

## A CULINÁRIA CEARENSE •

Prof. Oswald Barroso

“Cuidado para o feijão não grudar no fundo da panela”. “Carne boa e macia é de boi manso. Carne dura e sem gosto é de boi aperreado”. “O doce, para ficar saboroso, tem de se esperar a hora do ponto”. “Mulher menstruada não pode bater bolo, senão ele fica solado”. “O peru se mata na véspera e embriagado”. “Capelinha de melão É de São João É de cravo, É de rosa, É de manjeriço”. Culinária é cultura, fluxos de etnografia, história, sociologia e folclore. É um cruzamento de linhas da história das civilizações. Por isso, devemos compreender como os povos de todas as culturas e em todos os tempos desenvolveram seus hábitos alimentares. Assim, não seria demasiado dizer que somos o que comemos. A culinária cearense é o resultado de uma mistura de culturas – portuguesa, tupi, afro – em proporções desiguais. Herdamos dos portugueses as sopas, os caldos, os cozidos de carnes e peixes, os doces temperados com cravo canela e erva doce. A estética religiosa cristã portuguesa e cearense é cheia de imaginação, traduzindo assim uma realidade para além do sagrado. As festas de santos padroeiros nos municípios é um exemplo disso, projetam no real o que está introjetado no imaginário. Um banquete a céu aberto com toda a gastronomia do encontro luso-brasileiro: baião-de-dois, paçoca, papo de anjo, grude, canja, queijo assado, pernil de porco e carneiro, galinha à cabidela e arroz doce. E no esquadrinhamento do espaço festivo: ciranda, reisado, bumba-meu-boi e forró no arraial. Os costumes indígenas deixaram marcas profundas na nossa população cabocla, que ainda hoje usa técnicas de seus antepassados, como por exemplo, o tratamento das comidas assadas e moqueadas. Como nos disse Frei Vicente Salvador no início da nossa colonização: “Usam assar todas as suas comidas, exceto as frutas mais tenras. As caças miúdas vão ao fogo em peça inteira, sendo este, logicamente, que lhes limpa todo o cabelo ou penas que se vestem”. Os índios cozinhavam de forma sofisticada, colocando a carne em covas abertas no chão, cobrindo de brasas e folhas verdes, deixando assim, que fosse assada lentamente por este fogo abafado, durante muitas horas. Esta técnica chamava-se biaribu ou berubu. Uma outra, a tacuruba (sapo de pedra), era feita com um fogo no chão, arrodada de três pedras, para sustentar a panela de barro. Como herança persistente até os dias de hoje, nos deixaram o forno de barro, a grelha de madeira para

---

• **FONTE:** Sinf Secult(Sistema de Informação da Secretaria de Cultura do Estado do Ceará). Relatório de Listagem de Patrimônio Imaterial. ([www.sinf.secult.ce.gov.br](http://www.sinf.secult.ce.gov.br))

a carne moquear, a carne no espeto assada na brasa, o chibé ou jacuba (farinha d'água e água), o aluá, já modificado pelo negro e o português, com as especiarias de cravo, erva-doce e gengibre. Destaco aqui uma passagem importante do livro *Iracema*, de José de Alencar, sobre os costumes alimentares dos índios tabajaras, da região da Ibiapaba: “Iracema acendeu o fogo da hospitalidade, e trouxe o que havia de provisões para satisfazer a fome e a sede; trouxe o resto de caça, a farinha d'água, os frutos silvestres, os favos de mel, o vinho de caju e ananás.” Puxando um fio antropológico da cearensidade, detectamos, nesse delicado trecho da obra alencarina, a prática da hospitalidade, marca fundamental de um *habitus* cultural, isto é, a forma afetiva e generosa com a qual o cearense trata as suas visitas. A atlântica costa cearense era densamente povoada por indígenas, povos de “boa boca”. Comiam todo tipo de peixes, crustáceos e frutos do mar (camarão, caranguejo, ostras, lagosta). Crus, assados ou cozidos, acompanhados de farinha e pimenta. Depois da comilança, tomavam boa porção de água e balançavam-se na rede de tucum. De uma forma não disciplinada, comiam muito, em pequenas porções, durante todo o dia, sem obedecer horário. O ato de comer não era solitário, mas em grupo, dividindo ou repartindo as porções, um encontro de sociabilidade densa. Comiam com as mãos, fazendo com os dedos bolinhas de feijão, pirão, farinha, para levar à boca os famosos capitães, ou atirando, num gesto arrebatado, um punhado de farinha na boca escancarada. Estes fluxos gastronômicos, ou seja, o que se come, como se come, continuam a ressoar através da arqueologia da cearensidade, mapeando assim um jeito de ser.

Dos índios, herdamos as papas e todos derivado da mandioca (a farinha, a goma, o pirão, a tapioca, o beiju). A cultura da mandioca – o “pão do Brasil”, no dizer dos viajantes dos tempos coloniais e dos economistas contemporâneos – foi e é fundamental para garantir a sobrevivência dos brasileiros. Para plantar, colher e consumir a mandioca, os nossos índios produziam vários rituais. Esta era uma forma de vivenciar o simbólico, abertura antropológica da religiosidade, coisas do humano, demasiadamente humano. As farinhadas, no sertão, nas praias e nas serras cearenses são espaços de uma intensa produção econômica e socializadora. Fazer a farinha e a goma é também uma cartografia afetiva, ligando muitas vezes, num gesto socializador, avós, filhos e netos. Tenho percebido que, nos sertões, as farinhadas das “casas de farinha” pertencem a grupos familiares, possibilitando também, a membros da grande família (tios, primos, amigos, cunhados) se engajarem no tempo de farinhada. É neste espaço que uma

tradição oral das lendas, dos mitos e das músicas é perpassada. O território que hoje constitui o estado do Ceará tem a forma de ferradura, aberto ao mar e rodeado de chapadas. A chapada do Apodi, que nos separa do Rio Grande do Norte e Paraíba; a chapada do Araripe, que nos separa de Pernambuco; e a chapada da Ibiapaba, que nos separa do Piauí. A ocupação deste espaço se deu através da posse das datas de Sesmarias, tendo como mercadoria desbravadora, o gado. Capistrano de Abreu nos mostra, em sua obra, que a história dos sertões cearenses é a própria história do Ceará, pois foi a partir da ocupação do sertão e da economia do pastoreio que se edificou a chamada “civilização do couro”, marca identitária da cultura cearense. A partir da potência desta economia, que teve como elemento civilizador o gado, foi produzida uma cultura política, econômica e folclórica. O bumba-meu-boi é um exemplo, ritual que nos fala da religiosidade, das relações de poder, da musicalidade, das etnias, da estética dos corpos. A apresentação do bumba-meu-boi tem o seu ponto máximo nas festas juninas – São João, São Pedro e São Antônio – para comemorar a colheita dos tempos de inverno. A gastronomia destas festas é uma amálgama das influências afro, portuguesa e indígena. Se não, vejamos: o arroz-doce, a carne-assada, o papo-de-anjo, de origem portuguesa; a pamonha, a canjica, o aluá, indígenas; a paçoca, o pé-de-moleque, o grude, a cocada, afro-indígenas. Difícil separar, qualificar, esquadrihar este grande rizoma que é a gastronomia cearense. Prefiro pensar que somos porosos, que somos um encontro de várias linhas, rios, caminhos, mares e territórios em constantes travessias, produzindo e reproduzindo um mundo de sabores, cheios de odores, texturas. Pergunto eu: existe prato mais saboroso do que carne-de-sol, baião-de-dois, paçoca, acompanhado com doce de leite, doce de caju, doce de goiaba, rapadura do Cariri ou de Baturité? É só comer, deitar e rezar, ou então, não existe pecado do lado debaixo do Equador... A partir dessa pergunta descortinam-se imagens que nos remetem a uma identificação povoada de nichos produtores da nossa alimentação: a carne-de-sol, a salga e a charqueada; a rapadura o engenho, a batida, a cachaça, a força do caboclo empurrando o carro-de-boi, o cheiro doce do mel da cana, o calor da fomalha aquecida de brasas, o caldo de cana e o alfinim; a casa de queijo, o queijo de coalho, a nata, a manteiga, a coalhada e o doce de leite. Distanciando e aproximando o zoom, pergunto: isto existe? Isto é mundo palpável? É metafísica? É alucinação de uma aguardente? Existe sim. Isto é Ceará! Terra de Irapuã, de Iracema e de Tupã... do caboclo boiadeiro, dos tangerinos, dos Manuéis, dos Silvas, dos Cíceros e Cíceras, Franciscos e Franciscas. Gente de “pele macia, que nem carne de caju, saliva doce, doce mel, mel de urucu, linda

morena, fruta de vês de temporana, caldo de cana caiana, eu vou te desfrutar”. Como podemos observar, o Ceará é um caleidoscópio e uma babel gastronômica, adornado de sertão semi-árido, serras e chapadas e uma luxuriante costa atlântica, banhada por mares verdes quais líquidas esmeraldas.