

**Memórias alimentares dos moradores do Município de Beberibe – Ceará: um relato
sobre o manifesto cultural alimentar**

**Food memories of the residents of the Municipality of Beberibe - Ceará: a report on the
food cultural manifest**

**Recuerdos alimentarios de los residentes del Municipio de Beberibe - Ceará: un informe
sobre el manifiesto cultural alimentario**

Recebido: 09/07/2020 | Revisado: 09/07/2020 | Aceito: 13/07/2020 | Publicado: 31/07/2020

Paulo Henrique Ribeiro dos Santos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1091-7288>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: paulohrd.santos@gmail.com

Paulo Henrique Machado de Sousa

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: phenriquemachado@gmail.com

Resumo

A alimentação é o fator principal para a determinação e afirmação da cultura de um povo ou de uma sociedade inteira, pois ela irá definir o comportamento alimentar dessa população através da geografia, ou seja, a natureza desempenha o papel de mapear a alimentação e como ela se dar ao longo da história, seja por meio do bioma ou até mesmo nas influências de outros povos no intercâmbio cultural mediante a imigração. Para a elaboração deste trabalho, mediante uma pesquisa de campo, estruturou-se como pesquisa qualitativa e utilizou-se por meio de história oral e etnografia a aplicação de entrevistas com o intuito de mapear a cultura alimentar dos moradores de Beberibe. As entrevistas resultaram relatos de memórias de como era a cultura alimentar dos entrevistados. O importância dessa pesquisa visa contribuir cientificamente tanto como um acervo bibliográfico em relação a cultura de um povo, quanto evidenciar a temática social referente a alimentação e ser como base de pesquisas na área.

Palavras-chave: Alimentação; História oral; Beberibe.

Abstract

Food is the main factor for determining and establishing the culture of a people or an entire society, as it will define the eating behavior of that population through geography, that is, nature has no role in mapping food and how it takes place throughout history, either through the biome or even in the influences of other peoples on cultural exchange through immigration. For the elaboration of this work, through field research, it was structured as qualitative research and through oral history and ethnography the application of interviews was used in order to map the food culture of the residents of Beberibe. The interviews resulted in reports of memories of what the interviewees' food culture was like. The importance of this research aims to contribute scientifically both as a bibliographic collection in relation to the culture of a people and to highlight the social theme related to food and to be the basis of research in the area.

Keywords: Food; Oral history; Beberibe.

Resumen

La alimentación es el factor principal para determinar y establecer la cultura de un pueblo o una sociedad entera, ya que definirá el comportamiento alimentario de esa población a través de la geografía, es decir, la naturaleza tiene un papel en el mapeo de los alimentos y cómo tienen lugar a lo largo de la historia, ya sea a través del bioma o incluso en las influencias de otros pueblos en el intercambio cultural a través de la inmigración. Para la elaboración de este trabajo, a través de la investigación de campo, se estructuró como investigación cualitativa y a través de la historia oral y la etnografía, se utilizó la aplicación de entrevistas para mapear la cultura alimentaria de los residentes de Beberibe. Las entrevistas resultaron en informes de recuerdos de cómo era la cultura alimentaria de los entrevistados. La importancia de esta investigación tiene como objetivo contribuir científicamente tanto como una colección bibliográfica en relación con la cultura de un pueblo como para resaltar el tema social relacionado con la alimentación y ser la base de la investigación en el área.

Palabras clave: Comida; Historia oral; Beberibe.

1. Introdução

A memória alimentar tem uma grande importância para a determinação da cultura, pois traça o modo de vida de um povo, como e o que comiam, quais os utensílios utilizavam para cozinhar e comer. Essa memória vem passando de geração a geração e, na maioria das

vezes, é difundida de modo oral. Dessa forma, ela não se concretiza como um verdadeiro saber constituído, pois a ausência da escrita nas sociedades de tradição oral, faz com que os frutos da oralidade se percam ao longo da história (Montanari, 2008).

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

Ao aprofundar em um único objeto de estudo - o município de Beberibe - podemos observar como se deu essas influências, fazendo um panorama alimentar da culinária local, tendo em vista que a geografia do município possui uma extensa área litorânea e compartilha com municípios vizinhos uma vasta área de caatinga.

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

Historia oral e Etnografia

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

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

Nesse sentido, o trabalho etnográfico apresenta algumas questões sobre a inserção do pesquisador no campo e a relação que se estabelece entre eles e esses sujeitos e eventos avaliados. São essas questões que colocam esse estudioso de forma diferente do que habitualmente se depararia em outros trabalhos, com outras abordagens. Dessa forma, esse

pesquisador privilegia, também, um processo reflexivo sobre as suas impressões (Dalmolin, 2002).

A etnografia como abordagem de investigação científica traz algumas contribuições para o campo das pesquisas qualitativas. Compreende o estudo pela observação direta e por um período de tempo, das formas costumeiras de viver de um grupo particular de pessoas, sendo elas um grupo de indivíduos associados de alguma maneira, uma unidade social representativa para estudo, podendo ser formada por poucos ou muitos elementos (Mattos, 2011).

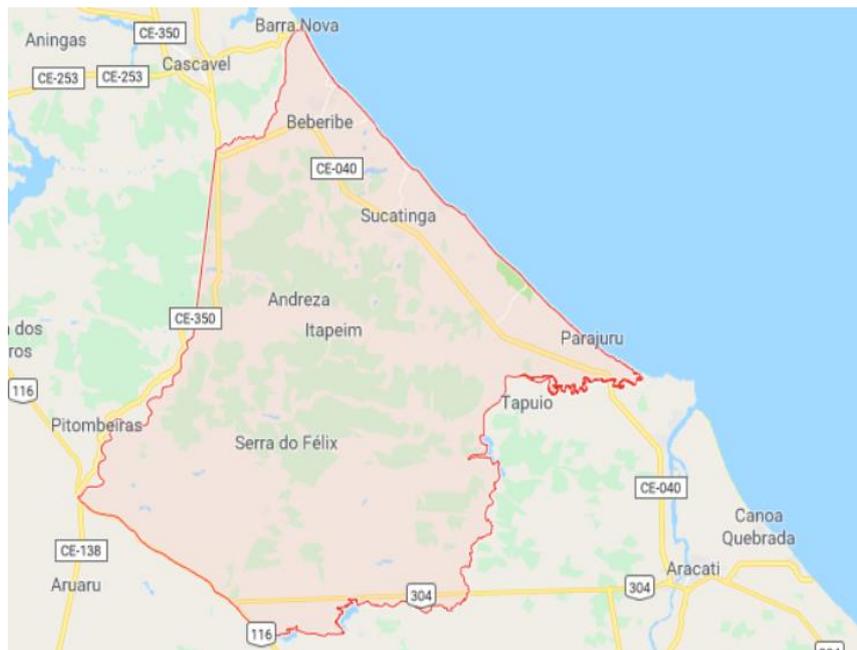
Nota-se que para uma pesquisa etnográfica de natureza escrita é importante toda a percepção e a interpretação do pesquisador, pois ele que dará vida a toda a tradição oral, por meio de lembranças e narrativas contadas no campo da pesquisa. A maneira como o pesquisador desencadeia uma entrevista pode aflorar sentimentos de alegria ou tristeza, a partir do aprofundamento das camadas de memória dos entrevistados.

História de Beberibe e aspectos geográficos

Beberibi, palavra indígena, é de origem tupi e significa "lugar que junta água (conforme a maré)", ou "no rio das arraias", ou "lugar onde cresce a cana". A cidade de Beberibe está localizada nas terras das sesmarias concedidas ao Capitão Domingos Ferreira Chaves, Manuel Nogueira Cardoso, Sebastião Dias Freire e João Carvalho Nóbrega e pelo Capitão-Mor Tomaz Cabral de Olival, em 16 de agosto de 1691. No início do século XIX, Baltazar Ferreira do Vale, que morava em Cascavel, e Pedro de Queiroz Lima, morador de Aquiraz, resolveram mudar de residência. Baltazar comprou o Sítio Lucas e Pedro comprou o Sítio Bom Jardim. Dessas famílias, os filhos casaram entre si, constituindo um verdadeiro patriarcado. O Sítio Lucas, por oferecer melhores condições de habitação, deu origem a cidade de Beberibe (Prefeitura de Beberibe, 2018).

O município de Beberibe fica localizado na região Nordeste do Ceará com uma extensão de 1.624km², limita-se ao norte com o Oceano Atlântico; ao sul, com os municípios de Palhano, Russas e Morada Nova; à leste, com os municípios de Fortim e Aracati; à oeste, com o município de Ocara e Cascavel (Figura 1).

Figura 1: Divisão geopolítica de Beberibe.



Fonte: google maps.

Pode se observar, na figura acima, que os principais distritos da cidade de Beberibe se localizam, geograficamente, nas fronteiras-limites, resultando numa maior diversificação, tanto cultural, quanto natural.

O Município possui sete distritos: Beberibe (sede), Paripueira, Itapeim, Parajuru, Sucatinga, Serra do Félix e Forquilha. Segundo o último senso demográfico, em 2010, Beberibe possuía 49.311 habitantes (Colaço, 2013).

Como visto, tanto através das referências, quanto da figura apresentada, uma possível influência da própria natureza, que são constituídas por praias e áreas de caatinga, e do intercambio cultural, entre os arredores do município, no desenvolvimento gastronômico único e autoral presente no cotidiano dos beberibenses.

Beberibe e a Culinária Cearense

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

Dentre as próprias influências da gastronomia cearense, vale ressaltar que a própria fauna e flora desempenharam um papel significativo na construção do sabor da sua comida,

pois houve uma forte adaptação das receitas portuguesas e africanas com a utilização dos ingredientes locais.

No texto abaixo, intitulado *Sabores de Beberibe*, de Marciano Lopes, perceberemos uma grande quantidade de ingredientes e preparações utilizada para ilustrar a poesia, ou seja, todas as preparações conhecidas pelo autor. Vejamos:

Sabores de Beberibe

Peixe na “Água-grande” com caju azedo.

Cuscuz de milho pilado, com muito coco.

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

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

Bolo de carimã.

Feijão verde cozido no leite, com nata e requeijão.

Baião-de-dois com leite de coco.

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

Arroz com coco.

Visgo de goma

(Marciano Lopes, 2003)

Como averiguamos nos versos do texto, o poeta usa sua memória para ilustrar sua alimentação em Beberibe. Na poesia é fácil perceber as influências étnicas e adaptações dos próprios ingredientes dentro da gastronomia, que fogem do plano lírico e encontram referentes na própria realidade.

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

Dentre outros potenciais do município, destacam-se a cultura do caju, coco, cana-de-açúcar, mandioca, milho, feijão, algodão e carnaúba (Prefeitura de Beberibe, 2018).

Memória como resgate socio-histórico-cultural de um povo

A memória é um universo do qual se registra pequenos fragmentos. Frequentemente, as mais vivas recordações afloram depois da entrevista, na hora do cafezinho, no jardim, ou na despedida do portão. Muitas passagens não foram registradas, foram contadas em confiança, como confidências. Continuando a escutar, ouviríamos outro tanto e ainda mais. Lembrança puxa lembrança e seria preciso um escutador infinito (Bossi, 1994).

Um verdadeiro teste para hipótese psicossocial da memória encontra-se no estudo das pessoas idosas. Nelas é possível verificar uma história social bem desenvolvida: elas já atravessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas; elas já viveram quadros de referência familiar e cultural igualmente reconhecíveis. Nesse sentido, sua memória atual pode ser desenhada sobre uma perspectiva mais definida do que a memória de uma pessoa jovem (Ibid, 1994).

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

Ao transmitir as lembranças de pessoas idosas, sempre existiram dois tipos de narradores: o que vem de fora e narra suas viagens, e o que ficou e conhece sua terra, cujo passado ainda o habita. A arte da narração não está confinada nos livros, seu canal de transmissão é o oral. O narrador tira o que narra da própria existência e a transformam em experiência dos que o escutam (Bossi, 1994).

A arte de contar histórias através de lembranças, como foi proposto pelos autores, vai muito além de narrar um fato. Compartilhar memórias é ato muito íntimo. Existe uma interação confidencial de quem fala com quem o escuta. As lembranças tem um grande papel no reconhecimento da identidade do indivíduo.

2. Metodologia

O presente trabalho se estrutura como pesquisa qualitativa, na qual o instrumento principal para a coleta de dados foi a entrevista com questões subjetivas (abertas), dando

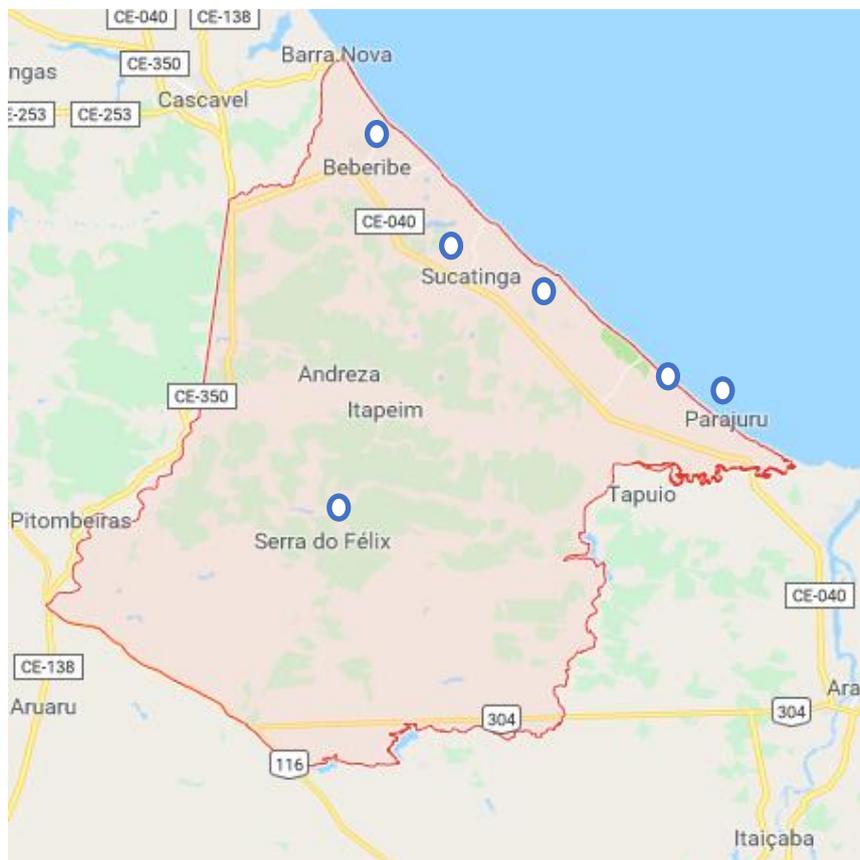
ênfase a interpretação por parte do pesquisador, com suas opiniões sobre o fenômeno em estudo (Pereira, et al., 2013).

O trabalho etnográfico em Beberibe se deu em três etapas: 1- reconhecimento do município, fronteiras e os distritos que compõe a cidade, analisando suas possíveis influências externas; 2- elaboração de um questionário roteiro de entrevistas e 3 - indo à campo e fazendo as entrevistas de acordo com o roteiro.

As entrevistas foram realizadas no período de 10 meses, sendo que, o primeiro contato foi realizado numa visita à sede de Beberibe, fazendo um convite às pessoas que desejassem participar das entrevistas, levando em consideração os distritos que seriam utilizados para o desenvolvimento da pesquisa.

Os moradores entrevistados pertenciam aos distritos de Sucatinga, Parajuru, Paripueira, Serra do Felix e Beberibe (sede), e responderam às perguntas elaboradas ao longo da conversa (Figura 2).

Figura 2: Localização dos entrevistados.



Fonte: google maps.

O critério para a seleção dos entrevistados foi através da própria geografia de Beberibe, ou seja, em localidades que pertencem as regiões de praia e com fronteira com outros municípios, moradores do sertão e da própria Sede. A conversa foi gravada com a autorização dos entrevistados e, logo após a coleta, foi transcrita e utilizada no decorrer do texto.

As entrevistas foram individuais seguindo um questionário roteirizado como podemos observar no Quadro 1:

Quadro 1: Questionário roteirizado para entrevistas.

Roteiro de entrevista
1- Nome
2- Idade
3- Endereço
4- O que você sobre tabus alimentares ou comida de reima?
5- Qual era a função/papel de cada integrante de sua família (pai, mãe e irmãos)?
6- Como era a alimentação das grávidas, recém-nascidos, crianças e doentes?
7- Como eram as comidas nos festejos e datas religiosas como festa de padroeira, semana santa e natal?
8- Como era a alimentação há 50 anos atrás?
9- Qual sua comida preferida?
10- Relate uma recordação alimentar.

Fonte: Elaborado pela autoria.

O Quadro 1 representa informações importantes para serem pontuadas no decorrer das entrevistas, seguindo um roteiro com informações pessoais e lembranças no decorrer da vida.

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

3. Resultados e Discussão

Cozinha de Montanari: comida como cultura

No livro *Comida como Cultura*, de Massimo Montanari, o autor descreve práticas culturais acerca da alimentação e identidade cultural como as trocas culturais, o comer geográfico e o comer junto, essas práticas podem ser observadas nos relatos apresentados pelos entrevistados.

O que chamamos de cultura, para o autor, coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Desse modo, a cultura é a interface entre as duas perspectivas (Montanari, 2008)

Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, ou seja, é depósito das tradições e da identidade de um grupo. Ele constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de “troca cultural”, além de ser um instrumento de identidade, o primeiro modo para entrar em contato com cultura diversas, um vez que comer a comida de outros é mais fácil - pelo menos aparentemente - que decodificar sua língua (Montanari, 2008).

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

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

Entre as várias formas de identidade sugerida e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”. Conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente “natural” (Montanari, 2008).

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

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

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

“Comer junto” é típico da espécie humana e, por isso, a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, ou seja, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também as modalidades de tudo aquilo que gira em torno dela. Substância e circunstância assumem um valor significativo, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a língua da comida não pode prescindir diferentemente das linguagens verbais do objeto, do valor intrínseco e, de algum modo, pré-determinado do instrumento de comunicação (Montanari, 2008).

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

Sempre papai chamava a gente pra pescaria, a gente levava farinha, água e fósforo, ía na fé de pegar bem muito peixe, pra encher o bucho e ainda levar pra casa. Se não pegasse peixe a gente tava lascado. Mas a gente sempre pegava, na beira da lagoa a

gente concertava¹ e assava, comia debaixo da sombra do cajueiro. Tudim, até os cachorros que *acompanhava nós*. (Relato do Airton Ferreira, pescador, 68 anos)
Na época cozinhar era muito fácil, fazia um fogo de lenha e pegava um panelão de barro bem grande, colocava água dentro e depois botava o peixe e verduras. Na hora do almoço não tinha mesa não! Sentava todo mundo no chão, botava só uma esteira de palha no chão e ali arrudiava², e todo mundo comia, bebia caldo. E era tudo muito simples, e a concha que a gente tinha, nós chamava de côca que era feito de quenga de coqueiro, e os canecos também eram feito de coco, a gente pegava e raspava deixava bem limpinho, limpava por cima, depois passava uma folha e lixava fazia um buraco e metia um pau, e nesse tempo todo mundo metia no pote, por que num tinha geladeira! (Relato de Joana Silva, dona de casa, 67 anos)

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

A história que contamos lembra que toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são os pontos entre cultura diversa, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas. Digamos mais: as culturas alimentares são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes. (Montanari, 2008).

Como percebemos, através do autor e os relatos dos moradores do município de Beberibe, a cultura alimentar está inteiramente associada a tradição de como os conhecimentos e técnicas são pesados de geração a geração, seja pela cultura patriarcal, resultado do desempenho de papéis de chefia familiar exercida pelos maridos, que é sair pra trabalhar para garantir o sustento da família, da esposa, que é a realização das atividades domésticas e dos filhos, que auxiliam os pais.

Essas estruturas sociais que foram impostas na história da humanidade são encontradas na nossa realidade e identidade local, visto que as únicas atividades desenvolvidas pelos maridos eram a agricultura e a pesca, influenciando assim a alimentação, no acesso aos ingrediente, utensílios e na maneira de como nos alimentamos, ou seja, reunidos em família, em torno do pai.

¹ retirada de escamas e vísceras dos peixes.

² ficar ao redor.

Religião e tabus alimentares

Um aspecto, tradicionalmente, forte da cultura alimentar que, hoje, parece ter desaparecido é aquele que atribuía à comida um valor significativo em relação ao passar do tempo. As sociedades tradicionais vinculavam imediatamente a preparação e o consumo de certos alimentos de acordo com o calendário: o natal tinha suas comidas, assim como a páscoa; as comidas eram bem definidas e associadas também às estações (Montanari, 2008).

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

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

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

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

A comida ou a cultura alimentar esta diretamente associada com a religião, que podem ser exemplificados com os relatos acima. Nos festejos religiosos, a alimentação era diferenciada, ou até mesmo simbólica, ou seja, no Natal comiam um carneiro com a família, e

na Páscoa, comiam peixe com baião de dois. Esses alimentos eram presente no dia-a-dia deles, porém, nessas datas, essas preparações ganhavam um novo significado.

Outros aspectos dos estudos culturais sobre a alimentação provém da antropologia. Preceitos e tabus alimentícios tornam-se assunto de competência de uma ciência social que se especializou em estudar hábitos e crenças em todo mundo, começando a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpreta-los culturalmente. (Carneiro, 2003).

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

O médico não passava comida por que a gente já sabia que a pessoa que tava com febre não podia comer comidas carregadas, peixe comparação, bonito³ dizem que é carregado, mariquita, cação que também era carregado e esses era o tipo de comida que as pessoas não podia comer, também não comia ata, manga, canjarana, não comia melão porque isso fazia mal a pessoa, às vezes até melancia também. Elas não comiam porque tavam doente, com uma febre, com uma dor e com qualquer outra coisa (Relato de Raimunda Barbosa, dona de casa, 79 anos)

Prumode a gravidez eu não comia todas as comidas. Eu me deitei muitas vezes no chão durante a gravidez desses meus meninos tudim, me deitava porque eu pensava que ia morrer de fome, eu tinha um enjôo tão grande que tudo no mundo eu tinha enjôo. Eu comia mais essas comidas de casco, era camarão, era siri, peixe mesmo eu não comia. Eu passei muita necessidade⁴ nesse tempo, tinha comida, mais eu não comia porque eu tava enjoada (Raimunda Cazuzza, dona de casa, 85 anos)

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

[...]negócio de arroz!?! Quando a gente comprava arroz o pessoal perguntava: quem é que ta doente la na sua casa que vai comer arroz? Ai a gente dizia: é porque fulano adoeceu e agente deu em purgante a ele e ele num vai comer farinha, ai eu num sei porque é que não podia comer farinha, mas eu acho que farinha é um coisa que deixa empachado⁵ (Francisca Lopes, artesã, 72 anos).

³ especie de peixe muito utilizado no Ceará

⁴ dificuldade financeira

⁵ de barriga muito cheia

papai sempre dizia: “menino num mistura essas coisa!”, que o Raimundo castro foi bater no hospital por que misturou leite com serra⁶. Eu tinha muito medo de morrer quando era menino, não misturava nada, leite com manga, não comia melancia quando tava com febre (Relato do Francisco Inacio, agricultor, 65 anos).

A alimentação sempre esteve associada às doenças e à sua cura, como pode observar nas lembranças dos entrevistados. As pessoas doentes eram proibidas de se alimentar com determinados alimentos, pois eram consideradas comidas "de reima" ou "comidas carregadas" como mencionadas acima, e que se por teimosia fossem consumidas poderiam ficar doentes ou até mesmo morrer. Mesmo sem comprovação científica os tabus alimentares são levados a sério até os dias de hoje.

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

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

4. Considerações Finais

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

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

Dessa forma, os relatos apresentado ao longo dessa pesquisa resultou um pequeno mapeamento de memórias da cultura alimentar de Beberibe, dando importância algumas preparações e ingredientes utilizados no cotidiano, em festas sociais e religiosas, e como as pessoas lidavam com os tabus alimentares e como isso foi passado de geração a geração. Esses relatos nos servem como entendimento de como foi e como se tornou a alimentação dos nossos idosos e nos mostra de como a resistência cultural é importante na determinação da

⁶ peixe comprido muito utilizado na culinária nordestina

nossa identidade.

Este trabalho pode ser usado como referência para que estudantes de outros municípios façam o mesmo estudo de caso, com o intuito de enriquecer a cultura alimentar, e contribuir de forma escrita o saber cultural, pra essas memórias não serem perdidas ao longo do tempo. Essa mesma pesquisa pode ser um início de uma estudo alimentar sobre os ingredientes e comidas cearenses, com o objetivo de mapear a gastronomia do Ceará.

Referências

Armesto, F. F. (2004). Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Record.

Beberibe, Prefeitura de. (2018) Historia de Beberibe. Acesso em 7 novembro, em <http://beberibe.ce.gov.br/informa.php?id=77>

Bezerra, J. A. B. [organizador] et al. (2014). Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza. Edições UFC.

Bossi, E. (1994). Memória e sociedade: lembranças dos velhos. (3a ed.). São Paulo: Companhia das Letras.

Burke, P. [organizador]. (1992) A escrita da história: novas perspectivas. Sao Paulo: Editora Unesp.

Carneiro, H. S. (2003). Comida e sociedade. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus.

Cascudo, L. C. (1983). História da alimentação no Brasil: pesquisa e notas. Belo Horizonte: Itatiaia.

Cascudo, L. C., et al. (1977) Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: LTC.

Colaço, S. (2013). Beberibe, a historia de um povo: diversidade e identidade cultural. (2a ed.). Fortaleza: Expressão Gráfica.

Costa, C. B., & Magalhães, N. A. (2001). *Contar historia, fazer historia: historia, cultura e memória*. Brasília: Paralelo.

IBGE, Cidades. (2018). Beberibe. Recuperado de:
<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/beberibe/panorama>

Lopes, M. (2003). *Minhas Histórias*: Marciano Lopes. Fortaleza: Abc Editora.

Maps, Google (2018). Mapa de Beberibe. Recuperado de: <https://bityli.com/eUeWz>

Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac.

Pereira, A. S., et al. (2018). *Metodologia da pesquisa científica*. [e-book]. Santa Maria. Ed. UAB/NTE/UFSM. Recuperado de:
https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/15824/Lic_Computacao_Metodologia-Pesquisa-Cientifica.pdf?sequence=1.

Thompson, P. (1992). *A voz do passado: historia oral*. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Paulo Henrique Ribeiro dos Santos – 50 %

Paulo Henrique Machado de Sousa – 50 %