

CULTURA E ALIMENTAÇÃO NA PARAÍBA – UM EXERCÍCIO DE NOVA HISTÓRIA*

*José Octávio de Arruda Mello***

SUMÁRIO

Apresenta um panorama geo-histórico e etnográfico da culinária paraibana, tendo como referência metodológica a Nova História. Considera os hábitos alimentares de uma perspectiva social e evolutiva, mostrando como estes se distribuem por classes e microrregiões. Dentre os autores brasileiros citados, destacam-se Gilberto Freyre, Câmara Cascudo e Eduardo Frieiro.

Palavras-chave: Paraíba, culinária, alimentação, pratos populares, receitas típicas, história social, gastronomia.

A gastronomia não é uma mistificação. Muito menos, manifestação de diletantismo.

Desde que impelidas para dentro da Historiografia, pela chamada Escola dos Anais, que é a das mentalidades ou do cotidiano, as formas de alimentação dos povos passaram a significar instrumental para reconstituição de grau da civilização desses.

No estudo com que apareceu à coletânea *História: Novos Objetos* (19-76) de Jacques Le Goff e Pierre Nora, Jean Paul Aron abordou, magistralmente, o tema “A Cozinha – Um Cardápio do Século XIX”. Nele, “o documento culinário” não reflete apenas o predomínio da confeitaria do século passado. Na medida em que, após Comuna parisiense de 1871, a caça aos nobres declina e apagam-se os fogões a

* Em colaboração com a escritora Adylla Rocha Rabello.

** Historiador, autor, entre outros livros, de *História da Paraíba — lutas e resistência*.

lenha, a alimentação francesa abre-se para novos produtos, alguns mais baratos como o peixe, que trouxeram consigo a democracia.

1.1. Por uma Historiografia da Culinária

Nessa perspectiva, não são poucos os autores que se valem da mesa para recomposição, até, dos marcantes acontecimentos da História da Humanidade. O italiano Marabini, ao focalizar o advento da Revolução Bolchevista em São Petersburgo, fugiu a muitas tomadas habituais para ressaltar... o cardápio dos restaurantes a 7 de outubro de 1917².

No Brasil, não têm sido poucos os autores voltados para a alimentação e a bebida, desde os índios, com Abguar Bastos em *A Pantofagia ou as estranhas Práticas Alimentares na selva* (1987). A região das minas gerais recebeu de Eduardo Frieiro – atento às observações dos chamados viajantes estrangeiros – magistral tratamento em *Feijão, Angu e Couve*, na verdade, e tal como subtítulo, “Ensaio sobre a comida dos mineiros”³.

Não é outro o tratamento de luminares da Antropologia brasileira, como Câmara Cascudo e Gilberto Freyre. Se o primeiro consagrou-se nas páginas da *História da Alimentação no Brasil* (1967) e *Antologia da Alimentação no Brasil* (2 vols., 1967), Freyre não lhe ficou a dever em livros como *Casa-Grande & Senzala* (2 v., da 8. ed., 1954), onde a contribuição do negro sobressai-se da alimentação, e *Açúcar* (2. ed., 1995), este um verdadeiro clássico da antropossociologia nacional.

A julgar pela propriedade do regionalíssimo *Tachos e Panelas – historiografia da alimentação brasileira* (1999), o sociólogo de Apipucos fez escola. A autora, Cláudia Lima, e a prefaciadora Fátima Quintas pertencem ambas à Fundação Joaquim Nabuco, de marcadas inspirações freyrianas⁴.

Para Josué de Castro, a forte condimentação da culinária baiana, propiciada pelos negros, evitou que na Bahia se repetissem as epidemias de fome de outras regiões do Brasil. Tanto por seus livros *Geografia da Fome* (9. ed., 1965) e *Geopolítica da Fome* quanto nos ensaios de *Biologia Social* (1957), Castro converteu-se em verdadeiro representante da contraculinária. A fome e não a nutrição, a carência ao invés da abundância tornaram-se a preocupação de quem não esqueceu os chamados *tabus da fome*. Estes despontam como proibições

erguidas pela classe dominante para manutenção da sujeição das massas populares⁵.

Entre os autores mais modernos destaca-se o cearense Eduardo Campos, com a originalíssima *A Gramática do Paladar* (1996), subtitulada “Antepasto de velhas receitas”. A transposição da sociedade patriarcal para a (r)urbana transparece quando estas velhas receitas se vêem arquivadas e os restaurantes de Fortaleza entram em cena com as primeiras décadas do século⁶.

Em verdade, a alimentação – como outros traços culturais – significa predominância de uma civilização ou, no plano aposto, a identidade desta. A questão foi compreendida pelo jornalista Assis Chateaubriand quando, em plena década de 1950, imaginou romper o predomínio dos cremes e *mousses* franceses, ao introduzir a banana com canela e canjica na sobremesa dos hotéis parisienses⁷.

Dentro desse quadro, os alimentos líquidos não devem ser esquecidos. Deles, desde a água, lembrou-se o grande historiador francês Ferdinand Braudel em *Bebidas y Excitantes* (1994).

1.2. Microrregiões, mitos e documentários na Paraíba

No que tange à Paraíba, o regime alimentar de sua população deve ser considerado à luz das microrregiões – litoral, sertão, brejo e cariri – que geraram em diversificados tempos históricos, diferenciadas formas de ocupação. Nestas, variadas classes sociais geraram padrões específicos de culinária.

Nesse sentido, o litoral, por onde principiou a colonização paraibana, nos séculos XIV e XVII, registrou, desde o início, os alimentos doces e importados, em razão de sua estrutura açucareira. Vinculado ao chamado ciclo do couro, do historiador Capistrano de Abreu, o sertão e cariri registraram a predominância das carnes e leite com seus derivados – buchada, panelada, queijo, coalhada, etc. Na Paraíba, o encontro dessas diferentes realidades efetivou-se nas terras úmidas do brejo da serra da Borborema onde, a partir do século XVII, se trocou farinha por aguardente e rapadura. Desde então, a farinha, proveniente de Campina Grande, a rapadura das engenhocas de Areia, no brejo, tornaram-se alimento básico na dieta do paraibano⁸.

Essa tipificação do *paraibano* deve ser tomada com cuidado para

se evitarem simplificações tendenciosas. *Eminentemente social*, a gastronomia deve ser considerada *em termos de classe*. Assim, não faz sentido dizer-se que a população da zona da mata alimentava-se de perus, galinhas, porcos, bolos e doces, como referido pelos cronistas. Essa era alimentação reservada aos senhores de engenho e, não raro, em dias de festa. Na várzea dos rios canavieiros, as grandes massas alimentavam-se de pirão de farinha, elaborado com água, que levou nutricionistas pernambucanos a aí enxergarem tipo de homem que diminuía em tamanho e consistência. Devido à fome de que já padecia no ventre materno⁹.

Nesses termos, o mesmo ocorre em nossos dias. Constitui equívoco pensarmos que no litoral se come caranguejo, lagosta e camarão. Essa é a alimentação das classes altas em dias especiais de frequência a restaurantes de preços mais elevados. A maioria dos paraibanos – comprometida pela pobreza do estado e região – nunca sequer experimentou essas guloseimas¹⁰.

Apropriado roteiro para conhecimento da Paraíba e, indiretamente, da culinária que dela deriva, reside no documentário *Parahyba*, preparado pelos cineastas Machado Bittencourt e Alex Santos, para o IV Centenário da Paraíba, em 1985. As várias fases da capitania, que se transformou em província e estado, aparecem moldadas pelos elementos componentes dos diversos séculos.

O século XVI é o dos indígenas aldeados pela catequese, engenhos e primeiros escravos. O século XVII é o das invasões holandesas (1634/35), ocasião em que a monocultura açucareira reproduzia males tão pronunciados que o holandês Maurício de Nassau obrigou os senhores de engenho a plantarem mandioca para obtenção da farinha. O século XVIII, o da penetração, trouxe consigo as fazendas de criatório e alimentação consorciada com os gados bovino, caprino e suíno. O século XIX, é o das revoluções liberais de 1817, 1824 e 1849, consorciados com predominância da economia do Recife, datado de séculos anteriores.

A rápida rurbanização do recifense, observada por Gilberto Freyre em *Sobrados e Mucambos* (6. ed., 1981) e *O velho Félix e suas "Memórias de um Cavalcanti"* (1989) não propiciou maior influência sobre o regime alimentar paraibano que refletia as limitações de sociedade agropastoril e não monetarizada.

Dentro desse quadro, as principais mudanças alimentares sobrevieram neste século, fosse com as obras contra as secas que

introduziram as verduras no sertão, graças à irrigação do perímetro dos açudes¹¹, ou com a modernização político-cultural.

Esta, sancionada pela Revolução de 30, como uma das recorrências do documentário de Machado e Alex, refletiu-se, inicialmente, nos armazéns, que substituíram bodegas e mercadorias e pronunciaram os atuais supermercados. Com eles, mudava a gastronomia que, impulsionada pelas classes mais altas, abriu-se a *roast-beef* dos ingleses, massas, vinhos e pizzas dos italianos e sanduíches e coca-cola dos americanos. Com a universalização dos anos 1970, esses padrões alimentares estenderam-se ao interior¹².

1.3. Nas vertentes culinárias de um documentário

O documentário *Parahyba* propicia outras ilações culinárias que datam das imagens paradisíacas dos primeiros tempos quando abundavam as frutas, sobre as quais a seguir se falará¹³. Dessas, o coco revelou múltiplas aplicações, inclusive industriais. Dele derivaram os leite de coco, doces, cocada e até remédios da farmacopéia medicinal caseira. O leite de coco foi também utilizado para condimentar peixes, arroz e pirão tudo de coco.

Ao lado do açúcar que adoçou a mesa do paraibano, seja o de exportação dos engenhos da várzea, alimento dos ricos, seja o de rapadura das populações mais humildes – sendo que o autor presenciou, em 1949, um cidadão colocar açúcar na sopa de que se servia, o que a transformava em verdadeira garapa¹⁴ – as culturas de subsistência, plantadas por índios, escravos e sitiantes, constituíam a base, ainda hoje, da frugalíssima mesa paraibana.

Além de tubérculos como macaxeira, inhame e batata-doce, geralmente acompanhados de mel de abelha, manteiga do sertão e ainda carne de boi, cabrito, bode ou porco, recobertos com muita graxa, dois gêneros de subsistência desempenhariam importante função culinária.

Tais o milho e mandioca. Do primeiro provieram as comidas do chamado ciclo junino – canjica, pamonha, milho assado e cozinhado, angu, polenta, cuscuz, xerém e fubá, este outrora pilado em casa e hoje industrializado. Com a mandioca, a princípio elaborada rudimentarmente e hoje em casas de farinha eletrificadas, preparam-se bolos e a vital farinha, responsável por beijus, mingaus, e tapiocas,

estas servidas quentes, molhadas, na manteiga ou no coco. Consumidas com rapadura pelas camadas mais baixa da população, a farinha de mandioca é muitas vezes conduzida à boca em punhados, com incrível velocidade^{14/A}.

Vários tipos de feijão também apareceram. Além de macáassar ou de corda, despontou o andu, tematizado em baião de Luiz Gonzaga¹⁵. Outra qualidade de feijão, o verde, cultivado nas vazantes, ensejou o rubacão que as professoras Terezinha Silva Pereira de Oliveira, Maria Genilda Leal Albuquerque e Maria Júlia Queiroga de Alencar, consideram o prato mais típico da cozinha paraibana. Ele é preparado com feijão-verde, queijo de coalho, arroz da terra e carne-de-charque¹⁶.

Procedente do sertão, o rubacão deslocou-se para o litoral, disputando espaços ao “baião-de-dois”, constituído de feijão macáassar, arroz, leite, queijo e charque cozinhados ao ponto¹⁷. Ambos, de certa forma, estilizaram o velho feijão com toucinho, que Horácio de Almeida visualizou como alimentação básica dos trabalhadores rurais do brejo, na passagem do segundo reinado para a República. Segundo atento leitor de Horácio, quando em viagem, o homem desse período recorria à paçoca, mediante o que farinha e carne-de-sol, pilados com alguns temperos, preenchiam seu fome!¹⁸.

A feijoada também é consumida na Paraíba com seus ingredientes de paio, lingüiça, charque, e pés de porco, acompanhada de verduras picadas como couve, e abacaxi. A variante paraibana desse apreciável prato, distinguiu-se da carioca – berço dela – por substituir o feijão-preto por outros tipos deste.

Junto às camadas populares, e tal como na colônia, o feijão junta-se à farinha para a composição de bolões, amassados com as mãos e por elas levados à boca. É o *ligadinho*. Do feijão derivam sopas, alimento em alta na cozinha paraibana. Em cidades como João Pessoa, Campina Grande e Patos, já aparecem as soparias – restaurantes especializados em sopas. Outrora, a que dessa categoria marcou época foi a de cabeça de peixe, servida no Elite Bar. Graças, sobretudo, a esse prato, o Elite nucleou a ocupação do centro da praia de Tambaú, nos anos 1950¹⁹.

Segundo a escritora Adylla Rabello, a quem devemos a consultoria deste estudo, o feijão acha-se perdendo prestígio, na Paraíba, para outra leguminosa. Trata-se da fava, outrora tida como *alimento de segunda*,

mas que, hoje, devido à crise, cresce em prestígio e consumo. Servida em xícaras com caldo e enlatados, a *favada* já se apresenta como principal iguaria de casas de pasto como a Favada do Bosco, em João Pessoa, e outras, situada entre a capital paraibana e a cidade pernambucana de Goiana.

No documentário *Parahyba*, despontam dois escritores bastante vinculados à culinária – José Américo de Almeida e José Lins do Rego.

Em suas memórias, intituladas *Antes que me Esqueça* (1976) Almeida relaciona a alimentação básica do brejo nos princípios do século – macaxeira, cará, batata-doce, tapioca seca e molhada, beiju, fruta-pão, cuscuz de milho e de mandioca, arroz-doce e papa de carimã, no café. Pirão de ovo, feijoada com carne-de-sol e toucinho, jerimum, maxixe, quiabo, carne assada e mal assada, no jantar, onde a sobremesa registrava mel de engenho, com farinha de mandioca, doce de sangue, “o tal chouriço” e banha de porco, com rapadura. “Carne verde só aos sábados, dia de feira, quando se abatia gado, guardando-se para o domingo, o dia gordo. “Galinha só uma vez por semana”. Isso, saliente-se, na casa de um médio proprietário do brejo²⁰ .

Já Zé Lins, habitante de engenho de várzea, onde a fartura era maior, refere-se, sobretudo, aos dias de festa daqueles, quando o pobre “tirava a barriga da miséria”. O autor de *Menino de Engenho* não esqueceu as festas de fim de ano do Pilar, onde se servia refresco de capilé. Hoje em desuso, a beberagem repousava sobre abacaxi fermentado²¹ .

Dos escritores paraibanos, o mais comprometido com a gastronomia é Ademar Vidal de quem um dos inéditos se refere a “homéricas bacalhoadas”, servidas com muito coentro, na capital paraibana das primeiras décadas do século. Esse bacalhau, importado pelas embarcações do Varadouro, distingue-se do congêneres português por servir-se consideravelmente molhado, sendo o de Lisboa mais seco.

Tido, até o século passado, como alimentação de pobre e até de escravos, ao lado da charque, daí porque escondido em gavetões na mesa dos casarões do brejo, o bacalhau transformou-se em alimentação nobre, a ponto de somente servir-se por volta dos anos 1950, durante a semana santa. Isso devido às rígidas prescrições de jejum da Igreja Católica.

Apareciam então os bredo, vatapá, acarajé e muqueca, sendo

este peixe cozido, mergulhado no coco, com algum dendê. Essa variedade de peixe costuma ser acompanhada do respectivo pirão²².

1.4. Dos peixes às carnes

Apesar da extensão de sua costa e pisciculosidade dos rios, os peixes e crustáceos, incluindo os mariscos, nunca desfrutaram de maior prestígio na mesa do paraibano. Inicialmente, eles destinavam-se à categoria de baixa renda e escravos. Aquelas, ainda hoje, no interior, recorrem a peixes salgados – os caícos – vendidos nas feiras.

A situação mudou com os anos 1930, quando a açudagem interiorana e a tecnologia dos modernos barcos de pesca, ativados por precursores italianos e colônias de pesca, geraram, no interior, peixes como tilápia e tucunaré, e, no litoral, pescados frescos de primeira qualidade como cioba, cavala e guarajuba. Esses peixes, antigamente oferecidos por ambulantes, são hoje encontrados em peixarias e supermercados²³.

Com o prestígio dos peixes consorciaram-se os crustáceos – caranguejo, camarão, lagosta – explorados por restaurantes como Bardionaldo, na praia do Poço, e de dona Maria, em Rio Tinto. O primeiro, responsável pela ativação do turismo, no litoral pessoense, introduziu como acompanhamento, o pirão baiano, preparado com dendê e muito leite de coco. Já a casa de pasto riotintense manteve-se, mesmo depois do falecimento da primitiva proprietária²⁴. A lagosta inseriu-se nesse contexto, aparecendo sobre variadas formas – grelhada, à milanesa, ao termidor e ao coco – e a preços habitualmente proibitivos.

Nem o aumento do consumo de peixe nos municípios da açudagem – Boqueirão de Cabaceiras, Sumé, Coremas, Pilões (Brejo das Freiras), Engenheiro Avidos – fez com que essa alimentação ultrapassasse a carne na predileção dos paraibanos.

Dessa maneira, esta é que passou a caracterizar as regiões da Paraíba com a chamada carne-de-sol de Picuí, dominante no Curimataú, o charque no litoral e regiões próximas ao Ceará, e a carne-de-sol propriamente dita, comum ao sertão, cariri e Campina Grande. Nesta última, espécie de cantina – o restaurante Manuel da Carne de Sol centralizou durante décadas o atendimento turístico com, inclusive, recepção a alguns Presidentes da República²⁵.

O advento da carne-de-sol do Picuí é mais recente. Aproveitando-se da boa qualidade dos rebanhos da serra do Cuité, favorecidos por abundante presença de sal, esse tipo de carne ensejou cadeia de restaurantes existentes até na praia, em João Pessoa, e em Campina Grande, além de Maceió. O prato é completo porque acompanhado de farofa, feijão-verde, macaxeira, verdura picada e manteiga do sertão. A carne-de-sol do Picuí vem rivalizar com sua homônima tradicional, encontrada nas feiras de Itabaiana, Esperança, Pombal e Patos para, inclusive, abastecimento dos restaurantes locais. Em Picuí, a carne-de-sol desse nome enseja Festival da Carne-de-Sol com prêmios aos maiores consumidores desse alimento²⁶.

Nas origens, a carne-de-sol, encontrada no interior do Nordeste, não é paraibana. Tal como a de charque, provém do Ceará onde, nos municípios de Aracati e Camocim, vicejavam as charqueadas, estudadas em tese de mestrado da professora Valdelice Girão.

Do Ceará, que lhe emprestou o nome, o charque irradiou-se pelo Nordeste, inicialmente como alimento da escravaria e, depois, quando importada do Rio Grande do Sul, das camadas médias da população. Ingrediente de pratos como feijoada, o charque propicia, em nossos dias, o arrumadinho, servido em restaurantes mais baratos e onde essa “mistura” desponta com arroz, torresmo, lingüiça e couve picada.

Na Paraíba, como de maneira geral no Nordeste, a perda de poder aquisitivo da classe média a tem tornado consumidora de outras carnes, como a de bode. Muito graxenta, esta, porém, repugna as pessoas de paladar mais refinado, assim como a criançada.

Dessa maneira, a carne ainda predominante é a de boi que, no sertão, enseja pesados pratos típicos, habitualmente acompanhados de aguardente de cana(cachaça), como aperitivo.

O maior estudioso da culinária paraibana de nossos dias, o senhor Heleno Henrique de Araújo, que já foi proprietário de restaurantes, funcionário de hotelaria e hoje mantém com o jornalista Evandro Nóbrega e outros, o clube do *gourmet* da Paraíba, relacionou entre aqueles a buchada, panelada e mocotizada.

Segundo Heleno,

A Buchada, um dos reverenciados pratos de cozinha do nosso

Nordeste, foi criada pelos tropeiros do Seridó. Coração, sangue coagulado, rim, fígado, bofe, de carneiro ou de bode, temperados e a temperos fortes, são embrulhados em pequenos pedaços de bucho destes mesmos animais e são postos a cozinhar longamente, com bastante água, recebendo também o acréscimo de partes do carneiro ou de bode, como o espinhaço, os mocotós, a cabeça e tripas finas²⁷.

Subproduto dessa iguaria que pode ser servido, separadamente, é o picado – de boi, porco ou bode – geralmente encontrado nos mercados públicos das principais cidades. Quando as vísceras, que propiciam o picado, aparecem sob forma de pasta, tem-se o sarapatel, geralmente de porco.

Nas palavras ainda de Heleno Henrique,

A Panelada é um dos pratos domingueiros da região da Serra do Cuité, na Paraíba. Ela é feita cozinhando-se junto, em uma grande panela, braço verde de boi, mocotó, bucho, folheiro, verdes de boi, couve, repolho, jerimum, batata doce, maxixe, quiabo²⁸.

Quanto à mocotozada é preparada com mocotó de boi cozido, da mesma forma que o pé de porco toma como base os pés do suíno, cozinhados, e acompanhados de toucinho e gorduras cozidas.

Já a mão de vaca ou chamberil, mais nobre, é cozinhada para obtenção de gorduras dos ossos que constituem o tutano. É geralmente servida com pirão, acompanhamento também indispensável a outro prato de carnes – o cozido. Este é composto de pedaços de carne pré-cozidos, com, ainda, couve, maxixe e quiabo. Servido em travessas ou terrinas, constituiu, durante algum tempo, comida domingueira para as famílias de classe média, e, nessa perspectiva, alternativa para o *roast-beef*, o bife à milaneza e a macarronada, sendo esta de origem italiana²⁹.

1.5. Queijos, manteiga, frutas, doces e bolos

Todo segmento carnívoro de gastronomia paraibana entronca-se com o chamado ciclo do couro do renomado historiador Capistrano de Abreu. Trata-se da ocupação geo-histórica do final do século XVII que, consolidado no século XVIII, tomou como base as fazendas do criatório,

presentes ao sertão e cariri onde o gado desgarrou-se da cana-de-açúcar e lavouras de subsistência para melhor prosperar.

O fenômeno gerou, como observado em Sergipe por Maria Thetis Nunes, virtual conflito entre plantadores e criadores, questão que, na Paraíba, levou Constituinte de 1947 a pleitear zoneamento para a criação de bodes³⁰. Nesta última, alguns municípios, sobretudo dos Cariri e Sertão – Boi Velho, como atual Ouro Velho, Curral Velho, Boqueirão dos Cochos, atual Igaracy, Olho D'Água, Capim e Santana dos Garrotes – refletem, na respectiva dominação, a força dessa forma de especialização do território paraibano, impulsionado pelo gado.

Expressão dessa realidade, a alimentação refletiu-lhe os contornos. Tanto assim que são poucos os chamados pratos de resistência não procedentes dessa zona. Um deles, a cabeça de galo – constante de ovo cozido com pirão, coentro e temperos – provém do brejo, onde as deficiências alimentares, ocasionadas pela monocultura, e as distâncias sociais, significaram um dos mais deficientes regimes alimentares do Estado. Nele, conforme o antropólogo Aécio Aquino, as massas rurais chegaram a comer punaré, espécie de ratos dos canaviais, assemelhado ao preá³¹.

De acordo com o historiador Humberto Mello, bem melhor teria sido o regime alimentar do sertão onde “com sua pecuária dominante não faltava leite, queijo e muita carne”³². A carência de verduras, aí, era manifesta.

Do leite provieram derivados como coalhada e queijos. A primeira, alimento básico do desjejum, chegou a ser servida no almoço com farinha e rapadura. Aos habituais queijos de coalho e manteiga, produzidos pelas queijarias sertanejo-caririzeiras de beiras de estradas, adicionou-se o queijo de cabra, extraído do leite desta e pesquisado pela UFPB no *campus* agrotécnico de Bananeiras. Apesar das possibilidades do gado caprino, tido como em melhores condições de resistir à seca que o bovino, não tem sido fácil a penetração desse tipo de queijo. Isso porque as mudanças culturais, onde ancoram os novos hábitos alimentares, são ainda bem mais lentas que as políticas e econômicas. Do leite, provém a manteiga, indispensável a vários pratos típicos, como já salientado. Principalmente em sua variante “da terra”, acondicionada em garrafas. E também o doce de leite, seguramente a mais apreciada sobremesa sertaneja, bastante encontrado nos restaurantes do interior.

O doce trata-se, aliás, de um dos produtos mais típicos da mesa paraibana. Recrutado, tal como o sorvete, à variada gama de frutas da região – banana, jaca, caju, mamão, pinha, sapoti, cajá, jaboticaba, limão, maracujá, etc. – apresenta na variedade da goiaba em calda, habitualmente servida com banana *in natura*, sua mais consumada expressão. Sensível ao aroma de seu preparo, o cronista pernambucano Antonio Maria referiu-se a “O cheiro doce e quente” que o acompanhou pela vida. A tradição, aliada ao sabor dessas sobremesas, tem tornado o doce caseiro da Paraíba capaz de resistir à concorrência dos sucedâneos industrializados. O que eles não raro carecem é de apoio governamental no incentivo às culturas de onde provêm. Nesse particular, em melhor situação figura a rapadura, objeto de programas oficiais para a melhoria do teor de sacaroses e consumo nas escolas e quartéis³³.

Com a exceção do doce de leite, presente ao sertão, a doceria faz-se mais efetiva no litoral dos antigos engenhos e usinas de açúcar. Afora o de leite, os doces mais encontrados no interior são o chouriço, extraído do sangue de porco, e o chamado doce seco cuja receita abriga espécie de pastel recheado de mandioca, castanha e noz-moscada. Minha sogra, a ararunense Sílvia Targino da Rocha, falecida no final do ano passado fazia-se especialista em ambos.

Os pomares dos engenhos e usinas, assim como os sítios de feição rurbana das cidades do litoral, geraram refrescos naturais, como os de limão (limonada) e laranja (laranjada), à frente. Até os anos 1950, vendedores ambulantes encarregavam-se da sua difusão nas cidades. Em nossos dias, com a vigência da indústria de sucos, prevalecem os de manga e caju.

Até o segundo pós-guerra, quando a americanização da cultura brasileira estendeu-se aos refrigerantes como a coca-cola e as chamadas bebidas quentes (uísque, kummet, gim, rum e vodka), além dos cigarros estrangeiros, gasosas e licores, de fabricação artesanal e caseira, registravam presença na gastronomia paraibana.

As gasosas aperfeiçoaram-se por intermédio de empresas, como as Sanhauá e Dore, ambas de João Pessoa. Quanto aos licores, os de jaboticaba e tamarindo enfileiravam-se entre os mais apreciados. O caju gerou vinhos como o Celeste, da Tito Silva. Com a nova industrialização dos anos 1960, todos bateram em disparada, apesar dos esforços do Centro de Ciências Agrárias de Areia que empresou programa de vitalização dos licores, para inserção no mercado.

Enfim, da fusão dos leite, manteiga e açúcar resultaram os bolos, encontrados tanto no litoral quanto no sertão paraibano. Mais refinados aqueles, mais consistentes e provindos de sustância esses.

Entre os sertanejos, a palma pertence ao pé-de-moleque, bolo escuro, preparado com mandioca e o baeta. Este, segundo a *doublée* da escritora e mestre cuca Adyla Rabelo, leva 12 gemas, 3 claras de ovo, 200 gramas de manteiga, 3 xícaras de farinha de trigo, 3 xícaras de açúcar, 2 cocos ralados, com 3 copos d'água, raspa de limão e sal. Para sua confecção coloca-se a manteiga derretida e o açúcar peneirado. Depois de misturados, juntam-se a farinha e leite de coco alternados. No fim, acrescentam-se os ovos batidos e o limão³⁴.

No litoral paraibano, cuja ocupação se processou, na base da expansão da fronteira dinâmica do açúcar, o bolo mais requintado é o Souza Leão, a respeito do qual refere-se Gilberto Freyre em suas obras. O cabalismo da receita, mantida em segredo, por essa importante família do vizinho estado, e a difusão do clã acarretaram a existência de vários bolos Souza Leão. Inclusive, aquele à moda de Noruega, deduzido de engenho pernambucano desse nome. Nenhum, porém, conforme Freyre, como o Souza Leão ortodoxo. A variante paraibana constitui-se com 10 gemas, 700 gramas de açúcar, mais 2 xícaras d'água, 800 gramas de massa de mandioca, leite de coco tirado com 2 xícaras d'água, 200 gramas de manteiga e 2 copos de leite de gado. Leva-se o açúcar ao fogo com a água de 2 xícaras para fazer o mel em ponto de fio. Retira-se quente e junta-se a manteiga e 1 pitada de sal, as gemas uma a uma, a farinha e o leite. Peneira-se e coloca-se queijo para assar as forminhas polvilhadas com trigo. Depois de assado, desenforma-se e põe-se uma passa em cada um³⁵.

Outros bolos de prestígio da gastronomia litorânea da Paraíba são os de nome “Engorda marido”, “Luiz Felipe”, “Baba-de-moça” e “Bom-Bocado”. O primeiro leva 4 ovos, 2½ xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara manteiga, 1 lata de leite condensado, 2½ copos de leite e uma pitada de sal. Batem-se no liquidificador os ovos inteiros, a manteiga e o açúcar até sair o cheiro do ovo. Junta-se a farinha de trigo e o leite e assa-se o resultado com forma untada e polvilhada.

Já o Baba-de-Moça, mais utilizado como sobremesa, compõe-se de 2 xícaras de açúcar, 2 xícaras d'água, 1 copo de leite de coco, sem água, 5 gemas, baunilha e sal. Faz-se o mel em ponto de fio, junta-se o

leite de coco. À parte, batem-se as gemas muito bem batidas. Juntam-se nas no mel morno, adiciona-se a baunilha e volta-se ao fogo lento. Deixa-se ferver, misturando devagar até subir. Está no ponto.

1.6 *Conclusões* – Este, em linhas muito gerais, o panorama geohistórico e etnográfico da culinária paraibana, como importante elemento de aferição desse segmento da cultura nordestina.

Decomposta em elementos sólidos – os chamados pratos de resistência líquidos e sobremesas, a culinária paraibana não deve ser encarada, difusamente.

A maneira mais correta é a que intentamos nesse estudo – exploratório e pionerista. De um lado, o regime alimentar dos paraibanos impõe-se à consideração geográfica, isto é, em termos de microrregiões em que se divide o Estado. De mais a mais, essa visão deve ser social porque os paraibanos não comem a mesma coisa. O regime alimentar de cada um reflete o *status* econômico da população, a classe social a que pertencem.

Bibliografia e Notas

- 1 ARON, Jean Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques, NORA, Pierre. *História e novos objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976. p.172-175.
- 2 MARABI, Jean. *A Rússia durante a revolução de outubro*. São Paulo: Companhia das Letras; Círculo do Livro, 1989. (A Vida Cotidiana), p. 133 e segs.
- 3 Cf. BASTOS, Abgvar. *A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva*. São Paulo: Ed. Nacional; Brasília, DF: INL, 1987 e FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve: ensaios sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Centro de Estudos Mineiros, 1966.
- 4 LIMA, Cláudia. *Tachos e Panelas: historiografia da alimentação brasileira*. Recife: Ed. da Autora, 1999, com lúcidos prefácio e orelha dos antropólogo Mário Souto Maior e historiadora social Fátima Quintas.
- 5 O estudo dos tabus alimentares, tais como álcool com manga, aguardente com farinha, manga com leite, (não) alimentar-se de manga, laranja e melancia à noite, de açúcar e doce, comida em excesso, comer carne com febre, etc., encontra-se em CASTRO, Josué de. *Filosofia dos Tabus*. In: *Ensaio de Biologia Social*. São Paulo: Brasiliense, 1957. p.11-38.
- 6 CAMPOS, Eduardo. *A gramática do paladar* (anteposto de velhas receitas). Fortaleza: Casa de José de Alencar, 1996. p.63-70.

- 7 MORAIS, Fernando. *Chatô: o rei do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994, p. 584. A clivagem entre a *pâtisserie* francesa e os doces caseiros brasileiros foi focalizada por CAMPOS, Eduardo. op. cit., p. 21.
- 8 MELLO, José Octávio de Arruda (Introd. e Org.). Geo-histórica e formação de cidades na Paraíba. In: *José Américo e a Cultura Regional*. João Pessoa: Casa de José Américo, 1983. p. 65, com a colocação tomando como fonte ALMEIDA, Horácio. *Brejo de Areia: memórias de um Município*. 2. ed. João Pessoa: Ed. Universitária, 1980. passim.
- 9 O médico e cientista social pernambucano Nelson Chaves notabilizou-se ao identificar o surgimento de uma raça de anões, na zona da mata pernambucana, em razão das deficiências alimentares. De acordo com o historiador Fernando Duarte Lyra, do Grupo José Honório Rodrigues, a situação da Várzea da Paraíba é a mesma.
- 10 A idéia de que os paraibanos mantêm os padrões alimentares do texto provém de publicações turísticas como o álbum *Parahyba* (1982), elaborado pela Bloch Editores para o primeiro Governo Burity. Com suas fotos coloridas e o papel *couché*, esses /álbuns cunham realidade para turista ver, isto é, visão inteiramente distanciada da realidade.
- 11 MELLO, A. da Silva. *Nordeste Brasileiro*. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1964. p. 263 e segs. Os trabalhos do agrônomo José Augusto Trindade, um dos quais organizados por Lauro Xavier, repisam o mesmo fenômeno.
- 12 O autor, que possui estudos sobre os padrões alimentares italianos, percebeu a penetração das pizzarias em cidades do brejo paraibano, como Solânea, em 1982.
- 13 Já presente à famosa carta de Pero Vaz de Caminha, a feição paradisíaca do Brasil dos primeiros séculos constitui o tema de HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Visão do Paraíso*. 2. ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1969. passim.
- 14 O fato aconteceu em 1949, na residência praiana do agrônomo Alberto da Silva Rego, onde ainda criança, jantávamos. Havia, à época, o costume de adicionar-se manteiga à sopa, mas foi de açúcar o acréscimo do conviva. A propósito, a garapa extraída do melaço dos engenhos, constituiu alimentação dos trabalhadores rurais, nos brejo e zona da mata paraibanos. Hoje, essa bebida encontra-se substituída, como na cidade de Cruz do Espírito Santo, na várzea do Paraíba, pelo caldo-de-cana (informação do honoriano Fernando Lyra).
- 14/A) FRIEIRO, Eduardo, op. cit., p. 95. Ainda encontramos nos bairros pobres das cidades paraibanas, essa forma de levar a farinha de mandioca à boca. O fato também se acha referido por AGUIAR, Pinto. *Mandioca: pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.
- 15 Em conhecido baião, o compositor e sanfoneiro pernambucano Luiz Gonzaga refere que “O caboclo Marculino / Tinha oito boi zebu / Uma casa com varanda / Dando pro norte e pro sul. / Seu paiol tava cheio / de feijão e de andu”(…).

Interpretação familiarizada dessa realidade encontra-se em CARDOSO, José Romero de Araújo. Marcolino Pereira Diniz e Xanduzinha: imortais através da arte de Luiz Gonzaga. *O Norte*, João Pessoa, 3 de março de 1994, p.7 do Segundo Caderno. Em 1977, aluno da UFPB informou-nos, em aula, que o andu espécie de feijão, era consumido no interior da Paraíba.

- 16 RUBACÃO, prato típico da Paraíba em Feira Paulista. *O Norte*, João Pessoa, 19 de abril de 2000, p.A/10.
- 17 A receita do baião-de-dois foi-me repassada pelo restaurante do Parque da Criança, de Campina Grande, que o inclui no cardápio.
- 18 Entrevista com o historiador Humberto Mello, a respeito das colocações de Horácio de Almeida, em *Brejo de Areia*, op. cit., março de 2000.
- 19 MELLO, José Octávio de Arruda. *Os coretos no cotidiano de uma cidade: lazer e classes sociais na capital da Paraíba*. João Pessoa: Fundação Espaço Cultural do Estado da Paraíba. 1990. p.123-125.
- 20 ALMEIDA, José Américo de. *Antes que me esqueça*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976. p.28-29.
- 21 RÊGO, José Lins do. Natal de um menino de engenho. *Correio das Artes*, n. 40, 25 de dezembro de 1949, p. 4. Segundo esse autor, do cardápio da festa de Pilar constavam broa, bolo de goma e cocada.
- 22 Entrevista com a sra. Otilia Vieira de Mello, minha mãe, quituteira dos anos 1940/1960 e que, pela semana santa, preparava vários desses pratos, também referidos por ALMEIDA, J. Américo de. op. cit., p.29.
- 23 Através de figuras como “seu Vivi”, os italianos, pelos anos 1930-1940, ativaram a pesca atersanal no litoral paraibano. Data dessa época, a colonia de pescadores z-3, dinamizada por outro italiano – Guido Gibelli. Cf. MELLO, José Octávio de Arruda. Os italianos na transição da Paraíba : uma experiência urbana. In: BONI, Luiz A. (Org.). *A presença italiana no Brasil*. Porto Alegre; Torino: Escola Superior de Teologia; Fondazione Giovanni Agnelli, 1990, v. 2, p. 141, e PONZI, Alfio. *Presença italiana no Brasil*. Rio de Janeiro: Ahiamé, 1989. p. 51-52.

Os peixes e sorvetes ambulantes, paralelos aos fígado, doce, americano, leite, carvão e cuscuz despontam com seus pregões, em obras literárias como LYRA FILHO, João. *Carpimbo, pijama e chinelos*. Rio de Janeiro: Edaglit, 1963. p.24.

- 24 Ambos esses restaurantes ainda perdura, sob a responsabilidade de ex- sócios e descendentes dos primitivos donos. A situação do Rio Tinto foi-nos revelada pelo prefeito Marcos Gerbasí, em entrevista de março de 2000.
- 25 Localizado em transversal à Av. Presidente Vargas, em C. Grande, o restaurantes “Manuel da Carne de Sol” e hoje dirigido por filhos em que mantém, em fazenda próxima, criação vacuum que origina a excelente carne- de-sol ali servida. Nas paredes, o restaurantes ostenta fotos de dignitários que ali se serviram, entre os quais o então presidente Castelo Branco, acompanhado do governador João Agripino e do cronista Varandas Filho, “ colunista social da década”.

- (26) Em Picuí, a Prefeitura local realizada, anualmente, pantagruélico Festival da Carne-de-Sol como prêmio oferecido aos que digerem maior quantidade desse alimento (entrevista com a pesquisadora Fátima Araújo, janeiro de 2000). Impelido pela expansão da carne-de-sol do Picuí, o Festival é posterior a 1998, razão por que não aparece no tablóide especial de *A União*, de 9 de março de 1996, referente a Picuí.
- (27) ARAÚJO, Heleno Henrique. História da culinária paraibana. In: MELLO, José Octávio de Arruda et al. *Capítulos de história da Paraíba*. João Pessoa: Secretaria de Educação/O Norte, 1987. p. 431.
- (28) Ibidem. Em seu livro, *Antologia da Acauã*, editado por A União Cia. Editora, Heleno Henriques também se refere à culinária do curimataú paraibano, embora sem a sistematização dos *Capítulos*. Sua forte presença na culinária paraibana é tema da reportagem GASTRONOMIA recebe São Benedito – Troféu pelo Clube do Gourmet da Paraíba aos melhores profissionais do ano. *A União*, de 13 de fevereiro de 1999, p. 26. *Jornal de Domingo*.
- (29) Segundo ainda Heleno Henriques na *História da Culinária Paraibana*, “(...) o chambaril à Mauricéia (...) é uma das comidas mais consumidas nos sertões paraibanos. Ele feito com braço verde de boi, batata-doce, banana-do-brejo, folhas verdes, cebola-roxa, e servido com pirão de farinha de mandioca, branca e crua. Este é positivamente, o maior cozido da terra tabajarina”.
- (30) NUNES, Maria Thetis. “A ocupação territorial da vila de Itabaiana a disputa entre lavradores e criadores”, como separata de *Estudos*, Equipe C, 2 de setembro de 1975 (Arquivo do GJHR).
Nos debates que assinalaram a constituinte paraibana de 1947, o deputado bananeirense Pedro Augusto de Almeida, pleiteou o zoneamento da criação de bodes, razão por que recebeu a alcunha de “Pedro dos bodes”. Cf. FERNANDES, Flávio Sátyro. *História constitucional da Paraíba*. João Pessoa: Banco do Brasil/Comissão do IV Centenário da Paraíba, 1985. p. 403-406.
- (31) Entrevista com o antropólogo Aécio Aquino, janeiro de 1980. Aécio também se referiu ao mel-de-furo, invocado por José Américo, como um dos pilares da alimentação brejeira.
- (32) MELLO, Humberto. Instituições político-culturais da paraíba colonial – administração, escravidão, propriedade e regime familiar. In: MELLO, José Octávio de Arruda (Introd. e Org.). *A Paraíba das origens à urbanização*. João Pessoa: UFPB/Funape/Casa de José Américo, 1983. p. 41.
- (33) O CHEIRO doce e quente. Jornal de Antônio Maria de *O Norte*, presumivelmente de 1963 (recorte em poder do autor). Segundo o cronista, o doce de goiaba era preparado em tacho e sua mãe vigiava-lhe o “ponto”.

Outrossim, na gestão do Secretário de Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia, José Fernandes Neto, o Governo da Paraíba tem-se empenhado em melhorar o poder nutritivo da rapadura, com a finalidade de incluí-la na alimentação das crianças nas escolas, com a merenda escolar, e dos soldados, no rancho dos quartéis. Cf. RAPADURA vive novo ciclo produtivo. *Correio da Paraíba*, 8 de agosto de 1999. A preocupação com o conjunto da economia aguardenteiro-rapadureira do brejo paraibano deflue de CACHAÇA: programa recebeu R\$ 80 mil – Secretário rebate crítica e mostra investimentos no setor. *Correio da Paraíba*, 19 de maio de 2000.

- 34 Receita repassada ao autor pela escritora e acadêmica Adylla Rabelo, a quem agradeço a assistência prestada a este estudo.
- 35 *Ibidem*, Com base nas colocações de Gilberto Freyre, o bolo Souza Leão foi considerado por CAMPOS, Eduardo. op. cit., p. 54 e segs.

ABSTRACT

Food in Paraíba – An Exercise in New History

Shows a geo-historical and ethnographical landscape of the cookery of the state of Paraíba (in the Northeast of Brazil), based in the methods of the so called New History. Regards the customs in relation to food in a social and evolutionary perspective, showing the ways they are distributed according the class situation of the families and micro-regions. Among the Brazilian quoted authors, points out Gilberto Freyre, Câmara Cascudo, and Eduard Friero.

Key words: Paraíba, cookery, nourishment, popular meal, typical recipe, social history, gastronomy.

RÉSUMÉ

Culture et alimentation dans la Paraíba – Un exercice de Nouvelle Histoire

L'auteur présente un panorama géo-historique et ethnographique de la cuisine dans l'Etat de Paraíba avec, comme référence méthodologique, la Nouvelle Histoire. Il considère les habitudes alimentaires dans une perspective sociale et évolutive, montrant comment celles-ci se répartissent par classes et micro-régions. Parmi les Brésiliens cités, se détachent Gilberto Freyre, Câmara Cascudo et Eduardo Friero.

Mots-Clé: Paraíba, cuisine, alimentation, plats populaires, recettes typiques, histoire sociale, gastronomie.