



UM BANQUETE NA MOITA

PRÁTICAS ALIMENTARES DE CACTOS E
DE BROMÉLIAS EM BOQUEIRÃO – PB (1950)



JOSÉ CARLOS SILVA

Nativa

**UM BANQUETE
NA MOITA**

Práticas Alimentares de
Cactos e de Bromélias em
Boqueirão - PB (1950)



•

Editor

Lucas Manoel Freire Monteiro Cabral

Conselho Editorial

Luíra Freire Monteiro
Flávio Carreiro de Santana
Emerson M. Alves Silva

Conselho Científico

| | |
|-------------------------------------|---|
| Bruno Rafael de A. Gaudêncio (IHCG) | Maria Liége Freitas Ferreira (UFCCG) |
| Eliton S. Medeiros (UFPB) | Laudemiro L. de Figueiredo Filho (IHGB) |
| Flaubert Barros Leira (HGGP) | Lucira Freire Monteiro (UEPB) |
| Flávio Carreiro de Santana (NUPEHL) | Luíra Freire Monteiro (UEPB) |
| Glauber Paiva da Silva (UFPE) | Luiz Carlos dos Santos (IHGAN) |
| Hélio de Sousa Ramos Filho (UFPB) | Maria de Lourdes Lopo Ramos (UEPB) |
| Hilmaria Xavier Ribeiro (NUPEHL) | Maria Ida Steinmuller (IHCG) |
| Iordan Queiroz Gomes (NUPEHL) | Thomas Bruno Oliveira (IHGP) |
| João Pereira Silva Neto (IHLS) | Thuka Kércia Morais de Lima (MDCG) |
| José de Sousa Pequeno Filho (IHSB) | Vanderlei de Brito (IHCG) |
| Juvandi Dos Santos Silva (UEPB) | Vicentina Ramires (UFRPE) |

Conselho Científico

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Designer gráfico | Emerson M. Alves Silva |
| Capista | George Tenório Pinto |
| Revisão linguística | Vanuza de Oliveira Barbosa |
| Normalização técnica | Wellington Figueiredo |



Edições Nativa

2021

José Carlo Silva

•

**UM BANQUETE
NA MOITA**
Práticas Alimentares de
Cactos e de Bromélias em
Boqueirão - PB (1950)

Nativa 

Edições Nativa

2021

Copyright 2021 – Autores

ISBN 978-65-994599-9-3

Capa – George Tenório da Silva
Projeto gráfico - Emerson M. Alves Silva
Revisão: Luíra Freire Monteiro e Flávio Carreiro de Santana

Ilustração da capa:
Montagem de cactos e da flor de macambira, a principal bromélia do cariri.

Contato com os autores:
edicoesnativa@gmail.com

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

É proibida a reprodução total ou parcial,
de qualquer forma ou por qualquer meio.
A violação dos direitos autorais (Lei no
9.610/1998) é crime estabelecido no artigo
184 do Código Penal.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Silva, José Carlos

Um banquete na moita : práticas alimentares com cactos e bromélias em Boqueirão - PB [livro eletrônico] / José Carlos Silva. -- 1. ed. -- Campina Grande, PB : Nativa Edições, 2021.
eBook

ISBN 978-65-994599-9-3

1. Alimentação - Aspectos sociais 2. Boqueirão (PB) - História 3. Bromélias 4. Cactos 4. História do Brasil I. Título.

21-70590

CDD-981

Índices para catálogo sistemático:

1. História do Brasil 981

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Edições Nativa

2021

SUMÁRIO

| | |
|---|-----|
| 1 APERITIVO | 3 |
| 2 ENTRADA | 14 |
| 2.1. Nova história cultural..... | 14 |
| 2.2. Memória..... | 18 |
| 2.3. Oralidade..... | 27 |
| 2.4. A historiografia da alimentação | 29 |
| 3 PRATO PRINCIPAL | 37 |
| 3.1. Historização dos cactos e das bromélias | 37 |
| 3.2. Os discursos depreciativos e apreciativos da colunaria ordinária da moita e sua (re) invenção..... | 40 |
| 3.3. A (in) civilidade do banquete da moita..... | 63 |
| 4 SOBREMESA | 74 |
| 4.1. O sabor: sensibilidade da prática | 74 |
| 4.2. Receitas: representações e sensibilidades históricas..... | 85 |
| 4.3. Saúde: uma questão de alimentação | 93 |
| 4.4. Cactos e bromélias: plantas medicinais..... | 100 |
| 5 SAIDEIRA | 106 |
| 5.1. Assim como os cactos e as bromélias somos nós, cheios de poder | 106 |
| FONTES | 113 |
| Fontes orais | 113 |
| Reportagens..... | 113 |
| 6 REFERÊNCIAS | 114 |
| 7 ANEXOS | 118 |
| 7.1. Os idosos da comunidade Moita..... | 118 |
| 7.2. Os cactos | 120 |
| 7.3. As bromélias | 123 |
| 7.4. Os alimentos derivados dos cactos | 124 |

Aperitivo para um regalo

O texto que segue ao público leitor é o resultado de uma imbricada trama de curiosidades. Ele reúne a sensibilidade do historiador José Carlos Silva, o seu interesse em estudar a sua comunidade local (Moita – município de Boqueirão-PB), e uma escrita arguta sobre as práticas alimentares antigas daquele lugar.

Puxando pela memória, lembro-me daquele estudante orgulhoso em buscar dá formas historiográficas a sua própria identidade, como se o signo do pertencimento lhe fosse um combustível de animação investigativa. Nossas conversas eram sempre agradáveis, pois Carlos me apresentava uma história possível pelo flerte com a Antropologia, trazendo uma leitura do seu grupo de convívio cujos antepassados consumiam cactos e bromélias como base alimentar. Assim nascia um tema da História Cultural cruzada pelo orgulho do pertencimento local do árido Cariri paraibano.

A poética da escrita é a mesma com que carinhosamente Carlos nos apresenta a comunidade Moita através desse particular hábito alimentar: fosse para aplacar a fome de outrora ou já por uma atual e sofisticada criação gastronômica, posto que dos cactos e bromélias se produzem doces, somos envolvidos a saber mais da sua comunidade, dos seus antigos grupos familiares e desse particular fragmento cultural alimentar ali praticado.

A ousadia de contar uma história da alimentação já vale por si a empreitada leitora, uma vez que não encontramos na historiografia paraibana tantos trabalhos que tratam a proposta temática. Quando essa ousadia encontra uma boa escrita e uma energia que motiva a nossa curiosidade, já é mais que

suficiente para iniciar a leitura do trabalho desse título. São relatos de memória de antigos moradores que debulham suas experiências primárias, aquela que precisamente é um ato de sobrevivência: alimentar-se. Uma alimentação inventiva, adaptada as possibilidades do existir naquele lugar. Uma prática de resistência daquele grupo e bem contada em narrativa para todos nós através da sensibilidade do “historiador estabelecido” ao meio, lembraria Norbert Elias.

Mas, lamento ao leitor apenas que esse título não venha acompanhado com os deliciosos doces de cactos e bromélias com que fomos agraciados no ato da primeira apresentação desse trabalho no Curso de História da Universidade Estadual da Paraíba. Experiência 3D, talvez: vimos, ouvimos e degustamos o “banquete da Moita”.

Anima-me perceber que a utilidade da história encontre tão belo exemplo da produção de Carlos, cujo propósito é contar um pouco da sua própria trama, do seu mais importante grupo, de imortalizar mesmo que fragmentário suas memórias. Que o sabor dessa deliciosa narrativa historiadora também seja bem-vinda ao consumo dos seus leitores nesse momento e que dela todos se fartem sem moderação.

Bon appetit!

Campina Grande, junho de 2021

Flávio Carreiro de Santana

APERITIVO

O ato de alimentar está muito próximo ao ato de transar. Em alguns lugares o prato é composto da entrada, do prato principal e da sobremesa. Então, fazendo uma analogia com o ato de transar, a entrada seria a imaginação que fazemos sobre uma dada pessoa desejada ou ainda indo mais longe à tiragem das vestes e os primeiros toques, os primeiros carinhos e beijos, preparando o corpo para o prato principal e a sobremesa. O prato principal seria a penetração, os movimentos, os gemidos e sussurros, momento pelo qual utilizamos todas as nossas forças e concentrações. A sobremesa seria o orgasmo, o ponto máximo, o clímax, mesmo que dure pouco instante, seguido de um relaxamento de todos os músculos do corpo, resultando numa sensação de prazer, bem-estar e satisfação.

Não atingiríamos uma maior intensidade de prazer se não fosse a “entrada” a imaginação sobre o outro, os toques, os beijos e os carinhos. Nem tampouco com o “prato principal”, com o qual, saciamos a fome (por alguns instantes). É aqui que ingerimos uma maior quantidade de comida, saboreando lentamente. A refeição não estaria completa (ao ingerirmos esta grande quantidade de comida) se não tivesse a sobremesa. Sabemos que o orgasmo acaba com “a festa”, assim como a sobremesa encerra a refeição. Mas, é este momento que procuramos tanto no processo referente ao ato de comer quanto ao ato de transar. Muitos não resistiram e foram expulsos do paraíso, enquanto outros ainda cometem o pecado da gula.

No entanto, caro (a) leitor (a), a nossa pesquisa não vai só enveredar analisando analogicamente o ato de transar com o ato de comer. Se você ficou entusiasmado e decepcionado, desculpe-nos. Apenas

fazemos uma breve discussão sobre isso mais adiante. Porém, se você ficou constrangido (a), pedimos perdão.

Esta pesquisa tem por objetivo entender a história da alimentação da comunidade Moita, no município de Boqueirão-PB, na década de 1950, especialmente quanto ao uso dos cactos¹ e das bromélias², bem como, compreender as transformações culturais que levaram a depreciação deste costume como também, dar visibilidade aos discursos apreciativos desta prática culinária do banquete da Moita. Fizemos este recorte, em virtude de ser o período que o açude Epitácio Pessoa foi construído. Naquela época houve grandes transformações nesta localidade, em diversos aspectos, inclusive no da alimentação.

As pessoas desta comunidade, antes da construção do açude Epitácio Pessoa se alimentavam de milho, feijão, batata doce e batata de imbu, farinha de mandioca, peixe, fruta de facheiro, de xique-xique, de cardeiro, de gogoia, de palma, palmatória e xique-xique assado ou cozido. Como também do cuscuz da macambira e do xique-xique.

Muitos desses alimentos eram adquiridos em roçados durante o período chuvoso e nas vazantes feitas às margens do Rio Paraíba. Outra parte era comprada na Vila de Boqueirão, em Campina Grande e Pernambuco, e, uma outra quantidade de alimentos era retirada da própria vegetação nativa (xique-xique, facheiro coroa-de-frade, macambira, entre outras). Como nos narrou a senhora Zilda, “era cada tigela de xique-xique cozido. Era gostoso”³. De acordo com Pereira (2003) e Cascudo (1983), foram os índios cariris e jês que habitavam todo o Nordeste desde à Bahia ao Piauí, que deram início a hábito de se comer cactos e bromélias.

Este costume foi assimilado pelos colonizadores e, no decorrer do tempo, foi sofrendo modificações vista e registradas de maneira depreciativa, que perpassa até os dias de hoje. Castro (1968) e Moura (1970) chamam este tipo de alimentação de “os alimentos bárbaros,

¹ Os cactos que nos referimos são: xique-xique, facheiro, coroa-de-frade, quipá, mandacaru e palma. Ver fotos em anexo.

² As bromélias que nos referimos são: macambira e o caroá. Ver fotos em anexo.

³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

comidas brabas ou iguarias bárbaras, frutos estranhos, com aparências exóticas”.

Os alimentos poderiam ser considerados bárbaros para estes autores, mas não eram para aqueles que os consumiam. Vale salientar que, conforme os depoimentos de Zilda (76 anos), Severino (83 anos), Socorro (61 anos), Albuquerque (62 anos), Oliveira (85 anos), Feliciano (58 anos) e Conceição (77 anos)⁴, o xique-xique assado ou cozido tinha o mesmo sabor que macaxeira, “bem fofinho e muito gostoso” e “as farinhas de xique-xique e macambira eram muito saborosas”.

Baseado nos relatos desses narradores fica evidente que os alimentos derivados dos cactos e das bromélias não eram só consumidos em época de extrema estiagem para matar a fome, pois mesmo havendo outros tipos de alimentos, as pessoas comiam os cactos e as bromélias. “Ainda como xique-xique assado, é bom. Me lembro de antigamente” (Socorro)⁵.

Mas, o que levou a diminuição do consumo de cactos e de bromélias? Os motivos apontados pelos narradores foram o desenvolvimento do comércio, dos transportes e das indústrias. Contudo, o fator condicionante, foi à construção do Açude Epitácio Pessoa, na década de 1950, com a finalidade de abastecer as áreas urbanas (Campina Grande).

O açude passou a proporcionar as práticas da piscicultura, da agricultura irrigada e do turismo. As demais fontes econômicas da comunidade Moita (oleiraria, carvão vegetal, criação de caprinos e ovinos etc.) tiveram reduções, mas não deixaram de ser praticadas. É o caso dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias.

No entanto, o açude Epitácio Pessoa baixou as suas águas na década de 1990, ficando num estágio que foi preciso desativar os motores que jorravam águas nas plantações. Isso ocorreu em 1998/9. Com o corte das irrigações, os habitantes da comunidade Moita partiram para realizar

⁴ Ver fotos desses narradores em anexos.

⁵ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

outras atividades econômicas que não precisassem de um alto consumo de água. Então, surgiu na localidade Moita uma agroindústria de derivados dos cactos (xique-xique, coroa-de-frade, cardeiro e facheiro).

Foi a partir deste momento que surgiu o interesse em entender a história da alimentação na comunidade Moita. Eu sou um descendente desta localidade e está em mim muitos dos eventos que proporcionaram o surgimento e as modificações da comunidade Moita. Cresci ouvindo os discursos dos idosos dizerem que, os habitantes da comunidade tinham o costume de comerem cactos e bromélias crus, assados e cozidos. Se não fossem esses alimentos, muitas pessoas tinham ido embora para outras localidades. Circunstância esta provocada pela falta de água e pelo difícil acesso a outros alimentos, como também, devido à precariedade dos meios de transportes.

O senhor Inácio nos relatou a importância do costume de comer cactos e bromélias para comunidade Moita, bem como as dificuldades de transportar os mantimentos, as demoras no trajeto, a escassez desses gêneros (farinha, feijão, milho, etc) e a utilização dos alimentos proveniente dos cactos e das bromélias como meio de complementação do cardápio alimentar. Então, Inácio comentou:

Porque não tinha outro recurso, porque não tinha outra coisa. Era isso mesmo. Nesse tempo não tinha fubá, era tudo difícil, era por lado de Campina e ia buscar num jumentinho. Quando chegava aqui já era vencido. Ia buscar em jumento e chovia no meio do caminho e ficava por lá mesmo, pra comprar uma cuia de farinha era a maior agonia do mundo, se era pra comprar uma coisa só podia comprar meia, porque não podia comprar uma cuia toda, era pra ficar dos outros e se ficava no mato meu filho e no serrote comendo xique-xique, buga de imbuzeiro, macambira era o comer da gente (sic)⁶.

A senhora Conceição também nos afirmou que a sua família usava os cactos e bromélias na alimentação como um meio de complementar os mantimentos comprados, os quais, eram insuficientes para alimentar todas

⁶ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

as pessoas da casa. Dessa forma, comiam o xique-xique assado ou cozido, assim como o cuscuz dessa respectiva planta e da macambira, com leite ou café. Conforme ela, era uma beleza:

Papai fazia uma feirinha mais era pouca, não dava aí essa comida era para interar. Mais achava gostoso e muito. É bom comi com leite, com café, que era torrado e forte. Quando não tinha leite, minha mãe fazia aquela chaleira de café e agente tomava com xique-xique assado e cozinhado, era gostoso e bom medonho, era uma beleza (sic)⁷.

O projeto realizado por mim em 2002, juntamente com uma turma de jovens e adultos, tinha por finalidade o estudo de diversos aspectos (econômico, político, religioso, histórico, cultural...) da comunidade Moita. Como também visava analisar, incentivar e implantar outras formas de sustentabilidades, preservando a natureza, valorizando a região e diminuindo o êxodo rural.

Foi através deste projeto que percebemos que os habitantes da comunidade Moita comiam cactos e bromélias e muitas receitas foram resgatadas (cuscuz de xique-xique, de macambira, xique-xique assado e cozido, doce e a cocada de facheiro). Partindo dessa tradição, outras receitas foram inventadas (bolo, biscoito, sopa, canjica...) usando os cactos. Então, em 2003, surgiu a idéia da construção de uma agroindústria de derivados de cactos através do projeto COOPERAR⁸.

Mas, o que observamos, após a edificação da agroindústria, foi uma pequena produção desses alimentos, e que, depois de um curto período de tempo, a mesma deixou de funcionar. Alguns habitantes da comunidade Moita afirmam como causa, a falta de incentivo das autoridades. Outros dizem que o problema está na própria comunidade. Há quem diga que a questão da política partidária é quem realmente impede o desenvolvimento do projeto.

⁷ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

⁸ O COOPERAR é uma instituição estadual que busca dá suporte e incentivo às potencialidades das comunidades e associações.

Acreditamos que os principais empecilhos são as práticas discursivas depreciativas construídas em torno deste costume. Um outro ponto que deve ser considerado é que em 2004, o manancial Epitácio Pessoa voltou a “sangrar”. Estando cheio, a comunidade Moita retornou para as atividades proporcionadas pelo Açude, deixando a agroindústria em segundo plano.

Zilda nos disse o porquê da agroindústria não está funcionando: “eu vou ti dizer não ta funcionando porque hoje, essa nação de hoje não sabe lutar com este tipo de comida, aí eles acham ruim fazer, porque já tem outro movimento mais fácil, ai pronto meu filho, não pode fazer nada (sic)”⁹. O senhor Inácio seguiu o mesmo pensamento e ainda acrescentou que só quem comeria essas comidas era uma turma da idade dele, por já estarem acostumado com este tipo de alimentação. Dessa forma, ele nos narrou:

Sabe praque (sic)? É praque (sic) agora mudou, ninguém quer mais essas comidas entendeu, ninguém quer mais esses comer. Sabe quem queria comer se fosse uma turma de gente da minha idade ainda comia esses comer. Mas você não quer, os meu não quer, a juventude de hoje não quer. Você já não quer, ave Maria, os seus filhos já não se fala mais, ai ninguém quer, mais se fosse naquele tempo veio, que nós é do tempo veio, a cocada de facheiro, de cardeiro é bom demais menino, queria nós ter um comer daquele, mais o povo de hoje não quer, o quer querem é doce de leite, de mamão... (sic)

Concordamos com os narradores da localidade Moita quando eles afirmam que o principal motivo da agroindústria de derivados de cactos não está funcionando, é que a geração mais nova não se identifica com este tipo de alimento, por não terem tido uma vivência com essas comidas, as quais, os levam a imaginar que são trabalhosas de fazer, por esse motivo se dedicam a outras atividades que têm o retorno mais rápido. A vida moderna anseia por rapidez, ganhar tempo, nada demorado, o novo é o melhor, o velho deve ser rejeitado.

⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

Acreditamos ser de fundamental importância a pesquisa sobre a história da alimentação e dos hábitos alimentares. A alimentação é algo imprescindível para as sociedades humanas. Muito do que se pode ser comestível é cercado de uma série de tabus e de rituais. Assim, devemos mostrar este costume que surgiu numa determinada época e registrá-lo para as gerações futuras que poderão aproveitar e ampliar esta discussão.

Dessa forma, começamos a pesquisa fazendo uma discussão sobre a Nova História Cultural, dando destaque à Memória, à Oralidade e à Historiografia da alimentação estabelecendo comparações com as práticas culinárias da comunidade Moita, no município de Boqueirão-PB, na década de 1950.

Os trabalhos de campo foram realizados no período de janeiro a março de 2008. Os dados foram inicialmente coletados através de entrevistas temáticas escritas mediante roteiro previamente elaborado com os relatos e depoimentos dos idosos desta comunidade: Zilda (76 anos), Severino (83 anos), Socorro (61 anos), Albuquerque (62 anos), Oliveira (85 anos), Feliciano (58 anos) e Conceição (77 anos).

As entrevistas têm a duração de aproximadamente 40 a 60 minutos. As informações foram registradas em fitas magnéticas e/ou anotados em caderno de campo. As fitas foram transcritas na íntegra, tal qual os (a) entrevistados (as) relataram.

Utilizamos como importante fonte teórica Bosi (1983), que trabalha a memória dos velhos afirmando que “as lembranças podem ir além da leitura ideológica” e que os idosos guardam vestígios que os relatos históricos não quiseram ou não puderam registrar, mas que são de suma importância para a constituição de um determinado povo e sua cultura que ainda se propaga e insiste em viver através da oralidade. “A sociedade brasileira tem-se caracterizado pela tradição oral” (BITTENCOURT, 2004, p. 71).

A partir do recolhimento dos depoimentos dos idosos da localidade Moita, construímos uma história do costume, comparando os relatos escritos sobre a alimentação de derivados de cactos e de bromélias

com base em Castro (1968), Moura (1970), Cascudo (1983), Pereira (2003), Pessoa (2005), Lima Júnior (2006), Maltese (1980), Andrade (2006) e Moraes (2006), que teorizam sobre a este hábito de comer cactos e bromélias.

O tempo e o espaço são permeados de visões que mudam freqüentemente a forma de ver, fazer e manter um dado costume. Elias (1994) fala de *Uma História dos Costumes*. Por isso, fizemos usos dele. Também usamos Giard (1996). Ela discute a invenção do cotidiano e como o ato de cozinhar está presente no dia a dia das pessoas. Esta obra nos ajudou a entender o nosso objeto de pesquisa e a construir uma história do cotidiano dos moitenses na década de 1950, a (re) inventividade da culinária local, dando visibilidade aos discursos apreciativos e observando as transformações culturais que levaram à depreciação deste costume.

Usamos Carneiro (2003), para mostrar que a alimentação na comunidade Moita está em sua transcendência com o simbólico. É uma prática social atribuída de sentidos que se modificam com o tempo, mudando comportamentos e valores morais e de autocontrole, assim como Heck (2004), para dizer que a alimentação na Moita ultrapassa a função biológica, alcançando uma dimensão social permeada de expressões simbólicas expressa nas relações sociais de inclusão e exclusão e transgressões.

Utilizamos Cascudo (2004) e ainda Câmara Cascudo (1983), quando eles observam que as relações sociais e simbólicas estão presentes no ato alimentar e que o paladar pode ser determinado por padrões, regras e proibições culturais.

Por esta monografia ter como tema principal a história da alimentação, distribuimos os capítulos como se fôssemos a um determinado restaurante e fizéssemos um pedido referente a um prato. O prato seria composto da seguinte forma: entrada, prato principal, e a sobremesa.

Então, de ENTRADA teremos o primeiro capítulo, no qual degustaremos à Nova História Cultural, à Memória, à Oralidade e à Historiografia da Alimentação. No segundo capítulo será servido o PRATO PRINCIPAL. Neste momento, saborearemos a historização dos cactos e das bromélias, os discursos depreciativos e apreciativos da culinária da Moita e sua (re) invenção, bem como a (in) civilidade do banquete da Moita. Por último, no terceiro capítulo temos a SOBREMESA, recheada de sabores, cheiros, cores, amores e remédios referente a este costume.

Caro (a) leitor (a), não se preocupe, os alimentos derivados dos cactos e das bromélias são muitos saudáveis. No entanto, caso o seu organismo não esteja acostumado com tais comidas ou ele apresente algum tipo de doença, ou quem sabe alguma dor de cotovelo, os cactos também têm propriedades medicinais e com certeza você ficará bem melhor com os seus remédios.

Ah! E para beber temos o suco dos cactos. Se a comida demorar peça um... Porém, se você estiver com pressa para trabalhar, estudar ou resolver um outro assunto dessa vida moderna, faça um lanche rápido, coma um bolo de facheiro, de xique-xique ou de coroa-de-frade, acompanhado com um delicioso suco, mouse, cocada, ou doce dessas respectivas plantas. É uma delícia! Se tiver muito calor peça um sorvete de facheiro.

Mas se você estiver com tempo de participar desse “BANQUETE NA MOITA”, se não já comeu alguma besteira pela rua e está com paciência de esperar e de ver como essas “exóticas” comidas de cactos e de bromélias são preparadas, pois é lenta por demais o seu cozimento, mas imprescindível e inescusável à apreciação, então vamos lá! A nossa leitura...

2. ENTRADA

A entrada é o primeiro momento que estabelecemos o contato com a prática da alimentação numa refeição. A entrada prepara o caminho para os demais componentes da refeição (prato principal e sobremesa), como um meio de aguçar o nosso apetite para saborear outras delícias que nos venham servir. Então, de entrada, lhe oferecemos um petisco muito gostoso. Neste petisco você poderá saborear um pouco da Nova História Cultural, bem como sobre Memória, Oralidade e à Historiografia da Alimentação, como também a importância da memória e da oralidade para recordação e transmissão dos conhecimentos culinários na comunidade Moita.

2.1. Nova história cultural

Conforme Pesavento (2003), a partir da década de 1960, os modelos teórico-metodológicos (Positivismo e Marxismo) não conseguiam mais explicar a nova realidade que se apresentava (movimentos gays, lésbicas, feministas, mulheres negras, entre outros), dando espaço para uma outra corrente teórica chamada de Nova História Cultural. Essa mudança no conceito de história já tinha começado a germinar desde 1929 com a criação da revista dos Annales, que propõe estudar as estruturas sociais, as mentalidades, as conjunturas..., mas vai ganhar uma maior expressividade a partir da década de 60 com o fenômeno conhecido como a crise dos paradigmas, “incluindo assim a história dos relegados (...), crenças, todos os segmentos que compõem a sociedade” (CHOAY, 2001, p.11).

A Nova História Cultural vem explicar esse novo momento vivenciado pela humanidade. Ela não está preocupada com os heróis, com a estrutura econômica ou apenas com o conhecimento racional, mas com o imagético, o simbólico, o cotidiano, os costumes e hábitos dos povos, abrangendo todo o ser humano (os sentimentos, as emoções, as sensações, os valores etc.) e em todos os âmbitos da sociedade.

Nessa nova abordagem, a História passa a ter vida, ou melhor, histórias vivas, apaixonadas, subjetivas, sentidas. As sensibilidades captam e traduzem as experiências humanas, e por sua vez, se (re) inventam constantemente, mudando o entendimento que temos sobre os eventos. Pesavento (2003), fala da sensibilidade como um dos conceitos da Nova História Cultural. Ela lembra que:

As sensibilidades corresponderiam a este núcleo primário de percepção e tradução da experiência humana no mundo. O conhecimento sensível opera como uma forma de apreensão do mundo que brota não do racional ou das elucubrações mentais elaboradas, mas dos sentidos, que vêm do íntimo de cada indivíduo. As sensibilidades competem essa espécie de assalto ao mundo cognitivo, pois lidam com as sensações, com o emocional, com a subjetividade. (PESAVENTO, 2003, p. 56).

É impressionante como as sensibilidades são construídas e como elas estão ligadas à capacidade de invenção dos seres humanos no decorrer da história da humanidade. Como lembra Pinsky (2005, p, 20/1), os homens civilizados não causaram apenas dores (destruição da natureza, submeter ou matar o outro de fome, queimar índio...), a nossa história não foi escrita só de sangue, mas também “escrevemos poesia sublime, teatro envolvente e romance maravilhosos. Criamos deuses e categorias de pensamento para compreender o que nos cerca (...) temos mais talento para nos vestir do que o urso. Construímos casas...”.

Esta construção das coisas se dá constantemente no dia a dia dos sujeitos e estes sujeitos travam batalhas diárias numa atitude ativa, numa

rede de relações de poder que aos poucos vão escorrendo para dentro de si que o (des) constrói. De acordo com Giard (1996):

Em vez de uma suposta passividade dos consumidores, ele está convicto (...) da criatividade das pessoas ordinárias. Uma criatividade que se esconde num emaranhado de astúcias silenciosas e sutis, eficazes, pelas quais, cada um inventa para si mesmo uma maneira 'própria' de caminhar pela floresta dos produtos impostos. (GIARD, 1996, p.13)

Observamos como os seres humanos encontram brechas para escapar dos modelos impostos pelas sociedades elaboradas por eles mesmos, estabelecendo normas, procurando de certa forma, controlar todos os sujeitos e a si. No entanto, muitos indivíduos fogem dessas normas, quebram as regras e inventam jeitos individuais de andar, de construir a sua estrada ao meio de tantos produtos impostos a eles. É no cotidiano que a criatividade humana se desenrola, procurando meios de driblar os discursos e práticas que o vêem como passivos.

A alimentação é um desses meios usados pelas pessoas para quebrar essas regras, expandir os limites criados pelos seres humanos ao longo do tempo, expressando assim a criatividade, a inventividade presente em nós. Os alimentos derivados de cactos e de bromélias expressam exatamente como construímos os hábitos alimentares, como sentimos essa construção e também como essas maneiras de sentir vão sofrendo modificações no decorrer da história, surgindo assim, várias interpretações que se assemelham e se divergem sobre o mesmo tema.

De princípio, os alimentos advindos dos cactos e das bromélias era comida indígena (CASCUDO, 1983, p. 845), que deveria ser abominada. Depois do colonizador (PEREIRA, 2003, p. 125), para permanecer na região e em seguida ser dos pobres, dos cristãos, de todo mundo, como nos narrou muitos dos idosos ouvidos durante suas entrevistas.

Em cada momento desses, a alimentação e em especial, a de cacto e de bromélia é enfocada, vista, inventada e sentida de maneira diferente

por diversos sujeitos e essas disparidades se fazem presente nos seus discursos resumidamente acima apresentado.

É neste sentido que podemos perceber que a história não foi feita apenas pelos grandes vultos. Tampouco pelas estruturas econômicas, e que ela está entrelaçada não só dos grandes fatos, mas de pessoas comuns a exemplo dos idosos da localidade Moita e das histórias de vida desses sujeitos que vão se desenrolando no dia a dia. Podemos perceber que ainda existem meios de resistir e de lutar através do micro. Não é mais preciso esperar ou querer fazer uma “Revolução” armada para que as coisas mudem e, assim, o homem voltar a ser livre.

As micro-revoluções estão acontecendo em toda parte numa rede de relações de poder. Isso também se faz presente na cozinha moitense, procurando se reinventar em meio à modernização promovida pelo Açude Epitácio Pessoa. Tal fato é extraordinário, porque a comunidade Moita ainda inventa atualmente, os alimentos derivados dos cactos. Mas isso se dá de uma maneira diferente. Não conseguimos fazer o cuscuz de xique-xique e de macambira, mas a partir dessa tradição conseguimos inventar outros pratos baseados nos cactos, como o bolo, a cocada, a mouse, a papa, o doce, a canjica, o biscoito e o suco de xique-xique, de facheiro, de coroa-de-frade ou de mandacaru.

Conforme Giard (1996, p. 285/6) ainda há espaço para as microinvenções e essas microinvenções são meio para fazermos nossas próprias escolhas em tudo que criamos. Neste sentido, a luta entre as camadas sociais também se dá no âmbito cultural, nas relações do cotidiano, nos interstícios do dia a dia. Cada pessoa vai inventar uma maneira de si alimentar entre os diversos produtos impostos e de certa forma, todos os grupos sociais estabelecem relações recíprocas. Ginzburg (Apud SOIHET), destaca o conceito de circularidade cultural:

A concepção de circularidade cultural, que propõe recíproca influência entre a cultura dos dominantes e subalternos -movendo-se de baixo para cima e de cima para baixo, constitui-se numa

importante contribuição de Ginzburg, inspirado, como confessa, em Mikail Bakhtin (SOIHET, 2003, p. 13).

Conforme Meneses (2004, p. 43), isso aconteceu devido às mudanças no conceito de cultura, “cultura é para nós, tudo que se constrói na vivência coletiva, fruto de difusões de culturas distintas e de criações e saídas novas para problemas do cotidiano”. Os silenciados estão tendo a oportunidade de falar através de discursos da Nova História Cultural. A Memória, a Oralidade e a Alimentação são alguns desses novos discursos utilizados para inclusão de muitos que ficaram à margem da dita História.

2.2. Memória

Na nossa vida os eventos vão acontecendo constantemente no dia a dia. Estes eventos do cotidiano vão nos marcando. Essas marcas, esses riscos e até mesmo alguns buracos vão sendo gravados na nossa memória, vão sendo impressos, acumulados e reatualizados freqüentemente de acordo com as situações e circunstâncias do presente. Por mais que nos esforcemos jamais conseguiremos reter esses momentos por completo, na íntegra, como realmente aconteceram. Como também nos desprender por inteiro. Somos sempre influenciados por essas lembranças, mesmo que não queiramos ou não percebamos. Porque esses eventos fazem parte da nossa existência.

Então, é preciso guardar e registrar na mente algo que foi significativo para nós, o que nos marcou mais profundamente, para que mais tarde a gente possa utilizar essas lembranças numa finalidade proveitosa. As lembranças que não são usadas a nossa mente descartam. É através das lembranças existentes na memória que construímos o passado. Com afirma Chauí (2002) “salvando-o da perda total”:

A memória é uma atualização do passado ou a presentificação do passado e é também registro do presente para que permaneça como lembrança. A memória é uma evocação do passado, é a capacidade humana para reter e guardar o tempo que se foi,

salvando-o da perda total. A lembrança conserva aquilo que se foi e não retornará jamais. (CHAUI, 2002, p. 125).

Le Goff (2003, p. 419), um outro estudioso sobre o assunto parece concordar com a citação acima sobre memória, pois ele afirma que “a memória, com propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças as quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas”. Mais adiante ele argumenta que o processo da memória no homem não só faz ordenar os vestígios, mas também pode fazer releitura desses vestígios (ibid, p. 420).

Chauí (ibid, p. 127), continua afirmando na sua obra que, em nossa sociedade, a memória é valorizada e desvalorizada. É valorizada com a multiplicação dos meios de registros e gravação dos fatos, acontecimentos e pessoas (computadores, filmes, vídeos, livros etc.) e das instituições que preservam (biblioteca, museus, arquivos, entre outros). É desvalorizada porque não é considerada uma capacidade essencial para o conhecimento - podemos usar máquinas no lugar da nossa memória - porque a publicidade e a propaganda nos fazem preferir o “novo”, o “moderno”.

A desvalorização da memória também aparece nos objetos descartáveis, tais como nas construções que destroem cidades e no descaso com os idosos. É deprimente a forma como muitos jovens se relacionam com os idosos e se dirigem a eles, mesmo sendo os seus entes queridos.

Eles são filhos do novo, que renegam e abominam o velho, chegando numa situação da mais completa falta de respeito. Mas esta relação de rejeição se processa reciprocamente, pois também se faz presente naqueles que tentam preservar o “antigo”, o “velho”, como nos deixou escapar uma das narradoras: “eu não me dou com o jeito do povo de hoje, porque do jeito que fui criada, eu vivo mais o povo, mais não me dou, acredita que não me dou, (...). Virgem Maria é muito diferente a vida de hoje (sic)”.

É neste sentido que a memória do idoso é desvalorizada na nossa sociedade. Dessa forma, se o velho é desvalorizado, também os seus saberes e conhecimentos vão passar pelo mesmo processo de desvalorização. É o caso dos saberes dos idosos moitenses sobre a alimentação, principalmente as comidas derivadas dos cactos e das bromélias.

Vivemos em um mundo em que cada vez mais os seres humanos retiram as funções que são inerentes ao seu corpo e transferem para as máquinas. Não podemos negar esse digníssimo avanço da humanidade. Não precisamos mais memorizar um monte de número de telefone, já que o celular faz isso, ou ficarmos preocupados com o tempo de cozimento do alimento se o micro-ondas, executa essa função com muita precisão. O mundo da propaganda e da publicidade aprendeu a “controlar o tempo” e nos apresenta constantemente o novo.

O velho é visto como o atraso, fora de moda. Para algumas pessoas isso traz até um certo constrangimento. “O meu celular não tem as mesmas funções do celular da minha amiga”. “Isso é do tempo do meu avô”. “A sociedade industrial é maléfica para a velhice (...) rejeita o velho, não oferece nenhuma sobrevivência à sua obra” (BOSI, 1994, p. 77).

Restando para o idoso a função social de lembrar. “(...) neste momento de velhice social resta-lhe, no entanto, uma função própria: a de lembrar (op. cit., p. 63)”. De acordo com a autora, em nossa sociedade, essa função social de lembrar e lembrar bem (conforme ela), é vista como uma obrigação dessas pessoas, por já estarem afastadas dos afazeres do dia a dia e mais habituadas com o passado.

Contudo, nem todas as pessoas estão interessadas em cuidar dos “guardiões das tradições” e muito menos nas suas lembranças. O que percebemos é o descaso e o abandono dos idosos e dos seus saberes que foram e são importantes para nós.

Então, falando sobre função social dos velhos de lembrar e lembrar bem, os idosos da localidade Moita têm cumprido com as suas obrigações exigidas pela sociedade, através das suas lembranças retendo,

conservando e salvando os saberes sobre alimentação, destacando os alimentos provenientes dos cactos e das bromélias; mesmo com toda a vigilância, repugnância e rejeição do “novo”, esses saberes se re-significam e resistem. Por meio das lembranças desses guardiões é que hoje esta pesquisa se faz presente. Fomos influenciados por elas desde pequeno, e com certeza outros moitenses também foram influenciados por essas memórias.

De acordo com Halbwachs (1990, p, 54), muitas das memórias que evocamos sobre os acontecimentos, não foram assistidas por nós. Somos obrigados e temos que confiar inteiramente na memória dos outros. Dessa forma, por não poder testemunhar pessoalmente as modificações provocadas nos hábitos alimentares pela construção do açude Epitácio Pessoa na década de 1950, temos que recorrer às testemunhas (os idosos da localidade Moita) que vivenciaram este momento, e confiar inteiramente na memória delas, em virtude de não termos outra (s) fonte (s) que confirmem ou neguem as suas argumentações.

Halbwachs (Ibid, p. 55), em seu trabalho, percebe duas memórias e procura distingui-las: a primeira seria uma memória interna, pessoal ou ainda autobiográfica. A outra seria a memória externa, social ou histórica. Conforme ele, a primeira faz parte da segunda e esta por sua vez, se apresenta de maneira esquematizada e resumida. Para reconstituí-la faz necessário recorrer a um dado grupo a exemplo da memória dos idosos da localidade Moita, juntando todas as reproduções sobre o objeto (os alimentos derivados de cactos e de bromélias).

Le Goff (2003, p. 422), tomando de empréstimo Halbwachs, elabora dois conceitos para a Memória. Memórias individuais e Memórias Coletivas. As memórias individuais têm mais a ver com a afetividade, o desejo, a inibição, a memória individual. Já as memórias coletivas definiram-se pelos saberes e histórias que fazem parte de um determinado grupo, uma memória partilhada por diversas pessoas (família, fala, escrita, são alguns exemplos).

Para ele, tanto a recordação, como o esquecimento, está permeados de interesses conscientes ou inconscientes. Podemos nos recordar propositalmente apenas daquilo que nos interessa. A nossa memória pode esquecer eventos que o cérebro julgue desnecessário para o nosso organismo. Essas recordações e esquecimentos, de acordo com o autor, também se dá no campo da coletividade, resultando numa luta social pelo poder, tornando-se uma das grandes preocupações dos indivíduos na sociedade.

Muitos dos relatos históricos têm mostrado como os sujeitos se apoderam da memória e criam discursividades para si, elaborando e construindo suas memórias, prevalecendo as suas visões de mundo e com se processa a exclusão de outras memórias, que por sua vez os ameaça ou não têm significação alguma para ele. É neste embate que se desenrola a briga pelo poder. A Memória coletiva é um desses meios de se obter o poder. Lê Goff (2003) observa que:

A memória coletiva foi posta em jogo de forma importante na luta das forças sociais pelo poder. Tornam-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores destes mecanismos de manipulação da memória coletiva (LE GOFF, 2003, p. 422).

É pensando neste sentido que vimos através da memória, elucidar e dá visibilidade às práticas alimentares da comunidade Moita presentes ainda na memória coletiva dos idosos desta localidade. Memórias estas, que foram “esquecidas”, silenciadas ou até mesmo distorcidas por alguns discursos que afirmaram ser a verdade absoluta, as únicas memórias a serem conservadas, recordadas e resguardadas da perda total e lembradas para as gerações futuras.

No entanto, nesta luta de relações de poder, a memória sobre a alimentação de derivados de cactos e de bromélias ainda se fazem bem atuantes nas recordações dos idosos moitenses. A senhora Zilda afirmou

que gostava de comer xique-xique, e às vezes, comia para se lembrar do passado: “a gente gostava, às vezes, o meu marido fazia lousa aí nós ia buscar lenha e trazia umas varas de xique-xique e assava só para dizer que havia comido essas comidas no passado. (...) Ainda hoje tenho saudade dessas comidas (sic)”¹⁰. O senhor Inácio enveredou no mesmo pensamento sobre as lembranças ao dizer: “me lembro é muito mais Socorro (a esposa) dessas comidas (sic)”¹¹.

É interessante como podemos viajar para outras épocas, canalizados pelo túnel da memória, e assim (re) compor espaços, modos de vidas, costumes e hábitos pelo viés da lembrança de outras pessoas, principalmente àquelas que já viveram décadas, acumulando eventos e se distanciando de alguns deles, podendo fazer comparações e tirando conclusões.

Passamos a enxergar o passado com o olhar de um outro ser humano, que nos transporta para dentro de suas descrições existentes na memória. Passamos a ver o que ele ver. Essas visões estarão embriagadas de emoções, desejos, interesses e vidas. Então, se o que está na nossa memória representa aquilo que somos e é importante para a gente, vamos nos apegar a gestos para justificar que “nós não se esqueça” “do que havia comido no passado” e ficar dizendo, muitas vezes, “me lembro muito (sic)”.

É através da memória dos idosos da comunidade Moita que podemos compreender as relações que eles mantinham com a culinária local e porque muitos se emocionam quando falam desse tipo de alimento. Socorro nos narrou: “nós nos criamos numa vida tão boa comendo essas comidas (...), que ainda hoje tenho saudade (...). Tem hora que eu digo assim se eu achasse um xique-xique bom eu ia cozinhar pra comer com peixe torrado, porque eu me lembro do tempo do meu pai (sic)”¹².

¹⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

¹¹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

¹² Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

As suas recordações são ativadas e rememoradas pela atualidade. Nota-se que a historização e a culturalização são fatores condicionais para isso, e que nem mesmo os diversos discursos que se intitularam como os verdadeiros no decorrer da história, conseguiram excluir essas formas de saberes, extinguindo essas memórias criadas, sentidas, amadas e apaixonadas existentes desde a infância sobre o que comemos. Giard (1996), afirma que:

Em suma, nós comemos o que a nossa mãe nos ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado (...), de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternuras e de ritos, que marcaram nossa primeira infância (GIARD, 1996, p. 249-250).

Cabe aqui citar um exemplo meu. Cresci comendo angu com leite de vaca. O angu é uma papa de fubá. Eu adorava raspar o fundo da panela para tirar o angu que ficava grudado nela. Para a minha tristeza, os meus irmãos também gostavam da raspa do angu. De início surgiam atritos, mas depois, os acordos de socialização iam surgindo, ou os dois comiam junto à raspa do angu, ou um em cada dia. Ainda hoje, quando eu vou para a casa da minha mãe peço a ela que faça angu. Às vezes, nem é preciso pedir, ela já sabe e faz.

Quando eu estou comendo esse prato tão preferido na minha concepção, estou comendo também, como observa Giard, as minhas lembranças. Lembro-me da minha infância, dos meus colegas que comiam junto comigo, das brincadeiras que fazíamos antes e depois da refeição, dos dias chuvosos e ensolarados, dos desenhos animados etc. Lembro-me dos tratos que eu fazia com os amigos. O trato chamava-se “Vamos comer juntos”. O que isso quer dizer? Dois ou mais amigos se juntavam e dividiam o almoço ou a janta com os colegas. Primeiro íamos numa casa. Todos comiam no mesmo prato partilhando até o mesmo talher. Contavam-se também as colheradas. Ninguém podia comer mais do que o outro.

Após o término do prato dirigíamos para a casa do outro colega, e assim por diante. Desenvolvia-se, dessa forma, a socialização, a amizade e

o companheirismo. O que a gente também gostava era a diferenciação de sabores existente entre os pratos. Mas a briga estava feita se um comesse na casa do outro e depois se acovardasse. O que raramente acontecia. O prejudicado ficava com fome, pois dividiu a sua refeição com um ou mais amigo.

O filme *Ratatouille* (BIRD, 2005), conta a história de um rato chamado Remy, que sonha em se tornar um grande chefe francês, mesmo contra o desejo de sua família e do problema de ser um rato, ele enfrenta muitos obstáculos e consegue conquistar o respeito do maior crítico culinário da França, Anton Ego, pois este crítico é transportado através da comida (*Ratatouille*), preparada pelo rato à sua infância pelas lembranças, lembrando-se da sua mãe e das comidas feitas por ela. Isso o toca e o faz mudar completamente a sua opinião sobre o restaurante que antes criticava. Nesse exemplo, percebemos a importância da temática na atualidade.

Temática esta que foi exibida no dia 27 de abril de 2008, no Globo Rural, programa jornalísticos da rede Globo de Televisão, uma matéria referente à alta dos preços dos alimentos. Esta matéria destacava um debate realizado pela Conferência das Nações Unidas em Gama, na África sobre a alimentação.

Alguns especialistas apontam que a alta dos preços dos alimentos, foi provocada pela produção do biodiesel, já que se faz o uso de soja, milho, entre outros em grandes quantidades para elaboração deste combustível, diminuindo assim, os alimentos disponíveis para a população. Outros especialistas afirmam que o principal problema está na falta de investimento no setor primário, ou seja, no setor agrícola, haja visto que, ainda de acordo com a reportagem acima citada, o governo brasileiro disponibilizou cerca de 913 milhões de reais até 2010. Mas existem aqueles que argumentam que o problema da alta dos preços dos alimentos está intimamente relacionado ao baixo poder aquisitivo de muitas pessoas.

Um outro programa da mesma emissora de televisão, O Jornal Nacional, exibiu uma série de reportagem sobre alimentação, do dia 28 de abril até o dia 2 de maio de 2008, dando destaque à alta dos preços e a escassez de alimento que afeta o mundo inteiro. Segundo a série de reportagem, o principal motivo dessa crise é o desequilíbrio ambiental (queimadas, desmatamentos, aquecimento global), o grande crescimento da China (um dos países mais populosos do mundo) e a produção agrícola interna voltada para a cultura de exportação como a cana-de-açúcar que é bastante expressiva principalmente no Sudeste e Centro-oeste brasileiro.

Dessa forma, notamos a importância da alimentação na atualidade e como ela tem o poder de nos levar para longe através da memória numa viagem agradável, inesquecível e cheia de emoções, trazendo recordações que antes nos fizeram tão feliz ou triste, espalhando-se por todos os nossos sentidos, nos fazendo sentir bem ou mal. A lembrança condiciona as atitudes, ações e comportamentos das pessoas no presente. Basta aparecer ou criamos um dispositivo para ela vi à tona.

Fica evidente através da memória alimentícia dos idosos da comunidade Moita as dores, os sofrimentos, os prazeres e os amores que sentiam e que marcou e marca as suas vidas, assim como nos narrou Conceição: “naquele tempo era bom, era pobre, mas a gente tinha saúde. Eu comia aquele comer e não sentia nada”¹³. Conceição se emocionou por não comer mais os alimentos que gosta. Ela se expressou com os olhos cheios de água, com a fala embargada e em alguns momentos, faltando-lhe até mesmo a voz. “Tem hora que estou tão angustiada, desfalecida do estômago, só de dieta, só de dieta, aprecio muito uma farofinha e não posso comer”¹⁴.

Os idosos da localidade Moita transmitem as suas lembranças através da oralidade, não apenas por serem privados do mundo da escrita, mas por ser a fala um meio de veiculação, comercialização, e

¹³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

¹⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

ressignificação de hábitos, significados e costumes criado pela humanidade. Além do que, os conhecimentos que aqui eles expõem não se fazem presentes nos relatos escritos. Por isso, faz-se necessário enunciarmos as suas formas de saberes no campo da oralidade. Campo este que nos “permite o acesso a uma pluralidade de memórias e perspectivas do passado” (ALBERTI, 2004, p. 38).

2.3. Oralidade

A oralidade é um dos meios de comunicação mais antigo utilizado pelos seres humanos. As sociedades antigas, antes do conhecimento da escrita transmitiam o seu conhecimento de geração a geração através da oralidade. Ainda hoje usamos amplamente esse recurso, apesar dos grandes avanços de outros meios de registrar e guardar o conhecimento, as formas de saberes.

O que vemos é que muito do que está no conhecimento oral não se faz presente nos documentos escritos. Desse modo, muitos desses conhecimentos e formas de saberes acabam ficando excluídos dos anais da história e não é dada a real importância que eles têm para a vida das pessoas. Giard (1996) observa que:

Oralidade constitui também o espaço essencial da comunidade. Numa sociedade não existe comunicação sem oralidade, mesmo quando esta sociedade dá grande espaço à escrita para memorização da tradição ou para a circulação do saber. O intercâmbio ou comunicação social exige uma correlação de gestos e de corpos, uma presença das vozes e dos acentos, marcados pela inspiração e pelas paixões, toda uma hierarquia de informações complementares, necessárias para interpretar uma mensagem além do simples enunciado... (GIARD, 1996, p.336-337).

O ser humano só aprende a falar, só desenvolve a comunicação porque vivemos em sociedade. Lembramos aqui do livro “O reizinho mandão” de Ruth Rocha. Neste livro a personagem principal é um rei que

ordena que ninguém mais fale no seu reino. Todo mundo fica mudo, desaparece a falar.

De princípio o rei acha isso ótimo, mas depois começa a ficar entediado com o silêncio. Desesperado com a situação, pois não havia ninguém para conversar, o rei é informado que existe uma criança que poderá quebrar o encanto. O rei adentra essa busca até encontrar a criança que quebra o encanto e todo mundo volta a falar.

Se a fala não for utilizada, perderá o sentido e cairá no vazio do esquecimento. Muitas línguas já morreram e juntas com elas todo um emaranhado de saberes culturais, que fazia sentido para um dado grupo de pessoas. Essas falas são cheias de nuances, de gestos e de códigos permeados de mensagens que exigem do usuário da língua um certo conhecimento sobre ela para poder entendê-la e interpretá-la. Salientando que “nenhuma interpretação é completa, haverá sempre espaços para novas possibilidades” (ALBERTI, 2004, p.19).

Neste sentido, a oralidade também é usada para a transmissão dos saberes sobre a alimentação. A oralidade dos idosos da comunidade Moita está entrelaçada de mensagens, códigos, gestos e costumes sobre o hábito do consumo de cactos e de bromélias na alimentação humana, e só se torna possível conhecer e ter acesso a esses saberes pelo campo oral, assim como nos relatou o senhor Oliveira: “quando eu era mais novo em comia xique-xique (...). Em trinta nós arrancava macambira de uma macambira da qualidade boa (...) ai fazia aquele pão roxo, bota na mesa e vamos comer com leite de cabra. Comia enchia a barriga corria e brincar e vadiar... (sic)”

15.

Da mesma forma que a voz de uma criança, no conto de Ruth Rocha, escapou das leis determinadas pelo rei mandão, também muito dos saberes dos idosos da comunidade Moita escaparam e se escorregam através da oralidade, permanecendo vivos nos sujeitos no dia a dia, driblando os discursos tiranos e ditadores que se intitulam como a verdade

¹⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Pedro Ferraz de Oliveira, no dia 07/03/2008.

absoluta. Giard (1996, p. 338), vem contribuir mais uma vez com a sua argumentação sobre o assunto quando afirma que: “a oralidade está em toda parte, porque a conversação se insinua em todo lugar; (...). Oceanos de informações que se infiltram por toda parte e sempre determinantes, mesmo onde o produto final da atividade apaga todo traço desta relação com a oralidade...”.

2.4. A historiografia da alimentação

Carneiro (2005) observa que a História da Alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência com o simbólico. Comer, segundo ele, é uma prática social atribuída de sentidos que se modificam com o tempo, criando e rompendo tabus e fronteiras políticas, religiosas etc., modelando comportamentos e valores morais e de autocontrole.

Essa relação começa a ser estabelecida desde o choro da criança até a aquisição das regras alimentares no meio social. “Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização (...)”. É esta socialização que nos diferencia dos animais e por sua vez está partilhada de sentidos e alterações temporais:

A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social (...), assim como ela serve para tecer redes de relações, serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2004, p.71).

Muito embora, de acordo Heck (2004), ainda não exista um paradigma que oriente uma sociologia da cultura culinária. O autor ainda argumenta que muitos estudos têm mostrado o ritual em torno da alimentação, ultrapassando a função biológica, alcançando uma dimensão social permeada de expressões simbólicas. Conforme ele, “a comida deve ser tratada como um código, e as mensagens que codifica são encontradas

na expressão das relações sociais... de inclusão e exclusão (...) e transgressões”.

Nos dias atuais, a alimentação derivada de cactos e de bromélias é excluída do cardápio alimentar de uma sociedade dita civilizada, moderna e avançada, mas na década de 1950 e tempos anteriores a esta data, não eram: “Antigamente essas comidas eram alimentos dos cristãos, dos pobres, das pessoas humildes”.

No entanto, esse tipo de comida transgrediu barreiras impostas por discursos modernizantes e civilizatórios e permanece até os dias de hoje. Socorro nos relatou que: “no ano passado pedi para o meu marido tirar o xique-xique e comi assado para me lembrar de antigamente” (sic)¹⁶. Mello (S.N.T. Mimeo), afirma que “em verdade, a alimentação – como outros traços culturais – significa predominância de uma civilização ou, plano apostro, a identidade desta”. Para Maciel (2004), a alimentação é mais do que um ato biológico, mas social e cultural. O autor lembra que:

Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (MACIEL, 2004, p. 1).

De acordo com Giard (1996), a alimentação não se apresenta de forma *in natura*, mas culturalizada pelo fato de ser comestível ou não:

Tanto quanto os outros elementos da vida material, a alimentação não se apresenta ao homem *in natura*. Mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um alimento culturalizado, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível. Nada é mais variável de um grupo humano a outro que esta noção de ser comestível. (GIARD, 1996, p. 232).

¹⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

No segundo volume sobre História da Alimentação no Brasil, Cascudo (1983) dá uma ênfase à questão da socialização da alimentação e como esta propiciou agrupamentos de pessoas em torno do ato de obtenção e consumo dos alimentos, resultando no desenvolvimento da inteligência humana, de suas capacidades cognitivas, afetivas, religiosas e sociais. Os seres humanos perceberam que vivendo em grupos aumentariam as possibilidades de sobrevivência. “Caça, pesca, armadilhas, barragens, cercos, envenenamento, conservação e transporte de víveres, determinaram os primeiros atos (...) da inteligência humana” (CASCUDO, 1983, p. 395).

Essa socialização também se fazia presente nos hábitos alimentares da comunidade Moita. Isso fica evidente nos discursos dos idosos dessa comunidade, pois, este costume também proporcionava o agrupamento, o uso da inteligência e dos conhecimentos adquiridos no longo da história, que por sua vez, são passados de uma geração a outra. Essa confirmação pode ser feita quando Zilda observou que:

Outras pessoas da comunidade inclusive minha família comiam o xique-xique assado. A gente tirava os espinhos e o lamujo do xique-xique ficando apenas o pau que era aberto ao meio e pendurado para secar. Depois de seco, a polpa que estava dentro desses paus era raspada e pisada no pilão, transformando-se numa farinha, da qual era feito o cuscuz. Não era todo tipo de xique-xique que dava o cuscuz. O meu pai era quem sabia de qual era. Depois aprendi (sic)¹⁷.

Para Giard (1996, p. 234), os hábitos alimentares estão cruzados de histórias silenciosas e de gestos repetidos nas tarefas do cotidiano, que vão se juntando e criando práticas e costumes no dia-a-dia das pessoas. São esses hábitos alimentares, cheios de encontros que vão se desenrolar silenciosamente na comunidade Moita, tecendo e construindo o costume

¹⁷ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

de comer cactos e bromélias, repetidos continuamente no cotidiano dos moitenses.

Observe o comentário de Socorro ao se referir a este hábito alimentar: “o meu pai trazia cada fecho de xique-xique e jogava no terreiro de casa. Lá no terreiro mesmo o xique-xique era assado com os espinhos e a casca (...). Todo mundo comia (...). Sempre que desce vontade a qualquer hora do dia, em qualquer período do ano”¹⁸. Esse hábito alimentar descrito por Socorro, constituído de história, vai se cruzar com os hábitos alimentares e conseqüentemente também histórias de Zilda, Severino, Conceição, Oliveira, Inácio, Albuquerque e outros habitantes da comunidade Moita antes da construção do Açude Epitácio Pessoa. Giard (1996) ainda argumenta sobre o assunto ao afirmar que:

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas com que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sobre a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos. (GIARD, 1996, p. 234).

De acordo Maciel (2004) a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência delas própria e nas visões que essas cozinhas têm das outras. Para Giard (Ibid, p. 246) “a cozinha constitui ‘uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é’, isto é, ‘uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura...”. A cozinha da localidade Moita nos traz uma mensagem muito interessante acerca daquilo que acreditamos “ser ou não ser” o ideal para a nossa vida.

A cozinha moitense nos permite observar e redimensionar o nosso relacionamento com aquilo que julgamos ser comestível ou não. Nos

¹⁸ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

oferece um outro ângulo sobre a culinária. Ela traduz a sua estrutura e como ela foi formada e reformada no decorrer da história. A partir dessa linguagem, torna-se possível entender uma determinada época. Abre-se o leque para a compreensão de um dado momento. Vejamos por exemplo, os comentários de Albuquerque a respeito do assunto:

Eu comia angu com leite, carne de charque, farofa de água, feijão macassá, rapadura, queijo. A gente criava gado e tinha o leite, o queijo. Muita coisa nós comprava em Campina e na vila de Boqueirão, o meu pai foi tropeiro e trazia mercadoria de Campina Grande para as bodegas de Boqueirão. Também tinha as vazantes plantadas na areia do rio e os roçados feitos nos períodos de chuva. Eu comi xique-xique só por brincadeira (sic)¹⁹.

É interessante observarmos como através da alimentação é possível contar um evento histórico. Câmara Cascudo (1983) fala de tema comentado pela historiografia tradicional, como a II Guerra Mundial, pelo viés da alimentação. E o confronto gerado pela modernidade versus tradição bem firme no paladar de muitos operários cedidos aos norte-americanos. “Durante a guerra, 1942-1945, os operários que trabalhavam nas bases cedidas aos norte-americanos travavam conhecimento com a comida enlatada. Era comum venderem as salsichas para adquirir carne-de-sol ou charque, fiéis ao sabor habitual” (CASCUDO, 1983, p. 848).

Fica evidente através desses relatos dos idosos da comunidade Moita como se dava o estilo de vida das pessoas que habitavam esta respectiva comunidade e como viviam. Era criando gado, comercializando, colhendo frutas, retirando xique-xique, fazendo vazantes e pescando no Rio Paraíba. Esse era o dia a dia dos habitantes daquela localidade. Mas com a construção do Açude Epitácio Pessoa, a cozinha moitense sofreu uma re-significação, sendo acrescentados novos ingredientes (tomate, pimentão, frutas, manga, coco, goiaba, etc) e

¹⁹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

deixadas de lado algumas práticas culinárias (xique-xique cozido, assado e o cuscu).

Muitas pessoas vieram trabalhar na construção do açude Epitácio Pessoa, e por aqui se estabeleceram trazendo consigo seus hábitos e costumes que se entrelaçaram aos da comunidade Moita. O doce e a cocada de facheiro foram inventados nesta comunidade por Feliciano, depois dos incentivos de Albuquerque na década de 1960. Feliciano veio de Jenipapo, distrito de Campina Grande. O fato é que ele e sua família foram atraídos pelas águas do manancial, que traziam com elas esperanças de dias melhores para as pessoas.

Pensando neste sentido, Maciel (2004) observa que essas cozinhas são criadas no processo histórico sujeitas a constantes transformações e recriações. Elas não podem ser cristalizadas no tempo e no espaço. Esta construção esta sujeita à migração e às trocas existentes, como também às técnicas, valores, preferências e proibições presentes nestes contatos.

Quando os colonizadores chegaram à América observaram que os hábitos e costumes dos ameríndios eram diferentes, estranhos, esquisitos e, de certa forma, diabólicos, precisavam ser combatidos e destruídos. Este era o discurso adotado pelo homem europeu dito civilizado. Então, era preciso transferir estes seres que se encontravam no atraso e na completa barbárie para o mundo civilizado. Elias (1994) destaca em sua obra o conceito de civilização:

O conceito de “civilização” refere-se a uma grande verdade de fatos: ao nível da tecnologia, (...), as ideais religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações (...) ou a modos como são preparados os alimentos. Rigorosamente falando, nada há que não possa ser de forma “civilizada” ou “incivilizada”. Daí ser sempre difícil sumariar em algumas palavras tudo que se pode descrever como civilizado. (ELIAS, 1994, p. 23).

Elias (Ibid) analisando a história dos costumes ocidentais observa que:

Se um homem da atual sociedade fosse, de repente, transportado uma época remota da sua própria sociedade (...) descobriria pelo muito que se julga ‘incivilizado’ em outras sociedades modernas (...), dependendo de sua situação e inclinações, sentir-se atraído pela vida mais desregrada mais descontraída e aventureira das classes superior desta sociedade ou repellido pelos costumes ‘bárbaros’ pela pobreza e rudeza que nele encontraria. (op. cit, p. 13).

Cascudo (2004), que é um dos folcloristas brasileiros, antecipou os estudos antropológicos que mais tarde floresceriam no Brasil sobre o cotidiano, falando das comidas, bebidas e gestos do povo brasileiro. Dos seus estudos resultaram também obras específicas e uma delas é a História da Alimentação no Brasil, publicada em 1967. Nesta obra ele afirma as relações sociais e simbólicas presentes no ato de alimentar. Ele vai de encontro às experiências de Castro (1968) que parte do ponto de vista da “fome” (uma necessidade biológica das pessoas), e nos fala do ponto de vista do “paladar”:

Mas do que isso, o paladar é um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas, e está profundamente enraizado em normas culturais. A escolha de nossos alimentos diários está ligada a um complexo cultural flexível (CASCUDO, 1983, p. 26-7).

Conforme Cascudo (1983, p, 395), cada período histórico possui um tipo de vocabulário (artístico, literário, revolucionário, etc) destinado à transmissão de normas e condutas grupais presente nas sociedades, que com o decorrer do tempo vai sofrendo uma metamorfose, ganhando valores e conteúdos psicológicos. A ciência culinária é também um desses vocabulários. Para ele este vocabulário (cozinha, culinária) foi esquecido como conceito cultural. Conforme Giard (1996), as práticas culinárias são desprezadas por serem repetitivas, desprovidas de inteligência e de imaginação, foram dos programas escolares e do campo do saber:

As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais desnecessário e mais desprezado (...) considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares a educação dietética. (GIARD, 1996, p. 218).

Para a autora acima, as práticas culinárias são desprezíveis. Agora imaginem que as práticas culinárias da Moita vêm da memória dos idosos que também são desprezados pela sociedade. Para aumentar o desprezo, elas são sobre os cactos e as bromélias, consideradas por muitos discursos (CASTRO, MOURA, CASCUDO) como “alimentação bárbara”, “comida do desespero”.

Partindo do que foi discutido, a história local da alimentação ficou às sombras dos grandes vultos políticos e das estruturas econômicas por muito tempo, levando as comunidades locais à “perderem” o contato com a sua própria história de vida. Os livros didáticos não têm contribuído para resolver esse problema. Os conteúdos e currículos estão inchados de interesses que se esticam silenciosamente, devorando essas histórias, não permitindo que elas apareçam, para dificultar ainda mais, trazem toda uma realidade distante, de outros lugares, fora do contexto dos alunos da comunidade Moita.

Todavia, nos últimos anos, precisamente a partir de 2002, mediante a realização da I Amostra Pedagógica, que tinha por finalidade o conhecimento dos aspectos sociocultural e histórico da localidade Moita, alguns professores desta localidade procuram dar visibilidade e ênfase a estes aspectos e em especial às comidas derivadas de cactos. Algo que nos eventos escolares já virou um caso peculiar da comunidade. Quando se pensa ou se fala de alimentos provenientes dos cactos, menciona-se logo a comunidade Moita.

A Nova História Cultural nos proporciona contar um pouco das práticas culinárias da cozinha moitense, através da memória e da oralidade dos idosos desta localidade e de outros relatos históricos que falam sobre o assunto.

3. PRATO PRINCIPAL

O prato principal, como o próprio termo expressa, é o principal. É o agente mais importante na refeição. É este prato que nos dá mais força, no qual nos concentramos mais, que nos deixa mais satisfeito. É nesta parte da pesquisa onde o assunto do qual nos propomos a discutir chega ao seu ponto máximo. É aqui que tentaremos chegar ao orgasmo das nossas idéias, tornando o tema alimentação de cactos e de bromélias mais pertinente possível.

No entanto, sem a entrada e a sobremesa, o prato principal perde a sua importância, qualidade, engenhosidade e graciosidade. A entrada abre o processo alimentar, como se fosse uma preparação para o nosso estômago receber o prato principal. Já a sobremesa vem coroar este momento com a sua sutileza e delicadeza.

Sendo assim, serviremos-lhes no prato principal um pouco da historização dos cactos e das bromélias, os discursos depreciativos e apreciativos da culinária ordinária da Moita (prática alimentar que havia na comunidade Moita antes e depois da construção do açude Epitácio Pessoa na década de 1950) e sua (re) invenção, bem como a (in) civilidade do banquete da Moita.

3.1. Historização dos cactos e das bromélias

Sabemos que todas as coisas que existem possuem a sua história desde da sua origem e que também o lugar (clima, vegetação, relevo, etc) influencia na construção de hábitos e costumes das pessoas que vão se

reinventando com o passar do tempo. Por isso, faz-se necessário a historização dos cactos e das bromélias, com o intuito de trazer mais subsídios para a pesquisa, aumentando as possibilidades de compreensão sobre as práticas alimentares da comunidade Moita sobre os alimentos provenientes dessas respectivas plantas.

Conforme Pessoa (2005, p. 1), o Bioma Caatinga apresenta uma surpreendente diversidade de ambientes proporcionados por um mosaico de tipos de vegetação, em geral caducifólia, xerófila e, por vezes, espinhosa, variando com o mosaico de solos e a disponibilidade de água.

A vegetação considerada mais típica de caatinga, encontra-se nas depressões sertanejas: uma ao norte e outra ao sul do bioma, separadas por uma série de serras que constitui uma barreira geográfica para diversas espécies.

Contudo, os diferentes tipos de caatinga se estendem também por regiões mais altas e de relevo variado, e incluem a caatinga arbustiva arbórea, a mata seca e a úmida, o carrasco e as formações abertas com domínio de cactáceas, bromeliáceas, entre outros.

Para Maltese (1980, p. 1182-1184), de todas as plantas que existem na terra, as cactáceas são as mais estranhas e extravagantes pelo seu formato, pelos seus frutos e flores. As cactáceas, conforme ele, são conhecidas desde os tempos mais antigos, sempre despertaram as curiosidades dos homens. Os gregos conheciam uma destas plantas, não se sabe exatamente qual, e a denominaram de kaktos, da qual derivou o nome de cactácea.

As cactáceas são plantas terrestres dicotiledôneas: a maior parte delas vive na América Temperada e na América Tropical. Poucas espécies vivem na África e em Madagascar, e pouquíssimas na Europa.

Há cactáceas gigantes, anãs, mas na sua maioria elas são intermediárias. Há diversas formas de cactáceas no semiárido nordestino, variando de acordo com os espinhos, formatos e tamanhos, de 2cm até 20m de altura, podendo viver até 200 anos (MORAES, 2006, p. 14).

Maltese (1980) continua dizendo que estas plantas são especificamente xerófilas, isto é, amante do calor e do seco. As cactáceas crescem em clima seco, geralmente em terras áridas, mas também precisam de água e não possuem propriamente folhas como as demais plantas.

Como meio de reduzir a transpiração e a perda de água, elas fizeram uma adaptação transformando as folhas em espinhos. Em alguns lugares quando a seca é prolongada, essas plantas também reduzem as ramificações, permanecendo viva por mais tempo. Elas realizam a fotossíntese no tronco que é verde e as suas raízes ficam na superfície da terra para absorver água mais rapidamente.

Para Pessoa (2005), no Brasil, as cactáceas podem ser divididas em dois grupos distintos: o primeiro grupo é formado pelas plantas nativas com espinhos (mandacaru, xique-xique, facheiro, coroa-de-frade, quipá, alastrado) e outro constituído de plantas exóticas sem espinhos e muito suculentas (palma gigante, palma redonda e palma miúda).

Segundo a mesma autora (op, cit, p. 21), são as condições das terras e do clima de Boqueirão que propiciam a existência de uma vegetação composta de facheiro, xique-xique, mandacaru, palmatória, cumbeba, macambira, coroa-de-frade, marmeleiro, pereiro, quixabeira, angico, jurema, entre outras plantas.

De acordo com Lima Júnior (2006, p. 1), as pessoas do semiárido do Cariri Paraibano, têm encontrado nas plantas da caatinga não só alimentos, mas também água para enfrentar o déficit hídrico. A população da comunidade Moita tem se destacado no consumo e na produção desses alimentos derivados dos cactos e das bromélias antes e depois da construção do Açude Epitácio Pessoa:

A população do semiárido e notadamente do Cariri Paraibano tem encontrado em plantas como o facheiro o mandacaru, a macambira e o xique-xique recursos não só alimentares como também de fornecimento de água nos períodos mais adversos. Estas xerófilas nativas têm proporcionado não só alimentos in natura, como

também na forma de doce, cuscuz, bolachas, farinhas, gomas, bolos, biscoitos, cocadas, picles. (LIMA JÚNIOR, 2006, p. 1).

Certamente a população que Lima Júnior se refere deve ser da comunidade Moita, pois ela se localiza no semiárido do cariri paraibano e, ao nosso conhecimento, é a única que produz bolos, biscoitos e bolachas a partir dos cactos.

O autor tem razão em afirmar que essa população (aqui chamamos da localidade Moita) não só tem se destacado no consumo dos cactos na forma *in natura*. Socorro lembrou que: “a gente também comia batata de imbu, frutas de facheiro, de xique-xique, de cardeiro, de palma, de palmatória, cumbeba...(sic)”²⁰, mas também na invenção de pratos mais requintados, como o cuscuz do xique-xique, o cuscuz da macambira e o xique-xique assado ou cozido. Inácio observou que: “cortava as varas de xique-xique e comia bem assadinho com piaba do rio, cumbeba, raiz de caroá (...). Quando pisava a macambira fazia aquele pão e ia comer” (sic)²¹. Pratos estes bastantes apreciados antes da edificação do manancial Epitácio Pessoa na década de 1950.

3.2. Os discursos depreciativos e apreciativos da colunaria ordinária da moita e sua (re) invenção

É neste Bioma, neste ecossistema dos Cariris Velhos, onde fica situado o município de Boqueirão, o qual teve a sua origem associada à marcha para a ocupação do interior e o combate aos índios da região. Segundo alguns relatos históricos, essa marcha foi implantada por Antonio de Oliveira Ledo, por volta de 1670 e Boqueirão foi o primeiro núcleo de casas de brancos da localidade.

A bandeira da família Oliveira Ledo, seguiu o Rio Paraíba deparando-se na Serra de Carnoió com o boqueirão (Rasgo na serra por

²⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

²¹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

onde passa o rio), local ideal para instalação dos currais de gados bovino (SEBRAE/PRODER, 1997). Ao instalarem os currais de gado, os Oliveiras Ledos trataram de aldeiar os índios ali existentes. Nantes lembra que:

A aldeia ou burgo de índios fora descoberta no ano de 1670, por um português chamado Antonio de Oliveira, que, procurando pastagem própria para o seu gado, encontrou, na ribeira da Paraíba, uma tropa desses índios, que pescavam a cinqüenta léguas da aldeia da Paraíba. Esse capitão havendo obtido dos índios liberdade e segurança, para a colocação de rebanhos, depois de ter havido oferecido alguns pequenos presentes, veio incontinentemente a Pernambuco, à procura de algum missionário, que quisesse estabelecer-se entre esses índios, para melhor proteção do gado que lhe pertencia. (sic). (NANTES, 1979, p. 1).

É neste município que existe uma comunidade denominada de Moita. De acordo com os narradores a comunidade foi fundada no início do século XIX e tem esse nome devido a pequenas moitas de pereiros que cresciam aos arredores dos roçados. Como afirmou o senhor Albuquerque: “era uma plantinha (...), ela ficava desse tamanho (cerca de um metro) o nome da planta é pereiro. Era tudo rasterinho, por isso botaram o nome Moita é um nome bonito o nome Moita(sic)”²².

Conforme os discursos de alguns idosos da comunidade Moita, os habitantes dessa localidade antes da construção do Açude Epitácio Pessoa se alimentavam de feijão, rapadura, milho, batata doce, farinha de mandioca, peixe, charque, leite, queijo, farofa, fava, frutas e batata de imbu e diversos tipos de cactos (xique-xique, facheiro, cardeiro, palma, palmatória e quipã) e bromélias (caroá e macambira). Albuquerque teceu o seguinte comentário: “eu comia angu com leite, carne de charque, farofa de água, feijão macassá, rapadura, queijo. A gente criava gado e tinha o leite, o queijo (sic)”²³. Socorro acrescentou o uso dos cactos na sua alimentação, dizendo que comia o xique-xique com carne de bode, com

²² Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antônio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

²³ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

bacalhau comprado na Vila de Boqueirão e com peixe pegado na beira do Rio Paraíba:

Antes da construção do açude a gente comia farinha de mandioca, feijão, fava. Nós não sabíamos o que era arroz e macarrão. A gente também comia carne de bode, xique-xique, bacalhau comprado na vila de Boqueirão. Além disso, a gente pescava peixe no rio e comia assado e torrado (cozido) com xique-xique assado e cozido (sic)²⁴.

Alguns destes alimentos (feijão, fava, milho, mandioca, entre outros) citados por Socorro, Albuquerque e por outros narradores, na comunidade Moita, eram cultivados nos roçados durante os períodos chuvosos e nas vazantes, nas margens do Rio Paraíba.

Os moradores da localidade Moita, após venderem o carvão vegetal, os utensílios de argila ou as criações como caprinos e ovinos, também comprava farinha de mandioca, rapadura, carne, feijão e milho na Vila de Boqueirão, em Campina Grande e Pernambuco, como nos contou o senhor Albuquerque: “muita coisa nós comprava em Campina e na vila de Boqueirão, o meu pai foi tropeiro e trazia mercadoria de Campina Grande para as bodegas de Boqueirão, depois de vender carvão (sic)”²⁵.

Uma boa parte destes produtos era armazenada em enormes reservatórios e em grandes caixotes para serem consumidos no período de necessidade. Um outro meio de conservação dos alimentos (feijão) principalmente para as pessoas mais humildes, era a conserva em banha de animal (carneiro e porco) em litros ou em sacos, como nos relatou o senhor Inácio: “Quando a gente ia para Boqueirão, comprava a banha de porco e derretia a gordura e botava o feijão dentro e mexia (...) botava no pé da parede (sic)”²⁶.

Basicamente todos os idosos descreveram a conservação dos alimentos que se davam da seguinte forma: os grãos de feijão eram melados na banha de animal e colocados em sacos ou em litros. Os que

²⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

²⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

²⁶ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

eram guardados em litros eram tapados com um pedaço de madeira, sabugo de milho ou cera de abelha. Os jerimuns eram guardados em grandes caixotes ou em um canto de parede e as batatas doces eram enterradas em um quarto feito exclusivamente para elas ou em um cantinho da casa. Este era cheio de areia, na qual as batatas eram soterradas. Muitas delas chegavam a nascer, brotando pequenos ramos dentro do quarto, quando demoravam a ser consumida. Já o milho era armazenado na palha. Como Socorro nos apontou:

Meu pai não botava em depósito, porque ele não tinha condição de possuir depósito (...). Ele guardava os paios dentro de casa, de feijão. Aí a gente debulhava o feijão toda noite, a gente ia debulhava e botava o feijão nos sacos e botava sabe o quê? Banha de porco para não dá o bicho (...), para a gente comer durante o ano todinho (...) e guardava o milho na palha e botava pendurado, só a metade da paia, meia palha aquelas espigas e guardava e o meu pai dizia: vamos comer minha filha e o que sobrar é pra semente (...). E com a batata fazia um caritó (colocava uma camada de areia e outra de batata) e jogava areia em cima pra batata não criar burgão, muitas delas olhava (sic) todinho. Era a coisa mais linda do mundo (sic)²⁷.

No caso do xique-xique, ele era retirado o suficiente para comer dois dias, como lembrou Socorro: “tirava pouco, só para dois dias o meu pai dizia: ó meu filho não vamos tirar tudo não pra não estragar. Ele achava uma latada de xique-xique muito bonita e boa aí tirava aquele fecho, só a metade e a outra deixava lá no mato (sic)”²⁸. Além de que, conforme Zilda, não havia necessidade de armazenar o xique-xique em casa devido à abundância dessa planta na localidade e nas suas proximidades. Assim, ela nos narrou: “nós não empaiolava o xique-xique, porque tinha de fatura (sic)”²⁹.

De acordo com os narradores da localidade Moita, se passasse de dois dias, o xique-xique murchava e ficava imprestável para comer. O

²⁷ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

²⁸ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

²⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

maior meio de conservação dos cactos e das bromélias é na forma natural, já que são plantas resistentes à ausência de água, fenômeno comum da nossa região. Não importava o período do ano: os cactos e as bromélias estavam sempre lá, disponíveis na natureza para serem consumidos. Já outros tipos de alimentos, não apresentavam uma grande resistência, principalmente à estiagem e às pragas.

Muitos idosos afirmam que quando colocavam o feijão no fogo, as lagartas subiam, ficavam boiando na panela. Contudo, as lagartas eram retiradas da panela e o feijão, mais tarde consumido. Algo diferente dos dias de hoje. A senhora Zilda nos disse o porquê: “hoje a gente come os produtos num curto intervalo de tempo e tem geladeira, não dando tempo de se estragar (sic)”³⁰. Giard (1996, p. 292-293), vem confirmar essa argumentação ao dizer que a grande revolução neste domínio veio com a entrada da inovação industrial no trabalho doméstico da introdução da geladeira, do freezer e de produtos congelados... A autora continua dizendo que:

Da antiguidade até o nosso século, todas as sociedades humanas viviam obsidiadas pela necessidade de proteger as substâncias, de estocar seguramente grãos e alimentos: reservas de grãos enterrados em covas profundas para protegê-lo da fermentação; carnes defumadas ou salgadas; excedente de leite transformado em manteiga e queijo; secagem de frutas e legumes (Giard, *Ibid*, p.236).

De acordo com Cascudo (1983), tanto os índios quanto os africanos não tinham essa preocupação de acumular alimentos e de formação de despensas. “A noção de despensa só vai surgir a partir do século XVI com a convergência das técnicas ameríndias, africanas e portuguesas” (CASCUDO, 1983, p. 486). Quando dá fome vão ao mato, retiram uma fruta, uma raiz, pegam um peixe e comem. Aproveitam o restante do tempo para descansar. Observemos o que um indígena fala para um francês sobre o assunto especificamente a respeito do tráfico do pau-brasil:

³⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

Na verdade, agora vejo que vós outros mais sois grandes loucos, pois atravessais o mar e sofreis grandes incômodos, como dizeis quando aqui chegais, e trabalhais tanto para amontoar riquezas para vossos filhos ou para aqueles que vos sobrevivem! Não será a terra que vos nutriu suficiente para alimentá-los também? Temos pais, mães e filhos a quem amamos; mas estamos certos que depois da nossa morte a terra que nos nutriu também os nutrirá, por isso descansamos sem maiores cuidados (CASCUDO, 1983, p. 478).

Conforme Cascudo (op, cit, 480-183), algumas técnicas de conservação foram trazidas pelos europeus nas caravelas. Porém, os africanos e indígenas deram suas contribuições. “Aos africanos tinham a conservação da carne pela tostação ao fogo. (...). Os indígenas utilizavam o moquém (...). Reduzir o peixe à farinha”. Não podemos nos esquecer também da farinha de mandioca. Produto bastante usado na alimentação indígena.

Nota-se que segundo os idosos, antes da construção do Epitácio Pessoa, as pessoas da comunidade Moita comiam em grande quantidade os alimentos derivados dos cactos e das bromélias. Até aquelas pessoas que possuíam vastas extensões de terras ocupadas com enormes rebanhos de caprinos, ovinos e bovinos.

Albuquerque é uma dessas pessoas que possuía terras e rebanhos na comunidade Moita antes da construção do Açude e ele disse que “quem se alimentava de cactos e bromélias eram os pobres, os flagelados da seca comiam essas comidas (sic)”³¹. No entanto, Albuquerque nos afirma que, quando estava queimando macambira para o gado comia o xique-xique. “Eu mesmo comi não vou negar que eu comi, a gente ia queimar macambira pro gado, aí assava o xique-xique, era mesmo que macaxeira era gostoso (sic)”³².

Aqui fica evidente que os cactos e as bromélias não eram apenas consumidos pelos mais pobres da comunidade Moita. O fator econômico

³¹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

³² Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

não era o único ponto motivador para a apreciação e degustação dos alimentos provenientes dos cactos e das bromélias.

Zilda lembrou que: “teve um rico que foi criado aqui no sítio que morava em Cabaceira, mas de vez em quando ele vinha buscar um fecho de xique-xique pra comer. Mas porque gostava (sic)”³³. Percebemos na fala de Albuquerque a preocupação de dizer “eu mesmo comi, não vou negar que eu comi”. Por que ele negaria nos contar se comeu ou não? Essa argumentação torna-se esclarecedora ao analisarmos os diversos discursos depreciativos em torno deste costume culinário. Comida de gado? Os mortos de fome? Mas como aparecem no Brasil os alimentos derivados dos cactos e das bromélias?

De a muito que os habitantes das caatingas inclusive os indígenas, no período anterior e posterior a colonização, são assolados por períodos de déficit hídricos. Neste confronto com a diversidade climática, houve levas sucessivas de pessoas e animais. No entanto alguns proprietários resistiram e permaneceram na região, (...), buscando nos recursos locais sua fonte de sobrevivência e a dos seus animais. Surgiram daí as farinhas de mucunã, da macambira e do xique-xique; e a água advinda dos facheiros, coroa-de-frade... (PEREIRA, 2003, p.125).

Conforme Moraes (1993), os índios que habitavam esta região de Boqueirão eram das tribos cariris. De acordo com Pereira (2003) foram os índios que deram início a este tipo de alimentação. Quando os colonizadores chegaram nesta localidade, os primitivos já tinham um amplo conhecimento a respeito do ambiente, sabiam lidar com o déficit hídrico.

Cascudo (1983, p. 845) confirma que os responsáveis pelo surgimento dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias foram os índios cariris e jês que habitavam todo o Nordeste desde à Bahia ao Piauí.

³³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

“A técnica é indígena, independentemente de qualquer melhoria europeia, mas suficiente para eliminação tóxica”.

Ele também faz uma breve discussão sobre a alimentação de cactos e de bromélia, mas de maneira superficial, pois apesar de ter um vasto conhecimento sobre a alimentação no Brasil é compreensível que este, como qualquer ser humano não dê conta de todas as especificidades do campo culinário e, infelizmente, Cascudo também contribui para a mesma visão depreciativa encontrada em Castro (1968) e Moura (1970):

O sertanejo tenta enfrentar a carência alimentar com as comidas brabas, os recursos desesperados durante as longas estiagens aniquiladoras. Bromélias e cactáceas, flora das caatingas e dos tabuleiros arenosos, são as primeiras reservas mobilizadas, fornecendo as féculas após preparação custosa e lenta, evitando os possíveis tóxicos e o excesso das fibras lenhosas, perturbadoras da laboriosa digestão. O cardápio famélico compreende espécies tradicionais e básicas e vai alcançando desdobramentos angustiosos na proporção da falta nos elementos iniciais, já provados com susceptíveis de proveito. Assim, aparecem invenções e novidades trágicas que são apenas atualizações de processos semiesquecidos e usados nos passados cataclismos (CASCUDO, 1987, p. 842).

No entanto, é válido salientar que Cascudo chama esses alimentos de “comidas de desespero” (aspas do autor). O que nos leva a entender que as pessoas utilizavam este tipo de alimentos quando estavam desesperadas, após longas estiagens, sem opção comiam as bromélias e os cactos.

Pelo menos para alguns narradores da localidade Moita, não podemos aplicar esse termo com tanta veemência como Cascudo afirma, pelo simples fato de muitos idosos afirmarem que comiam os alimentos derivados de cactos e de bromélias porque gostavam, e mesmo tendo lucrado bastante, continuavam comendo o xique-xique assado e cozido, bem como o cuscuz desta respectiva planta e da macambira. Socorro observou que: “quando chegava o tempo de chuva, que as terras estavam muito molhadas, que chegava o lucro, a gente ia colher, maneirava, mais

mesmo assim a gente não se esquecia do xique-xique, porque gostava demais (sic)”³⁴.

Este hábito de comer cactos vai ficar entrelaçado às práticas culinárias dos moitenses. Quando gostamos de uma determinada comida, o nosso desejo é repetir o prato. Não importa a variedade de alimentos, vamos sempre buscar aquela comida que nos dá contentamento. Por isso, mesmo lucrando muito, Socorro e sua família continuavam comendo o xique-xique.

Esta prática alimentar de consumir cactos mesmo no período de fartura não era algo exclusivo da família de Socorro. Zilda também faz comentário semelhante: “e mesmo lucrando a gente comia o xique-xique, por certo a gente se acostumou, gostava, neral! Às vezes, o meu marido fazia lousa, aí nós ia buscar lenha e trazia umas varas de xique-xique e assava só pra dizer que já havia comido aquela comida no passado (sic)”³⁵.

Podemos capturar algumas expressões dessa citação de Zilda e assim tecer alguns comentários. Ela disse “a gente se acostumou”. Sabemos que os costumes são inventados no decorrer do tempo, que por sua vez, vão escorrendo para dentro de nós, desde o nascimento. Então, tornou-se uma prática comum para Zilda e sua família.

A relação que tecemos com o passado é tão forte, que muitas vezes, fazemos algo para reviver alguns momentos que foram importantes para nós. Por isso, ela fala que comia o xique-xique mesmo na época de fartura porque “já havia comido (...) no passado”. Essa comida foi significativa para ela (gostava, neral!). Caso contrário este tipo de alimento era deixado de ser consumido na época de fartura.

Também não podemos deixar de dizer que poderia ser um mecanismo elaborado inconscientemente com o objetivo de conservar as técnicas e o paladar adaptado a este tipo de alimento para serem utilizados

³⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

³⁵ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

novamente quando precisassem. Dessa forma, comia pra não se esquecer (Socorro) e pra dizer que havia comido no passado (Zilda).

Cascudo (1983) cita algumas poesias dos poetas sertanejos que se referem a essas práticas culinárias sobre os cactos e as bromélias. Alguns como o Matias Carneiro de Limoeiro de Pernambuco que tem uma visão positiva das bromélias e dos cactos, cantam os seguintes versos:

Da macambira a farinha,
Do croatá o beiju,
Da massa de coco o pão,
Da mucunã o angu;
A melhor de todas as quatro
É croatá comido cru.

O que diferencia o poeta ou poetisa de outras pessoas é a sensibilidade aguçada e a habilidade de transcrever as sensações, opiniões e emoções sentidas por ele (a) ou situações vivenciadas por outras pessoas através de palavras, de versos, os quais em alguns textos se apresentam na forma ou não de rima.

O poeta ou poetisa expressa em suas criações a impressão que ele tem sobre as coisas. Muitas vezes, essas impressões podem ser apropriadas por outros sujeitos, tomando-as como suas. A admiração que este poeta, (vislumbrado por Cascudo) tem sobre a variedade, importância e preferências dos alimentos advindos da vegetação nativa pode ser, ao mesmo tempo, uma leitura que as pessoas da época faziam sobre a cozinha, como também pode ser mais um discurso compartilhado com os narradores da culinária da Moita. Assim, o senhor Inácio nos narrou: “eu achava bom, agora desses todos, o que melhor eu achava era o xique-xique, o xique-xique é bom demais. O xique-xique assado com caldo de peixe. Era bom demais! Era bom e forte (sic)”³⁶.

³⁶ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

Já outros poetas populares como Niandro Nunes e Bernardo Nogueira têm uma visão oposta à visão de Matias e citam os seguintes versos:

Xique-xique, mucunã
Raiz de imbu e cole,
Feijão brabo, catolé,
Macambira, ubiratã,
Do pau pedra carimã
A paneira e o murrão,
Maniçoba e gordião,
Comendo isso todo dia,
Incha e causa hidropisia,
Foge, povo do sertão.

Podemos olhar para um mesmo objeto de várias maneiras e registrar esses olhares de forma diferente. Assim sendo, muitas pessoas vão ter uma outra visão acerca dos alimentos derivados das plantas nativas. Para esses poetas apontados por Cascudo os alimentos provenientes da vegetação do semiárido provocam indigestão alimentar e não evitam a saída do povo do sertão. Diferentemente desses poetas, os idosos da Moita vão afirmar que além de gostoso e saudável, este tipo de alimentação contribuiu para permanência dos habitantes nesta localidade. Zilda observou que: “não tinha resistido. Não porque é assim os comer comprava pouco, o dinheiro não dava, aí quando se acabava aquele comer o caba metia o pau era no xique-xique, na macambira (...) eu achava bom, porque era uma comida saudável (sic)”.

Jofilly (1892, p. 133), também tece alguns comentários sobre o uso das bromélias, destacando a macambira na alimentação humana. Conforme ele, essa planta passou a ser mais usada a partir da seca de 1877. “A macambira (...) é uma planta utilíssima, principalmente depois da secca de 1877, quando principiou a ser usada como alimento pelo povo”. O autor ainda conta como o alimento é extraído e a sua generalização e confiança que a farinha ou goma da macambira vai ganhando por todo o

sertão, fazendo concorrência com a farinha de mandioca, principalmente quando o preço desta se eleva.

Jofilly (Ibid) também observa a ausência de exames sobre a propriedade dessas comidas e denuncia o olhar de desconfiança dos governantes acerca deste alimento:

A goma ou farinha é extraída do pedúnculo de suas folhas e tida como muito nutriente; hoje é geralmente usada no sertão como toda confiança, mesmo em annos regulares, fazendo já em certos lugares concorrência á farinha de mandioca, quando esta sobe de preço. Não nos consta que esse producto tenha sido sujeito a qualquer exame chimico, a fim de serem conhecidas precisamente as suas propriedades; o que, a ser exacto, revela a maior incúria por parte do governo (JOFILLY, 1892, p. 133).

Aron (1976) afirma que ainda se tem um certo tabu naquilo que se é comestível. Os alimentos derivados dos cactos e das bromélias estão imbuídos de tabus. Podemos perceber isso nos relatos escritos de Castro (1968) e Moura (1970) que os denominam de “alimentos bárbaros” ou nos relatos de Cascudo (1983) que chama de “comidas do desespero”. Mas, não se percebe o desespero exacerbado e nem a barbaridade exorbitante apontada pelos autores acima por parte daqueles que praticavam o costume de comer cactos e bromélias cru, assado ou cozido.

Conforme os depoimentos dos narradores da comunidade Moita (Zilda, Severino, Socorro, Albuquerque, Oliveira, Inácio e Conceição) o xique-xique assado ou cozido tinha o mesmo sabor de macaxeira, “bem fofinho e muito gostoso, as farinhas do xique-xique e da macambira”³⁷. Zilda deixa clara a sua afeição e a de seus vizinhos com este tipo de alimento:

Eu aprendi isso com os vizinho, que tinha uns vizinhos lá que comia. Mãe nunca tirou não, mas a gente tirava. Eu achava muito bom, logo a gente vivia com fome. Eu achava parecido com macaxeira, tem um que é enxuto pra gente tomar café é mesmo

³⁷ Entrevista concedida ao autor no dia 07 e 14 de março de 2008.

que tá comendo macaxeira. Às vezes, eu sinto, tu acredita, às vezes, eu sinto saudade do xique-xique. (sic)³⁸.

A fala acima nos leva a entender que os alimentos derivados dos cactos, não eram só comidos nas épocas de extremas estiagens para matar a fome e que mesmo tendo milho, feijão, farinha de mandioca, muitos comiam cactos e bromélias. Achavam este tipo de alimento muito gostoso. De acordo com a senhora Zilda: “mesmo nas épocas de fatura a gente comia xique-xique assado e cozido. Era tão bom! A família do meu marido comia o xique-xique cozinhado com carne de gado assada. Eles tinham bicho (...) compravam e comia. Oxente! Gostava muito (sic)”³⁹. Socorro falou que ela e o seu marido (Inácio) comeram o xique-xique assado há uns dois anos para se lembrarem de antigamente. Ela ainda comentou emocionada:

O meu pai trazia cada fecho de xique-xique e jogava no terreiro de casa. Lá no terreiro mesmo o xique-xique era assado com os espinhos e a casca. Depois era só a gente puxar no dente ou cortar com uma faca que a casca sai todinha, ficando apenas o miolo. Mas era gostoso. A gente também descascava o xique-xique, cortava em pequenos pedaços e colocava na panela para cozinhar. Depois dele cozido a gente colocava nos pratos feitos de barro e comia com curimatã, jundiá, mussum, cangati, bebo, corro preto e saburu pescados nos poços na beira do rio. Aquele era um tempo bom. A gente também comia batata de imbu, frutas de facheiro, de xique-xique, de cardeiro, de palma, de palmatória, cumbeba, vamura, gogoia, tomatinho da peste, preá, peba. Com a gente não tinha comida ruim. Quando a gente se acordava de manhã perguntava a mamãe o que era que tinha para comer. E ela respondia que tinha xique-xique cozido da noite passada. Nós corríamos comia que enchia a barriga e sair todo mundo satisfeito. Quando tinha muito milho e farinha de mandioca a gente comia. Mas quando não tinha ficava apenas para os bebezinhos comerem feitos papas. E nós que era maiorzinho se tacava no xique-xique. Ora meu filho teve dentinho para morder já se agarrava com um pedaço de xique-xique (ela dá risada).⁴⁰

³⁸ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

³⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁴⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

Fica evidente no discurso de Zilda e principalmente no de Socorro, o relacionamento íntimo que os habitantes da comunidade Moita tinham com os cactos e as bromélias no seu dia a dia, em qualquer idade, após o nascimento dos primeiros dentes. Para eles era uma comida tão ou até mais importante que muitas outras utilizadas naquele momento. “Quando tinha muito milho e farinha de mandioca agente comia. Mas quando não tinha (...) se tacava no xique-xique”⁴¹. Era como se fosse banana, um saco de batata, de feijão ou de milho.

Uma comida comum, como a farinha de mandioca já foi um dia e o fubá é hoje. O que realmente importava naquele período da história da comunidade Moita era encher “a barriga e sair todo mundo contente”. Era o café da manhã, o almoço, o lanche e o jantar. Este tipo de alimento fazia parte de todas as refeições dos moitenses no decorrer do seu cotidiano.

Conforme muitos depoimentos dos idosos da localidade Moita, estes se criaram numa vida boa por consumirem estas iguarias, pelo menos as suas recordações nos permitem crê nisso. Socorro nos faz deleitar com as suas descrições com muito prazer sobre o hábito de comer cactos e os utensílios usados na preparação desses alimentos, nos transportando para um outro tempo. Um tempo cheio de vida, de amores, de laços familiares e de sonhos bem vivos e presentes nas lembranças dessa heroína comum, dessa heroína viva, e, ela continua:

Nós fazíamos janta, almoço, ele (pai dela) chegava com o xique-xique, fazia um fogo no meio do terreiro, aí dizia Maria vou pegar e vou assando aqui pro meninos e outros ele cortava como se fosse pedacinho de macaxeiras. Quando acabava minha mãe enchia uma panelinha, nesse tempo era panela de barro, aí ela colocava uma panela pra cozinhar e enquanto aquele xique-xique ia cozinhando ele ia assando pra gente aquelas varinhas de xique-xique e a gente ia comendo o xique-xique assado parecendo macaxeira e ela com uma panela no fogo e com uma tigelinha de peixe, aquilo era cangati, jundiá, cumatã, era um peixe chamado saburu, aí fazia aquele torrado de peixe e a gente comia com xique-xique. Às vezes a gente nem jantava. Já tinha comido tanto xique-xique assado. Se

⁴¹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

criarmos numa vida tão boa comendo essas comidas acredita. Ainda hoje tenho saudade dessas comidas (sic)⁴²

Severino também faz uma breve abordagem sobre este tema, lembrando com muita saudade dos fechos de xique-xique que levava para casa e como comia estes cactos assado ou cozido com leite de cabra. “Um dos meus pratos preferidos era o xique-xique cozido com leite de cabra. Nós quando tirava o xique-xique comia logo, gente pra medonho . Ainda hoje se você achar uma latada de xique-xique boa, e ir comer, come (sic)”⁴³. Oliveira tece um pequeno comentário sobre o assunto em estudo e complementou:

Nós comíamos xique-xique assado e cozido, comia também o cuscuz da macambira. A gente comia essas comidas para interar a outra que nós comprava que era pouca. Minha mãe fazia o cuscuz da macambira. Era um pão roxo. A gente comia com leite de cabra com cuscuz da macambira (sic)⁴⁴.

Os narradores da comunidade Moita falam em seus discursos como se dava o processo de preparação dos alimentos derivados dos cactos (xique-xique) e das bromélias (macambira). Confesso que eu tentei fazer este tipo de comida, como o cuscuz do xique-xique ou da macambira ou o xique-xique assado e cozido e não consegui. Fico imaginando a tamanha habilidade que essas pessoas tinham de pegarem uma macambira ou um xique-xique e dali retirarem o sustento, de inventarem vida de onde aparentemente não existe.

Concordamos com Albuquerque, quando ele afirmou: “o nordestino sabe viver. (...) Na Serra de Carnaió, ali tem cará do mato, tem pitomba, coco catolé e tem bem dizer água mineral direto (sic)”⁴⁵. Infelizmente, as pessoas estão “perdendo” o conhecimento sobre esses alimentos, que passavam por processos demorados, às vezes, levava um

⁴² Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁴³ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁴⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

⁴⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

dia inteiro ou uma tarde na preparação desses alimentos, como Zilda nos relatou:

Meu filho, o pão do xique-xique eles fazia assim, eles descascavam o xique-xique e quando acabava arrancava aquele miolo de dentro e fazia aquelas cordinhas, dependurava no arame para secar. Aquilo quando estava bem sequinho aí botava dentro de um pilão e danava a mão pisando, fazia aquela farinha, peneirava e fazia o cuscuz (...). Eu aprendi isso com os vizinho. Mamãe tirava a macambira, pisava no pilão, depois tirava aquela casca todinha, lavava bem lavada, depois espremia bem espremido e misturava com a massa do milho que era pouco e fazia um pão pra comer com leite. (sic).⁴⁶

Conforme os informantes da comunidade Moita o fator condicional que levou a redução do consumo dos cactos e das bromélias na alimentação humana, foi a construção do açude Epitácio Pessoa, na década de 1950, com o objetivo de abastecer principalmente as áreas urbanas (Campina Grande).

A partir de 1950, a construção do manancial Epitácio Pessoa teve início, barrando o leito do Rio Paraíba na Serra de Carnoió, provocando mudanças socioeconômicas na região que repercutem até o presente. O acontecimento traria para Boqueirão o digníssimo avanço e o radiante progresso. Isso era uma das principais metas do governo de Juscelino Kubitschek, para tirar o país do atraso tecnológico de 50 anos em cinco, acompanhando assim as grandes potências mundiais do momento como os Estados Unidos e a União Soviética.

Dessa forma, o governo federal investiu em construções e a construção do Açude foi uma delas, que já era ventilada desde o final do século XIX pelo historiador Irineu Joffily. Ele sugeria às autoridades estaduais, as possibilidades oferecidas pelo Rio Paraíba, que no seu curso, rompia o obstáculo da Serra de Carnoió, prestando-se ao represamento das águas e conseqüentemente à construção do açude. Então o historiador nos afirma que:

⁴⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

Os principais rios do sertão da Parahyba não têm açudes, ninguém ainda ousou represar-lhes as águas, quando a custos consegue-se deter as dos riachos; portanto, um poderoso dique, que restabelecesse a continuidade de uma serra, rompida por caudalosa torrente, seria uma obra que por si só mudaria o aspecto e o clima de uma ribeira ou de grande parte della. Assim, o boqueirão de Cabaceiras faria represar o rio Parahyba cinco ou seis léguas, fertilizando terrenos suficientes para sustentação, por meio da agricultura, de muitos milhares de habitantes. (JOFFILY, 1892, p. 189-190).

Quase um século depois da advertência de Irineu Joffily, em 1951, deu-se os trabalhos da construção do Açude Epitácio Pessoa, cujo nome é uma homenagem ao presidente que em sua gestão iniciou o processo de estudo de demarcação da área, como também a elaboração do projeto.

Apesar dos anseios da população local, que há tantos anos aguardava a construção do manancial, na esperança de dias melhores, este só veio a partir da articulação dos setores dominantes da Paraíba, mais precisamente de Campina Grande. No início da década de 50, Campina Grande (maior e mais desenvolvido centro populacional do compartimento da Borborema) vivenciava grandes problemas com o abastecimento d'água. O volume de água da barragem de Vaca Brava já não era suficiente para atender à população que crescia de forma desordenada.

Dessa forma, o pleito dos setores dominantes da política campinense contou com o apoio total do governo desenvolvimentista. Em 1951, iniciaram-se os trabalhos da construção propriamente dita, coordenado e executado pelo Departamento Nacional de Obras Contra a Seca (DNOCS).

O senhor João (um dos entrevistados) argumentou que com o advento da construção do Açude, a vila de Boqueirão se transformou num ponto de encontro de milhares de operários e técnicos vinculados de muitos lugares. Vários trabalhadores (cerca de três mil) e máquinas se moviam 24 horas por dia num vai e vem impressionante durante cinco anos. Ele nos relatou um pouco do seu trabalho na fundação do

manancial, dura jornada de trabalho e as insalubridades que estavam sujeitos.

O meu trabalho na época da construção do manancial era passar lama nas pedras para ficar melhor de quebrá-las. Isso eu fazia de dia e de noite. Mas teve uma vez que me deu uma febre tão grande que eu quase que morria. Eu tremia de frio dentro de um quarto. Deixei o trabalho e não voltei mais para aquele serviço (sic)⁴⁷.

Muitas pessoas que trabalharam na construção do açude juntamente com João estavam habituadas a uma rotina ligada ao plantio de roçados, à criação de animais, confecção de utensílios de barro, entre outros, enfim, em atividades lentas e comparadas com as desenvolvidas na fundação do açude.

A construção do manancial proporcionou o distanciamento desses homens das suas práticas culturais. Distanciamento este promovido pela aceleração do tempo e das jornadas de trabalho extensivas, levando à exaustão do corpo e conseqüentemente ao desenvolvimento de doenças. Por isso, muitos desistiam de trabalhar na edificação do manancial e voltavam a praticar as atividades anteriormente desenvolvidas por eles.

Alguns habitantes da comunidade Moita trabalharam na construção do Açude, como no relatou a senhora Conceição: “o meu marido (Severino) trabalhou muito na fundação do açude (sic)”⁴⁸. Entretanto, alguns (como João) não conseguiram se desapegar das suas antigas práticas culturais, promovidas pelos avanços da modernidade trazida pela construção do açude e Severino nos contou um pouco da sua experiência nessa grandiosa obra, que ia consumindo a vida de muitos, que chegavam a desistir do trabalho:

Nós saíamos de manhã, tinha barraca, dormia, passava a semana trabalhando naquele açude, cavando a fundação, aterrando com minha carroça, batendo no cepo. Puf, puf, puf, puf, oxe, trabalhei muito, quando eu trabalhei no açude o meu pai era vivo, meu pai

⁴⁷ Entrevista concedida ao autor pelo senhor João Carlos Silva, no dia 13/06/2007.

⁴⁸ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

morreu com 70 anos. Quando ele morreu, eu saí deixei de trabalhar no açude (...) fui fazer panela, trabalhar nas vazantes... (sic)⁴⁹.

O pai de Socorro (também uma das entrevistadas) foi mais um da localidade Moita que trabalhou na construção do manancial. Mas segundo ela, durante a construção do açude, ele veio a falecer. Severino continua dizendo que vinha gente de outras localidades para trabalhar na grande obra. “Gente do sertão que eu conheço (...) gente daqui da beira d’água”⁵⁰. Ele nos contou que ainda hoje conversa com um amigo da comunidade Maravilha (também pertencente ao município de Boqueirão) que vivenciou com ele aquele momento.

Com a construção do açude muitas pessoas tiveram as suas terras inundadas com as águas represadas. Com os habitantes da comunidade Moita não foi diferente. “Eu vi as águas invadirem a casa dos meus pais e rapidamente cobriu tudo” (ALBUQUERQUE)⁵¹. Eles passaram a reinventar as suas práticas econômicas, sociais e culturais, desenvolvendo outras atividades, como a agricultura irrigada e a piscicultura às margens do açude.

Em 11 de janeiro de 1957, o açude Eptácio Pessoa foi inaugurado pelo então presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira. Acontecimento que ainda hoje está marcado na memória dos que participaram do evento. A festa de inauguração durou três dias, com churrasco, dança ao ar livre, pastoris e muitas outras atrações. “Ainda me lembro daquela festança, era tanta carne, tanta bebida, todo mundo comeu muito” (JOÃO, 2007)⁵².

Por outro lado, a população ribeirinha assistia, ao vivo, as águas da represa do açude aumentarem assustadoramente a cada ano, provocando o pânico em alguns moradores que só resolveram sair de suas casas e terras com a chegada das águas. No inverno de 1960, o açude “sangrou” pela

⁴⁹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁵⁰ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁵¹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

⁵² Entrevista concedida ao autor pelo senhor João Carlos Silva, no dia 13/06/2007.

primeira vez ocupando assim uma grande extensão de terras de Boqueirão a Cabaceiras que foram cobertas pelas águas.

As vazantes realizadas às margens do Rio Paraíba deixaram de ser praticadas na comunidade Moita, devido às águas do açude que aumentavam constantemente. Os plantios de roçados feitos nos períodos chuvosos vão perdendo terreno para outras formas de sobrevivências e obtenção dos alimentos, como no relatou Socorro: “a gente não comeu mais xique-xique. Apareceu trabalho na irrigação e na pescaria. Passamos a fazer roçados na beira do açude e assim o xique-xique foi esquecido (sic)”⁵³.

A senhora Zilda nos contou que mesmo depois da construção do açude e da vida ter melhorado muito devido à agricultura irrigada e à pesca, não deixou de comer xique-xique. Ela concluiu dizendo que era uma comida boa. “Depois que foi feito o açude de Boqueirão a vida melhorou. (...). Eu criei os meus filhos com o meu trabalho na irrigação e na pesca. E mesmo nas épocas de fatura a gente comia xique-xique assado e cozido. Era tão bom! (sic)”⁵⁴. Com esta citação de Zilda percebemos que apesar de todo o avanço promovido pelo açude, o costume de comer cactos resistiu e continuou a existir nas práticas alimentares de alguns habitantes da localidade Moita.

Já o senhor Albuquerque observou que depois do açude, não faltou mais água. Todavia, ele deixou evidente a alegria que sente ao falar da época que antecede a construção do manancial ao afirmar: “naquele tempo, a gente era rico e não sabia”⁵⁵. Conceição nos descreveu um pouco sobre as plantações que seus pais faziam às margens do Rio Paraíba e como essas áreas utilizadas para o plantio foram sendo cobertas pelas águas do açude: “meu pai e a minha mãe plantavam mandioca nas várzeas próximas ao rio. Quando o rio vinha com água molhava essas várzeas e aí

⁵³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁵⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁵⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

ficava bom para plantar. Mas o açude cobriu tudo que estava no seu caminho (sic)”⁵⁶.

O açude Epitácio Pessoa não trouxe apenas novas atividades para serem implantadas nas comunidades margeadas por ele, mas também procurou extinguir hábitos e costumes inventados antes da sua construção.

Dessa forma, torna-se possível compreender através dos discursos dos colaboradores da comunidade Moita, as transformações proporcionadas pelo açude e conseqüentemente a redução de outras práticas culturais (oleiraria, carvão vegetal, criação de caprinos e ovinos etc) na referida comunidade.

No entanto, apesar das reduções, as antigas práticas não deixaram de ser exercidas. É o caso dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias. Este tipo de alimentação vai sofrer uma ressignificação. As práticas alimentares da comunidade Moita reelaboram o costume dos índios da região de comerem cactos e bromélias no seu dia a dia.

O rato Remy (personagem principal do filme *Ratatouille*) sente inveja dos seres humanos pela sua capacidade de criação. Este rato quebra os limites impostos a ele, principalmente por ter o paladar e o olfato altamente apurado. Por apresentar esses pontos que o diferencia, ele embarca nas descobertas e invenção do mundo da culinária. Remy fala o seguinte sobre os humanos: “eles não sobrevivem, eles descobrem, criam, um bom exemplo é o que fazem com a comida”.

Da linguagem cinematográfica para a experiência histórica, o que os nativos e posteriormente os habitantes da localidade Moita conseguiram fazer usando os cactos e as bromélias e extremamente magnífico. Percebemos que os seres humanos não têm limites, eles extrapolam qualquer regra criada, qualquer desafio ou obstáculo existente. Isso nos fascina e nos emociona. Conforme (BIARD, 2005), no filme *Ratatouille*, qualquer um pode cozinhar. “A arte de cozinhar (...) é para as

⁵⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

mentes criativas, coração forte. As coisas podem até dá erradas, mas não deixe ninguém determinar o seu limite a partir da sua origem. O único limite é a sua alma. Qualquer um pode cozinhar”.

O senhor Feliciano (entrevistado) chegou na comunidade Moita na década de 1960 e aconselhado por um dos moradores (ALBUQUERQUE), começou a fazer as cocadas de facheiros. Feliciano passou muito tempo vendendo este tipo de alimento com pão, mesmo o manancial dando levas e sucessivas sangrias e apesar dos extensos campos de agricultura irrigada e da pesca atingir nestes anos o seu auge, as comidas derivadas de cactos não deixaram de ser consumidas tanto pelos habitantes da localidade Moita, como por outras pessoas que vinham de outras localidades, atraídas por algum evento cultural ou a procura de trabalho.

Através da fala de Feliciano notamos que este tipo de alimento não era apenas consumido pelos moitenses. Muitas pessoas de outras comunidades também usavam os cactos no cardápio alimentar, assim como ele nos contou:

Eu inventei de fazer as cocadas de coco, quando cheguei na casa de Tota ele disse, o Zé da Guia porque que tu não faz cocada de facheiro, eu disse o Tota (Albuquerque, um dos entrevistados) eu nunca fiz não. Aí Tota disse, faz pra mim que eu compro a cocada de facheiro. Aí eu inventei de tirar o facheiro, (...) rapei, botei pra cozinhar, lavei em nove águas, aí ficou solto como farinha, aí em cima botou o leite de coco, quando eu espalhei ficou fofinha. Isso foi depois do açude, depois que eu casei, em sessenta e dois. Tota comprou bastante, não dava pra ninguém não, compadre Lata, Bosco, o finado Mané, todo mundo, era teu pai mais Gonzaga. Mesmo trabalhando na agricultura agente fazia do sábado pro domingo, de noite eu fazia ela e ia vender no campo de futebol, era muita gente, nesse tempo era compadre Argemiro, meio mundo de gente do Cavaco (outra comunidade e Boqueirão), não dava pra quem queria. Era cem cocadas, cento e cinquenta pães. Tinha gente nesses campos de tomate, compadre Adinho, Mane Pinto, todos mandava pegar cocada aqui, num era Luisa? Quando Tota estabeleceu. (sic)⁵⁷.

⁵⁷ Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Henrique Feliciano, no dia 14/03/2008.

Albuquerque foi um desses “homens ordinário” apontado por Feliciano, pois além de transmitir o conhecimento sobre o uso dos cactos (aqui o facheiro) na alimentação humana, também incentivou a produção desse alimento ao dizer que comprava, caso Feliciano fizesse a iguaria.

Albuquerque não conseguiu se desprender totalmente das práticas alimentares anteriores à construção do açude, bastou aparecer um dispositivo (Feliciano e as suas cocadas de coco) para ele agir rapidamente com o intuito de satisfazer as suas vontades através deste costume, introduzindo, sorrateiramente nas habilidades de cozinhar de Feliciano um outro tipo de saber culinário.

Feliciano foi uma das peças fundamentais nesse processo de resistência da culinária ordinária da Moita. Ele não foi um mero receptor, dando continuidade ao costume de cactos tal qual como era antes do manancial, (até porque isso é impossível, devemos levar em conta alguns fatores como o tempo, o espaço e as subjetividades dos sujeitos), mas reinventou esta prática culinária a partir do conhecimento transmitido na “ilegalidade” por Albuquerque, acrescentando outros ingredientes, como ele bem observou: “eu inventei de tirar o facheiro (...) e em cima botei o leite de coco, quando eu espalhei a cocada ficou fofinha (sic)”⁵⁸.

Percebemos que os habitantes que viviam na comunidade Moita, antes da construção do açude Epiácio Pessoa, tiveram contato com estes tipos de comidas, traficaram as práticas culinárias dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias, agiram na “ilegalidade”, usaram as suas astúcias para driblar os avanços trazidos pela construção do açude, haja vista, que a cidade cresceu e o contato com os alimentos tidos como convencionais aumentou consideravelmente.

Foram abertas estradas, construídas rodovias e assim os alimentos passaram a chegar mais rápido em Boqueirão e em quantidades maiores. Não podemos nos esquecer que as águas se tornaram perenes, sendo

⁵⁸ Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Henrique Feliciano, no dia 14/03/2008.

possível a prática da agricultura em tempo integral e não em períodos sazonais.

Foi graças às astúcias sutis desses homens ordinários e dessas mulheres ordinárias (os idosos) que a cozinha da Moita demonstrou resistência se fazendo presente até os dias atuais. Foi graças a esses “heróis comuns” e a essas heroínas comuns através das ações em dimensões do micro no cotidiano passadas, às vezes, despercebidas dos lugares onde eles atuam, modificando o cardápio alimentar imposto pelo manancial, algo considerado pelo olhar de fora, banal por estar conferido à prática alimentar que não estão convencionadas ao grandioso discurso desenvolvimentista e progressista.

Foi graça a essas burlas que os habitantes da comunidade Moita puderam fazer uso do costume de comer os cactos e as bromélias, pois na década de 1990 o açude Epitácio Pessoa baixou as suas águas, ficando num estágio que foi preciso desativar os motores que jorravam águas nas plantações. Isso ocorreu em 1998/9. Com o corte das irrigações, os habitantes da comunidade Moita partiram para realizar outras atividades econômicas que não precisassem de um alto consumo de água.

Dessa forma, os cactos, também conhecidos como “lavouras secas”, pelo seu baixíssimo consumo de água, passaram a ser um dos meios de potencialidade da comunidade Moita a ser incentivado, pois esta localidade já mantinha uma estreita relação com o uso dessas plantas na alimentação humana e animal e este costume já estava bem enraizado na cultura local. Sendo assim, os moitenses partiram para a industrialização e comercialização dos alimentos derivados dos cactos e na implantação de uma agroindústria de derivados dessas plantas.

3.3. A (in) civilidade do banquete da moita

É impressionante pensarmos sobre aquilo que acreditamos no decorrer da nossa existência. Vamos mudando com o passar dos anos e assim a nossa visão de mundo também vai sofrendo modificações. Muitas

vezes, aquilo que um dia defendíamos tanto, não faz mais sentido para a nossa vida. Isso faz parte da condição humana, do seu processo de contingência do desenrolar da história.

Quando nos afastamos um pouco do passado, ou melhor, dizendo, daquilo que é escrito, falado e lembrado sobre ele, percebemos as diferenças existentes entre o que sabemos sobre o passado e o presente. Até certo ponto, observamos isso com um certo espanto e estranhamento. Analisando o nosso próprio passado, podemos imaginar as disparidades que o separa da atualidade, que é vista como o que se tem como mais avançado. Porém, não conseguimos nos desprender de muito desse passado que ainda persiste em nós.

Pensando neste sentido, o estranhamento e conseqüentemente o espanto se fazem bem maior numa nova geração. Geração esta que não tem nenhum vínculo vivido e experimental com o passado que a antecedeu. Ouvindo apenas relatos escritos e orais sobre os eventos. Por não ter este vínculo mais firme com os eventos, pouco é levado em conta por esta nova geração, não existe o sentimento de pertencimento e passa a ver aquilo que os seus antepassados faziam como fora de moda (roupa, música, corte de cabelo, fala, comida etc.).

Bloch (2001, p. 7) tem razão quando afirma em *Apologia da História* que “os homens se parecem mais com a sua própria época do que com os seus pais”. Eles são filhos da atualidade, do presente. Está impregnado neles, os eventos do momento. Elias (1994) vem reforçar esta discussão quando nos diz que “os nossos descendentes considerem nossos costumes tão ‘bárbaro’ e surpreendentes quanto nós achamos os de um passado ainda recente”.

As pessoas que nasceram depois da construção do Açude Epitácio Pessoa apenas ouvem e lêem relatos escritos e orais sobre os hábitos e costumes da comunidade Moita. Um exemplo disso sou eu, que cresci ouvindo os discursos dessas pessoas. No entanto, os habitantes (os idosos) que viveram na localidade Moita antes da construção do manancial, que tiveram um relacionamento íntimo e vivo, que puderam vivenciar, praticar,

inventar e reinventar os hábitos e costumes, têm um conhecimento muito mais rico em detalhes precisos e emocionantes sobre esse acontecimento.

Lançando mão desse conhecimento, de acordo com a senhora Zilda, a comunidade Moita foi fundada por Jorge Defensor da Cunha, no início do século XIX. Ele veio de Goiana, Estado de Pernambuco. Permaneceu por um pequeno período de tempo, mas foi preciso voltar para Pernambuco para tomar conta do engenho de cana-de-açúcar, doando as suas “terras” para os seus dois sobrinhos: Severino Jorge Sobrinho e Ricardo Jorge Sobrinho.

Notamos que a comunidade Moita passa a existir de fato com o estabelecimento do homem branco, pois foi só com ele que a civilidade estava também presente. Da mesma forma se deu com Boqueirão, passando a existir com a chegada de Antônio de Oliveira. Muitos registros afirmam que os lugares só passaram a existir a partir da chegada do colonizador.

Conforme Albuquerque e Zilda a origem do nome Moita, foi devido às plantações que os habitantes da localidade faziam próxima a pequenas moitas de pereiro que cresciam nos arredores dos roçados e nas proximidades. Quando uns dos lavradores iam ao roçado diziam: “vamos a moita”, “estou indo para a moita”, e assim, o nome Moita teve origem. Infelizmente o local onde se encontravam as “moitinhas de pereiro” está coberto pelas águas do Açude Epitácio Pessoa.

Diversas pessoas que moravam próximo aos leitos do Rio Paraíba foram expulsas pelas águas, obrigadas a deixar os seus lares e terras para se instalarem nas partes de terras mais elevadas. Do mesmo modo, os habitantes da comunidade Moita se fixaram em uma porção denominada de “Alto do Cercado Velho”, passando a se chamar de Moita (Zilda).

O açude (símbolo do avanço, da modernidade e do progresso) não conseguiu desfazer totalmente os hábitos e costumes dos habitantes da comunidade Moita. Mesmo derrubando toda a casa, ainda fica a lembrança, que por sua vez, é permeada de emoções, desejos, vidas e

memórias do passado. Tudo que se plantar neste terreno algo dele vai estar presente e vivo.

As gerações que sucederam a edificação do manancial não demonstram o mesmo saudosismo e apego pelos alimentos derivados de cactos e bromélias. A senhora Zilda nos disse que: “às vezes, eu sinto saudade do xique-xique (sic)”⁵⁹. Saudades estas que são capazes de nos levar para lugares distantes no tempo e no espaço e, em alguns momentos compartilhar essas saudades com outras pessoas que foram contemporâneas do mesmo acontecimento.

O senhor Inácio fez questão de dizer que: “toda vez que estou conversando com Socorro, a gente começa a se lembrar, me lembro é muito (sic)”⁶⁰. Ao conversar com Socorro pudemos notar que ela também expressa com muita veemência as recordações saudosas em relação a esta prática alimentar existente na comunidade Moita: “ainda hoje tenho saudade, tem hora que eu digo assim se eu achasse um xique-xique bom eu ia cozinhar pra comer com peixe torrado (sic)”⁶¹.

O desinteresse e a falta de apego pelas práticas alimentares, especialmente quanto ao uso dos cactos e das bromélias por parte posteriores à edificação do açude Epitácio Pessoa é fácil de explicar por um simples motivo: quando as novas gerações nasceram, o açude já proporcionava a prática da agricultura irrigada e da piscicultura. Já as gerações anteriores ao açude nasceram numa época em que as atividades oferecidas pelo manancial ainda não existiam. Mesmo assim, muitas dessas práticas culinárias escorreram para dentro da localidade Moita e é por isso, que estamos pesquisando sobre o assunto.

É evidente que as sociedades, em qualquer época e lugar, vão consumir aquilo que está a sua volta, ao seu meio. Então, se torna “natural”, “normal” para as pessoas desta comunidade o consumo dos alimentos derivados dos cactos (xique-xique, facheiro, quipá, palmatória

⁵⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁶⁰ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁶¹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

etc.) e das bromélias (macambira e caroá). Para Socorro, este tipo de alimentação se fazia presente na mesa dos pobres, das pessoas humildes e para tomar uma conotação mais ampla, ela nos disse que era comida dos cristãos. “Essas comidas eram alimentos dos cristãos, dos pobres, das pessoas humildes (sic)”⁶². Severino vem reforçar esta argumentação ao relatar que eram uns alimentos normais, iguais a qualquer outro naquele tempo. Zilda acrescentou que algumas pessoas ricas também comiam o xique-xique, mas segundo ela, era porque gostavam.

Este tipo de alimentação era visto como uma refeição comum do dia a dia dos moitenses. Conforme Zilda, todo mundo comia, não importava a idade ou o período do ano. “Todo mundo comia (...), sempre que desce vontade a qualquer hora do dia ou período do ano”⁶³. Socorro vai nos dizer que: “se teve dente já dava pra morder o xique-xique”⁶⁴.

Giard (1996), estuda e nos conta o processo de invenção de um dos alimentos mais populares (a batata) nos dias de hoje também muito consumido pelos moitenses antes da construção do açude, e que era visto como comida de gado. Ela afirma que:

A batata podia alimentar, desde o fim do século XVIII, cinco vezes mais pessoas, ocupando a mesma superfície plantada que com os cereais comuns; mas foi preciso uma longa espera para que deixasse de ser alimento reservado ao gado e se inventasse uma cozinha própria para ela, com receitas eruditas (por volta de 1820), depois burguesas (por volta de 1860), e em seguida, mil variações populares para que enfim conquistasse sua patente de alimento de base, apreciado por todos. (GIARD, 1996, p. 236).

É notável que os alimentos derivados de cactos e de bromélias sofreram um processo inverso ao da batata analisada por Giard. Vejamos porque: a batata foi deixando gradativamente de ser alimento reservado ao gado, como a autora bem mostra, para se inventar uma cozinha para ela (erudita, burguesa e popular). Quanto à cozinha inventada sobre os cactos

⁶² Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁶³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁶⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

e bromélias, como afirmam os idosos, passou a ser vista como comida de gado. Essa é uma concepção bem presente nos dias de hoje, algo que não existia na década de 1950. Era um costume que atendia as necessidades e desejos dos moitenses naquela época.

Elias (1994), analisando o comportamento das pessoas na Idade Média, tece o seguinte comentário a respeito disso:

Às vezes, uma pequena frase mostra como esses costumes estavam enraizados e deixa claro que devem ser compreendidos não apenas como algo “negativo”, como “falta de civilização” ou de “conhecimento” (como é tão fácil supor de nosso ponto de vista), mas como algo que atendia às necessidades dessas pessoas e que lhes pareciam importante e necessário para elas exatamente dessa forma. (ELIAS, 1994, p. 81).

Dentro deste contexto, era considerado civilizado preparar e comer estes tipos de alimento provenientes das bromélias e dos cactos e comê-los sem acompanhamento, com peixe, leite de cabra, carne de gado, de bode, camaleão, teju, jabuti ou peba. Giard (Ibid, p. 232) nos lembra do cão que é apreciado em Hong-Kong, dos gafanhotos em Magreb e dos vermes saboreados na Nova Guiné (...), ou as receitas indígenas divulgadas por Cascudo (1983, p. 577-583) que de acordo com a sua concepção, assombraram muitos naturalistas nos fins do século XIX, e um deles foi Karl Von den Steinen: Irara, onça e tamanduá assados, macacos cozidos com bananas, cobras fritas, caramujos recheados, anum assado ou ensopado, entre outros. Conforme Elias (1994) o conceito de “civilização” refere-se a uma grande variedade de fatos e não significa a mesma coisa para diferentes nações:

Ao nível da tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, às ideias religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, a forma de punição determinada pelo sistema judiciário e ao modo como são preparados os alimentos. (ELIAS, 1994, p. 23).

É interessante perceber que todas as sociedades no decorrer da história acreditam que o modelo ideal se encerrou no seu, pois é o mais correto, o mais certo para ser vivido. É o único modelo que pode levar a frente as demais sociedades numa marcha rumo à civilização. Elias (op, cit, p.64) afirma que: “... as nações consideram o processo de civilização como terminados em suas sociedades; elas são as transmissoras a outrem de uma civilização existente ou acabada, as porta-estandartes da civilização em marcha”.

De acordo com Giard (op, cit, p. 241-242), as diferenciações também se dão de um grupo a outro dentro de uma mesma cultura. Ela afirma que essas diferenças fazem parte de “uma história cultural regional, dos particularismos obscuros, quando se de necessidades materiais configurados pela tradição e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar (...)”.

É neste sentido, que foi necessário a invenção de uma cozinha local de alimentos derivados de cactos e de bromélias na comunidade Moita; foi uma maneira de seus habitantes se adaptarem a localidade, de permanecerem nela e de fazerem uso da fauna, da flora e da cozinha que já existia sobre estes.

De acordo com a senhora Zilda, este tipo de comida ajudou aos habitantes da localidade Moita a permanecerem na comunidade, se não fossem essas comidas “não tinha resistido não. Não porque é assim os comer comprava pouquinho, o dinheiro não dava, aí quando se acabava aquele comezinho o (...) metia o pau era no xique-xique, na macambira (sic)”⁶⁵.

No entanto, Giard (1996) fala do estilo de cozinha que tem mudado e da desregionalização dos pratos culinários, pois segundo ela:

Atualmente, coisa e pessoas se transportam de um continente a outro, pode-se saborear cozinhas exóticas, experimentar novos sabores, estranhas combinações, receitas inesperadas são feitas e o

⁶⁵ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

vínculo de causa e efeito entre produtos disponíveis a bom preço e cozinha comum local já não existe mais (...). No fim das contas cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituía toda a sua força; em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de “pratos típicos”, cuja origem e função já não temos possibilidade de compreender. (...). Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades pratos exóticos simplificados, adaptando aos nossos hábitos anteriores e ao mercado. É assim que comemos os fragmentos de culturas locais. (GIARD, 1996, p.242-244).

Contudo, para muitos discursos (CASTRO, MOURA, CASCUDO etc.) este tipo de comportamento realizado pelos habitantes da comunidade Moita era e é considerado atípico do homem civilizado ocidental, algo que deveria ser banido, exterminado, pois representa a barbárie, o regresso e o atraso de um povo que ainda insiste em manter hábitos e costumes que não se enquadram no projeto da dita sociedade pensada pelas autoridades brasileiras no decorrer da história do Brasil.

Ocidente veio criar para si uma autoimagem daquilo que ele gostaria de ser. O que não se enquadrava dentro desta autoimagem tinha que passar pelo processo civilizatório para poder, assim, ser visto como civilizado.

Elias (1994, p. 68) nos lembra que este processo se iniciou primeiramente “em nome da cruz e mais tarde da civilização, a sociedade do Ocidente empenha-se, durante a Idade Média, em guerras de colonização e expansão (...) o lema ‘civilização’ conserva sempre um eco da Cristandade Latina e das Cruzadas...”.

Mesmo antes da chegada dos europeus na América, estes já tinha elaborado todo um imaginário sobre o novo continente, de acordo com as suas concepções de mundo, baseado no seu conceito de civilidade. “Todo um universo imaginário acoplava-se ao novo fato, sendo, simultaneamente, fecundado por ele: os olhos europeus procuravam a confirmação do que já sabiam, relutantes ante o reconhecimento do outro” (SOUZA, 1986, p. 21).

Conforme Cascudo (1983), quando os colonizadores desembarcaram no futuro Brasil, foi através da comida que se estabeleceu o primeiro contato com os nativos da região. É neste contato que se percebe o estranhamento e a rejeição proporcionado pelos alimentos de ambas as sociedades. Primeiro, os portugueses “deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, farteis, mel e fígado passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se algumas coisas provaram, logo a lançaram fora” (CASCUDO, 1983, p. 84). O mesmo estranhamento se revela em frente ao cardápio indígena pelos portugueses: “vamos aos palmitos. Foram os únicos frutos da terra que Pero Vaz de Caminha saboreou no Brasil” (op, cit: 93).

É compreensível que cada povo criem e inventem os seus costumes e hábitos alimentares de acordo com o meio que está a sua volta, e que esta invenção afete os indivíduos desde o nascimento. Então, para qualquer lugar que ele olhar vai tentar enquadrar as coisas baseando nas suas visões de mundo.

Os europeus, se julgando superiores, trazem nas suas bagagens aquilo que consideram como civilizado. Acreditavam que estavam à frente daqueles gentis. A sua língua era a correta, a religião a verdadeira, a sua alimentação a mais digna. Enfim, os seus hábitos e costumes eram sem sombra de dúvida, conforme eles, superiores. Esses gentis estavam ali para serem civilizados em nome da cruz ou da espada e deveriam dar graças a Deus pelos atos tão generosos desses grandes homens da honrosa e da digníssima civilização européia. “O termo civilização se relaciona com tudo o que ainda é ‘bárbaro’. (ELIAS, 1994, p. 63)”.

É neste sentido de purificação, que também o que se come vai ser considerado civilizado ou incivilizado, puro ou impuro. Certamente Moisés não conhecia os alimentos derivados de cactos e de bromélias e por isso, não falou dessas comidas. O Cristianismo também desembarcou nas caravelas com o intuito de evangelizar os índios com a religião ideal para se atingir a salvação e o que se come também vai se ditado pela nova religião ou adotar uma nova reinvenção.

Ser civilizado agora (durante e após a década de 1950) para a comunidade Moita era desapegasse de tudo aquilo que ia à contramão das atividades proporcionada pelo Açude. Não era mais preciso comer alimentos derivados de cactos e bromélias, pois isto representa o atraso e o manancial veio trazer o progresso e o desenvolvimento para o Nordeste que é assolado por grandes secas. Mello (S.N.T, mimeo: 5) vem reforçar essa idéia quando ele afirma que: “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 açudes, ou a modernização política cultural”.

Conforme os discursos dos narradores da comunidade Moita, após a construção do açude, vão se estender por todas as margens do manancial campo de irrigações de verduras como: tomate, pimentão, feijão, jerimum, entre outros, atingindo assim aos anseios da nova modernização política cultural considera por Mello. Nestes conformes, os cactos e as bromélias passaram a ser visto como o sinônimo de seca, do extremo a ser utilizado, dos últimos requisitos a serem consumidos na alimentação humana.

Assim, estar preso a um costume que denota e denomina barbárie e incivilidade causa em alguns sujeitos um mal-estar, um certo desconforto com aquilo que não se enquadra ao que se considera ser civilizado. Para algumas pessoas os alimentos derivados dos cactos e das bromélias provocam repugnância e desconfortos.

Giard (1996, p.223-233) nos afirma que isso acontece pela culturalização dos alimentos, escolhidos e preparados de acordo com as regras, leis de convivência de cada cultura. “Os alimentos e os manjares se ordenam em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período”.

Elias (1994) nos remete ainda a respeito da repugnância ao dizer:

Tal, então, é a natureza do ‘mal-estar’ que nos causa a ‘incivilização’ ou em termos mais preciso e menos valorativo, o mal-estar ante uma diferente estrutura de emoções, o diferente padrão de

repugnância ainda hoje encontrado em numerosas sociedades que chamamos de ‘não-incivilizadas’, o padrão de repugnância que precedeu o nosso e precondição. (ELIAS, 1994, p. 72).

É pensando neste sentido que as novas gerações apontadas pelos idosos da comunidade Moita não se identificam com o hábito de consumir cactos e bromélias. Para eles não tem muito sentido, pois tal prática não está ligada a nenhuma estrutura emocional, a algo que eles vivenciaram, sentiram, geraram, sofreram e amaram, e classificam as práticas culinárias como algo incivilizado, o que provoca todo um padrão de estranhamento, repugnância e de repulsa por aquilo feito ou praticado por aqueles que os antecederam.

É por isso, que muitos jovens da comunidade Moita não dão importância à agroindústria de derivados de cactos. No entanto, apesar de toda repulsa e desejo de não aceitar o “outro”, ele acaba se instalando dentro de nós, mesmo que nos cause nojo. As sensibilidades são culturais e históricas, podendo ser inventadas e reinventadas. Isso vai depender das escolhas que fazemos, do tempo e do lugar que estamos.

Para Giard (1996, p. 251-252), “sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-história...”. Portanto, se as sensibilidades podem ser mudadas existe a possibilidade de transformarmos as práticas culturais depreciativas em práticas apreciativas sobre o uso dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias.

Atualmente a Nova História Cultural nos fornece este tempo, que pode ser vislumbrado pelo viés da micro-história, dando visibilidade aos idosos da localidade Moita, assim como às suas experiências positivas em relação ao costume de comer cactos e bromélias crus, assados e cozidos antes e depois da construção do Açude Epitácio Pessoa na década de 1950. Alimentos considerados por estes narradores como normais, gostosos e saudáveis.

4. SOBREMESA

Depois de termos comido, o aperitivo, os alimentos da entrada e o prato principal, e de estarmos de “estômago cheio”, temos todo o direito de irmos para a sobremesa. Muitas pessoas, “se possível” deixariam os demais pratos que comemos anteriormente e se empanturrariam de sobremesas. Mas a sobremesa deve ser degustada de maneira sutil, sendo apreciado o seu gosto. No entanto, a sobremesa só tem esta finalidade porque antes o aperitivo, a entrada e o prato principal proporcionaram este momento. A composição da refeição, assim como os seus passos estão entrelaçados, bem como os capítulos dessa monografia.

4.1. O sabor: sensibilidade da prática

Desde o nascimento, passamos a explorar o mundo, usando os nossos sentidos (paladar, olfato, tato, visão e audição) e é a partir dessa exploração que conhecemos novos terrenos, novos lugares e regiões. Nessa viagem, vai ficando gravado em nós o cheiro, o gosto, o som, as asperezas, as delicadezas, as imagens das coisas e eventos que vão passando nas nossas vidas.

É através desses sentidos que procuramos constantemente os intensos prazeres da existência humana ou a repulsa de algo passado, que nos recorda algo de bom ou ruim. Que seja através de uma música, de um perfume, de uma comida, toque ou imagem. Quem nunca foi arrebatado, levado a um evento já vivido pelo cheiro, pelo gosto, por um toque, gesto, som ou imagem? “Essa comida lembra a minha infância”. “Esse perfume

me recorda a mocidade?”. “Essa música me lembra uma partida ou uma chegada de alguém...” Todos esses eventos continuam vivos na nossa mente. Basta uma simples situação para eles virem à tona, nos trazendo alegrias, tristezas, saudades, angústias. Enfim nos trazendo emoções.

É interessante como os alimentos nos remetem a algumas lembranças. A comida ativa as nossas recordações que um dia foram guardadas na nossa mente. Giard (1996) cita um caso semelhante que vem reforçar essa idéia:

Memórias obstinadamente fiéis ao maravilhoso tesouro da infância. Bolo de amêndoa cujo sabor secreto ainda continuava vivo na mente do meu pai, já velho e doente (...) e os ovos nevados que meu amigo (...) proibido de comer (...) lhe trazia à memória o sabor de seus primeiros sucessos escolares. Sabores da felicidade perdida, doces sabores do tempo passado (Giard, 1996, p. 255).

O filme *Ratatouille* (BIRD, 2005), vem dá mais gosto ainda a esta discussão. Este filme conta a história de um rato chamado Remy, que mesmo sendo de origem humilde e da obviedade de ser um rato conseguiu conquistar o respeito e admiração do maior crítico culinário da França, Anton Ego. Este crítico foi transportado através da comida (*Ratatouille*) para um momento especial de sua vida, a infância.

Anton Ego pode lembrar da sua mãe e das comidas feitas por ela através do seu prato preferido: o *Ratatouille*, um prato preparado por Remy. Isso o toca, e o faz mudar completamente a sua opinião sobre o restaurante que antes criticava e sobre a capacidade de criação dos indivíduos, não importando a origem destes, e ele escreve:

No passado, nunca escondi meu desdém pelo famoso lema do chefe Cousteau: “Qualquer um pode cozinhar”. Mas vejo que só agora compreendo o que ele quis dizer. Nem todos podem se tornar um grande artista. Mas um grande artista pode vir de qualquer lugar. É difícil imaginar origem mais humilde do que a do gênio que hoje cozinha no Cousteau’s, que é na opinião deste crítico, nada menos do que o maior chefe da França. Eu voltarei ao Cousteau’s ávido por mais, com uma grande fome.

Da mesma forma, os idosos da localidade Moita são transportados para o passado através da comida. O gosto é um dos meios de gravar as sensações na memória. As lembranças são os veículos de transportar e expor essas emoções cheias de vida de uma dada época. Os alimentos derivados dos cactos e das bromélias também são capazes de levar as pessoas (os idosos da Moita) em outras épocas, assim como o Ratatouille fez com o Anton Ego. Socorro nos relatou que: “me recordo, às vezes fico pensando há meio-dia eu sozinha aqui, dizendo, oh! Meu Deus aquele comer que papai mais mamãe fazia pra gente. Oh comida boa! O xique-xique cozido com peixe assado ou torrado” (sic)⁶⁶. O senhor Inácio praticou recentemente este costume juntamente com a esposa (Socorro), com o intuito de reviver as lembranças guardadas nas suas memórias. Ele nos confirmou dizendo:

Eu fui mais Socorro (esposa e participante da entrevistada) lá pro outro lado do açude trabalhar. Quando chegamos lá nós disse vou tirar duas varas de xique-xique pra assar pra ver se esse xique-xique é bom aí tirei, as quatro varinha, assemos e comemos um xique-xique bom danado. Ninguém tava com fome, só pra se lembrar do tempo que a gente comia. Isso está fazendo uns dois anos. Fizemos isso só pro brincadeira. (sic)⁶⁷.

De acordo com Carneiro (2005, p. 71-80), as palavras sabor e saber são parecidas e têm a mesma origem do termo latino *sapere*, que quer dizer “ter gosto”. Então etimologicamente as duas palavras estão associadas ao gosto. Dessa forma, muitas das coisas que sabemos, sabemos através do sabor. Não tem como saber se uma comida ou líquido está salgado, doce, azedo ou amargo se não for através do gosto. Desde pequeno levamos constantemente tudo que pegamos para a boca com a finalidade de sentir e saber o gosto. Nem sempre o que levamos à boca quando criança tem um sabor agradável.

⁶⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁶⁷ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

Carneiro (2005), continua dizendo que a comida e o sexo são duas fontes dos mais elevados e intensos prazeres carniais. Conforme ele, a primeira é indispensável para a existência diária do ser humano, e a segunda para a continuação da espécie. Adão e Eva não resistiram e acabaram comendo do fruto proibido (muitos não resistem e comem até ficarem de barriga cheia ou saciados por alguns instantes e depois retornam a se alimentar novamente. Alguns sentem mais fome que outros. Isso faz parte do processo digestivo).

O ato de gostar e o de saborear alimentos fazem parte das relações entre as pessoas. A palavra gostar pode expressar os sentimentos de uma pessoa a outra, como amizade, companheirismo, amor, entre outros (“Você é meu amigo, por isso gosto de você”. “Eu gosto tanto de você meu amor”). Mas também pode ser utilizada num sentido erótico. Muitos homens e mulheres quando se deparam com uma pessoa bonita, atraente, charmosa, que mexe e inquieta, usam os seguintes termos para falar de sua sensação ao vê-la ou imaginá-la: “que mulher gostosa!” “Que homem gostoso!” “Eu gostaria de comer essa mulher!” “Eu desejo tanto comer aquele cara!” Quem não já foi devorado ou já devorou alguém só com os olhares? Giard (1996), faz alguns comentários a respeito do assunto:

Amar o outro, desejá-lo, é alimentar-se dele e ao mesmo tempo saciar sua fome, uma fome simbólica à qual a fome real ou biológica dá passagem “. (...) O intercâmbio amoroso transforma (...) o parceiro comestível delectável (...), o devora com olhar de carinho, o” come com beijos ““. Tenho fome de ti, gostaria de comer-te”. (...) comer sempre é bem mais do que comer. (GIARD, 1996, p. 267).

Câmara Cascudo (1983) observa que o paladar tem o poder de delimitar as nossas preferências de alimentos. Se vamos comer aquele (alimento) ou aquela (comida) no nosso dia a dia, isso está na dependência do nosso paladar que, por sua vez, está enraizado nas culturas humanas:

Mas do que isso, o paladar é um elemento poderoso e permanente na delimitação das preferências alimentares humanas, e está profundamente enraizado em normas culturais. A escolha de nosso alimento diário está ligada a um complexo cultural flexível (CASCUDO, 1983, p. 26-27).

Cascudo (2004) afirma que para Câmara Cascudo o paladar não pode ser facilmente modificado por políticas públicas fundadas no argumento médico de que determinados alimentos oferecem um maior valor nutritivo. “É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do paladar. Para o povo, não há argumentos probantes, técnicos, convincentes, contra o paladar...” (Cascudo 1983 [1963]: 19). Modificações do paladar argumenta, dependerão da mesma fonte de sua formação: o tempo.

No caso dos escritos de Cascudo, o paladar desempenha uma função dominante, enquanto a fome, uma função subordinada. Em tal perspectiva, são as regras culturais e as trocas sociais que definem a natureza humana, e não as necessidades biológicas. Um sistema alimentar funciona não exclusivamente para satisfazer essas necessidades, mas para expressar um paladar cultural e historicamente formado. Como uma necessidade natural, a fome vem a ser satisfeita por qualquer tipo de alimento, do mesmo modo que a sede é satisfeita pela água (CASCUDO, 2004, p. 3-4).

É pensando neste sentido de construção do paladar no decorrer do tempo, não visto como algo natural, a partir da fome, mas do ponto de vista histórico e cultural, que os idosos da comunidade Moita expressam o sabor que sentiam ao degustarem os alimentos derivados de cactos (xique-xique, facheiro, cardeiro, coroa-de-frade, palma, palmatória e quipá) e das bromélias (caroá e macambira), bem como as iguarias que acompanhavam estes alimentos.

Comiam estes alimentos de aparência “horrenda e bárbara”, não apenas porque estavam desesperados a procura de qualquer coisa para sanar a fome até que a bonança viesse, deixando-os saciados, mas comiam pelo prazer em saboreá-los.

De acordo com Zilda, “o cusuz da macambira e o xique-xique assado ou cozido eram muito gostosos e cheirosos (sic)”⁶⁸. O senhor Severino seguiu o mesmo raciocínio de Zilda ao se referir ao gosto dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias. Conforme ele, “essas eram comidas muito gostosas e cheirosas. A gente não achava nada ruim (sic)”⁶⁹.

Severino termina a sua fala afirmando que não achava nada ruim. Fica evidente através da fala desses idosos um lugar de positividade que este costume assume. Costume este que aos poucos vai sendo colocado num território de negatividade proporcionado pelos discursos modernizantes atrelados ao açude de Epitácio Pessoa construído a partir da década de 1950.

Notemos que o único objetivo (se pensarmos juntamente com Castro e Moura) do indivíduo quando está com fome é saciá-la. Estes autores citados acima chamam estes alimentos de “bárbaros”, as últimas iguarias consumidas pelos seres humanos. Segundo eles, este tipo de comida deveria ser consumido com a finalidade de matar a fome, já que devido à seca, não tem qualquer outro tipo de alimento.

No entanto, fica evidente através dos discursos dos narradores da comunidade Moita, que apenas não enchiam a barriga (“Era bom... sentia a barriga cheia, ficava satisfeito”, “eu me sentia bem, porque estava de barriga cheia”), mas também conseguiam sentir o gosto das comidas derivadas dos cactos e das bromélias, comparando-o com outros alimentos “o xique-xique era igual à macaxeira”. Alguns deles, como é o caso de Socorro ainda come o xique-xique assado para se lembrar de antigamente.

É através do discurso de Socorro que percebemos a modificação e a reinvenção do paladar no decorrer do tempo. Observe o seguinte depoimento dessa senhora:

⁶⁸Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁶⁹Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

Olhe meu filho as comidas de hoje não são tão gostosas como as de antigamente. Minha mãe temperava o peixe apenas com o sal e alguns tomatinhos da peste. Não tinha outro tempero. Mas ficava gostoso meu filho, gostoso, que chega ainda me dá água na boca. Eu achava bom demais o molhinho do peixe com xique-xique (...). Minha mãe colocava muita água no peixe para que ficasse com muito molho para colocar nos pratos da gente. As comidas de hoje não têm o mesmo gosto. Há não tem. De vez enquanto eu pergunto ao meu marido por que o gosto é tão diferente. Eu coloco todos os temperos: batatinha, cenoura, coentro cebola, alho colorífico, sal, pimenta, óleo, pimentão, tomate, sazón na comida e nem chega perto do sabor da comida de antigamente. Será que a comida mudou? Ou fui eu que mudei? Ou foi o tempo que mudou? (sic)⁷⁰.

Percebemos a inquietação de Socorro ao tentar aproximar o sabor da comida de hoje preparada por ela com a de sua mãe. E como é possível analisar antes e durante a década de 1950 em Boqueirão através do discurso dessa idosa. O mais interessante aqui é o questionamento que ela faz ao constatar que por mais tempero que coloque, a comida não tem o mesmo sabor. “Será que a comida mudou? Ou fui eu que mudei? Ou foi o tempo que mudou?”.

Certamente a comida mudou. Mudou porque não se come mais o xique-xique cozido, e o peixe que Socorro prepara hoje não é mais só com tomatinhos da peste e sal. Como também, deve ser levado em conta o utensílio que afeta diretamente o gosto da comida. O barro e o alumínio, durante o cozimento, liberam substâncias que modificam o sabor dos alimentos. Além de outros ingredientes que a narradora adiciona, que possivelmente cria um novo sabor. “Cada sabor é único. Mas se junta um sabor com o outro cria uma coisa nova”, nos disse o ratinho camarada do filme *Ratatouille*.

Nós, seres humanos, mudamos constantemente. Somos seres contingentes, históricos e culturais. Nossa maneira de ver e sentir o mundo e de nos sentirmos está em constante metamorfose. Com certeza

⁷⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

Socorro também mudou e conseqüentemente o seu paladar foi modificado. O tempo é um outro: não é mais aquele tempo antes da construção do Açude. É um tempo em que a comida é enfocada de outra forma tanto na sua composição, conservação, preparo quanto no imaginário das pessoas. Inácio seguiu o mesmo pensamento de Socorro ao comentar que acha melhor a comida de antigamente, afirmando que o pão da macambira era um pão de qualidade e o de xique-xique era melhor que o de fubá. Para ele o gosto é o ponto principal dessa diferença, assim o senhor Inácio nos relatou:

As comidas de hoje eu acho diferente. As de antigamente eu acho melhor. Era comida de qualidade, o pão da macambira, o xique-xique, o coroa-de-frade, aquelas frutinhas. Eu achava mais gostosa, mesmo colocando tempero nas hoje, as de antigamente achava melhor. (...). O xique-xique era melhor do que o pão de fubá. A caça do mato agente matava, assava e comia por lá (sic)⁷¹.

Inácio deixou claro através dessa citação a importância do paladar como um demarcador ou definidor de épocas, e que pelo viés do sabor pode-se fazer leituras sobre um dado momento. Então, podemos remontar e compreender um período, que se faz ainda vivo nas lembranças daqueles que puderam vivenciar esses eventos. Os alimentos derivados de cactos e de bromélias, na opinião de muitos dos idosos da localidade Moita, que cresceram praticando este costume é bem melhor do que os atuais. A diferença fundamental, segundo eles é o sabor.

Cascudo (1983), um dos grandes estudiosos sobre o paladar, observa que os alimentos não têm apenas funções nutricionais. As substâncias alimentícias têm funções decisivas para o espírito, a alegria, um bom humor, indo muito mais além de fatores orgânicos e fisiológicos. O autor também discute sobre as propagandas e os debates especulativos a

⁷¹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

respeito da alimentação e sobre os pratos únicos nos refeitórios das indústrias, desprezando os paladares.

Os alimentos industrializados têm introduzido um gosto diferente sobre as comidas, perceptíveis por aqueles que puderam fazer um distanciamento maior com os alimentos existentes antes da construção do açude, e conseqüentemente perceber essas mudanças após a introdução de outros hábitos alimentares. Algo que as gerações mais recentes não conseguem notar porque já nasceram num período em que as transformações no paladar já tinham se efetivado. Mudanças essas que só vão notar quando fizerem o mesmo distanciamento temporal realizado pelos idosos.

Sem sombra de dúvidas, é notável a rejeição pelos mais jovens sobre essas comidas de antigamente, que já se re-significaram após a fundação do açude. Mas também esta resistência no paladar se faz bem atuante pelos idosos em relação ao moderno, ao novo. O senhor Inácio afirmou que: “As comidas de hoje eu acho diferente. As de antigamente eu acho melhor (...) xique-xique era melhor do que o pão de fubá (sic)”⁷².

O que leva ao narrador acima afirmar que o xique-xique era melhor que o pão de fubá? Ora, Inácio foi fabricado, inventado, construído dentro do costume de comer os cactos e bromélias crus, assados e cozidos e por isso, ele vai assumir uma posição defensiva para estes alimentos. A representação que estes pratos culinários têm na vida dos moitenses é muito grande. Esses alimentos fizeram parte da existência desses idosos. Por isso, trazem tantas recordações, que por sua vez, devem ser vistas de maneira agradável por esses idosos. Perspectiva contrária adotada por Castro e por Moura sobre este mesmo hábito.

O senhor Severino complementou o pensamento de Inácio com muito entusiasmo nos descrevendo sobre o gosto e a textura dos alimentos advindos dos cactos. Ele nos relatou: “o gosto era bom rapaz, gostoso

⁷² Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

mesmo, chega era ligadinho, ainda lembro do xique-xique. O xique-xique era cheiroso quando tava cozinhando e assando (sic)”⁷³.

O paladar não é uma coisa tão universal como a fome. Há distinções, resistências, peculiaridades, imposições misteriosas para o entendimento. (CASCUDO, 1983, p. 26-7). Câmara Cascudo (1983) fala do confronto gerado pela modernidade versus tradição bem firme no paladar de muitos operários cedidos aos norte-americanos. Ele nos descreve:

Durante a guerra, 1942-1945, os operários que trabalhavam nas bases cedidas aos norte-americanos travavam conhecimento com a comida enlatada em larga quantidade. Era comum venderem as salsichas para adquirir carne-de-sol ou charque, fiéis ao sabor habitual (CASCUDO, 1983, p. 848).

Essa discussão apontada por Cascudo pode ser aplicável ao paladar dos habitantes da comunidade Moita. Perguntado aos idosos se eles comeriam novamente os alimentos derivados de cactos e de bromélias, responderam que sim. Alguns narradores como Inácio e Socorro disseram que há cerca de dois anos comeram o xique-xique assado. Já Albuquerque comentou que na sua propriedade existe uma torcera de xique-xique e a qualquer dia vai queimá-la para comer. “Tem uns pés de xique-xique no meu terreno eu vou queimar pra ver se presta”⁷⁴.

Dessa forma, faz-se necessário dizer que os idosos da comunidade Moita se distinguem de outros grupos através do paladar, compondo identidades individuais que, por sua vez, também permeia as identidades coletivas. De acordo com Cascudo (2004), por intermédio do paladar, os indivíduos e grupos se distinguem, opõe-se a outros indivíduos e grupos. Por essa razão, o paladar se situa no centro mesmo das identidades individuais e coletivas.

⁷³ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁷⁴ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

O autor continua afirmando que se tomarmos o “paladar” como uma norma cultural, a sociedade humana vem a ser entendida como um domínio simbólico constituído por relações e diferenças. Este é o sentido da perspectiva de Cascudo sobre a alimentação. Em seus escritos, a alimentação existe na cultura e na história, e não fundamentalmente na natureza. É o caso dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias que fazem parte da cultura e da história dos moitenses. Conforme Meneses (2004, p. 43), “cultura é para nós, tudo que se constrói na vivência coletiva, fruto de difusões de culturas distintas e de criações e saídas novas para problemas do cotidiano”.

Sendo assim, a alimentação proveniente dos cactos e das bromélias é uma construção feita por indivíduos num dado tempo histórico que vem se modificando e se re-significando constantemente, logo é cultura, logo é dimensão histórica.

Esses alimentos não estavam prontos e acabados, foi preciso usar a criatividade para poder construir os pratos baseados nestas plantas. Mesmo que se aponte a colheita de frutos como natural algo dado pela natureza, alimento estes que não passa por nenhuma transformação para ser ingerido, já se constata algo cultural pela escolha deles. “A alimentação não se apresenta de forma in natura, mas culturalizada pelo fato de ser comestível ou não” (Giard,1996, p. 232).

Desse ponto de vista, a natureza humana é concebida como forma cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural. Conforme Zilda: “era só os pobres, os ricos comiam se fazendo ou era porque gostava. Eu aprendi isso com os vizinhos, que tinha uns vizinhos lá que comia o xique-xique. Mas meu filho era bom todo! E quando tinha uma misturinha, ave Maria! Era de engolir a língua (damos risadas) ... (sic)”⁷⁵. Eis em Zilda demonstrado o prazer pelo sabor.

⁷⁵ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

4.2. Receitas: representações e sensibilidades históricas

De acordo com Ferreira (2001, p. 623), receita pode ser “indicação das proporções dos componentes e do método que se deve seguir no preparo de algo; fórmula”. Então, essa definição aponta por Ferreira, pode ser analisada de duas formas. A primeira é que o que se indica está subjetivamente ou não escolhido. Indiquei algo e excluem outros, indiquei uns ingredientes e deixei outros de lado, porque não serve na receita, porque intencionalmente deixei de lado ou simplesmente desconheço tal ingrediente. Vou indicar o que conheço, o que sinto. É neste sentido que os habitantes da comunidade Moita vão sentir e indicar os ingredientes no decorrer de suas vidas.

Um outro ponto é o dos métodos: a maneira como nós preparamos algo é extremamente histórico. A metodologia que adotamos passa diretamente pelo momento em que vivemos e a representação que o nosso objeto faz na nossa vida.

Dessa maneira, a metodologia usada pelos habitantes da localidade Moita na preparação dos alimentos está intimamente ligada ao momento histórico, que por sua vez, sofre mudanças, afetando diretamente a maneira deles verem o mundo. As receitas também são maneiras de os seres humanos verem e representarem o mundo que os cerca. São “fórmulas” que devem ser investigadas, trabalhadas, historicizadas, pois estão em constantes mudanças, assim como os seres humanos que as formulam e reformulam.

Antes da edificação do açude Epitácio Pessoa na década de 1950, conforme já foi discutido os habitantes desta localidade comiam xique-xique assado e cozido, bem como a farinha desta respectiva planta, além do cuscuz e o beiju do xique-xique e da macambira. Para acompanhar, essas iguarias, tinham como mistura, o jabuti, o preá, a arribaçã, o teju, o peixe, o leite de cabra e de vaca, e a carnes caprina e bovina.

Podemos capturar algumas receitas nas narrativas dos idosos da comunidade Moita e perceber as mudanças e permanências que esta

prática alimentar sofreu como nos relatou a senhora Zilda: “retire as partes espinhosas do xique-xique, corte em miudinho e bote para cozinhar com água e sal. Depois de cozido puxe a madeira e coma o miolo”⁷⁶ com camaleão, arribaça, leite de cabra, café, entre outros.

Socorro continuou nos descrevendo mais uma receita referente ao xique-xique bastante utilizada pelos habitantes da localidade Moita antes da construção do açude Epitácio Pessoa. Conforme ela, o seu próprio pai trazia os fechos de xique-xique, retirava os espinhos e ia assando num fogo no meio do terreiro, enquanto a mãe dela cozinhava uma outra parte para comerem depois, ou no outro dia com peixe, teju, café, ou sem nenhum acompanhamento.

Inácio nos fala de uma outra receita também usada pelos moitenses. Segundo ele, basta descascar o xique-xique, retirar o miolo de dentro e dependurar no arame para secar, fazendo uma cordinha. Depois que o xique-xique estiver bem sequinho, é só pisar no pilão, fazer a farinha, peneirá-la, torrará-la no caco e em seguida, comê-la ou fazer o cuscuz. Vejamos esta receita praticada anterior à fundação do açude que foi capturada nas narrativas dos idosos da comunidade Moita:

XIQUE-XIQUE ASSADO

Ingredientes:

Xique-xique (a quantidade que desejar).

Modo de fazer:

Retire as partes espinhosas do xique-xique ficando apenas uma

parte bastante dura, como uma vara. Em seguida, leve ao fogo por alguns minutos. Depois é só puxar a parte dura e comer o miolo, sem acompanhamento, com peixe, carne de bode, jabuti, cágado, preá, café etc.

Já Conceição nos descreve como ela e sua família faziam o pão da macambira ou o beiju: “retiram as folhas da macambira leve ao pilão.

⁷⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

Depois lave a massa da macambira numas três águas, esprema num pano, ficando apenas o pó. Em seguida, acrescente o sal e leve ao fogo num caco espalhando sempre a massa” (sic)⁷⁷. Conceição também nos falou das receitas, em que a sua família misturava a farinha da macambira, com a farinha de milho e da batata de imbuzeiro.

Percebemos nos ingredientes das receitas acima citadas a utilização de quase nenhum recurso moderno. Olhando hoje, nos parecem rude e precário a indicação dos alimentos e os métodos utilizados na elaboração dessas comidas. No entanto, não nos deixemos levar por este preconceito sem antes observarmos o contexto histórico deste momento, as sensibilidades e representações presentes na criação dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias. Era tudo retirado diretamente da natureza e preparado quase instantaneamente.

Não havia uma preocupação com a quantificação e com a precisão de tempo como bem aponta Giard (1996, p. 294) na preparação dos alimentos derivados dos cactos relatados pelos narradores da localidade Moita. A senhora Socorro observou que: “meu pai ia assando e nós ia comendo o xique-xique assado (sic) ”.

Contudo, após a construção do manancial Epitácio Pessoa na metade do século XX, as receitas provenientes dessas plantas sofreram modificações e reinvenções, surgindo assim na década de 1960 o doce e a cocada de facheiro, que se estenderam por década como nos narrou um dos idosos da comunidade Moita, o senhor Feliciano: “inventei de tirar o facheiro, (...) rapei, botei pra cozinhar, lavi em nove águas, ficou solto como farinha, em cima botei o leite de coco, quando eu espalhei ficou fofinha (...). Isso foi depois do açude, depois que eu casei, em 62 (sic)”⁷⁸. Vejamos a receita do doce de facheiro:

⁷⁷ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

⁷⁸ Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Henrique Feliciano, no dia 14/03/2008.

COCADA DE FACHEIRO

Ingredientes

Quilos de açúcar
Quilo de facheiro
Litros de água
Leite de coco.

Modo de fazer

Retire as partes espinhosas do facheiro ficando apenas uma parte bastante dura, a qual é aberta ao meio com um objeto cortante (faca, facão, serra etc.) e raspe a parte do interior.

Em seguida, passe o facheiro raspado em nove águas e leve o mesmo ao fogo num recipiente contendo água até ficar cozido. Depois de cozido escorra-o, deixou-o esfriar e pressione o mesmo para sair a maior quantidade de água possível.

Logo após, acrescente os 03 (três) quilos de açúcar, um pouco de água e o leite de coco. Espere até o doce ficar consistente, e em seguida, espalhe-o numa superfície plana adequada para elaboração das cocadas. Aguarde esfriar e corte-as do tamanho que desejar.

Na década de 1960 houve a introdução do açúcar e do leite de coco nas receitas à base de cactos. Neste momento, as receitas advindas das bromélias deixaram de ser utilizadas pelos habitantes da comunidade Moita. Porém, em 2002, as receitas feitas a partir dos cactos nesta mesma localidade sofreram uma outra reinvenção. Naquele ano foi apresentado um projeto trabalho com jovens e adultos e exposto outras iguarias derivadas dos cactos. Como nos mostra algumas receitas apresentadas neste evento:

BOLO DE FACHEIRO

Ingredientes

02 copos americanos de açúcar
04 ovos

03 colheres de chá de manteiga
500 gramas de facheiro
02 xícaras de trigo
01 xícara de leite
02 colheres de chá de fermento

Modo de fazer

Retire as partes espinhosas do facheiro ficando apenas uma. Em seguida, passe o facheiro raspado em água corrente umas duas vezes e leve o mesmo ao fogo num recipiente contendo 03 (três) litros de água. Depois de 01(uma) hora e 30 (trinta) minutos escorra-o numa escorredeira, deixou-o esfriar e pressione o mesmo para sair a maior quantidade de água possível.

Passa o facheiro cozido no liquidificador com água. Depois

parte bastante dura, a qual é aberta ao meio com um objeto cortante (faca, facão, serra etc.) e raspe a parte do interior.

o esprema o máximo possível para tirar a água. Num outro recipiente misture o açúcar, a manteiga, o leite e os ovos. Logo após adicione o facheiro. Bata por alguns instantes, acrescentes o trigo e o fermento que já devem estar misturados, processem por alguns minutos e leve-o ao forno numa forma untada. Espere por mais uns 45 (quarenta e cinco) minutos e estará pronto.

Notamos a introdução cada vez mais de objetos modernos e de outros ingredientes nas receitas mais recente em comparação as de antigamente. As receitas feitas antes da construção do açude (em 1950), os seus ingredientes restringiam-se apenas em xique-xique, em macambira, sal e água. Já na década de 1960, acrescentou-se o açúcar e o leite de coco, a planta em destaque passou a ser o facheiro, e, deu-se a venda desses produtos como nos contou Feliciano.

Já em 2002, baseadas nessa tradição, outras receitas foram inventadas com outros ingredientes na sua preparação, como: o fermento, o trigo, temperos e especiarias, além dos utensílios metálicos e o fogo a gás. Percebem-se através dos alimentos da comunidade Moita as inventividades que se fazem nos hábitos alimentares desta localidade através das receitas.

Devemos apontar também a distância existente entre as receitas descritas pelos idosos da comunidade Moita e a sua temporalidade. Distância essa que não nos garante, especificamente no caso de alimentação, algumas técnicas e macetes que estejam presentes até mesmo nas receitas baseadas em recursos mais modernos.

...

Foi na sala de aula com uma turma de jovens e adultos que tentamos ampliar mais ainda os nossos conhecimentos sobre este costume com o intuito de conhecermos um pouco mais a nossa comunidade, na tentativa de valorizar as nossas formas de saberes e ao mesmo tempo encontrar uma saída sustentável para a comunidade Moita, haja vista o baixo nível do açude Epitácio Pessoa e, conseqüentemente, o corte das irrigações, principal atividade econômica desta localidade.

Lancei-me a conhecer profundamente os alimentos derivados de cactos e de bromélias. Fui em alguns momentos taxado de louco pelos meus colegas, pois eu deixava de jogar futebol para me embrear na mata em busca dos cactos e das bromélias e a passar horas e horas e até dias na tentativa de fazer essas comidas. Para isso, não fiquei apenas em colher dados e histórias sobre este costume, mas tentei colocar em práticas aquilo que eu ouvia. Foi no interstício do encontro entre o que eu escutava e o que eu praticava que pude perceber muitas diferenças existentes entre estes dois ângulos. Como também estabelecer e criar subsídios para as lacunas que na minha visão existiam e eram bastante pertinentes.

O que quero dizer como isso pode ser ilustrado por um exemplo bastante presente na elaboração dos alimentos derivados de cactos e de bromélias. Já afirmei neste trabalho que tentei fazer o cuscuz do xique-xique e da macambira e não consegui e como é grande a minha admiração pela tamanha habilidade dos idosos da localidade Moita em saber fazê-los.

Quanto ao doce de facheiro, até que consegui, mas ficou algo a desejar. As pessoas que nos dão as receitas não nos fornecem por completa. Dificilmente um grande cozinheiro ou uma grande cozinheira conta todos os seus segredos usados na preparação de um determinado prato. Todos os cactos têm um odor desagradável na nossa concepção atual. Este odor ficou no doce de facheiro que preparei pela primeira vez.

Como também me furei todo para tirar o facheiro e mais difícil ainda achei em retirar a poupa do facheiro, pois ela é revestida por uma casca de madeira.

Ao esbarrar em todas essas dificuldades fui me queixar a Feliciano e a sua esposa, Luisa. Foi aí que eles me deram algumas dicas decisivas para obtenção do sucesso do doce de facheiro e posteriormente de outros cactos. Em relação ao odor, era preciso deixar o facheiro cozinhar até não ter cheiro nenhum. Realmente quando o facheiro está cozinhando, ele solta um cheiro muito forte. Mas depois de uma hora de cozimento, o odor desaparece.

Para que o facheiro não me furasse, fui orientado a usar um objeto cortante (faca, facão, foice) para tirar os espinhos de uma determinada extremidade do cacto e logo após pegar com uma mão e completar a limpeza. E por último, referindo-me a obtenção da polpa, bastava abrir a estaca de facheiro na vertical e raspar a polpa com uma colher ou rapa coco. Isso facilitou demais!

Daí por diante, continuamos fazendo os alimentos derivados de cactos especificamente, o doce e a cocada de facheiro para expor em eventos escolares e associativos, com a intenção de divulgar a importância desses alimentos no passado e que agora poderiam ser feitos em grandes escalas.

Na produção desses alimentos, percebemos que existem diversas espécies de facheiro que a polpa de cada um é diferente e que afeta diretamente na qualidade do doce. Existe facheiro mais fino e mais grosso. As polpas podem ser brancas, amareladas ou esverdeadas. A comida proveniente dessa planta pode variar mediante o ápice ou a extremidade utilizada. Do ápice o doce e a cocada ficam com aparência de mamão. Já da extremidade adotam um aspecto de coco.

Foi a partir deste momento, com a ajuda dos meus pais (Ramo e Lenilde) que começamos a inventar outras receitas usando o xique-xique, o facheiro e o coroa-de-frade. Destacam-se receitas como o bolo, o biscoito, a canjica, a mouse das respectivas plantas.

Não foi fácil inventar, principalmente, o bolo. Primeiro porque o cacto (xique-xique, facheiro ou o coroa-de-frade) raspado era uma parte muito grande para misturar com outros ingredientes, costumeiramente adicionado ao bolo. Então, depois da polpa cozida, ela é passada num liquidificador, espremida bastante, transformando-se num pó. Em seguida, é só acrescentar os demais ingredientes, untar a forma e levar ao forno.

Acreditávamos que o problema estava resolvido e a receita finalmente criada. Num entanto, para a nossa decepção não deu bolo nenhum, parecia mais uma canjiquinha. Ficamos pensando onde estava o problema. Tínhamos deixado a massa na mesma consistência dos demais bolos. O que deu errado? A massa ficou mole!

Depois de pensar muito, compreendemos que apesar dos cactos não serem muito adeptos à água, existe muito desse líquido precioso neles. Se deixarmos a massa como de um outro bolo, quando ela for aquecida, essa água é liberada, deixando-a mais mole ainda. Dessa forma, era necessário deixarmos a massa um pouco mais dura e quando esta fosse aquecida, liberava a água, necessária, ficando no ponto ideal para o cozimento. Depois de muitas tentativas, finalmente, a receita para aquele momento estava satisfatória, nem pronta nem acabada.

Depois disso, procurando trabalhar com a realidade do aluno, começamos a levar os alimentos derivados de cactos para a sala de aula. Foi a partir daquele momento que a comunidade Moita passou a pensar em pôr em prática a idéia da construção de uma agroindústria de derivados de cactos, o que realmente aconteceu em 2003.

4.3. Saúde: uma questão de alimentação

Tudo que comemos afeta diretamente nossa saúde. O excesso, a abundância e o tipo de alimento são fatores condicionais para a longevidade ou preconização das pessoas. Alguns indivíduos têm os seus anos de vida reduzidos devido à carência de alimentos, resultando no

raquitismo e na desnutrição, como também na anorexia. Outros, devido à abundância que ingerem, acabam ficando obeso.

Giard (1996), fala dessa alimentação diária na sua quantidade e qualidade que implica necessariamente na conservação da saúde do sujeito como também na proteção das adversidades do meio ambiente e dos agentes que provocam doenças:

Este se alimentar todo dia não é algo indiferente. Tanto em qualidade como em quantidade, deve satisfazer a certos imperativos (...) sob pena de não garantir a conservação da saúde do indivíduo, sua proteção contra o frio ou contra os agentes infecciosos, sua capacidade de exercer uma determinada atividade física. Abaixo de um certo limiar qualitativo (ração de subsistência) (...) a sobrevivência temporária de um organismo debilitado queima em parte seus próprios tecidos para nutrir-se (...) E entra em estado de desnutrição. Como também levar em conta que a ração diária deve-se ser proporcional à idade, ao peso e atividade física (...), ao sexo, suas condições climáticas de vida a intensidade de sua atividade, as etapas de sua vida (...). O que leva a entender que em todos esses males tradicionais vêm juntar-se, hoje em dia, no Ocidente super nutrido, doenças que provêm da abundância ou do excesso, do comer demais (bulímia e anorexia), em outras palavras, as novas doenças da civilização (câncer intestinal, doenças cardiovasculares) (Giard, 1996 p. 229-230).

De acordo com Carneiro (2005), praticamente em todas as culturas, os alimentos foram associados à saúde, não apenas porque a sua abundância ou escassez coloca em questão a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude do homem diante da comida, considerando a sua adequação a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes.

Essa relação entre comida e saúde também se faz presente na alimentação da comunidade Moita e em especial os alimentos derivados dos cactos e das bromélias, que não eram apenas gostosos, mas também saudáveis. Assim nos contou a senhora Zilda: “e tu sabe que era bom. Eu tenho saudade que era uma comida saudável. A gente comia xique-xique,

macambira, peixinho dentro do rio e graças a Deus nunca ia a médico (...). Todo mundo era sadio. E hoje com esse comer de geladeira todo mundo é doente (sic)”⁷⁹.

Esta narradora nos deixou claro a importância desses alimentos para a saúde dos moitenses, nos chamando a atenção para um eletrodoméstico que se faz presente em milhões de lares em todo o mundo: a geladeira. As pessoas agora inventaram um instrumento que prolonga a durabilidade dos alimentos. Isso facilitou a vida de muitos sujeitos, principalmente daqueles que têm um poder aquisitivo mais elevado. Contudo, o problema apontado por Zilda é percebido nos alimentos que passam muito tempo armazenado em baixa temperatura, não tendo o mesmo sabor e nem os nutrientes compatíveis aos alimentos colhidos e preparados diretamente da natureza.

O senhor Inácio fez comentário semelhante ao de Zilda sobre a importância dos alimentos advindos dos cactos e das bromélias ao associar a alimentação à saúde. “Eu comia xique-xique, raiz de caroá, pão de macambira, era uma saúde imensa (...), uma saúde de bicho, não sentia uma dor numa unha, trabalhava de dia à noite, não sentia nada. Era comida boa, gostosa e dava saúde (sic)”⁸⁰.

Na fala de Inácio notamos o seu cardápio alimentar (xique-xique, caroá, macambira etc.) e ela nos faz compreender que os alimentos advindos dos cactos e das bromélias eram gostosos, não faziam mal a ninguém. Pelo contrário, eram os responsáveis pela excelente saúde que ele esbanjava. Como ele expressa, “uma saúde de bicho”.

Dona Socorro acredita que hoje é forte devido as comidas derivadas dos cactos consumidas antes da construção do açude Epitácio Pessoa. “Me sentia muito bem, muito forte, ainda hoje sou forte, eu acho que foi àquelas comidas de primeiro (sic)”⁸¹.

⁷⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁸⁰ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁸¹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

A senhora Conceição fez uma breve discussão acerca das doenças provocadas pelas comidas de hoje, tendo como principais responsáveis os produtos com agrotóxicos e o óleo. Segundo ela, as crianças de hoje estão adoecendo com muita facilidade. Algo que na sua época não acontecia, não sabiam o que era doença. Ela nos afirmou:

As comidas de hoje em dia estão provocando doenças nas pessoas. Você sabe prueque (sic)? Essa comida que nós estamos comendo está toda envenenada. Isso é aduba no veneno. O pimentão, coentro verde é todo adubado, a cebola, tudo que sai desses campos de verduras tudo é adubado no veneno forte. Aquela comida vai fazendo mal ao povo, o pessoal tudo doente dessas comidas. No tempo que eu era moça, que me casei não sentia nada na vida, mais depois que chegou essas comidas foi diferenciando tudo. As comidas são muito oleosas, naquele tempo não tinha comida oleosa, se botava graxa de porco, tomate não existia naquele tempo sabe. Agora se vem cada pimentão, tudo adubado, se vem um tomate que é uma beleza é adubada tudo no veneno, aquilo construído no veneno, desde que nasce é construído no veneno até que chega no ponto de tirar. Por que é que uma comida dessa não ofende a pessoa? Ofende, essa meninada pequena é tudo se queixando de uma dor de barriga, doente de vez em quando no remédio. Naquele tempo, nessa idade, Minha Nossa Senhora, não sabia o que era doença, eu não sabia o que era doença não! O que sentia era uma dor de dente passou a dor de dente pronto. (sic)⁸².

Conceição nos narrou um pouco da importância da alimentação para a saúde, afirmando que no tempo em que era moça, as comidas não provocavam tantas doenças como as comidas atuais. No lugar do óleo colocava-se banha de porco. Mas depois, conforme ela, foi chegando um outro tipo de comida e “foi diferenciando tudo”.

Então, o que provocou essas transformações apontadas pelos idosos da localidade Moita nos alimentos, trazendo doenças para as pessoas? A construção do açude Eпитácio Pessoa trouxe diversas mudanças como muitas já foram discutidas ao longo desse trabalho. Uma

⁸² Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

delas foi a introdução da agricultura irrigada. Os habitantes da comunidade Moita passaram a ter água disponível o ano inteiro. Não era mais preciso realizar plantios em períodos sazonais.

No entanto, não foi só a disponibilização de água que mudou. As formas de trabalhar a terra, o solo, de lidar com as plantas e as pragas também mudaram. Era preciso se libertar de técnicas de plantios atrasadas e entrar no novo mundo moderno proporcionado pelo manancial. O uso de veneno passou a ser utilizado para matar as pragas e assim obter colheitas cada vez melhores. Devido aos campos de verduras, frutas e legumes serem maiores, era necessário desmatar vastas extensões de terras.

Neste sentido, o solo ficava desprotegido e, conseqüentemente, pobre. Para sanar, ou seja, revitalizar este solo pobre, como também para dá frutos maiores, mais bonitos e em grande quantidade, o adubo também passou a ser usado. O adubo e o veneno passaram a fazer parte dos alimentos da comunidade Moita e afetar drasticamente a vida da sua população.

Dessa forma, Socorro nos relatou que: “os peixes e as carnes e as verduras de hoje estão tudo contaminados no veneno. De primeiro o pessoal tinha uma maior saúde, se contava quando morria um velhinho (sic)”⁸³. Albuquerque nos descreveu como se dava à obtenção e o cultivo das verduras:

As verduras que a gente vinha nessa época era um tomatinho bem miudinho, ela dava sem ninguém plantar, aí tinha o coentro e a cebolinha era um tempero desgraçado de bom. A gente fazia os canteiros na beira do rio, usando só estrumo e hoje em dia é no adubo e não é capaz de dá ainda, no veneno, aí prejudica, por isso que o povo do mundo é tudo doente (sic)⁸⁴.

De acordo com Albuquerque, algumas verduras que eles adquiriam naquela época (antes da construção do açude Epiácio Pessoa

⁸³Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁸⁴ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antonio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

na década de 1950), eram retiradas de plantas que nasciam espontaneamente na natureza, como o tomatinho da peste. Já outras eram provenientes de canteiros realizados à beira do Rio Paraíba, usando-se apenas esterco de animais. Essas práticas de manejo proporcionavam uma vida mais saudável sem o uso de agrotóxico e fertilizante, os quais, segundo ele, prejudicam a saúde de todo mundo.

O senhor Severino vem acrescentar essa idéia ao dizer: “Nós também comia o xique-xique cozido com leite de cabra. Era muito gostoso. Dava saúde agente. O meu pai tinha umas cabrinhas. Nós comíamos o leite de manhã, de meio dia e de noite (sic)”⁸⁵.

Apesar de hoje o leite de cabra causar repulsa em muitas pessoas, principalmente pelo cheiro forte que contêm, ocasionado pelos odores da própria espécie. O leite de cabra tem um grande valor nutritivo e atualmente o seu preço no mercado é mais elevado do que o leite de vaca. É um alimento muito saudável e imagine comer com xique-xique três vezes ao dia!

Ainda não existia essa grande quantidade de alimentos industrializados, com conservantes e ricos em gorduras e carboidratos que lentamente vão entupindo as veias e artérias das pessoas, provocando diversas doenças intestinais e cardiovasculares. Carneiro (2005) faz o seguinte comentário sobre essas mudanças nos hábitos alimentares:

A corrosão dos hábitos alimentares (...) traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais, amidos) por carboidratos simples (açúcares e gorduras), com conseqüências daninhas para a saúde pública e para a ecologia global (CARNEIRO, 2005, p. 4).

Mello (S. T. N. p. 5) afirma que essas mudanças começaram a ser sancionadas a partir da Revolução de 30 através da substituição das bodegas pelos supermercados e mais tarde pela universalização da gastronomia inglesa, italiana e americana no Brasil e sua interiorização nos anos 70:

⁸⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Severino Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

Esta, sancionada pela Revolução de 30, refletiu-se, inicialmente, nos armazéns, que substituíram bodegas e mercadorias e prenunciaram os atuais supermercados. Com eles, mudava a gastronomia que, impulsionada pelas classes mais altas, abriu-se ao **roast-beef** dos ingleses, massas, vinhos e pizzas dos italianos e sanduíches e coca-cola dos americanos. Com a universalização dos anos setenta, esses padrões alimentares estenderam-se ao interior. (MELLO, S. T. N. p. 5).

Fica evidente a insatisfação dos idosos da localidade Moita em relação aos alimentos sancionados pela universalização dos alimentos industrializados. Eles têm autoridade para falar porque viveram isso de maneira experimental, literalmente usando o seu próprio corpo. Conceição nos relatou que: “tô com mais de três anos que estou num regime pesado, a minha comida só é arroz branco e o pão de arroz (...) a carne assada ou cozinhada (...) só de dieta (sic)”⁸⁶.

Oliveira se lastimou da mesma forma, referindo-se à doença que desenvolveu devido à comida e ao regime que faz, “O meu comer agora é pão de fubá de arroz, um pedacinho de carne assada. Essa é a ceia, tem que ser assim, comida de óleo, manteiga, essas coisas, eu sou ofendido de diabete e não posso comer nada disso (sic)”⁸⁷.

O senhor Albuquerque falou com muita veemência sobre a saúde proporcionada pelos alimentos existentes antes da construção do açude Epitácio Pessoa e das doenças provocadas pelos utensílios e comidas ditas modernas que não se restringem apenas à comunidade Moita, mas abrangem universalmente todas as pessoas. Conforme ele, as comidas preparadas na panela de barro e no fogo à lenha, são muito mais gostosas e saudáveis do que os alimentos preparados na panela de pressão e no fogão a gás. Albuquerque nos narrou:

As comidas de antigamente eram mais saudáveis, fazia o bem agente. Hoje não, quase todo mundo é doente, as comidas tudo na base do óleo. Você vê, você compra o frango que em sessenta dias ta

⁸⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

⁸⁷ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Pedro Ferraz de Oliveira, no dia 07/03/2008.

dando três quilos, aquilo cresce a força, a gente comia só comida sadia, as comidas da gente eram feitas na panela de barro cozinhada a lenha, hoje é tudo no fogão a gás, na panela de pressão. Você vê se bota uma carne no fogo na panela de pressão com quinze minutos está pronto. Não presta aquilo, aquilo não presta (sic)⁸⁸.

Já é aceito que os conservantes de origem químicas, colocados nos alimentos para evitar que se estraguem estão provocando doenças nas pessoas. Muitas indústrias têm investido na produção de alimentos sem conservantes, preocupadas com a saúde do consumidor ou quem sabe como uma estratégia de marketing, com o intuito de conquistar um público maior no consumo de seu produto. Pelo menos aqueles que estão mais preocupados com o que estão ingeridos em seu dia a dia aderem a este tipo de alimento.

De maneira não intencional, os habitantes da comunidade Moita estavam colocando essa discussão na prática de forma bem precisa, resultando numa vida mais saudável. As batatas eram enterradas na areia, os jerimuns guardados em caixotes, o milho na palha, o feijão em banha de porco, os peixes pescados no rio, as caças adquiridas diretamente da mata, o xique-xique e macambira retirados quase instantaneamente da natureza, as frutas colhidas ali, na hora, tudo resultaria numa vida mais longa e saudável.

4.4. Cactos e bromélias: plantas medicinais

Sobre a utilização dos cactos e das bromélias na medicina moitense, faremos uma breve discussão acerca do assunto em virtude de o tema ser de grandiosa importância e por caminhar paralelamente com o uso dessas plantas na alimentação dos habitantes da comunidade Moita.

⁸⁸ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Antônio Néri de Albuquerque, no dia 14/03/2008.

Futuramente pretendemos aprofundar a discussão sobre este campo de pesquisa.

Por enquanto, a pretensão é de mostrar mais um ângulo que possibilita dar visibilidade àqueles que foram esquecidos da dita História e poder contar um pouco das suas histórias de vidas através do conhecimento curativo sobre as plantas e as resistências e confrontos entre os diversos discursos que se debruçam sobre o ramo da medicina.

Os moradores da comunidade Moita afirmam, os alimentos derivados dos cactos e das bromélias além de serem saborosos, proporcionaram-lhes uma vida mais saudável, além de prevenirem doenças e serem utilizados como medicamentos caseiros nas formas de chás e lambedores, como nos relatou o senhor Inácio: “a raiz do caroá mesmo servia pra remédio, (...) pra uretra era bom demais (sic)”⁸⁹.

As plantas são responsáveis pela nossa saúde de duas maneiras: pela prevenção de doenças que o nosso organismo poderá desenvolver no decorrer do tempo, como também na forma de remédios utilizados para eliminar e/ ou combater outras doenças que se desenvolveram por diversos fatores.

Andrade (2006) fala da utilização medicinal dos cactos por sertanejos baianos. Segundo ele, os sertanejos baianos utilizam essas plantas para suprir ou satisfazer uma necessidade de medicamentos. Os idosos da localidade Moita tecem comentários semelhantes. A senhora Zilda nos disse que: “aquele era o remédio do povo porque não existia doutor (sic)”⁹⁰. Andrade ainda afirma que:

As cactáceas são vegetais amplamente utilizados na medicina tradicional por curandeiros e tribos indígenas no México, como: analgésicos, antibióticos, diuréticos; para tratar problemas intestinais, tosses afecções cardíacas e nervosas; curar alguns tipos de úlceras e para tentar o controle de diabetes e colesterol (...), diarreia, obesidade e com antiinflamatório. (ANDRADE, 2006, p. 37).

⁸⁹ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁹⁰ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

Andrade (2006) comentou sobre a utilização dos cactos no Brasil, dizendo que essas plantas também são usadas na medicina popular para combater tosses, dores renais, bronquite e úlceras. Ele observa que Mota, estudando dois grupos indígenas (Shokó, em Sergipe e Kariri-Shokó, em Alagoas) viu que eles utilizavam o mandacaru (*Cereus* sp.) na forma de chá, para febre, e uso do caule macerado para problemas intestinais, febre e constipação (intestino preso).

O autor acima ainda argumenta que esse tipo de conhecimento medicinal se dispersou por todo o Nordeste. Então, a comunidade Moita que faz parte geograficamente dessa região, também usava este tipo de medicamento proveniente dos cactos antes da construção do açude, como remédios. Socorro nos afirmou que: “papai falava muito de fazer remédio do mandacaru (sic)”⁹¹.

Conforme Andrade (Ibid, p. 38), as doenças que os sertanejos afirmam que são curadas pelos cactos (mandacaru-de-boi, xique-xique, coroa-de-frade, palmatória etc.) são: quentura e inflamação no útero e vaginal, infecção urinária, gripe, infecção nos rins, dor de barriga, reumatismo, sífilis, problemas de coluna, de uretra e no intestino, barriga inchada, hemorróidas, entre outros.

Entre muitas receitas citadas pelo autor aqui nos referimos uma sobre hemorróidas feita a partir do mandacaru ou do coroa-de-frade: “corta-se o mandacaru do tamanho de um supositório e introduz no ânus, ou faz um cozimento da coroa-de-frade em fatia, toma-se um copo e do restante, toma-se banho-de-assento até se obter a cura”.

Para alguns dos idosos da comunidade Moita, muitos dos cactos (coroa-de-frade, cardeiro, xique-xique, cumbeba) e das bromélias (caroá) servem para curar algumas doenças que afetam as pessoas como: inteiriça, tosse bronquite asmática, uretra, ferimento, furada de espinhos, problemas no pulmão, entre outros. O senhor Inácio acrescentou: “a raiz do caroá, do cardeiro e da cumbeba tudo serve para uretra (sic)”⁹².

⁹¹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Maria do Socorro da Silva, no dia 07/03/2008.

⁹² Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

A senhora Zilda também descreveu a importância de um outro cacto na medicina dos moitenses e como se dava o processo de elaboração desse remédio: “Ave Maria era um remedão (sic) o coroa-de-frade! Você a tira no mato, corta a pucutinha dela e encher ela de açúcar e bota ela no sereno, é pra tosse, acaba com bronquite armautica (sic)”⁹³.

O senhor Inácio ainda afirmou que a baba do xique-xique, da cumbeba e do cardeiro pode ser usada em ferimentos, como também para retirar espinhos dessas respectivas plantas. Ele nos relatou um caso que aconteceu com um colega de trabalho na Serra do Monte e os procedimentos que adotaram mediante a situação:

A raiz do caroá mesmo servia pra remédio, pra uretra era bom demais. O chá da raiz do caroá. (...) A baba da cumbeba, passava em cima de ferimento (...). O limo do xique-xique serve de remédio. Se você levar uma furada de xique-xique, (...) pode esfarelar a baba do xique-xique, nem entreva e com três dias o espinho espirra pra fora. (...). O cardeiro é a mesma coisa. Quando eu trabalhava no Monte cortando cadeiro caiu uma galha de cadeiro em cima de um homem lá nele (nas costas). Levantamos ele pra cima, tiramos o cadeiro de cima dele, tava agarrado, gravado, aí tiremos, botemos pra fora dentro da serra do Monte, aí nós corremos em cima descascamos o cardeiro, tiramos aquela casca dele todinha, aquele limo, passamos no espinhaço dele por todo canto, passemos, passemos, passemos, aí trazemos ele pra barraca. Nesse tempo não tinha doutor, era farmacêutico. Isso era antes do açude rapaz, ante do açude. Aí fomos tratar dele na Serra do Monte. Tratamos dele assim passando o xique-xique lavando, passando e lavando, passando e lavando e foi saindo os espinhos e espremendo e lá a mulher dele foi espremendo e os espinhos saindo, saindo. Ele ficou bonzinho. Ele hoje é marchante, corta até carne mais o filho de Gerado Matias, mais Jorge. A raiz do cadeiro serve pra uretra, pra inflamação (...). A coroa-de-frade era pra negócio de pulmão, ainda hoje é a coroa-de-frade. Você ia pro mato descascava coroa-de-frade abria a cabeça dela e botava açúcar dentro e botava em cima da telha. Todo dia você ia lá e tomava um pouquinho, não tinha tuberculose pra não curar não, não tinha

⁹³ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

bronquite pra não arrancar não. A coroa-de-frade arrancava tudo. Era desse jeito, pode gravar que era assim mesmo. (sic)⁹⁴.

Inácio deixou bem claro a sua insatisfação sobre o descaso que as pessoas mais jovens têm em relação aos remédios advindos dos cactos e de um modo geral do conhecimento popular. “As pessoas estão esquecendo esses remédios”. Elas não dão credibilidade e confiança a esses tipos de medicamentos, procuram logo um médico, o qual é visto como o discurso verdadeiro, o único que se deve acreditar para ficar livre dos males que aflige o nosso organismo. “Eles não querem esses remédios não, correm logo para farmácia”. Inácio afirmou que os remédios vindos diretamente das plantas e em especial dos cactos são mais eficazes do que os das farmácias. “Era melhor do que os remédios de farmácias (sic)...”.

Este senhor tem muitas razões e emoções para afirmar isso, ora, se a gente observar as bulas dos medicamentos receitados pelos médicos, poderemos constatar que as contraindicações são bem superiores às indicações. Os remédios desenvolvem mais doenças do que curam, fazem mais mal do que bem.

Mesmo assim, após essa rejeição toda por parte dos mais jovens em não quererem aprender e tampouco usar os remédios feitos pelos seus pais e avôs, os medicamentos provenientes dos cactos e das bromélias não deixaram de ser utilizados. Inácio nos relatou que ele e a sua esposa (Socorro) ainda fazem uso dessas plantas na cura de algumas doenças e que outras pessoas idosas entenderão tudo que ele está falando:

Pergunte a esse pessoal velho que ele diz tudo. Os remédios era tudo assim não tinha doutor não. Neste tempo todo mundo era saudável. Todo mundo tinha saúde... Hoje em dia quando o menino nasce, você leva logo pro doutor. A gente levava era pro mato... Era melhor do que os remédios de farmácias. As pessoas estão esquecendo esses remédios, eles não querem esses remédios não, correm logo pra farmácia. Uma vez fui ensinar, mas eles não querem não. Usa eu e minha velha. Ainda vou ao mato trago pra

⁹⁴ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

mim e minha velha. Talvez muitos não cheguem nem minha idade. (sic)⁹⁵.

Podemos perceber através da fala de Inácio a preocupação em buscar em outras pessoas a legitimidade do seu discurso quanto ao uso dos cactos e bromélias na medicina. “Pergunte a esse pessoal velho que ele diz tudo” (sic).

As pessoas que ele chamou para falar não são pessoas jovens, que desprezam este tipo de conhecimento e acreditam que o discurso científico é o “único” meio de livrá-los das enfermidades, (“as pessoas estão esquecendo esses remédios, eles não querem esses remédios não, correm logo pra farmácia”), mas indivíduos que compartilharam com ele a época e a prática da utilização dessas respectivas plantas no campo medicinal e na área da culinária, com o intuito de demonstrar a validade desse tipo de saber e a sua funcionalidade contra os males que afligem muita gente.

Saber este que numa dada época assumiu muita importância e serventia na vida das pessoas e que hoje, apesar de não ser muito utilizado pelas gerações mais recentes continua driblando o discurso da ciência que se intitula como o legítimo e insiste em existir porque ainda há alguém que faz este tipo de conhecimento ser útil. “Ainda vou ao mato trago pra mim e minha velha (sic)”⁹⁶.

⁹⁵ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

⁹⁶ Entrevista concedida ao autor pelo senhor Inácio Manoel da Silva, no dia 07/03/2008.

5. SAIDEIRA

Muitas pessoas tomam o último gole, afirmando que é a saideira. No entanto, muitos passam dias e viram noites dizendo “vamos tomar a saideira” e nada de ir embora. Por certo, a refeição ou a bebida está tão boa e o clima tão agradável que se torna até deselegante e inevitável a partida. Sentimos a mesma sensação em relação a esta pesquisa. Não dá vontade de encerrá-la, mesmo que seja por enquanto.

Contudo, vamos dar uma pequena pausa. O intervalo entre uma e outra refeição. Dessa forma, oferecemos-lhe a saideira. “Assim como os cactos e bromélias somos nós: cheios de poder!”, não com o intuito de dar por finalizado o banquete, mas para lhe deixar saudade e vontade de se alimentar deste trabalho várias vezes. Esperamos que você volte ávido por mais caro (a) leitor (a), pois já estamos preparando mais um banquete recheado de pratos deliciosos para você!

5.1. Assim como os cactos e as bromélias somos nós cheios de poder

É interessante de onde aparentemente não existia vida, essas pessoas com a sua capacidade de invenção arrancam dessas plantas o seu sustento para se manterem vivos na luta pela vida. Os cactos e as bromélias são plantas impressionantes. São as únicas plantas que conseguem se estabelecer em regiões com pouquíssima água e assim dá início à cadeia alimentar.

Você olha para elas, especificamente para os cactos e vê apenas espinhos, que um dia foram folhas que se adaptaram e se transformaram com o objetivo de expelir para longe os raios solares que insistem em secá-los, com o intuito de cumprir aquilo que realmente foi criado. Hélio, Apolo ou Rá não poupa energia para tal fim. É desses seres exóticos,

estranhos para muitos, mas familiares para outros (os cactos e as bromélias) que dentro deles se encontram a sustentabilidade, a sua força vital, aquilo que ele tem de mais precioso e de mais belo.

Assim como os cactos somos nós: aparentamos, muitas vezes por fora os nossos espinhos que com um descuido do outro dilaceram-no, ferem-no fazendo-o chorar. Usamos também esses espinhos para nos defender. Talvez seja assim que acreditamos.

No entanto, basta nos esforçarmos com mais dedicação que construiremos as jóias raras, os dons especiais que cada pessoa pode inventar dentro de si, e ser capaz de utilizar esses dons e abalar o mundo, de reinventar as nossas sensibilidades de perceber o outro que para nós parece estranho, bárbaro, assim como os cactos e as bromélias. Somos poderosos. Temos um poder incrível! Passamos por tempestades, secas e dificuldades e ainda continuamos firmes na luta diária. Encontramos forças, não sabemos de onde. Alguns atribuem a (s) divindade(s). Eu também. Contudo, muitos não sabem do poder quem tem... Precisamos reinventar as nossas emoções para poder recriarmos o mundo.

A força que há nós discursos e nas relações que estes proporcionam no cotidiano das pessoas, na modelação, construção e controle de si e do outro, percebemos nos discursos dos idosos da comunidade Moita a construção que eles faziam das suas vidas através dos alimentos que consumiam no dia a dia, em especial as comidas provenientes dos cactos e das bromélias.

Para ter controle sobre algo é preciso conhecer, saber para calcular e assim governar. É neste saber que se tem o poder. Se você tem o poder é porque de alguma forma você sabe. Silva (1995, p.197) “o saber não está isento de intenções e efeitos de poder. Saber implica necessariamente dominação”. Então, os idosos da localidade Moita carregam e dominam um saber/poder muito forte, muito poderoso que no passar dos dias vai tecendo micro relações na fabricação do sujeito e resistindo às ameaças constantes de outros saberes/poderes elaborados também pela humanidade.

Era preciso saber de qual xique-xique dava o cuscuz, o que servia para comer assado ou cozido. Nem todos da comunidade Moita sabiam as especificidades do xique-xique. De acordo com Zilda, “não era todo tipo de xique-xique que dava o cuscuz os meus vizinhos eram quem sabia” (sic)⁹⁷. Conceição complementou: “quando o meu pai achava um torcera de xique-xique ele enchia a casa. Mesmo com mantimento em casa a gente comia o xique-xique (sic)”⁹⁸.

Logo em seguida, Zilda nos contou como se fazia para identificar o xique-xique ideal para criação das comidas. E como tudo, nas sociedades humanas ninguém nasce pronto ou acabado. Ela teve que aprender como fazia a identificação e a distinção entre o xique-xique que dava para comer e o que não dava. O que prestava e o que não prestava para elaboração desses alimentos: “era assim, cortava-se a ponta do xique-xique até aparecer o miolo. Logo após, cutucava o miolo do xique-xique com a unha, se a massa saísse os pedaços, esse xique-xique não prestava, mas se fosse como uma goma este era do bom (sic)”⁹⁹.

Na convivência diária, mesmo sem perceber, os habitantes da comunidade Moita foram absorvendo para dentro de si este tipo de conhecimento. Mesmo surgindo outros discursos, após a construção do Açude, que se intitulavam com a verdade absoluta, os alimentos adequados para a existência humana (verduras, frutas, legumes), este tipo de saber não deixou de existir. Mesmo no estado de inconsciência somos capazes de aprender algo que não imaginávamos que saber. Sem notar este tipo de conhecimento burlou a nossa vigilância consciente e escorreu sorratamente para dentro de nós que fazemos parte localidade Moita.

Giard (1996) faz comentário a respeito da sua recusa em relação às práticas culinárias, pois eram voltadas para ela e não para o seu irmão. Na universidade que ela percebeu a diferença existente entre os dois

⁹⁷ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁹⁸ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008.

⁹⁹ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

ambientes lar e escola: “uma comida feita para muita gente, sem sabor nem identidade” (GIARD, 1996, p.212).

Contudo, ela fica contente quando vai morar em um quartinho. Porém, não sabe como proceder na preparação dos alimentos e acredita que essa dificuldade pode ser sanada com os livros, e constata que não aprendeu nada na educação dada pela mãe. Sempre quis fugir para os livros. Mesmo assim, com esta recusa toda, sem participar dessa educação o seu corpo memorizou gestos, sentidos, sabores, odores e cores que bastava uma situação na cozinha que reativava as suas lembranças:

Meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar das águas fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastaria uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenados em mim. Tive que confessar que também em mim se aninhava um saber de mulher que sorratamente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância de meu espírito (GIARD, *Ibid*, p.213-214).

Após a realização desta pesquisa pudemos ampliar a nossa admiração em relação à criatividade dos seres humanos, em especial em relação aos idosos. Compreendemos que eles têm muitos a ensinar através das suas experiências de vida, apesar de serem desprezados pelas pessoas mais jovens, e, que vivem, sonham e acreditam em um mundo melhor como agora, quando estão tendo a oportunidade de falar um pouquinho de si num viés proporcionado pela Nova História Cultural. Esperamos que este trabalho seja aprofundado por nós ou por gerações futuras e que tenhamos alcançado o nosso objetivo: compreender as transformações culturais que levaram à depreciação do costume de comer cactos e bromélias, bem como dar visibilidade aos discursos apreciativos desta prática culinária do banquete da Moita.

Ficamos extremamente alegres em perceber que nem tudo está perdido. Ainda existem meios de lutarmos e de resistirmos através das práticas cotidianas, mostrando as histórias de homens “heróis” e de mulheres “heroínas”, que teimam em traficar práticas culturais, driblando a floresta de discursos excludentes, fazendo do mundo um lugar de possibilidades.

Adoramos esses homens ordinários, essas mulheres ordinárias que burlam subjetivamente ou não, e continuam existindo, se re-significando e se reinventando a cada época dentro do dia a dia. Compartilhamos com Giard (Ibid, p. 342), “o quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos ‘obscuros heróis’ do efêmero, andarilho da cidade, moradores dos bairros e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas”. Esta autora ainda lembra:

Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos “obscuros heróis” do efêmero, andarilho da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isto é admirável! (GIARD, 1996, p. 342).

A Nova História Cultural abre as possibilidades de deixarmos falar muitas vozes que até então foram excluídas das representações históricas elaboradas sobre o passado. Vozes, memórias, falas e histórias de pessoas comuns podem nos servir de intermédio para o entendimento e compreensão de um dado momento histórico. Assim, foram os idosos da comunidade Moita que contribuíram de maneira decisiva para construção e o sucesso deste trabalho. Essas pessoas que, através das suas próprias sensibilidades, reinventaram-se e se reinventam astutamente de maneira constante, também cartografaram em si esses eventos pelas suas emoções.

Quando nos referimos à emoção, acreditamos que a poesia é um dos veículos utilizados para externalizá-la por meio de palavras e versos.

Neste sentido, propomos finalizar por enquanto, esta discussão, fazendo um breve resumo de tudo que foi debatido, por meio de um modesto e simples texto poético.

Este costume vem anterior à colonização
Praticado pelos nativos nesta região
Que foi se modificando com o decorrer das horas
Até chegar aos dias de agora.

Os colonizadores tentaram destruir o “anormal”
Mas o que ocorreu foi a circularidade cultural
Havendo uma reciprocidade entre eles
Algo morria, enquanto outras coisas continuavam neles.

Os colonizadores absorveram alguns costumes dos nativos
Se quisessem nestes locais ficar vivo
Em qualquer lugar, a comida é invenção, é construída,
Daí surgiram as farinhas de xique-xique, imbuzeiro e macambira.

A água advinda das batatas dos umbuzeiros,
Das coroas-de-frade e do caule dos facheiros
Permanecia na terra e garantia a vitória
Para os bichos, queimavam também mandacaru e palmatória.

Após a colonização comiam cactos até os de alta condição
O motivo era a cultura, a história da alimentação.
Os transportes (jumentos, mulas) eram lentos, devagar.
E poucos produtos podiam transportar.

Com os cactos e bromélias se fazem cada comida gostosa
Muitos dos idosos da Moita falam dessas comidas saborosas
Que mesmo lucrando milho, feijão, batata, fava e note,
Não deixava de comer cacto e bromélia cozido ou assado
Com leite de cabra, peixe, café, carne de gado ou de bode.

Não eram só consumidos nas extremas estiagens
Para matar a fome e diminuir o sofrimento
Era mais um tipo de alimento

Dos quais se faziam utilidades

Em qualquer época, em qualquer sociedade,
Em qualquer lugar, o ser ou criatura vai sempre lançar
Mão daquilo que ao seu lado está para saciar
Os seus desejos e necessidades.

Este tipo de costume é visto de forma depreciativa
Como alimentos “do desespero, bárbaros, exóticos e diferentes”.
À margem das comidas dignas de serem consumidas
Tornando-se excluídas dos discursos presentes.

Dependendo do ponto de vista, os fatos podem ser distorcidos.
E algo que existia pode deixar de ter existido
È uma questão de discurso, que transforma e forma,
Que modifica, muda, deforma e reforma.

Os cactos são plantas únicas e especiais
Outras plantas viverem nestas condições, dificilmente será capaz
Imagine de onde aparentemente não tem vida
Ela aparece de repente toda florida.

Seja qual for a gaiola, a prisão,
Seja qual for a forma de opressão, de exclusão.
Algo escapa, foge e vai continuar a insistir,
Porque a vida insiste em existir”.

José Carlos Silva

FONTES

Fontes orais

Antônio Néri Albuquerque. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 14/03/2008.

Inácio Manoel da Silva. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008.

João Carlos Silva. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 13 de junho de 2007.

José Henrique Feliciano. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 14/03/2008

Maria do Socorro da Silva. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008

Pedro Ferraz de Oliveira. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008

Rosa Maria da Conceição. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008

Severino Manoel da Silva. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008

Zilda Amélia de Jesus Silva. **Entrevista concedida a José Carlos Silva.** 07/03/2008

Reportagens

ALIMENTAÇÃO. Globo Rural. Rede Globo de Televisão. 27 de abril de 2008.

ALIMENTAÇÃO. Jornal Nacional. Rede Globo de Televisão. 28 de Abril a 04 de Maio de 2008.

6. REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. **Ouvir Contar:** textos em história oral.- Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004. p. 9-109.

ARON, Jean-Paul. A cozinha. Um cardápio do século XIX-In: LE GOFF, NORA, Pierre (org.) **História:** Novos Objetos. Rio de Janeiro, F. Alves, 1976. p. 161-185.

ANDRADE, C. T. S.; MARQUES, J. G. W; ZAPPI, D.C. Utilização medicinal de cactáceas por sertanejos baianos. **Revista BRASILEIRA DE PLANTAS MEDICINAIS.** Botucatu, v. 8, n. 3, p. 36-42, 2006.

BITTENCOURT, Circe. **Ensino de História:** fundamento e métodos. - São Paulo: Corte, 2004.

BOSI, Ecléa. **Lembranças de Velhos.** São Paulo: V. A. Queiroz, 1983. p. 381-382.

BLOCH, Marc. **Apologia da História ou Ofício de Historiador.** - São Paulo. Editora Jorge Zahar, 2001.

BORGES, Elias José. Índios paraibanos: classificação preliminar. **Paraíba: Conquista, Patrimônio e Povo.** – In: OTAVIO, José; RODRIGUES, Gonzaga. – 2.ed. – João Pessoa: Edições Grafset, s. d., 1993.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade:** Uma história da alimentação. Rio de Janeiro, Campus, 2003.

CASCUDO, José R. Santos Gonçalves. **A fome e o paladar:** a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo – Rio de Janeiro, **CPDOC/FGV.** Estudos Históricos nº 33, 2004 1.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, Josué. Os alimentos bárbaros do Sertão do Nordeste. In: **Documentário do Nordeste**. 4ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1968. p. 131-146.

CHAUI, Marilena. **Memória**. São Paulo; Editora Ática, 2002. p. 125-130.

CHOAY, Françoise. **Alegria do Patrimônio**. –São Paulo: Estação da Liberdade: Editora UNESP, 2001. P. 9-17.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. –Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 1994. 2v.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Miniaurélio Século XXI**: O dicionário da língua portuguesa. -Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001. 623 p.

GIARD, Luce. A arte de nutrir. –In: CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996. v. 2. p. 211- 342.

GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

HALBWACHS, M. A. Memória Coletiva e Memória Histórica. In: **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990. p. 55-62.

HECK, Marina de Camargo. **Comer como atividade de lazer**. Rio de Janeiro, **CPDOC/FGV**. Estudos Históricos nº 33, 2004 1.

JOFILLY, Irenêo. **Notas sobre a Parahyba**. – Brasília: editora THESAURUS EDITORA, 1892.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**.- São Paulo: editora da UNICAMP, 2003, p. 419-471. Estudada 419-424.

LIMA JÚNIOR, Francisco Joelson de Souza. **Considerações sobre a Palmatória de pêlo Opuntia inamoena no Cariri Paraibano-Areia-PB**: UFBP/CCA, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Rio de Janeiro, **CPDOC/FGV**. Estudos Históricos n° 33, 2004 1.

MALTESE, E. P. As Cactáceas. **Trópico**: Enciclopédia ilustrada em cores. – São Paulo, 1980, v. 7. p. 1182-1184.

MELLO, José Octavio de Arruda. **Cultura e Alimentação na Paraíba**: um exercício de Nova História. S. N. T. Mimeo.

MENESES, José Newton Coelho. **História & Turismo Cultural**. – Belo Horizonte: Autêntica, 2004.

MONTENEGRO, Antonio Torres. **História Oral e Memória**. A cultura popular revistada. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2003.

MOURA, Francisco Hugo A. de Lima. Alimentação e Linguagem Popular. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano**. n. 17, João Pessoa, 1970. p. 54-71.

MORAES, Yêda Maria Araújo de. **O xique-xique Pilosocerus gounelle** (Weber) But. Et. Rowl: uma possível lavoura xerófila no Cariri Paraibano-Areia. PB: UFBP/CCA, 2006.

NANTES, Martinho. **Relação de uma missão no Rio São Francisco**. - 2. ed. – São Paulo: Ed. Nacional, 1979.

PENSAVENTO, Sandra Jatáhy. **História & História Cultural**. –Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

PEREIRA, Daniel Duarte. **Plantas, Prosa e Poesias do Semi-árido:** Campina Grande, 2003.

PESSOA, Joseane Herculano. **O Facheiro Pilosocerus sp:** Uma Doce Esperança de uma comunidade Caririzeira. Areia, PB: 2005. Monografia (Curso de Agronomia), Universidade Federal da Paraíba.

PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi. Por uma História Prazerosa e conseqüente. **História na sala de aula:** conceitos, práticas e propostas/ Leandro Karnal. (org). 3. ed. – São Paulo: Contexto, 2005.

ROCHA, Ruth. **O Reizinho Mandão.** São Paulo: Quinteto, 1997.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DA PARAÍBA-SEBRAE. **Programa de emprego e renda:** Boqueirão: João Pessoa, 1997.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Alienígenas na sala de aula.**- Petrópolis, RJ: Vozes, 1995. 197.p.

SOIHER, Raquel; ABREU, Martha. Identidade Nacional e Ensino de História: a diversidade como “patrimônio sociocultural”. In: **Ensino de História:** conceitos, temáticas e metodologias.-Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

SOUZA, Laura de Mello e. **O Diabo e a Terra de Santa Cruz:** feitiçaria e religiosidade no Brasil colonial. – São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

FILME

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. França, 2005.

7 ANEXOS

7.1. Os idosos da comunidade Moita



Figura 1: Zilda Amélia de Jesus Silva. 78 anos.

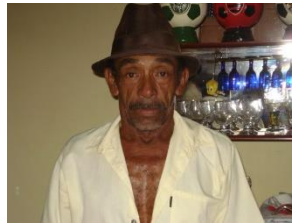


Figura 2: Inácio Manoel da Silva. 63 anos



Figura 3: Maria do Socorro da Silva. 62 anos



Figura 4: Severino Manoel da Silva. 82 anos



Figura 5: Rosa Maria da Conceição. 78 anos



Figura 6: Pedro Ferraz de Oliveira. 84 anos



Figura 7: Antônio Néri de Albuquerque. 62 anos



Figura 8: José Henrique Feliciano. 58 anos



Figura 9: Luisa da Silva Feliciano.

7.2. Os cactos



Figura 10: Aula de campo



Figura 11: Cumbeba ou quipá



Figura 12: Coroa-de-frade.



Figura 13: Palmatória



Figura 14: Xique-xique



Figura 15: Cardeiro



Figura 16: Facheiro

7.3. As bromélias



Figura 17: Macambira



Figura 18: Caroá

7.4. Os alimentos derivados dos cactos

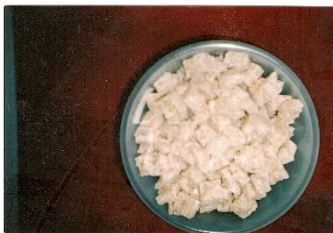


Figura 19: Cocada de xique-xique



Figura 20: Cocada de facheiro



Figura 21: Doce de coroa-de-frade.



Figura 22: Doce de facheiro



Figura 23: Doce de xique-xique



Figura 24: Canjica de facheiro



Figura 25: Biscoito de xique-xique



Figura 26: Biscoito de facheiro



Figura 27: Biscoito de coroa-de-frade.