



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

AILCA ANTÔNIA DA SILVA PEREIRA
FOME E FARTURA EM RACHEL DE QUEIROZ

FORTALEZA

2019

AILCA ANTÔNIA DA SILVA PEREIRA

FOME E FARTURA EM RACHEL DE QUEIROZ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentada à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Leandro Pinto Xavier

FORTALEZA

2019

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

P489f Pereira, Ailca Antônia da Silva.
Fome e fartura em Rachel de Queiroz / Ailca Antônia da Silva Pereira. – 2019.
73 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

1. Gastronomia. 2. Fome. 3. Fartura. 4. Rachel de Queiroz. 5. Ceará. I. Título.

CDD 641.013

AILCA ANTÔNIA DA SILVA PEREIRA

FOME E FARTURA EM RACHEL DE QUEIROZ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Curso de Bacharelado em
Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte da
Universidade Federal do Ceará, como requisito
parcial para obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Aprovada em ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

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

Prof.ª Drª. Eveline de Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

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

Dedico esta pesquisa aos meus pais, Maria da Silva Pereira e Raimundo Nonato Pereira (In Memoriam), pelo exemplo de coragem e clareza na educação dos filhos apostando sempre na certeza de que, somente através educação, poderíamos trilhar o caminho da cidadania.

À minha filha, Emanuele Pereira, pelos momentos de ausência, quando eu estava nos bancos de uma universidade, superados, acredito, pelos momentos em que passamos juntas.

Aos professores do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, por todo o aprendizado construído juntos ao longo de todos esses anos de estudos.

A todos os colegas de curso pelos momentos de convergências e divergências de pensamento, tão necessários, a um ambiente acadêmico democrático e plural.

A todos o meu muito obrigada!

AGRADECIMENTOS

A DEUS que me deu força e coragem para vencer todos os obstáculos enfrentados durante o curso, fortalecendo-me espiritualmente e dando-me serenidade, força e sabedoria para continuar a jornada mesmo estando, muitas vezes, cansada e em outras vezes, desestimulada.

Aos professores participantes da banca examinadora deste trabalho pelas valiosas contribuições dadas a essa pesquisa.

Ao professor ME. Leandro Pinto Xavier, mestre e orientador incansável, pela disponibilidade dispensada a mim e pelas sugestões preciosas para a concretização deste trabalho.

A todos que compõem a Universidade Federal do Ceará: professores e funcionários, verdadeiros companheiros na jornada para a concretização de sonhos.

Aos meus pais, minha filha, meus irmãos e meus colegas de classe com os quais compartilho a realização de um dos momentos mais importantes da minha vida: a conclusão do Curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará.

“Fome e guerra não obedecem a qualquer lei natural, são criações humanas “

(Josué de Castro)

RESUMO

O presente trabalho tem como tema fome e fartura em dois livros da escritora e jornalista cearense Rachel de Queiroz: *O Quinze e O Não Me Deixes- suas histórias e sua cozinha*. O principal objetivo dessa pesquisa é analisar traços da culinária cearense relacionando-os às dificuldades geográficas, econômicas, políticas, sociais e religiosas vivenciadas pelo homem sertanejo e relatados pela escritora nestas obras. A escolha do tema surgiu da necessidade de compreendermos o processo de construção dos hábitos alimentares cearenses a partir das dificuldades, superações, crenças e costumes de um povo enquanto produtores de conhecimento. Dessa forma, entende-se que a escassez de alimentos vivenciada pelo homem do campo em momentos de estiagem, instigou-o a buscar soluções alternativas de sobrevivência, construindo a cultura alimentar no coletivo. Consideramos como principal foco de investigação: a concepção de fome e fartura nos livros, acima citados, apresentando ao leitor um recorte dos costumes e hábitos alimentares do homem sertanejo no Ceará do século XX.

Palavras-chave: Gastronomia. Fome. Fartura. Rachel de Queiroz. Ceará. Século XX.

ABSTRACT

The present work has as a theme hunger and abundance in two books of the writer and journalist Rachel de Queiroz: *O Quinze e O Não Me Deixes- suas histórias e sua cozinha*. The main objective of this research is to analyse, in the mentioned books, traces of Ceará cuisine relating them to the geographical, economic, political, social and religious difficulties experienced by men in the countryside. The choice of the theme arose from the need to understand the process of constructing the dietary habits Ceará from the difficulties, overactions, beliefs and customs of a people while production of the cement. In this way, you understand up that the scarcity of food experienced by the field man in moments of drought, instigated him to seek alternative solutions of survival, building the food culture the collective. We consider as the focus of research: the conception of hunger and abundance in the books, cited above, presenting to the reader a cutout of the customs and eating habits of man in the Ceará of the Twentieth century.

Keywords: Gastronomy. Hungry. Abundance. Rachel de Queiroz. Ceará. Twentieth century.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	10
1.1. O Modernismo no Brasil.....	11
1.2. Raquel de Queiroz: Mulher nordestina a frente do seu tempo.....	13
1.3. Contextualizando o Ceará do século XX.....	15
1.4. A formação da culinária cearense.....	19
2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	23
3. A FOME EM O QUINZE.....	26
3.1. A seca que assola o Ceará: 1915.....	28
3.2. O Quinze: Romance de Raquel de Queiroz.....	30
3.3. Receitas de escassez.....	32
4. FARTURA EM O NÃO ME DEIXES – Suas histórias e sua cozinha.....	39
4.1. O Não Me Deixes: Suas histórias e sua cozinha.....	40
4.2. Receitas de fartura.....	45
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
6. REFERÊNCIAS.....	59
7. APÊNDICE.....	62
8. ANEXOS.....	70

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho é uma análise da relação fome - fartura a partir de práticas alimentares relatadas pela escritora e jornalista cearense Rachel de Queiroz nos livros *O Quinze e O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. Dessa forma, a pesquisa busca abordar as matrizes norteadoras da construção da culinária cearense: a fome, representada aqui pela seca e a fartura representada pelo bom inverno. Sendo assim, entendemos fome e fartura como dois lados de uma mesma moeda. Elementos complementares no processo de construção da cozinha cearense.

A escolha por pesquisar fome e fartura em Rachel de Queiroz deu-se pela forma como a escritora abordada o tema em suas obras, ou seja, pelo viés jornalístico, factual com que trata o objeto desta pesquisa. O recorte feito na obra da escritora, culminando na utilização dos livros *O Quinze e O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha* resultou por serem, esses livros, relatos da cultura cearense vividos ou observados por Rachel de Queiroz no seu cotidiano.

A análise do tema feita a partir desses livros permite-nos uma reflexão acerca dos costumes gastronômicos do Ceará no século XX. Partindo-se do pressuposto de que a arte, principalmente, a literatura moderna relata de forma documental, costumes e hábitos comportamentais do homem relacionando-os ao meio no qual está inserido, acreditamos assim, que esses elementos possam ser identificados e estudados como forma de representatividade de uma realidade. Nessa perspectiva, faz-se necessário a busca de registros relacionados à cultura popular oral, muitas vezes, perdida no bombardeio cotidiano de informações ao qual a sociedade contemporânea está submetida. Afinal, como afirma a autora “Uma literatura de que os grandes nomes do Brasil pouco cuidaram foi a que diz respeito à culinária, com exceção – e que exceção! - de Gilberto Freyre.” (QUEIROZ, 2010, p.28). Numa visão lúcida e bem à frente de seu tempo.

A reflexão que trazemos, nesta pesquisa, é que a construção da cozinha cearense parte do embate: fome – fartura, cujo resultado é a superação das dificuldades locais, por isso, trata-se de uma prática culinária rica em saberes produzidos coletivamente. Nessa perspectiva, a obra de Rachel de Queiroz ultrapassa os limites da ficção trazendo, aos seus leitores, informações acerca de um grupo social, relatando costumes da vida rural, recontando realidades onde a memória, individual ou coletiva, torna-se um dos elementos da narrativa. Esses relatos tornam-se, assim, registros culturais transmitidos por oralidade, tornando a prosa de Rachel de

Queiroz repleta de aromas e sabores nordestinos. *O Quinze*, é um exemplo desse fazer literário, pois nele, a autora relata os conflitos vividos pelo homem no sertão. Rachel de Queiroz insere na literatura a narrativa de um Brasil desconhecido, sertanejo, matuto, sofrido, rico em saberes e, acima de tudo, excluído.

Primeira mulher cronista da imprensa brasileira, única representante feminina da 2ª geração modernista e primeira mulher eleita para a Academia Brasileira de Letras, Rachel de Queiroz torna-se uma escritora de vanguarda cuja importância para a literatura brasileira é inquestionável e que segundo Carlos Heitor Cony, por ocasião da morte da escritora: "A literatura regional nasceu com Raquel de Queiroz, sozinha, sem padrinhos, no sertão do Ceará", (O Estado de São Paulo 04.11.2003).

1.1. O Modernismo no Brasil

O início do movimento modernista brasileiro deu-se em São Paulo com a "Semana de Arte Moderna" em fevereiro de 1922. As ideias nacionalistas que tomaram conta de todas as artes buscavam a interpretação do presente através do passado da nação como forma de ruptura aos padrões artísticos europeus vigentes. Segundo Infante (2001, p.435), o ano de 1922 era oportuno porque podia ser visto como um marco da modernização do Brasil, que, ao completar cem anos de independência, passava por um surto de desenvolvimento urbano e industrial.

Buscando uma literatura que simplificasse a prosa e a poesia e adotasse em sua narrativa o uso da linguagem cotidiana, os autores modernos pretendiam expressar-se livremente sobre a realidade brasileira. Outro fator importante desse movimento foi a descentralização intelectual do país. A região Sul já não era mais o único centro intelectual abrindo, assim, espaço para a arte produzida em outras regiões como o Nordeste e Minas Gerais, entre outros. A grande explosão literária modernista aconteceu no Nordeste com o manifesto regionalista organizado por Gilberto Freyre e lançado em 1926.

A partir da publicação do livro *A Bagaceira* de José Américo de Almeida em 1928, os nordestinos praticamente assumiram a vanguarda na prosa literária brasileira que, entre outras coisas, denunciava através dos dramas das personagens os problemas sociais do Nordeste como a seca, o cangaço, o misticismo religioso e a decadência dos engenhos de cana-de-açúcar. Denunciavam, assim, toda a opressão política e econômica que massacrava o povo nordestino. Os autores que mais se destacaram nessa nova forma de fazer literatura foram José Américo de Almeida, Jorge Amado, José Lins do Rêgo, Raquel de Queiroz e Graciliano Ramos. Sobre a

importância dos autores nordestinos para a construção do sentimento nacionalista que caracterizava o modernismo brasileiro Gilberto Freyre afirma que,

... os regionalistas brasileiros viam no amor à província, à região, ao município, à cidade ou aldeia nativa, condição básica para obras honestas, autênticas, genuinamente criadoras; e não um fim em si mesmo. Não foram nacionalistas estreitos. Reconheceram sempre que a interdependência entre as diversas regiões do mundo é essencial para uma vida intelectual e artística mais humana e, por isto mesmo, mais necessitada da interpretação de valores nacionais. (FREYRE, 2001, p.313)

O modernismo, enquanto movimento artístico e literário, é marcado pela visão real de sociedade que pode e deve ser refletida e transformada buscando a melhoria das condições de vida dos indivíduos. A arte modernista consegue romper com a artificialidade do romantismo trazendo à tona a vida cotidiana. Busca-se, a partir daí a construção de uma identidade nacional mais abrangente no que diz respeito à diversidade de costumes, atraindo olhares sob o clima desenvolvimentista que assolava o país no início do século XX. O sertão, pouco conhecido, embora muito explorado politicamente, passa a ser visto e apresentado como uma realidade vivida pelo povo brasileiro e Rachel de Queiroz soube, como ninguém, expressar em sua obra a luta do homem nordestino frente aos desígnios do meio no qual está inserido.

1.2. Rachel de Queiroz: mulher nordestina à frente de seu tempo

Rachel de Queiroz nasceu em Fortaleza, capital do Ceará, no dia 17 de novembro de 1910. Após a severa seca de 1915, a família Queiroz muda-se para o Rio de Janeiro e em seguida, para Belém do Pará. Ao retornar à Fortaleza, Rachel forma-se professora aos quinze anos de idade e abraça a carreira de jornalista escrevendo como correspondente em vários jornais locais como, por exemplo, no periódico *O Ceará*.

Aos 20 anos de idade, Rachel de Queiroz publica seu primeiro romance, *O Quinze*, entrando rapidamente, para o seleto grupo dos escritores brasileiros consagrados, firmando-se no cenário artístico brasileiro como uma autêntica modernista. Denunciando problemas sociais e políticos que assolavam o Ceará de sua época, com um romance que focaliza o drama da seca no nordeste brasileiro, Rachel desenvolve um tipo de ficção que envereda para o documentário social. *O Quinze*, obra que relata as atrocidades vividas pelos sertanejos cearenses durante a seca de 1915, é o seu romance mais popular e mais lido no mundo. Em 1931 a escritora recebe o Prêmio da Fundação Graça Aranha com esse romance consolidando-se, de fato e de direito, no cenário literário brasileiro com apenas 21 anos de idade.

O sucesso de crítica ao livro *O Quinze*, deve-se a um regionalismo cru que mostra o drama vivido pelo povo nordestino onde vê-se a problematização do sertão, que apesar de mostrar a hostilidade da paisagem como fator que causa sofrimento aos seus habitantes, também os liga por laços afetivos a esse lugar através do sentimento de pertença. O Quinze é uma reflexão sobre as estruturas sociais na região Nordeste. Rachel de Queiroz faz denúncia social através da construção psicológica de suas personagens firmando-se, assim, como representante-mor do ciclo regionalista brasileiro e que segundo Infante,

O regionalismo [...] faz com que o escritor eleja uma determinada região geográfica e sua respectiva estrutura social como tema de sua obra: ao fazer isso, no entanto, o escritor não está se obrigando de maneira alguma a ficar na superfície da realidade que representa e analisa em sua obra. Pelo contrário: por meio da investigação das relações sociais mais próximas de si, muitos escritores desceram fundo na análise da psicologia humana. (INFANTE, 2001. P.500)

A jovem Rachel, avançada para a sua época, foi militante do Partido Comunista como afirma CEREJA, (2009, p.461) sendo presa em 1937 por defender ideias esquerdistas. Publicou nesse período os romances *João Miguel*, *Caminho de Pedras* e *As três Marias* dedicando-se também ao teatro e à crônica jornalística.

Mais tarde, escrevendo crônicas para as revistas *A Cigarra* e *O Cruzeiro* onde, nesta última escreveu durante 30 anos, tornou-se também, a primeira mulher cronista da imprensa brasileira. Foi delegada da Assembleia Geral da ONU, participante da 21ª Sessão da Assembleia em 1966 dedicando-se, especialmente, à Comissão dos Direitos do Homem. Viajou pelo mundo como delegada brasileira da ONU o que lhe rendeu algumas homenagens entre elas a fundação da Creche Casa de Rachel de Queiroz em Tel Aviv, Israel.

Ao ingressar na Academia Brasileira de Letras ocupando a cadeira de número cinco, para a qual foi eleita em 04 de agosto de 1977 pelo conjunto da sua obra, Rachel de Queiroz torna-se a primeira imortal da literatura brasileira. De narrativa simples e retratando o cotidiano do homem brasileiro a obra de Rachel de Queiroz é bem aceita pela crítica. Rachel de Queiroz foi eleita para a ABL com 23 votos a favor e 15 contra, passando a ocupar a cadeira cujo patrono, Bernardo Guimarães, é o autor do romance *A Escrava Isaura*. Um dado importante é que a escritora não realizou campanha para a sua eleição, mas, recebeu o apoio dos amigos Otávio de Faria e Adonias Filho.

Por 80 anos, a tradicional Academia Brasileira de Letras nunca havia considerado a imortalidade literária feminina. Foi o escritor Oswald Orico que lutou pela mudança do artigo 2 do estatuto, possibilitando, assim, que mulheres se candidatassem a uma vaga na ABL. Em 4 de agosto de 1977, a instituição fundada em 1897 rendeu-se pela primeira vez a uma mulher, elegendo a jornalista, romancista, cronista, tradutora e teatróloga Rachel de Queiroz, que notabilizou-se ainda muito jovem, ao escrever, aos 19 anos, o romance realista “O quinze”, um relato sobre a seca que assolou o Ceará, onde nasceu, e que arrebatou o prêmio da Fundação Graça Aranha, em 1931 (<https://acervo.oglobo.globo.com/>).

Autora consagrada, Rachel de Queiroz escreveu romances, crônicas, peças de teatro. Trabalhou como tradutora na Livraria José Olympio traduzindo mais de 50 títulos, entre eles obras de Dostoiévski, Balzac, Faulkner e Conrad. Seus principais livros são: *O Quinze*, *João Miguel*, *Memorial de Maria Moura*, *Três Marias*, *Dôra*, *Doralina*, *O Galo de Ouro*, *O Homem e o Tempo*, *A Casa do Morro Branco*, *Falso Mar*, *Falso Mundo*, *Xerimbabo*, *Memórias de Menina e O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. Os primeiros livros de Rachel de Queiroz trazem como temática uma grande preocupação social. Em *O Quinze e João Miguel*, por exemplo, relata os problemas da seca no Nordeste. *Caminho de Pedras* (1937) é uma obra de inspiração ideológica com ideias socialistas, coincidindo com o período da militância política da autora já em *As três Marias* (1939), embora tenha o Nordeste como cenário a autora não faz denúncia dos problemas sociais presentes na região.

No conjunto, a prosa de Rachel de Queiroz é enxuta e dinâmica, sobretudo pelos efeitos que extrai da técnica do discurso direto, o que associa sua forma de narrar à tradição da novelística popular. Como consequência, seu texto ganha agilidade. Aproxima os fatos narrados e se torna mais saboroso, ao gosto do grande público. (CEREJA, 2009, p.461).

Rachel de Queiroz faleceu no Rio de Janeiro no dia 04 de novembro de 2003 aos 92 anos de idade. Seu último livro, *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*, relata as memórias gastronômicas de sua família na cozinha da fazenda, homônima, localizada em Quixadá à 168 km de Fortaleza, capital do estado do Ceará. Lançado no ano 2000, foi escrito em parceria com sua irmã Maria Luiza de Queiroz Salek. O livro é um poema de amor à terra natal, lembrada por ela até nos seus últimos momentos de vida,

Morreu hoje a escritora Rachel de Queiroz, aos 92 anos, vítima de enfarte, em seu apartamento no Leblon, zona sul do Rio. Segundo sua irmã, Maria Luiza, Rachel passou bem o dia de ontem e amanheceu morta. "Foi melhor assim, porque ela não sofreu. Ontem mesmo perguntei como ela estava, e ela respondeu que só não estava melhor porque não estava no Ceará". O Estado de São Paulo (04.11.2003)

1.3. Contextualizando o Ceará do Século XX

No dia 22 de abril de 1500, a expedição portuguesa formada por 13 navios e comandada pelo almirante português Pedro Álvares Cabral, ao se afastar da rota que a levaria às Índias, aporta no litoral da Bahia e “invade” as terras que, logo depois, se chamaria Brasil, destruindo e escravizando os povos que aqui habitavam há milhares de anos como relata Freixa; Chaves, (2013, p.168),

Como todos sabem, foi nessa data, após 44 dias de viagem, que a frota de Pedro Álvares Cabral, composta por 13 navios, vislumbrou as belas paisagens do sul da Bahia e o Monte Pascoal. O Brasil, que primeiro foi chamado de Ilha da Vera Cruz, teria, a partir desse momento, sua história para sempre ligada à de Portugal.

Os nativos que habitavam o Brasil em 1500 estavam divididos em diversos povos e possuíam culturas, línguas, hábitos e comportamentos diferentes. Caçavam, pescavam e coletavam vegetais. Usavam o fogo para assar alimentos. Cultivavam mandioca, feijão, batata-doce, milho, algodão e outros vegetais. Quando descobriram a agricultura deixaram de ser nômades e o tempo de permanência numa determinada área variava entre as tribos e dependia das condições climáticas. Nas aldeias, crianças, jovens, adultos, homens e mulheres tinham uma ocupação determinada culturalmente a partir do sexo e da idade. Os homens caçavam, pescavam, guerreavam, construía armas, moradias, instrumentos musicais entre outros afazeres. As mulheres ficavam responsáveis pelo plantio de frutas, mandioca, milho, batata e outros recursos naturais que alimentavam a aldeia, fabricavam utensílios domésticos, teciam redes, buscavam água, cuidavam dos filhos e preparavam a comida: beiju, tapioca, mingau, peixe cozido ou assado e pirão. O cacique, com a participação coletiva, decidia as obrigações e as regras de convivência na aldeia. Os indígenas brasileiros valorizavam festas, cerimônias, rituais religiosos e de passagem dos jovens para a vida adulta, FARIAS; FREITAS (2011, p. 15 – 17).

Segundo Cascudo (1998) o primeiro registro sobre a alimentação brasileira está na carta que Pero Vaz de Caminha escreve ao rei de Portugal, datada no primeiro dia do mês de maio de 1500. Escrita em Porto Seguro, Bahia, conforme documento da Fundação da Biblioteca Nacional. Nesta carta, ele relata ao rei de Portugal informações sobre hábitos e costumes das tribos brasileiras:

Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos, (objdigital.bn.br/2018)

O processo de colonização da nova terra teve início ainda no século XVI com a implantação dos grandes engenhos de produção de açúcar no litoral do Nordeste brasileiro. Portugal dividiu a nova terra em 15 lotes que ficaram conhecidos por capitânicas hereditárias. Na Bahia e em Pernambuco o cultivo da cana-de-açúcar era feito pelos indígenas e pelos escravos trazidos da África. A venda de açúcar na Europa gerava grandes lucros aos portugueses. As capitânicas tinham que obedecer ao governo-geral que era nomeado pelo rei de Portugal. O primeiro governador-geral do Brasil foi Tomé de Souza que se estabeleceu em Salvador, primeira capital do Brasil FARIAS; FREITAS (2011, p. 38). A cana de açúcar chegou ao Brasil trazida pelos portugueses da ilha da Madeira. Segundo relata Freyre,

Parece que sua introdução verificou-se em Pernambuco, dadas evidências de que em 1526 já se produzia aqui açúcar que pagava imposto à alfândega de Lisboa. Oficialmente, o introdutor da cana-de-açúcar no Brasil foi Martim Afonso de Sousa; e a data exata dessa introdução, em São Vicente, 1532. (FREYRE, 2007, p.22).

Localizado dentro da região conhecida como Polígono das secas, a capitania do Ceará teve, neste fenômeno geográfico, uma das grandes resistências dos portugueses para sua colonização. A capitania do Siará Grande que era formada pelo Ceará, Rio Grande do Norte, Piauí e Maranhão só começou a ser colonizada centenas de anos após a chegada dos portugueses, pois, não possuía atrativos econômicos. O solo, árido, dificultava o desenvolvimento da agricultura e a seca tornava-se uma ameaça constante. Segundo FARIAS;

FREITAS (2011), incidentes naturais como as secas constantes e as fortes correntes marítimas dificultavam a chegada de navios à costa cearense, fator preponderante, para a conquista tardia da capitania do Ceará pelos colonizadores portugueses.

No entanto, do início da colonização até meados do século XVII a produção de açúcar desenvolveu-se bastante em Pernambuco e na Bahia. Como os grandes latifundiários e donos de engenho, precisavam da criação de animais de grande porte para o desenvolvimento de atividades pesadas e para alimentação das pessoas que lá trabalhavam e residiam mas, não dispunham de terras, pois, as mesmas, estavam destinadas à plantação da cana, a saída encontrada foi a retirada do gado das fazendas, levando-os para terras longínquas, liberando os lotes dos grandes engenhos para o plantio da matéria prima FARIAS; FREITAS (2011, p. 53).

Dessa forma, deu-se a colonização do Ceará, já na segunda metade do século XVII pelos portugueses expulsando, escravizando e massacrando os povos indígenas que habitam essas terras. Esse processo de colonização foi realizado através das missões, que eram aldeamentos administradas por padres jesuítas, responsáveis por catequizar os nativos, FARIAS; FREITAS (2011, p. 20).

Com a saída dos jesuítas do Brasil em 1759, por ordem do governo português, esses aldeamentos se transformaram em vilas garantindo aos indígenas a retomada de suas terras. Surge, assim várias cidades e vilas: Viçosa do Ceará, Porangaba, Caucaia, Messejana, Paupina, Pacajus, Baturité, Iguatu e Crato. Entre os indígenas que habitavam o Ceará durante o período da colonização portuguesa no século XVII estavam: Tupinambá (Tabajara e Potiguara), Tremembé, Kariri, Kanindé, Pacaju, Jaguaribara, Kalabaça, Icó, Jucá, Anacé, entre outros, FARIAS; FREITAS (2011, p. 21).

No final do século XVII, intensificou-se o processo de interiorização do Ceará, a partir da pecuária. Os rebanhos de gados, ovinos e caprinos passaram a integrar a rota de comércio na zona açucareira. Depois de muitos prejuízos com o transporte de grandes rebanhos de animais, o homem descobriu que seria mais viável, economicamente falando, abater o animal, salgar a carne e transportá-la, seca, para os grandes centros de consumo. Deste então, no Ceará, o boi passou a ser criado, abatido, salgado e as carnes despachadas para cidades portuárias como Aracati, Camocim e Acaraú, FARIAS; FREITAS (2011, p.70). Estabelecendo, dessa forma, o comércio da carne de charque que seria interrompido no final do século XVIII com a chegada da grande seca que dizimou rebanhos em consequência de três anos ininterruptos de estiagem,

Assim, o Ceará, voltado para a pecuária e agricultura de subsistência, sem grandes plantações de cana-de-açúcar, ouro e outras riquezas de seu tempo,

atravessou no esquecimento a época da colonização, encerrando sua segunda fase histórica, dependendo sucessivamente do Maranhão, Pará e Pernambuco (ALMEIDA, 2007, p. 24).

O Ceará por tratar-se de uma faixa territorial de clima seco e solo árido, despertou pouco interesse nos colonizadores portugueses, ficando fadado ao esquecimento por centenas de anos. No final do século XIX os investimentos do governo republicano nessa terra ainda eram escassos. Em nome da seca abandonou-se toda uma região do país, negando ao povo que aqui morava o direito de, vencendo as adversidades do meio, permanecer em sua terra natal.

1.4. A formação da culinária cearense

A formação da culinária cearense como a concebemos hoje, está diretamente ligada ao processo de colonização do Brasil no século XVI, embora, acredita-se que há, mais ou menos 7 a 10 mil anos viviam já, na região Nordeste, diferentes povos com uma organização social desenvolvida: caçavam, pescavam e coletavam vegetais. Usavam o fogo para transformar em alimento todo insumo que selecionavam. Por volta de 4 mil anos atrás, esses povos começaram a desenvolver a agricultura, deixando de serem nômades. Passaram a cultivar feijão, milho, mandioca, batata doce entre outros. Esses povos Pré-colombianos tinham culturas, línguas e comportamentos diferenciados. Cultuavam diferentes deuses e viviam em grupos. Entre os povos indígenas que viviam no Ceará durante o período da colonização podemos citar: os Tupinambás, os Tremembés, os Kariris, os Kanindés, os Pacajus, os Jaguaribaras, os Icó, os Jucás, os Anacés entre outros, FARIAS; FREITAS (2011, p. 14).

Nos séculos XV e XVI, com a expansão marítima, a descoberta de novas terras passou a ser negócio lucrativo para o velho mundo. Os navegadores buscavam novas rotas. Queriam comercializar mais especiarias, tecidos e perfumes para manter os grandes impérios europeus. Numa dessas viagens, os portugueses ao se afastarem da costa africana, chegaram a uma terra desconhecida e a chamaram de *Brasil*, devido à enorme quantidade de pau Brasil presente na nova terra, despertando a cobiça dos navegadores pelo grande valor econômico que essa madeira tinha na Europa, FARIAS; FREITAS (2011, p. 34).

Como forma de marcar território e explorar as riquezas, os portugueses iniciaram o processo de colonização da nova terra descoberta já no século XVI. Iniciaram plantando cana-de-açúcar no litoral do Nordeste, especificamente, onde hoje situa-se Pernambuco e Bahia. O cultivo da cana-de-açúcar era uma atividade que precisava de muita força de trabalho, então, os

colonizadores tentaram escravizar os nativos. Foram maus sucedidos. O aumento do comércio do açúcar por toda a Europa, levou os portugueses a importar, à força, pessoas da África para serem escravizadas trabalhando nos grandes engenhos de cana-de-açúcar, FARIAS; FREITAS (2011, p. 37).

A capitania do Siará Grande, formada pelo Ceará, Rio Grande do Norte, Piauí e Maranhão não despertou nenhum interesse nos colonizadores, pois, não tinha atrativos econômicos como metais, pedras preciosas ou especiarias que lhes rendessem algum lucro. Além do mais O Siará Grande apresentava um clima muito quente, solo árido e grandes períodos de seca, dificultando o desenvolvimento da cultura canavieira, FARIAS; FREITAS (2011, p. 38).

Antes da chegada dos portugueses ao Brasil, os indígenas não conheciam animais como boi, cavalo, carneiro, galinha etc. Os colonizadores trouxeram esses animais para a região açucareira como forma de acelerar o processo produtivo e alimentar os habitantes. Criou-se, assim, um impasse, pois, os donos de engenho não queriam dispor das terras produtivas para servirem de pasto aos animais. Resolveram subir os rebanhos e foi, dessa forma, que o processo de colonização chegou capitania do Siará Grande em meados do século XVII. Os primeiros criadores de gado fixaram-se no litoral cearense, mas logo em seguida, seguiram em direção ao interior do estado, adentrando os sertões da capitania. Em pouco tempo o Ceará passou a ser visto como terra boa para *fazendas de criar*, gado, é claro, FARIAS: FREITAS (2011, p. 56).

Nas *fazendas de criar* havia várias habitações. A casa do dono da fazenda que costumavam ser grandes construções cercada de alpendres onde se recebiam as visitas, descansavam em redes e realizavam trabalhos domésticos, como, a debulha de grãos. Em redor da casa grande havia outras menores e mais rústicas, geralmente de taipa, era as casas dos trabalhadores. Na parte de trás da casa ficava a cozinha com fogão de lenha, panelas de barro, potes com água da chuva. Havia, também, o quintal, o pomar e o galinheiro. Os trabalhadores das fazendas de criar cultivavam, também, a lavoura suprimindo de alimentos a fazenda. Nelas cultivava-se o milho, o feijão, a mandioca e o algodão, todos para consumo local. Se houvesse excedente esse era vendido nas feiras ou nos grandes centros urbanos. Nessas fazendas havia também o curral onde se retirava o leite que servia de alimento e para a produção de queijo de coalho, manteiga da terra, nata entre outros derivados. A casa de farinha era o local onde a mandioca era beneficiada para a produção de um dos alimentos mais representativo da culinária cearense: a farinha de mandioca, FARIAS: FREITAS (2011, p. 59).

O Ceará sempre foi marcado por grandes períodos de seca, e durante o processo de colonização, não foi diferente. Nos períodos de grande estiagem, milhares de pessoas passavam privações, fome e eram acometidos por várias doenças. Homens sem terras e sem trabalho vagavam pelos sertões em busca de sobrevivência: eram os flagelados da seca.

Nesse ambiente rural de grandes dificuldades, começam a se desenvolver as práticas culinárias necessárias a superação dos limites que o meio impõe ao homem. Durante o século XVIII, os fazendeiros para minimizar as perdas de seus rebanhos começaram a vender o gado abatido em forma de mantas, salgadas e secas ao sol. Criou-se, assim, a carne de sol ou jabá como ficou conhecida. Tornando-se um comércio tão promissor que logo, logo foi chamada de *carne do Ceará*. O processo produtor da carne do sol era a charqueada, FARIAS; FREITAS (2011, p. 70).

As charqueadas, no Ceará, começaram a desaparecer no final do século XVIII e início do século XIX. A ocorrência de secas prolongadas como as históricas dos períodos de 1777-1780 e 1790-1793, praticamente, dizimou todos os rebanhos de gado acabando com a produção de charque em nosso estado, embora, a criação de gado tenha continuado a ser atividade importante na economia cearense, FARIAS; FREITAS (2011, p. 71).

A partir do processo de colonização do Ceará, entendemos que a construção de identidade da culinária cearense passa por vários aspectos como geográfico, econômico, político, social e cultural, sendo, a história dessa cozinha a narrativa da luta de um povo para vencer as dificuldades que o meio lhe impõe buscando a própria sobrevivência.

Daí a compreensão do porquê de a gastronomia cearense ter uma forte matriz indígena. Ora, se a colonização portuguesa, nessa terra, ocorreu de forma tardia e fragmentada, nada mais lógico do que as interferências sofridas por outras matrizes alimentares como a portuguesa e a africana tenham ocorrido de forma acentuada. Segundo Queiroz (2010, p. 16), a cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa em parte, pois, a maior influência é, sem dúvidas, a culinária indígena que é uma culinária simples, modesta e magra: carne moqueada na brasa, farinha de mandioca, peixe, aves de caça e frutos,

Assim, a cozinha do nosso Nordeste pobre (o que não produzia nem café, nem açúcar, a exigir grande mão de obra servil) seguia mais a tradição indígena. (QUEIROZ, 2010, p.17)

Da culinária portuguesa, herdamos técnicas de cocção, diversificados modos de preparo e utensílios. O gosto pelo doce, também é uma herança portuguesa que foi bem aceito na cozinha cearense e que segundo QUEIROZ (2010, p. 93),

A mesa do Não Me Deixes sempre foi pródiga em doces, pois a dieta do Nordeste é rica em açúcar. Nise e todas as cozinheiras que a ela se seguiram, sempre procuraram abastecer a casa com uma grande variedades de doces, dos quais não preciso dar receita, pois são comuns em quase todo o Brasil: doce de leite, de coco, de mamão verde com coco, de goiaba, de banana (quando de banana coruda, faz-se com a banana inteira e deixa-se na calda, em fogo baixo, por algumas horas, até que elas adquiram uma bela cor vermelha, quando então se põem na calda uma colher de manteiga e um cálice de vinho do Porto).

Entendemos também, que a cozinha cearense sofreu pouca influência da culinária africana. A participação do negro na economia cearense foi muito pequena, pois, as fazendas de criar utilizavam a força do mameluco¹ nas suas atividades por serem descendentes de indígenas e por conhecerem melhor as dificuldades dos sertões cearenses. De acordo com QUEIROZ, (2010, p. 17),

Aqui, diante dessa magra culinária indígena, as abundâncias portuguesas fizeram escola moderada. E só fomos conhecer uma cozinha imaginosa e rica, usando com capricho o material existente na terra, após a vinda dos negros, com a sua gorda e variada culinária.

Dessa forma, compreendemos que a cozinha cearense é uma cozinha feminina, artesanal e muito simples com fortes traços indígenas e influência portuguesa e africana num processo onde mesclam-se temperos, sabores, técnicas e aprendizados diversos. Onde as práticas apreendidas no passado são transformadas por adaptação aos insumos e as dificuldades do meio, pois, a cozinha é o espaço onde passado e presente se encontram e se reinventam num processo de construção coletiva de conhecimentos.

¹ Mameluco é a miscigenação de indivíduos de raça branca com indígenas.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Partindo-se do princípio de que *cultura gastronômica* não é um conceito fechado, limitado, imutável, utilizamos nesta pesquisa, o conceito de gastronomia enquanto cultura: elemento vivo que está sempre se reinventando, pois, traz em seu bojo a relação homem – natureza.

O método de investigação utilizado na pesquisa foi bibliográfico de cunho exploratório e qualitativo. Bibliográfico, por estar embasado no pensamento de estudiosos do tema, ou seja, em pesquisas e documentos disponíveis. O critério de seleção da bibliografia foi a relevância do material e a abordagem dada pelo autor em relação ao objeto investigado. A classificação do método científico utilizado neste trabalho foi feita a partir de Galliano,

Pesquisa bibliográfica é a que se efetua tentando resolver um problema ou adquirir novos conhecimentos a partir de informações publicadas em livros ou documentos similares (catálogos, as principais contribuições teóricas sobre um determinado fato, assunto ou ideia. (GALLIANO, 1979, p.109).

A investigação tem caráter descritivo por estar embasada teoricamente em livros, artigos, teses, dissertações, jornais, revistas entre outros disponíveis em meios físicos (bibliotecas) e eletrônicos (internet). Procuramos nortear nossa pesquisa em autores estudados em sala de aula, sob a orientação dos professores do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, fazendo um paralelo entre as ideias desses autores com debates e estudos desenvolvidos ao longo do curso, bem como, nas aulas práticas vivenciadas nas cozinhas e laboratórios desta Universidade. Consideramos relevante todo apontamento feito em livros, cadernos, notas de aula e trabalhos desenvolvidos em sala como subsídios para a investigação, pois, como observa Severino o conhecimento além de apropriado deverá ser refletido e reconstruído para tornar-se relevante...

Com efeito, ao tomar notas durante uma exposição, muitas ideias acabam ficando truncadas: é preciso reconstruí-las. O contexto ajudará tanto mais que o que importa reter não é o texto da exposição do professor, mas as ideias principais. (SEVERINO, 2010, p.44).

O caráter exploratório da pesquisa, deu-se a partir da análise dos fenômenos que norteiam a problemática. A base dessa investigação são dois livros da escritora e jornalista

cearense Rachel de Queiroz: *O Quinze e O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha* que segundo Vera o material literário tem valor atribuído em pesquisa científica por ser o escritor um testemunho de seu tempo, senão vejamos:

É lícito utilizar obras literárias numa monografia sobre um tema não literário? O uso da literatura – fora de seu emprego específico em questões literárias ou estéticas, está claro – aconselha-se, em certos casos, pelos ensinamentos que nos podem levar a um melhor conhecimento do homem. Os grandes escritores são psicólogos natos, como provam as obras de Dostoiévsky, molière, Flaubert, Cervantes, Dante etc., e, nos tempos modernos, Sartre, Faulkner, Camus, Genet, Kafka, Marcel, Priestley, Miller, Annouilh, Graham Greene, Julien green, Ionesco, etc. (VERA, 1978, p.129).

A pesquisa traz, ainda, uma abordagem qualitativa por não haver preocupação com representatividade numérica, mas sim, com a compreensão das relações sociais, políticas, econômicas e ambientais do objeto investigado. Nesse caso o objeto da investigação não sofreu nenhuma interferência por parte do pesquisador que fez uso de impressões, a partir das leituras bibliográficas acerca do tema na busca de identificar a natureza e as características do problema a ser investigado. Dessa forma, a pesquisa encontra-se estruturada em quatro capítulos, são eles:

O primeiro, parte introdutória, expõe os aspectos conceituais necessários para a compreensão do tema, onde a partir de uma contextualização histórica compreende-se o valor documental da obra de Rachel de Queiroz para estudos acadêmicos por tratar-se de uma obra realista que denuncia os problemas sociais, políticos e econômicos vividos pelo povo nordestino no século XX.

O segundo capítulo refere-se aos procedimentos metodológicos, ou seja, como foi construída a pesquisa. O interessante do tema investigado é que ele surgiu para mim logo no primeiro semestre do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará na disciplina História da Alimentação, quando o Prof.º Dr. José Arimatea Barros Bezerra, entre uma vasta bibliografia sobre alimentação apresentou para a turma o livro de Rachel de Queiroz *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. No segundo semestre do curso, durante a disciplina Metodologia de Pesquisa em Arte, Filosofia e Ciências, ministrada pelos professores ME. Leandro Pinto Xavier e pela Prof.ª Dr.ª. Eveline de Alencar Costa, investigar a alimentação cearense na obra da escritora Rachel de Queiroz, virou projeto de pesquisa. O trabalho foi construído ao longo dos nove semestres do curso de Gastronomia da UFC. Todas as disciplinas foram importantes para o aprofundamento do tema, bem como, todos os professores e todas as aulas de laboratório. Na base dessa pesquisa está contida toda a bibliografia estudada em sala

de aula, pois, ela foi gestada durante a minha estadia no curso. Trata-se, portanto de uma pesquisa bibliográfica de cunho exploratório e qualitativa a partir de anotações e leitura de livros, artigos, dissertações, jornais, revistas disponíveis em bibliotecas e internet.

O terceiro capítulo intitulado *Fome* e é uma reflexão de como a escassez de alimentos contribuiu para a formação da culinária cearense, descrita por Rachel de Queiroz como uma culinária simples e criativa, garantidora da sobrevivência do homem do campo. Nesse capítulo a base da análise é o romance “*O Quinze*”, cuja temática principal é a seca que assolou o Ceará no ano de 1915. A abordagem do tema é feita a partir dos condicionantes geográficos, climáticos, sociais, políticos e religiosos que envolvem o Nordeste brasileiro, pois, neste livro, a autora relata a luta do povo nordestino contra a fome. Há, ao longo da narrativa, relatos das personagens que indicam alimentos, ou sub alimentos, ingeridos pelo homem nesse período de seca e miséria.

No capítulo *Fartura* o tema central é a abundância de alimentos, a transformação de insumos locais em cultura alimentar. Nele a autora aborda, a partir das práticas culinárias desenvolvidas nas fazendas *Não Me Deixes* e *Califórnia*, momentos de abundância do homem sertanejo, a partir de práticas gastronômicas desenvolvidas no grupo social ao qual a autora pertence relacionando-as ao período chuvoso. O bom inverno é fator determinante na construção de uma culinária criativa, elaborada e festiva, ligada às comemorações sociais, religiosas ou familiares. Neste capítulo a autora expõe, de forma sucinta, sua memória gustativa relatando receitas da cozinha cearense no seu livro *O Não Me Deixes - suas histórias e sua cozinha*.

A conclusão da pesquisa é uma reflexão acerca do processo de construção da culinária cearense, quer através das dificuldades enfrentadas pelo sertanejo, quer pelos momentos de festividades e comemorações onde aflora toda a criatividade gastronômica com insumos, técnicas e instrumentos da cozinha local. Esperamos que este trabalho possa trazer informações importantes para a formação de um pensamento crítico acerca dos hábitos alimentares cearenses. A finalidade deste trabalho é ofertar ao leitor, interessado em gastronomia, uma visão mais ampla sobre a culinária nordestina e em especial a cozinha cearense.

3. A FOME EM O QUINZE

A palavra fome vem do latim, *faminem*, e está relacionada à sensação fisiológica pela qual o corpo padece a falta de alimento para a manutenção de suas atividades vitais. Segundo a *Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)*, FEBRER (2014, p.7), esse termo é utilizado em situações de intensa privação de alimentos e em diversas formas de desnutrição devido ao acesso limitado à quantidade suficiente de nutrientes indispensáveis à vida. Pode ser entendida, também, como um déficit dos nutrientes essenciais presentes nos alimentos, necessários a um adequado desenvolvimento nutricional e cuja falta repercute nas faculdades físicas e mentais da pessoa afetada, FEBRER (2014, p. 7).

Portanto utilizaremos, nesta pesquisa, o conceito de fome como estado de carência de alimentos no organismo por um período prolongado, capaz de despertar no indivíduo sensações de desconforto e dor, subtraindo-lhe as energias necessárias ao desenvolvimento de suas atividades vitais. Entendemos ainda que, mais do que uma questão de saúde pública, a fome é fruto de uma estrutura social desigual.

Segundo Erminio Sacco (AFP. ISTOÉ, 2017) especialista em segurança alimentar da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), fome não é uma palavra que podemos usar de modo irrefletido. A partir de 2007, o termo é empregado de acordo com uma escala científica acordada por agências do mundo todo conhecida como IPC (Classificação Integrada de Fases de Segurança Alimentar). Essa escala determina que a fome é declarada quando mais de 20% da população de uma região sofre de extrema escassez de alimentos e, ainda, mais de duas em cada 10.000 pessoas morrem por dia, vítimas de desnutrição aguda. O reconhecimento da fome como grave problema de saúde pública ocorreu após as duas grandes guerras mundiais com a morte de aproximadamente 12 milhões de pessoas por inanição, trazendo à tona uma abordagem mais política do tema que classifica a fome em duas categorias, sendo elas: a fome epidêmica e a fome endêmica.

A fome epidêmica, também conhecida como aberta ou aguda é aquela que ocorre em situações específicas de calamidade pública como guerras e desastres naturais atingindo pessoas de surpresa e deixando-as sujeitas à privação de alimentos. Segundo SACCO (2017) é, portanto, uma fome momentânea, causada pela incapacidade circunstancial de acesso ao alimento. A seca é um claro exemplo de fome epidêmica, pois, ela não está somente ligada às condições sociais e econômicas das regiões onde ela acontece ela é fruto, também, das situações

geográficas e climáticas locais. Uma catástrofe natural pode privar de alimentação pessoas abastadas, bem como, atingir países desenvolvidos, (AFP, ISTOÉ, 2017).

A fome endêmica, conhecida também como oculta ou crônica é aquela que ocorre em virtude da subnutrição, ou seja, causada pelo não acesso à alimentação, impedindo a chegada no organismo dos nutrientes necessários para o desenvolvimento de suas atividades básicas. Essa fome não se caracteriza pela falta completa de alimentos, mas, por uma alimentação precária incapaz de manter o organismo funcionando corretamente, acarretando problemas de saúde, dificuldades físicas e intelectuais diversas. A fome crônica atinge as regiões mais pobres do planeta provocando problemas como a desnutrição e aumentando o índice de mortalidade. Segundo CASTRO (1966), o Nordeste brasileiro, ao longo da sua história, é vítima, também, da fome endêmica, oculta ou crônica.

Para CASTRO existem duas maneiras de morrer de fome: não comer nada e definhar vertiginosamente ou comer de maneira inadequada e entrar em carências ou deficiências nutricionais deixando o organismo vulnerável a doenças. Morre-se de fome sim, seja ela crônica ou aguda. Segundo o autor a fome crônica é mais grave que a fome aguda, pois apresenta manifestações clínicas pouco percebidas, matando milhares de pessoas silenciosamente. Segundo CASTRO, 1966, “É a fome – a fome crônica e endêmica em escala universal – o traço mais típico da miséria reinante em nosso mundo. A sua revelação constitui sem dúvida a grande descoberta – trágica e promissora descoberta – da ciência e da cultura do século XX”.

A fome no Brasil continua atingindo uma parcela grande da população, principalmente, nas zonas rurais. A região Nordeste é a região brasileira mais afetada pela falta de alimentos em consequência da seca. Faz-se necessário que os governantes criem metas e soluções que contribuam com a erradicação da fome em nosso país como, por exemplo, o aumento da produtividade na agricultura familiar, a oferta de trabalho no campo, a geração de emprego e renda aumentando o poder aquisitivo no meio rural fixando, dessa forma, o homem no campo. O aumento da produtividade que tem como consequência a diminuição do preço dos produtos agrícolas é uma estratégia eficaz para a melhoria do acesso à alimentação. Segundo Montanari (2003, p. 165),

À ampliação das áreas cultivadas e ao aperfeiçoamento das técnicas produtivas associou-se o desenvolvimento de culturas particularmente robustas, seguras e rentáveis: as mesmas que haviam tido uma primeira e tímida difusão (de âmbito

localmente limitado) entre os séculos 15 e 16, e que eram agora “redescobertos” como soluções de baixo custo para prementes demandas alimentares.

Apesar das causas da fome serem variadas e estarem relacionadas a fatores como a pobreza e os fenômenos naturais como clima, peste, seca, os conflitos políticos e econômicos como as guerras e as desigualdades sociais são, sem dúvida, os principais fatores para que a fome continue sendo tema frequente na sociedade contemporânea.

3.1. A seca que assola o Ceará: 1915

Em 1915, sob o comando do militar, engenheiro e político Benjamin Liberato Barroso, o Ceará foi atingido por uma das maiores calamidades do século XX, a “seca do 15”. Sem recursos financeiros e sem nenhum apoio do governo republicano o estado enfrentou diversos problemas sociais como o aumento da pobreza e da violência, a morte de milhares de camponeses e a migração de mais de 45 mil nordestinos para a Amazônia ou para o Sul do país, ALMEIDA (2007 p. 98).

A seca do quinze aconteceu em meio à inserção da cidade de Fortaleza no mundo capitalista. A elite local pressionando o governador da província, Liberato Barroso, exigia, sob o pretexto de facilitar o socorro aos retirantes, a construção um acampamento para que os refugiados da seca se concentrassem em um único local, evitando, assim, que se espalhassem pela cidade. Dessa forma foi criado o campo de concentração do Alagadiço em um terreno de quase 500 m² onde, hoje, compreende os bairros de São Gerardo e Otávio Bonfim. As casas eram pequenas e apinhadas uma às outras, construídas com placas de zinco. A Fortaleza de 1915 recebeu quatro vezes mais o número da sua população numa explosão demográfica que trouxe à tona graves problemas sociais como crimes, saques, suicídios, epidemias, mortes, entre outros. De acordo com CÂMARA e CÂMARA, (2015),

Neste contexto dantesco, as condições sanitárias eram deploráveis, a alimentação não atendia à demanda da população e com estes fenômenos, a proliferação de doenças e desfechos fatais eram uma constante, pois não havia serviço de saúde disponibilizado pela capital para a população em franca agonia e miséria absoluta. De uma iniciativa —humanitária, o campo de concentração do Alagadiço fugiu completamente aos objetivos de seus idealizadores e passou a ser um local onde a promiscuidade era patente. A falta de moralismo como saques e assassinatos eram uma constante, assim como o adoecimento psíquico grave, visto que foram mencionados vários casos de perda total da razão e de altas taxas de suicídios.

Liberato Barroso, em resposta aos moradores da capital cearense, optou por alojar os retirantes, de forma precária, num terreno público nas proximidades de Fortaleza. O Campo de concentração do Alagadiço, como ficou conhecido era cercado e vigiado. Na verdade, era um alojamento sem a mínima estrutura, a céu aberto, cercado com arame farpado, onde se acumulavam milhares de retirantes que chegavam sem rumo, provenientes de todo o estado do Ceará. De acordo com Carapinima (2015),

O que diferencia 1915 de outras secas é que naquele ano o governo do Ceará encontrou uma “solução final” e construiu um campo de concentração no Alagadiço, zona oeste de Fortaleza, para conter os milhares de sertanejos que vinham de todas as regiões.

Estima-se que por lá passaram cerca de oito mil “mulambentos”, forma depreciativa como eram chamados. A fuga desesperada desses sertanejos nos períodos de grande estiagem era encontrar condições de vida melhor, com trabalho e dignidade, migrando para os grandes centros. (Inverta, Fortaleza, 23 set. 2015).

A ideia do campo de concentração surge em Fortaleza como alternativa para solucionar o problema dos flagelados que inundavam a cidade na *Belle époque*. Liberato Barroso na ânsia de conter a aglomeração desenfreada de retirantes na cidade antecipa, no Ceará, um dos mais terríveis confinamentos de pessoas destinadas a morte: os campos de concentração. Não havia alimentos suficiente para todos e nem condições de higiene adequadas para evitar a proliferação de doenças no Alagadiço contribuindo com o surgimento de grandes surtos de doenças, matando milhares de pessoas por dia, FREITAS, (2011, p. 116).

Quando chegam em Fortaleza, depois de uma viagem extenuante, Chico Bento e a família são acomodados em um “Campo de Concentração” no qual Conceição presta serviços voluntários de ajuda aos retirantes, (Queiroz, 1981, p. 63),

No mesmo atordoamento chegaram à Estação do Matadouro.

E sem saber como, acharam-se empolgados pela onda que descia, e se viram levados através da praça de areia, e andaram por um calçamento pedregoso, e foram jogados a um curral de arame onde uma infinidade de gente se mexia, falando, gritando, acendendo fogo.

A família de Chico Bento personifica, no enredo, a classe trabalhadora, os sem-terra, ligados a ela (terra) e dela fazendo parte. Ao abandonar o meio em que vive, fugindo da seca, o sertanejo transforma-se em retirante. Na capital, a mão de obra desses retirantes é aproveitada na construção de obras públicas como nas estradas de ferro, açudes, calçamentos e obras urbanas, recebendo em troca farinha, pedaços de carne seca e rapadura. Homens, mulheres e crianças são arrebanhados para trabalharem nos conhecidos “bolsões da seca”. Segundo CARAPINIMA (2015),

Multidões saíam do interior cearense rumo à Fortaleza em busca de sobrevivência e dispostos a buscar a sorte em outros lugares. O governo, por sua vez, oferecia aos que quisessem ariscar, passagens para o Norte e para o Sudeste do país. Dessa forma, deu-se início a saga de retirantes nordestinos em busca de sobrevivência em terras longínquas. Somente em 18 de dezembro de 1915, quando começaram as primeiras chuvas do inverno de 1916, foi que o campo de concentração do Alagadiço foi totalmente desativado. (Inverta, Fortaleza, 23 set. 2015).

3.2 O *Quinze*: romance de Rachel de Queiroz

Lançado em 1930, numa modéstia edição de mil exemplares, *O Quinze*, primeiro romance da escritora cearense Rachel de Queiroz, projetou, indubitavelmente, o nome da escritora no cenário artístico brasileiro, aos 20 anos de idade. De acordo com ARAÚJO E ANSELMO (2009),

Com o livro “O Quinze” Rachel de Queiroz explorou o significado da seca na vida do povo nordestino, a autora soube amarrar os efeitos deste fenômeno climático à vida de seus personagens ao longo da trama conseguindo desta forma, mostrar ao leitor quão significativo e relevante é este fenômeno, aliado ao descaso governamental ao lidar com a população habitante desta região. Trata-se de um romance que deu a autora grande prestígio como escritora ainda em sua juventude, já que em 1930 quando o livro foi publicado, Rachel ainda estava no auge de seus 20 anos de idade.

O livro narra a saga da família de Chico Bento fugindo da seca em busca de sobrevivência. A *via crucis* da família pelos sertões cearenses até à capital constitui o enredo da narrativa.

Chico Bento é vaqueiro, trabalha na fazenda das Aroeiras onde é empregado de Dona Maroca, a dona da fazenda. Chico Bento vê-se “aperreado” quando a patroa, sem esperanças de chuva, resolve soltar o gado, fechar a fazenda e partir para a capital. Ao vaqueiro, só resta uma saída: arrumar as trouxas e, juntamente com a família, partir rumo ao desconhecido.

Cordulina, esposa de Chico Bento, representa a submissão da mulher ao marido, numa sociedade patriarcal do início do século XX. Os dois representam a conformação e a humilhação do sertanejo frente ao sofrimento causado pela estiagem no interior nordestino.

Outro problema social decorrente da seca e retratado por Rachel de Queiroz é a prostituição infantil. Mocinha, cunhada de Chico Bento, adolescente, bonita, mas, sem

expectativas futuras, prefere ficar pelo caminho, trabalhando numa casa de família, onde acaba virando mãe solteira, fato nordestino corriqueiro nos períodos de infortúnio. Rachel de Queiroz narra aos seus leitores, (Queiroz, 1981, p. 27),

Os três dias de caminhada iam humanizando Mocinha.

O vestido, amarrotado, sujo, já não parecia toilette de missa. As chinelas baianas dormiam no fundo da trouxa, sem mais, saracoteios nos dedos da dona. E até levava escanchado ao quadril o Duquinha, o caçula, que, assombrado com a burra, chorava e não queria ir na cangalha.

Chico Bento troçava:

- Hein, minha comadre! Botou o luxo de banda...

Além de Mocinha, o casal parte para a capital levando cinco filhos: Josias que morre na viagem após comer mandioca brava, Pedro que foge com comboieiros de cachaça e Manuel, o Duquinha, que quase sem vida foi entregue aos cuidados da madrinha, Conceição, que o cria como filho, em Fortaleza. Os outros dois, que sem nomes mencionados na trama, seguem com os pais de navio rumo a São Paulo, no final da narrativa, (Queiroz, 1981, p. 45),

Lá se tinha ficado Josias, na sua cova à beira da estrada, com uma cruz de dois paus amarrados, feita pelo pai.

Ficou em paz. Não tinha mais que chorar de fome, estrada afora. Não tinha mais alguns anos de miséria à sombra da mesma cruz.

Ao relatar o drama familiar de Chico Bento na luta contra a seca, a autora rasga o véu que esconde a realidade vivida pelo povo nordestino, refém do interesse político e à mercê da boa vontade dos governantes. A autora denuncia o descaso do Estado em amenizar o problema da seca, sempre tomando medidas paliativas no combate e enfrentamento da mesma através de políticas públicas como a construção de açudes e barragens que, dependendo do tamanho do período de estiagem, não resolvem o problema da falta d'água por muito tempo. Rachel de Queiroz retrata, de forma real, o atraso e a lentidão econômica em que se encontra mergulhada a região Nordeste.

Em *O Quinze* a seca não é só pano de fundo da narrativa, ela é a protagonista, ou melhor, é a antagonista na história, a vilã. É ela que determina a ação das personagens. É ela que dita as regras do jogo, pois, é ela que mata, que esfola, que ri, que trapaceia, que se diverte com a mazela do povo, fazendo uma alusão à realidade nordestina, onde, a seca traça, de forma cruel, o destino das pessoas, independentemente, da classe social que ocupam, pois, enquanto os retirantes migram em busca de sobrevivência, os fazendeiros, ou rendem-se aos seus

caprichos, ou enfrentam-na de forma sobre-humana, sabendo que dispõem de poucas chances para vencê-la.

Profundamente realista na sua narrativa, *O Quinze* relata a luta secular do homem do campo para vencer a seca e a miséria que sempre massacrou o sertão do nordestino. Rachel de Queiroz denuncia, a partir da saga da família de Chico Bento, a precariedade da vida do homem no campo, sem-terra e sem trabalho. Segundo Câmara e Câmara (2015),

Certamente a seca do quinze não foi a mais devastadora que tivemos, mas foi a mais emblemática porque legou-nos a estratégia dos campos de concentração, que retinham milhares de famílias despedaçadas, famintas e doentes nas cidades que ligavam o interior do estado à capital e nas fímbrias desta. O que importava às autoridades e aos fortalezenses, afeitos recentemente ao refinamento da Belle Époque, era que o horror instaurado na seca de 1877-1879 não se repetisse, quando hordas de flagelados invadiram o comércio local, saqueando e destruindo.

Ao retratar a seca em seu romance, Rachel de Queiroz denuncia a existência de uma sociedade dividida, onde, de um lado tem-se uma elite privilegiada e exploradora, do outro uma enorme multidão de retirantes marginalizados.

Outro marco literário importante neste romance de Rachel de Queiroz é que ela rompe com a estética romântica quando narra o amor impossível entre Conceição e Vicente. Conceição, moça da cidade, professora, de comportamento à frente do seu tempo, vive um amor idealizado e irrealizado com Vicente, um fazendeiro sensível à miséria que o rodeia e que faz da luta contra a seca o seu objetivo de vida, embora, muitas vezes sinta-se impotente frente às adversidades vividas.

A escritora traça, através de Conceição, os dois fios condutores nos quais se desenrola a trama: a relação amorosa entre os protagonistas e a relação afetiva entre Conceição e a família de Chico Bento.

O espaço e o tempo da narrativa são determinados pela viagem da família de retirantes de Quixadá até Fortaleza, numa distância média de 170 km que são percorridos, inicialmente, a pé e em seguida de trem, de Acarape até à capital, numa luta heroica por sobrevivência.

O desfecho final da história acontece com a chegada das primeiras chuvas que enchem de esperança o homem do campo e anunciam, finalmente, a chegada do bom inverno em 1916. Desta forma, Rachel de Queiroz contribuiu para externar os problemas da seca denunciando o descaso dos governantes no combate e enfrentamento dela no Nordeste brasileiro.

3.3 Receitas de escassez

Os alimentos, aqui elencados, foram relatados por Rachel de Queiroz no livro *O Quinze* como parte da dieta do homem nordestino no período da seca. Nessa relação há alimentos que fazem parte da dieta da classe favorecida: Conceição, Vicente e o delegado Luís Bezerra, bem como da classe menos favorecida: os retirantes Chico Bento e sua família. Percebemos também que, mesmo em momentos de dificuldades quanto ao acesso à alimentação, há opção entre comer ou não comer e se comer, optar, através do gosto, pelo alimento a ser ingerido. O homem mesmo em tempo de escassez seleciona o seu alimento quando busca insumos e escolhe o modo de preparo dele.

Percebemos claramente isso através da busca por alimentos improvisados pela família de Chico Bento, durante o percurso da retirada de Quixadá até Fortaleza. A autora chega a relacionar o ser humano a um animal quanto ao instinto de sobrevivência.

A disposição dos alimentos no texto abaixo segue a ordem cronológica em que aparecem no livro *O Quinze*, pois trata-se de alimentos não programados, selecionados no ritmo da narrativa, pois, come-se o que encontram pelo caminho.

Em relação aos alimentos aqui elencados, eles foram dispostos, também, em apêndice desta pesquisa, em receitas minhas, de família ou em notas de aulas praticadas na disciplina de Cozinha Brasileira II ministrada pelas professoras Adriana Camurça Pontes Siqueira e Matusália Macedo no curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará.

a) Ceia- café de leite

A ceia, no Nordeste do século XX, é uma refeição leve e feita à noite, depois do jantar e antes de dormir. Esse tipo de refeição entrou em desuso, principalmente, pelo ritmo acelerado da vida moderna, haja visto que, atualmente, a maioria das pessoas alimenta-se fora de casa.

“- Você não vem tomar o seu café de leite, Conceição?
A moça ultimou a trança, levantou-se e pôs-se a cear, calada, abstraída.”
(QUEIROZ, 1981; pág. 3)

b) Mungunzá

O mungunzá é um alimento da cultura do milho, de consumo rotineiro e que se tornou um prato representativo da culinária cearense muito presente nas festas juninas, por ser nessa época do ano, o período em que se comemora a colheita. Há, nessas festividades, fartura

de comidas à base desse insumo como por exemplo o milho assado, cozido, canjicas, bolos, aluá, mungunzá e pamonha.

O mungunzá é um alimento muito apreciado no Nordeste embora, essa prática, tenha diminuído muito nos últimos anos. No Nordeste brasileiro o milho é aproveitado por inteiro: folhas, caule e até o sabugo que é utilizado para alimentar os animais. O milho é tão presente na dieta nordestina que segundo Bezerra (2014, p. 22),

O mungunzá faz parte da cultura alimentar da região. A sua inserção no cardápio das escolas municipais, com comprovada aceitação pelos alunos, representa uma experiência exitosa de inclusão de alimentos da agricultura familiar no PNAE. Essa inclusão é exigência da lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

O mungunzá pode ser de sabor doce ou salgado e ambos têm a mesma base no seu preparo: o milho e o feijão. O mungunzá é servido no sertão como refeição, almoço ou jantar e consta em relatos como um dos primeiros pratos preparados juntos em uma só panela: feijão, milho e carnes, se for a versão salgada. Ao mungunzá salgado é acrescentado, ainda, temperos como tomate, cheiro verde, cebola, sal, carne do sol picada e linguiça fatiada. O tempo de preparação é, em média, de duas horas e meia. No Ceará o feijão utilizado na preparação do mungunzá é o feijão-de-corda. Segundo relata Rachel de Queiróz em *O Quinze*:

“Vicente parou de machucar o mungunzá:”

(QUEIROZ, 1981; pág. 17)

c) Pirão de peixe

A base do pirão de peixe, além do peixe é claro, é a farinha de mandioca, indispensável na dieta do sertanejo. Para um bom pirão de peixe são utilizados os seguintes ingredientes: peixe, água, sal, cheiro verde, caju azedo, farinha de mandioca e colorau².

O pirão é uma preparação que requer paciência. Primeiro, peneira-se a farinha de mandioca para ficar bem fininha, sem nenhum caroço. O pirão é preparado no fogo, mexendo sempre. Serve-se quente junto com o peixe, mas, serve de acompanhamento, também, para o peixe assado na brasa.

² Colorau ou colorífico é um corante vegetal vermelho bastante usado nas regiões Norte e Nordeste do Brasil e que é obtido do arilo que envolve as sementes do urucum. É utilizado para dá cor aos alimentos como carnes, peixes, sopas, caldos, arroz etc.

- Ô Mocinha! Vê se tu dás um pirão de peixe a este menino que anda em tempo de me comer os peitos! (QUEIROZ, 1981; pág. 21)

d) Carne de bode seca, farinha e rapadura

A carne seca é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos utilizadas pelo homem. Tradicionalmente, seca-se a carne bovina, suína ou caprina (bode) de forma artesanal. No Brasil, a carne-seca também é chamada carne do Ceará, carne do sul, charque, jabá, carne de sol, entre outros. Segundo FARIAS; FREITAS (2011, p. 70), carnes secas são mantas de carne submetidas à salga e expostas em lugares secos para a desidratação,

Para evitar mais perdas e solucionar esses problemas, no século XVIII, os criadores do litoral passaram a vender o gado já abatido, em forma de mantas de carne salgadas e secas ao sol, ou seja, passaram a produzir a chamada **carne de sol, jabá** ou **charque**. Neste período, o Ceará vendeu tanta carne-seca que o produto ficou conhecido também como **carne do ceará**.

e) Beiju

O beiju, iguaria tipicamente nordestina de origem indígena, é feita com a fécula extraída da mandioca, usualmente granulada. Essa farinha ao ser espalhada em uma chapa aquecida coagula-se e vira um tipo de bolo seco. O beiju, geralmente, é confundido com a tapioca, mas, trata-se de alimentos diferentes tanto nos ingredientes como nas formas de preparo, embora ambos sejam oriundos da mandioca.

O beiju é preparado com a massa da mandioca ralada e peneirada, geralmente, assada nos fornos das casas de farinha. É montado na chapa quente, distribuindo uma fina camada de farinha e, em seguida, retirado ficando com uma consistência dura e com uma aparência ressecada.

Enquanto Cordulina ia raspando para o beiju o achado miserável, Josias, ao lado dela, calado, estirado no chão, fazia de vez em quando uma careta. Afinal, disse à mãe que estava com dor de barriga. (QUEIROZ, 1981, p. 39).

f) Raiz de mucunã

A mucunã³ é uma planta do sertão nordestino que, mesmo, tendo salvado a vida de milhares de sertanejos, ocasionou também muitas mortes por intoxicação alimentar. A raiz da mucunã é venenosa, mas essa ação tóxica pode ser eliminada pelo mesmo processo utilizado na extração da fécula da mandioca. Tem-se que ter conhecimento para preparar alimentos com a raiz da mucunã. Queiroz (1981, p. 45),

As vezes paravam num povoado, numa vila. Chico Bento, a custo, sujeitando-se às ocupações mais penosas, arranjava um cruzado, uma rapadura, algum litro de farinha. Mas isso de longe em longe. E se não fosse uma raiz de mucunã arrancada aqui e além, ou alguma batata-brava que a seca ensina a comer, teriam ficado todos pelo caminho, nessas estradas de barro ruivo, semeado de pedras, por onde eles trotavam trôpegos, se arrastando e gemendo.

Tejuaçu⁴

É um lagarto da família dos teídeos, comumente chamados de teiús ou tejus. É conhecido por sua agressividade quando importunado. Durante a seca é muito caçado, servindo de alimento aos flagelados. Assim relata Queiroz, (1981, p. 47),

Às vezes, o menino parava, curvava-se, espiando debaixo dos paus, procurando ouvir a carreira de algum tejuaçu que parecia ter passado perto deles. Mas o silêncio fino do ar era o mesmo. E a morna correnteza que ventava, passava silenciosa como um sopro de morte; na terra desolada não havia sequer uma folha seca; e as árvores negras e agressivas eram como arestas de pedra, enristadas contra o céu.

Fato (tripas de criação)

De sabor peculiar, *fato* ou *tripas de bode* ou de *criação* é um prato bastante representativo da culinária nordestina, podendo ser preparado de várias maneiras como a

³ Mucunã [do tupi maku'nã,] S. f. Bras. Designação comum a várias plantas da família das leguminosas, subfamília papilionácea. As mais comuns são as *Mucuna pruriens* e a *Mucuna urens* cujas vagens tem um revestimento piloso que causa prurido na pele de quem lhes toca e cuja raiz é venenosa.

⁴ Tejuaçu chamado de teiú-branco, ou ainda tiú, teiuacu, tejuguaçu, teju, tejo, teiú-açu, tiju, tejuaçu ou teiú-brasileiro, é um réptil da família dos Teídeos. Trata-se do maior e mais comum lagarto no Brasil, habita regiões de cerrado, mas pode ser encontrado também em regiões mais úmidas como florestas, bordas de matas-de-galeria e dentro de matas mais abertas, inclusive em regiões de clima temperado como é o caso dos teiús argentinos. O nome calango também é bastante utilizado para designar várias espécies, principalmente as pertencentes ao gênero *Tropidurus*, e calango-verde o *Ameiva ameiva*. Algumas espécies, como *Iguana iguana*, são criadas como *pets*, ainda que essa mesma espécie também seja alimento para alguns povos na Amazônia. A mais procurada para alimentação no Brasil é o teiú ou teju-açu (*Salvator merianae*) e outras espécies desse gênero).

dobradinha e a moqueca. As tripas de criação podem ser consumidas, também, fritas em gordura ou assadas na brasa, mas sempre, acompanhada de farinha de mandioca.

Seu preparo demanda um certo cuidado, pois, se não for bem limpo, o fato, exalará um cheiro forte e bastante desagradável durante a cocção. Queiróz (1981, p. 50) narra a preparação dessa iguaria feita por uma das personagens de forma improvisada e sem nenhum tempero:

E num foguinho de garranchos, arranjado por Cordulina com um dos últimos fósforos que trazia no cós da saia, assaram e comeram as tripas, insossas, sujas, apenas escorridas nas mãos.

Licor

O licor é uma bebida de origem francesa que foi introduzida no Brasil pelos portugueses durante o primeiro reinado e que ficou conhecida como aperitivo da classe alta. Segundo Cascudo (2011) o licor nunca se popularizou nas camadas humildes da população brasileira.

De baixo teor alcóolico, o licor é obtido pela mistura do álcool etílico com substâncias de origem animal ou vegetal como frutas, ervas, açúcar, xarope e outros. No lugar do álcool pode ser utilizado, também a aguardente de cana de açúcar. O licor é uma bebida de graduação alcóolica contida entre 18° GL e 54° GL. Segundo AGUARONE, (1983),

Pode-se dizer genericamente que licores e cordiais são bebidas obtidas por mistura de substâncias aromáticas em álcool:

- a) destilando um macerado das substâncias em álcool e colorindo;
- b) fazendo infusão de substâncias que perderiam o aroma na destilação em solução hidro alcoólica, filtrando e colorindo;
- c) adicionando óleos essenciais ao álcool e colorindo.

Por ser de baixo teor alcóolico e de sabor adocicado, o licor foi apelidado de “bebida de mulher” e podia ser consumida por pessoas de todas as idades e em diferentes locais e horários, mas, costumava ser servido após às refeições, como digestivo, CASCUDO, (2011). Essa bebida, também, fechava o jantar e acompanhava o charuto e a conversa entre damas e cavalheiros,

Os “nacionais”, de manipulação doméstica, especialmente o de jenipapo, não eram “bebidas de homem”. Nos bailes pobres havia sempre garrafinhas de licor “para as damas” mais afoitas. (CASCUDO, 2011, p.784).

Oferecê-lo aos visitantes era sinal de boa acolhida e de bem-querer. Dona Inácia, personagem de O Quinze, serve licor a Vicente em uma de suas visitas à família de Conceição,

- Conceição, minha filha, manda fazer café e traz um calicezinho de licor pra Vicente.
(QUEIROZ, 1981; pág. 56)

Caldo

Os caldos são alimentos muito apreciados no Nordeste tanto pelo sabor como por suas qualidades medicamentosas. Há caldos preparados à base de carnes bovinas, de galinha e de peixes e há outros à base de cereais como arroz, feijão, farinha e hortaliças.

O caldo de arroz, numa época em que não havia penicilina, era recomendado pelos médicos no tratamento dos enfermos. O caldo de feijão é recomendado no tratamento de anemias. Para os fracos há o “caldo de misericórdia” preparado a base de farinha de mandioca, sal, pimenta-do-reino e uma colher de manteiga. O *caldo de caridade* é uma preparação à base de água saborizada com sal e manteiga onde são acrescentados farinha de mandioca e ovos para encorpá-lo. Chama-se dessa forma por ter características restauradoras (CAVALCANTE, 2017). Podemos modificar essa preparação variando o tipo de proteína utilizada como carne moída, frango, peixe etc. Rachel de Queiroz cita o caldo como um alimento revigorante,

“Enfim já se sentava na rede e pegava com as mãos incertas a tigela de leite ou de caldo.” (QUEIROZ, 1981; pág. 77)

Apesar de ter uma feitura simples, o caldo de carne, que no começo de seu consumo no Brasil era considerado medicinal, precisa de atenção e cuidado no modo de preparo para se conseguir um bom resultado não só em relação ao sabor, mas também no que diz respeito à qualidade nutricional (CASCUDO, 1967).

Os caldos são consumidos no Brasil desde a época da escravidão. Alguns negros, por não gostar do sabor do café, consumiam o líquido após o jantar, chamado de *remate*, para fechar a refeição. Remate era um caldo engrossado com farinha, a fim de render mais em quantidade, contendo carne picada e bem temperado (COSTA, 1937). No Brasil, os caldos mais consumidos são o caldo verde, de feijão, de carne, de peixe, de legumes, de frango, de mandioca e de milho.

O consumo desse alimento serve tanto para quem precisa se restaurar de uma convalescença, como também, para quem precisa repor as energias perdidas depois de uma noite de festa, atividades físicas ou até mesmo como complemento alimentar.

4 FARTURA EM *O NÃO ME DEIXES* - *Suas histórias e sua cozinha*

Para entendermos melhor o termo fartura, iniciaremos este capítulo fazendo menção ao conto medieval *País de Cocanha*, registrado a partir da tradição oral e datado do século XIII. O conto é a narrativa de um viajante a um país imaginário onde todos os seus desejos são, instantaneamente, realizados. O autor relata as benesses de viver em um país onde o alimento é abundante, as lojas oferecem seus produtos de graça, as casas são feitas de guloseimas e que está situado entre rios de vinho e leite. Nele, as colinas são feitas de queijos que caem do céu. Nessa terra mitológica o clima é sempre agradável. Não tem inverno nem seca, o vinho nunca acaba e todos permanecem jovens para sempre. O texto é um convite à abundância e à ociosidade,

Bem-vindo à Cocanha, que nenhuma outra terra é capaz de igualar. Aqui abundam as coisas boas, sem que ninguém precise semear para colher. Nunca tem inverno nem geada, nunca tem seca nem fome. E nenhum senhor vem roubar nossos celeiros nem devastar nossas plantações. Venha, você será meu convidado! (MASSARDIER, 2002. p.27).

Esse conto, originalmente passado de geração à geração de forma oral, data da segunda metade do século XII quando um poeta francês, anônimo, criou um mito de um país de abundância, de harmonia social, de liberdade, onde não havia nem fome nem frio, só prazeres e alegria. Depois de divulgado oralmente por décadas, foi somente no século XIII que esse conto foi registrado em francês arcaico, escrito em versos sob o título de *Fabliau de Cocagne*.

Ao sonhar com um lugar igualitário com alimentos suficiente para todos, o homem medieval expressava uma preocupação constante em sua vida: acabar com a fome que o massacrava. Se traçarmos um paralelo entre a sociedade medieval e a sociedade moderna encontraremos resquícios de uma mentalidade medieval onde utopias e mitos são utilizados como forma de justificar as dificuldades do homem em conviver no meio ao qual está inserido. Percebemos, assim, o duplo poder que tem as utopias, primeiramente o de promover revoluções e em seguida o de manter a ordem social, levando-nos a refletir acerca das comunidades brasileiras que sofrem com a fome e com a subnutrição.

No conto *País de Cocanha* o termo **fartura** foi utilizado no sentido conotativo, literário, o que de forma nenhuma tem relação com o significado do termo quando utilizado por Rachel de Queiroz no livro *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*. Para o povo nordestino a

palavra fartura é sempre utilizada no sentido denotativo, real, representando o bom inverno e que segundo Ferreira (1986, p.760), *é o estado de farto. Grande quantidade; abundância. Sendo, farto, aquilo onde há abundância de tudo; repleto, cheio: casa farta; mesa farta.*

A palavra fartura origina-se do verbo latino *farcire*, que significa: engordar animais para o abate. A partir da palavra primitiva temos várias derivadas como: farto, aquele que se encheu de comida e fartura que significa abundância, fortuna, abundância. A palavra abundância, por sua vez, vem do latim *abundantia* e significa *uma grande quantidade de algo.*

Em *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha*, entendemos ser um grande erro, imaginarmos *Cocanha* como um lugar longínquo, futuro, distante e não como algo real, presente como a nossa casa ou a nossa terra. Enfim, *Cocanha* seria a maior representação do egoísmo humano, pois, não é o sonho de um lugar igualitário e fraterno, mas, um sonho individual onde as tuas vontades seriam realizadas independentemente da saciedade e felicidade do outro. Entendemos assim que, enquanto o homem desejar o melhor para si e para os seus não haverá um lugar onde a abundância seja coletiva capaz de suprir as necessidades básicas de todos os indivíduos igualmente.

4.1 O Não Me Deixes: suas histórias sua cozinha

O Não Me Deixes- suas histórias e sua cozinha é o último livro da escritora e jornalista cearense Rachel de Queiroz lançado ainda em vida. Trata-se, na verdade, de um manual de arteculinária em que constam registros de atividades relacionadas à alimentação que faz parte do cotidiano da família Queiroz. O livro todo é composto por 120 páginas e está dividido em 21 capítulos. Foi escrito a seis mãos: a escritora Rachel de Queiroz, auxiliada por sua irmã Maria Luiza de Queiroz e por Flávio de Queiroz Salek, uma espécie de sobrinho-neto da escritora. Flávio de Queiroz faz a apresentação do livro narrando, aos leitores, momentos vividos por ele na cozinha da fazenda O Não Me Deixes,

Ir para O Não Me Deixes significava mudar completamente os gostos e cheiros, pois a cozinha sertaneja é muito diferente da que comemos aqui no Sul. (Queiroz, 2010, p. 12).

Flávio relembra fatos de sua infância em Quixadá – Ceará mostrando-nos a importância da cozinha enquanto espaço de convívio numa casa sertaneja. Segundo ele as atividades culinárias na casa iniciavam antes do sol raiar, quando se acendia o fogo a lenha e

que funcionava durante todo o dia, sem interrupção, encerrando as atividades no período noturno pois,

Na verdade, os fascínios da cozinha começavam antes de o sol nascer, quando uma das meninas acendia o fogão a lenha. Era um fogão enorme, bem no centro da cozinha, com uma chaminé no meio. Tinha então início o dia na cozinha de minha avó, que iria funcionar, sem pausas, até a hora do jantar. (QUEIROZ, 2010, p.12)

Flávio descreve ao leitor as delícias preparadas na cozinha do *Não Me Deixes* como a tapioca, o pão de milho, o café torrado e moído ali mesmo, a matança de bichos feitas no quintal da casa e que seria utilizada para alimentação das pessoas da casa. Relata, em poucas linhas, suas memórias gustativas: o feijão de corda com nata e coentro, o arroz com colorau, o leite grosso, as carnes de carneiro, a buchada, a panelada, o ovo de galinha caipira. Descreve, também, a fatura armazenada cuidadosamente na despensa da casa: sacas de feijão, farinha, arroz, rapadura, mel de abelha e como não poderia deixar de ser mencionadas as grandes quantidades de tambores de água da chuva, para o enfrentamento de tempos difíceis, de seca. Segundo QUEIROZ, 2010, p. 13,

Havia também uma despensa, escura, anexa à cozinha, onde circulava Zé Gato, o gato de meu avô, encarregado dos ratos. Lá, empilhavam-se sacos de farinha, arroz, feijão, dezenas de rapaduras, garrafas de mel tampadas com sabugo de milho, imensos potes de água de chuva. Quase nada naquela despensa era industrializado. Aliás, em toda a cozinha não havia nada, a não ser, talvez, um radinho de pilha, que indicasse estarmos no século XX.

O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha é um livro de relatos gastronômicos de Rachel de Queiroz. Nele, encontramos registros da cozinha sertaneja, simples, rústica, sem supérfluos, passada de geração a geração de forma oral, pois, acima de tudo, feminina, ou seja, desenvolvida por mulheres. Há no livro uma descrição minuciosa dos móveis e utensílios que compõem essa cozinha do sertão nordestino como o fogão e o forno à lenha que, segundo Rachel de Queiroz, apresentam-se apartados da casa, num alpendre.

Nos relatos da escritora percebemos memórias de momentos vividos em duas casas: uma em Quixadá e outra em Fortaleza, portanto, havia duas pessoas responsáveis por fazer funcionar esses ambientes. Antônia cozinhava na casa do Pici, em Fortaleza, e Nice era a responsável pela cozinha da fazenda *Não me Deixes* localizada em Quixadá no interior do Ceará.

Um pouco depois, ainda escuro, chegava a Nise, que governava a cozinha de minha avó. Eu, então, me aboletava no pé do fogo e esperava que a Nise, a quem eu

adorava, fizesse ali na hora para mim uma das delícias de que eu mais gostava, a tapioca. (QUEIROZ, 2010. P. 11).

Para Rachel de Queiroz, 2010, a cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa com forte presença de traços nativos como a carne moqueada na brasa e misturada com farinha de mandioca, herança indígena. Segundo a autora a partir do período colonial a cozinha cearense recebeu também influência da cozinha africana dando origem aos doces como os de coco, mamão, laranja e o doce de leite.

A cozinha cearense é, segundo Rachel, uma cozinha farta e generosa onde todos se alimentam: empregados da casa, agregados e visitantes, embora houvesse, no *Não Me Deixes*, uma certa hierarquia onde a família Queiroz se alimentava na sala de jantar, separada dos empregados e agregados da casa que se alimentavam na própria cozinha. Segundo Queiroz (2010, p. 16),

A cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena ainda muito presente. Não que existisse uma culinária indígena, já que os índios, neste terreno, tinham uma tradição muito modesta ou quase inexistente.

De acordo com a autora essa cozinha simples desaparece nos momentos de festividade dando lugar a uma cozinha farta e abundante. É bem comum, segundo Rachel, em aniversários, bodas e casamentos as famílias, por mais simples que sejam, preparar grandes quantidades de comida. Bois, carneiros, porcos, galinhas e capotes são oferecidos aos convidados na chamada cozinha comemorativa. Segundo Queiroz (2010, p. 17),

Conclui-se, pois, que o nordestino é um sóbrio; essa frugalidade, contudo, desaparece nas ocasiões consideradas de “festa”: casamentos, aniversários, bodas de prata ou de ouro. Tudo isso, claro, tratando-se de famílias abastadas. Mas em muitas famílias de recursos modestos abrem-se exceções, fazem-se até dívidas, para comemorar devidamente um casamento, um batizado ou umas bodas de ouro.

A fazenda O Não Me Deixes foi uma herança recebida por Rachel por ocasião de seu casamento com Oyama, médico goiano e seu segundo marido. Ela atesta que ganharam as terras em péssimas condições e que foi ela mesma quem desenhou a planta da casa que foi acompanhada durante a construção pelo seu esposo que se encarregou de tocar a obra. Rachel de Queiroz conta em seus relatos que o açude precisou ser reconstruído, pois, era de parede

pequena e precisou ser transformado em outro de maior porte para fornecer água para a fazenda durante o ano inteiro. Segundo Queiroz (2010, p. 24),

Oyama, comigo ainda no junco, encomendou tijolos aos oleiros das Areias e comprou em Quixadá alguns milheiros de telhas. A planta da casa do Não Me Deixes foi feita por mim: a planta, a fachada, o corte dos telhados, tudo foi meu. Oyama não tinha gosto por construção no sentido “ideológico”, digamos. Mas, de posse da planta, tratava de reunir material, tirar madeira etc.

Rachel de Queiroz, ao longo dos seus relatos, vai apresentando aos leitores ingredientes e insumos da gastronomia nordestina como o queijo de coalho, feijão de corda e o requeijão. No livro a autora transcreve uma receita do queijo de coalho de dona Clotilde mãe da escritora, ditada à escritora por Antônia uma das cozinheiras da família.

Rachel apresenta aos seus leitores a farinha de mandioca, ingrediente fundamental na dieta nordestina, seja ela rica ou pobre. A autora apresenta-nos, também, o feijão de corda, base alimentar da cozinha sertaneja junto com o milho que, depois do feijão, torna-se um dos alimentos mais importante na alimentação do sertanejo. A autora não esquece de descrever a paçoca que é um alimento que se transporta, no campo, até em um saco de papel e que é consumida, muitas vezes, como refeição, acompanhada de café ou de pedaços de banana. No Nordeste o milho é consumido cozido ou assado podendo, ainda, ser transformado em canjica, pamonha, mungunzá ou cuscuz,

O milho, depois do feijão, é um dos alimentos básicos do sertanejo. Come-se verde, cozido ou assado na brasa, em forma de canjica (curau), pamonha, bolos, cuscuz etc. (QUEIROZ, 2010, p. 52).

A autora descreve, também, as carnes presentes na culinária cearense: carne de carneiro, buchada, panelada e o sarrabulho e apresenta-nos uma receita bem particular de sua família: *A Carne da Antônia*. Antônia, segundo QUEIROZ, 2010, aprendeu esta receita em um velho livro da mãe da escritora intitulado de **O cozinheiro nacional**. Neste livro, essa receita denominava-se de “carne sepultada”, mas, devido ao caráter fúnebre que tornava a receita sem nenhum atrativo para a família resolveram mudá-lo e passaram, então, a chamá-la de *A carne da Antônia*. Segundo QUEIROZ, 2010, essa receita era chamada de *Carne Sepultada* porque o processo de cocção era realizado sob a fogueira em um buraco cavado, anteriormente, no chão onde era *enterrada* e retirada depois de um longo período. De acordo com Freixa e Chaves (213, p. 202), a respeito do livro de receitas da mãe de Rachel de Queiroz:

Outro importante documento dos costumes do Império é o livro *Cozinheiro nacional*. Supõe-se que seja de 1890. Sobre o autor, cogita-se o nome de Paulo Salles. O item interessante desse livro é uma tabela em que consta uma lista de produtos estrangeiros e suas possíveis substituições nas receitas brasileiras. Alguns exemplos: alcachofra por palmito; berinjela por jiló; castanhas por pinhões; aspargos por broto de samambaia; amêndoas, nozes e avelãs por amendoim e castanhas-do-pará.

Em seguida Rachel menciona as aves que faziam parte da culinária da fazenda que são os perus, as galinhas, os capotes e os patos. O peru fazia parte da cozinha comemorativa e era utilizado em grandes eventos como natal, ano novo, casamentos etc. Segundo QUEIROZ, 2010, a galinha é a carne mais acessível ao sertanejo, pois, o bicho é criado solto no terreno da casa. Em seguida ela apresenta-nos o capote que é a galinha-d'angola trazida da África para o Brasil pelos portugueses, mas, que logo se adaptou ao sertão nordestino pelo clima quente e seco semelhante ao do país de origem. A escritora faz registros variados de receitas com essas aves como ingrediente principal como a galinha de cabidela que é uma receita tipicamente nordestina, a galinha cheia que, nada mais é, do que a galinha recheada com farofa de miúdos e assada no forno de lenha. Quanto ao capote, segundo QUEIROZ, 2010, come-se cozido, guisado, de cabidela ou recheado com farofa e assado no forno. O pato com arroz, é uma das receitas prediletas de Rachel de Queiroz e consiste em uma preparação que chamamos de uma só panela, ou seja, cozinha-se a arroz junto com o pato, como uma galinhada.

Rachel de Queiroz dedica um capítulo do livro para falar dos peixes de água doce que são, geralmente, criados em açudes, lagos ou cisternas. A autora fala do curimatã que é um peixe típico de águas nordestinas. Trata-se de um peixe muito gordo, mas, que em tempo de seca torna-se escasso, magro e muito caro. A traíra é um peixe de espinhas grandes. O piau é uma espécie de piaba, só que grande. A autora menciona, também, o cará e a tilápia que são peixes diferentes e que, geralmente, come-se frito com baião-de-dois. Segundo a autora esses peixes são pescados nos rios e lagos com anzol ou com redes de pescas.

Para QUEIROZ, 2010, a caça é outra atividade muito comum no sertão. Antigamente, caçava-se nambus⁵, marreca das lagoas, patos do mato e jacus⁶. Caçava-se também passarinhos, tatus, pebas e preás. Hoje em dia a caça é proibida pelo Instituto Brasileiro

⁵ Denominação comum às aves dos gêneros *Tinamus* e *Crypturellus*, da família dos tinamídeos, que habitam os trópicos e têm corpo forte, pernas grossas e pouca ou nenhuma cauda; inamu, lambu, nambu, nhambu.

⁶ Os jacus são aves de grande porte, que chegam a atingir até 85 cm de comprimento e possuem uma cauda longa e arredondada. De pescoço relativamente longo, essa ave possui uma cabeça pequena. Os jacus têm um papo vermelho e saliente na zona da garganta e sua plumagem é uniforme e escura com aspecto escamado.

do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, que é o órgão federal responsável pelas políticas de proteção do meio ambiente no Brasil, QUEIROZ, 2010.

Há, no livro, um capítulo todo dedicado aos doces, pois, segundo QUEIROZ, 2010, a mesa do *Não Me Deixes* sempre foi recheada dessas guloseimas que fazia a alegria da criançada. Era comum ter em casa o doce de leite, de coco, de mamão-verde-com-coco, de goiaba, de banana, de espécie , de gergelim, de castanha de caju simples ou de castanhas de caju confeitadas, doce de caju, de jerimum de fogueira, bolo de milho, pé de moleque, bolo da vizinha Rachel e o bolo Luiz Felipe.

Em um capítulo todo dedicado às bebidas, a autora fala da importância que o café tem no Nordeste e que é comum o mesmo ser ofertado às visitas como gesto de cortesia. Apresenta, também, ao leitor a cajuína que é uma bebida à base de caju de simples elaboração artesanal e que foi inventada por Rodolpho Teófilo, farmacêutico e escritor. A cajuína, por seu caráter refrescante, é considerada o refrigerante nordestino. Rachel de Queiroz apresenta-nos, também, o aluá que é uma bebida típica do Nordeste, feita à base de pão ou de abacaxi e que, geralmente, é confeccionada por ocasião das festas juninas ou de santos. A respeito do abacaxi, Gândavo, escreve ao rei de Portugal:

Huma fruta se dá nesta terra do Brasil muito sabrosa, e mais prezada de quantas há. Cria-se numa planta humilde junto ao chão, a qual tem humas pencas como cardo, a fruta dela nasce como alcachofras e parecem naturalmente pinhas, e são do mesmo tamanho , chamão-lhes Ananazes, e depois de maduros têm um cheiro muito excelente, colhem-se como são de vez, e com huma faca tirão-lhe aquella casca e fazem-nos em talhadas e desta maneira se comem, excedem no gosto a quantas frutas há neste Reino, e fazem todos tanto por essa fruta, que mandão plantar roças dela, como de cardaes: a este nosso Reino trazem muitos destes ananazes em conserva.

No último capítulo do livro a autora faz uma espécie de declaração de amor a essas terras ásperas, secas, íngremes e sem atrativo algum, distantes da civilização e do conforto das grandes cidades, mas, que para ela é o seu lugar de pertença. Segundo Queiroz (2010, p. 116), tudo no sertão é diferente. Trata-se de um povo simples, mas, forte, corajoso que vive o seu dia a dia sem a ambição dos grandes centros urbanos,

Só comparo o Nordeste à Terra Santa. Homens magros, tostados, ascéticos. A carne de bode, o queijo duro, a fruta de lavra seca, o grão cozido em água e sal. Um poço, uma lagoa é como um sol líquido, em torno de qual gravitam as plantas, os homens e os bichos. Pequenas ilhas d'água cercadas de terra por todos os lados, e em redor dessas ilhas a vida se concentra. O mais é a paz, o sol, o mormaço.

4.2 Receitas de fartura

Os alimentos e preparações aqui disponibilizados, foram relatados por Rachel de Queiroz no livro *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha* e fazem parte da dieta do nordestino no momento de fartura. São insumos e receitas diversificados, oriundos da memória gastronômica da autora. Há receitas de carnes, bolos, doces e bebidas. No livro *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha* Rachel de Queiroz conta histórias e relata fatos significativos da cultura gastronômica cearense. É quase um manual de culinária, por trazer receitas elaboradas na cozinha da fazenda da escritora. São receitas do dia a dia e receitas de festa, principalmente, receitas de encher os olhos e o bucho, utilizadas em momentos especiais para se comemorar o bom inverno. Receitas de mesa farta, criativa e saborosa que utilizam práticas, técnicas e insumos regionais.

A disposição dos alimentos no texto segue uma ordem aleatória, sem nenhum critério de enumeração e outras, por sua importância no livro, foram disponibilizadas nos anexos dessa pesquisa.

Farinha

A farinha, um dos principais insumos da alimentação do nordestino, é feita a partir de uma raiz denominada pelos indígenas de mandioca. Existem vários tipos de farinha, variando de acordo com o modo de preparação: farinha seca, farinha d'água e farinha mista, entre outras. O método artesanal de elaboração da farinha é herança indígena que foi aperfeiçoado pelos portugueses transformando-o em modo de produção industrial. A farinha de mandioca é utilizada na fabricação de beiju, farofa, pirão, paçoca, entre outros. De acordo com BEZERRA et al. (2014, p. 85), “É na farinhada que se dá o processo de transformação da mandioca em farinha. É um evento complexo que demanda várias etapas para sua conclusão, desenvolvidas com a habilidade que somente a experiência é capaz de promover, sendo naturalmente coordenadas. Fazer farinha é um ofício árduo, contudo, bastante esperado e desejado[...]. Para o agricultor significa garantir a sobrevivência da família e reacender a esperança em dias melhores”.

Segundo SILVA (2005), o cultivo da mandioca se estendia das terras baixas da Amazônia, passando pelo sul do Brasil e indo até as florestas do América Central. A mandioca estava presente, também, por todo litoral brasileiro através dos hábitos alimentares dos povos de origem tupi.

Para Cascudo (2011), a farinha é o primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional. Com o beiju e a carimã consolidam a prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé-Sumé ou nascida da menina Mani. Para Cascudo (2011, p. 92),

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Creem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando a crueira que não pode ser peneirada.

Rachel de Queiroz, 2010, afirma que a farinha de mandioca está para o nordestino assim como o pão está para as outras culturas, sendo, a farinha a base da alimentação do sertanejo. De acordo com Queiroz (2010, p. 42),

A farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que o pão nas outras culturas. É indispensável à mesa do rico e à do pobre, onde é complemento obrigatório para todos os alimentos, ora engrossando os molhos, ora simplesmente completando o sabor das outras comidas. A gente pobre, durante os tempos ruins, costuma matar a fome com um simples punhado de farinha seca. Farinha e uns pedaços de rapadura é o “sonhim”, ou seja, a ração que os homens levam para o dia de trabalho nos roçados.

A farinhada é um evento que demanda várias etapas. Durante a produção da farinha, as demais funções necessárias para o bom andamento do processo produtivo, são distribuídas entre os elementos do grupo. Há o descascador de mandioca, o que vai moer e o que vai torrar a farinha. Há os provadores que irão fazer a apreciação do produto ao final do processo. O trabalho é coletivo, formado pelas famílias em acordo informal. Ao final da farinhada a mão de obra é remunerada com a distribuição da farinha produzida entre os participantes do evento, BEZERRA, (2014).

Feijão

Os feijões sempre fizeram parte da cultura alimentar do indígena brasileiro. Só que de forma secundária, pois estes valorizavam mais o milho e a mandioca. Os feijões eram cozidos na água, depois escorridos nas mãos ou em peneiras de palha. Os portugueses incrementaram o preparo do feijão adicionando temperos da horta e a gordura animal. Na dieta nordestina existe uma grande variedade desse grão, por exemplo o feijão de corda, de grão pequeno e redondo; o mulatinho com o grão mais alongado e o feijão preto que é utilizado na feijoada, entre outros. Segundo Queiroz (2010, p. 48),

O feijão, base da alimentação do sertanejo, come-se de todas as maneiras: verde, maduro e seco. O verde come-se ainda na vagem, cortado em pedaços pequenos. O maduro (o que já se pode debulhar) come-se como o seco: cozido e temperado. O tempero mais apreciado para o feijão é a nata do leite, que em geral é retirada do leite com que se faz o queijo.

Queijo de coalho

O queijo de coalho é um insumo tipicamente nordestino produzido nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco. De tecnologia simples, a produção desse queijo, não necessita de equipamentos caros nem sofisticados, pois na maioria das vezes, ainda é aplicado o método de produção artesanal:

É um queijo cuja tecnologia é relativamente simples e cuja fabricação não exige equipamentos sofisticados. A diversificação da metodologia para a manufatura do queijo de coalho pode ser constatada na produção de vários fabricantes. A falta de critérios de qualidade para a matéria-prima e para as técnicas de processamento permitem que produtos de baixa qualidade, tanto do ponto de vista higiênico-sanitário como em relação aos padrões do produto, atinjam o mercado, dificultando sua comercialização. (NASSU, 2006).

A produção do queijo de coalho é muito importante para a manutenção da renda dos produtores rurais, principalmente, aqueles que não têm acesso às usinas de beneficiamento de leite, representando uma importante atividade econômica.

O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011 (BRASIL, 2011), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, define o queijo de coalho como o *“queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação”*.

O consumo do queijo de coalho é muito popular, não só no Nordeste, mas em todo o Brasil. Costuma-se consumir esse produto de forma natural, assado ou frito e é muito utilizado, também, em várias preparações da culinária nordestina. De acordo com Nassu; Macedo; Lima, (2006, p. 9),

É um queijo cuja tecnologia é relativamente simples e cuja fabricação não exige equipamentos sofisticados. A diversificação da metodologia para a manufatura do queijo de coalho pode ser constatada na produção de vários fabricantes. A falta de critérios de qualidade para a matéria-prima e para as técnicas de processamento permitem que produtos de baixa qualidade, tanto do ponto de vista higiênico-sanitário

como em relação aos padrões do produto, atinjam o mercado, dificultando sua comercialização.

Pamonha

Pamonha é um quitute muito apreciado no Nordeste brasileiro, provavelmente descendente da culinária indígena, pois, ele é obtido a partir do milho verde, adicionado de açúcar e leite sendo cozido, em água fervente, dentro da palha do milho. O termo “pamonha” vem da palavra tupi pa’muñã, que significa “pegajoso”. Segundo Gomensoro, (1999, p.). Há várias receitas de pamonha, da tradicional que é doce, até a salgada encontrada no Centro-Oeste brasileiro, conhecida como *pamonha de sal*. A pamonha salgada é recheada com diversos tipos de carnes, embutidos e linguiças, geralmente, é consumida com café. No Nordeste a pamonha é preparada com leite de coco e coco ralado. Segundo Queiroz, 2010, a massa da pamonha é idêntica à da canjica, apenas mais espessa. O importante é a forma como ela é preparada. Ainda, segundo a autora essa iguaria come-se quente ou fria, conforme o gosto de cada um.

Panelada

A panelada é um dos principais pratos típicos da culinária cearense. É um cozido feito com a mistura do bucho, tripas e patas do boi, temperado com sal, colorau, pimentas, cheiro verde e alho. Segundo Cascudo, (2008, p.) a panelada é uma comida preparada com o intestino, os pés e certos miúdos de boi, adubado com toucinho, linguiça ou chouriço e convenientemente temperada. Servida durante o dia, o acompanhamento ideal para a panelada é o pirão escaldado feito com a farinha de mandioca.

Esse prato tem influência da cozinha portuguesa, dada a sua semelhança com a receita portuguesa "Tripas à moda do Porto." No Nordeste, a panelada surgiu na época do povoamento do sertão com a chamada "Civilização do Couro" durante a matança dos bois, os miúdos eram cozidos, todos juntos, num enorme caldeirão para servirem de alimentação aos trabalhadores do rancho.

Paçoca

Preparação consumida em várias partes do Brasil, desde o início do povoamento, a paçoca é um alimento transportado com facilidade, em saco de papel ou lata, pelo o sertão nordestino. A paçoca cearense típica é preparada com carne seca, farinha de mandioca, gordura, cebola e alho. Tem que ser socada no pilão. Segundo Cascudo (2011), “a paçoca exige pilão sob pena de não ser paçoca”.

Termo de origem tupi (po-çoka), significa: esmigalhado a mão ou socada no pilão, o que justifica a herança indígena. Segundo Cascudo (2011, p.),

A paçoca, de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com a carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão, define Teodoro Sampaio, concluindo: *Era o farnel dos bandeirantes*. No Nordeste, acompanha bananas. Café, na Bahia. Em Minas Gerais a farinha é de milho. As paçocas de farinha com castanhas (de caju ou do pará, *Bertholletia excelsa* H. B. K.), Nordeste “farinha de castanha ou de milho”. São guloseimas e não alimentos do trivial, como a verdadeira paçoca, carne e farinha socadas em pilão.

A paçoca é a junção dos ingredientes e de povos distintos e que, hoje, compõem a base alimentar nordestina. A farinha de mandioca é herança indígena, a carne de sol é herança dos portugueses. Segundo Rachel de Queiroz (2010), a paçoca não tem um aspecto bonito e você não consegue distinguir, ao final do processo de feitura, o que é farinha e o que é carne, pois, tornam-se uma coisa só, inseparáveis,

Antes de iniciar o preparo da paçoca, põem-se de molho os pedaços de carne-seca durante algumas horas e muda-se a água com frequência para retirar o excesso de sal. Dessalgada, então, é cortada em pedaços menores, que são levados para fritar. Separadamente, fritam-se junto a cebola e o alho. Carne e temperos são então escorridos da gordura em que foram fritos e levados ao pilão (desfiando-se a carne antes), acompanhados de um punhado de farinha de mandioca. Pisa-se então carne e farinha até que os pedaços fritos se esgarcem e junto com os temperos se unifiquem com a farinha. À medida que se pila, vai-se acrescentando a farinha de mandioca, até que se forme uma espécie de farofa em que predomina a carne. Leva-se então ao fogo uma quantidade de gordura e, quando estiver fervendo, joga-se dentro e mistura, mexendo rapidamente até obter uma farofa úmida na qual estão incorporados a carne e os temperos.

Galinha de cabidela

A galinha é a proteína mais presente na dieta do sertanejo. Segundo Queiroz, (2010), toda casa sertaneja dispõe de um galinheiro em seu quintal. As galinhas são aves, criadas soltas e que catam o seu próprio alimento nas matas que circundam a casa. O milho é servido a elas diariamente, e a água fresca, oferta da casa, é uma estratégia para mantê-las por perto tornando-se, assim, domesticadas. “Galinha que não recebe milho “amonta”, quer dizer, torna-se selvagem e abandona o terreiro”, diz Queiroz (2010),

Essas aves chegaram ao Brasil com os portugueses durante o descobrimento. *Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados.* (objdigital.bn.br/2018).

O ato de criar galinha, no Ceará, do início do século XX era feito de forma rudimentar. Essas aves eram criadas soltas e eram pouco cuidadas. (QUEROZ, 2010).

Peixe de água doce

Insumo importante na alimentação do sertanejo, o peixe é rico em proteínas, constituindo uma importante fonte de aminoácidos essenciais a dieta do homem do campo. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), os peixes devem ser consumidos semanalmente, duas ou mais porções de peixe /por semana. A Organização Mundial da Saúde recomenda, também, que o consumo de pescado seja de 12 kg por pessoa ao ano. (<http://www.fao.org/news/story/pt/item/232037/icode>).

A preparação com essa proteína pode ser feita de diferentes métodos e está ligada ao tipo de pescado a ser preparado, pois, eles necessitam de diferentes temperaturas de cocção. Os métodos mais indicados são: grelhado, assado simples, assado ao vapor, cozido, salteado e estufado ao natural. Métodos de cocção de altas temperaturas, como a fritura não são aconselháveis. Segundo Queiroz, a presença do pescado na dieta do sertanejo dar-se, através, dos peixes de água doce, cuja preferência da autora é pelo curimatã. Segundo QUEIROZ (2010, p. 78),

Difícilmente haverá prato mais saboroso do que um curimatã cozido ao molho de leite de coco e, acima de tudo, um curimatã assado inteiro no forno. É uma carne extremamente delicada que exige as mãos de uma boa cozinheira. Não pode ficar mole demais, se cozido, nem duro demais, se assado ou frito.

O Curimatã, também conhecido como Curimbatá, Curimatá, Curimba ou Papa-terra é um peixe encontrado em todas as regiões brasileiras. O curimatã está presente nas bacias amazônica e Araguaia, no Tocantins, Prata e São Francisco e foram introduzidas nos açudes do Nordeste. Trata-se de um peixe de escamas que pode alcançar de 30 a 80cm de comprimento dependendo da espécie, chegando a pesar até cinco quilos. Geralmente é consumido cozido, assado ou frito. Serve-se acompanhado de molhos cítricos. Tem sabor peculiar e muitas espinhas. Segundo Queiroz, 2010, p. 78, Curimatã magro é comida de seca e assim mesmo escassa, porque, é claro, a água também é escassa.

Segundo Queiroz, 2010, dentre os outros peixes comuns no sertão, talvez o mais típico seja a traíra que é um peixe com espinhas grandes e que por isso torna-se fácil de se comer. Encontrada também, nas bacias Amazônica, Araguaia, São Francisco, Prata e do Atlântico Sul é um peixe de escamas, de cor marrom ou preta manchada de cinza. Chega a medir cerca de 60cm de comprimento e a pesar três quilos, quando adulta. Costuma ser consumida frita ou cozida com pirão.

Outro peixe de água doce presente na culinária nordestina e citado por Rachel de Queiroz em *O Não Me Deixes – suas histórias e sua cozinha* é o piau também conhecido por Piau-três-pintas, Aracu-comum, Aracu-cabeça-gorda. Encontrado nas bacias amazônica, Araguaia e Prata é um peixe de escamas de coloração cinza, com três manchas arredondadas no dorso. Chega a medir de 30 a 40cm de comprimento e a pesar 1,5kg, NOVOSÃOJOAQUIM, (2019).

Segundo BORGES, 2009, as tilápias são peixes nativos da África e introduzidos no Brasil pela semelhança do clima entre os dois países e, também, por serem ideais para a dieta humana, por apresentar uma carne leve e saborosa. Existem mais de 100 espécies de tilápias, mas, a que se adaptou bem no Brasil possui a coloração do corpo cinza azulado tem porte médio, chega a medir até 60 cm e a pesar três kg. Vivem, comumente, em lagos, represas, ou em água parada, embora possam ser encontradas em rios com águas movimentadas. As tilápias estão presentes na alimentação do brasileiro desde a Amazônia até o Rio Grande do sul, BORGES, (2009). Esse peixe adaptou-se bem ao clima quente da região nordeste. Segundo Queiroz, (2010, p. 80),

Uma das melhores maneiras de se comer peixe é à beira d'água, junto ao açude onde ele vive. Prepara-se a trempe, acende-se o fogo e enche-se a panela com a água de onde o peixe foi criado. Tempera-se a água com sal, pimenta-do-reino, cebolinha, coentro, alho e cebola de cabeça. Enquanto se espera que a água ferva, escama-se o peixe, limpa-se por dentro, lava-se bem e polvilha-se lentamente de sal. Quando a água abre a fervura, põem-se nela pedaços de peixe. Deixa-se cozinhar. Numa vasilha à parte, põe-se a farinha para fazer o pirão. E, com uma concha, vai-se tirando, cuidadosamente, a água que ferve e escaldando a farinha, até ficar em ponto de pirão. Estando o peixe cozido, é só dividir o prato entre os presentes, cada um com seu pedaço de peixe por cima do pirão escaldado.

Doce de caju em calda

O cajueiro é uma planta da família Anacardiaceas, sendo a sua espécie de maior importância econômica a *Anacardium occidentale L.* O Brasil é o quarto produtor mundial de castanha de caju, sendo precedido pela Índia, Moçambique e Tanzânia. O caju é uma fruta genuinamente brasileira própria da costa setentrional da zona tropical que abrange o Norte e o Nordeste brasileiro. O Brasil, que já foi o 3º maior produtor mundial de castanha de caju, ocupa hoje o 10º lugar no ranking dos maiores produtores, segundo o chefe-geral da Embrapa Agroindústria Tropical, Lucas Leite, FREIRE, (2018), Assim, o Brasil que em 2011 era o 5º (quinto) maior produtor mundial de castanha-de-caju, em 2016 ocupou a 14ª (décima quarta) posição na produção mundial, com apenas 1,5% do volume total de castanhas produzido no mundo nesse ano, FREIRE, (2018). De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, 2018), o Vietnã, a Nigéria, a Índia e a Costa do Marfim foram os maiores produtores mundiais de castanha de-caju em 2016, com 70,6% da produção global do produto, segundo VIDAL, 2017,

O estado do Ceará possui a maior área plantada com cajueiro no País. Com a redução da área plantada no Piauí e Rio Grande do Norte, causada pelo longo período de seca e chuvas abaixo da média, a cultura se concentrou ainda mais no Ceará, que respondeu em 2016 por 64% de toda a área cultivada com a cultura na Região.

Os doces de frutas fazem parte da alimentação dos brasileiros e, em especial, dos nordestinos desde o ciclo de produção do açúcar. Os portugueses, ao colonizar a nova terra, resolveram plantar aqui as primeiras mudas de cana-de-açúcar, desenvolvendo no nosso povo o hábito de comer doce. Com a facilidade de acesso ao açúcar e a diversidade de frutas tropicais, a criatividade foi dando forma a uma enorme quantidade e variedades de doces e compotas.

Segundo SILVA (2005, p.) as conservas e caldas funcionavam como conservantes das frutas que eram alimentos sazonais. Depois de feitos, os doces passavam meses guardados dentro das despensas. A fruta, geralmente, cozida com açúcar eram conservadas e serviam de alimentos em períodos de seca. Quem fazia os doces, no ciclo açucareiro, eram as negras, pois, as sinhás não participavam dessa atividade, que era tida como trabalhosa. Havia doces do cotidiano e doces para dias especiais, ou seja, os doces finos. De acordo com Silva, (2005, p. 50),

É possível, pois, pensar que podemos encontrar nessa indústria doceira um repasse da hierarquia social existente ao próprio consumo dos alimentos – o doce de fruta caseiro,

em calda cristalizado, servido em dias ordinários, guardado em potes de barro nativo, em caixas rústicas de madeira ou envolto em palha, e, como contraponto, o doce fino, para dias especiais, que conserva seus ingredientes (farinha do reino, açúcar refinado, ovos, canela, castanhas). Suas fôrmas, modos de preparo, condições de armazenamento e apresentação. Trata-se também de mais um indício da permeabilidade do caráter português, do indígena e também do negro, à luz da flexibilidade alimentar negociada, entre as mulheres, na cozinha.

Segundo QUEIROZ (2010, p. 93) a mesa da fazenda Não Me Deixes sempre foi cheia de doces, pois, o açúcar é uma forte característica da dieta do nordestino,

Nice e todas as cozinheiras que a ela se seguiam sempre procuravam abastecer a casa com uma grande variedade de doces, dos quais não preciso dar receita, pois, são comuns em quase todo o Brasil: doce de leite, de coco, de mamão verde com coco, de goiaba, de banana (quando de banana coruda, faz-se com a banana inteira e deixa-se na calda, em fogo baixo, por algumas horas, até que elas adquiram uma bela cor vermelha, quando então se põem na calda uma colher de manteiga e um cálice de vinho do Porto). (QUEIROZ, 2010, p. 93).

O doce que destacaremos é o doce de caju em calda que, segundo a autora, é feito de várias formas e é um dos seus preferidos. Primeiramente precisamos conhecer um pouco desse ingrediente: o caju. Bastante conhecido pelo seu valor nutricional, pela sua riqueza em vitamina C e pelo seu sabor adstringente e exótico, o caju é o pseudofruto do cajueiro cuja fruta, propriamente dita, é a castanha.

O doce de caju em calda é o produto obtido cozimento do pedúnculo, (caju) inteiro ou em pedaços, em água e açúcar, com ou sem película e envasado em vidros submetidos a um tratamento térmico adequado para a sua conservação.

Segundo MOREIRA (2002, p.127), O caju, por ser um fruto típico da região Nordeste e pela sua grande disponibilidade e aceitação pelos consumidores, favoreceu a criação ao longo dos tempos de uma grande variedade de receitas, elaboradas com a amêndoa da castanha, com o pedúnculo ou com ambos, na forma de bebidas, doces e pratos salgados. Segundo Gândavo (1980, p. 51),

Outra fruta se cria numas arvores grandes, estas se não plantão, nascem pelo mato muitas; esta fruta depois de madura he muito amarela: são como peros repinaldos compridos, chamão-lhes caju, tem muito sumo, e cria-se na ponta desta fruta de fora hum caroço como castanha, e nasce diante da mesma fruta, o qual tem a casca mais amargosa que fel, e se tocarem com ella nos beiços dura muito aquelle amargor e faz empolar toda a boca; pelo contrário este caroço assado, he muito mais gostoso que amêndoa; são de sua natureza mui quentes em estremo. Há na terra tantos destes caroços que os medem aos alqueires.

As bebidas

Café

O café é uma bebida estimulante, introduzida no Brasil no período da colonização portuguesa cujo consumo atualmente, em nosso país, dá-se, praticamente, o dia inteiro. Iniciando pela manhã na primeira refeição, o café acompanha o brasileiro, inúmeras vezes, durante o dia. Segundo Flandrin e Montanari (1998), o café é originário da Etiópia e do Iêmen, sendo introduzido na Europa em 1570 pelos turcos. De acordo com FLANDRIN e MONTANARI, (1998, p.544),

O aumento considerável de seu consumo na Europa explica a multiplicação das plantações de café, a partir do século XVIII, nas diversas colônias europeias, principalmente, holandesas- como Ceilão, Java, Suriname – ou inglesas, como a Jamaica ou nas Antilhas francesas, no Brasil português etc.

A partir do aumento no consumo do pelos europeus, no início do século XIX, iniciou-se, no Brasil, o cultivo comercial desse grão, primeiramente, no Rio de Janeiro por volta de 1770 e em seguida, partir de 1830, a cafeicultura avançou para o estado de São Paulo. O café passou a ser o produto brasileiro mais exportado, elevando, consideravelmente, o preço do produto na balança comercial, deixando o Brasil em uma situação econômica bastante confortável.

De acordo com os dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA), o Brasil destaca-se, mundialmente, como um dos maiores produtores e exportadores de café, sendo o complexo agroindustrial do café um dos mais tradicionais e importantes na economia brasileira, tanto pela geração de renda, quanto pelo número de produtores e trabalhadores empregados. O café, atualmente no Brasil, constitui-se a segunda cultura que mais gera empregos no campo, sendo superado apenas pela cultura de grãos e, no ano de 2003, foi responsável por 2,1% do total das exportações brasileiras, o que significou US\$ 1,5 bilhão em divisas (IEA, 2005).

Para FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 620, ainda que os colombianos tenham a reputação de produzir os melhores cafés arábica, os brasileiros continuam sendo os primeiros produtores do mundo.

Para Queiroz (2010), o consumo de café na fazenda *O Não Me Deixes* é feito com o grão de café torrado na própria cozinha. O café é comprado em grãos e torrado no fogão à lenha onde, também, é cozido o soro para o queijo e a cajuína, trabalhos pesados que exigem bocas de fogos maiores,

O café em grão vai para um tacho de barro, o “caco”, onde se joga um pouco de areia ou cinza para o grão não pegar fogo no fundo. Com uma colher de pau, vai-se remexendo o café até que os grãos fiquem escuros, quase negros. Esse café torrado vai em seguida ser moído no moinho manual (antigamente se usava o pilão); depois de moído, o pó é peneirado, e está pronto para ser usado. É coado então o primeiro café, o “café donzel”, que vem imediatamente nos ser servido. (QUEIROZ, 2010, p. 108).

Para Galeano (2003), o café está para os cearenses, na mesma proporção que o chimarrão se encontra para os gaúchos, ou seja, foi incorporado à sua cultura alimentar local.

Aluá

Segundo QUEIROZ (2010), o aluá é uma bebida sertaneja originária da África que leva bastante especiarias na sua confecção. Há vários tipos de aluá: de milho, arroz, abacaxi e de pão. O aluá é uma bebida de infusão com açúcar mascavo ou rapadura e o ingrediente principal, pão, milho ou abacaxi, que vai atribuir-lhe o sabor característico.

Aloá, escreve em 1802 Santos Villela, dizendo-o *água suja feita com mel e certas misturas*. O aluá, durante muito tempo, foi tido como bebida da classe baixa e de escravos e era comercializado em pequenos potes de barro pelas ruas dos centros urbanos no final do século XIX.

Segundo PODESTÀ (2016), o aluá conquistou popularidade em meados de 1800, principalmente, entre as classes mais abastadas, por ser uma bebida de teor alcoólico baixo que poderia ser consumida por crianças, jovens e adultos. O aluá era vendido nas ruas durante os festejos e as celebrações religiosas. Para PODESTÀ, 2016,

O aluá acompanhou a ocupação e colonização do Nordeste brasileiro, em estados como Bahia, Ceará, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. Nestas regiões, a preparação era prática comum durante as celebrações católicas e juninas do mês de junho e julho, preparado em ambiente doméstico e distribuído nas procissões e festejos.

O aluá é uma bebida presente, também, nos terreiros das religiões afrodescendente na Bahia, onde é oferecido às divindades e aos participantes durante as festividades.

O aluá é o resultado de diferentes culturas e diferentes práticas regionais. Atualmente, no Nordeste brasileiro, este fermentado está presente nas festas juninas onde é servido em barracas de comidas típicas e arrematados em leilões durante as novenas e as festas de padroeiro.

Cajuína

A produção de cajuína data do século XIX e era um saber passado de forma oral entre famílias que conheciam o processo produtivo. O processo de fabricação da cajuína é coletivo, ou seja, feito em grupos, em uma determinada localidade, reforçando o trabalho comunitário. Segundo MOREIRA (2002, p.81),

A cajuína é a bebida extraída do suco do caju. O processo de fabricação é caseiro. Para se obtê-la espreme-se os caju na prensa e o líquido, depois, é filtrado e colocado em garrafas, que são fechadas imediatamente e postas em banho-maria, para a pasteurização. A cajuína é uma bebida sem álcool, sem açúcar e sem fermentação. De cor amarelo dourada e cheiro adocicado.

O processo de produção da cajuína é o seguinte: inicia-se com a coleta dos caju, em seguida, separados por cor e selecionados pela qualidade da matéria prima. Depois do processo de seleção vem a lavagem e a higienização dos caju para retirada de areia, folhas, caules, insetos etc. É um trabalho manual, inclusive, para a retirada da castanha, com muito cuidado, que é para não machucar o caju. Após a retirada das castanhas os frutos são encaminhados para o processo de extração do suco que compreende a prensagem em um moinho manual. Depois da moagem, é retirada a travagem do suco, ou seja, o tanino, que é feita utilizando a gelatina sem sabor. Em seguida o suco é filtrado várias vezes para retirada de impurezas, onde é determinada a cor da bebida. Finalmente, o processo de engarrafamento em recipientes devidamente limpos e secos para não azedar a cajuína. As garrafas deverão ser tampadas cuidadosamente e aferventadas e em seguida, armazenadas em grandes mesas e prateleiras. Somente serão abertas para o consumo. A bebida é comercializada de várias formas: em feiras, mercados, cooperativas, supermercados etc.

A Cajuína foi tombada como patrimônio histórico cultural do Piauí, pois a mesma, está relacionada com a história da formação do território do estado piauiense. Atualmente, tramita em âmbito federal, o processo de registro da mesma como bem cultural imaterial nacional.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da rapidez e da quantidade de informações as quais somos submetidos diariamente, faz-se necessária uma reflexão acerca dos hábitos e costumes alimentares do homem, anteriores ao processo de industrialização que sacudiu o mundo no final do século XIX e início do século XX, unificando sabores, insumos e práticas alimentares.

Conhecer as matrizes culturais de um povo é compreender o processo histórico pelo qual foram construídos os seus saberes e as suas crenças. Daí compreendemos que o processo de construção da culinária cearense parte de dois conceitos chave: *fome e fartura* onde a fome passa a ser vista como um fenômeno capaz de desenvolver no ser humano os conhecimentos necessários para superação das dificuldades que lhes são impostas pelo meio no qual está inserido.

Percebemos, assim, uma relação complementar entre fome e fartura na culinária cearense que é traduzida na sua simplicidade, pois, trata-se de uma cozinha rústica, artesanal, feminina e de conhecimento oral passado de geração a geração. Nela, fome e fartura tornam-se fenômenos interdependentes norteando os hábitos alimentares cearenses que nascem da criatividade, da vontade e do conhecimento construído socialmente. Por isso mesmo em momentos de fartura, o cearense é muito comedido, pois, segundo QUEIROZ (2010), em termos de culinária, o nordestino é um “sóbrio” e sem grandes esbanjamentos, contenta-se com pouco, pois, aprendeu a sobreviver sem grandes lavouras, restando-lhes o feijão de corda d’água e sal, a farinha de mandioca e uma lasca de carne seca.

Dessa forma, compreendemos que o meio onde o indivíduo vive é fundamental para o desenvolvimento de uma dieta alimentar que lhe identifique enquanto grupo fortalecendo nele o sentimento de pertença.

Quando relacionamos esse meio ao sertão nordestino percebemos que muita coisa precisa ser feita para a permanência desse homem nesse espaço tão massacrado social e politicamente, pois, entendemos ser a fome um problema que não pode ser resolvido apenas com políticas públicas, mas, a partir de um conjunto de ações de curto, médio e longo prazo e que envolvam os aspectos sociais, políticos, econômicos, religiosos e culturais. Sendo, assim, a fome não constitui um problema irremediável, mas um fenômeno social produzido pelo próprio homem.

Finalmente, compreendemos gastronomia como cultura, por isso, sempre se modificando e trazendo, em seu bojo, a relação homem e natureza, seus conflitos sociais, suas dificuldades e suas superações. Daí ser, a gastronomia, rica em saberes onde a cultura alimentar de um grupo social não é conceito fechado, limitado, imutável, capaz de impedir que seja revista e refeita, constantemente.

REFERÊNCIAS

AGUARONE, Eugênio. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: Edgar Blücher, 1983.

ALENCAR, Flodoaldo Alves. **POTENCIAL DAS CARNES SALGADAS PARA O ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**. Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul Centro de Ciências Biológicas e da Saúde - Ccbs Unidade de Tecnologia de Alimentos e Saúde Pública – Utasp. Embrapa.br/2012.

ALMEIDA, Luiz Eduardo Silva. **Nos caminhos do Ceará**. Fortaleza: Dinâmica, 2007.

ARAÚJO, K. F; ANSELMO, R. C. M. S. **1915: A SECA E O SERTÃO SOB O OLHAR DE RAQUEL DE QUEIROZ**. ESTUDIOS HISTORICOS CDHRP. Dezembro, 2009 - Nº 3. Disponível em: <http://www.estudioshistoricos.org/>. Acesso em: 15 out. 2018.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014.

BORGES, Adalmyr Moraes. **Criação de tilápias**. Brasília, DF. 2. ed. – Emater-DF, 2009. (Coleção Emater, ISSN 167 6-9279; n.18). 1. Tilápia. 2. Piscicultura. I. Emater-DF. II. Título. III. Série.

CÂMARA, Y. M. R.; CÂMARA, Y. R. **Campos de Concentração no Ceará: uma realidade retratada por Rachel de Queiroz em O Quinze (1930)**. Revista Entrelaces, Fortaleza, Ano V – nº 06 – jul.-dez.2015. Disponível em: http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/23403/1/2015_art_ymrcamarayrcamara.pdf. Acesso em 12 out. 2018.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Coleção Terra Brasilis, Rio de Janeiro: Ediouro Publicações S.A, 2008.

CASTRO, Josué. **O livro negro da fome**. São Paulo. Editora Brasiliense, 1966.

CEREJA, William Roberto. **Literatura brasileira: em diálogo com outras literaturas e outras linguagens**. 4.ed. São Paulo: Atual, 2009.

COSTA, Francisco Mário Viceconti. **Literatura Brasileiro, a arte da palavra**. Rio de Janeiro, Revic Editorial Ltda, 2007.

CULTURA, Ministério. Fundação Biblioteca Nacional. **A Carta de Pero Vaz de Caminha**. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf. Acesso em: 15 out. 2018.

FEBRER, Maria Teresa; REY, José Maria Medina. **Cadernos de Trabalho sobre o Direito à Alimentação**. PROSALUS, Espanha, 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i3454o.pdf>. Acesso em: 15 out. 2018.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Verônica. **Para chefe da Embrapa Agroindústria Tropical, tecnologia pode contribuir para avanço da cajucultura nacional**. <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/35146203/>.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

FREYRE, Gilberto. **A interpretação do Brasil**: aspectos da formação social brasileira como processo de amalgamento de raças e culturas. Tradução: Olívio Montenegro; Organização: Omar Ribeiro Thomas. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 4.ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Novo mundo nos trópicos**. São Paulo: Global, 1971.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães. **História da Província de Santa Cruz**. São Paulo: Edusp, 1980.

GALENO, Alberto S. **A cozinha dos cabeças-chatas**: uma excursão pelo campo da culinária, da história e do folclore dos cearenses. Fortaleza: RBS, 2003.

GARCIA, Carlos. **O que é nordeste brasileiro**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. São Paulo: Editora Objetiva, 1999.

GOODY, Jack. **Cozinha, Culinária e Classes**: Um Estudo de Sociologia Comparativa. Oeiras: Celta Editora, 1998.

INFANTE, Ulisses. **Curso de literatura de língua portuguesa**. São Paulo: Scipione, 2001.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA (IEA). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. **Café: um abril volátil**. São Paulo. SP, 2005. <http://www.iea.sp.gov.br/out/LerTexto.php?codTexto=2267>.

ISTOE.com.br/ **O que é a Fome**/ 02/03/17. AFP. ISTOÉ. Independente.

INVERTA. Org. / jornal. **Centenário da seca de 1915 no Ceará**. Inverta, Fortaleza, 23 set. 2015. Disponível em: <https://inverta.org/jornal/edicao-impressa/478/especial/centenario-da-seca-de-1915-no-ceara>. Acesso em: 12 out. 2018.

MASSARDIER, G. **Contos e lendas da Europa medieval São Paulo**: Companhia das letras. 2002.

MELO, Luís Gonzaga de. **Antropologia cultural**: Iniciação, Teoria e Temas. 9.ed. Petrópolis: Editora vozes, 2002.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

MOREIRA, Ágio Augusto. **O cajueiro**: vida, usos e estórias. Fortaleza: A. A. Moreira, 2002.

NASSU, Renata Tieko; MACEDO, Benemária Araújo; LIMA, Márcia Helena Portela. **Queijo de Coalho**. Embrapa Informação Tecnológica Brasília, 2006. Disponível em <https://central3.to.gov.br/arquivo/228628/>. Acesso em: 18 out 2018.

NOVOSAOJOAQUIM. **PEIXES DE ÁGUA DOCE**. MT.GOV.BR/ 2019.
https://www.novosaojoaquim.mt.gov.br/fotos_institucional/4.pdf

PELLEGRINI, Marco César. **# Contato história**, 2º ano. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.

PODESTÀ, Marcelo Aragão de. **Produtos do Brasil na Arca do Gosto**: Aluá. 2016.
<https://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/1134-alua>

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2.ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

QUEIROZ, Rachel de. **O Quinze**. 27ª ed. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1981.

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

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

VIDAL, Maria de Fátima. **CAJUCULTURA NORDESTINA CONTINUA EM DECLÍNIO**. Caderno Setorial ETENE. Ano 2. Nº 22. dezembro, 2017.

APÊNDICE A – RECEITA I

Histórico

A ceia é uma refeição tida como leve, feita um pouco depois do jantar e antes de dormir. Essa refeição, atualmente, entrou em desuso, pois, hoje poucas pessoas fazem a ceia antes de irem deitar-se. Em ambientes agrícolas a ceia refere-se ao pão que é distribuído aos trabalhadores como última refeição do dia ao final da jornada de trabalho.

O café com leite é conhecido como um alimento tradicional para a ceia que poderá ser substituído pelo chá, por ser mais saudável. As variações do café com leite podem mudar muito de uma cultura para a outra, mas não há dúvidas de que é bastante apreciado em todas elas, especialmente no Brasil um dos maiores produtores mundiais desse grão.

CAFÉ COM LEITE

INGREDIENTES

½ xícara de chá de café
½ xícara de chá de leite
Açúcar
Canela

MODO DE PREPARO

1. Misturar o café somente com um pouco de leite, apenas para mudar a cor da bebida para um tom de caramelo.
2. Se quiser pode ser metade leite e metade café.
3. Caso queira você pode adicionar açúcar, canela etc.
4. Não adoce muito.
5. Prefira leite integral ou semidesnatado, pois como são mais encorpados resultam numa bebida mais saborosa.

APÊNDICE B – RECEITA II

Histórico

Quando o café virou moda em todo o mundo eles eram coados em coadores de algodão ou linho, mas, tinham o sabor comprometido por resíduos de pó e pelo gosto de ranço deixado pelo pano. No ano de 1908, a dona de casa alemã Mellita Bentz revolucionou esse modo de preparo quando passou a experimentar novos materiais para coadores e outras formas de preparação do café. Usando um bule de latão furado no fundo com um prego e um mata borrão como filtro essa senhora inventou o primeiro filtro descartável de papel da história.

CAFÉ TRADICIONAL NO COADOR DE PANO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de água
- 3 colheres (sopa) cheias de açúcar (açúcar opcional)
- 3 colheres (sopa) de pó de café

MODO DE PREPARO

1. Coloque a água no fogo na medida certa para preparar o café. O ponto ideal para desligar o fogo é no estágio das pequenas bolhas (90°C a 92°C).
2. Coloque o pó de café no coador.
3. Começar a despejar a água quente no centro do coador e vá fazendo movimento circulares.
4. Isso ajudará a mexer o pó de café e dispensa a necessidade de mexer com a colher.
5. Deixar a água escoar completamente.
6. Sirva em xícaras aquecidas.

Uma boa dica é colocar, antes, um pouco de água quente na garrafa, para o café ficar ainda mais quente.

Prepare somente o café que vai servir, pois o café é uma bebida que perde o gosto quando reaquecida.

APÊNDICE C – RECEITA III e IV

Histórico

O mungunzá é um prato típico da culinária nordestina com grande destaque nas festas juninas. Além do mungunzá doce há, também, o mungunzá salgado, onde junto com o milho, se cozinha o feijão de corda, linguiça calabresa, mocotó e costela de porco e todos os temperos como alho, cebola, cheiro verde, sal e pimenta. É muito semelhante a feijoada, a diferença é que não leva feijão preto e tem o milho como ingrediente principal.

MUNGUNZÁ DOCE

INGREDIENTES:

500g de milho para mungunzá
1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de leite condensado
1 litro de leite
400ml de leite de coco
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
100g de coco ralado
2 litros de água para o cozimento
2 paus de canela e cravo da Índia
Canela em pó para polvilhar.

MODO DE PREPARO

1. Deixar o milho de molho de um dia para o outro.
2. Escorrer a água e colocar o milho para cozinhar com o açúcar, os paus de canela, o cravo da Índia e a água.
3. Deixar cozinhar por 30 a 40 minutos ou até que fique macio.
4. Passado esse tempo, feche o fogo e deixe esfriar a panela.
5. Colocar na panela resfriada o litro de leite fervente, o leite condensado, o leite de coco, a manteiga, a pitada de sal, o coco ralado.
5. Levar novamente ao fogo e deixar ferver por uns 10 a 15 minutos. Se quiser mais grosso deixar mais tempo no fogo, e se quiser mais líquido é só colocar mais leite.
6. Sirva quente ou frio polvilhado com canela em pó

APÊNDICE D – RECEITA V

Histórico

O termo pirão é do tupi guarani e significa papa grossa. Trata-se de uma espécie de mistura feita de água saborizada ou caldo quente com a adição gradual de farinha de mandioca até dar a consistência necessária. O pirão pode ser preparado com caldos de diferentes carnes ou peixes e é servido como acompanhamento do prato principal.

PIRÃO CEARENSE

INGREDIENTES:

1 colher (chá) de manteiga
1 colher (chá) de azeite
1 dente de alho picado
2 xícaras (chá) de caldo de peixe
½ xícara (chá) de creme de leite
½ xícara (chá) de leite de coco
½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de colorífero em pó
½ xícara (chá) de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, misturar a manteiga e o azeite.
2. Refogar o alho.
3. Juntar o caldo de peixe e deixe no fogo brando por 10 minutos.
4. Reservar.
5. Bater no liquidificador, o creme de leite, o leite de coco, a farinha de trigo e o colorífero.
6. Acrescentar a mistura do liquidificador ao caldo de peixe e leve ao fogo
7. Adicionar a farinha de mandioca e misture por 3 minutos até engrossar e ferver.
8. Colocar em uma travessa e sirva.

APÊNDICE E – RECEITA VI

Histórico

O beiju é uma iguaria tipicamente nordestina de origem indígena feita com a fécula extraída da mandioca que ao ser espalhada em uma chapa quente coagula-se rapidamente virando uma espécie de tapioca só que ressecada. É um quitute muito comum no Nordeste brasileiro, principalmente pela sua durabilidade. Normalmente é servido no café da manhã.

BELJU

INGREDIENTES:

500g de polvilho doce
300ml de água
1 colher(café) de sal

MODO DE PREPARO

1. Colocar o polvilho em uma tigela e adicionar aos poucos a água.
2. Misturar bem com as mãos, até obter uma consistência de farofa.
3. Passar por uma peneira.
4. Levantar uma frigideira para aquecer e com o auxílio de uma concha, espalhe a mistura do polvilho pelo fundo e bordas.
5. Quando formar uma crosta no fundo vire a massa e deixe formar do outro lado.
6. Depois é só passar manteiga e servir.

Produção caseira de fécula de mandioca

Lave e escove as raízes de mandioca em água corrente. Descasque-as e rale-as e em seguida coloque em uma bacia com água, lavando-o. Passe a massa em uma peneira fina quantas vezes forem necessárias, até que a água não saia mais leitosa. A água que resultar da coagem é levada para depósitos de madeira para decantação e quando o líquido estiver translúcido, é hora de passar para o processo de drenagem. O amido resultante é raspado e lavado novamente. Deixe o amido em repouso na água para decantar novamente. Esse processo é conhecido como recoa e tem como função eliminar as fibras e as impurezas contidas na fécula. No final forma-se um bloco de amido bem fininho, que deverá ser esfarelado e levado para secagem em um pano de algodão limpo. Finalmente, a fécula é socada até passar por peneiras. O armazenamento do produto deverá ser feito em sacos de algodão para evitar a proliferação de fungos.

APÊNDICE F – RECEITA VII

Histórico

A buchada é um prato típico da região Nordeste e é originária da culinária portuguesa. O segredo de uma boa buchada está na limpeza dos insumos. É necessário virar as tripas pelo avesso e escaldar todos os pertences para evitar o cheiro forte que é característico do animal.

BUCHADA DE BODE

INGREDIENTES:

6kg de vísceras de bode (miúdos, tripas, bucho)
300g cebola picada
300g tomate picado
300g pimentão picado
1 cabeça de alho média
10ml vinagre
50ml limão
Pimenta-do-reino qtb.
Sal qtb.
Folha de louro
Cheiro verde qtb.
Colorau qtb.

MODO DE PREPARO

1. Limpar e lavar com limão e vinagre e em seguida escaldar muito bem o bucho, as tripas, e os miúdos;
2. Deixar o bucho inteiro; corte o restante das carnes em pedacinhos e passe para uma tigela;
3. Acrescentar cebola, alho, tomates, pimentões, pimenta-do-reino, louro, cheiro verde, colorau e misturar bem;
4. Recheiar o bucho com a mistura de miúdos e temperos e costure com linha e agulha em formato de trouxinhas;
5. Ponha numa panela grande, cubra com água saborizada, leve ao fogo e deixe ferver;
6. Baixar o fogo, tampar a panela e cozinhar por cerca de 3 horas, juntando água à medida que for secando;
7. Ao tirar a buchada da panela. Mantenha-a aquecida.

Algumas dicas: Quando for costurar a buchada, encha os saquinhos deixando-os bem firme. Quando for cozinhar, não fique mexendo com utensílios pontiagudos ou que tenham superfícies lamíneas para não furar a preparação.

APÊNDICE G – RECEITA VIII

Histórico

Licor é um termo derivado do latim liquifacere e significa dissolver ou liquefazer e pode ser definido como uma bebida alcoólica, adocicada e aromatizada por substâncias vegetais, entre elas frutas, flores, sementes, ervas e extratos, através de um processo de maceração por tempo indeterminado.

LICOR DE JENIPAPO

INGREDIENTES

4 jenipapos grandes
1 litro de água
1 kg de açúcar cristal
Meio litro de cachaça

MODO DE PREPARO

1. Lavar os jenipapos e em seguida corte-os ao meio.
 2. Armazene-os, durante dez dias, em um vidro fechado com cachaça.
 3. Depois desse período, fazer uma calda grossa com açúcar e a água – em fogo alto por, aproximadamente, 45 minutos.
 4. Retirar do fogo e deixar esfriar.
 5. Despejar a cachaça na calda, apertando os frutos com as mãos.
 6. Passar a bebida num coador de pano e depois num filtro de papel.
- Depois de pronto, guardar em garrafas fechadas com rolhas.
Sirva em cálices pequenos em temperatura ambiente.

APÊNDICE H – RECEITA IX

Histórico

O caldo da caridade é um tradicional alimento nordestino utilizado para curar enfermos, pois, o caldo tem propriedades medicinais pelo poder dos ingredientes que o compõem que são a farinha de mandioca e a manteiga que são alimentos que dão “sustança”.

CALDO DE CARIDADE

INGREDIENTES:

- 1 ½ xícara (chá) de água fria e filtrada
- 1 colher (sopa) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 pitada de pimenta-do-reino preta moída
- 2 colheres (sopa) de farinha de mandioca peneirada
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Juntar a água e os temperos e leve ao fogo até ferver;
2. Adicione a farinha, aos poucos, mexendo sempre até engrossar o caldo;
3. Se não gostar dos temperos picados, passe no liquidificador antes de levar ao fogo.

Sirva morno.

ANEXO A – RECEITA I

QUEIJO DE COALHO

(Receita de dona Clotilde, ditada por Antônia)

Para um pote grande de leite, de boca bem larga, com capacidade para cerca de cinquenta litros, uma xícara de soro com coalho. Deixa coalhar até marejar o soro em cima. Quando chorar, quebra-se a coalhada rapidamente, cobre-se e deixa-se dez minutos repousando.

Então, com uma cuinha, vai-se colhendo o soro, com cuidado, sem apertar muito a coalhada. Apanha-se o soro até dar meia lata de querosene (mais ou menos dez litros)

Leva-se o soro ao fogo, mexendo sempre para não queimar. Quando subir a fervura, começa-se a apanhar a espuma, que depois vai ser posta num saco, onde ficará até o dia seguinte, e então leva uma mão cheia de sal. Assim é feita a nata salgada.

Voltando ao queijo. Quando acabar a espuma, despeja-se o soro fervendo de uma vez na coalhada, que deve ter sido quebrada de novo, rapidamente.

Cobre-se a coalhada e deixa cozinhar por quinze minutos.

Então, em cima do bloco de coalhada cozida joga-se uma xícara de sal e começa-se a rasgar devagarinho, picando em bolinhas do tamanho de um ovo de pomba. Depois de rasgada, cobre-se e vai-se arrumar a prensa.

A coalhada deve ir para a prensa ainda morna. Não bote fria.

Vai-se apertando devagar a prensa, duas pessoas, uma de cada lado, até ficar o brinquete preso, sem dançar sobre o cincho. Vira -se à tardinha.

Importante: Quando a coalhada cozinha demais, o queijo resseca e até esfarinha. Se ele começar a rachar é porque o leite está muito forte, deve-se pôr então um pouco de água no leite. O queijo de mamãe levava, mais ou menos, trinta litros de leite (são necessários dez litros de leite para fazer um quilo de queijo).

ANEXO B – RECEITA II

PAMONHA

A massa da pamonha é idêntica à da canjica, apenas mais espessa. O importante é a forma como é preparada.

Numa espiga de milho verde, passa-se uma faca afiada em torno do talo, desprezam-se as palhas de cima, as mais ásperas, e usam-se as mais macias, de dentro. O corte das palhas deve ser feito com muito cuidado, para que elas não se rasquem e possam servir de forma para as pamonhas. As palhas reservadas são lavadas em água quente, para que se amoldem. Numa espiga de milho molda-se a palha em sua extensão. É trabalho que exige cuidado: amarram-se as pontas de baixo com tiras da mesma palha, fazendo um depósito, espécie de canudo, que terá a forma da espiga em que foi moldada.

Derrama-se nesse canudo a massa, já preparada, tomando-se todo o cuidado para que não vaze, dobram-se as pontas e amarram-se, também com tiras de palha. Numa panela com bastante água, que já deve estar fervendo, vão-se depositando as pamonhas vagarosamente, para que a massa não vaze. Deixa-se cozinhar. Cabe à cozinheira discernir quando a massa está cozida e a pamonha pode ser retirada da panela.

Come-se quente ou fria, conforme o gosto.

ANEXO C – RECEITA III e IV

PANELADA

Lavam-se bem as tripas, que são viradas pelo avesso com uma vara. Escalda-se e tira-se o couro interno do bucho. Picam-se as tripas bem miudinho, tempera-se bem e com elas se recheiam dois sacos feitos com o bucho. Costuram-se os sacos. Dá-se uma fervura.

Tudo é feito de véspera e posto na vinha-d' alhos. No dia seguinte, cozinha-se tudo, a cabeça, os mocotós e os sacos do bucho. Querendo, junta-se a carne e os corredores (costelas, não). Retalham-se superficialmente os quartos e põem-se para secar ao sol. Guarda-se a carne seca para fazer como quiser.

ANEXO D – RECEITA V

GALINHA DE CABIDELA

Mata-se uma galinha gorda, sangrando-a. Escorre-se o sangue num prato fundo contendo meio copo de vinagre. Essa mistura deve ser mexida imediatamente, para evitar a coagulação do sangue.

Corta-se a galinha aos pedaços e deixa-os marinar durante uma hora em vinha-d' alhos.

Refogam-se os pedaços de galinha em gordura e, quando estiverem corados, adiciona-se a vinha-d' alhos coada. Ferve-se em fogo brando por dez minutos e acrescenta-se meio litro de água fervente. Cozinha-se com a panela tampada, em fogo baixo, até que a galinha fique macia. Verifica-se o sal. Um pouco antes de servir, adiciona-se a mistura de sangue e vinagre. Se necessário, engrossa-se com um pouco de farinha de mesa peneirada.

Acompanha arroz branco ou creme espesso de milho verde.

DOCE DE CAJU

Os caju­s precisam ser bem ma­duros e todos do mesmo tamanho. Com uma espátula de madeira tira-se a pele de cada um, com cuidado para não ferir a polpa. Os caju­s são depois furados com um palito e espre­midos com a mão leve, mas de modo a tirar-lhe a maior parte do suco (que se joga fora). Em seguida, eles são fervidos ligeiramente, pon­do-se na água um pouco de suco de limão; a água dessa fervura também será jogada fora. Separadamente, faz-se uma calda e, dentro dela, em fogo lento, jogam-se os cajuzinhos, que aos poucos vão sendo embebidos pela calda. Depois de frio, o doce vai para a compoteira (durante todo o processo os caju­s não podem tocar em metal, senão escurecem).

