



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO – CET

## **Visibilidade da Cozinha do Cariri Paraibano**

Henrique Marques de Almeida Rolim

Dissertação de Mestrado

Brasília – DF

2019

Universidade de Brasília  
Centro de Excelência em Turismo – CET  
Programa de Mestrado Profissional em Turismo

Visibilidade da Cozinha do Cariri Paraibano

Henrique Marques de Almeida Rolim

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, como requisito à obtenção do título de Mestre em Turismo.

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Lana Magaly Pires - Centro de Excelência em Turismo, CET/UnB  
(Orientadora/Presidente da Banca)

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Neuza Farias Araújo – Centro de Excelência em Turismo, CET/UnB  
(Membro Interno)

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Otília Maria Alves da Nóbrega Alberto Dantas – Faculdade de Educação,  
FE/UnB (Membro Externo)

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Marutschka Martini Moesch - Centro de Excelência em Turismo, CET/UnB  
(Membro Suplente)

Brasília  
2019

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Rv Rolim, Henrique  
Visibilidade da Cozinha do Cariri Paraibano / Henrique  
Rolim; orientador Lana Pires. -- Brasília, 2019''.  
91 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Turismo)  
-- Universidade de Brasília, 2019''.

1. Gastronomia. 2. Cultura. 3. Insumos. 4. Cariri. 5.  
Paraíba. I. Pires, Lana , orient. II. Título.

À Luiza e Sofia: os meus amores.

## AGRADECIMENTOS

Das minhas lembranças familiares, sempre vêm à tona as que remetem à comida. Trabalhar com cozinha, ensinando, aprendendo e conhecendo minhas raízes é a realização de um sonho. Um sonho que só foi possível aos que passaram comigo por esta jornada incrível.

Agradeço ao Centro de Excelência em Turismo – CET/UnB, funcionários e docentes, pela oportunidade de estudar, representar e apresentar a Cozinha do Cariri da Paraíba. Muito grato pela acolhida durante este percurso.

À minha orientadora Lana Magaly Pires, por aceitar a proposta e me auxiliar na pesquisa. Seu conhecimento, generosidade e amizade foram essenciais para trilhar este caminho.

As professoras Neuza Farias e Otilia Dantas, que se tornaram exemplos para minha atividade docente. Vocês foram de extrema importância na construção deste trabalho.

Agradeço pela minha vida e história à toda minha ancestralidade. Aos meus avós paternos, já falecidos, Francisco e Maria do Socorro.

Ao meu avô materno Rinauro (*“in memoriam”*), que muito me ensinou sobre como levar a vida do jeito mais simples, com paz e alegria independente do que estejamos passando. Um exemplo de vida.

À minha avó Alba, toda admiração, carinho e amor de um neto que busca seguir seus passos e seu exemplo todos os dias.

Ao meu pai Fernando, que passados 16 anos de sua passagem me mostrou ter uma importância gigante na formação de meu caráter.

Ao meu maior exemplo de bondade e caridade, minha mãe Mônica, que mesmo com seu encantamento nunca deixou de estar presente todos os dias, horas e minutos no meu coração, pensamento e orações.

Ao meu irmão Daniel, tão diferente e tão igual, um irmão e amigo que todos gostariam de ter. Obrigado por ter me empurrado com força para a Gastronomia.

Aos maiores e mais importantes tesouros que tenho: Luiza e Sofia. Luiza minha filha querida tão tímida, que demonstra carinho e felicidade de forma única. E Sofia, minha pequenina, que veio junto com a realização do sonho do mestrado, tão

parecida na alegria e espontaneidade. Meus amores, todo o meu esforço e dedicação é para vocês.

A Leandra, pelo companheirismo nas horas difíceis e nos momentos de angústias.

Aos meus sogros Daisy e Fernando, por incentivarem e motivarem todas minhas loucuras na gastronomia.

Às famílias Marques de Almeida e Rolim, por estarem sempre presentes nas minhas lembranças, principalmente no que se referem à cozinha. Vocês todos são partes importantes na formação de toda minha profissão de cozinheiro.

Um agradecimento mais do que especial a Rita, cozinheira de “mão cheia”, que sempre me recebeu de braços abertos em sua cozinha. Aprendi e aprendo muito com seu tempero simples e valioso, o amor.

Aos amigos que fiz durante a pesquisa de campo na Paraíba, Pablo Buriti, Manuel, Joaquim, Inês e Daniel da Fazenda Carnaúba, ao grande artista Manú Suassuana e em especial à Onildo Rocha pelo exemplo e determinação em mostrar toda a cultura de um povo.

A Dona Lia, Dona Lúcia, Dona Célia, Manoelzinho e todos que tornam o Cariri uma região especial de muita alegria que marcou de forma inimaginável minha vida e minha história.

A todos os colegas do SENAC, CEP Ações Móveis, em especial à minha gerente Lucila e ao subgerente Robério, chefes que se tornaram amigos em tão pouco tempo. Obrigado por entenderem minhas necessidades durante estes dois anos de mestrado.

Aos meus alunos por me ensinarem todos os dias e reforçarem que a cozinha pode mudar vidas, como mudou a minha.

Aos meus queridos e especiais amigos de panela, a gastronomia brasileira precisa de vocês. Vamos continuar mostrando nossos aromas e sabores. Deixo meu respeito em especial à minha amiga Ana Lúcia, espero que você seja a próxima a trilhar este belo e especial caminho da pesquisa sobre nossa cozinha. Está lançado o desafio

E finalmente a quem faz tudo isso ser possível: Deus.

*“a pobreza maior que tem é a falta de amor, e que com toda dificuldade não há de se ficar triste não, se tiver o milho torrado para se comer a gente come e come satisfeito e com amor!”. (Dona Lúcia)*

## RESUMO

A Paraíba tem como pontos fortes em sua cultura a mistura de aromas, temperos e sabores de uma gastronomia que passeia entre as delícias do litoral e os sabores tradicionais do sertão. O sertão é uma das quatro sub-regiões da Região Nordeste do Brasil, sendo a maior delas em área territorial, e o Cariri paraibano é uma microrregião do estado da Paraíba onde suas características se assemelham com as sertanejas. É uma região muito caracterizada pelo sofrimento e luta dos seus habitantes para viver, já que a escassez de alimento e água é uma rotina conhecida desde sempre. Neste ambiente surgiram diversos preparos e insumos que caracterizam a cultura nordestina, e hoje, com as tendências gastronômicas de utilizar os produtos de sua região, do seu povo, e com produtores capacitados para atender tal demanda, esses ingredientes tão característicos estão sendo utilizados na cozinha da Paraíba, do Nordeste e do Brasil. A presente pesquisa pretendeu discutir que cozinha é esta do Cariri da Paraíba, e quais são os elementos dessa cozinha. Analisou-se o potencial desta cozinha e seu potencial para a Gastronomia. Com isso surgiu uma cadeia produtiva que abastece este mercado emergente e mostra a capacidade da região criar, viver e sobreviver diante de todas dificuldades, possibilitando a divulgação de sua cultura, mostrando a vida daquele povo, suas bases alimentares, a produção de insumos, e a utilização desses produtos na Gastronomia e no Turismo. Fundamentamos nosso trabalho O trabalho foi embasado nas teorias de Josué de Castro, Clifford Geertz, Maurice Halbwachs e Henri Bergson, utilizando a pesquisa qualitativa para coleta de dados no Cariri da Paraíba. Buscou-se a necessidade de reconhecer a existência de uma Gastronomia Sertaneja, onde técnicas, conceitos e culturas sejam estudadas e valorizadas, reconhecendo a importância da historicidade alimentar.

**Palavras-chave:** Gastronomia, Cultura, Insumos, Cariri, Paraíba.



## ABSTRACT

Paraíba has as its strengths in its culture the mixture of aromas, seasonings and flavors of a gastronomy that walks between the delights of the coast and the traditional flavors of the sertão. The sertão is one of the four sub-regions of the Northeast Region of Brazil, the largest of which is in a territorial area, and the Cariri Paraíba is a micro region of the state of Paraíba, where its characteristics resemble the sertanejas. It is a region very characterized by the suffering and struggle of its inhabitants to live, since the scarcity of food and water is a routine that has always been known. In this environment, various preparations and inputs have emerged that characterize the Northeastern culture, and today, with the gastronomic tendencies of using the products of its region, of its people, and with producers able to meet such demand, these characteristic ingredients are being used in the kitchen the Paraíba, the Northeast and Brazil. The present research intended to discuss which kitchen is this of the Cariri of Paraíba, and what were the elements of this kitchen. We analyzed the potential of this cuisine and its potential for gastronomy. With this, a productive chain emerges that supplies this emerging market and shows the capacity of the region to create, live and survive in the face of all difficulties, enabling the dissemination of its culture, showing the lives of those people, their food bases, the production of inputs, and the use of these products in Gastronomy and Tourism. We based our work based on Josué de Castro, Clifford Geertz, Maurice Halbwachs and Henri Bergson, using the qualitative research for data collection in the Cariri of Paraíba. The work was based on the need to recognize the existence of a Gastronomia Sertaneja, where techniques, concepts and cultures are studied and valued, seeking recognition of the importance of food historicity.

**Key-words:** Gastronomy, Culture, Inputs, Cariri, Paraíba.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mesorregiões do estado da Paraíba.....	26
Figura 2 – Clima e vegetação do Cariri da Paraíba.....	30
Figura 3 – O rio seco da Saca de Lã.....	31
Figura 4: A natureza do Cariri paraibano.....	37
Figura 5 – Açude do Boqueirão.....	38
Figura 6 - A cidade cenográfica da “Roliúde Nordestina”.....	38
Figura 7 - Trajeto da pesquisa.....	39
Figura 8 - Início da viagem ao Cariri.....	51
Figura 9 - Onildo Rocha – o cabra e a cabra.....	51
Figura 10 – Evento da Semana da Paraíba na Câmara dos Deputados com destaque no Cardápio do Buffet (10A), queijos de Taperoá (10B), Rubacão (10C) e Tartar de carne de sol, tapioca e pickles de maxixe (10D).....	53
Figura 11 – Menu do restaurante Roccia onde Onildo utiliza os ingredientes de origem paraibana em especial destaca-se Mix de sementes nordestinas (11A), Tripa- dog (11B), Ostra, coco e papaya (11C), Mil folhas de inhame, tartar de camarão e leite de tigre (11D), Arroz negro, Camarão, cappuccino de cogumelos (11E), Rabada, poivre de aroeira e mil folhas de macaxeira (11F), Bolo de macaxeira, caramelo de rapadura e sorvete de queijo de cabra (11G), Umbuzada (11H), Carne curada, maxixe. pirão de queijo e roti de rapadura (11I) e, Reinterpretação do fruto do cacto (11J).....	54
Figura 12 – Fachada do Restaurante Cozinha Roccia – Paraíba no prato, orgulho no peito.....	55
Figura 13 – Memorial do Cuscuz de Dona Lia (13A), moinho natural de pedra (13B), Casa de Dona Lia (13C e 13D).....	57
Figura 14 – Ateliê de confecção das redes de Dona Lúcia (14A e 14B) e Distrito de Taboado (14C).....	59
Figura 15 – Lajedo do Marinho com a formação rochosa (15A) e a vegetação típica do Cariri (15B).....	60
Figura 16 - Arroz vermelho, costelinha e tripa frita.....	61
Figura 17 – Produção de chapéus (17A) e roupa de vaqueiro (17B) em couro.....	62
Figura 18 - O Auto da Compadecida (18A), Igreja Nossa Senhora da Conceição (18B), Cabeceiras (18C) e Bode rei de Cabeceiras (18D).....	63

Figura 19 - Seu Zé da Cila, o Padre Cícero de Cabaceiras (19A) e A imagem do verdadeiro Padre Cícero (19B).....	64
Figura 20 – Dona Célia cozinhando (20A), panela contendo o bode para cozinhar dentro do buraco (20B) e o prato típico Bode no buraco pronto (20C).....	66
Figura 21 - Casinha do Lajedo do Pai Mateus (21A), Lajedo do Pai Mateus (21B) e Pôr do Sol no Lajedo do Pai Mateus (21C) .....	67
Figura 22 - Pôr do Sol no Lajedo do Pai Mateus .....	68
Figura 23 – Bode no buraco .....	68
Figura 24 – Casa de Ariano (24A), Nossa Senhora por Manú Suassuna (24B) e Tapeçaria da família Suassuna em Taperoá (24C) .....	71
Figura 25 – Os queijos das cabras de Taperoá.....	73
Figura 26 – Os queijos de Taperoá .....	74
Figura 27 - Casa de Ariano na fazenda Carnáuba Taperoá .....	75
Figura 28 – Manú Suassuna contando a história do local .....	76
Figura 29 – Porco Preto em Taperoá .....	76
Figura 30 - Cabras (30A) e ovelhas (3B) de Taperoá.....	77
Figura 31 - Guzerás e Sindis de Taperoá.....	78
Figura 32 - As marcas do Dia D (32A) e a marca dos Dantas Suassuna (32B) .....	79
Figura 33 – Manú Suassuna na luminária Jaúna de Taperoá .....	80

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
CAPÍTULO 1: BREVE CONSTRUÇÃO CONCEITUAL DA ALIMENTAÇÃO .....	17
1.1 A gastronomia, suas inter-relações e a ciência.....	18
1.2 O estudo da Gastronomia: novos olhares, novas ideias .....	21
CAPÍTULO 2: A PARAÍBA, DO MAR AO SERTÃO .....	25
2.1 Caracterização da área de estudo: foco na Paraíba e zoom no Cariri.....	25
2.2 Importantes personagens culturais paraibanos e sua importância perante o turismo na região .....	27
CAPÍTULO 3: O CARIRI E A COMIDA SERTANEJA .....	30
3.1 Abordagem dos 4 C's: Cariri, Clima, Cozinha e Cultura.....	30
3.2 Descrição da expedição a campo .....	37
CAPÍTULO 4: TRILHA METODOLÓGICA DA COMIDA SERTANEJA .....	41
4.1 Descrição da abordagem metodológica da pesquisa .....	41
4.2 Metodologia da pesquisa.....	46
a) Observação participante no Cariri da Paraíba realizando o trabalho de campo .....	47
b) Entrevistas semi-estruturadas (roteiro de perguntas) aos produtores, cozinheiros, chefes de cozinha e sujeitos que possam surgir e auxiliar na narrativa da memória da cozinha do lugar: .....	47
c) Pesquisa documental (escritos, cadernos e receitas):.....	48
d) Pesquisa bibliográfica:.....	48
e) Registro visual (fotos e vídeos de preparações):.....	48
CAPÍTULO 5: VISIBILIDADE DA COZINHA DO CARIRI PARAIBANO .....	50
5.1 Expedição ao Cariri e seus personagens .....	50
5.1.1 Onildo Rocha .....	51
5.1.2 Dona Lia .....	56
5.1.3 Dona Lúcia.....	58
5.1.4 Manoel .....	60
5.1.5 Dona Célia .....	65
5.1.6 Fazenda Carnáuba Taperoá .....	69
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	81

BIBLIOGRAFIA .....	85
--------------------	----

## INTRODUÇÃO

O estudo da cozinha é um dos pilares para entender uma sociedade. Por isso não se pode desvincular os hábitos alimentares do percurso antropológico, sociológico, político, histórico, artístico, filosófico, literário e dos costumes de uma sociedade, é como enfatiza Savarin “diz-me o que comes, eu te direi quem és” (SAVARIN, 2017). De acordo com Cascudo (2011, p. 348) é inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora e bom humor.

A comida é a primeira aprendizagem social do ser humano. Por isso a cozinha talvez seja a maior expressão cultural de um povo, e aceitá-la como tal é aceitar o seu legado histórico, patrimônio coletivo, para transmiti-lo às futuras gerações renovado, vivo, reconhecível e atual. É o ato de comer que distingue o homem dos animais, uma vez que ele seleciona o alimento com base em preferências individuais e coletivas ligadas a valores, significados e gostos (MONTANARI, 2013)

Neste estudo pesquisou-se a cozinha sertaneja, em particular a do Cariri paraibano. Buscou-se entender como uma região de “extrema carência” conseguiu e consegue introduzir tantos insumos, produtos e preparos que fazem parte do cotidiano do estado da Paraíba.

A Paraíba é dividida geograficamente em Zona da Mata, Agreste e Sertão. Zona da Mata (i), no litoral, onde as chuvas são abundantes e as terras férteis, nas quais se desenvolveu desde o início da colonização a cultura da cana de açúcar.

O Agreste (ii), área de transição de vegetação rústica, onde se desenvolveu basicamente a cultura de milho, arroz e feijão para o abastecimento dos engenhos de açúcar da região anteriormente citada; e o Sertão (iii), marcado pelo clima semiárido e pela caatinga, um tipo de mata rala, formada essencialmente por arbustos espinhentos e plantas cactáceas, capazes de armazenar água por muito tempo é a maior delas em área territorial sendo caracterizado pelo sofrimento e luta dos seus habitantes para viver durante os períodos de seca.

Os personagens, os hábitos e a cultura sertaneja são muito explorados e descritos em diversos meios, seja na literatura, na música e no folclore, têm-se uma extensa descrição do sertão como sendo uma região necessitada. Pouco se fala da

riqueza da cozinha sertaneja, onde da escassez de alimentos vegetais e frescos, surgiram diversos insumos e preparos que a caracterizam. O sertanejo busca a alimentação como um meio de sobrevivência, mantendo suas tradições para dar continuidade ao processo que o criou e manter costumes e saberes que de outra maneira acabariam perdidos.

Hoje uma tendência da gastronomia é mostrar a importância da valorização do território, dos valores e culturas alimentares de forma sustentável, ou seja, a busca pelas origens culinárias vem assumindo um lugar de destaque para melhor entender a cultura local. Por isso a cozinha de origem tradicional vem sendo cada vez mais valorizada e reconhecida como patrimônio cultural dos povos.

Cada vez mais entende-se que a eleição dos alimentos não está somente vinculada à satisfação das necessidades do corpo ou dos desejos e gostos pessoais, mas também, em grande parte, ao tipo de sociedade (CONTRERAS, 2015). Percebendo esta tendência um pequeno grupo de produtores, cozinheiros, hoteleiros e agências de turismo paraibanos começou a explorar, divulgar e valorizar a cultura sertaneja da Paraíba.

Recentemente, alguns produtores colocaram seu trabalho em evidência, sendo bastante utilizados na Gastronomia, fazendo com que o sertão paraibano passasse a ser mais observado por cozinheiros e pelos mercados “*gourmets*” cada vez mais crescentes, resgatando fragmentos da cultura gastronômica do local que se encontravam quase perdidos.

Desse contexto sugeriram algumas questões norteadoras para a este trabalho:

- (i) O que é cozinha do Cariri da Paraíba?
- (ii) Quais são os elementos dessa cozinha?

A partir do exposto acima o objetivo geral desta dissertação foi analisar a cozinha do Cariri paraibano e seu potencial para a gastronomia. E diante desse cenário, buscou se especificamente:

1. Ressaltar o cotidiano do Cariri paraibano, valorizando seus hábitos alimentares;
2. Reunir as preparações mais significantes da cozinha do cariri paraibano;
3. Desvendar o potencial turístico gastronômico da região.

Como justificativa desta pesquisa, os estudos sobre comida e alimentação se mostram importantes para a academia, uma vez que a formação do gosto alimentar

não tem aspecto somente nutricional. A alimentação é muito mais importante, tendo seus hábitos e práticas grande carga social. A cultura alimentar é o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social (CONTRERAS, 2015).

A investigação aqui proposta surgiu da curiosidade, no conjunto de um passado familiar aguçado com um trabalho feito em João Pessoa em 2015, que fez juntamente com a escolha profissional deste pós-graduando, despertar o interesse em pesquisar a região de sua origem familiar. Acreditava-se conhecer a cozinha sertaneja paraibana, mas ao trabalhar como chefe de cozinha referência na utilização de insumos locais na gastronomia percebeu que pouco se conhecia sobre a alimentação de uma região “muito” difundida na cultura brasileira mas cuja riqueza gastronômica ainda é pouco conhecida. O passado familiar, memórias gustativas e afetivas perante a mesa foram muito importantes para o surgimento desta pesquisa. Toda pesquisa aqui descrita mudou totalmente a perspectiva pessoal sobre a comida da Paraíba e do Brasil.

Para Triviños (1987) do ponto de vista instrumental, prático, parece-nos recomendável que o foco de pesquisa de um estudante de pós-graduação deve estar essencialmente vinculado a dois aspectos fundamentais: o tópico da pesquisa deve cair diretamente no âmbito cultural de sua graduação (secundariamente no da especialização) e o assunto deve surgir da prática cotidiana que o pesquisador realiza como profissional.

Ainda para Triviños (1987) a graduação dá um suporte substancial que permite a movimentação do pesquisador com certo grau de segurança no manejo de algumas ideias básicas. Segundo o autor, a prática cotidiana e as vivências dos problemas no desempenho profissional diário ajudam, de forma importantíssima, a alcançar a clareza necessária ao investigador na delimitação e resolução do problema (TRIVIÑOS, 1987, p. 93).

No primeiro capítulo discutiu-se os diferentes conceitos referentes à alimentação. Esta diferenciação faz-se necessária pois existe uma certa confusão conceitual no entendimento do que é alimentação, cozinha, culinária e gastronomia. O segundo capítulo traz uma descrição do estado da Paraíba, mostrando sua história, divisão e características. A pesquisa focou-se no Cariri, mas foi preciso mostrar e descrever o que caracteriza a cultura paraibana e a importância do sertão



na formação social o estado. O terceiro capítulo trata especificadamente do Cariri e de sua comida sertaneja, destacando referências da cultura alimentar da região. A discussão metodológica é apresentada no quarto capítulo, onde trilhou-se o caminho percorrido para alcançar os objetivos de dar visibilidade a cozinha do Cariri paraibano. No quinto capítulo apresenta-se a expedição de campo ao Cariri com detalhes sobre sua gastronomia e os personagens encontrados na região. Finalmente, o trabalho conclui apresentando a partir das memórias e das vivências no local bem como sugerindo novas abordagens gastronômicas amparadas em aspectos culturais regionais do Cariri.

## **CAPÍTULO 1: BREVE CONSTRUÇÃO CONCEITUAL DA ALIMENTAÇÃO**

Quando estuda-se alimentação existe um erro muito comum de se entender da mesma forma cozinha, culinária e gastronomia. Cada vez mais é necessário entender este conflito conceitual na bibliografia especializada para melhor entendimento e estudo do tema no contexto da disciplina científica.

Comer e se alimentar são a mesma coisa? A resposta é não. Comer é investido de cultura, e como salientado por Montanari (2013) o ato de comer é apresentado como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. Já alimentação deve ser entendida como um ato de alimentar-se com o intuito de nutrir-se, a palavra está ligada à relação do homem com o alimento onde o ato de comer tem uma função: a de nutrir o corpo.

Desta diferença necessária para melhor compreensão depreende-se que a comida de um povo é cercada de cultura e é parte essencial para diferenciação das sociedades, de seus valores, significados, gostos e hábitos. A ideia do ato de comer somente com preocupação de se alimentar para nutrir o corpo deve ser levada adiante quando do estudo nutricional da alimentação. Este pensamento racional, funcional, individual e singular que é identificado somente por leis gerais e identidades simples não deve ser considerado quando do estudo do ato de se alimentar. Neste trabalho objetiva-se mostrar que a alimentação é enraizada de muitos outros conceitos além de simplesmente nutrir o corpo.

Mas o que é pensamento racional encontrado na alimentação? Diante do estudado e com apoio da epistemologia, o racionalismo é a escola do pensamento que diz que o domínio das Ciências Humanas só pode ser utilizado para estudar aquilo que tem sua existência comprovada. Este entendimento racional, é encontrado no ato de se alimentar com o intuito nutricional de manter o corpo são, independentemente de onde esteja sendo realizado o ato, de cultura e da sociedade. Seja no sertão da Paraíba comendo carne de bode ou no Mediterrâneo comendo frutos do mar, independentemente da cultura o ser humano precisa se alimentar para viver, e este é um ato instintivo natural ligado a natureza e a cultura, é um ato de sobrevivência.

Para Franco (2010) os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. De acordo com o autor, são expressões de sua história, geografia, clima,

organização social e crenças religiosas, por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

A alimentação com esta função nutricional também pode ser identificada cientificamente com o funcionalismo, podendo este entendimento partindo do pressuposto que para esta escola do pensamento, as ciências têm função, no caso natural e biológica, que é a de nutrir o ser. Esta escola do pensamento diz que a função social é precedida da necessidade biológica.

A própria comida foi imaginada não apenas com as fantasias da nutrição, mas também como remédio, droga, veneno, panaceia, diversão e arte. Saúde e doença, vida e morte, estiveram sempre intimamente ligados a ela (BARCELOS, 2017).

A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. Sendo assim, a cozinha é um dos princípios da civilização e está inserida no estudo da gastronomia, sendo parte essencial desta. Cozinha simboliza civilização e conseqüentemente cultura. A negação da cozinha de um povo, representa a contestação desses valores culturais e tem o mesmo significado que a negação do doméstico nas práticas de produção de alimentos.

Estes conceitos têm que estar presentes no estudo da gastronomia. O estudo desta ciência deve ter preocupação com a alimentação, nutrição, além de ter preocupação com o referencial cultural, com a comida e a sociedade onde está inserida.

### **1.1 A gastronomia, suas inter-relações e a ciência**

Há também o referencial material da gastronomia e suas inter-relações. Para Savarin (2017) o assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso.

A gastronomia atual tem também um referencial econômico, social, antropológico, turístico e não deve ser estudada e entendida somente como era antigamente, onde bastariam guias com receitas que poderiam ser replicadas,

fazendo que esse ato fosse entendido como gastronomia, mas que hoje percebemos que isto na realidade é culinária.

Nesta época a ciência dos alimentos, ciência aplicada, se dedicava a compreensão dos materiais e processos da indústria alimentícia. A culinária, era feita em pequena escala, artesanalmente e não tinha entendimento científico que tem hoje, era baseada somente em manuais.

Percebemos que este pensamento está embasado no que prega a escola positivista, ou seja, o sujeito deve obedecer ao que está escrito para que possa verificar. Não deve intervir no processo estipulado pois a realidade é aquela que está ocorrendo.

Este pensamento positivista, deve ser utilizado somente para estudo das técnicas empregadas na elaboração dos preparos, são técnicas culinárias. Para o sociólogo Carlos Alberto Doria, é necessário que seja feita essa diferenciação entre culinária e gastronomia para estudar alimentação:

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestuais; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. (DORIA, 2006, p. 16)

Já que a gastronomia deve ser entendida como ciência, deve-se estudá-la baseando-se em diversas áreas do conhecimento para gerar novos conhecimentos, fazendo necessário que este estudo seja entendido como um processo cultural evolutivo crítico e complexo. Para tanto deve-se utilizar da interdisciplinaridade, ou seja, deve-se articular diversas disciplinas para entender o que ocorre com a gastronomia, já que como visto ela é composta de vários entendimentos culturais, nutricionais, econômicos, turísticos e sociais.

Este entendimento crítico contrapõe a teoria tradicional com bases cartesianas. A escola do pensamento crítico tem percepção social e é voltada a relação entre sujeito e objeto. A sociedade é o objeto e rejeita a ideia de produção intelectual independente de uma ordem social em vigor, une teoria e prática.

A valorização e evolução da gastronomia nos últimos anos, enriqueceu o debate, os estudos e a visão dos profissionais da área. O que ocorria no passado, onde o estudo da área era baseado em manuais com regras codificadas pelos cozinheiros, entendido como culinária, quase não é visto hoje. Os profissionais da

área atualmente experimentam, erram ou acertam e em sua grande maioria, compartilham suas descobertas. Este processo baseado no empirismo é muito presente no estudo prático da cozinha, visto que esta escola do pensamento presa pela experiência como fonte do conhecimento. O empirismo é o resultado das operações que a mente realiza com as ideias, tanto da sensação como da reflexão, procurando perceber se a experiência atendeu, ou não, a expectativa do cientista.

Essa evolução científica trouxe novos elementos para o estudo gastronômico. A “gourmetização” é um destes, e se refere à comida como status social e econômico. Outro elemento é o aspecto competitivo do trabalho de cozinha. Programas de TV, rankings de restaurantes e chefs, muitas vezes sobrepõem os aspectos culturais do ato de comer. A gastronomia deve passar por uma transformação paradigmática, onde deve ser deixado de lado a superexposição somente do lado competitivo e sofisticado do ato de comer e buscar o lado cultural e sociológico do que está sendo elaborado. Não se deve ir somente em busca do sucesso mercadológico da profissão.

Quanto aos consumidores que abastecem este mercado exageradamente expositivo da gastronomia contemporânea, deveriam procurar entender mais a fundo o que estão comendo e sair para comer buscando não somente o consumo, mas devem de forma lúdica, despreocupada com o valor financeiro e com a posição de determinado chef ou restaurante em rankings, entender o valor cultural inserido no alimento elaborado. O que ocorre hoje com o avanço das redes sociais é que em muitos casos as pessoas se alimentam buscando o status do “bem comer” somente pelo preço e valorização do espaço onde estão, deixando de lado o prazer do ato de se alimentar.

Cabe aos pesquisadores criticar de forma complexa esta superexposição do ato de comer dos dias atuais e tentar com auxílio das teorias descritas anteriormente mostrar a carga de valor cultural inserida neste ato. Estudar o que as pessoas comem significa entender os saberes de outras disciplinas, como enfatizado por Contreras (2015) o fato alimentar é um “fato social total” onde todas as áreas culturais sociais estão presentes na alimentação.

Felizmente, esta mudança de paradigma tem desconsiderado este pensamento mercadológico, pois já existem grupos que buscam entender de maneira cultural, crítica e complexa o que se passa com a alimentação. O movimento *Slow Food* é um dos exemplos da preocupação em entender de onde

vem o alimento pois pensa de forma complexa o ato de se alimentar preocupando-se com alimento com a sua origem de produção até o resíduo gerado durante toda cadeia produtiva.

Os princípios do *Slow Food* são o direito ao prazer, nas suas formas complexas e diversas, e a convivialidade. O movimento defende o direito ao gosto, a partir de uma série de ações comunitárias, buscando redescobrir os sabores das cozinhas regionais e banir os efeitos dos *fast-foods* e da vida rápida (AMON, 2014).

Segundo Japiassu (2002) a antropologia visa estudar a relação homem com a natureza que o rodeia. Para o autor:

O homem passa ser situado no encadeamento dos seres vivos, onde toma seu lugar com um ser que emerge de uma série evolutiva, com características de ser de natureza e de ser de cultura. Enquanto ser vivo, pertence a um mundo regido por leis biológicas; enquanto ser falante e instituinte de uma civilização, introduz um elemento radicalmente original: a cultura. (JAPIASSU, 2002, p.19)

Portanto, a gastronomia é muito mais ampla do que somente cozinhar. Gastronomia é cultura. O gosto está intrinsecamente ligado à cultura de uma sociedade. O paladar exprime um saber coletivo baseado na história de um povo, que teve a curiosidade de descobrir como utilizar determinado insumo, criar uma técnica ou preparação.

É como esclarece Chaves (2009):

O padrão alimentar e nutricional das populações varia com as condições ecológicas, sobretudo clima e solo, com a cultura, a oferta de alimentos e o nível econômico-social. A cultura, por exemplo, determina preconceitos e tabus. O Budismo impôs, na Índia, uma grande restrição ao uso de proteína animal e determinou o conceito de vaca sagrada. O Cristianismo, considerando o homem o senhor da natureza, permitiu um tipo de alimentação muito variado, utilizando-se de alimentos de origem animal e de origem vegetal, indiscriminadamente. A fertilidade dos solos, permitindo o desenvolvimento de vegetais com certa facilidade e a criação de animais, possibilita a utilização de produtos origem animal e vegetal em abundância. (CHAVES, 2009, p. 128).

## **1.2 O estudo da Gastronomia: novos olhares, novas ideias**

Para estudar a gastronomia de hoje é preciso entender que o conhecimento se adquire pela emancipação do ser pela superação da realidade, onde o conhecimento não é absoluto e a realidade é diversa, dependendo da história social

de cada local e indivíduo. E este o entendimento metodológico seguido por esta dissertação de mestrado.

De acordo com Chaves (2009) é “possível conhecer bem um povo através do estudo dos seus padrões alimentares, de sua mesa, tabus, preconceitos, folclore. O autor enfatiza que a cultura pode mudar sofrendo modificações através dos tempos. Quando há uma modificação mais ou menos ampla e profunda, mesmo de ordem econômico-social, surge também uma transformação cultural, repercutindo em todas as atividades e aspectos da vida.

As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas, segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida (CONTRERAS, 2015, p. 211).

Como destaca Montanari (2013) a ideia de comida está definida conforme destacado abaixo:

Remete de bom grado à de natureza, mas o nexos é ambíguo e fundamentalmente inadequado. Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de naturalidade, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza. [...] Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção e predação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. (MONTANARI, 2013, p. 15)

Segundo Laraia (1986) o primeiro conceito de cultura como conhecido hoje surgiu através de Edward Taylor, que conforme entendido no vocábulo inglês *Culture*, cultura pode ser tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade" (LARAIA apud TAYLOR, 1986, p. 25).

O alimento que é indispensável à vida, integrou-se na cultura de maneira preponderantemente e acompanhou todas as fases e transformações da humanidade. Todas as influências que interferiram na cultura, de um modo geral, não deixaram à margem o padrão alimentar (CHAVES, 2009, p. 35). Alguns

princípios de condimentação são característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários. As cozinhas costumam ter uma dimensão étnica, nacional e/ou regional (CONTRERAS 2015).

O sertão nordestino e paraibano talvez seja somente reconhecido como uma região onde pouco se dá. Ocorre que as principais preparações do cardápio sertanejo paraibano surgem dessa necessidade conhecida. Da falta de variedade de insumos surgiram inúmeros preparos que caracterizam a cozinha sertaneja, e muitos desses preparos se difundiram pelo cardápio nordestino e brasileiro pela necessidade do povo sertanejo de sair do local, de se retirar do sertão, de fugir da seca e da fome. Ou seja, de um momento crítico e do sofrimento do povo retirante, a cozinha sertaneja do sertão paraibano encontrou uma enorme difusão nos grandes centros.

O sertanejo não era um agricultor de produtos de exportação para fins comerciais como se praticava nas outras regiões do Nordeste. A lavoura do sertão é caracterizada por produtos de sustentação para seu próprio consumo. Para Castro (2003) o sertanejo em pequena escala é um semeador de milho, feijão, fava, mandioca, batata-doce, abóbora e maxixe, plantados nos vales mais sumosos, nos baixios, nos terrenos de vazante, como culturas de hortas e jardins. Esse roçado era conhecido como “roça de matuto”. (CASTRO, 2003, p. 173).

Dessa “roça de matuto” Castro (2003) enfatiza que vieram a constituir um magnífico elemento de valorização das condições de vida regional, de diversificação do regime alimentar do sertanejo, bem superior em épocas normais ao da área da cana.

Da “roça de matuto”, da falta d’água e da dificuldade na produção de insumos, inúmeros preparos entraram no cotidiano da alimentação, das cozinhas nordestinas e brasileiras. Houve uma “publicidade” que “reconhece” a importância da região para a cultura gastronômica do Brasil. Se não ocorresse esse movimento, possivelmente não existiriam o Centro de Tradições Nordestinas em São Paulo (SP), a Feira de São Cristóvão no Rio de Janeiro (RJ) e nem a tradicional Feira da Ceilândia no Distrito Federal (DF). Tampouco haveria o reconhecimento nacional e internacional de restaurantes como Mocotó (SP), Cozinha Roccia (PB), Cozinhando Escondidinho



(PE) e Mangai (PB). Os preparos surgidos da necessidade sertaneja, caíram no gosto dos grandes centros.

E mesmo com a difusão ampla, a cultura sertaneja ainda não é plena. Ocorre que nem todos os preparos são reconhecidos, existem insumos e preparos que ainda estão sendo apresentados e para encontrá-los precisamos conhecer “*in loco*” o que ocorre no local e identificar sujeitos que possam nos auxiliar nas respostas que buscamos para a pesquisa.

## **CAPÍTULO 2: A PARAÍBA, DO MAR AO SERTÃO**

### **2.1 Caracterização da área de estudo: foco na Paraíba e zoom no Cariri**

O pequeno estado nordestino hoje é um grande expoente da gastronomia brasileira. A Paraíba (PB), localizada entre os estados de Pernambuco e Rio Grande do Norte (RN) limítrofe também com o estado do Ceará (CE) é muito conhecida pela hospitalidade de seu povo e muito visitada pelas belas praias de seu litoral.

A região que é hoje o estado da Paraíba era habitada por várias tribos indígenas. A principal tribo era a dos índios potiguaras que habitavam as margens do Rio Paraíba. Havia também as tribos dos índios cariris e os ariús que eram presentes no interior do estado, em especial no que hoje se entende por sertão.

O estado foi colonizado pelos portugueses em 1585 às margens do rio Sanhauá para defesa contra os ataques dos franceses. Nesse mesmo local tem origem a cidade de João Pessoa, capital do estado, conhecida pelo turismo por sua beleza e diversos atrativos. Alguns atrativos podem ser citados, como por exemplo, o belo centro histórico à beira do Rio Sanhauá que revela belos conjuntos arquitetônicos como a Igreja Nossa Senhora do Carmo construída no século 18 e o Casarão de Azulejos de fachada revestida de cerâmica portuguesa. Também podem ser destacadas as belas praias de água límpida e tranquila (Cabo Branco, Tambaú, Manaíra e Bessa) com calçadão, gameleiras floridas, quiosques animados e passeios de barco para as piscinas naturais de Picãozinho, com corais e peixes coloridos a 2 quilômetros da costa. É uma cidade arborizada, organizada e com aumento na demanda pelo turismo.

A Paraíba, assim como outros estados do nordeste brasileiro é dividida em litoral, zona da mata, agreste e sertão. Mas dentro da Paraíba existe uma outra divisão nas chamadas Mesorregiões, que são divididas em: (i) Mata Paraibana, onde se localiza a capital João Pessoa e o litoral; (ii) Agreste Paraibano, onde se localizam o Brejo Paraibano e a maior cidade do interior, Campina Grande; (iii) Borborema, onde estão localizadas as regiões dos Cariris e Seridós; e, (iv) Sertão Paraibano conforme mostra a figura 1, onde estão as grandes cidades de Patos, Sousa e Cajazeiras.

Figura 1 – Mesorregiões do estado da Paraíba.



Fonte: Adaptado de Histórica da Paraíba (2010)

Além da terceira capital mais antiga, a Mata Paraibana possui praias belíssimas em seu litoral. No município do Conde no litoral sul do estado encontra-se Coqueirinho e a primeira e mais conhecida praia de nudismo do Brasil, Tambaba. Já no litoral norte do estado encontra-se a praia de Baía da Traição, visitada e conhecida por ter uma reserva indígena que só pode ser visitada com autorização da Fundação Nacional do Índio (FUNAI).

Entrando pelo estado na mesorregião do Agreste Paraibano estão presentes cidades muito importantes que formam o “Brejo”. Nas cidades de Guarabira, Areia e Bananeiras é muito presente a cultura da cana-de-açúcar e da cachaça. Nesta mesorregião é onde se localiza uma grande cidade, a segunda maior do estado, Campina Grande.

Campina Grande é conhecida em todo Brasil por ter um dos maiores festejos nacionais. O seu São João é considerado o maior, ou segundo maior festivo junino do país, tendo uma disputa acirrada com a pernambucana Caruaru. O “Maior São João do Mundo” dura todo o mês de junho e tem atrações nacionalmente conhecidas se apresentando no Parque do Povo. Além de abrigar este grande festivo, a cidade é reconhecida como um grande polo de desenvolvimento tecnológico do Nordeste.

Próximo ao Planalto da Borborema encontram-se as regiões dos Cariris e Seridós, ambos subdivididos em Ocidental e Oriental. Nesta região estão localizadas as cidades de Cabaceiras, Picuí, Santa Luzia e Taperoá. São regiões limítrofes com

o sertão e onde existem atividades agrícolas e pecuárias, apesar de ser a região com o menor índice de chuvas do Brasil.

A última mesorregião é a do Sertão Paraibano. É nesta região que se encontram municípios muito conhecidos e importantes do estado. Patos, terceira cidade paraibana em relação à importância socioeconômica e população, que tem o grande festejo de São João, é próxima aos estados de Pernambuco (PE), Rio Grande do Norte (RN) e Ceará (CE) e possui importante produção de arroz vermelho conhecida em todo Brasil. Na cidade de Sousa se encontra o vasto sítio paleontológico do Vale dos Dinossauros conhecido internacionalmente pelo grande número de pegadas registradas e tem grande número de visitantes.

## **2.2 Importantes personagens culturais paraibanos e sua importância perante o turismo na região**

Personagens importantes da cultura e sociedade brasileira nasceram na Paraíba. O romancista Ariano Suassuna, o empresário das comunicações Assis Chateaubriand, o poeta Augusto dos Anjos, o escritor e político José Américo de Almeida, o escritor José Lins do Rego e os cantores e músicos Jackson do Pandeiro, Elba Ramalho, Zé Ramalho, Sivuca e Chico César são paraibanos conhecidos por suas obras e feitos que de alguma forma levaram a cultura paraibana em seus trabalhos.

Ariano Suassuna mesmo tendo vivido grande parte de sua vida em Recife, sempre buscou inspiração na pequena cidade de Taperoá. Sua vasta obra sempre fez referência ao lugar onde viveu na infância e onde voltava para buscar inspiração. Dizem que histórias descritas e personagens como Chicó e João Grilo, do “Auto da Compadecida” realmente viveram na pequena cidade do Cariri.

Assis Chateaubriand, o Chatô, foi o dono do maior império das telecomunicações já visto no Brasil, sendo muito influente no país. Dono dos Diários Associados que chegou a contar com mais de 100 jornais, emissoras de rádios e TV, revistas e agências de publicidade. Foi um dos criados do Museu de Arte de São Paulo (MASP), um dos principais do Brasil.

Augusto dos Anjos nasceu na pequena cidade de Sapé e foi um dos maiores poetas brasileiros. Antecedeu o Modernismo, mas é de muita importância para o

movimento uma vez que foi o primeiro a trazer palavras pesadas para sua obra, o que era tratado como um contraponto ao que se produzia na época.

José Américo de Almeida foi um importante e influente escritor e político paraibano. É o autor de “A Bagaceira”, considerado o primeiro romance Modernista do Brasil. Marca do regionalismo literário, o escritor traz a vida dos retirantes nordestinos fugindo do flagelo da seca e mostra uma preocupação social com os problemas do Nordeste. É um livro ainda muito utilizado e estudado, sendo presente na academia mostrando como é a vida do sertanejo. Na vida política, José Américo foi importante ministro de Getúlio Vargas.

José Lins do Rego foi um importante escritor brasileiro. Sua obra baseia-se em memórias e reminiscências de sua vida onde prevalecia o sistema econômico patriarcal, trabalho quase escravo e a importância das superstições para o nordestino. Obras como “Menino de engenho” são adotadas em escolas até os dias de hoje, mostrando a importância de todo legado cultural deixado pelo autor.

Artistas como Jackson do Pandeiro, Elba Ramalho, Zé Ramalho, Sivuca e Chico César, levam as tradições da Paraíba em suas músicas, aumentando a curiosidade sobre o pequeno estado brasileiro.

Alô Alô minha Campina Grande  
 Quem te viu e quem te ve  
 Não te conhece mais  
 Campina grande ta bonita, ta mudada  
 Muito bem organizada, cheia de cartaz  
 Recebe turista o ano inteirinho  
 Ao seu visitante trata com carinho  
 Quem vai a Campina, pede pra ficar  
 Tem muita menina pra se namorar  
 E se amarra na garota, não sai mais de lá  
 Ô não sai mais de lá, Ô não sai mais de lá  
 E se visita Zé Pinheiro não sai mais de lá Ô  
 não sai mais de lá, Ô não sai mais de lá E  
 se tomar cana da boa não sai mais de lá  
 E se comer do feijão verde não sai mais de lá  
 E se comer carne de sol não sai mais de lá  
 E se comer do jerimum não sai mais de lá  
 E se comer do queijo de coalho não sai mais de lá  
 Se entrar na macaxeira não sai mais de lá”  
 (Alô Campina Grande, Jackson do Pandeiro)

Toda riqueza presente no estado da Paraíba faz com que hoje haja um crescente aumento no número de turistas anuais. Segundo a Empresa Paraibana de Turismo (PBTur) houve um aumento de 46,89% no número de turistas estrangeiros no estado e em comparação com o ano de 2017, a taxa de ocupação dos hotéis em dezembro de 2018 cresceu 3,59%. Hoje o Governo do estado já observa o potencial

turístico de toda a Paraíba e não tem foco somente no litoral e no São João de Campina Grande, como a poucos anos atrás. Existe uma preocupação governamental de incluir todo estado em possíveis destinos turísticos, tendo inclusive criado um site ([www.destinoparaiba.pb.gov.br](http://www.destinoparaiba.pb.gov.br)) que traz todos os atrativos disponíveis ao turista.

## CAPÍTULO 3: O CARIRI E A COMIDA SERTANEJA

### 3.1 Abordagem dos 4 C's: Cariri, Clima, Cozinha e Cultura

Ao ser confrontado com a riqueza da cozinha paraibana, mais especificadamente da sub-região do Cariri paraibano, pois é na interação com outros grupos que os seus membros podem ter consciência das suas particularidades, compartilhando hábitos alimentares, alguns modos de se comportar à mesa, algumas preferências e algumas aversões alimentares proporcionando o mesmo sentido de pertencimento e de identidade (CONTRERAS, 2015). Com a valorização cada vez maior dos produtos da terra torna-se necessário descrever a região pesquisada nesta dissertação descrevendo a expedição a campo realizada durante três dias em janeiro de 2019. A descrição a partir da abordagem dos 4C's (Cariri, Clima, Cozinha e Cultura) se faz importante uma vez que os estudos descritivos exigem uma série de informações sobre o objeto da pesquisa.

Figura 2 – Clima e vegetação do Cariri da Paraíba.



Fonte: Acervo pessoal do autor

O semiárido nordestino é um espaço de 932 mil quilômetros quadrados de área que possui 23 milhões de habitantes, o que corresponde a 11% da população brasileira. Possui uma cobertura vegetal biodiversa e também a maior densidade demográfica dentre os semiáridos mundiais.

O Cariri paraibano faz parte deste espaço e é uma região localizada ao sul do estado da Paraíba com aproximadamente 160 mil habitantes onde se localizam as cidades de Taperoá e Cabaceiras que foram visitadas nesta pesquisa. Esta região é limítrofe e tem as mesmas características do Sertão, descrito anteriormente. Possui como característica o baixíssimo índice pluviométrico com poucos registros de chuva anuais, como pode ser verificado na figura 3.

Figura 3 – O rio seco da Saca de Lã



Fonte: Acervo pessoal do autor

No Cariri conhecem-se basicamente duas estações anuais: o inverno que se estende de dezembro a junho e é a estação das chuvas, e o verão de julho a novembro quando as chuvas não ocorrem. Desse modo, um "inverno" em que não chova já significa um ano de seca e com frequência esse período pode-se estender a dois ou três anos. A seca é um problema já conhecido e endêmico desde sempre,



visto que se tem registro desses períodos de longa estiagem desde o século XVI no nordeste brasileiro. Existem escritos do século XVI de uma seca que atingiu até o litoral de Pernambuco: “no ano de 1583 houve tão grande seca e esterilidade nesta província que os engenhos d’água não moeram muito tempo. As fazendas de canaviais e mandioca muitas se secaram, por onde houve grande fome, principalmente no sertão de Pernambuco, pelo que desceram do sertão apertados pela fome, socorrendo-se aos brancos 4 ou 5 mil índios”. (VILLA, 2001)

Como destacado por Castro (2003) toda paisagem natural desde a topografia, as características do solo, a fisionomia vegetal, a fauna, a economia e a vida social da região, tudo traz marcado, com uma nitidez inconfundível a influência da falta d’água, da inconstância da água nesta região semidesértica. E este grande problema sempre foi muito conhecido.

Seus personagens, hábitos e a sua cultura foram e são muito explorados e descritos. Autores da literatura brasileira como Guimarães Rosa, José Lins do Rego, Graciliano Ramos, Rachel de Queiroz, José Américo de Almeida, Euclides da Cunha e Ariano Suassuna exploraram de forma grandiosa todo sofrimento e valentia do povo sertanejo. Além da literatura, a música nordestina na metade do século passado com Luiz Gonzaga mostrou de forma simples e direta o que é a vida do sertanejo nordestino, o machismo e a divisão sexual do trabalho. Com essa exposição mostrando a luta do povo sertanejo passou-se a existir curiosidade sobre o que se passa naquele pedaço tão característico do Nordeste.

Essas características tornam o sertanejo uma pessoa sofrida. E do seu sofrimento, da escassez de alimentos vegetais e frescos, surgiram diversos insumos que caracterizam a “Gastronomia Sertaneja e Nordestina”. O sertanejo busca a alimentação para sobreviver e manter suas tradições.

A imagem da mulher do Sertão Paraibano como uma pessoa forte e valente tem muita referência a época da seca. Pois como em outras sociedades é ela que tem a responsabilidade natural/cultural de nutrir os diferentes membros do grupo, de lhes oferecer através das práticas alimentares os alimentos prontos para consumo. A mulher exerce atividades múltiplas como a produção, o abastecimento, as compras, o armazenamento, a preparação, a lavagem de utensílios, a reciclagem das sobras além de todo outro trabalho doméstico e foi através dela que surgiram diversos insumos, produtos e preparos que caracterizam a Gastronomia Nordestina.

O papel da mulher perante as dificuldades é enorme e é muito bem destacado na música “O Amor Daqui de Casa” de Gilberto Gil trilha para o filme Eu, Tu, Eles em 2000.

A menstruação não desce  
 A chuva não dá sinal  
 Quem no mel seu mal padece  
 Seu bem conserva no sal  
 Vai doer de novo o parto  
 Vai secar de novo o açude  
 Vida aqui tem sala e quarto  
 Quem não couber que se mude  
 O amor daqui de casa  
 Tem um sentimento forte  
 Que nem gemido na telha  
 Quando sopra o vento norte  
 Que nem cheiro de boi morto  
 Três dias depois da morte  
 Quem só conhece conforto  
 Não merece boa sorte  
 O amor daqui de casa  
 Tem um sentimento nu  
 Com gosto de umbú travoso  
 Com cheiro de couro cru  
 O amor daqui de casa  
 Bate asas no verão  
 Faz parte da natureza  
 É arte do coração.  
 O Amor Daqui de Casa” de Gilberto Gil

Insumos como a carne de sol, a carne de charque, a carne seca, o bode, a cabra, o leite de cabra, a fava, a rapadura, a macaxeira, o milho e o leite que nos traz a manteiga de garrafa, o queijo coalho e o inconfundível queijo manteiga estão enraizados na cultura alimentar do nordestino e seu uso possivelmente tem muito da influência feminina.

Uma tendência no estudo da cozinha atual é o surgimento de correntes que pretendem mostrar a importância da valorização do seu território, dos seus valores e culturas alimentares de forma sustentável, ou seja, a busca pelas origens culinárias vem assumindo um lugar de destaque para melhor entender a cultura local, uma vez que as cozinhas refletem as sociedades (CONTRERAS, 2015). Por isso, a cozinha de origem, tradicional, vem sendo cada vez mais valorizada e reconhecida como patrimônio cultural dos povos. A cozinha é mais conservadora do que a religião, a língua ou qualquer outro aspecto da cultura, no sentido de que há elementos fundamentais que continuam resistindo às conquistas, aos processos de colonização ou à mudança social e tecnológica e, inclusive, aos efeitos da industrialização e da urbanização (CONTRERAS, 2015). Percebendo esta tendência um pequeno grupo

de produtores e cozinheiros paraibanos começou a explorar, divulgar e valorizar a cultura sertaneja e do Cariri paraibano.

O Cariri da Paraíba é uma terra de tons alaranjados, queimada pelo Sol, marcada pelos longos períodos de estiagem, com vegetação de cactos e de plantas rasteiras. Tem o solo arenoso, com muito cascalho e seco, que com o mínimo de chuva e umidade se torna verde e fértil.

Essa dicotomia entre o período de seca e o pequeno período de chuva torna o Cariri e o sertão uma terra única, cheia de características próprias que marcam a cultura alimentar de toda região do Nordeste brasileiro.

A imagem mais difundida desta região é a de sofrimento e desgaste de sua população ao flagelo da fome. Mas estando presente e vivenciado a experiência do Cariri percebeu-se que é o contrário, aquela população sabe viver com suas limitações e não precisa retirar-se dali como é muito mostrado nos romances que usam a região como lugar. Felizmente, cada vez mais sua população percebe a necessidade de estar no local e valorizar suas características e tradições.

Para Castro (2003) há grande influência da cozinha árabe na comida sertaneja, a descrição feita pelo autor está descrita abaixo:

No estudo da cozinha do sertanejo nordestino, a mais isenta de influência tanto índia como negra, quase que se podendo chamá-la de colonial pura ou de reinol, vamos ver reopntar outras muitas dessas influências árabes, sempre favoráveis, servindo como mecanismo de sábia acomodação do português às contingências biológicas deste quadro de vida caracteristicamente desértico, muito semelhante ao quadro geográfico natural dos árabes, aos seus desertos, às estepes, aos seus oásis floridos. Muitos dos aventureiros que se internaram pelo sertão adentro em sua penetração pastoril foram certamente cristãos-novos – judeus e árabes – trazendo na massa sangue ou na mentalidade de nômades inquietos muito da experiência viva de beduínos, dos berberes do deserto saariano, adestrados de há muito, na luta perene contra a escassez de água e contra a rispidez do meio natural. (CASTRO, 2003, p.174)

O sertanejo tem característica de ser forte, não costuma desistir, é bravo como sua vegetação. Enfrenta o calor com roupas e chapéu de couro. Como Euclides da Cunha escreveu, “o sertanejo é, antes de tudo, um forte” (CUNHA apud CASTRO, 2003, p. 190). Para se alimentar, comida pesada para aguentar a lida do dia a dia, como a paçoca descrita por Cascudo (2011) em História e Alimentação do Brasil: “todo sertão do Nordeste, do interior da Bahia às fronteiras do Piauí, leva para a jornada o saquinho com paçoca, carne assada e farinha de mandioca, pisadas no pilão”.

Por ser mais adaptado ao clima sertanejo, o bode que é o cabrito mais velho, tornou-se o ingrediente básico da mesa nordestina. Aproveita-se totalmente sua carne e dos seus miúdos surgiram pratos referência do nordestino como a Buchada e o Sarapatel. Do leite da cabra, forte e com sabor característico, surgiram queijos que são muito valorizados no mercado “gourmetizado” de hoje. Como descreve Dória (2015) sobre a importância da cabra para o “cabra” sertanejo:

“Desde sua introdução no sertão, o leite de cabra tornou-se a principal alimentação das crianças, substituindo o leite de vaca, dedicado ao fabrico de queijo e coalhada, ou consumido misturado à batata, jerimum, farinha ou rapadura. Da mesma forma a “carne de bode”, embora considerada inferior à carne bovina, ocupou papel de destaque. Seu consumo não se fazia apenas em ocasiões festivas, como acontece com a carne suína, mas concorria com a carne de galinha como fonte de suprimento proteico. Além disso seu couro, de valor relativamente elevado, era uma das poucas mercadorias que o sertanejo podia produzir para um mercado situado nas cidades e feiras, onde podia se abastecer de sal e outras mercadorias básicas.” (DÓRIA, 2015).

A galinha é muito utilizada, desde a produção de ovos até o sangue utilizado para o preparo da característica “Galinha Cabidela”. A fava, o feijão verde e o feijão de corda são comuns na mesa do nordestino. Sem eles não existiria o clássico Baião de dois que na Paraíba acrescentado de queijo coalho e nata se transforma em “Rubacão”. O milho é outro ingrediente comum e utilizado nos festejos de São João. A Canjica, o Munguzá e a Pamonha são preparos tradicionais dessa época. Na horta sertaneja tem a macaxeira, o inhame, a batata doce, o maxixe e o jerimum, ingredientes tradicionalíssimos hoje utilizados em muitos restaurantes de alta gastronomia, no preparo de purês, mousselines, picles, pães, tapiocas e muitos outros preparos. Atala (2013) ao falar da macaxeira:

“Se tivesse de definir um ingrediente símbolo do Brasil, ele seria a mandioca. De norte a sul, de leste a oeste, os quase 200 milhões de habitantes do meu país usam farinha de mandioca em suas refeições.” (ATALA, 2013).

Do gado, surgem insumos únicos e característicos do Sertão nordestino. Lá a “carne verde” conhecida por ser aquela consumida logo após o abate, deve ser conservada. O sertanejo precisa guardar para uso posterior, por isso surgiram a carne de sol, o jabá e a carne seca. Do leite vem a nata, o queijo coalho, o queijo manteiga e a tradicionalíssima “manteiga de garrafa”.

Para prato comum de sobremesa existe a rapadura. As frutas são de difícil adaptação naquela região, restringindo o consumo às silvestres, de número bem

limitado, onde se destacam o umbu, a cajarana e a quixaba, então fincou-se o hábito de consumir a rapadura a qualquer hora do dia para dar “sustança”! Ela pode ser consumida como mel de engenho, onde se acrescenta farinha de mandioca e forma-se um “pirão” doce. Sobre isso, Cavalcanti (2007) descreve:

“É também companheira indispensável de comidas de sal. Por sua excelente conservação e seu alto valor nutritivo, está sempre presente no farnel das viagens longas, dando mais gosto e “sustança” à carne de sol, à farofa, ao jerimum, à umbuzada, à paçoca de uma maneira ou de outra, sempre presente no café, no almoço e no jantar.” (CAVALCANTI, 2007).

A cultura da cachaça, como em vários locais do Brasil, também se faz muito presente para o sertanejo nordestino. Toda refeição é precedida ou finalizada com uma dose do destilado da cana-de-açúcar. Hoje, a cachaça paraibana é referência nacional quando se fala de cachaça “premium”. O sabor da “cachacinha” paraibana é conhecido pelo Brasil e por alguns países do mundo.

Existem também produtos únicos cultivados no sertão paraibano e muito utilizados por grandes cozinheiros brasileiros. O maior exemplo é o arroz vermelho conhecido também como “arroz da terra”, que é um arroz integral que compunha o cardápio do paraibano e quase foi extinto. Felizmente com a preocupação de alguns produtores sertanejos esse arroz reconquistou seu espaço e hoje é um expoente do sertão paraibano muito apreciado em espaços gastronômicos.

Para conhecer essa cozinha com tanta influência na alimentação do nordestino e que se apresenta tão rica e plural fez-se necessário uma viagem de campo à região do Cariri. Durante três dias na região, buscou-se sujeitos, visitou-se os atrativos turísticos gastronômicos e produtores que pudessem auxiliar a traçar um trajeto para as respostas desta pesquisa. Os municípios do interior da Paraíba foram percorridos em busca de pratos, insumos e personagens que pudessem mostrar a riqueza da cozinha do lugar.

A palavra Cariri é oriunda da família de línguas indígenas do sertão do Nordeste do Brasil conhecida como Kariri, Kairiri ou Quiriri. Os Cariris mais conhecidos são o cearense, onde se localizam as cidades de Juazeiro do Norte e Crato, e o Cariri paraibano que é dividido em Cariri Oriental e Cariri Ocidental e são microrregiões da Borborema.

O Cariri paraibano está localizado no sul do estado e é formado por 29 cidades, abrigando uma população de 160 mil pessoas. Seu clima é definido como

semi-árido, caracterizado pela baixa ocorrência de chuva. É uma região que possui uma variedade de belezas naturais cada vez mais visitada por turistas, como a natureza exemplificada na figura 4.

Figura 4: A natureza do Cariri paraibano



Fonte: Acervo pessoal do autor

### 3.2 Descrição da expedição a campo

A primeira parada deu-se na cidade de Ingá, cidadezinha localizada entre as duas maiores cidades da Paraíba, a capital João Pessoa e Campina Grande. A cidade tem cerca de 20 mil habitantes e fica a 95km de João Pessoa. É famosa por algumas inscrições rupestres feitas em pedras pelos primeiros habitantes do lugar e lá foi a primeira parada da viagem a campo, o Memorial do Cuscuz.

Visitou-se também a região do Boqueirão, município que se localiza na região metropolitana de Campina Grande e onde está a barragem Epitácio Pessoa. Conhecido popularmente por açude do Boqueirão é responsável por abastecer toda região de Campina Grande. Lá visitou-se o distrito do Tabuado onde encontrou-se Dona Lúcia e a tradição do tear. Chegou-se também ao Lajedo do Marinho, onde haviam mulheres crocheteiras e pela primeira vez foi avistada a beleza natural dos Cariris Velhos. A cidade de Boqueirão tem aproximadamente 16 mil habitantes e fica a 146km de João Pessoa e conta com o Açude do Boqueirão conforme mostra a figura 5.

Figura 5 – Açude do Boqueirão



Fonte: Acervo pessoal do autor

Já a famosa “Roliúde Brasileira”, como é conhecida a cidade de Cabaceiras é um dos cenários mais utilizados para produções cinematográficas do Brasil. Está localizada a 180km de distância de João Pessoa e tem pouco mais de 5 mil habitantes. É neste pequeno município que se localiza o Festival do Bode Rei onde o caprino é presente durante todo festejo. Lá também existe uma tradição muito grande de produção itens produzidos com couro de bode, sendo um dos maiores polos do Nordeste. Em Cabaceiras encontra-se um dos destinos naturais mais procurados do estado, o Lajedo do Pai Mateus.

Figura 6 - A cidade cenográfica da “Roliúde Nordestina”



Fonte: Acervo pessoal do autor

Em Taperoá, município localizado a 259km de João Pessoa que possui aproximadamente 15 mil habitantes e vem entrando no mapa da cozinha brasileira através do sonho da família Suassuna, incluindo seu mais ilustre representante, o poeta, escritor e dramaturgo, Ariano Suassuna. A Fazenda Carnaúba Taperoá, nasceu com o sonho de resgatar as raças naturais de caprinos do Nordeste virando um centro de referência nacional quando se fala da cultura caprina.

Dessa cultura, nasceu o Laticínio Grupiara que produz diversos tipos de queijos de cabra, muito utilizados nas cozinhas gastronômicas e vendidos em mercados gourmetizados de diversas cidades do Brasil. Esse tipo de queijo tem ganhado alguns prêmios internacionais colocando o pequeno município paraibano na lista dos grandes produtores de queijos artesanais brasileiros.



Fonte: Print Screen de mapa adaptado de Google Maps

A imagem do sertão da Paraíba como sendo somente uma região “sofrida” e com ampla “pobreza” deve ser deixada de lado. O sertanejo tem espírito empreendedor que é prejudicado pelo ciclo epidêmico da seca que suga todo esforço do povo do sertão, como descrito por Castro (2003) “não deixando tempo, nem energia para cuidar de outros aspectos fundamentais da vida”. Mas, com os avanços tecnológicos na produção de insumos, valorização da cozinha de “terroir” e produtores imbuídos no reconhecimento do local esse paradigma vem sendo quebrado.

Como escreve Julia Csargo, em *História da Alimentação* (1998):



Através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitem à modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança. (CSERGO, 1998)

Percebe-se que apesar de tantas adversidades o Cariri paraibano tem um incomensurável potencial na produção de insumos. O campo é muito amplo e mostrar o potencial dessa região é muito importante para o surgimento de novos produtores e a manutenção das tradições e memórias gastronômicas desse povo. Deixando de lado a imagem que ali pouco se dá e que o sertanejo precisa sair dali para sobreviver saudoso e sem desejo de deixar toda sua história para ir para cidade grande, pode encontrar fragmentos na música que retratam a situação, como destaca Luiz Gonzaga:

“A vida aqui só é ruim  
 Quando não chove no chão  
 Mas se chover dá de tudo  
 Fartura tem de montão  
 Tomara que chova logo  
 Tomara meu Deus tomara  
 Só deixo o meu Cariri  
 No último pau-de-arara  
 (...)”

Enquanto a minha vaquinha  
 Tiver o couro e o osso  
 E puder com o chocalho  
 Pendurado no pescoço  
 Eu vou ficando por aqui  
 Que Deus do céu me ajude  
 Quem sai da terra Natal  
 Em outros cantos não para  
 Só deixo o meu Cariri  
 No último pau-de-arara  
 (...)”

A vida aqui só é ruim  
 Quando não chove no chão  
 Mas se chover dá de tudo  
 Fartura tem de porção  
 Tomara que chova logo  
 Tomara meu Deus tomara  
 Só deixo meu Cariri  
 No último pau-de-arara  
 (...)”

Enquanto a minha vaquinha  
 Tiver o couro e o osso  
 E puder com o chocalho  
 Pendurado no pescoço  
 Eu vou ficando por aqui  
 Que Deus do céu me ajude  
 Quem sai da terra natal  
 Em outros cantos não para  
 Só deixo meu cariri  
 No último pau-de-arara.”

(Último pau de arara, Luiz Gonzaga)

## CAPÍTULO 4: TRILHA METODOLÓGICA DA COMIDA SERTANEJA

### 4.1 Descrição da abordagem metodológica da pesquisa

Para entender a alimentação do sertanejo utilizou-se a descrição de Castro (2003) que foi um importante pesquisador, médico, sociólogo e geógrafo brasileiro, estudioso da alimentação dos brasileiros. Há mais de meio século ele descreveu de forma irretocável como é o contexto da fome no nordeste do Brasil. O estudo realizado por Castro (2003) fala da fome de forma coletiva, da fome atingindo endêmica e epidemicamente as grandes massas humanas.

Castro (2003) pontua que a questão da fome no sertão tem um aspecto diferente das outras regiões uma vez que não é permanente, mas sim esporádica, surgindo de tempos em tempos como se fossem surtos epidêmicos. Buscamos compreender como se dá a alimentação sertaneja, como os insumos produzidos na seca entraram na cozinha sertaneja e como a alimentação do sertanejo se diferencia nos períodos de “abundância” (chuva) com os períodos de “extrema pobreza” (seca).

Desses períodos de seca extrema considerada por Castro (2003) uma epidemia onde o sertanejo sofre com o flagelo da fome, da pobreza e da falta d’água surgiram inúmeras descrições na literatura brasileira. A imagem do retirante sertanejo é conhecida e é como descreve o acadêmico Almeida (1980) ao retratar o êxodo de 1898 em “A Bagaceira”:

Os fantasmas estropiados como que iam dançando, de tão trôpegos e trêmulos, num passo arrastado de quem leva as pernas, em vez de ser levado por elas. Andavam devagar, olhando para trás, como quem quer voltar. Não tinham pressa em chegar, porque não sabiam aonde iam. Expulsos do seu paraíso por espadas de fogo, iam, ao acaso, em descaminhos, no arrastão dos maus fados. Fugiam do sol e o sol guiava-os nesse forçado nomadismo. Adelgaçados na magreira cômica, cresciam, como se o vento os levantasse. E os braços afinados desciam-lhes ao s joelhos, de mãos abanando. Vinham escoteiros. Menos os hidrópicos — doentes da alimentação tóxica — com os fardos das barrigas alarmantes. Não tinham sexo, nem idade, nem condição nenhuma. Eram os retirantes. Nada mais. (ALMEIDA, 1980, p. 8)

Não se trata de uma etnografia visto que no curto período não é possível viver como um sujeito sertanejo. Pretendeu-se realizar esta pesquisa qualitativa fazendo um recorte etnográfico que buscasse sujeitos para entender a vivência e cozinha do Sertão da Paraíba. É na interação com outras populações que os membros de determinado grupo tomam consciência de suas particularidades, só assim se realiza o sentido de pertencimento e de identidade (CONTRERAS, 2015)

A pesquisa realizada foi orientada no sentido contrário do tradicional. A pesquisa esperava ter relevância social no Cariri paraibano, buscando um estudo que reconhecesse e pudesse revelar a riqueza da cozinha do lugar. A comida é um importante elemento utilizado pelos grupos sociais para tomarem consciência de sua diferença e de sua etnicidade, vista como o sentimento de fazer parte de uma entidade cultural diferente, de maneira que compartilhar pode significar o reconhecimento e a aceitação de tais diferenças. (CONTRERAS, 2015)

Para compreender o que é a etnografia, ou mais exatamente, o que é a prática da etnografia, é que se pôde começar a entender o que representa a análise antropológica como forma de conhecimento. Para tanto, foi utilizado Geertz (1978) que explica que o homem está envolvido em uma teia de significados e que cabe aos pesquisadores, decifrar e interpretar esses códigos.

O conceito de cultura a partir da análise do sujeito traz a especificidade da cultura enquanto um objeto de análise da antropologia. Desta maneira concordamos que o homem estaria amarrado a sua própria teia de significados os quais ele mesmo construiu e desta maneira, assumiu-se a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa à procura do significado (GEERTZ, 1978, p.15).

Utilizando a teoria da análise interpretativa de Geertz possibilitou entender como os sujeitos do sertão paraibano lidam com a questão da seca e como esta interfere diretamente na cozinha da região. A alimentação demanda atividades de seleção e combinação, que manifestam escolhas que uma comunidade faz, concepções que um grupo social tem e, assim expressam uma cultura. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come são definidos na cultura. (AMON, 2014)

Buscou-se realizar uma descrição densa da etnografia que para Geertz é:

“[...] uma multiplicidade de estruturas conceptuais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e implícitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar. E isso é verdade em todos os níveis de atividade do seu trabalho de campo, mesmo o mais rotineiro: entrevistar informantes, observar rituais, deduzir os termos de parentesco, traçar as linhas de propriedade, fazer o censo doméstico... escrever seu diário. Fazer a etnografia é como tentar ler (no sentido de "construir uma leitura de") um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado.” (GEERTZ, 1978)

A possibilidade de realizar a pesquisa qualitativa com uma abordagem etnográfica possibilitou que o pesquisador percebesse rapidamente que muitas informações sobre a vida dos povos não podem ser quantificadas e precisam ser interpretadas de forma muito mais ampla que circunscrita ao simples dado objetivo, como descreveu Triviños (1987, p.120).

Por isso, ao fazer a abordagem de recortes etnográficos utilizou-se a análise interpretativa de Geertz pois não deve-se prender a um rumo certo. É preciso ter um norte, mas sabendo que o destino da pesquisa poderá ser alterado.

A utilização do método de pesquisa qualitativa busca o entendimento através de uma análise social onde o pesquisador interage com o local a ser pesquisado. A pesquisa é a atividade básica da ciência que busca a construção da realidade.

Para Dencker (1998), a observação dos fenômenos sociais feita de maneira intensiva e implica a participação do pesquisador no universo de ocorrência desses fenômenos é uma metodologia do tipo qualitativo.

Para Santamaria (2009) é importante frisar:

“[...]que a cozinha como costume, prática, expressão da maneira de ser, tanto coletiva como individual, é uma manifestação das diferentes sociedades ao longo de toda a sua história. Saber o que comíamos antes e o que comemos agora é fundamental para a realização de um estudo antropológico ou sociológico que nos permita saber como era e como é a nossa sociedade.”  
(SANTAMARIA, 2009, P.74)

No campo da pesquisa isso significa que as investigações partem do pressuposto que as pessoas agem em função de suas crenças e valores e que o comportamento não é facilmente interpretável, sendo preciso desvendá-lo (DENCKER, 1998, p.35). A metodologia de pesquisa é o caminho do pensamento a ser seguido, e para Geertz (1978) compreender a cultura de um povo expõe a sua normalidade sem reduzir sua particularidade.

A ida ao campo de pesquisa colocou o pesquisador em contato com os sujeitos da pesquisa. Este fato fez com que a nova imagem do homem deixasse de ser produto apenas de reflexão e passasse a resultar em acontecimentos sociais cuja força interna é capaz de modificar o sistema das leis, das instituições e das estruturas sociais como descreveu Japiassu (2002, p. 15).

Deste contato buscou-se a história oral de vida do sertanejo paraibano, seus costumes, insumos, preparos, sua comida e tradições puderam ser identificadas e

puderam surgir fragmentos de sua alimentação. A comida expressa a identidade singular e a identidade coletiva (AMON, 2014).

A utilização da história oral é recente, começou a ser utilizada na década de 50 com a invenção do gravador de voz, importante ferramenta para a pesquisa. É um método de pesquisa que tem a intenção de buscar a história vivida por pessoas que participaram ou testemunharam acontecimentos e que deram embasamento ao pesquisador para se aproximar do objeto de estudo.

A história oral é um esforço de se obter informações a partir das diferentes perspectivas de um determinado sujeito, trazendo consigo aspectos históricos, porque é evidenciado que o sujeito carrega consigo interpretações sobre o coletivo, mesmo que ainda das vivências individuais que na maior parte do tempo não podem ser obtidas em pesquisas puramente teóricas. Este método de pesquisa passou a ser muito utilizado com o avanço tecnológico possibilitando acesso muito mais amplo aos meios de informação facilitando a propagação do conhecimento e valorização do sujeito na pesquisa. Foi de grande utilidade no campo uma vez que ao identificar os sujeitos e colher suas histórias sobre a cozinha sertaneja encontrou-se fragmentos da alimentação do lugar objeto da pesquisa.

Registrou-se a voz dos sujeitos de pesquisa, bem como a imagem através de registro fotográfico e de vídeo. Segundo Bosi (2004) este registro alcança uma memória pessoal que como se buscou mostrar é também uma memória social, familiar e grupal (BOSI, 2004, p. 37).

A memória desses sujeitos serviu para embasar a pesquisa e apesar de parecer algo individual, tem suporte num grupo social com o qual é compartilhada. Assim, a busca pelos guardiões de memória do sertão paraibano possibilitou o reconhecimento da alimentação da região. Como enfatizado por Halbwachs (1990) a memória é coletiva, e como tal ela constitui um elemento essencial da identidade, da percepção de si e dos outros. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. A partir dessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que essa análise deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade (AMON, 2014).

Bergson (1999) atribui à memória uma função decisiva no processo psicológico total: a memória permite a relação do corpo presente com o passado e ao mesmo tempo interfere no processo das representações. Segundo o autor, o

passado não só vem à tona no presente misturando-se com as percepções imediatas, como também ocupa todo o espaço da consciência. Para Bergson (1999) a memória aparece como uma força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.

Halbwachs (1990), outro grande estudioso da memória, mas com o enfoque mais social, salienta que ela não é somente adstrita à pessoa mas persegue a realidade interpessoal das instituições sociais. Portanto, ao utilizar a memória de acordo com os ensinamentos de Halbwachs (1990) pretende-se defini-la como sendo a realidade interpessoal das instituições sociais, ou seja, a memória deverá ser utilizada como um fenômeno social. Ficar conhecendo o território, sua cultura e alimentação é reencontrar sua memória.

As cozinhas regionais enraízam-se em localidades e paisagens habitadas pelo tempo, construíram-se culturalmente no passado, na eternidade do solo e de sua memória (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 814). Os referidos autores dizem que através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstituídas permitem à modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com o prato consagrado pela lembrança.

Hoje, o território constitui um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Não há restaurante da “moda” que não ostente como elemento de qualidade a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado.

A comida constitui um conjunto de saberes sociais, não apenas no que concerne às técnicas e aos processos de arrecadação, preparação, distribuição, consumo e descarte, mas porque é expressão de saberes do senso comum mais abarcativos e mais profundos a respeito das pessoas, suas vidas, modos de ser, sentir e pensar o mundo e suas relações sociais (AMON, 2014). O foco também da abordagem foi no cotidiano. Pretendeu-se buscar os sujeitos do lugar, das pequenas comunidades, dos pequenos produtores, que fossem capazes de mostrar a memória coletiva do Sertão da Paraíba.

Segundo Dencker (1998), a escolha dos sujeitos da pesquisa é feita pelo pesquisador em função do interesse do estudo e das condições de acesso e permanência no campo e disponibilidade dos sujeitos. Como indicado anteriormente, foram identificados dois sujeitos para participação na pesquisa qualitativa: as pessoas da fazenda Carnaúba Taperoá, bem como o Chef Onildo Rocha. Mas a ida

ao campo de pesquisa implicou em reconhecer outros sujeitos que foram informantes do que é a cozinha do sertão paraibano, em especial a importância da mulher na cozinha do Sertão da Paraíba.

Buscou-se identificar a divisão sexual do trabalho no sertão da Paraíba, acreditou-se caber à mulher ser a guardiã dessa memória culinária sertaneja, uma vez que ela é a responsável em passar todo seu conhecimento de sobrevivente da seca para as novas gerações mantendo suas tradições para dar continuidade ao processo que a criou mantendo seus costumes e saberes que de outra maneira acabariam perdido.

Buscou-se destacar o conceito de gênero em Scott (1986):

Gênero é um elemento constitutivo das relações sociais baseado nas diferenças percebidas entre os sexos, como também é uma forma de significar às relações de poder, abrangendo mulheres e homens em sociedades e concepções diversas, contando com marcadores distintos como raça, idade, classe, religião entre outros. (SCOTT, 1986)

Pode-se afirmar que existe uma generalização da qual as mulheres foram e são etnográfica e historicamente, as pessoas responsáveis pela alimentação cotidiana. Essa visão generalizada tem vinculação com o ato de comer ligado ao amor materno, ao afeto, um ato que exprime grande emoção. Esta característica é ampliada nas regiões de pobreza onde a mulher ainda hoje tem o “instinto social altruísta solidário”. É ela que cria e cuida da casa sem nenhum tipo de remuneração.

A alimentação está intimamente ligada a este cuidado uma vez que o ato de comer aparece ligado ao amor materno, e recusar a comida é o mesmo que recusar afeto. A mulher sertaneja ainda é circunscrita pela solidão, confinada num espaço doméstico que a impede de ter uma vida pessoal plena, uma vez que é sabido o machismo existente na região do sertão.

## **4.2 Metodologia da pesquisa**

Triviños (1987) expressa que a pesquisa qualitativa não admite visões isoladas, parceladas, estanques. Ela se desenvolve em interação dinâmica retroalimentando-se, reformulando-se constantemente. E para identificar todos os pontos da nossa pesquisa, utilizamos os seguintes tipos de coletas de dados:

**a) Observação participante no Cariri da Paraíba realizando o trabalho de campo:**

Segundo Dencker (1998) “fazer pesquisa é observar a realidade” (p. 103). Muitos dos dados coletados em campo foram obtidos através da observação direta das situações ocorridas. Na pesquisa qualitativa, a observação mais característica é a observação não-estruturada, que segundo Dencker (1998) é aquela “que procura registrar os fenômenos como e na medida em que ocorrem e onde o pesquisador assume um papel no grupo observado”.

Para Triviños (1987, p. 141) um dos momentos mais difíceis para o pesquisador é definir com clareza sua função. O pesquisador é a pessoa que deseja conhecer aspectos da vida de outras pessoas. Estas pessoas como todos os grupos humanos têm seus próprios valores que podem ser muito diferentes dos valores dos pesquisadores. Por isso o pesquisador deve ter a postura de estranhamento ao observar o grupo.

**b) Entrevistas semi-estruturadas (roteiro de perguntas) aos produtores, cozinheiros, chefes de cozinha e sujeitos que possam surgir e auxiliar na narrativa da memória da cozinha do lugar:**

A principal técnica de pesquisa empregada está inserida no processo de observação participante. Dencker (1998) esclarece que a entrevista “é uma comunicação verbal entre duas ou mais pessoas, com um grau de estruturação previamente definido cuja finalidade é a obtenção de informações de pesquisa” (DENCKER, 1998, p. 137). Utilizou-se a técnica de entrevistas semi-estruturadas pois o pesquisador tem mais liberdade, uma vez que as perguntas não foram definidas anteriormente.

Ao se tratar de um processo delicado foi preciso criar um elo entre o pesquisador e o entrevistado. Este elo foi criado com sujeitos da pesquisa, a família Dantas Suassuna da Fazenda Carnaúba Taperoá e com o Chefe de cozinha Onildo Rocha do Restaurante Roccia, localizado em João Pessoa de forma antecipada. Já com outros sujeitos que foram entrevistados o levantamento dos dados foi realizado na hora, gravando-se áudio e vídeo, e quando não possível foram feitas anotações para formação de um diário. A vivência propiciou experiências variadas que puderam permitir um levantamento de informações a partir de diversos pontos de vista.



**c) Pesquisa documental (escritos, cadernos e receitas):**

Este tipo de pesquisa é diferente da pesquisa bibliográfica, uma vez que os cadernos, escritos e receitas que foram encontrados em campo, não passaram por nenhum tipo de tratamento, e traduzem a expressão de um indivíduo ou grupo social naquele tempo.

**d) Pesquisa bibliográfica:**

Apesar de existirem pouco livros que tratem da cozinha sertaneja, e em especial da cozinha do sertão da Paraíba, nossa pesquisa se utilizará dos clássicos do romancismo brasileiro que retrata o sertão do Nordeste. Rachel de Queiroz, José Lins do Rego, José Américo de Almeida, Ariano Suassuna, Euclides da Cunha, Graciliano Ramos e Guimarães Rosa que retrataram em suas obras o sofrimento do povo sertanejo serviu para ampliar e ilustrar a paisagem que encontramos no campo de pesquisa.

**e) Registro visual (fotos e vídeos de preparações):**

O registro visual do campo de pesquisa buscou retratar o espaço pesquisado, os sujeitos, preparos, insumos e receitas que ilustrem o que é a cozinha do sertão da Paraíba.

Mas deve-se salientar que o planejamento desse tipo de pesquisa qualitativa é complexo, visto que devido a sua diversidade e flexibilidade não existem regras precisas, por isso não pretendemos aqui esgotar as possibilidades dos tipos de coleta de dados. De uma técnica utilizada, pode ser recomendável que se faça outra técnica para um dado apresentado. Como já dito, a pesquisa qualitativa não pode ser estática, ela tem que fluir de acordo com que os dados apareçam.

É como explica Santos (2011):

As cozinhas estão em permanentes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes. Nesse sentido, a ruptura ao provocar certa revolução culinária

traz em seu bojo os traços de novo modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional. (SANTOS, 2011)

A relação intrínseca da comida com a identidade constitui uma das dificuldades de transformação de hábitos alimentares. Comida e práticas da alimentação são representações; as atitudes que geram comportamentos em relação a ambas são sempre atitudes frente a representações. Dessa forma, a compreensão das representações e sua relação com a identidade social e singular é um pressuposto da transformação em comportamentos alimentares (AMON, 2014). Portanto, foi descrito o que há na cozinha dessas comunidades, sua origem e seu passado. Buscou-se compreender o impacto da seca e das dificuldades existentes na alimentação, bem como o impacto dos dias de hoje na cozinha de origem. Explicou-se como alguns produtores tem feito para resgatar insumos quase perdidos e a utilização destes insumos nos mercados consumidores.

## **CAPÍTULO 5: VISIBILIDADE DA COZINHA DO CARIRI PARAIBANO**

Com o amparo da teoria de Geertz (1978) serão apresentados os sujeitos encontrados durante nossa pesquisa no percurso trilhado neste mestrado profissional. Será informado aqui o movimento regional que vem buscando o reconhecimento e resgate da cozinha sertaneja paraibana, valorizando seus insumos e revelando seu potencial turístico gastronômico para o mercado consumidor.

A gastronomia aqui estudada revela o poder e a força que a comida sertaneja possui, e que vai de encontro com a característica de seu povo, acostumado à seca, as dificuldades da vida no sertão e que mesmo assim, produz e constrói uma cozinha, rica, farta, feliz e reconhecida pelo povo da Paraíba.

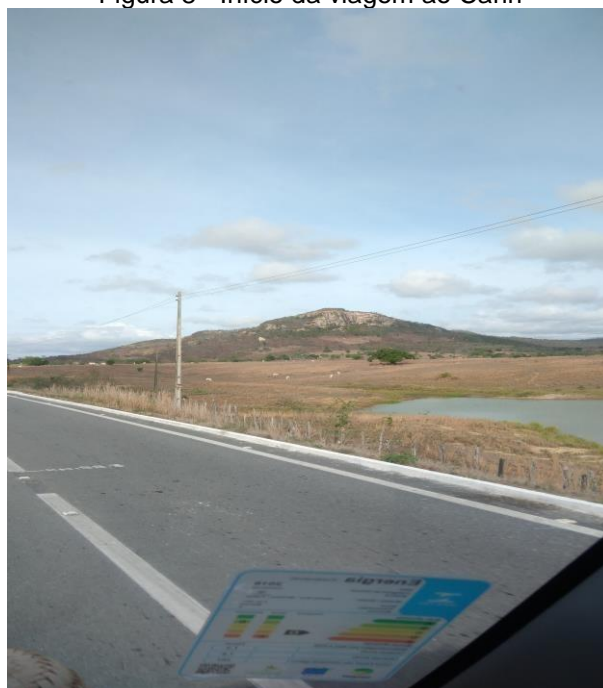
### **5.1 Expedição ao Cariri e seus personagens**

Uma agência localizada em João Pessoa chamada “Que Visu” criou uma viagem de três dias pelo Cariri paraibano, chamada “Expedição Cariri”. O roteiro de campo da “Expedição Cariri” seguiu as indicações da agência por já apresentarem amplo conhecimento sobre as especificidades regionais apresentadas pelo Cariri.

A intenção de criação do roteiro foi proporcionar uma vivência ao turista para conhecer personagens, histórias, hábitos e trocas de experiências de uma região ainda pouco conhecida pelo turismo. É importante salientar que esta foi a primeira viagem realizada pela agência, com um grupo fechado de 12 pessoas através de dois dias de divulgação em redes sociais (Facebook e Instagram).

A oportunidade de visita a campo foi descoberta através de Onildo Rocha, chefe de cozinha, dono do principal expoente da cozinha nordestina e paraibana, o restaurante “Cozinha Roccia”, e também grande inspirador desta pesquisa. Após definidos todos os detalhes, foi iniciada a viagem à campo como mostra a figura 8.

Figura 8 - Início da viagem ao Cariri



Fonte: Acervo pessoal do autor

### 5.1.1 Onildo Rocha

Onildo Rocha é um chefe de cozinha paraibano, referência quando se fala de cozinha nordestina, sendo considerado por diversos veículos um dos melhores chefs de cozinha brasileiros da atualidade. Ele é inventivo e valoriza o seu território conforme mostra a figura 9.

Figura 9 - Onildo Rocha – o cabra e a cabra



Fonte: Acervo pessoal do autor

Onildo em 2014 estava surgindo, aparecendo para a Gastronomia. Um ano depois, em 2015 o autor desta dissertação foi convidado para trabalhar em João Pessoa. Durante esta oportunidade profissional deu-se a possibilidade de servir os participantes do Fórum de Governança da Internet (Internet Governance Forum – IGF) onde o serviço de *catering* foi organizado pela Casa Roccia, tradicional buffet paraibano e primeiro empreendimento de Onildo. A Casa Roccia é um lugar que preza pelo cuidado e excelência na prestação de serviços, são muito conhecidos em João Pessoa tendo feito enorme sucesso desde do início de muito trabalho do seu Chef e personagem nesta dissertação, Onildo Rocha.

A família de Onildo Rocha tem uma história conhecida com a cozinha de João Pessoa, sua família foi proprietária da tradicional lanchonete “Kokotas” que oferecia sanduiches na praia de Manaíra, formando uma pequena rede. O negócio era tocado por sua mãe e seu irmão, mas Onildo sempre dava seus “pitacos” nas preparações e receitas, despertando um ideal de trabalhar com comida. Montou uma unidade da Kokotas numa universidade de João Pessoa, onde além cuidar da cozinha, fazia toda parte administrativa do pequeno empreendimento.

Daí surgiu seu desejo de tentar viver somente da Gastronomia e então inaugura um pequeno serviço de buffet, a Casa Roccia. Vai fazer faculdade de Gastronomia em São Paulo, mas não abandonou seu empreendimento. Ia para assistir as aulas durante a semana e voltava nos finais de semana para comandar os eventos contratantes.

Onildo foi incentivado por seu mestre, Laurent Suaudeau, chef francês radicado no Brasil, a aprofundar os estudos e a descobrir e entender suas raízes em campo, observando o gestual e o *modus operandi*. Onildo era apaixonado por seu estado e preocupado com o descaso com que eram tratados hábitos e costumes seculares de seu povo, adotou os conceitos do Movimento Armorial (capitaneado por Ariano Suassuna para valorizar a cultura popular do Nordeste brasileiro, disposto a realizar uma arte brasileira erudita a partir das raízes populares do país), e vem, informalmente, desempenhando o papel de embaixador da cozinha paraibana contemporânea.

A partir desses fatores, surge em 2014 o Cozinha Roccia, restaurante de alta gastronomia localizado em João Pessoa e expoente da cozinha nordestina, sendo reconhecido como um dos grandes restaurantes da cozinha brasileira onde Onildo aplica todas as técnicas de cozinha com utilização de insumos de toda Paraíba. Ele

trabalha o lado poético de suas atividades, onde cada detalhe é pensado para valorizar a cultura paraibana, também na capital do estado, João Pessoa.

Lá se usa arroz vermelho, macaxeira, bode, leite de cabra, queijos, manteiga de garrafa, feijão verde e todo tipo de insumo que se identifique com o estado da Paraíba. No início a população paraibana não entendeu a ideia do chef, mas o reconhecimento externo acabou consolidando este trabalho de resgate de insumos e aplicação à alta gastronomia.

Na atualidade, Onildo Rocha é uma personalidade paraibana e nordestina, reconhecido nacionalmente como grande embaixador da cozinha regional, tendo visitado diversas cidades no mundo para apresentar a cultura gastronômica da Paraíba. Brasília teve oportunidade de conhecer este trabalho em agosto de 2018 quando o chef paraibano veio à capital para capitanear a Semana da Gastronomia Regional do Restaurante-escola do SENAC no Distrito Federal, como descrito na figura 10.

Figura 10 – Evento da Semana da Paraíba na Câmara dos Deputados com destaque no Cardápio do Buffet (10A), queijos de Taperoá (10B), Rubacção (10C) e Tartar de carne de sol, tapioca e pickles de maxixe (10D)



Fonte: Acervo pessoal do autor

No menu de Onildo e da Cozinha Roccia percebemos nitidamente esta mistura de técnica clássica de cozinha com os ingredientes do lugar. O menu do Roccia é extenso e diversificado: pipoca de feijão-verde; camarão crocante com teryaki de rapadura; caranguejo cremoso e chips de macaxeira; arroz vermelho de pato; ravióli de macaxeira com camarão-rosa e tutano; massa de caranguejo ao molho de lambretas e musseline de jerimum; filé curado, arroz de nata, croquete de queijo coalho e vinagrete de feijão-verde; bolo de macaxeira, caramelo de rapadura e sorvete de queijo de cabra; pudim de paçoca; e sorvete de cajá como mostra a figura 11.

Figura 11 – Menu do restaurante Roccia onde Onildo utiliza os ingredientes de origem paraibana em especial destaca-se mix de sementes nordestinas (11A), tripa-dog (11B), ostra, coco e papaya (11C), mil folhas de inhame, tartar de camarão e leite de tigre (11D), arroz negro, camarão, cappuccino de cogumelos (11E), rabada, poivre de areira e mil folhas de macaxeira (11F), bolo de macaxeira, caramelo de rapadura e sorvete de queijo de cabra (11G), umbuzada (11H), carne curada, maxixe, pirão de queijo e roti de rapadura (11I) e, reinterpretação do fruto do cacto (11J).



Fonte: Acervo pessoal do autor

É assim que este “cabra da peste” desenvolve e amplia seu trabalho, tomando para si o dever de dar visibilidade e mostrar o valor da culinária e dos ingredientes paraibanos no desenvolvimento da nova gastronomia do Brasil.

E hoje o que era estranho para o mercado consumidor paraibano é uma vertente que se expande na capital João Pessoa com alguns cozinheiros, confeitadores e padeiros utilizando técnicas clássicas da cozinha na preparação de receitas com insumos típicos da região. E para comemorar seu sucesso e cada vez mais curiosidade do público em seu trabalho, Onildo Rocha criou em janeiro de 2019 um menu degustação todo baseado na cultura gastronômica da Paraíba. Neste passeio pelos sabores do lugar, o chef consegue inovar, alinhando insumos e preparos clássicos da Paraíba às técnicas contemporâneas de cozinha. Insumos simples como macaxeira, tripa frita, carne de sol, tapioca e maxixe, ganham roupagem de alta gastronomia com enorme sucesso.

O menu “Paraíba no prato, orgulho no peito” foi idealizado para ser servido somente em janeiro de 2019 quando João Pessoa está repleta de turistas, mas o sucesso foi tão grande que o cardápio vem sendo servido até este momento, às quintas-feiras. Este sucesso deve-se muito a curiosidade cada vez maior que os insumos da terra vem alcançando ao mercado consumidor “gourmet”, e podemos ver que são preparos com ingredientes simples que através da técnica apurada do Chef ganham nova roupagem.

Figura 12 – Fachada do Restaurante Cozinha Roccia – Paraíba no prato, orgulho no peito



Fonte: Acervo pessoal do autor



A saída ao campo de pesquisa deu-se no dia 07 de janeiro de 2019, partindo de João Pessoa com um grupo de 12 pessoas que incluía cozinheiros, pesquisadores, artistas plásticos, hoteleiros de diversos locais do Brasil, de Florianópolis à Juazeiro do Norte. A saída ocorreu às 6:30. Pegamos a BR 230 que corta o estado da Paraíba pelo interior. Logo percebemos a mudança de clima e vegetação do litoral e zona da mata para o agreste, região semiárida onde se localiza a cidade de Ingá. Paramos no Memorial do Cuscuz e conhecemos dona Lia, que prepara um café da manhã nordestino tradicional.

### **5.1.2 Dona Lia**

Dona Lia é uma cozinheira de “mão cheia”. Paraibana, nascida na cidade de Ingá, nos diz que nessa região é muito presente a cultura do milho e que quis criar o Memorial do Cuscuz para poder criar sua família sem precisar viver na “cidade grande”, onde sofreu muito para criar seus filhos.

Começou a trabalhar cedo no roçado até que um dia se cansou e foi morar na cidade grande, em Recife. Lá casou e teve filho. A situação não era fácil pois com os meninos pequenos o marido não botava o “de comer” em casa. Começou a vender o que sabia fazer, cuscuz. E com muita dificuldade conseguia criar sua família mas sempre teve o sonho de voltar para sua cidade natal com seus filhos.

Voltou para Ingá para encontrar uma forma de viver fazendo o que gostava, cozinhar. E colocou em prática o que aprendeu com suas avós, fazer um “cuscuzinho” um “anguzinho” e terminou de criar seus quatro filhos.

Da venda desses produtos surgiu a ideia de criar um pequeno lugar no quintal de sua casa para receber todos que quiserem provar suas iguarias baseadas no milho, um ingrediente muito presente na região. Lá ela abriga um “memorial” de suas raízes e tem de tudo um pouco. Desde um moedor de milho em pedra, de onde extrai a farinha de milho para seu conhecido cuscuz e o delicioso xerém, até uma goiabeira que fica dentro de sua casa e se espalha por todo quintal.

A cada de Dona Lia é aberta para visitantes de toda Paraíba. Já é figura conhecida pela mão boa para cozinhar e sorriso no rosto para receber com a quer conhecer. Na sua pequena cozinha, fotos de família, panelas, colheres e tudo que é apetrecho que possa guardar um pouco de água, muito escassa na região. Num fogão a lenha são produzidos diversos preparos que abastecem os visitantes. Tem

de tudo um pouco com Cuscuz de cabeça, Cuscuz com queijo, Xerém, Tapioca, Queijo de Coalho, Queijo Manteiga, Galinha de Capoeira, Goiabada e Mungunzá. Tudo feito ali, na hora.

Dona Lia diz que a intenção de construir o memorial além de ser seu meio de vida é também importante para guardar as memórias gastronômicas do lugar, respeitar as tradições e as execuções dos preparos que vem desde a época de suas avós e bisavós. É reconhecida em toda Paraíba como Dona Lia do Memorial do Cuscuz, o que muito orgulho para sua família como retratado na figura 13.

Figura 13 – Memorial do Cuscuz de Dona Lia (13A), moinho natural de pedra (13B), Casa de Dona Lia (13C e 13D)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Fartos de tanto comer, percorreu-se a estrada sentido Campina Grande, com destino a Boqueirão, cidade onde se localiza a Barragem Epitácio Pessoa, mais conhecido como açude do Boqueirão que abastece toda a região de Campina Grande e outras cidades. O açude do Boqueirão além de abastecer uma grande região, também é um atrativo turístico muito procurado para passeios de barco, banho e pesca. Além de estar ao lado do Lajedo do Marinho, uma formação rochosa deslumbrante que vem sendo cada vez mais buscado pelo turismo de aventura.

Na cidade do Boqueirão foi visitado o trabalho de dona Lúcia, redeira reconhecida em todo estado da Paraíba.

### **5.1.3 Dona Lúcia**

Dona Lúcia faz parte da terceira geração de mulheres que fazem o trabalho manual na confecção de redes, mantas, colchas e tapetes. Aprendeu a lida com sua mãe que criou oito filhos fazendo rede e lamenta muito que nenhuma de suas filhas passará a tradição à diante. Mas de sua iniciativa criou a Associação dos Artesãos do Taboado para que a tradição familiar e do local não se perdesse no tempo. Dentro deste espaço existe o “Museu dos Teares” local onde são guardados diversos teares manuais que narram a trajetória do ofício mais conhecido da região.

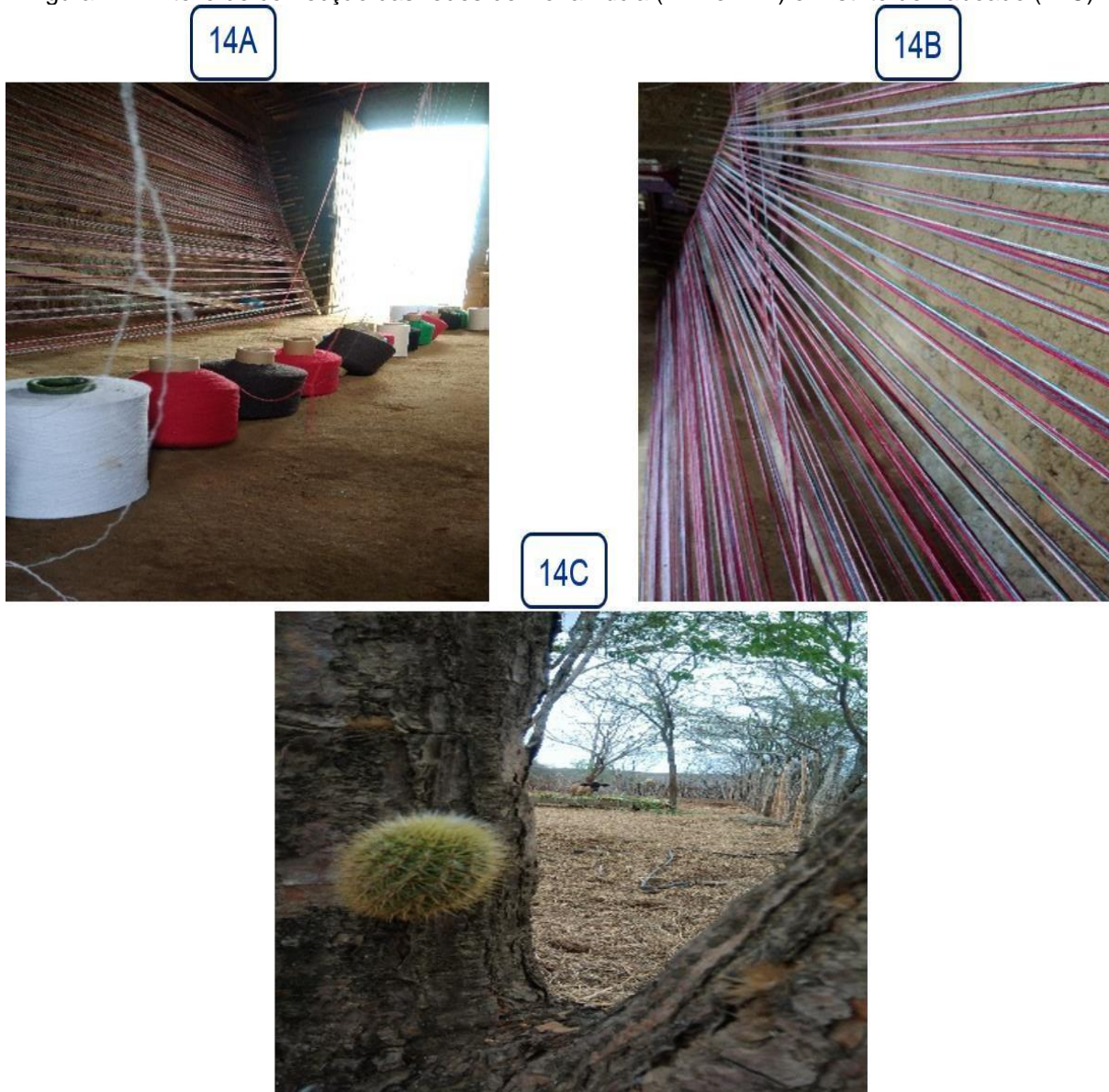
Dona Lúcia é um exemplo de mulher forte que deu uma aula sobre o que é viver diante das dificuldades existentes. Disse que é importante o amor a si próprio e lembrar do “passado bom”. Mas o que mais marcou o encontro com essa personagem deslumbrante foi a fala de que “a pobreza maior que tem é a falta de amor, e que com toda dificuldade não há de se ficar triste não, se tiver o milho torrado para se comer a gente come e come satisfeito e com amor!”.

Dona Lúcia é uma líder do pequeno distrito que luta pela moradia de pessoas e é voz ativa na prefeitura do município onde conseguiu diante do prefeito um financiamento para construção de moradias populares para que os jovens nativos não precisem sair dali para buscar seus objetivos. Ela pretende que estes jovens mantenham as tradições locais, vivendo, criando seus filhos e mantendo-se com o que a terra possa lhe dar.

As redes de dona Lúcia são conhecidas em toda Paraíba. Lá ela vende seu trabalho para todo o estado e algumas outras cidades do Nordeste. Tem rede de

dona Lúcia espalhada em diversos lugares do mundo e se depender dela essa tradição não morrerá. As redes de dona Lúcia podem ser vistas na figura 14.

Figura 14 – Ateliê de confecção das redes de Dona Lúcia (14A e 14B) e Distrito de Taboado (14C)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Sáímos encantados com a história de Dona Lúcia e continuamos em Boqueirão. Rodamos cerca de 40 minutos por uma estrada de terra que chega ao outro lado do gigantesco açude. Lá se encontra uma formação rochosa muito diferente e que cada vez mais vem sendo procurada pelos turistas de aventura e para aqueles que gostam de acampar, o Lajedo do Marinho.

Lá fomos recebidos por um dos três “guardiões” do Lajedo, “Manoelzinho”.

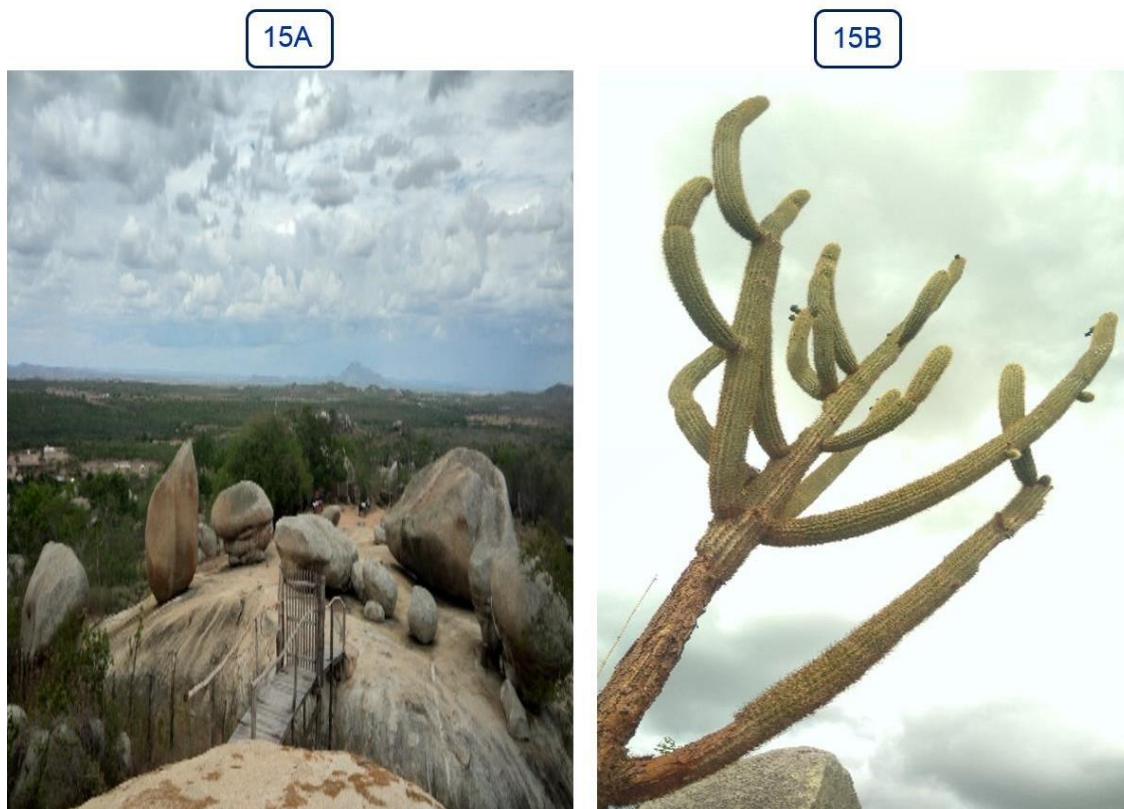
#### 5.1.4 Manoel

Manoel, mais conhecido como Manoelzinho, é nascido e criado no vilarejo que fica ao pé do Lajedo. Ele nos explica que o Lajedo é uma propriedade privada, e até pouco tempo era fechado ao público. Mas que com a morte do seu dono, os três herdeiros resolveram abrir à visitação para melhoria de vida da população.

Transformaram o espaço do Lajedo em um pequeno camping, dizem que querem manter tudo em seu estado mais natural possível e recebem pequenos grupos de visitantes para que o local não vire uma “bagunça”. No camping existe um fogão à lenha e caso os visitantes se interessem existe um grupo de cozinheiras que prepara um almoço tradicional do local. O cardápio é bem tradicional, tem arroz de leite, feijão verde, farofa d’água, macaxeira e galinha de capoeira.

A formação rochosa é um atrativo chamativo. Grandes rochas marcam o local que tem uma vista espetacular. Detalhes sobre a formação rochosa e a vegetação podem ser visualizados na figura 15.

Figura 15 – Lajedo do Marinho com a formação rochosa (15A) e a vegetação típica do Cariri (15B)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Almoçamos embaixo de uma tamarineira gigante. Além do cardápio preparado pelos cozinheiros. Onildo Rocha, o grande cozinheiro paraibano, prepara um Arroz vermelho com costelinha de porco, tripa frita e maxixe conforme descrito na figura 16.

Figura 16 - Arroz vermelho, costelinha e tripa frita



Fonte: Acervo pessoal do autor

Nesse pequeno vilarejo, existe ainda uma tradição que é o crochê. As mulheres do local criaram uma associação que tem uma pequena loja onde vendem diversos tipos de artesanato com crochê que são conhecidos em todo estado.

Após o término do almoço, descansamos, desbravamos o local e acompanhamos o pôr-do-sol. Fechamos o passeio indo para o Hotel Xique Xique que fica na beira do açude do Boqueirão. Lá pernoitamos, mas sem antes jantar uma deliciosa Canja de cabrito.

Acordamos, tomamos café e partimos rumo a Cabaceiras, cidade conhecida nacionalmente por ser cenário de mais de 30 produções de cinema e televisão. Cabaceiras é conhecida como a “Roliúde Nordestina”, lá foram filmadas produções como: “O Auto da Compadecida” e “Cinema, Aspirinas e Urubus”, para o cinema; “Onde Nascem os Fortes”, para a televisão; e séries de culinária como o programa “Tempero de Família” com Rodrigo Hilbert.

Logo na entrada da cidade há um letreiro gigante escrito “Roliúde Nordestina” fazendo uma alusão à Los Angeles e seu famoso letreiro conhecido em qualquer lugar do mundo. A cidade é pequena, mas muito conhecida na Paraíba, pois além de ser cenário de produções cinematográficas e televisivas é onde ocorre a Festa do Bode Rei que em 2018 atraiu 60 mil pessoas. São três dias de festejos no mês junho onde o animal mais importante da região é homenageado. Tudo gira em torno do bode, brincadeiras, danças, esportes e comidas. Atrações como a “Fórmula Bode”, corrida de bodes, o “Pega Bode” e “Fut Bode” são conhecidas em toda a região e já apareceram em vários meios jornalísticos do Brasil.

O bode tem grande importância na cidade, Cabaceiras é um dos locais com maior produção caprina do Nordeste, sendo muito conhecida pelos produtos em couro ali produzidos. Seus chapéus, roupas de vaqueiro, selas de cavalos, bolsas e adereços de couro são levadas a diversas partes do Nordeste. A produção de chapéus e roupas de vaqueiro em Cabeceiras pode ser visualizada na figura 17.

Figura 17 – Produção de chapéus (17A) e roupa de vaqueiro (17B) em couro



Fonte: Acervo pessoal do autor

O lugar é muito visitado, tem uma beleza simples típica das pequenas cidades do Nordeste. A Igreja onde foi filmado grande parte do “Auto da Compadecida” é muito visitada e tudo que circunda aquele espaço remete a uma cidade cenográfica. Maiores detalhes sobre os atrativos turísticos de Cabeceiras podem ser vistos na figura 18.

Figura 18 - O Auto da Compadecida (18A), Igreja Nossa Senhora da Conceição (18B), Cabeceiras (18C) e Bode rei de Cabaceiras (18D)



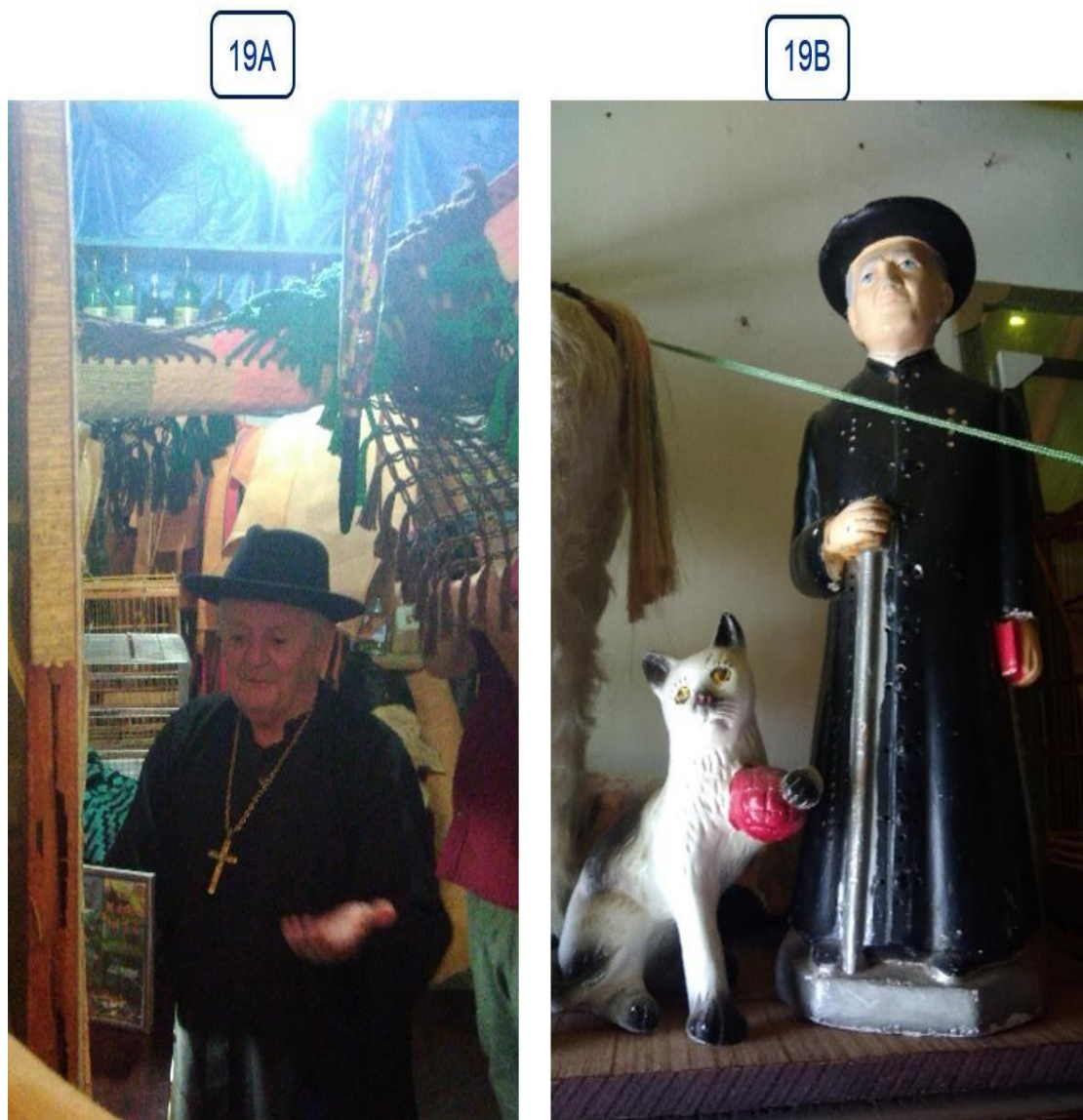
Fonte: Acervo pessoal do autor

Conhecemos personagens que fazem parte da história do pequeno município. O principal é um senhor que se veste de Padre Cícero e tem uma vendinha no centro de Cabaceiras. Seu nome é José, mas é mais conhecido pelo codinome de Zé da Cila. Esta figura icônica já participou de algumas produções, sendo a principal em “O Auto da Compadecida” de 1998. Sua birosca vende de tudo um pouco, e foi



lá que provei um doce comum no local, a “Xixada”, um doce de xique-xique, um dos cactos mais conhecidos da região, que comprova a criatividade dos que vivem ali de criar preparações com o que tem em mãos. Detalhes sobre Zé da Cila podem ser encontrados na figura 19, abaixo.

Figura 19 - Seu Zé da Cila, o Padre Cícero de Cabaceiras (19A) e A imagem do verdadeiro Padre Cícero (19B)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Partimos de Cabaceira rumo ao local de nosso pernoite, o Hotel Fazenda do Pai Mateus. Um hotel no meio do cariri, que tem grande parte de sua ocupação por estrangeiros que vão até lá conhecer o famoso Lajedo do Pai Mateus. Antes de conhecer a formação rochosa mais conhecida da Paraíba, precisávamos almoçar. O

cardápio servido foi Carne de sol, Rubacão, Feijão verde, Galinha de capoeira, Xerém e Farofa d'água. De sobremesa mousse de umbu, que de lembra a tradicional umbuzada. Um típico almoço do interior da Paraíba. Conhecemos então, a cozinheira que preparou tudo, Dona Célia.

### **5.1.5 Dona Célia**

Dona Célia mora na região desde sempre. Nasceu, criou-se e cria sua família no meio do Cariri. Nunca saiu dali e aprendeu tudo que sabe na cozinha com sua mãe.

Ela nos ensina e prepara o nosso jantar. Um delicioso Bode no buraco, que era preparado na região há muito tempo atrás, caiu em desuso mas vem encontrando espaço novamente com a curiosidade das pessoas em experimentar este prato.

Assim como tudo que sabe com relação a comida, Célia diz que aquele prato tornou sua mãe conhecida, pois foi durante muito tempo a única que executava o preparo. Não é um prato complexo em execução mas requer tempo e um buraco com brasa incandescente. Numa panela enorme ela coloca o bode temperado com cominho, sal, pimenta do reino, coloral e um pouco de vinagre e diversos vegetais como batata, batata doce, repolho, cenoura, tomate, cebola, alho. Não coloca água. E leva esta enorme panela tampada e protegida para um buraco fundo com brasa. Tampa tudo e deixa ali por aproximadamente 6 horas. Este foi o nosso jantar, como mostra a figura 20 ao voltarmos da nossa ida ao Lajedo do Pai Mateus.

Figura 20 – Dona Célia cozinhando (20A), panela contendo o bode para cozinhar dentro do buraco (20B) e o prato típico Bode no buraco pronto (20C)

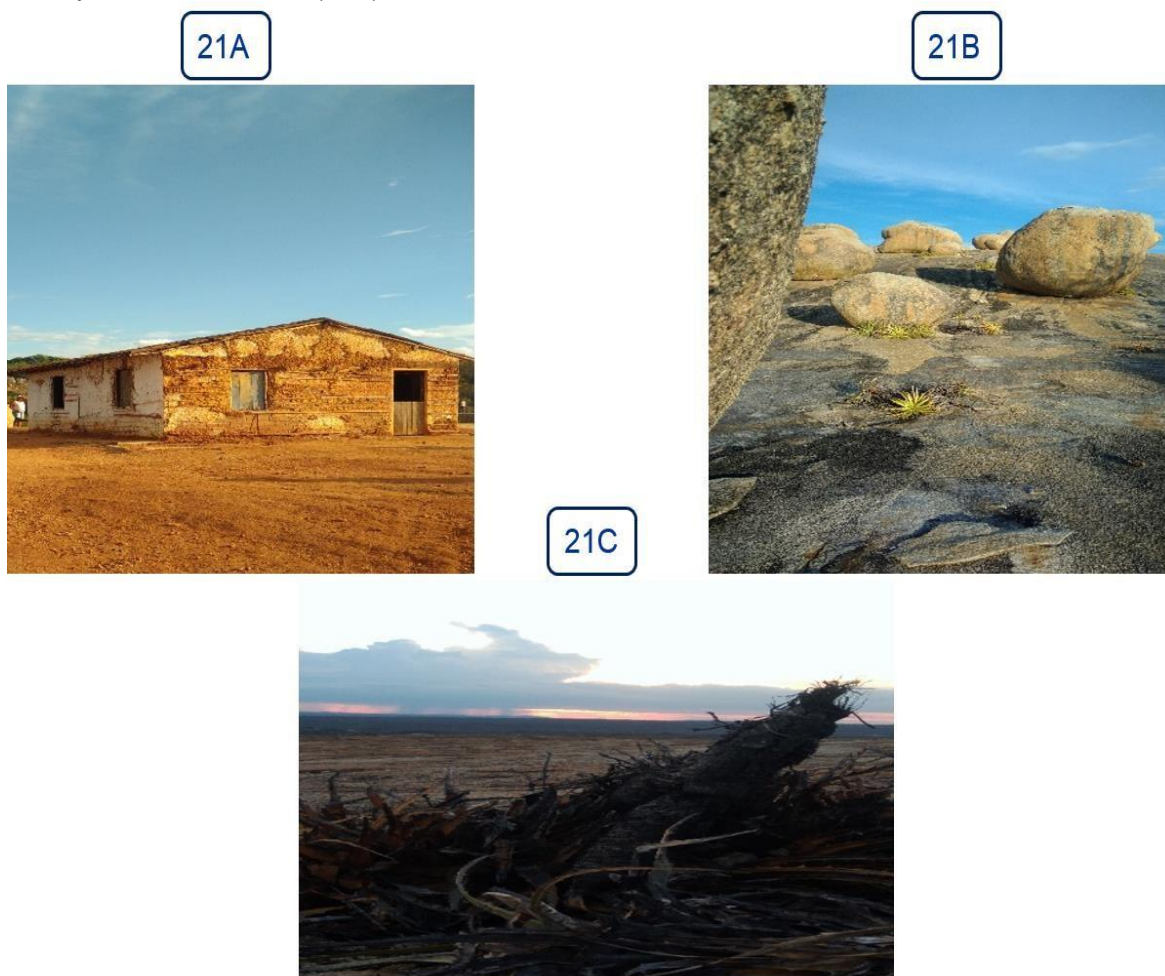


Fonte: Acervo pessoal do autor

O Lajedo do Pai Mateus tem este nome pois faz referência a um curandeiro ermitão que a população diz ter habitado o local em meados do século XVIII. Dizem que o tal curandeiro morava numa gruta, chamada de casa de Pai Mateus.

A chegada ao local é impactante, uma única casa de taipa fica na frente de uma enorme elevação rochosa no qual estão dispostos mais de 100 imensos blocos de granito, formando uma paisagem única. É uma visão espetacular como pode ser observado na figura 21.

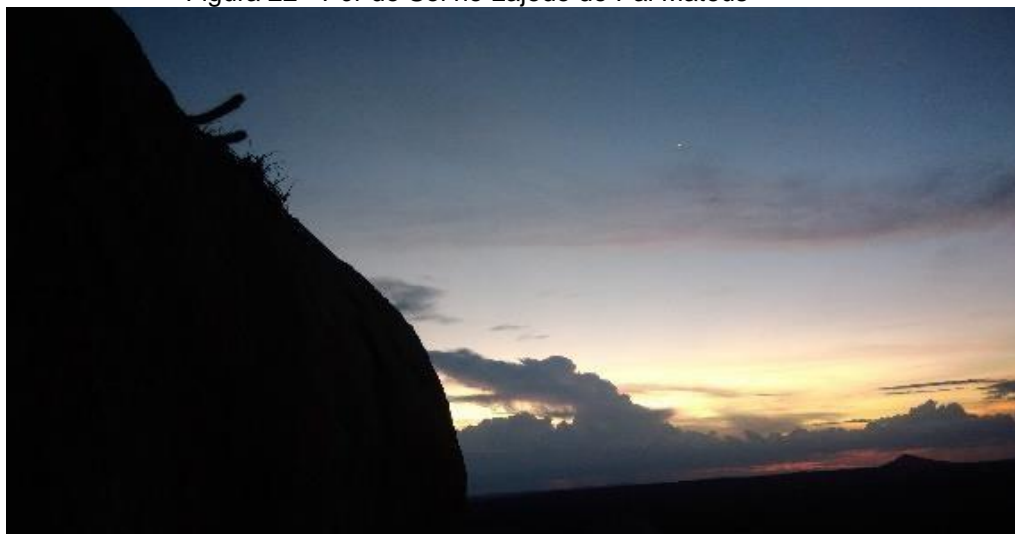
Figura 21 - Casinha do Lajedo do Pai Mateus (21A), Lajedo do Pai Mateus (21B) e Pôr do Sol no Lajedo do Pai Mateus (21C)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Chegamos à gruta do Pai Mateus e na sua parede existem diversas impressões de mãos humanas. Muitas das mãos são pequenas o que dizem que pode indicar que o local era utilizado para alguma prática de rito de passagem, uma espécie de cemitério. O pôr do sol é cheio de beleza. Houve relatos entre os presentes sobre experiências místicas no local. Todas as pessoas que visitaram o local saíram contemplativos pela experiência vivida no local que pode ser visualizado na figura 22.

Figura 22 - Pôr do Sol no Lajedo do Pai Mateus



Fonte: Acervo pessoal do autor

Voltamos ao Hotel, descansamos e fomos finalmente experimentar o Bode no buraco de Dona Célia, detalhado na figura 23. Prato relativamente simples, mas de um sabor único, como a maioria dos pratos da região. Tudo embalado pelo som de um trio típico de forró que tocava Luiz Gonzaga, Jackson do Pandeiro e Dominginhos sem parar.

Figura 23 – Bode no buraco



Fonte: Acervo pessoal do autor

Ao final do dia, a equipe de campo pernitoou com expectativas para o dia seguinte, o dia mais esperado pelo autor desta dissertação: a ida à Fazenda Carnaúba Taperoá.

### **5.1.6 Fazenda Carnaúba Taperoá**

Taperoá é uma das últimas cidades do Cariri paraibano, sendo limítrofe com o sertão. É uma cidade pequena, muito simpática e muito conhecida pelos romances de seu morador mais ilustre, Ariano Suassuna. Ariano Suassuna foi um dramaturgo, romancista, escritor e professor que nasceu numa família muito importante politicamente, seu pai era governador da Paraíba. Quando o assassinato do pai de Ariano ocorreu, toda a família fugiu da capital para a pequena cidade de Taperoá onde Ariano viveu até o fim de sua infância e posteriormente se mudou para Recife para estudar.

Mas as lembranças desse período sempre foram muito importantes na obra de Ariano. Taperoá sempre foi lembrada, inclusive na sua obra mais requisitada, “O Auto da Compadecida”.

A família Suassuna está presente em Taperoá há muito tempo. Com a morte de seu pai, Ariano teve como referência paterna seu tio, Manuel Dantas. Manuel foi o criador do início da produção leiteira da Fazenda Carnaúba, localizada ao pé da Serra do Pico.

O tio de Ariano foi o primeiro produtor da região a perceber a necessidade de adequar a criação de gado às características de seca do Cariri. Por volta de 1930 levou os primeiros bovinos da raça Guzerá para a região, e logo se adaptaram ao clima. Manuel além de criar Ariano teve outros sete filhos, mas somente um se interessou em seguir com o projeto de transformar aquela propriedade em uma área produtiva. O filho de mesmo nome, Manuel, mais conhecido como “Manelito”.

Ariano e Manelito foram criados juntos, são primos, irmãos, sócios, compadres, amigos e companheiros. Lá na Carnaúba os dois começaram e desenvolver a criação de animais rústicos próprios do sertão expandindo o que havia se iniciado na década de 30 pelo tio de Ariano e pai de Manelito.

Na visita à Taperoá encontrou-se na casa onde Ariano viveu durante sua passagem, seu filho Manuel Dantas (Manú) e o filho de seu primo Manoel Dantas Vilar Filho (Manelito), o Dantinhas. Manú é um conhecido artista plástico pernambucano que tem uma extensa carreira nas artes plásticas e muito de sua inspiração vem de Taperoá, lugar onde viveu durante a adolescência mandado para a fazenda pelo seu pai, Ariano. Lá ele passa algumas temporadas onde busca inspiração para seu trabalho artístico, com um ateliê onde desenvolve suas obras.

Dantinhas é filho mais velho de Manelito. Foi criado e mora na Fazenda Carnaúba, junto com seu pai e seus outros três irmãos, Inês, Joaquim e Daniel. Todos os filhos de Manelito só saíram de Taperoá no período de estudo superior. Os dois “Manoeis” receberam a expedição de campo numa casa no centro de Taperoá que foi a primeira moradia dos Suassunas quando da fuga da capital.

Essa casa sempre pertenceu à família, foi onde Ariano viveu sua primeira infância até a ida à Recife e hoje abriga um memorial em homenagem ao dramaturgo. Lá Manú Suassuna colocou à disposição de visitantes uma infinidade de obras suas e de seu pai. É um lugar inspirador onde começamos a entender a origem da inspiração do grande escritor e de seu filho.

A casa abriga um grande acervo dos dois onde muitas das obras conhecidas de Ariano estão expostas. Mas também obras desconhecidas, fotos, vídeos e áudios transformaram aquela visita realmente em uma imersão na vida e história da família.

Muitas perguntas são feitas, histórias contadas, emoções afloradas com tudo que se passa ali. Uma casa onde é possível experimentar a sensação do poder da história emanada em energia. Manú muitas vezes se emocionou, mas não deixou de reverenciar o pai, a mãe, sua história e a história de sua família. Detalhes sobre a casa de Ariano e o artesanato da família podem ser vistos na figura 24.

Figura 24 – Casa de Ariano (24A), Nossa Senhora por Manú Suassuna (24B) e Tapeçaria da família Suassuna em Taperoá (24C)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Depois de conhecer um pouco da obra artística de pai e filho nos dirigimos à Fazenda Carnaúba, lugar onde vive a família de Seu Manelito e onde se produz um dos queijos mais premiados do Brasil: os queijos do Lacticínios Grupiara. A produção queijeira da Fazenda Carnaúba começa nos anos 1970 quando Ariano Suassuna e Manelito Dantas decidiram iniciar a criação de cabras, priorizando a escolha dos animais mais rústicos. Ariano investiu todo o dinheiro provindo de uma premiação do livro “Romance da Pedra do Reino e o Príncipe do Sangue do Vai-e- volta” na aquisição de animais próprios do sertão.

A cabra é o ruminante mais expressivamente disseminado devido a fácil adaptação de suas funções produtivas ao calor, ao frio, ou à seca. E dependendo do lugar, a cabra é escolha preferida por causa do leite, da pele ou dos pelos e em ambas alternativas se aproveita a carne como alimento.



No Brasil não haviam cabras nativas, esses animais vieram inicialmente da Península Ibérica. Posteriormente, em menor escala nos navios negreiros da África, preferindo expandir-se pelo Nordeste.

Os primos Suassunas queriam um rebanho caprino comum do Nordeste, rústico, não queriam nada “importado” e por isso precisaram formá-lo viajando Sertão adentro, visitando feiras, garimpando entre os criadores. Grupiara, o nome do laticínio foi escolhido pelo autor de Auto da Compadecida e significa “veio de diamantes”, numa alusão à preciosidade que guarda a Carnaúba e seus queijos.

Em 1972, quando começaram a criação tinham menos de 150 animais, hoje já são 2.300 cabras. O plantel de caprinos é composto por dez raças: parda sertaneja, moxotó, graúna, serrana azul, repartida, canindé, marota, muciana preta, caoba e biritinga. Os animais se espalham pela caatinga e enfeitam o Sertão, provando que ali podem viver e resistir.

Da mesma forma vivem os filhos de Seu Manelito, tirando da produção queijeira e da venda de animais a sua subsistência sem pensar em sair de lá. Produzir queijos no Sertão possibilita que possam viver em Taperoá, não precisando migrar para cidade e podendo trabalhar no que gostam e sabem fazer morando onde foram criados e onde está sua história.

Na entrada da fazenda notou-se o empenho de retirar aquele estigma de que o Cariri e o Sertão são regiões pobres e sofridas. São dezenas de placas com frases que mostram a importância do sertão, da riqueza da região, da necessidade de existir uma valorização da criação caprina e bovina nordestina, da valorização do queijo artesanal brasileiro e, principalmente, da necessidade de entendermos que o sertão é produtor de excelência naquilo que é possível se produzir ali.

Indo direto para a produção de queijos, tudo é muito bem montado com equipamentos modernos na produção queijeira onde são produzidos queijos de cabra e de vaca. Os de cabra são divididos em quatro tipos, com nomes inéditos e sem referência a queijos estrangeiros.

O primeiro tipo de queijo de cabra é o arupiara, queijo branco que recebe um segundo tratamento térmico além da pasteurização. Os do tipo cariri são temperados com ervas e vegetais da região, como aroeira, marmeleiro, alfazema e cumaru. Existe também um queijo pastoso, temperado com alho e cebola. O último queijo caprino faz referência ao Suassuna mais famoso, o queijo Dom Ariano, que é um maturado por seis meses e custa R\$ 600,00 o quilo. Já do leite de vaca são

produzidos o Dom Manelito que é um queijo maturado por seis meses e o Serra do Pico que é um queijo maturado por menos tempo. Detalhes sobre a produção de queijos de cabra podem ser vistos na figura 25, abaixo.

Figura 25 – Os queijos das cabras de Taperoá



Fonte: Acervo pessoal do autor

Os queijos do Sertão são vendidos em delicatessens, lojas especializadas e mercados espalhados pelo Brasil. Os produtores receberam convites para mostrá-los na França, país que venera, produz e consome como nenhum outro o queijo de cabra. Mas há mais de dois anos os queijeiros paraibanos travam uma batalha com a Secretaria Estadual de Desenvolvimento da Agropecuária que tem se recusado a renovar o registro dos produtos.

A secretaria alega que eles precisam se adequar aos nomes do mercado - a maioria de origem estrangeira, como boursin ou chèvre. Essa adequação solicitada pelo Governo é totalmente reprovada pelos produtores da Fazenda Carnaúba, que preferem ver seus produtos vendidos em pequenos mercados do que se adequarem à uma nomenclatura que foge totalmente da cultura alimentar da região.

Esses queijos do Cariri paraibano já conquistaram diversos prêmios nacionais e internacionais. São reconhecidos pela sua excelência na produção, na

preocupação com o manejo dos animais e valorização do “terroir”. Se não fosse a limitação estatal a produção poderia ser de 20 mil peças por mês, no entanto atualmente a produção média mensal é de somente 4 mil peças.

Figura 26 – Os queijos de Taperoá



Fonte: Acervo pessoal do autor

Muito do sucesso dos queijos produzidos ali, se deve a utilização da essência do local. A família conta que um dia Manelito ganhou de um amigo um mix de ervas finas de Provence vindo da França, e que esse amigo insistiu que ele produzisse um queijo utilizando essas ervas. Manelito o fez e não gostou pois achou que nada tinha a ver com a história do local. Foi então que pegou as quatro ervas típicas do sertão (aroeira, alfazema, cumaru e marmeleiro) e criou o queijo com as nobres essências nordestinas.

Após a visita à fábrica de queijos, conheceu-se a casa de Manú Suassuna, a casa que pertenceu também a Ariano. É uma casa grande, ampla, mas nada luxuoso ou suntuoso, como uma casa de fazenda típica da região. A casa possui a

fachada branca com detalhes amarelos e azuis, comum como todas as outras edificações do lugar como descrito na figura 27.

Figura 27 - Casa de Ariano na fazenda Carnaúba Taperoá



Fonte: Acervo pessoal do autor

Lá fomos recebidos por Manú que com muita alegria contou um pouco da história do lugar, da importância daquilo tudo para ele e sua família, e de como Ariano era apaixonado pela história que ali se desenvolveu. Manú revelou que muito da inspiração para suas obras vem dali e que Ariano muitas vezes utilizou-se daquela paz para produzir seus textos, como mostrado na figura 28.

Figura 28 – Manú Suassuna contando a história do local



Fonte: Acervo pessoal do autor

Conversou-se sobre o país, falou-se de futilidades, pessoas e as histórias e realidades daquele lugar foram conhecidas. Durante o almoço todos sentaram-se a mesa onde tudo foi preparado por duas cozinheiras da fazenda e por Onildo Rocha, que utilizou um insumo que passou a ser criado pela família, um porco preto típico da região que de longe parecia com o porco espanhol que dá origem ao presunto Pata Negra visível na figura 29.

Figura 29 – Porco Preto em Taperoá

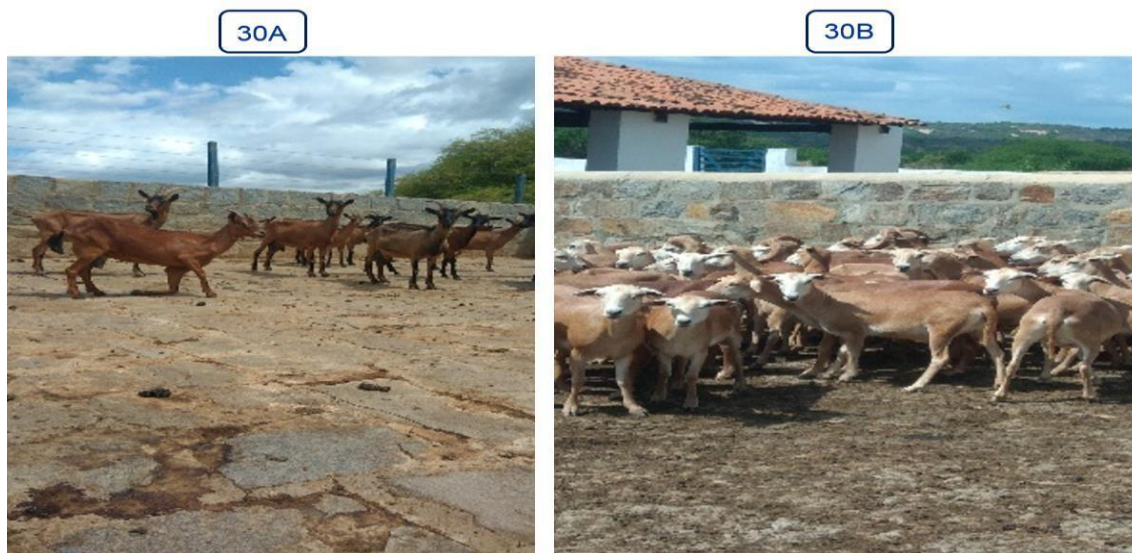


Fonte: Acervo pessoal do autor

Depois do almoço algumas pessoas descansaram, outras foram conhecer os rebanhos da fazenda. tirou-se leite de cabra, experimentou-se e viu-se que a territorialidade tem influência única no que ali é produzido. O sabor do leite de cabra, muitas vezes forte intenso ali é suave e delicado. Esta diferenciação ocorre, segundo os produtores, devido à alimentação e criação das cabras onde observou-se que as raças rústicas da Carnaúba são realmente especiais.

Além das cabras, na fazenda começa a se desenvolver a criação de ovelhas de uma raça que não tem pelo mas que oferece uma carne de cordeiro mais suave, sem sabor forte. A família Suassuna pretende tornar as ovelhas uma próxima fonte de renda, através da criação desses animais para corte.

Figura 30 - Cabras (30A) e ovelhas (3B) de Taperoá



Fonte: Acervo pessoal do autor

Conheceu-se também parte do rebanho bovino da fazenda. A raça Guzará que foi a primeira raça zebuína a chegar ao Brasil tem origem indiana enquanto que a raça Sindi tem origem paquistanesa. São raças conhecidas pela rusticidade, aguentam o grande calor da região e são muito eficientes na qualidade da produção leiteira e de corte e podem ser visualizadas abaixo na figura 31.

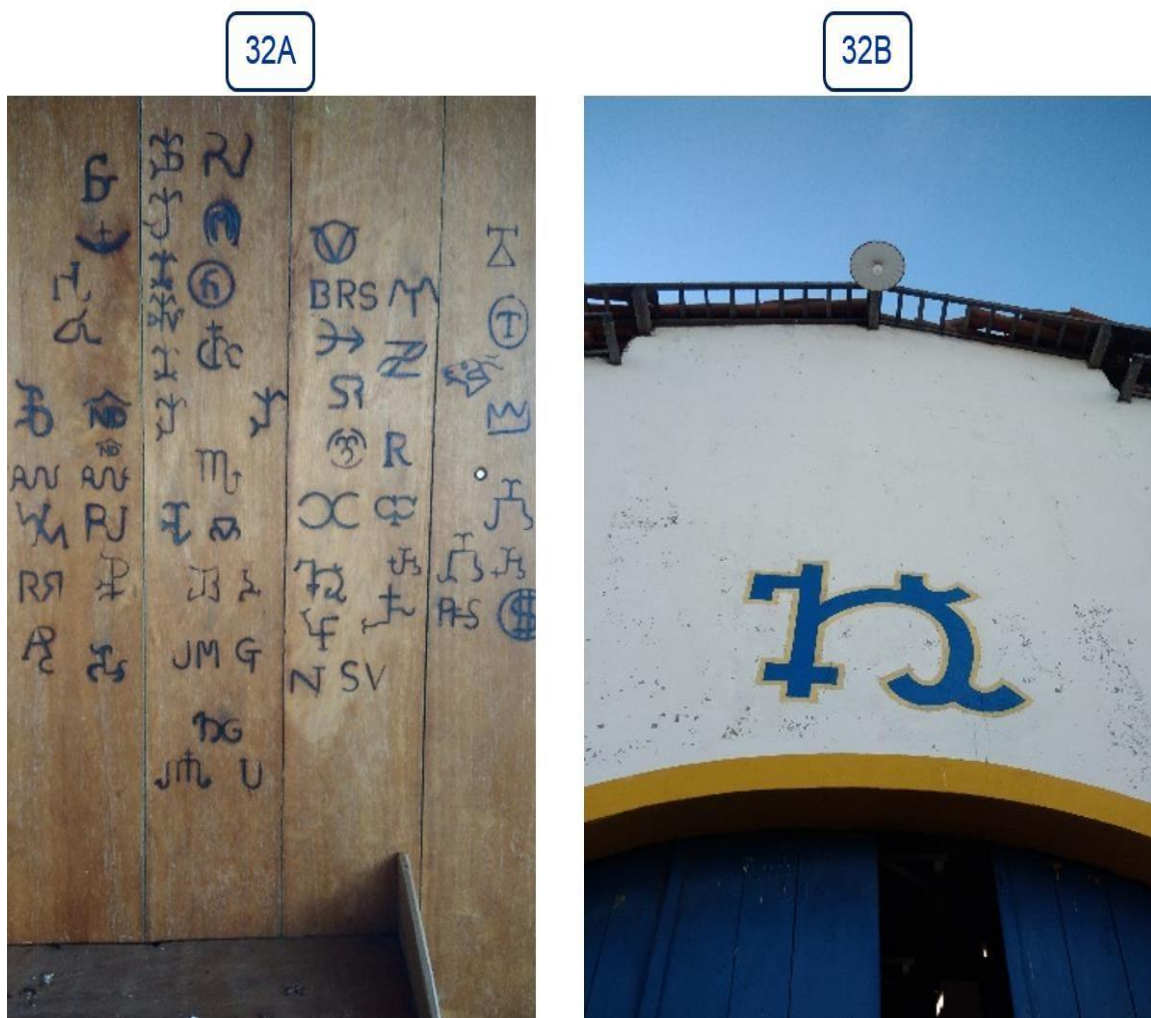
Figura 31 - Guzerás e Sindis de Taperoá



Fonte: Acevo pessoal do autor

A Fazenda Carnaúba realiza no segundo fim de semana do mês de julho um evento chamado “Dia D” que em 2019 está indo para sua sétima. Já é um evento conhecido em toda região e cada vez mais vem atraindo criadores de diversos locais do país interessados na comercialização de raças rústicas de caprinos e bovinos sendo consagrada como a maior mostra de caprinos e ovinos nativos do Brasil. Ambas as marcas podem estão detalhadas na figura 32.

Figura 32 - As marcas do Dia D (32A) e a marca dos Dantas Suassuna (32B)



Fonte: Acervo pessoal do autor

Tanto sucesso mostra a capacidade do sertão manter-se de acordo com sua realidade e dificuldades. Isso evidencia mais uma vez que aquela imagem sofrida de tempos atrás vem cedendo espaço para a uma imagem de importante produtor de insumos para a Gastronomia e para o mercado consumidor comum.

Depois de conhecer todos os espaços produtivos da fazenda chegou-se ao ateliê de Manú Suassuna. O ateliê é um grande galpão onde existe uma infinidade de telas e obras acabadas e em andamento onde o artista deixa que convidados possam conhecer seu espaço de trabalho. Ele se emociona ao contar como tudo começou lembrando do incentivo de seus pais e do bem-estar gerado por produzir naquele lugar.

Antes de partir de volta a João Pessoa, a família Dantas Suassuna faz o convite para conhecer um local inusitado e ainda inacabado. Esse local é chamado



“Rocha Encantada”, “Iluminária Jaúna”, e é uma obra esculpida num muro de pedra no meio de semiárido paraibano. Essa foi a forma que família encontrou de homenagear Ariano dentro daquela propriedade que tanto marcou sua vida pessoal, artística e profissional.

A ideia de esculpir a obra partiu de Manú Suassuna que fez todos os desenhos do último romance de Ariano - Dom Pantero no palco dos pecadores. A obra foi escrita pelo autor ao longo de 33 anos, iniciando em 1981 até 2014, ano de seu “encantamento”. E só foi descoberta pela família após sua morte, sendo mais de mil páginas onde ele mostra sua paixão pela literatura e o talento para narrar boas histórias.

Manú conta que o romance é uma obra de arte extraordinária na qual Ariano mostrou diversas expressões de seu trabalho. A família se uniu para dar vida à publicação e registrar um pouco daquela história em um grande mural a céu aberto. É um ambiente diferenciado e como diz o filho do dramaturgo “um lugar sagrado”. Muitas pessoas se emocionaram, inclusive a família. A imagem de Manú pode ser visualizada na figura 33, abaixo.

Figura 33 – Manú Suassuna na luminária Jaúna de Taperoá



Fonte: Acervo pessoal do autor

Na partida percebeu-se quão rico é o interior do Nordeste brasileiro, quantas histórias ali foram vividas e como essas histórias são importantes para a formação da região e de nosso país. Fica a certeza que o Cariri pobre, sofrido e desgastado pelas intemperes da natureza fica no passado, o que existe ali é um povo feliz, trabalhador e consciente de sua importância para a formação da sociedade brasileira e de sua contribuição com a Gastronomia do Cariri.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da pesquisa realizada nesta dissertação buscou-se analisar a cozinha do Cariri paraibano e seu potencial para a gastronomia, mostrando a importância de reconhecer a existência de uma Gastronomia Sertaneja. Como discutido anteriormente existem técnicas, receitas e insumos próprios que estão enraizados na cultura e memória do lugar. Esses fatores fazem com que a vida social do lugar seja relacionada à agricultura, alimentação e cultura, ou seja, a Gastronomia.

No Cariri paraibano é nítida a importância da gastronomia como parte da cultura local, na vida social e econômica. É preciso reconhecer a existência desta gastronomia e não apenas chamá-la de cozinha, tampouco de culinária. O que existe é muito mais amplo e complexo. É cultura e para nós gastronomia é parte importante disto.

Este reconhecimento faz-se importante para que se possa compreender o que se passa na região. A aquela imagem somente de sofrimento e fome precisa deixada de lado e torna-se necessário mostrar que o que existe ali é muito maior do que qualquer dificuldade. O “cabra” da seca não quer sair do seu local, ele quer ser criado com o que se tem da melhor forma possível, e só precisa do mínimo para manter sua história e tradições.

A gastronomia é parte essencial deste movimento uma vez que produtos únicos produzidos ali são apreciados em diversos locais, por muitos profissionais de cozinha. A utilização e reconhecimento do que ali é produzido é primordial para a continuidade das tradições e cada vez mais reconhecimento do tesouro que existe no Cariri da Paraíba.

Não podemos aceitar a simples extinção de tradições culinárias de um local. Cabe aos pesquisadores da gastronomia brasileira defender a manutenção das tradições de um povo, como por exemplo, (i) conduzir a volta do arroz da terra nas mesas de todos os nordestinos, (ii) contribuir com a valorização os queijos de leite cru pelos mercados consumidores, (iii) influenciar na derrubada das barreiras estatais que restringem a venda do queijo artesanal somente em “delicatessens” e alguns mercados “gourmets”, (iv) contribuir para que os criadores vejam a necessidade da construção de rebanhos nativos e rústicos deixando de lado a criação de gado europeu que possui difícil adaptação a seca nordestina, (v) divulgar e contribuir para que haja reconhecimento da cultura gastronômica do Cariri

paraibano atraindo mais pessoas interessadas em conhecer o que se passa na região.

Esta dissertação possibilita a existência da visibilidade de tudo que se passa na região. Certamente são necessárias mais pesquisas sobre o tema, sobretudo na pós-graduação *stricto sensu*, em especial o doutorado para que o escopo dessa pesquisa seja ampliado.

A imagem difundida desde sempre do semiárido nordestino como uma região sofrida e devastada pela seca precisa ser rebatido. O período de campo mostrou que a seca é um mal que precisa ser vivido pelo sertanejo não adiantando relutar com as características climáticas da região, mas se adaptar a elas de forma a produzir o melhor para o lugar, investindo em plantações e cultivos que se adaptam a realidade do local. O sertanejo precisa entender que para retirar sua subsistência, precisa plantar o que ali é possível extrair.

A gastronomia e o turismo cada vez mais se mostram muito importantes nessa mudança de paradigma. Cada vez mais produtores do Cariri e do Sertão paraibanos percebem que existe uma ampliação na procura por insumos ali produzidos e que possuem características próprias e sabores únicos.

Muitos insumos que praticamente tinham caído no esquecimento, como o arroz da terra e o arroz vermelho, vem sendo procurados e utilizados nas cozinhas do país. E produtos simples como a macaxeira agora estão em mesas requintadas de grandes restaurantes. O homem pode modificar-se em tudo menos nas preferências do sabor, mesmo transformando todos os elementos ementares, restar-lhe-á, em latente potencial inarredável, o paladar.

É uma tendência mercadológica, visto que a existência de movimentos como Slow Food promovem uma maior conscientização de apreciar a comida valorizando o produto, o produtor e o meio ambiente. E cada vez mais a comensalidade passa a procurar e valorizar os produtos do lugar, ou seja, os insumos sertanejos por mais simples que sejam já tem e terão cada vez mais lugar nas mesas dos brasileiros.

Quanto ao turismo é nítido a existência de um público ávido em conhecer o que se passa na região. Suas belezas naturais são únicas e são cada vez mais procuradas por pessoas de todos os cantos do Brasil e estrangeiros interessados em conhecer enormes paredões de rochosos que formam um ambiente espetacular para os visitantes.

As mais de três horas de viagem de volta a João Pessoa mostraram a importância que todo este trabalho tem sobre a vida pessoal, acadêmica e profissional do autor. Percebeu-se que uma região extremamente castigada pelas intemperes climáticas e pela falta de vontade política de solucionar o problema da seca é capaz de existir e mostrar sua força e de seu povo seja na gastronomia, no turismo ou na agricultura.

Conforme destacado durante os capítulos anteriores a coerência, a consistência, a originalidade e a objetivação devem estar presentes nas condicionantes para que os resultados sejam os esperados em uma pesquisa qualitativa e tenham valor científico. Ao final dessa pesquisa nota-se que os fragmentos da cultura gastronômica do Sertão paraibano estão sendo resgatados, seus insumos valorizados e seu potencial revelado para o mercado consumidor.

O sucesso da primeira “Expedição Cariri” mostra que a ideia da trilha com possibilidade de criação já está em andamento, sendo evidenciando o potencial turístico do Cariri e do Sertão paraibano. Salientado o potencial da região e deixando de lado a imagem de miséria existente possibilita-se o interesse local na produção de insumos típicos regionais e é difundida a cozinha e a cultura do sertão da Paraíba e do Nordeste.

É proposta uma maior valorização da cozinha regional e da gastronomia brasileira onde haja um inventário de ingredientes da cozinha sertaneja, nordestina e brasileira, a existência de mais pesquisadores interessados em buscar conhecimentos sobre preparações históricas e a utilização da pesquisa etnográfica, saindo a campo e registrando o que as pessoas comem e como preparam os alimentos do seu cotidiano.

É papel do pesquisador da gastronomia conhecer mercados, feiras, personagens que revelem a cultura alimentar. Viajar, provar, comer e conhecer insumos e preparos para só assim os alimentos e preparações não caírem no esquecimento e manterem a história alimentar viva e presente, buscando a construção de uma gastronomia nacional.

Também é preciso formar uma cadeia de estudos pela Gastronomia brasileira onde técnicas, conceitos e culturas sejam estudadas e haja valorização da história, buscando o reconhecimento da importância da historicidade alimentar. Importante também é mostrar a importância de utilizar os insumos e técnicas nacionais na alta gastronomia, onde alimentos simples sejam valorizados gastronomicamente e que

preparações típicas sejam reinterpretadas de forma respeitosa e possa-se mostrar e reconhecer a comida e cultura nacional em todos os cantos, revelando a cultura gastronômica brasileira ao mundo.

Dessa forma, a finalização deste trabalho ocorre com a certeza de existir uma cozinha única no Cariri paraibano. Naquele lugar existe uma Gastronomia, pois técnicas, cultura e receitas estão presentes e defende-se que possa haver reconhecimento da gastronomia sertaneja tanto quanto a da gastronomia brasileira.

Quando observa-se a comida do cotidiano, nota-se algo trivial, mas quando pensamos e compreendemos o afeto e valor inseridos nela percebe-se que ela é completa. A comida pode ser a forma de se contar uma história e é cheia de significados e narrativas. Por isso, mostrar a importância da alimentação na sociedade foi trabalho dessa pesquisa, pois este mundo contemporâneo onde comer virou status cada vez menos se valoriza o simples, a comida simples, a cozinha brasileira.

## BIBLIOGRAFIA

ABRAO, B. S. **História da Filosofia** – Coleção Os Pensadores. 2ª edição. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1999. 480p.

ALMEIDA, J. A. de. **A Bagaceira**. 37ª edição. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1980. 280p.

AMON, D. **Psicologia Social da Comida**. Petrópolis: Editora Vozes, 2014. 231p.

ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. **Gastronomia: Cortes & Recortes**. v. I. Brasília: Editora SENAC/DF, 2006. 264p.

ATALA, A. **Redescobrimo ingredientes brasileiros**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013. 320p.

BARCELOS, G. **O Banquete da Psique: Imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis: Editora Vozes, 2017.

BERGSON, H. **Matéria e memória. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito**. Tradução: Paulo Neves - São Paulo: Martins Fontes, 1999. 290p.

BOSI, E. **Memória e sociedade: Lembranças de velhos**. 12ª edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª edição. São Paulo: Editora Global, 2011. 972p.

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2ª edição. São Paulo: Editora Global, 2008. 320p.

CASTRO, J. **A Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2003. 322p.

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. 392p.

CHAVES, G. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

CHAVES, N. **Alimentação e Sociedade**: A inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição. Recife: Editora CEPE, 2009. 322p.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015. 496p.

COLLAÇO, J. H. L.; MONTEBELLO, N. P. **Gastronomia**: Cortes & Recortes, volume II. 2ª edição. Brasília: Editora SENAC/DF, 2009. 176p.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.  
DOI: <http://dx.doi.org/10.18224/hab.v11.2.2013.203-222>.

DEMO, P. **Metodologia Científica em Ciências Sociais**. São Paulo: Editora Atlas S.A. 1995. 296p.

DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em Turismo**. São Paulo: Editora Futura, 1998. 335p.

DORIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. 2ª edição. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2006. 272p.

DORIA, C. A. **A culinária materialista**: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2009. 264p.

DORIA, C. A. **E-Boca livre**. São Paulo: Editora Tapioca, 2015. 256p.

DUCASSE, A. **Ducasse de A a Z**: um dicionário amoroso da cozinha francesa. Rio de Janeiro: Editora Ediouro, 2005. 286p.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 9ª Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888p.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet**: Uma história da Gastronomia. 5ª edição. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2010. 288p.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Zahar Editores, Rio de Janeiro, 1978.

GIL, A. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª edição. São Paulo: Editora Atlas, 2008. 216p.

GIL, G. O amor daqui de casa. Disponível em: <https://www.lettras.mus.br/gilberto-gil/46225/>, acesso em 28 de fevereiro de 2019.

GLOBO. Aumento no Número de Turistas da Paraíba. Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/noticia/2019/01/18/numero-de-turistas-estrangeiros-na-paraiba-aumenta-mais-de-46-em-2018-diz-pbtur, acesso em 17 de fevereiro de 2019>.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**: Como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. Rio de Janeiro: Record, 1997. 112p.

GONZAGA, L. Último pau de arara. Disponível em: <https://www.vagalume.com.br/luiz-gonzaga/ultimo-pau-de-arara.html>, acesso em 28 de fevereiro de 2019.

GOVERNO DA PARAÍBA. Cariri e Sertão. Disponível em: <http://destinoparaiba.pb.gov.br/pt/destinos/cariri-e-sertao/>, acesso em 28 de fevereiro de 2019.

HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990. 224p.

HIRATA, H. Gênero, classe e raça. Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais. **Tempo Social**, São Paulo, v. 26, n.1, p. 61-73, 2014. DOI: 10.1590/S0103-20702014000100005

HIRATA, H. **Nova Divisão Sexual do Trabalho? Um olhar voltado para empresa e sociedade**. São Paulo: Editora Bomtempo. 2012. 336p.

HISTÓRIA DA PARAÍBA. História da Paraíba. Disponível em: <http://historiadaparaiba.blogspot.com/2010/01/localizacao-e-area-territorial-da.html>, acesso em 17 de fevereiro de 2019.



HOLANDA, S. B. **Raízes do Brasil**. 26ª edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. 209p.

JAPIASSU, H. **Introdução às ciências humanas**. São Paulo: Editora Letras e Letras, 2002. 191p.

LARAIA, R. B. **Cultura: Um conceito antropológico**. 14ª edição. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 1986. 120p.

MCGEE, H. **Comida e Cozinha: ciência e cultura da culinária**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014. 992p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2ª edição. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2013.

PANDEIRO, J. Alô Campina Grande. Disponível em: <https://www.letras.com.br/jackson-do-pandeiro/alo-campina-grande>, acesso em 28 de fevereiro de 2019.

SANTAMARIA, S. **A cozinha a nu: uma visão renovadora do mundo da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2009. 280p.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v54i1.25760>

SANTOS, S. P. **Memórias de Adega e Cozinha**. São Paulo: Editora SENAC/SP, 2007. 320p.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Editora Companhia de Mesa, 2017. 352p.

SCOTT, J. W.. Gender: A Useful Category of Historical Analysis. **The American Historical Review**, Oxford, v. 91, n. 5., p. 1053-1075, 1986. DOI: 10.2307/1864376

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia Sertaneja**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010. 203p.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013. 331p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: A pesquisa qualitativa em educação. O Positivismo, a Fenomenologia, o Marxismo. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1987. 174p.

VILLA, M. A. **Vida e Morte no Sertão**: História das secas no Nordeste nos séculos XIX e XX. São Paulo: Editora Ática, 2001. 269p.

## **ANEXO**

### Roteiro da entrevista aplicada

- 1) Qual o nome? Idade? Profissão?
- 2) Local de nascimento
- 3) Qual sua relação com o Cariri Paraibano?
- 4) Já pensou em sair ou já saiu da região em busca de outras oportunidades?
- 5) Qual a influência dos períodos de seca na vida da comunidade?
- 6) Na sua opinião, quais os principais ingredientes da região?
- 7) Na sua opinião, quais os principais preparos da região?