed. São Paulo: Paz e Terra, 1988.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. **Guia de Normalização de Trabalhos Acadêmicos da Universidade Federal do Ceará**. UFC: Biblioteca Universitária, 2012.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura**. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2000.

APÊNDICES

APÊNDICE A

(ENTREVISTA COM ANTÔNIA MARCELA EVANGELISTA PEDROSA – NUTRICIONISTA DA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NOVA RUSSAS (CE)).⁹⁰

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

LEGENDA: “ARAGÃO” – Entrevistador
“MARCELA” - Entrevistada

(ARAGÃO)“___ Dona Marcela, fique à vontade para nos fornecer informações acerca da merenda escolar no município de Nova Russas, bem como dos programas de aquisição de alimentos e programa nacional de Alimentação Escolar..”

(MARCELA)“ ___ Bem, o que eu posso dizer é que esse programa PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) está realmente funcionando... veja, eu comecei a organizar e elaborar os cardápios da merenda escolar aqui do município de uma forma condizente com a demanda dos agricultores mesmo, com o que eles produzem, porque é assim mesmo que a coisa funciona, com a produção local... claro que ainda há coisas que chegam de fora, principalmente industrializados, biscoitos, alguns sucos, achocolatados, etc... mas essa questão de aquisição, compras, burocracia não é comigo, minha responsabilidade é para com o balanceamento nutricional da alimentação... você veja que esses alunos em sua grande maioria são meninos pobres, dos sertões e da cidade, são mais ou menos 7.800 alunos distribuídos aí por 52 escolas e 21 creches, então esse programa é algo fundamental, sem ele o nível nutricional cai mesmo... tenho orientação da SEDUC para, nas sextas-feiras e segundas-feiras preparar uma alimentação mais reforçada, pelo espaçamento de tempo do final de semana, é uma coisa bem pensada... também com a formação e higiene das merendeiras, de quem prepara os alimentos... mas, voltando ao assunto dos cardápios, inclusive eles estão na Internet, tenho feito combinações e introduzi algumas novidades já em função da Agricultura familiar, da demanda local, como por exemplo a carne dos caprinos, que preparamos como ‘maria isabel’ (risoto) ou um cozido para as creches, é um prato tradicional aqui nos nossos sertões, acompanhado com o pirão de leite... a carne suína também da produção local, com farofa, ...os bolos de macaxeira e milho também... outra

⁹⁰ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : “Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

novidade é o Iogurte que já é produzido aqui mesmo pelos agricultores do programa.... tem o queijo, o mel...a sopa traz a carne tradicional bovina mesmo, moída... combinamos geralmente as seguintes hortaliças: cenoura, batata, gerimum, cebola, tomate, pimentão, etc... pode-se fazer também a batata doce com leite, bem aceita... o feijão é totalmente da produção local e seu critério para utilização é estar dentro de um prazo de 12 meses... outra merenda que faz um sucesso com o alunado é o cuscuz com leite, ou seja, fubá de milho + leite.... Ah, ia esquecendo de falar dos ovos de galinha 'caipira', uma beleza, protéicos e também daqui dos nossos agricultores...um alimento bem tradicional nosso que é o baião de dois combinamos com a farofa de ovos... na sopa de feijão colocamos a soja, que não é um alimento local, mas utilizamos porque aparece por aqui... Uma coisa que não utilizo é o pão, pois é um problema, você sabe, pela rápida deterioração... enfim, é isso, trabalhamos com todos esses itens que acabo de descrever, espero ter contribuído com a pesquisa de vocês pelo menos nessa parte de elaboração de cardápios e outras informações.”

APÊNDICE B
(ENTREVISTA COM MÁRIO SÉRGIO RODRIGUES DE PAIVA – TÉCNICO AGRÍCOLA DA SECRETARIA DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE NOVA RUSSAS (CE)).⁹¹

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

**LEGENDA: “ARAGÃO” – Entrevistador
 “MÁRIO” - Entrevistado**

(ARAGÃO)“ ___Sr. Mário, fique à vontade para nos falar sobre a questão da agricultura familiar, sobre os programas de aquisição de alimentos governamentais, sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e demais questões relacionadas à alimentação e à agricultura no município de Nova Russas...”

(MÁRIO)“ ___Na verdade, meu caro, são dois ‘P.A.As’ (Programas de Aquisição de Alimentos), um é o do governo federal, por meio da CONAB, o outro é o estadual... Então, os recursos do Ministério do Desenvolvimento Social, por exemplo, podem atender aos mesmos agricultores que estão também vinculados ao programa estadual, não há problema... O que nós desenvolvemos, o nosso trabalho, enquanto técnico da Secretaria de Agricultura local é o de conversar, organizar essa massa de agricultores, no sentido de orientar a produção... de saber quais produtos são considerados ‘permanentes’, ou seja, que eles podem ofertar/ produzir de modo perene, permanente, de modo que não altere seu sistema particular de produção, que não altere o sustento de sua família, também... Um exemplo: ovo de galinha caipira; outro: a ovelha, caprinos, não é... já fazem parte desse tipo de demanda permanente... Nós fazemos uma pré-seleção de agricultores justamente em função das demandas das escolas, dos programas, etc. Mas, como havia te falado, temos que fazer isso com base em cronogramas que possam suprir um semestre, um ano, entende... Os beneficiários (colégios) devem assinar um termo de aceitação... A exigência para o agricultor é que tenha conta-corrente e que se vincule a uma associação de produtores... A cotação dos valores para cada produto é divulgada por meio de uma tabela do Estado... Pois bem, em suma nós temos que conciliar demanda e oferta... O problema talvez maior ainda é a questão de armazenamento, mas que deverá ser solucionado em breve, pois o governo federal e estadual estão articulando para todos os municípios a instalação de um grande galpão central, com câmaras frias, a custo zero para o município (este entra apenas com o terreno)...

⁹¹ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas**: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

Esse galpão funcionará como um centro de arrecadação, armazenagem e distribuição dos alimentos dos PAA's. Apesar de nós aqui em Nova Russas já contarmos com cerca de umas 10 associações, esse número ainda é insuficiente, ainda falta maior organização por parte dos produtores, estimulação à produção, organização dessa produção, etc. No tocante à produção alimentar, posso falar de alguns produtos que já se encontram sedimentados, com uma escala já compatível com a demanda, como por exemplo: o mel de abelha; a carne dos ovinos e caprinos; o queijo; a castanha de caju (há uma plantação estimada em 3000 pés); há o fubá de milho; o leite de gado; todas as leguminosas; há também o peixe, no caso, a tilápia, que já é criada em vários açudes e tanques... Então, veja, esses programas de aquisição de alimentos estão mudando a cara do interior do Brasil, gerando emprego e renda para os sertanejos e seus filhos, a riqueza produzida fica no município e movimenta toda uma cadeia produtiva, o comércio local, os serviços, eu não dou mais 10 anos para o Brasil ser um outro país, tenho muita fé nisso... As pessoas do nordeste não precisarão mais emigrar para o sudeste do país para arranjar emprego, para ganhar a vida, seus filhos terão condições de frequentar a escola, terão acesso à informação e ao conhecimento, o que resultará em melhoria de vida para as futuras gerações... Quanto ao que se compra de fora, a quase totalidade dos produtos pode muito bem ser substituída, o que ficaria mesmo seria somente o arroz... Bem, é isso, espero ter contribuído para a pesquisa de vocês, um grande abraço em todos e espero que esses programas permaneçam e mudem de fato a cara do Brasil..."

APÊNDICE C
(ENTREVISTA COM GONÇALO AMARANTE FELIPE DE ARAÚJO- AGROPECUARISTA DE NOVA RUSSAS (CE)).⁹²

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

LEGENDA: “ARAGÃO” – Entrevistador

“GONÇALO” - Entrevistado

(ARAGÃO)___ “Bom dia, Sr. Gonçalo, como é que são criados os caprinos e ovinos aqui da região? Soltas, em cercados?”

(GONÇALO)___ “ Bom dia, meu filho... Olhe, para mim, lugar de criar bode é numa ‘croá’, com muita comida, assim dá certo... na verdade, ele pode ser criado em qualquer lugar, porque veja, se tiver comida, então ele fica ali, numa boa... mas se faltar comida, aí ninguém segura... ele sobe serrote, vai a qualquer lugar para conseguir comida...então, pra mim, esse negócio de ter de criar bode em serrote é conversa fiada... tudo depende de ter comida pra ele, pois o bode é muito comedor, come de um tudo...é um bicho muito vadio, sabe, resistente... hoje, não resta dúvida de que são criados bem mais confinados do que antigamente, devido aos problemas de se criar soltos esses bichos ”

(ARAGÃO)___ “E quem eram os criadores antigamente e, hoje, quem são? Quem cria cabra, quem cria ovelha? Há mais caprinos ou ovinos?”

(GONÇALO)___ “ Bem, mais antigamente, como havia mais latifundiários, donos de fazendas muito grandes, então eram eles quem criavam mesmo, os latifundiários... mas hoje, qualquer um cria, todo mundo cria bode, cabra, carneiro, ovelha... e se houver incentivo das instituições governamentais, dos bancos, da capacitação dos criadores, pois é preciso capacitar o povo, aí não faltará nunca a carne de ovinos e caprinos na nossa região... Eu acredito que haja por aqui na nossa região um percentual maior de ovelhas e carneiros (ovinos), mas sei que no nordeste brasileiro há mais caprinos (bodes e cabras)... O que nós, pecuaristas, criadores, empreendedores do sertão estamos chateados é que os programas de assistencialismo do governo, Vale Gás, Bolsa Escola, Bolsa Família, Bolsa Tudo, tá maltratando muito o empreendedor, que não acha mais mão-de-obra, ninguém quer trabalhar na lida da pecuária, isso tá acabando com o empreendedor...”

⁹² (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas**: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

(ARAGÃO)___ “E quais são os cuidados gerais com a criação de caprinos e ovinos?”

(GONÇALO)___ “ *O mais importante de tudo é a vermifugação, sem ela não se pode nem pensar em querer criar... Olhe, hoje há uma vacina chamada de ‘EXCEL 10’ que resolve tudo numa tacada só... Depois desse primeiro cuidado, sempre se procura a melhoria genética, isso é fundamental, pois no final, o ditado ‘vale o quanto pesa’ é que vai contar... Quanto à alimentação, é muito diversificada, mas é basicamente constituída de ‘pasto nativo, capim plantado, milho, soja, leguminosas, leucena, também o briquete (resíduo do algodão)... A ovelha tem um problema muito comum que é mijar muito, ela é muito mijona, e o pior, o seu mijo, onde pega, estraga a forragem... Outro problema que hoje está assolando a região é a questão dos ladrões... tem muito ladrão de ovelha, pois a ovelha é muito fácil de roubar, é mansa, é silenciosa, não berra...e, por fim, tem o problema do cachorro, que se vicia em matar criação, cachorro assassino, viciado, ah bicho chato... aí não tem jeito, não... tem que sacrificar o cachorro, pois uma vez viciado, ele é pior do que o pior alcoólatra no vício... aqui há um ditado que diz: ‘homem que bebe e joga, **cachorro que pega bode** e mulher que erra uma vez, coitado dos três’...”*

(ARAGÃO)___ “E como é feito o abate e a conservação da carne? Qual o cuidado para a carne não ficar com aquele ‘cheiro’ peculiar?”

(GONÇALO)___ “ *Bem, o abate é tradicionalmente feito à machadada na cabeça ou sangria na garganta.... são técnicas bem rudimentares, pois infelizmente não há por estas bandas algum modo de matar uma criação sem que haja sofrimento para elas... Também a conservação se dá de um modo muito tradicional, no sal, como se faz com a popular ‘carne do sol’, adiciona-se pimenta para evitar a mosca e o dito cheiro, que muita gente não gosta....mas, sabendo ter esses cuidados, não fica esse cheiro não... Inclusive, no tocante a esse mau-cheiro é característica apenas do bode, as outras espécies não apresentam essa característica...”*

(ARAGÃO)___ “Sr. Gonçalo, de que forma se consome a carne de criação?”

(GONÇALO)___ “*Os pratos mais tradicionais feitos com a carne de caprinos e ovinos são a famosa ‘buchada’, a ‘fuçura’, que é feita com a cabeça da criação.... pode-se comer cozida, assada, feito como risoto ou ‘maria-isabel’, enfim, há muitas maneiras de preparar e consumir a carne de criação...”*

(ARAGÃO)___ “O que mais se aproveita da criação? Qual o aproveitamento do couro, do leite? Há alguma diferença entre a cabra e a ovelha?”

(GONÇALO)___ “ *O couro, outrora valorizado e utilizado pelos curtumes, hoje não tem valor... no máximo o que se consegue com uma couroça de criação é R\$ 4,00 e olhe lá... então, quanto ao couro, não há mais interesse comercial... Agora, o leite de cabra é um alimento de primeira grandeza, reconhecido, muito nutritivo, inclusive é opção para crianças com intolerância à lactose do leite bovino...a cabra produz bem mais leite do que a ovelha, bem como o leite também é bem melhor... há cabras que dão 3,0 l. de leite/dia, mas a média é de 1,0 a 1,5l/dia... Agora, a ovelha quase não dá leite, mal dá para o burrego... Só que, como tudo que Deus faz é bem feito, a ovelha tem uma carne bem mais saborosa, é uma carne mais ‘quente’...uma carne mais leve, light... aqui todo mundo sabe: ‘mulher grávida tem de comer carne de ovelha durante o resguardo, para recuperar-se mais rápido e melhor’... Por fim, as vísceras nunca são desperdiçadas, pois são o ingrediente principal da ‘buchada’....Ah, e as fezes são usadas como esterco, adubo para jardins e plantações”*

(ARAGÃO)___ “Muito agradecido pela entrevista, Sr. Gonçalo.”

(GONÇALO)___ “*De nada, meu filho....quando precisar, volte de novo...*”.

APÊNDICE D
(ENTREVISTA COM PEDRO SABINO MENDES- AGROPECUARISTA DE NOVA RUSSAS (CE)).⁹³

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

LEGENDA: “ ARAGÃO” – Entrevistador
“ PEDRO” - Entrevistado

(ARAGÃO)___ “Bom dia, Sr. Pedro, como é que são criados os caprinos e ovinos aqui da região? Soltas, em cercados?”

(PEDRO)___ “Antes eram criadas todas soltas...mas, hoje, tem que ser na cerca...tem de chiqueirar toda tardezinha, pois tem o problema dos cachorros, né... mas, pra mim, bode e cabra eu gosto de criar é soltas mesmo, assim encostadas em serrotes, pois elas gostam de subir, comem de tudo, ficam bem à vontade, é um ambiente bem propício para elas...inclusive a cabra, por comer de um tudo, sabiá, jurema, semente de tudo que é jeito, é bem melhor de criar no verão do que a ovelha...a ovelha já não faz isso... agora tem uns ovelhões raciados que parece gado, tem que tratar do jeito do gado...”

(ARAGÃO)___ “E quem eram os criadores antigamente e, hoje, quem são? Quem cria cabra, quem cria ovelha? Há mais caprinos ou ovinos?”

(PEDRO)___ “Ah, hoje tá muito acessível para criar... qualquer um pode criar, tendo um pedaço de chão e disposição de trabalhar, dá certo... antigamente, eram poucos os que criavam, mas hoje tem muita gente criando caprinos... claro que tem muitas famílias que criam pra comer mesmo, uma pecuária de subsistência, mas já existe uma profissionalização, um mercado para o leite, para a carne...Pra mim, hoje tá tudo igual, tem o mesmo tanto de caprinos e ovinos, é meio a meio...tem muita gente hoje em dia que migrou para a criação de porcos, justamente porque os custos são menores...”

(ARAGÃO)___ “E quais são os cuidados gerais com a criação de caprinos e ovinos?”

(PEDRO)___ “ Como a ovelha é um bicho que come demais, come muita forragem, ela também urina muito, é muito mijona... ela prejudica qualquer forragem que tiver perto dela, então os cercados tem de ser menores... hoje tem os problemas dos ladrões, não é...roubam

⁹³ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

muito as criações, é uma coisa horrível... a alimentação delas é macambira, malva branca... essa malva tem dado um bom suporte à alimentação da criação...agora, o melhor mesmo é engordar a ovelha com milho, ahhh, aí é uma beleza, bem melhor do que com qualquer ração...”

(ARAGÃO)___ “E como é feito o abate e a conservação da carne? Qual o cuidado para a carne não ficar com aquele ‘cheiro’ peculiar?”

(PEDRO)___ “ Uai, é machadada na cabeça mesmo, não tem outro jeito não... a conserva é no sal, aí bota no sol, retalha, mistura com pimenta do reino, pra não dar aquele cheiro ruim, e pronto...”

(ARAGÃO)___ “Sr. Pedro, de que forma se consome a carne de criação?”

(PEDRO)___ “ Ah, de todo jeito, cozinhada, assada, feito a buchada... de todo jeito é bom...”

(ARAGÃO)___ “O que mais se aproveita da criação? Qual o aproveitamento do couro, do leite? Há alguma diferença entre a cabra e a ovelha?”

(PEDRO)___ “O couro não se aproveita mais como antes, porque não tem preço, é R\$ 3,00, 4,00... o leite é muito bom, eu digo o de cabra, pois o da ovelha mal dá para o burrego...é um leite muito, muito sadio... tem cabra que dá 2l/dia de leite... já o leite de ovelha é mais quente... o resto tudo é aproveitável, o mocotó, as vísceras, tudo...”

(ARAGÃO)___ “Muito agradecido pela entrevista, Sr. Pedro.”

(PEDRO)___ “De nada, eu fico muito contente pela sua pesquisa...”

APÊNDICE E

(TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE)⁹⁴

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa. Sua participação é importante, porém, você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos. A pesquisa terá como tema – **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**. Se o senhor(a) consentir, na entrevista será utilizado gravador para melhor compreensão dos dados coletados. Se for permitido, gostaria também de obter algumas fotos para enriquecer esta pesquisa. Informamos que garantimos o sigilo quanto às informações prestadas. Não divulgaremos qualquer informação que esteja relacionada à sua intimidade. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas.

Durante o andamento da pesquisa, se por qualquer motivo resolver desistir, terá toda a liberdade para retirar o seu consentimento. Em caso de dúvidas, favor contatar o pesquisador responsável, Prof. Dr. **José Arimatea Barros Bezerra**, por meio dos **telefones (085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070**. Poderá também contatar o Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará- Rua Coronel Nunes de Melo, 1127- telefone (085) 33668338.

Responsável pela pesquisa:

Nome: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra
 Instituição: Universidade Federal do Ceará
 Endereço: CENTRO DE HUMANIDADES I- CAMPUS BENFICA/ Faculdade de Educação/ NUPER- Núcleo de Pesquisas e Estudos Regionais. Rua Waldery Uchôa, 01
 Bairro: Benfica - CEP: 60020-110 – Fortaleza/ Ce.
 Telefone: (85) 33667435. Telefones para contato – Fones: (085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, ligue ou dirija-se ao: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará - Rua Coronel Nunes de Melo, 1127 – Rodolfo Teófilo- Telefone: (085) 33668338

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE OU RESPONSÁVEL PELO PARTICIPANTE

Tendo compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implica, concordo em dele participar e para isso eu **DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.**

Local e data: Nova Russas-Ce, de de 2011

<p>Assinatura/ digital do(a) participante/ ou responsável</p>	<p>Testemunha</p>	<p>José Arimatea Barros Bezerra Responsável(eis) pelo estudo</p>
<p>Nome do(a) participante-voluntário(a): Antônia Marcela Evangelista Pedrosa – Nutricionista da Secretaria de Educação</p> <p>Endereço: Bairro/CEP: Cidade/Estado: Nova Russas, Ce. Telefones: (85) 99814229 Ponto de referência: Escola Alfredo Gomes</p>		

⁹⁴ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

APÊNDICE F
(TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE)⁹⁵

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa. Sua participação é importante, porém, você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos. A pesquisa terá como tema – “Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”. Se o senhor(a) consentir, na entrevista será utilizado gravador para melhor compreensão dos dados coletados. Se for permitido, gostaria também de obter algumas fotos para enriquecer esta pesquisa. Informamos que garantimos o sigilo quanto às informações prestadas. Não divulgaremos qualquer informação que esteja relacionada à sua intimidade. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas.

Durante o andamento da pesquisa, se por qualquer motivo resolver desistir, terá toda a liberdade para retirar o seu consentimento. Em caso de dúvidas, favor contatar o pesquisador responsável, Prof. Dr. **José Arimatea Barros Bezerra**, por meio dos telefones **(085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070**. Poderá também contatar o Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará- Rua Coronel Nunes de Melo, 1127- telefone (085) 33668338.

Responsável pela pesquisa:

Nome: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Endereço: CENTRO DE HUMANIDADES I- CAMPUS BENFICA/ Faculdade de Educação/ NUPER- Núcleo de Pesquisas e Estudos Regionais. Rua Waldery Uchôa, 01

Bairro: Benfica - CEP: 60020-110 – Fortaleza/ Ce.

Telefone: (85) 33667435. Telefones para contato – Fones: (085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, ligue ou dirija-se ao: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará - Rua Coronel Nunes de Melo, 1127 – Rodolfo Teófilo- Telefone: (085) 33668338

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE OU RESPONSÁVEL PELO PARTICIPANTE

Tendo compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implica, concordo em dele participar e para isso eu **DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.**

Local e data: Nova Russas-Ce, de de 2011

<p>Assinatura/ digital do(a) participante/ ou responsável</p>	<p>Testemunha</p>	<p>— José Arimatea Barros Bezerra Responsável(eis) pelo estudo</p>
<p>Nome do(a) participante-voluntário(a): Mário Sérgio Rodrigues de Paiva – Técnico da Secretaria de Agricultura Municipal</p> <p>Endereço: Bairro/CEP: Cidade/Estado: Nova Russas, Ce. Telefones: (88) 96563374 Ponto de referência: Prefeitura Municipal de Nova Russas</p>		

⁹⁵ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : “Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

APÊNDICE G

(TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE)⁹⁶

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa. Sua participação é importante, porém, você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos. A pesquisa terá como tema – **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**. Se o senhor(a) consentir, na entrevista será utilizado gravador para melhor compreensão dos dados coletados. Se for permitido, gostaria também de obter algumas fotos para enriquecer esta pesquisa. Informamos que garantimos o sigilo quanto às informações prestadas. Não divulgaremos qualquer informação que esteja relacionada à sua intimidade. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas.

Durante o andamento da pesquisa, se por qualquer motivo resolver desistir, terá toda a liberdade para retirar o seu consentimento. Em caso de dúvidas, favor contatar o pesquisador responsável, Prof. Dr. **José Arimatea Barros Bezerra**, por meio dos telefones **(085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070**. Poderá também contatar o Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará- Rua Coronel Nunes de Melo, 1127- telefone (085) 33668338.

Responsável pela pesquisa:

Nome: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Endereço: CENTRO DE HUMANIDADES I- CAMPUS BENFICA/ Faculdade de Educação/ NUPER- Núcleo de Pesquisas e Estudos Regionais. Rua Waldery Uchôa, 01

Bairro: Benfica - CEP: 60020-110 – Fortaleza/ Ce.

Telefone: (85) 33667435. Telefones para contato – Fones: (085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, ligue ou dirija-se ao: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará - Rua Coronel Nunes de Melo, 1127 – Rodolfo Teófilo- Telefone: (085) 33668338

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE OU RESPONSÁVEL PELO PARTICIPANTE

Tendo compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implica, concordo em dele participar e para isso eu **DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.**

Local e data: Nova Russas-Ce, de de 2011

<p>_____</p> <p>Assinatura/ digital do(a) voluntário(a)</p>	<p>_____</p> <p>Testemunha</p>	<p>_____</p> <p>José Arimatea Barros Bezerra (Responsável (eis) pelo estudo)</p>
<p>Nome do(a) participante-voluntário(a): GONÇALO AMARANTE FELIPE DE ARAÚJO</p> <p>Endereço: RUA QUINTINO BOCAIUVA, 1007</p> <p>Bairro/CEP: CENTRO/ 62200-000</p> <p>Cidade/Estado: NOVA RUSSAS -CE</p> <p>Telefones:</p> <p>Ponto de referência:</p>		

⁹⁶ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

APÊNDICE H
(TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE)⁹⁷

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa. Sua participação é importante, porém, você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos. A pesquisa terá como tema – **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**. Se o senhor(a) consentir, na entrevista será utilizado gravador para melhor compreensão dos dados coletados. Se for permitido, gostaria também de obter algumas fotos para enriquecer esta pesquisa. Informamos que garantimos o sigilo quanto às informações prestadas. Não divulgaremos qualquer informação que esteja relacionada à sua intimidade. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas.

Durante o andamento da pesquisa, se por qualquer motivo resolver desistir, terá toda a liberdade para retirar o seu consentimento. Em caso de dúvidas, favor contatar o pesquisador responsável, Prof. Dr. **José Arimatea Barros Bezerra**, por meio dos telefones **(085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070**. Poderá também contatar o Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará- Rua Coronel Nunes de Melo, 1127- telefone (085) 33668338.

Responsável pela pesquisa:

Nome: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra

Instituição: Universidade Federal do Ceará

Endereço: CENTRO DE HUMANIDADES I- CAMPUS BENFICA/ Faculdade de Educação/ NUPER- Núcleo de Pesquisas e Estudos Regionais. Rua Waldery Uchôa, 01

Bairro: Benfica - CEP: 60020-110 – Fortaleza/ Ce.

Telefone: (85) 33667435. Telefones para contato – Fones: (085)32352900/ (085)99290041/ (085)86881070

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, ligue ou dirija-se ao: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará - Rua Coronel Nunes de Melo, 1127 – Rodolfo Teófilo- Telefone: (085) 33668338

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE OU RESPONSÁVEL PELO PARTICIPANTE

Tendo compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implica, concordo em dele participar e para isso eu **DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.**

Local e data: Nova Russas-Ce, de de 2011

<p>_____ Assinatura/ digital do(a) voluntário(a)</p>	<p>_____ Testemunha</p>	<p>_____ José Arimatea Barros Bezerra (Responsável (eis) pelo estudo)</p>
<p>Nome do(a) participante-voluntário(a): PEDRO SABINO MENDES Endereço: RUA JOAQUIM ONOFRE, 110 Bairro/CEP: UNIVERSIDADE/ 62200-000 Cidade/Estado: NOVA RUSSAS -CE Telefones: Ponto de referência:</p>		

⁹⁷ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : **“Práticas alimentares nordestinas: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”**, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)

APÊNDICE I

(REGISTRO DE PREPARO DE PRATO TRADICIONAL “*MARIA ISABEL DE OVINO*” - / NOVA RUSSAS (CE)/SERTÃO DE CRATEÚS/DATA: 14.11.2011)⁹⁸

Passo 1: CORTE DA CARNE

A Cozinheira retirou do refrigerador a carne que, no caso, já estava devidamente salgada e resfriada, há pelo menos um dia antes da preparação (fig. 02)



Figura 02 – Carne de Carneiro resfriada e salgada

Depois a cozinheira lavou-a, para em seguida cortá-la em pedaços menores, adequados aos comensais. Como bem mostra os próximos registros (fig.03, 04 e 05):



Figura 03 – Carne de Carneiro sendo lavada

⁹⁸ (O original deste documento encontra-se apensado à pesquisa : “**Práticas Alimentares Nordestinas**: Estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí”, EDITAL MCT/CNPq- Ação Transversal no. 019/2010- Tecnologias Sociais em Segurança Alimentar e Nutricional)



Figura 04 – Carne de Carneiro sendo cortada em pequenos pedaços



Figura 05 – Carne de Carneiro em pequenos pedaços

Passo 2: O CORTE DOS TEMPEROS/ CONDIMENTOS

Como em toda preparação de alimentos cozidos, fez-se o uso de condimentos, verduras e legumes, o que realçou o sabor do prato proposto. Observemos as próximas ilustrações:



Figura 06 – O “tempero”



Figura 07 – Carne de Carneiro adicionada de verduras e legumes



Figura 08 – Carne de Carneiro temperada

Passo 3: O COZIMENTO DO PRATO

Depois de cortada, bem como de temperada, levou-se a carne ao fogo para cozimento; depois de cozida, colocou-se o arroz (fig. 09, 10 e 11):



Figura 09 – Carne de Ovino pronta para levar ao fogo



Figura 10 – Carne de Ovino sendo cozinhada



Figura 11 – Carne de carneiro adicionada de arroz. Enfim, a "MARIA ISABEL DE OVINO".

ANEXOS

ANEXO 01 (REGIÃO NORDESTE BRASILEIRA E SUB-REGIÕES)⁹⁹



- **1) Meio-Norte:** É uma faixa de transição entre a Amazônia e o Sertão nordestino. Engloba o estado do Maranhão e o oeste do estado do Piauí. Esta zona geográfica também é conhecida como Mata dos Cocais, devido às palmeiras de babaçu e carnaúba encontradas na região. No litoral chove cerca de 2.000 mm anuais, indo mais para o leste e/ou para o interior esse número cai para 1.500 mm anuais, e no sul do Piauí, uma região mais parecida com o Sertão, chove 700 mm por ano em média.

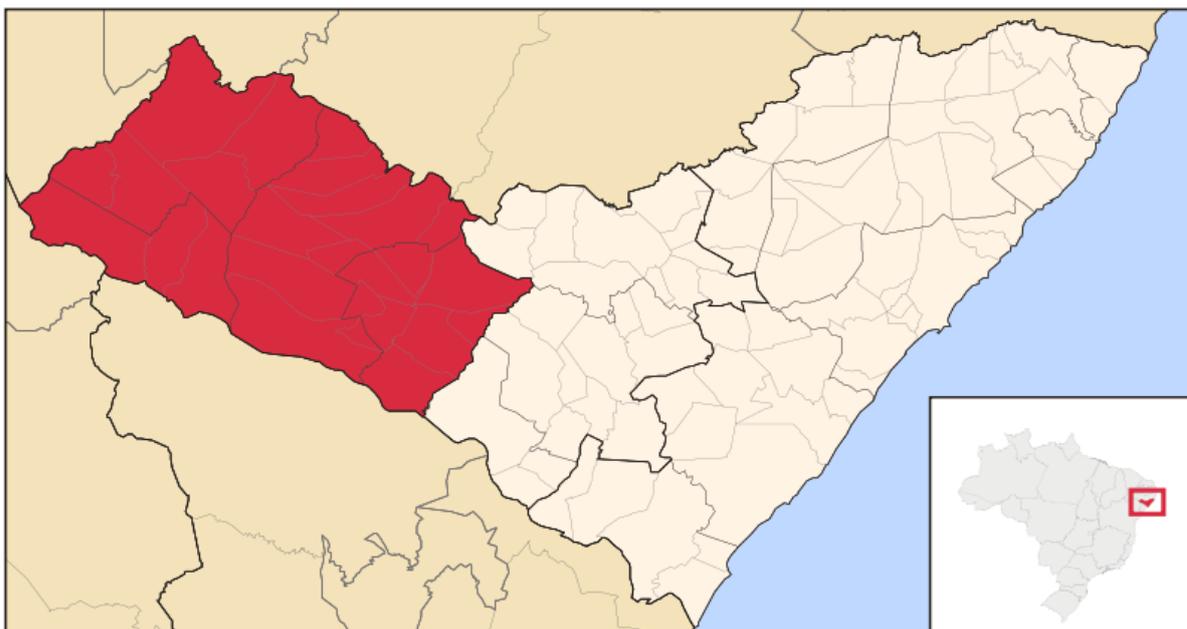
- **2) Sertão:** Está localizado, em quase sua totalidade, no interior da Região Nordeste, sendo sua maior zona geográfica. Possui clima semi-árido. Em estados como Ceará e Rio Grande do Norte chega a alcançar o litoral, e descendo mais ao sul alcança a divisa entre Bahia e Minas Gerais. As chuvas nesta sub-região são irregulares e escassas, ocorrendo constantes períodos de estiagem. A vegetação típica é a caatinga.

- **3) Agreste Nordestino:** É uma faixa de transição entre o Sertão e a Zona da Mata. É a menor zona geográfica da Região Nordeste. Está localizada no alto do Planalto da Borborema, um obstáculo natural para a chegada das chuvas ao sertão. Se estende do Rio Grande do Norte até o sul da Bahia. Do lado leste do planalto estão as terras mais úmidas (Zona da Mata); do outro lado, para o interior, o clima vai ficando cada vez mais seco (Sertão).

- **4) Zona da Mata:** Localizada no leste, entre o planalto da Borborema e a costa, se estende do Rio Grande do Norte ao sul da Bahia. As chuvas são abundantes nesta região. Recebeu este nome por ter sido coberta pela Mata Atlântica. Os cultivos de cana-de-açúcar e cacau substituíram as áreas de florestas. É a zona mais urbanizada, industrializada e economicamente desenvolvida da Região Nordeste.^[9] O povoamento desta região é muito antigo.

⁹⁹ Disponível em <http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php>., Acesso em 06.09.2012.

ANEXO 02
(MESORREGIÃO E MICRORREGIÕES DO SERTÃO ALAGOANO)¹⁰⁰



- **ALAGOANA DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO**
- **BATALHA**
- **SANTANA DO IPANEMA**
- **SERRANA DO SERTÃO ALAGOANO**

MICRORREGIÕES

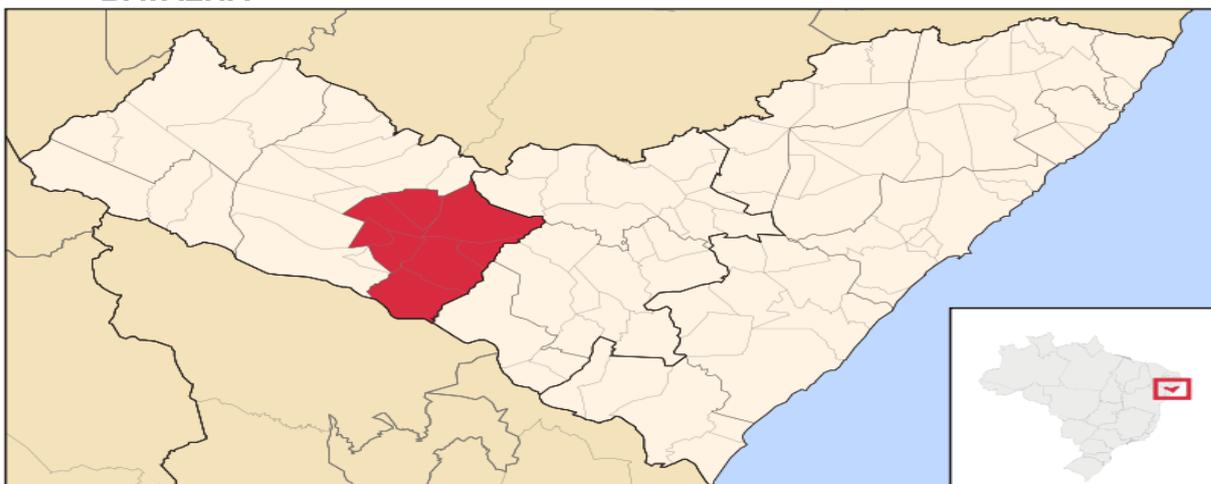
- **ALAGOANA DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO**



- **Delmiro Gouveia**
- **Olho d'Água do Casado**
- **Piranhas**
-

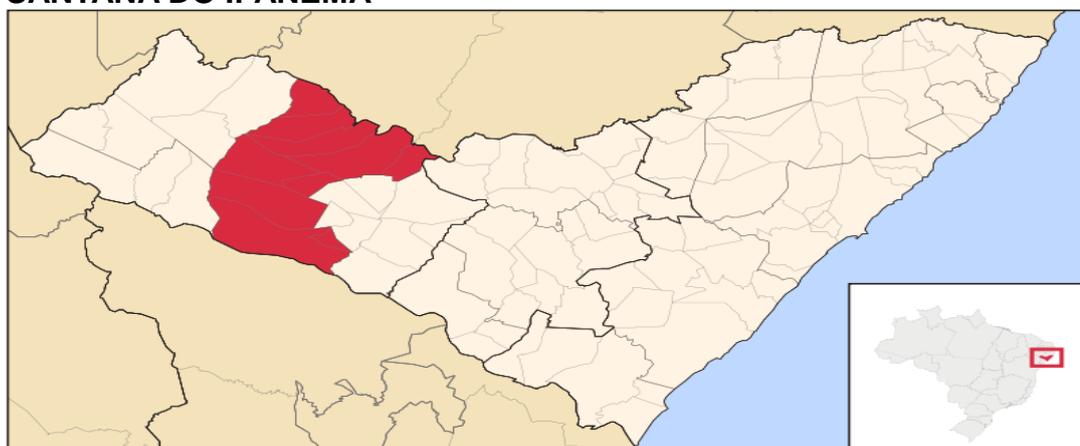
¹⁰⁰ Os mapas dessa mesoregião estão disponíveis em:
 <http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php>., Acesso em 06.09.2012.

- **BATALHA**



- **Batalha**
- **Belo Monte**
- **Jacaré dos Homens**
- **Jaramataia**
- **Major Isidoro**
- **Monteirópolis**
- **Olho d'Água das Flores**
- **Olivença**

- **SANTANA DO IPANEMA**



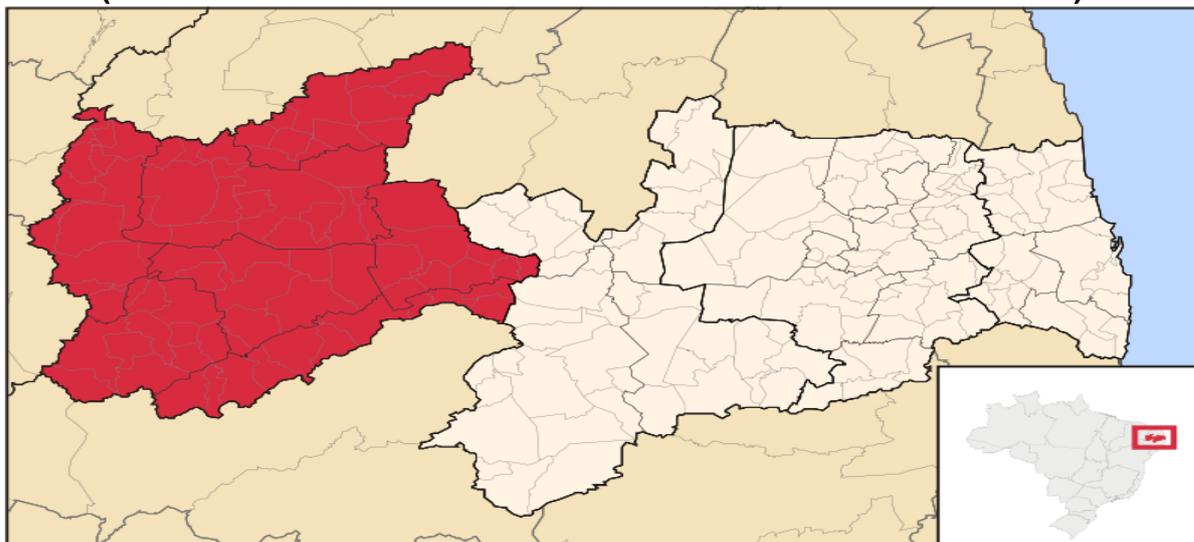
- **Carneiros**
- **Dois Riachos**
- **Maravilha**
- **Ouro Branco**
- **Palestina**
- **Pão de Açúcar**
- **Poço das Trincheiras**
- **Santana do Ipanema**
- **São José da Tapera**
- **Senador Rui Palmeira**
-

- **SERRANA DO SERTÃO ALAGOANO**



- **Água Branca**
- **Canapi**
- **Inhapi**
- **Mata Grande**
- **Pariconha**

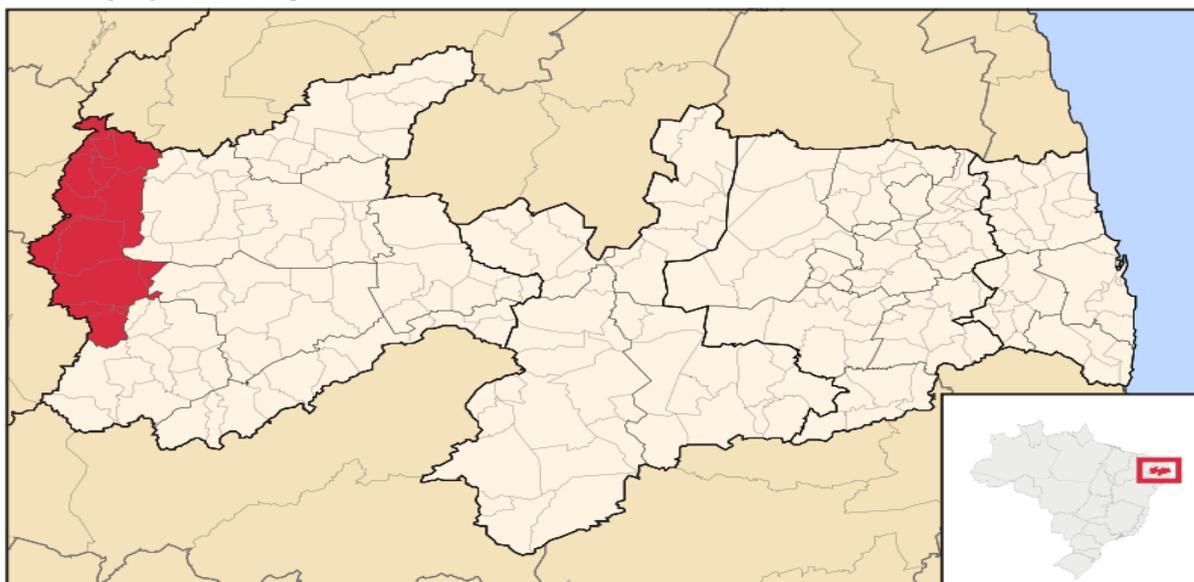
**ANEXO 03
(MESORREGIÃO E MICRORREGIÕES DO SERTÃO PARAIBANO)¹⁰¹**



- CAJAZEIRAS
- CATOLÉ DO ROCHA
- ITAPORANGA
- PATOS
- PIANCÓ
- SERRA DO TEIXEIRA
- SOUSA

MICRORREGIÕES

- **CAJAZEIRAS**

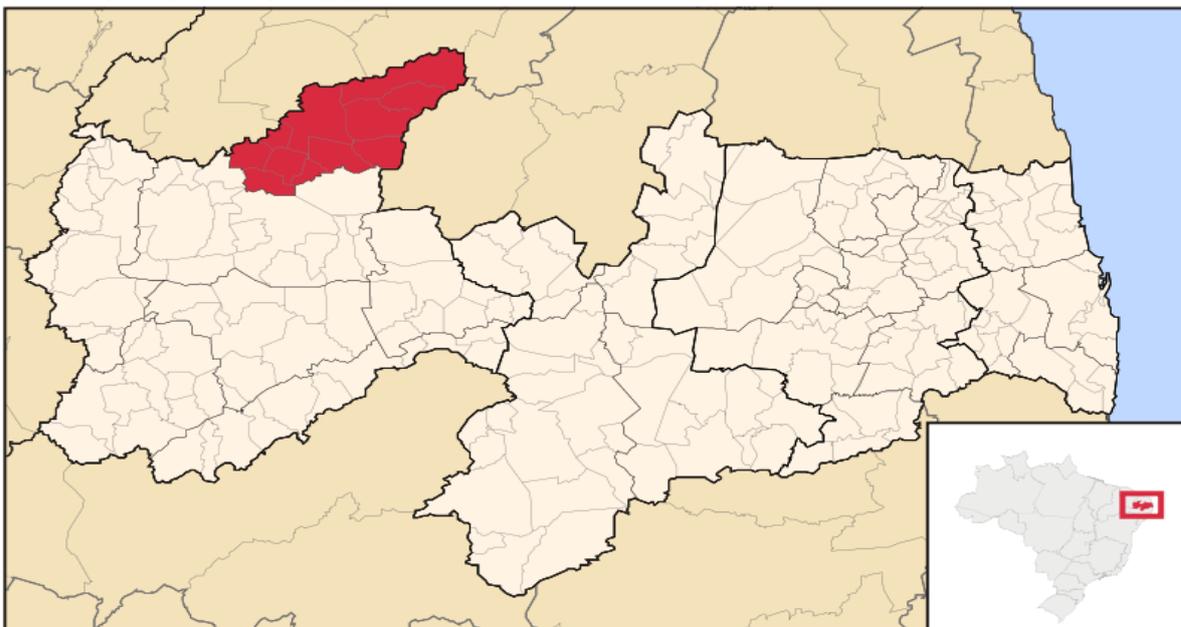


- **Bernardino Batista**

¹⁰¹ Os mapas dessa mesoregião estão disponíveis em: http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php., Acesso em 06.09.2012.

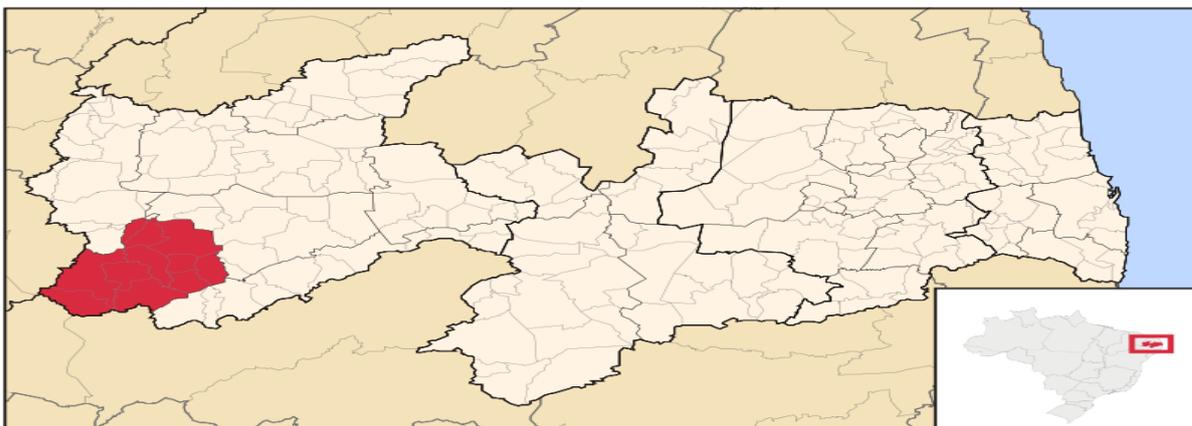
- **Bom Jesus**
- **Bonito de Santa Fé**
- **Cachoeira dos Índios**
- **Cajazeiras**
- **Carrapateira**
- **Joca Claudino**
- **Monte Horebe**
- **Poço Dantas**
- **Poço de José de Moura**
- **Santa Helena**
- **São João do Rio do Peixe**
- **São José de Piranhas**
- **Triunfo**
- **Uiraúna**

- **CATOLÉ DO ROCHA**



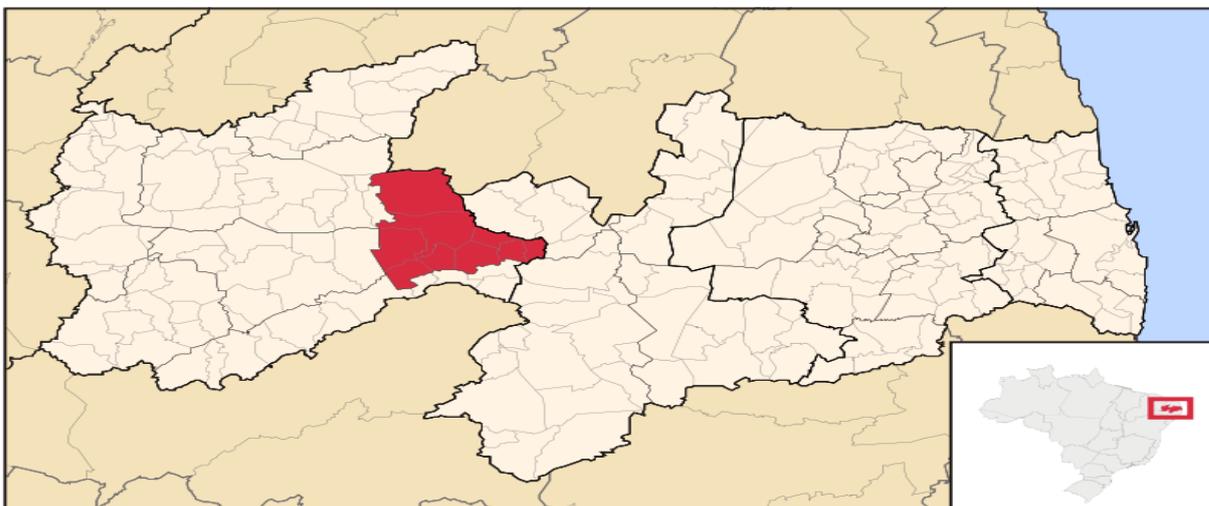
- **Belém do Brejo do Cruz**
- **Bom Sucesso**
- **Brejo do Cruz**
- **Brejo dos Santos**
- **Catolé do Rocha**
- **Jericó**
- **Lagoa**
- **Mato Grosso**
- **Riacho dos Cavalos**
- **São Bento**
- **São José do Brejo do Cruz**

- **ITAPORANGA**



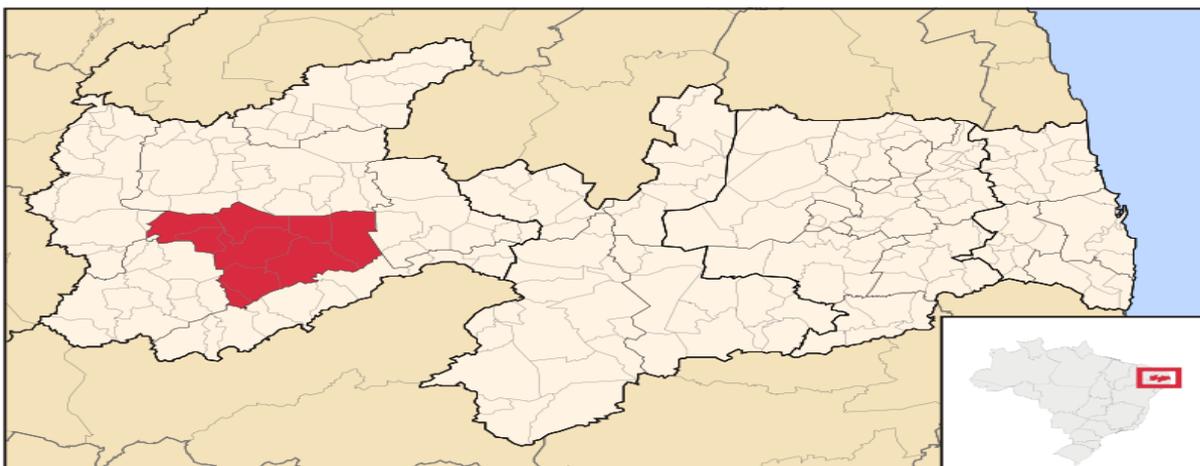
- **Boa Ventura**
- **Conceição**
- **Curral Velho**
- **Diamante**
- **Ibiara**
- **Itaporanga**
- **Pedra Branca**
- **Santa Inês**
- **Santana de Mangueira**
- **São José de Caiana**
- **Serra Grande**

- **PATOS**



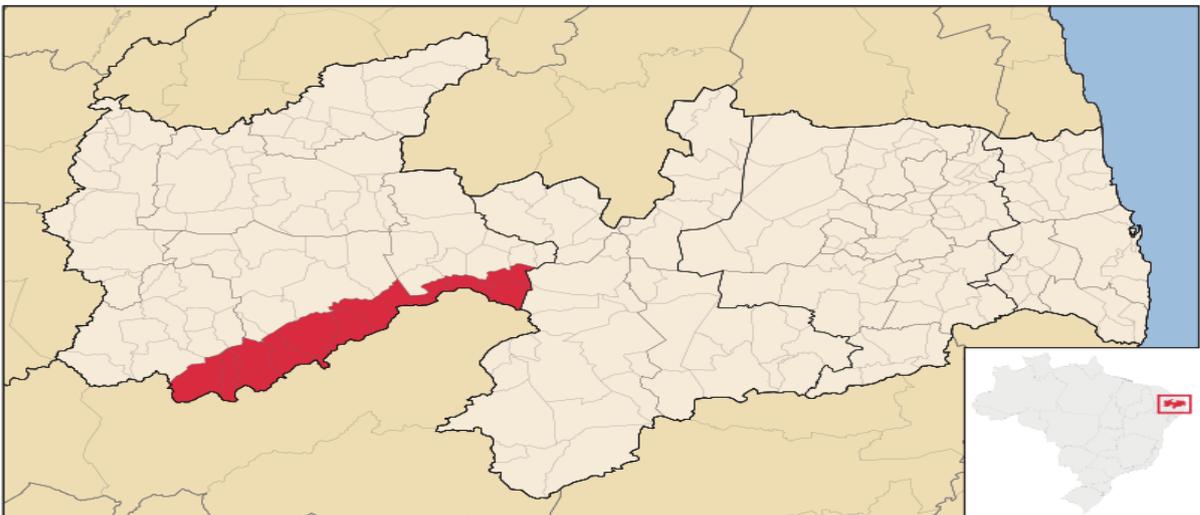
- **Areia de Baraúnas**
- **Cacimba de Areia**
- **Mãe d'Água**
- **Passagem**
- **Patos**
- **Quixabá**
- **Santa Teresinha**
- **São José de Espinharas**
- **São José do Bonfim**

- **PIANCÓ**



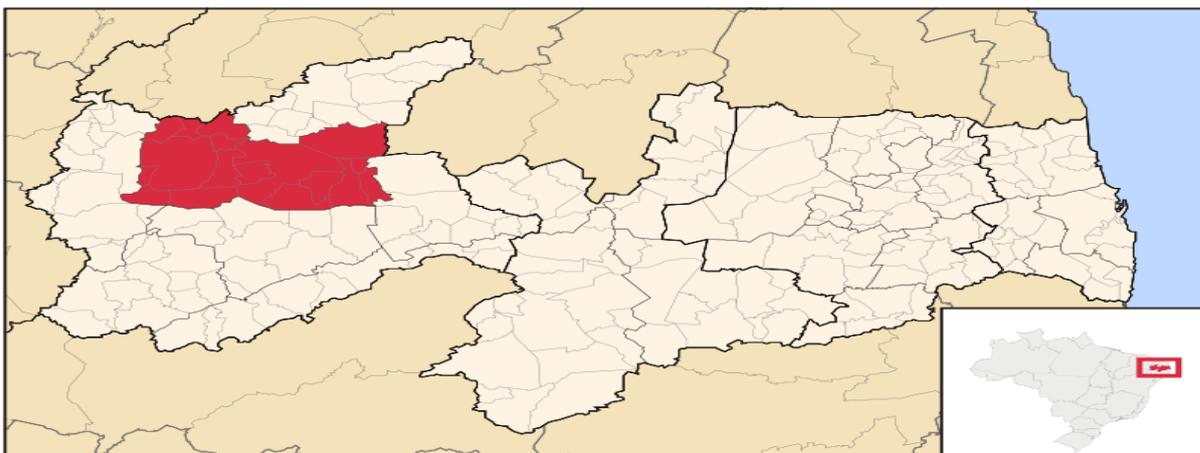
- Aguiar
- Catingueira
- Coremas
- Emas
- Igaracy
- Nova Olinda
- Olho d'Água
- Piañcó
- Santana dos Garrotes

- **SERRA DO TEIXEIRA**



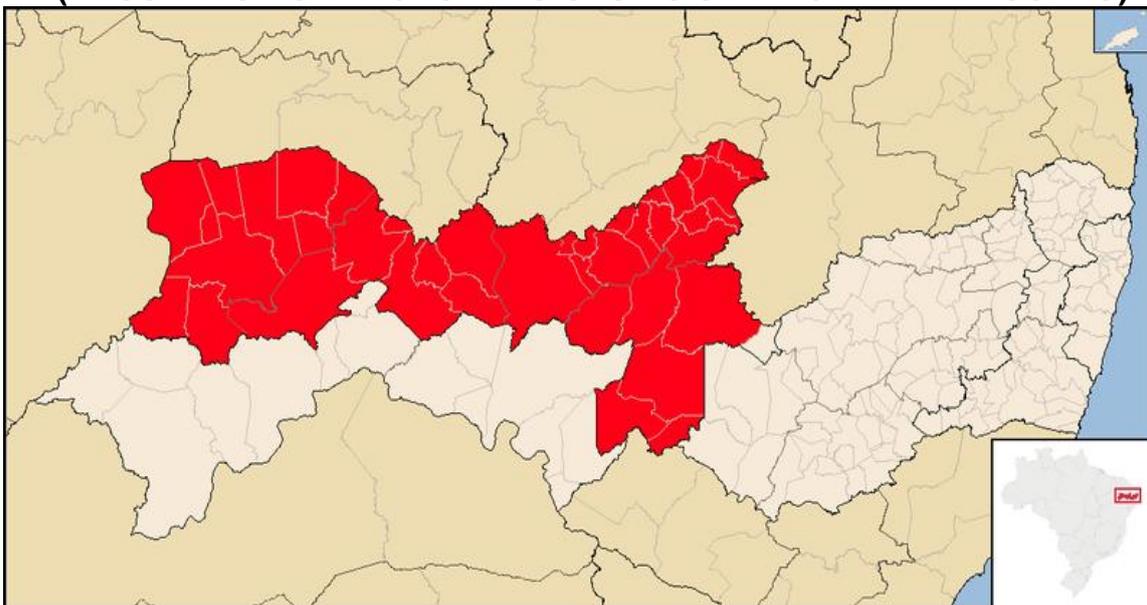
- Água Branca
- Cacimbas
- Desterro
- Imaculada
- Juru
- Manaíra
- Maturéia
- Princesa Isabel
- São José de Princesa
- Tavares
- Teixeira

- **SOUSA**



- **Aparecida**
- **Cajazeirinhas**
- **Condado**
- **Lastro**
- **Malta**
- **Marizópolis**
- **Nazarezinho**
- **Paulista**
- **Pombal**
- **Santa Cruz**
- **São Bentinho**
- **São Domingos de Pombal**
- **São Francisco**
- **São José da Lagoa Tapada**
- **Sousa**
- **Vieirópolis**
- **Vista Serrana**

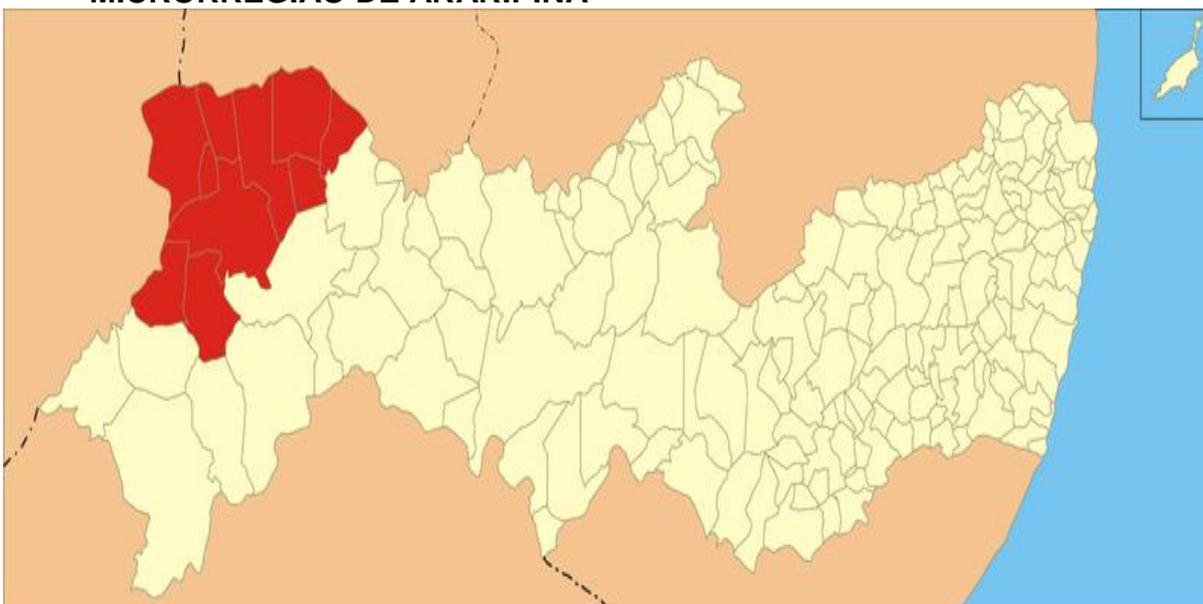
**ANEXO 04
(MESORREGIÃO E MICRORREGIÕES DO SERTÃO PERNAMBUCANO)¹⁰²**



- **ARARIPINA**
- **SALGUEIRO**
- **PAJEÚ**
- **SERTÃO DO MOXOTÓ**

MICRORREGIÕES

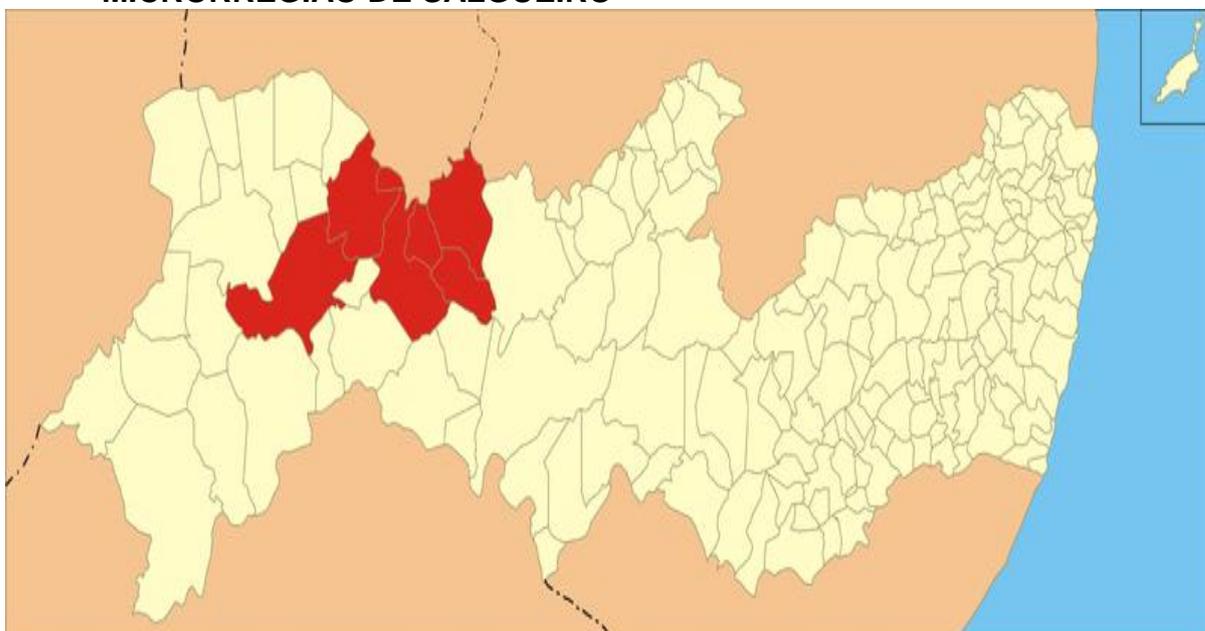
- **MICRORREGIÃO DE ARARIPINA**



¹⁰² Os mapas dessa mesorregião estão disponíveis em: http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php. Acesso em 06.09.2012.

- Araripina
- Bodocó
- Exu (Pernambuco)
- Granito (Pernambuco)
- Ipubi
- Moreilândia
- Ouricuri
- Santa Cruz (Pernambuco)
- Santa Filomena (Pernambuco)
- Trindade (Pernambuco)

- **MICRORREGIÃO DE SALGUEIRO**



- Cedro
- Mirandiba
- Parnamirim
- Salgueiro
- São José do Belmonte
- Serrita
- Verdejante

- **MICRORREGIÃO DO PAJEÚ**



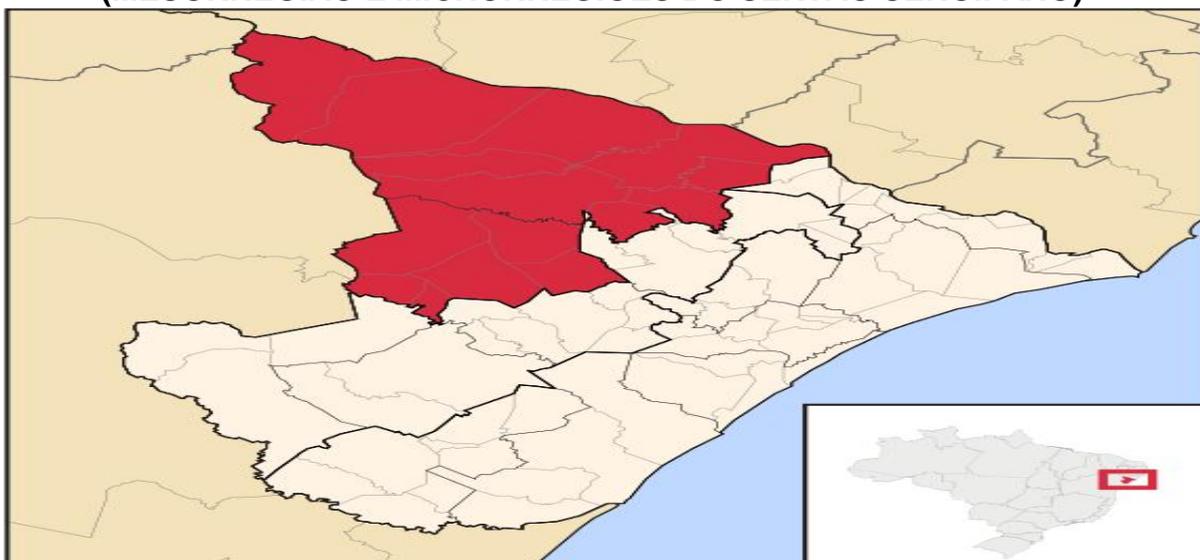
- Afogados da Ingazeira
- Brejinho
- Calumbi
- Carnaíba
- Flores
- Igaraci
- Ingazeira
- Itapetim
- Quixaba
- Santa Cruz da Baixa Verde
- Santa Terezinha
- São José do Egito
- Serra Talhada
- Solidão
- Tabira
- Triunfo
- Tuparetama

- **MICRORREGIÃO DO SERTÃO DO MOXOTÓ**



- Arcoverde
- Betânia (Pernambuco)
- Custódia
- Ibimirim
- Inajá (Pernambuco)
- Manari
- Sertânia

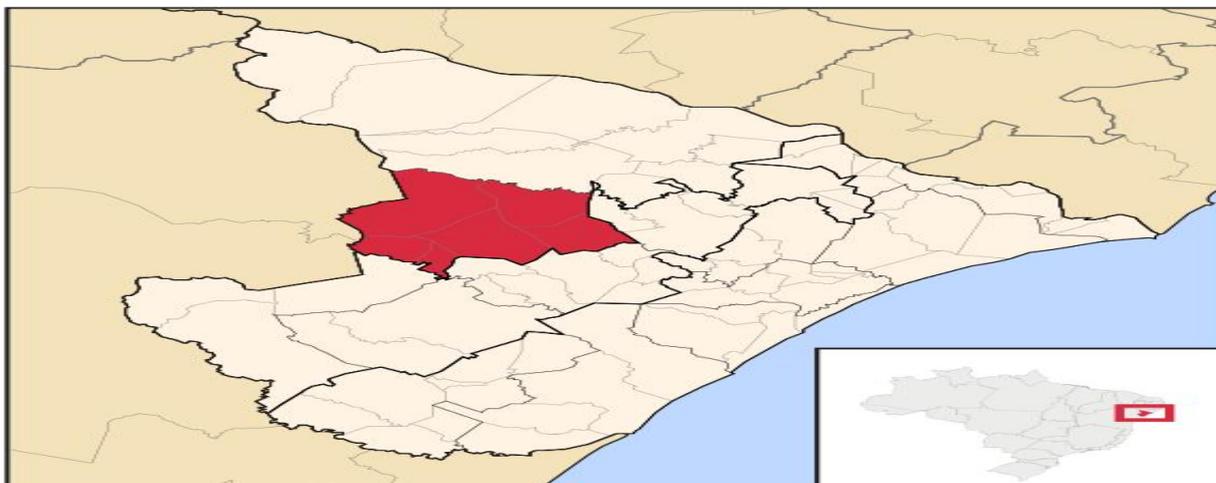
ANEXO 05

(MESORREGIÃO E MICRORREGIÕES DO SERTÃO SERGIPANO)¹⁰³

- **CARIRA**
- **SERGIPANA DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO**

MICRORREGIÕES

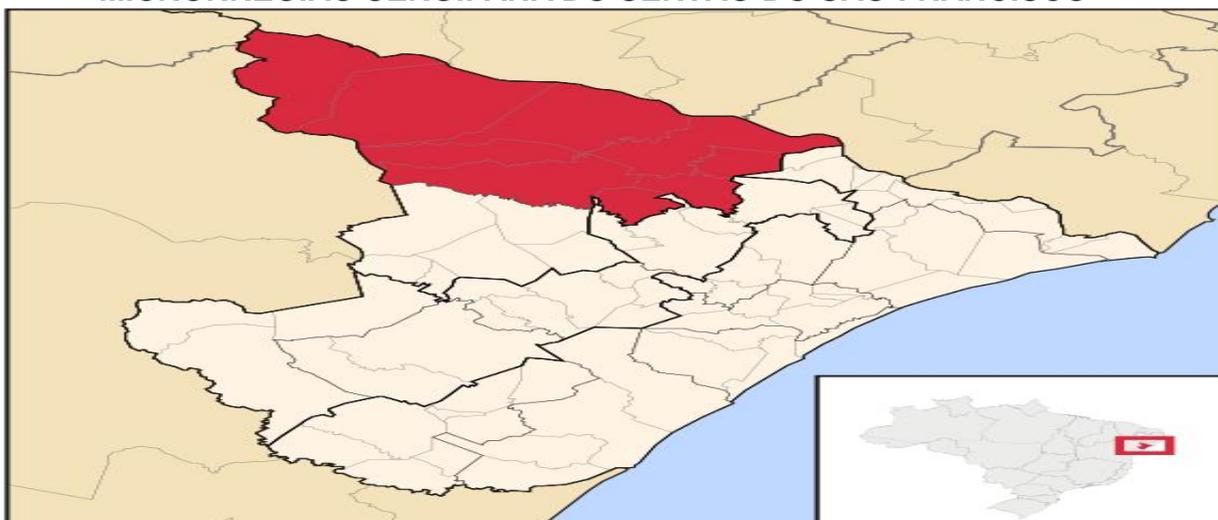
- **MICRORREGIÃO DE CARIRA**



- **Carira**
- **Frei Paulo**
- **Nossa Senhora Aparecida**
- **Pedra Mole**
- **Pinhão**
- **Ribeirópolis**

¹⁰³ Os mapas dessa mesoregião estão disponíveis em:
 << http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php>>., Acesso em 06.09.2012.

- **MICRORREGIÃO SERGIPANA DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO**



- **Canindé de São Francisco**
- **Feira Nova**
- **Gararu**
- **Graccho Cardoso**
- **Itabi**
- **Monte Alegre de Sergipe**
- **Nossa Senhora da Glória**
- **Poço Redondo**
- **Porto da Folha**

ANEXO 06
(MESORREGIÃO E MICRORREGIÕES DOS SERTÕES CEARENSES)¹⁰⁴



- **SERTÃO DE QUIXERAMOBIM**
- **SERTÃO DE SENADOR POMPEU**
- **SERTÃO DE INHAMUNS**
- **SERTÃO DE CRATÉUS**

¹⁰⁴ Os mapas dessa mesoregião estão disponíveis em:
<< http://www.ibge.gov.br/mapas_ibge/default.php>>., Acesso em 06.09.2012.

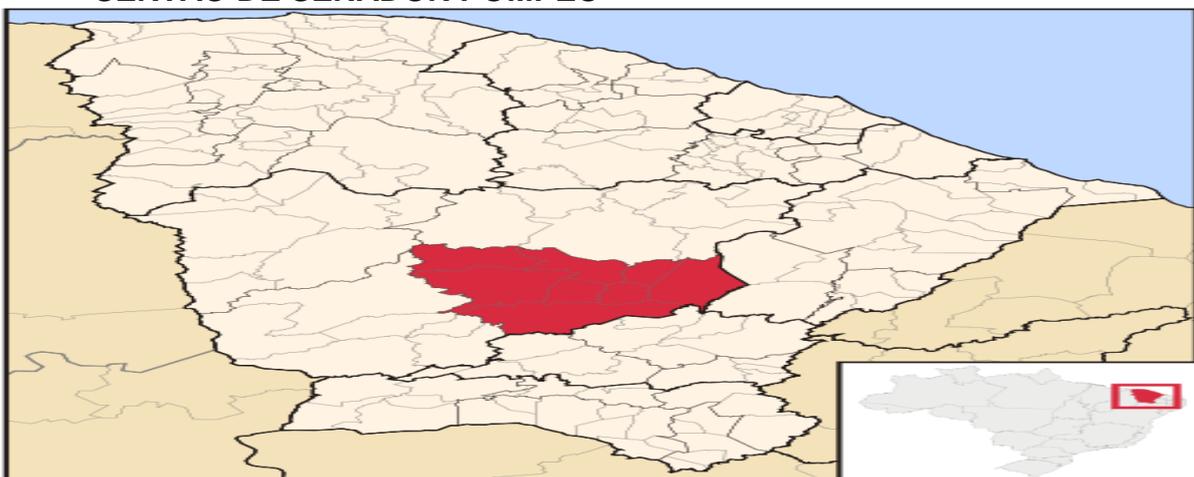
MICRORREGIÕES

• SERTÃO DE QUIXERAMOBIM



- Banabuiú
- Boa Viagem
- Choró
- Ibaretama
- Madalena
- Quixadá
- Quixeramobim

• SERTÃO DE SENADOR POMPEU



- Acopiara
- Deputado Irapuan Pinheiro
- Milhã
- Mombaça
- Pedra Branca
- Piquet Carneiro
- Senador Pompeu
- Solonópole

• **SERTÃO DE INHAMUNS**



- Aiuaba
- Arneiroz
- Catarina
- Parambu
- Saboeiro
- Tauá

• **SERTÃO DE CRATÉUS**



- Ararendá
- Cratêus
- Independência
- Ipaporanga
- Monsenhor Tabosa
- Nova Russas
- Novo Oriente
- Quiterianópolis
- Tamboril

ANEXO 07 (Ciclo reprodutivo dos animais domésticos)¹⁰⁵



PECUÁRIA

Ciclo reprodutivo dos animais domésticos

		EQUINOS	JUMENTOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS	COELHOS	CÃES
Gestação		340 dias	360 dias	280 dias	115 a 120 dias	150 dias	150 dias	30 dias	58 a 63 dias
Aleitamento		6 a 7 meses	4 a 5 meses	4 a 10 meses	2 a 3 meses	3 a 4 meses	3 a 4 meses	1 mês	20 a 45 dias
Cio ou Calores	Primeiro cio depois do parto	7 a 11 dias	8 a 10 dias	21 dias	8 dias após o desmame	60 a 90 dias	60 a 90 dias	Logo após o desmame	4 a 8 meses
	Repetição	23 dias	15 dias	18 a 24 meses	20 dias	21 dias	21 dias	Todos os meses	180 dias
	Duração	5 a 11 dias	2 a 4 dias	18 horas	2 a 3 dias	2 a 3 dias	1 a 5 dias	8 dias	7 a 21 dias
Intervalo entre os partos		12 meses	12 meses	12 meses	5 meses	6 meses	6 meses	1,5 mÊs	6 meses
Idade mínima para reprodução		3 a 4 anos	4 anos	2 a 3 anos	7 meses	12 meses	12 meses	5 meses	1 ano
Idade máxima para reprodução		16 anos	16 anos	15 anos	3 anos	6 anos	8 anos	2,5 anos	10 anos
Idade para castração		36 meses	36 meses	24 meses	1º dia	1 mês	1 mês	3 meses	2 meses
Idade de puberdade		3 anos	3 anos	15 a 24 meses	6 a 7 meses	Após o 6º mês	Após o 6º mês	Após o 6º mês	1 ano

¹⁰⁵

ANEXO 08**Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹⁰⁶****Periodicidade: Anual Período: 1974-2009****Abrangência: Brasil | Unidade: cabeças****Efetivo do rebanho**

Período	Bovino	Caprino	Ovino
1974	92.495.364	7.170.629	18.876.770
1975	102.531.758	7.100.994	17.828.226
1976	107.349.052	7.484.617	18.002.155
1977	107.296.556	7.423.981	18.008.585
1978	106.942.565	7.665.298	17.418.308
1979	109.177.486	8.069.988	17.806.268
1980	118.971.418	8.325.716	18.380.960
1981	121.785.084	8.864.505	19.054.132
1982	123.487.834	9.036.746	18.588.149
1983	124.185.999	8.935.792	18.121.376
1984	127.654.597	9.674.637	18.447.244
1985	128.422.666	10.020.101	18.658.967
1986	132.221.568	10.595.292	19.659.739
1987	135.726.280	10.791.865	19.859.609
1988	139.599.106	11.312.713	20.084.877
1989	144.154.103	11.669.018	20.041.463
1990	147.102.314	11.894.587	20.014.505
1991	152.135.505	12.172.146	20.127.945
1992	154.229.303	12.159.564	19.955.874
1993	155.134.073	10.618.531	18.008.283
1994	158.243.229	10.879.286	18.436.098
1995	161.227.938	11.271.653	18.336.432
1996	158.288.540	7.436.454	14.725.503
1997	161.416.157	7.968.169	14.533.716
1998	163.154.357	8.164.153	14.268.387
1999	164.621.038	8.622.935	14.399.960
2000	169.875.524	9.346.813	14.784.958
2001	176.388.726	9.537.439	14.638.925
2002	185.348.838	9.429.122	14.277.061
2003	195.551.576	9.581.653	14.556.484
2004	204.512.737	10.046.888	15.057.838
2005	207.156.696	10.306.722	15.588.041
2006	205.886.244	10.401.449	16.019.170
2007	199.752.014	9.450.312	16.239.455
2008	202.306.731	9.355.014	16.630.408
2009	205.260.154	9.163.560	16.811.721

¹⁰⁶ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 09**Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹⁰⁷****Periodicidade: Anual Período: 1974-2009****Abrangência: Nordeste | Unidade: cabeças**

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	16.244.000	6.243.580	5.347.869
1975	18.296.797	6.542.353	5.585.113
1976	19.229.147	6.901.828	5.797.550
1977	19.574.816	6.836.996	5.833.122
1978	20.005.028	7.079.083	5.992.437
1979	20.512.853	7.429.210	6.117.367
1980	21.875.798	7.656.437	6.176.482
1981	22.136.018	8.091.259	6.260.933
1982	22.112.521	8.200.464	6.334.125
1983	20.605.323	8.016.632	5.935.224
1984	21.692.937	8.667.987	6.247.715
1985	23.014.947	8.989.138	6.571.917
1986	23.736.271	9.534.532	6.909.405
1987	24.008.252	9.694.875	7.014.013
1988	24.897.021	10.160.737	7.311.875
1989	25.955.266	10.476.509	7.576.593
1990	26.190.283	10.677.129	7.697.746
1991	26.668.890	10.937.252	7.904.525
1992	26.911.981	10.927.790	7.973.938
1993	22.527.240	9.351.034	6.597.796
1994	22.824.686	9.622.676	6.745.092
1995	23.173.936	10.023.365	6.987.061
1996	23.882.203	6.913.058	7.102.331
1997	23.830.908	7.417.960	7.166.639
1998	21.980.699	7.596.256	6.972.422
1999	21.875.110	8.032.529	7.336.985
2000	22.566.644	8.741.488	7.762.475
2001	23.414.017	8.908.722	8.060.619
2002	23.892.180	8.790.919	8.012.130
2003	24.992.158	8.905.773	8.233.014
2004	25.966.460	9.331.460	8.712.287
2005	26.969.286	9.542.910	9.109.668
2006	27.881.219	9.613.847	9.379.380
2007	28.711.240	8.633.722	9.286.258
2008	28.851.880	8.521.388	9.371.905
2009	28.289.850	8.302.817	9.566.968

¹⁰⁷ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 10

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹⁰⁸

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Ceará | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	2.041.562	720.016	1.133.676
1975	1.984.295	724.117	1.134.795
1976	2.018.602	721.647	1.135.673
1977	2.045.580	739.706	1.146.031
1978	2.093.824	764.578	1.182.168
1979	2.183.615	808.477	1.219.365
1980	2.433.952	813.129	1.208.498
1981	2.420.263	864.055	1.184.067
1982	2.425.187	877.550	1.254.498
1983	1.930.080	709.199	993.251
1984	2.137.524	820.185	1.133.113
1985	2.499.907	949.173	1.259.512
1986	2.605.243	1.029.263	1.337.306
1987	2.574.111	1.032.136	1.350.100
1988	2.625.709	1.066.265	1.420.340
1989	2.674.918	1.101.893	1.451.088
1990	2.621.144	1.115.993	1.470.335
1991	2.624.901	1.144.566	1.494.689
1992	2.601.795	1.161.373	1.494.601
1993	2.097.531	1.033.792	1.274.477
1994	2.185.560	1.080.452	1.333.385
1995	2.266.278	1.116.173	1.368.841
1996	2.400.457	808.766	1.638.112
1997	2.410.956	810.730	1.651.286
1998	2.114.079	744.741	1.492.476
1999	2.167.525	773.102	1.554.973
2000	2.205.954	789.894	1.606.914
2001	2.194.489	815.053	1.666.822
2002	2.230.159	836.813	1.718.818
2003	2.254.262	869.045	1.781.951
2004	2.269.567	904.258	1.852.448
2005	2.299.233	931.634	1.909.182
2006	2.352.589	946.715	1.961.724
2007	2.424.290	976.880	1.998.165
2008	2.460.523	998.787	2.030.982
2009	2.494.482	1.015.927	2.071.098

¹⁰⁸ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 11

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹⁰⁹

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Ararendá-Ce | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	-	-	-
1975	-	-	-
1976	-	-	-
1977	-	-	-
1978	-	-	-
1979	-	-	-
1980	-	-	-
1981	-	-	-
1982	-	-	-
1983	-	-	-
1984	-	-	-
1985	-	-	-
1986	-	-	-
1987	-	-	-
1988	-	-	-
1989	-	-	-
1990	-	-	-
1991	-	-	-
1992	-	-	-
1993	5.169	2.656	3.981
1994	5.945	2.921	4.260
1995	6.242	3.037	4.536
1996	6.355	1.432	5.231
1997	6.418	1.449	5.309
1998	6.225	1.427	5.176
1999	6.162	1.444	5.305
2000	5.940	1.487	5.517
2001	5.761	1.524	5.765
2002	5.617	1.560	5.937
2003	5.504	1.591	6.085
2004	5.421	1.630	6.267
2005	5.353	1.662	6.423
2006	5.406	1.689	6.577
2007	5.487	1.714	6.708
2008	5.425	1.730	6.775
2009	5.370	1.747	6.910

¹⁰⁹ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 12

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹⁰

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Crateús-Ce | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	42.580	19.661	36.620
1975	46.885	14.340	38.337
1976	46.885	14.190	38.337
1977	47.226	14.332	38.720
1978	48.170	16.389	38.534
1979	49.100	17.200	39.690
1980	55.774	19.150	40.800
1981	54.697	18.192	38.760
1982	55.939	20.100	39.000
1983	28.268	12.000	18.000
1984	37.920	17.000	21.000
1985	58.454	19.000	23.500
1986	60.206	21.000	25.000
1987	58.405	20.370	24.250
1988	60.739	21.184	25.220
1989	63.047	21.194	25.850
1990	63.993	21.470	26.237
1991	65.140	21.800	26.765
1992	63.520	21.255	26.230
1993	47.000	18.300	22.550
1994	51.206	20.130	25.761
1995	54.790	21.035	27.564
1996	45.236	8.807	53.170
1997	45.552	8.851	53.701
1998	44.413	8.762	52.626
1999	43.750	8.884	53.941
2000	42.218	9.088	55.559
2001	40.951	9.315	57.503
2002	40.172	9.501	59.228
2003	39.368	9.643	60.708
2004	38.777	9.816	61.922
2005	38.080	10.002	63.470
2006	38.689	10.202	65.374
2007	39.656	10.324	66.419
2008	40.450	10.400	66.800
2009	41.259	10.556	67.802

¹¹⁰ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 13

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹¹

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Independência-Ce | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	62.730	40.847	58.422
1975	62.662	39.015	67.737
1976	62.662	38.484	67.737
1977	63.289	38.154	68.414
1978	62.536	39.639	65.744
1979	63.780	40.100	67.700
1980	69.084	40.700	69.730
1981	67.720	38.665	66.243
1982	69.685	39.200	67.410
1983	35.650	22.000	38.500
1984	58.700	28.000	42.500
1985	71.714	30.000	45.000
1986	73.863	33.000	48.000
1987	71.075	32.000	47.500
1988	73.918	33.280	49.162
1989	57.344	19.289	27.090
1990	58.204	19.597	27.604
1991	59.195	19.880	28.075
1992	57.716	19.385	27.515
1993	40.401	15.508	22.287
1994	44.037	17.322	25.351
1995	46.459	18.188	26.922
1996	42.675	39.537	80.850
1997	42.824	39.616	81.092
1998	41.368	39.100	79.632
1999	40.706	39.686	81.224
2000	38.996	40.678	84.310
2001	37.631	41.816	87.260
2002	36.678	42.652	89.441
2003	35.761	43.505	91.766
2004	34.866	44.157	93.601
2005	34.064	44.907	95.005
2006	34.540	45.580	96.905
2007	35.576	46.035	98.067
2008	36.460	46.250	98.420
2009	37.189	46.712	99.404

¹¹¹ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 14

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹²

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Ipaporanga-Ce | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	-	-	-
1975	-	-	-
1976	-	-	-
1977	-	-	-
1978	-	-	-
1979	-	-	-
1980	-	-	-
1981	-	-	-
1982	-	-	-
1983	-	-	-
1984	-	-	-
1985	-	-	-
1986	-	-	-
1987	-	-	-
1988	-	-	-
1989	10.800	4.600	6.900
1990	9.720	4.232	6.210
1991	9.920	4.444	6.520
1992	10.120	4.660	6.840
1993	8.096	4.194	6.156
1994	9.351	4.571	6.586
1995	9.799	4.767	6.981
1996	8.816	3.781	9.607
1997	8.842	3.803	9.683
1998	8.576	3.745	9.440
1999	8.464	756	9.647
2000	8.167	778	10.081
2001	7.905	796	10.383
2002	7.746	815	10.652
2003	7.629	831	10.971
2004	7.491	844	11.212
2005	7.378	860	11.380
2006	7.503	877	11.721
2007	7.578	903	11.955
2008	7.460	925	12.074
2009	7.422	943	12.255

¹¹² Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 15

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹³

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Monsenhor Tabosa-Ce | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	18.110	3.891	5.692
1975	15.191	4.318	6.789
1976	15.161	4.385	7.065
1977	15.269	4.449	7.294
1978	16.036	4.351	8.198
1979	16.350	5.200	8.440
1980	13.904	5.668	8.693
1981	12.983	6.555	8.258
1982	13.216	6.880	8.700
1983	6.480	5.000	4.800
1984	7.750	1.700	2.000
1985	11.419	2.100	2.600
1986	11.735	2.300	2.750
1987	11.283	2.230	5.800
1988	11.600	2.340	6.090
1989	11.971	2.428	6.260
1990	12.126	2.467	6.338
1991	12.289	2.515	6.458
1992	12.068	2.470	6.335
1993	8.450	2.100	5.385
1994	9.210	2.373	6.193
1995	9.624	2.456	6.502
1996	15.240	4.656	7.633
1997	15.392	4.702	7.709
1998	14.961	4.636	7.577
1999	14.660	4.682	7.690
2000	14.146	4.775	7.997
2001	13.650	4.894	8.236
2002	13.377	5.021	8.466
2003	13.136	5.096	8.635
2004	12.938	5.167	8.781
2005	12.679	5.244	8.956
2006	12.907	5.317	9.117
2007	13.100	5.370	9.299
2008	12.830	5.423	9.397
2009	12.573	5.477	9.519

¹¹³ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 16

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹⁴

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Novo Oriente | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	9.210	9.668	9.437
1975	12.049	9.665	12.347
1976	12.600	9.608	13.111
1977	13.104	9.785	13.761
1978	13.497	10.948	14.362
1979	13.900	11.400	14.790
1980	16.492	12.000	15.300
1981	16.249	11.400	14.535
1982	17.380	14.000	16.500
1983	11.000	8.500	9.050
1984	12.650	18.000	20.000
1985	18.097	20.000	25.000
1986	18.601	23.000	26.500
1987	18.095	22.330	25.700
1988	18.817	23.223	26.728
1989	19.287	24.035	27.663
1990	19.596	24.395	28.216
1991	19.900	24.720	28.725
1992	19.400	24.100	28.150
1993	14.750	21.200	24.200
1994	16.225	23.108	27.104
1995	17.230	24.147	28.865
1996	19.427	3.727	19.252
1997	19.514	3.745	19.444
1998	19.026	3.707	19.055
1999	18.721	3.767	19.512
2000	18.159	3.853	20.175
2001	17.668	3.945	20.840
2002	17.314	4.039	21.423
2003	16.967	4.099	21.958
2004	16.678	4.176	22.397
2005	16.427	4.230	22.688
2006	16.755	4.314	23.368
2007	17.040	4.365	23.741
2008	16.605	4.400	23.978
2009	16.355	4.444	24.217

¹¹⁴ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 17

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹⁵

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Quiterianópolis | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	-	-	-
1975	-	-	-
1976	-	-	-
1977	-	-	-
1978	-	-	-
1979	-	-	-
1980	-	-	-
1981	-	-	-
1982	-	-	-
1983	-	-	-
1984	-	-	-
1985	-	-	-
1986	-	-	-
1987	-	-	-
1988	-	-	-
1989	20.269	15.155	23.546
1990	20.552	15.420	24.016
1991	20.940	15.605	24.400
1992	20.540	15.215	23.915
1993	15.405	13.540	20.810
1994	17.080	15.070	23.723
1995	17.934	15.672	25.146
1996	16.627	3.797	17.495
1997	16.673	3.808	17.538
1998	16.106	3.758	17.222
1999	15.864	3.814	17.652
2000	15.165	3.890	18.358
2001	14.619	3.991	19.000
2002	14.282	4.069	19.380
2003	14.067	4.126	19.767
2004	13.827	4.200	20.201
2005	13.578	4.284	20.605
2006	13.781	4.369	21.223
2007	14.194	4.430	21.585
2008	14.380	4.450	21.714
2009	14.595	4.494	21.974

¹¹⁵ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 18

Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹⁶

Periodicidade: Anual Período: 1974-2009

Abrangência: Tamboril | Unidade: cabeças

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	31.198	13.112	20.357
1975	26.801	13.150	23.316
1976	27.010	13.072	23.316
1977	26.858	13.322	23.549
1978	27.663	13.029	22.651
1979	30.250	15.500	23.300
1980	32.333	18.300	24.230
1981	31.557	17.385	23.018
1982	34.700	18.120	24.680
1983	19.700	10.100	17.500
1984	26.000	10.527	25.000
1985	32.234	12.285	30.000
1986	33.135	36.800	32.500
1987	32.328	36.690	31.530
1988	33.140	38.500	33.100
1989	34.134	39.847	34.258
1990	34.646	40.145	34.943
1991	35.340	40.700	35.815
1992	34.460	39.500	35.280
1993	25.500	34.760	31.050
1994	27.667	39.105	35.195
1995	29.327	40.473	37.306
1996	37.395	21.985	33.930
1997	37.638	22.314	34.184
1998	36.584	22.001	33.602
1999	36.035	22.400	35.000
2000	34.809	22.780	36.050
2001	33.590	23.235	37.131
2002	32.851	23.676	37.947
2003	32.226	24.149	39.085
2004	31.581	24.559	39.866
2005	31.075	24.804	40.463
2006	31.541	25.052	41.272
2007	31.860	25.332	41.690
2008	31.300	25.590	42.106
2009	30.674	25.897	42.527

¹¹⁶ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 19**Rebanhos e produção animal (dados anuais)¹¹⁷****Periodicidade: Anual Período: 1974-2009****Abrangência: NOVA RUSSAS | Unidade: cabeças**

<u>Período</u>	<u>Efetivo do rebanho</u>		
	<u>Bovino</u>	<u>Caprino</u>	<u>Ovino</u>
1974	26.550	10.250	22.165
1975	23.723	8.875	22.130
1976	23.908	8.875	22.130
1977	23.779	8.964	22.132
1978	23.605	8.847	23.208
1979	27.500	9.732	23.900
1980	33.822	10.151	24.700
1981	33.077	11.495	23.465
1982	33.720	12.650	24.850
1983	22.690	7.360	15.200
1984	29.400	11.900	18.000
1985	32.645	11.700	18.000
1986	33.623	13.500	20.000
1987	32.090	12.500	19.500
1988	32.900	13.500	20.400
1989	23.000	9.700	14.500
1990	20.700	8.924	13.377
1991	21.120	9.370	14.046
1992	21.542	9.839	14.748
1993	12.064	6.199	9.292
1994	14.356	6.803	9.985
1995	15.290	7.061	10.534
1996	12.838	4.219	13.433
1997	12.870	4.246	13.527
1998	12.483	4.182	13.188
1999	12.295	4.265	13.517
2000	11.864	4.371	13.990
2001	11.508	4.489	14.465
2002	11.277	4.623	14.971
2003	10.961	4.747	15.420
2004	10.741	4.841	15.882
2005	10.547	4.913	16.199
2006	10.757	4.991	16.555
2007	11.025	5.040	16.803
2008	10.914	5.100	17.000
2009	10.804	5.176	17.340

¹¹⁷ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte-

ANEXO 20
(NOVA RUSSAS código:230930 - Produção da Pecuária Municipal 2010)¹¹⁸

Descrição, Valor, Unidade

Bovinos - efetivo dos rebanhos, 10695, cabeças

Eqüinos - efetivo dos rebanhos, 370, cabeças

Asininos - efetivo dos rebanhos, 680, cabeças

Muare - efetivo dos rebanhos, 125, cabeças

Suínos - efetivo dos rebanhos, 5229, cabeças

Caprinos - efetivo dos rebanhos, 5098, cabeças

Ovinos - efetivo dos rebanhos, 16990, cabeças

Galos, frangas, frangos e pintos - efetivo dos rebanhos, 17950, cabeças

Galinhas - efetivo dos rebanhos, 16460, cabeças

Vacas ordenhadas - quantidade, 2403, cabeças

Ovinos tosquiados - quantidade, -, cabeças

Leite de vaca - produção - quantidade, 1658, Mil litros

Ovos de galinha - produção - quantidade, 82, Mil dúzias

Ovos de codorna - produção - quantidade, -, Mil dúzias

Mel de abelha - produção - quantidade, 6570, Kg

¹¹⁸ Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.- Recorte-

ANEXO 21
(NOVA RUSSAS código:230930- Produção Agrícola Municipal 2010 –
LAVOURAS)¹¹⁹

Descrição, Valor, Unidade

Cana-de-açúcar - Quantidade produzida,168,toneladas

Cana-de-açúcar - Valor da produção,9,mil reais

Cana-de-açúcar - Área plantada,15,hectares

Cana-de-açúcar - Área colhida,15,hectares

Cana-de-açúcar - Rendimento médio,11200,quilogramas por hectare

Feijão (em grão) - Quantidade produzida,90,toneladas

Feijão (em grão) - Valor da produção,252,mil reais

Feijão (em grão) - Área plantada,1128,hectares

Feijão (em grão) - Área colhida,1128,hectares

Feijão (em grão) - Rendimento médio,79,quilogramas por hectare

Mamona (baga) - Quantidade produzida,8,toneladas

Mamona (baga) - Valor da produção,9,mil reais

Mamona (baga) - Área plantada,60,hectares

Mamona (baga) - Área colhida,60,hectares

Mamona (baga) - Rendimento médio,133,quilogramas por hectare

Mandioca - Quantidade produzida,120,toneladas

Mandioca - Valor da produção,23,mil reais

Mandioca - Área plantada,30,hectares

Mandioca - Área colhida,30,hectares

Mandioca - Rendimento médio,4000,quilogramas por hectare

Milho (em grão) - Quantidade produzida,275,toneladas

Milho (em grão) - Valor da produção,138,mil reais

Milho (em grão) - Área plantada,1087,hectares

Milho (em grão) - Área colhida,1087,hectares

Milho (em grão) - Rendimento médio,252,quilogramas por hectare

¹¹⁹ Fonte: IBGE, **Produção Agrícola Municipal 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.- Recorte -

ANEXO 22
(NOVA RUSSAS código:230930- Produção Agrícola Municipal 2010-)¹²⁰

Descrição, Valor, Unidade

Banana (cacho) - Quantidade produzida,34,toneladas

Banana (cacho) - Valor da produção,16,mil reais

Banana (cacho) - Área plantada,8,hectares

Banana (cacho) - Área colhida,8,hectares

Banana (cacho) - Rendimento médio,4250,quilogramas por hectare

Castanha de caju - Quantidade produzida,7,toneladas

Castanha de caju - Valor da produção,9,mil reais

Castanha de caju - Área plantada,190,hectares

Castanha de caju - Área colhida,190,hectares

Castanha de caju - Rendimento médio,36,quilogramas por hectare

Coco-da-baía - Quantidade produzida,49,Mil frutos

Coco-da-baía - Valor da produção,22,mil reais

Coco-da-baía - Área plantada,9,hectares

Coco-da-baía - Área colhida,9,hectares

Coco-da-baía - Rendimento médio,5444,frutos por hectare

Laranja - Quantidade produzida,18,toneladas

Laranja - Valor da produção,9,mil reais

Laranja - Área plantada,3,hectares

Laranja - Área colhida,3,hectares

Laranja - Rendimento médio,6000,quilogramas por hectare

Manga - Quantidade produzida,21,toneladas

Manga - Valor da produção,8,mil reais

Manga - Área plantada,4,hectares

Manga - Área colhida,4,hectares

Manga - Rendimento médio,5250,quilogramas por hectare

¹²⁰ Fonte: IBGE, **Produção Agrícola Municipal 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.- Recorte-

ANEXO 23
(NOVA RUSSAS código:230930- Produção da Extração Vegetal 2010)¹²¹

Descrição,Valor,Unidade

Ceras - carnauba - cera - quantidade produzida,1,tonelada

Ceras - carnauba - cera - valor da produção,4,mil reais

Fibras - carnauba - quantidade produzida,15,tonelada

Fibras - carnauba - valor da produção,16,mil reais

Madeiras - carvão vegetal - quantidade produzida,7,tonelada

Madeiras - carvão vegetal - valor da produção,4,mil reais

Madeiras - lenha - quantidade produzida,36560,metro cúbico

Madeiras - lenha - valor da produção,420,mil reais

Madeiras - madeira em tora - quantidade produzida,3380,metro cúbico

Madeiras - madeira em tora - valor da produção,169,mil reais

¹²¹ Fonte: IBGE, **Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.-Recorte-

ANEXO 24

Rebanhos e produção animal (dados
anuais)¹²²

Período: 2002-2009

Abrangência: Grandes Regiões | Unidade: cabeças

Região	OPCAO	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Norte	Bovino	30428813	33929590	39787138	41489002	41060384	37865772	39119455	40437159
Norte	Caprino	136619	140359	148546	154678	155114	167326	176443	177377
Norte	Ovino	367373	407643	429025	481528	496755	521640	534478	547146
Nordeste	Bovino	23892180	24992158	25966460	26969286	27881219	28711240	28851880	28289850
Nordeste	Caprino	8790919	8905773	9331460	9542910	9613847	8633722	8521388	8302817
Nordeste	Ovino	8012130	8233014	8712287	9109668	9379380	9286258	9371905	9566968
Sudeste	Bovino	37923575	38711076	39379011	38943898	39208512	38586629	37820094	37978874
Sudeste	Caprino	210637	226090	237416	252124	263283	253294	225853	231781
Sudeste	Ovino	457368	493478	543693	606934	664422	742078	766808	762133
Sul	Bovino	27537047	28030117	28211275	27770006	27200207	26500261	27585507	27894576
Sul	Caprino	194512	205707	219455	242713	252209	279924	317922	335720
Sul	Ovino	4687119	4622365	4515766	4452498	4491523	4603241	4846667	4807596
Centro-Oeste	Bovino	65567223	69888635	71168853	71984504	70535922	68088112	68929795	70659695
Centro-Oeste	Caprino	96435	103724	110011	114297	116996	116046	113408	115865
Centro-Oeste	Ovino	753071	799984	857067	937413	987090	1086238	1110550	1127878

¹²² Fonte: IBGE, **Produção da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.- Recorte.