

COZINHA CEARENSE: RESGATANDO E REGISTRANDO A CULTURA E IDENTIDADE ALIMENTAR DO SERTÃO DE CRATEÚS

Autor: Hulle Emanuela Gomes de Souza Aguilar Levien (Universidade Federal do Ceará; hulle.gomes@gmail.com).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiencia

Apresentação

A comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (1). Este trabalho justifica-se, pela necessidade de registrar os hábitos tradicionais da região cearense correspondente ao sertão de Crateús, afim de que tais hábitos não se percam com o tempo e com a superficialidade que as pessoas estão adotando em suas vidas na cozinha de suas casas. Portanto, a investigação preza pela valorização da cozinha regional, buscando promover essa cultura tão rica, bem sendo como nossa identidade cultural.

Objetivos

Os objetivos do trabalho foram conhecer e descrever as origens e as histórias de alguns insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús, constituindo um registro de saberes tradicionais, de técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais, tendo em vista a divulgação da culinária regional cearense. Portanto, a investigação preza pela valorização da cozinha regional, buscando promover essa cultura tão rica, bem sendo como nossa identidade cultural.

Descrição da experiência

Fiz uma pesquisa de campo para mapear insumos na região de Crateús em feiras, com auxílio de entrevistas e documentações. Tendo como base um roteiro de entrevistas, documentei através de memórias, fotos, fichas e entrevistas, insumos e preparações, afim de registrar em fichas as receitas e histórias. Já que para Gil (2002) esses procedimentos podem ser conjugados com a pesquisa de campo.

Viajei para a localidade de Tucuns, um distrito da cidade que faz divisa com o estado do Piauí. Nessa viagem pude conhecer os costumes dos moradores do local e a casa de farinha que estava em pleno funcionamento. De acordo com Sales (1995) a alimentação feita no local é muito procurada pela população e é farinha e o manzape.

Dada à importância material da cultura da farinha de mandioca no município citado, dediquei meus esforços à cultura material das casas de farinha nessa viagem, então, pude perceber que é uma prática existente nos dias de hoje, mas que está em extinção.

Durante minha viagem aos Tucuns também pude acompanhar o processo da fabricação do Manzape, doce tão tradicional na região de Crateús e pude conhecer um pouco da história do produto. Crateús em grandes quantidades. É um dos poucos produtos tradicionais de nossa alimentação, que permanecem. É tão antigo quanto a rapadura.

Discussão

Documentei através de memórias, fotos, vídeos e entrevistas, insumos e preparações, a fim de registrar em fichas as receitas, modo de fazer, costumes e histórias. Como resultado da pesquisa de campo para mapear insumos na região de Crateús, visitei na região dos Tucuns – CE, casas de farinha e produções de manzape a fim de documentar e ouvir suas experiências.

Diante disso, a pertinência da presente pesquisa se deu pela necessidade de registrar os hábitos tradicionais da região cearense correspondente ao sertão de Crateús e assim fichar as preparações e contribuir com a memória dos costumes locais e tradicionais a fim de serem preservados e de que tais hábitos não se percam com o tempo e com a superficialidade que as pessoas estão adotando em suas vidas na cozinha de suas casas.

Em contrapartida o trabalho também visa destacar a valorização dos produtores locais e pequenos produtores, dar continuidade nos estudos sobre alimentos tradicionais, bem como, incentivar a sociedade acadêmica da gastronomia para que se perpetuem pesquisas nessa temática.

Considerações Finais

Percebo que ao conhecer e descrever alguns insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús, suas origens e suas histórias compõem um registro de saberes tradicionais, de técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais, tendo em vista a divulgação da culinária regional cearense.



Referências

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

SALES, Maria Ivane. **Resgate histórico: de Piranhas à Crateús**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 1995.

Palavras-chave: costumes, gastronomia, memórias

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.