



UMA EXPERIÊNCIA DE PESQUISA SOBRE A GASTRONOMIA NO SEMIÁRIDO PARAIBANO

Autor: José Evanilson de Freitas Lima¹

Co-autora: Rafaela da Silva Castro Barros²

Orientadora: Dr. Maria Lindaci Gomes de Souza³

A alimentação constitui em uma das mais antigas, práticas da humanidade, desde da pré história passando pela antiguidade, medievo, idade moderna e a contemporânea que o homem produz sua alimentação e ressignifica diversas comidas, neste sentido, devemos ater que o ato de alimentar não está apenas ligado ao fenômeno biológico, a comida ela diz muito sobre a cultura e costumes de diversas nações, que em seus pratos possui suas próprias tradições difundidas, a partir de diversos meios de comunicação, a exemplo, de revistas e a televisão. Dentro dos alimentos referências das culturas de cada povo, podemos mencionar a pizza que possui sua origem na Itália, como também o brigadeiro e a feijoada feito no Brasil. Além da origem dos alimentos temos os pratos que são apropriadas por outras culturas, que recebem e ressignificam, transformando ou implementando outros ingredientes dando novos significados ao alimento. Tendo assim a noção da relevância do alimento, na divulgação das culturas, enxergamos a necessidade que se tem conservar e preservar, essas receitas que são muitas vezes guardadas e repassadas de geração em geração, apenas nos seus espaços familiares. Partindo da relevância que possui os alimentos, esse artigo, que é fruto de um projeto de pesquisa do PIBIC/CNPq cota 2015/2016, tem por objetivo dar visibilidade a gastronomia no semiárido paraibano, evidenciado como que os pratos alimentares, são essenciais nos estudos da história local. Metodologicamente partimos das pesquisas de campo realizadas no decorrer do projeto, respaldado teoricamente pelo HALL (2006), que nos auxilia ao abordar o conceito de identidade, além de outros referências bibliográficos que respalda nossa pesquisa, a parti dos estudos de KOERCH (2014), MACIEL (2005), e SANTOS (2006), enriquecendo assim nosso texto.

Palavras-chaves: Patrimônio gastronômico, semiárido, identidade.

1 Graduando em Licenciatura plena em História pela Universidade Estadual da Paraíba – UEPB. Email: evanilson.freitas@hotmail.com

2 Graduando em Licenciatura plena em História pela Universidade Estadual da Paraíba – UEPB. Email: rafaelabarros26081996@gmail.com

3 Doutora e professora do Departamento de História da Universidade Estadual da Paraíba – UEPB. Email: lindaci26@hotmail.com

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



INTRODUÇÃO

No mundo globalizado, em vertiginoso processo de mudanças, aumenta as preocupações em torno do patrimônio cultural e imaterial ou intangível. Cada cultura possui seus próprios saberes, modos de fazer que são transmitidos a séculos, seja na oralidade ou mesmo, na escrita a partir de receitas que são apropriadas por vários sujeitos. Compreendendo os bens culturais da natureza imaterial, como integrantes do acervo cultura de determinadas regiões, vemos a definição do patrimônio cultural e imaterial, enquanto conjuntos das manifestações da população, que são transmitidos ao longo tempo.

Diante disso surge a preocupação de preservar o conhecimento em relação às artes da mesa regional e nordestina, que somos movidos pelo temor de não perder essas referências culturais. Tomamos então essa preocupação em objetivo de nossa pesquisa.

Devemos também levar em consideração que o nosso país é pluricultural, ou seja, existem inúmeras formas de expressões espalhadas em nosso território, deste modo, é prescindível temos em mente que o Brasil não possui uma cultura homogênea, cada região possui seus traços próprios que são propagados através da preservação dos costumes, comidas e sotaques.

Nesse contexto, se insere a cultura regional nordestina do semiárido exemplificada aqui pela cidade de Areia – PB que em determinados eventos culturais a exemplo do festival Caminho do Frio e do Brega Areia, estabelece uma relação de maior proximidade com a gastronomia por via do turismo cultural incorporando o turismo gastronômico especificamente o mel, a rapadura, produtos do engenho e a cachaça. Além de Campina Grande-PB, que sedia o Maior São João do Mundo, que dentro dessas festividades propaga nossas tradições, a partir da música, modos de vestir e da comida.

METODOLOGIA

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



Metodologicamente partimos primeiramente nos estudos de teóricos que abordam a temática alimentícia, a exemplo dos estudos de Koerich, além desse autor, tomamos também como aporte os estudos de Hall (2006), a partir de sua obra “a identidade cultural na pós modernidade”, o autor discorre que o conceito de identidade está atrelado a cultura nacional, quando pronunciamos que somos mexicanos, ingleses ou brasileiro não temos essas identidades presentes em nossos genes, todavia tratamos como algo relevante em nossa razão de existir, sendo assim, o autor explana que a identidade nacional não surge pronta no sujeito, ela é construída com o decorrer do tempo nos sujeitos.

Outros estudos também foram utilizados entre eles podemos destacar as pesquisas de Oriá a partir de seu texto “memória e ensino de história”, a qual o autor discute o conceito de patrimônio cultural, definido pelo mesmo a partir de três categorias que abrigam elementos naturais do saber fazer humano.

Além dos estudos teóricos tomamos como base a pesquisa de campo do PIBIC, que se configurou na visitação dos restaurantes das cidades de Areia e Campina Grande – PB, junto com o aporte da internet a partir de sites e blogs.

Com isso contamos com conceitos e categorias que foram estudadas para fundamentação teórica da nossa pesquisa, sendo assim, partimos dos novos estudos que a Escola dos Annales nos proporcionou, a partir dos novos paradigmas, e dos seus ensinamentos novos objetos e novos problemas passaram a se constituir como um eixo norteador das discussões historiográficas, das quais a história da alimentação, as artes de pôr a mesa e a comida enquanto objeto cultural passa a ser levada a sério pelos historiadores.

OS ESTUDOS VOLTADOS PARA TEMÁTICA ALIMENTÍCIA

A partir da chegada da Escola dos Annales, no ano de 1920 vários temas foram colocados em pautas na história, a noção de fonte histórica é alargada, com isso não apenas os

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



documentos escritos oficiais são vistas como fontes, temos também com fontes os relatos orais, ou seja, o saber fazer é evidenciado, com isso temáticas como o alimento são estudados.

Sendo assim, destacamos os estudos de Santos (2015) que no texto a Comida como lugar de história, nos traz as contribuições de três autores que pesquisam a temática da alimentação em suas várias dimensões, desde a dimensão sensível até a dimensão simbólica. O autor destaca a obra de Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*, na qual persegue as duas faces da gastronomia – a popular e a erudita – e revela que as grandes fontes da história da sensibilidade gastronômica são a literatura e a arte. Nesse sentido, para Revel, a cozinha é arte desde que se considere a representação dos sabores. A cozinha, para o autor, é o universo onde convivem intuição, sensibilidade, imaginação e criatividade, permitindo múltiplas dimensões e integrações. Entretanto, o autor afirma que a cozinha é também um espaço de desaparecimentos, de perdas e destruições.

Neste sentido cabe destacar que o alimento não está apenas para atender a função de alimentar e nutrir o corpo humano, pois antes de tudo somos movidos e levados por nossas tradições é, neste sentido, que destacamos a comida tendo a função de divulgar nossos modos do saber fazer, um exemplo disso é que cada determinado prato representa uma cultura, por exemplo, o Acarajé, logo que o mencionamos recordamos a Bahia, devido esse alimento pertencer a essa cultura. Dentro de toda essas alegações percebemos que cada povo, possui seu patrimônio, seja material ou imaterial.

De acordo com Maciel (2005), a cozinha é muito mais que um somatório de pratos, ele é sim um conjunto de inúmeros elementos diferenciados. É importante salientar que “Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço” (MACIEL, 2005, p 50), nesse sentido, podemos entender as cozinhas enquanto locais propagadores de identitários, além de estarem sujeitos a constantes modificações, isso podemos perceber a partir das mudanças que sofrem os alimentos.

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



Maciel (2005), salienta que ao estudarmos um prato devemos ater para o contexto histórico e espaços geográficos, pois países colonizados, são exemplos de lugares que teve suas tradições modificadas com as práticas do colonizador, o autor chegar a afirmar o seguinte:

A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos. Os grandes deslocamentos populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios. (MACIEL, 2005, p 51)

Sendo assim, que tomamos como referências os aspectos históricos e geográficos, da nossa pesquisa, a fim de analisamos como que os pratos expressam a nossa cultura local, a partir de grandes eventos, proporcionado pelas cidades abordadas em nossos estudos que localizam-se no semiárido paraibano.

RESULTADOS

A partir das pesquisas que realizamos pela internet sobre os restaurantes, o que conseguimos constatar é a relevância que alguns pratos possuem por chamar atenção dos clientes, podemos citar, por exemplo, o restaurante denominado “Bar do Cuscuz”, localizado em Campina Grande, esse estabelecimento é reconhecido por ter no seu principal cardápio a “carne de sol na nata”, sendo assim, observamos que ao acrescentar a nata em um prato considerado tradicional, ocorre uma ressignificação do alimento. Considerando a importância através da tradição alimentar destaca-se o restaurante “Manoel da Carne de Sol”, que preservou não só a estética regional nordestina como também a forma como prepara a “Carne de Sol” e a “Linguiça caseira”, que se constitui como um legado familiar, Sendo assim,

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



observamos que ao acrescentar a nata em um prato considerado tradicional, ocorre uma ressignificação do alimento.

Além dos restaurantes típicos de Campina Grande destacam-se ainda alguns restaurantes considerados tradicionais da cidade de Areia, a exemplo, da Vó Maria que conserva as características da ruralidade nordestina, não só em relação ao espaço físico como também o mobiliário de madeira rústica, o fogo a lenha, as panelas de barro, aspecto que fortalecem a identidade nordestina, no que diz respeito a alimentação destaca-se a “galinha a cabidela” (é uma galinha de capoeira preparada num mistura sangue e vinagre), e o arrumadinho feito com carne de charque,

Um exemplo que podemos citar ocorre com a tapioca, esse alimento é um dos mais antigos, tendo sua origem com os nativos, a mesma é extraída a partir da mandioca, tendo seus primórdios com os indígenas. Hoje este tipo de alimento passou por ressignificação, a qual originou a “tapioca recheada”, temos vários tipos de recheios como, o doce feito com o coco e leite condensado, as de carnes de Sol e Charque entre outras.

Deste modo, esta pesquisa vem suscitar a importância da alimentação, sobretudo, da gastronomia como espaço de produção de conhecimento sobre a Paraíba e os lugares de identificação dos cheiros paraibanos a partir da cozinha, a cozinha vista aqui como espaço de produção de conhecimento sobre a história local, e que é, portanto, um lugar de excepcional discussão sobre as múltiplas histórias que tecem o cotidiano do paraibano.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sendo assim, podemos dizer que a comida não está exclusiva para abster-se o corpo humano, ela vai além da função biológica, a partir do alimento podemos estudar a nossa sociedade e outras civilizações, Percebemos o quanto é relevante às pesquisas realizadas em torno da temática alimentícia, pois assim podemos identificar os nossos traços culturais

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



presentes na gastronomia enquanto guardiãs de uma memória, sendo assim, são pertinentes continuarmos realizar os estudos no campo do alimento e evidenciamos no meio acadêmico.

O alimento também é ato ritualístico, diversas denominações religiosas, toma o alimento como sagrado, em determinadas datas religiões alguns alimentos são proibidos, temos como exemplo a carne, a qual não pode ser ingerida em determinados dias pelos cristãos, neste sentido, devemos tomar isso enquanto algo gerida no campo cultural da sociedade, levando a ser alvo de estudos a fim de evidenciarmos nossa sociedade nos meios acadêmicos, além de fortalecemos nossa história local, principalmente nos estudos do ensino básico, chegamos a conclusão que a comida carrega símbolos e uma historicidade.

REFERÊNCIAS

HALL, Stuart. A identidade na pós-modernidade, 2004.

KOERCH, Josiély. 'Comida de alma': lembranças, reivindicações e sensibilidades na região rural de Joinville/SC. IN: Revista Santa Catarina em História - Florianópolis - UFSC – Brasil ISSN 1984-3968, v.8, n.1, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, AM., e GARCIA, RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

ORIÁ, Ricardo. Memória e ensino de história. In: BITTENCOURT, Circe (Org). O saber histórico na sala de aula. 11. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

REIS, Alcenir Soares dos; FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves. Patrimônio imaterial em perspectiva. 1. Ed. Belo Horizonte, MG: Fino Traço, 2015.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. A Alimentação através dos tempos. Rio de Janeiro, Série Cadernos Didáticos, FENAME, 1978.

(83) 3322.3222

contato@conidis.com.br

www.conidis.com.br



SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, Editora UFPR. p. 11-31, 2005. Acesso em: 03/02/2016. Disponível em: http://lct-ead.nutes.ufrj.br/constructore/objetos/santos_2005.pdf.

_____. A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: AS DIMENSÕES DO GOSTO. HISTÓRIA: QUESTÕES E DEBATES, Curitiba, nº 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/25760. Acesso em 20/02/2016.

SHARPE, Jim. A História vista de baixo. In: Burke, Peter (Org.) A escrita da História: novas perspectivas. São Paulo: UNESP, 1992. P.40-62.

SILVA, Paulo Sérgio da. Patrimônio cultural imaterial: conceito e instrumentos legais de tutela na atual ordem jurídica brasileira. IN: XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo, julho 2011 .

TOLEDO, Vera Vilhena de; GANCHO, Cândida Vilares. O Brasil põe a mesa: nossa tradição alimentar. São Paulo: Moderna, 2009.

TUCHERMAN, Ieda. Gastronomia, cultura e mídia: O longo percurso “você é o que você come”. In: Revista FAMECOS, Porto Alegre, nº 3, p. 314-323. Set/dez. 2010. Disponível em: revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/.../5888> Acesso em 20/02/2016.