

# CULTURA RURAL



FAPJA  
2000  
**500**  
Anos  
SABORES DO VALE

Julho/Agosto - 2000 - Parte integrante da Revista Viva Rural nº

As delícias  
da Cana-de-Açú-

O cardápio diá-  
rio dos nossos

Farinheiros lá no  
fundo do merca-





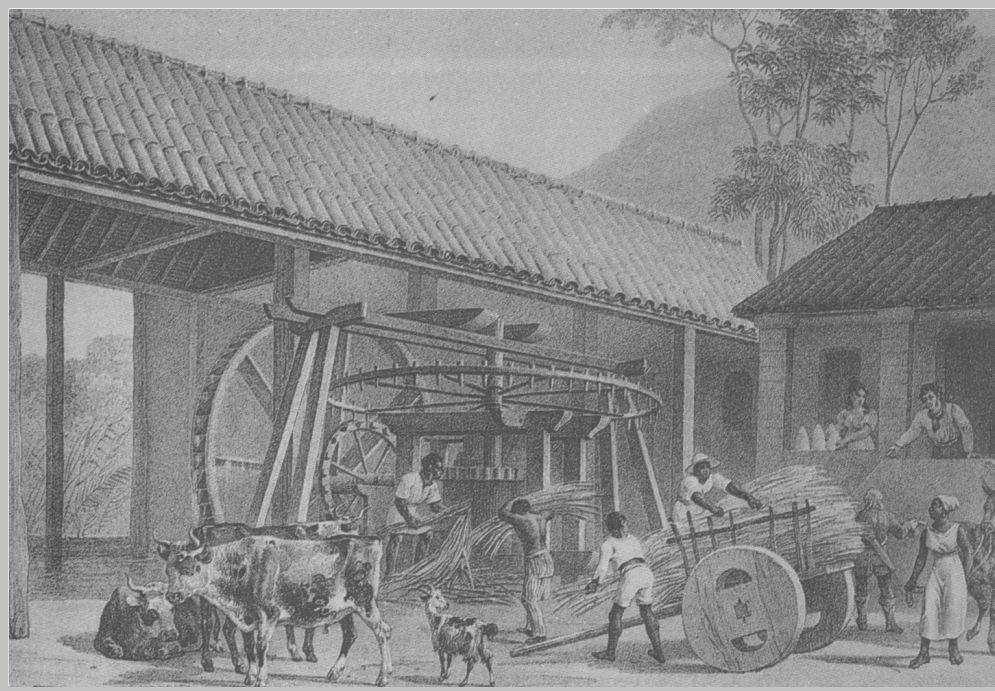
Uma viagem fascinante. É o que se pode sentir quando alguém resolve retornar ao passado em busca das raízes alimentares do Brasil. Muita gente tem escrito sobre o assunto, principalmente nesses tempos em que a comida virou moda escrita e televisiva. Muitos estão se lambuzando nessas viagens aí, divulgando muita coisa errada.

Por isso, se você quer realmente saber o que rolava de verdade nos pratos de nossos antepassados, procure ler a "bíblia" do assunto: "A História da Alimentação no Brasil", de Luís da Câmara Cascudo. Um trabalho sério com dois volumes e um painel de informações. Tudo baseado em escritos antigos e pesquisas em fontes vivas do Brasil.

Cascudo procura em sua obra amarrar os costumes dos moradores de todo o Brasil a partir da carta de Pero Vaz de Caminha, não esquecendo os mínimos detalhes descritos por mais de uma centena de viajantes e escritores desses cinco séculos de Brasil.

A nosso ver, depois deste trabalho publicado em 1960, é difícil encontrar outro a altura, pois Cascudo conseguiu falar tudo, ou quase tudo. Pode-se dizer que o escritor fez o prato principal de uma ceia que, logicamente, terá sempre alguns acompanhamentos, uns apreciáveis, outros, nem tanto.

João Rural



Engenho de Açúcar no período Colonial (Tela de Johan Moritz Rugendas)

## Cana moveu engenhos e derrubou muita gente

A cana-de-açúcar, que chegou ao Brasil depois do descobrimento, proporcionou o primeiro ciclo econômico do País. Com ela chegaram as delícias do melado, os doces, o açúcar e a famosa cachaça, que fez a alegria de muita gente e derrubou outros tantos. Em 1516, aparece o primeiro registro no Brasil, com a determinação de D. Manoel para implantação de um núcleo açucareiro, que aconteceu na Capitania de São Vicente. Dentre os primeiros engenhos, um deles pertencia a Martim Afonso de Souza.

Os engenhos do Nordeste fizeram a fortuna dos primeiros barões do Brasil, mas também criou novas alternativas para os moradores da zona rural.

O açúcar ganhou importância econômica e política no Brasil, pois os senhores dos engenhos mandavam no País e conseguiam tudo o que queriam. Os primeiros escravos chegaram aí, como mão-de-obra barata, proporcionando assim mais riqueza para os senhorios.

Depois da rapadura, veio o açúcar mascavo, o açúcar cristal e, finalmente, o açúcar refinado. Se-

guindo este rastro, a inventividade das cozinheiras brasileiras criou milhares de pratos para a delícia dos apreciadores.

**Rapadura**- É um verdadeiro alimento sertanejo. Adoça seu café ou é comido com farinha de mandioca. É a melhor ração de glúcidos que recebe para fornecer-lhe as calorias necessárias.

**Batidas de Engenho** - O melado do último tacho, depois de esfriar, quando então é batido com uma pá e adicionado de canela, cravo e erva-doce.

**Puxa-puxa** - Ao ser retirado da cana e puxado, em vaivém para clirificar-se, em presença do ar, forma-se o apreciadíssimo puxa-puxa.

**Taiada** - melado em ponto de bala misturado com farinha de mandioca e gengibre.

**Café de garapa**- usa-se dois litros de garapa e 1 litro de água. Misture a água com a garapa e coloque para ferver. Aos poucos vá retirando a espuma que se forma por cima. Quando abrir a fervura, está no ponto. Coloque o pó no coador e passe a mistura. Está pronto

Encarte da Revista Viva Rural nº 3  
Capa: ilustração do livro  
de Henry Koster,  
*Viagens do Brasil*, de 1816

Publicado pela Miriam Editora  
Telefone (12) 9763-2815

Não pode ser vendido separadamente  
Pesquisas: História da Alimentação no  
Brasil - Luís da Câmara Cascudo





## Descobridores trouxeram mais sabores

Uns dos pratos mais apreciados pelos brasileiros de hoje é um dos mais antigos do Brasil. Aliás, era o prato único até 1500. O nome é mais antigo ainda. Era o Cardápio Paleolítico. Os índios matavam as caças, cortavam os pedaços e enfiavam num pedaço de pau para assar, sem sal. Outros faziam uma grelha de madeira e colocavam os pedaços para moquear. Eram os primórdios do famoso churrasco.

É lógico que ele foi melhorado, acrescentando sal e temperos, bem ao gosto dos brasileiros de hoje. Tornou-se, até mesmo, fator de identificação de uma região: os gaúchos. Do mesmo jeito preparavam o peixe, sem tirar as escamas nem as barrigadas.

Caminha descreve que "...há muitas palmas, não mui altas, em que há muito bons palmitos. Colhemos, comemos deles muitos". na verdade eram as bananas abundantes na costa brasileira.

Os índios não cozinhavam coisas em panelas, pois assar era mais fácil. Até mesmo porque toda oca tinha uma fogueira no canto. Tinha também os índios que comiam carne humana, como se fosse uma atitude normal, mas isso é outra história.

Com a chegada dos portugueses e depois dos holandeses, franceses e finalmente os africanos, a comida virou uma verdadeira panelada. Os africanos e os indígenas não cozinhavam os alimentos misturados. A mistura de batatas, milho, feijão, legumes e restos de carne foi uma imposição branca que ficou e se transformou em pratos típicos. A feijoada é um exemplo, uma solução européia, com técnica portuguesa e material brasileiro.

Em 1821, viajantes registravam que na Bahia, a alimentação comum do povo era feijão, banana, toucinho e carne-seca, que também era o principal sustento dos escravos. Era comum também o uso do Caruru, erva que nasce como praga em campos e hortos.

A mandioca, então, era como religião, entrava em tudo quanto era prato e forma de se comer. Daí nasceram muitos pratos apreciados até os dias de hoje.

O milho, ou avati, foi o único cereal encontrado como alimento comum dos índios. Todos que o conheciam caíam em elogios. Exageravam, como Debret, em 1816, que escreveu que "a pipoca era a maior

contribuição brasileira à cozinha mundial". Nos séculos seguintes comia-se o feijão com a quirera de milho e não com o o arroz como é comum nos dias de hoje.

Um alimento tradicional do Vale do Paraíba aparece em descrições de viajantes no século XVI. Ao passarem pela Serra da Mantiqueira, com destino as Minas Gerais, encontraram o pinhão, que já era usado pelos indígenas. Havia ainda os inhames, carás e batata-doce, verdadeiras pragas nos brejos do Brasil. Depois de 1500 tudo mudou, alguns acham que para melhor, outros não. Enfim, foi assim que se formou o básico da alimentação brasileira.

## Negros apimentaram os pratos

A chegada dos escravos de diversos países da África proporcionou uma mistura particular nos pratos brasileiros.

Ao encontrarem os produtos brasileiros, fizeram milagre nos toscos fogões das senzalas. Acostumados em suas terras a comerem vegetais, fizeram do coco e seu leite, da pimenta malagueta e do azeite-de-dendê ingredientes básicos na alimentação nacional. Ensinarão a todo mundo a comer a banana frita em azeite. Criaram receitas a base de peixe, como a moqueca, e misturaram o bacalhau com os temperos nativos. Com o milho criaram novos pratos, bolos e broas e com os legumes e carnes criaram os cozidos. Comiam quase tudo com as mãos, pois os talheres chegaram aos poucos e era equipamento para uso dos ricos.



Abastecimento de comida feito por escravos (Tela de Jean Baptiste Debret)

Na verdade as negras acabaram imperando nas cozinhas dos senhores feudais. Muitas delas entraram para a história através de personagens de romances, filmes e novelas.



Urna mortuária encontrada durante as escavações arqueológicas, no Jardim Santa Marina.

## A ceia de todos os dias de nossos índios

A presença de indígenas no Vale do Paraíba já havia sido apontada por viajantes e pesquisadores desde os séculos passados, os quais assinalaram a região como sendo um espaço altamente ocupado por tribos indígenas em constante contato com os grupos que viviam no Litoral.

Com a intensificação dos contatos com o elemento colonizador, a população indígena foi diminuindo consideravelmente até desaparecer por completo da região do Vale do Paraíba. Já no século XIX, eram poucos os remanescentes da população nativa. Com o conseqüente extermínio dos grupos locais, grande parte dos valores culturais destas antigas comunidades também foi dizimada. Todavia, ainda hoje é possível perceber elementos da cultura indígena em nossa sociedade, presentes nos nomes de algumas cidades, em técnicas agrícolas e de pesca e nos hábitos alimentares, dentre outros.

Contudo, poucas são as nossas informações a respeito destes grupos, os quais, por não possuírem escrita, tiveram sua história registrada segundo o ponto de vista europeu, que muitas vezes os apontaram como selvagens que precisavam ser domesticados segundo os critérios da civilização do branco.

Porém, informações a respeito dos primeiros habitantes do Brasil podem ser encontradas em sítios arqueológicos que, por possuírem importantes registros materiais (cerâmicas, instrumentos de pedra, ossos etc.), constituem Patrimônio Nacional sendo protegidos por Leis Federais.

Assim, a pesquisa arqueológica torna-se fundamental para o correto entendimento das comunidades que ocupavam determinadas regiões em épocas passadas. Particularmente em relação ao Vale do Paraíba, apesar de objetos e sítios arqueológicos terem sido encontrados em diversas cidades, poucos são os projetos arqueológicos sistemáticos desenvolvidos na região.

Nesse contexto, o município de Jacareí, por intermédio da Fundação Cultural de Jacarehy “José Maria de Abreu”, destaca-se pelo pioneirismo e pelos resultados obtidos no contexto do Patrimônio Arqueológico local. As pesquisas até então realizadas, permitiram constatar a presença do grupo Tupiguarani no município durante o período pré-colonial, e, ao lado de várias informações obtidas, estão permitindo estabelecer um quadro de ocupação regional para o Vale do Paraíba.

A existência do grupo tupiguarani era raramente mencionada pelos viajantes e cronistas que percorreram a região nos séculos passados. Entretanto, a identificação de seis aldeias associadas a estes grupos levanta novas questões e hipóteses sobre a ocupação regional. Os indícios arqueológicos indicam que estes grupos se limitaram a territórios onde se verificavam condições ambientais favoráveis, constituindo, assim, determinados padrões de assentamento.

Em geral, ocupavam a parte superior da encosta de morros ou platôs alongados, próximos a um córrego ou pequeno rio que fornecia água potável. Da mesma forma,

suas habitações estavam situadas a várias centenas de metros ou até 2km de um rio maior, no caso, o Rio Paraíba, apto à navegação, tendo em vista que as referências bibliográficas apontam os tupis como hábeis canoieiros.

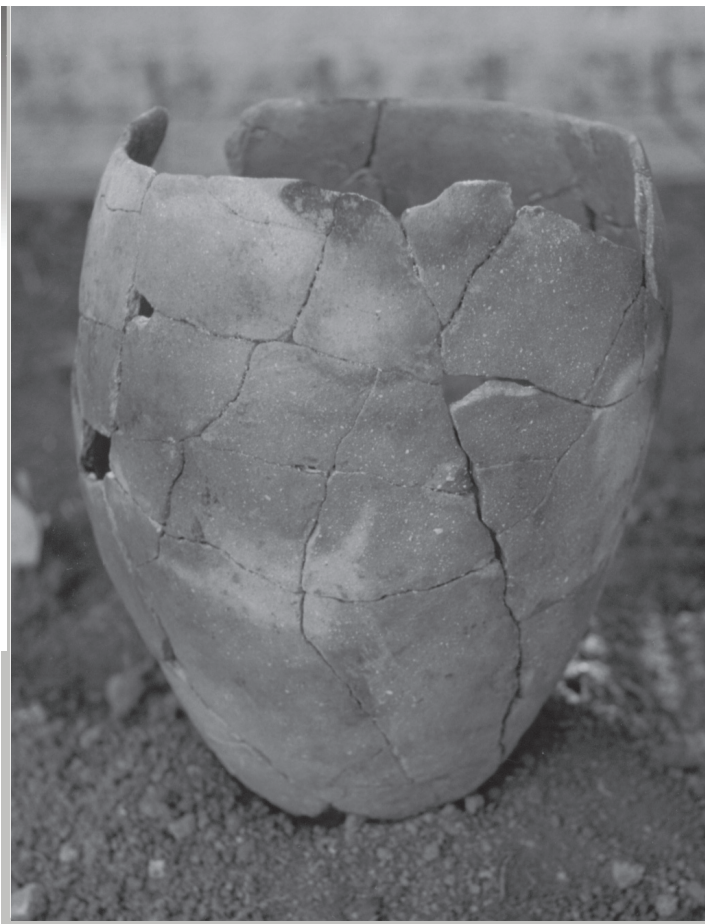
Nos sítios de grandes dimensões é comum encontrar manchas elípticas ou semicirculares de sedimento escuro (provavelmente fundos das cabanas), perceptíveis por fotos aéreas, onde se concentram inúmeros cacos de cerâmica e alguns artefatos líticos (pedra lascada e/ou polida).

Em relação à cerâmica, podemos considerá-la como um elemento diagnóstico da cultura Tupiguarani. Normalmente os utensílios foram confeccionados pela técnica de acordelamento, cuja pasta apresenta frequentemente um antiplástico de areia misturada com cacos moídos. Os potes de cerâmica podiam apresentar-se de várias formas, sem decoração, pintados ou com decoração plástica. O corrugado e suas variações constitui a decoração plástica dominante.

A decoração pintada nas cores vermelho, preto ou branco, podia ser aplicada tanto na face interna como externa das vasilhas. Geralmente era utilizada em grandes potes, inclusive em urnas funerárias. Tais urnas eram utilizadas para guardar os mortos ou seus restos mortais. Comumente, eram enterradas em buracos de aproximadamente um metro cúbico e recebiam uma tampa a fim de proteger o contato do corpo com a terra.

Em pedra, os sítios tupiguaranis, apresentam pouco material quando comparado com os vestígios cerá-





Recipiente cerâmico proveniente dos sítios arqueológicos de Jacareí

micos. De maneira geral, o material lítico corresponde a refugo de lascamento e lascas, seixos e lâminas de machado polidas (popularmente conhecidas como pedra de raio). Também polidos, são encontrados objetos utilizados como adornos, entre os quais os adornos labiais (tembetás) são os mais frequentes.

**COMIDA** - Em relação à alimentação, possuímos poucas informações, pois dificilmente são encontrados vestígios relacionados com a dieta alimentar nos sítios arqueológicos. Mais comuns são os restos de caça, que embora não tenham sido encontrados nos sítios de Jacareí, as comparações com outros sítios similares do Estado de São Paulo sugerem o consumo de aves, tatu, anta, veado, paca, gambá, porco-do-mato etc., cuja carne era sempre assada. Da mesma forma, a implantação geográfica e topográfica dos sítios arqueológicos, localizados nas imediações de rios de pequeno e grande porte, aponta o atrativo pela pesca.

A existência de machados presuppõe, além do fábriço de canoas, uma agricultura de coivara, baseada na derrubada de árvores. A presença de utensílios de cerâmica

indica o acondicionamento e preparo de alimentos, como é o caso das assadeiras utilizadas para o preparo de farinha de mandioca-amarga e os grandes recipientes utilizados para o preparo de bebidas fermentadas.

Com base nas ilustrações do século XVI e nos relatos de cronistas e viajantes, é possível inferir que a agricultura desempenhava um importante papel como fornecedora de alimentos. Alguns autores descrevem que o preparo do terreno para o cultivo era feito a partir da

coivara. Primeiramente, as árvores eram derrubadas pela ação do fogo e em seguida eram utilizadas os machados de pedra.

Após tal processo, eram cultivadas várias espécies, tais como, o aipim (mandioca doce) e a mandioca "brava", o milho, o feijão, o amendoim, a batata-doce, a pimenta, o ananás e plantas não alimentares como o tabaco e o algodão. Ao que parece, a mandioca e o milho constituíam os principais gêneros vegetais, podiam ser ralados e depois torrados para posterior transformação em farinha.

Em cerimônias especiais e coletivas, era feito o cauim, uma bebida preparada a partir da mastigação do milho ou aipim, cuja saliva permitia a fermentação.

Por fim, cabe ressaltar que os trabalhos em desenvolvimento em Jacareí constituem uma pequena parte de um projeto global, cujo universo vai possibilitar compreender a ocupação do espaço e o constante inter-relacionamento Homem-Meio-Ambiente.

Wagner Gomes Bernal  
Arqueólogo da Fundação  
Cultural de Jacareí



## O ouro negro na comida

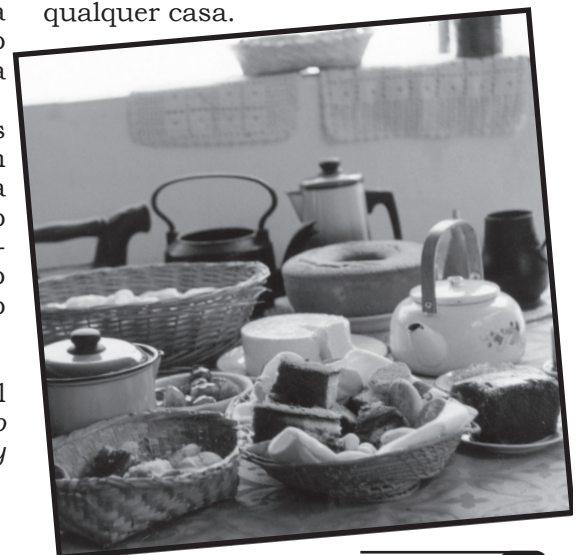
Sorrateiramente, roubadas das Guianas Francesas, chega ao Brasil, em 1727, uma frutinha desconhecida, o café. A primeira mudinha chega no Pará, onde é plantada e formada outras mudas. Em 1732, o estado aparece exportando o apreciado produto para Lisboa.

Em 1747, já é encontrado no Ceará, em 1760 chega ao Rio de Janeiro e em 1800 expande-se para o Estado de São Paulo, via Vale do Paraíba.

Durante pelo menos 100 anos, a região hoje conhecida como Vale Histórico, comandou a riqueza do País. Centenas de fazendas foram erguidas em cima da produção do café, que se tornou sinônimo de Brasil em todo o mundo.

Através do café os costumes alimentares dos brasileiros mudaram muito. O próprio café foi responsável pela criação de muitas receitas, direta e indiretamente. Mas a apreciada mistura de café com leite, que foi até um chavão político, não nasceu no Brasil. A elaboração inicial da famosa média, aconteceu, possivelmente, em Amsterdã, onde se bebia café desde 1637.

O costume de se tomar o café da manhã provocou um rebuliço nas cozinhas. Isso porque para acompanhar nasceram os bolos, broas, bolinhos e pães. Assim as quituteiras ganharam destaque em qualquer casa.





# Como era doce a vida de nossos antepassados



O doce, como sempre, nunca faltou na mesa dos primeiros brasileiros. Muitos deles criações dos primeiros moradores, que foram adaptados pelos “descobridores”. Muito mais, os vindos da Europa e também um pouco adaptados por aqui.

Muitos dos doces usados no passado, principalmente no tempo do Império, eram carregados de ovos, uma tradição que veio de Portugal. Conta-se que com o grande uso de claras, para a confecção de hóstias nos conventos portugueses, as irmãs precisavam usar as gemas que sobravam. Nasceram daí os doces com muitos ovos. Os doces foram bastante usados com aspecto religioso, formando até mesmo nomes característicos, como papo-de-anjo, barrigas de freira etc. Ao mesmo tempo alguns ficaram com nomes mais sensuais, como espera-marido, beijinhos, fatias do céu.

Com a crescente produção de frutas e até mesmo legumes, começaram a surgir os doces “mais brasileiros”, que se tornaram muito mais populares devido a facilidade de se fazer, e também para o aproveitamento dos produtos.

Relacionamos aqui algumas receitas mais curiosas e interessantes que nossos antepassados faziam no seu dia-a-dia.

## **GENGIBIRRA**

Usa-se gengibre amassada, fervido em água com algumas cascas de lima de umbigo. Adoça com rapadura e acrescenta uma pitada de canela. Pode-se substituir a lima por casca de limão cravo.

## **COCADA ORIGINAL**

Coco ralado cozido em melado de rapadura. Depois de pronto, despeja-se em tabuleiros de flanders, forrados com folhas de bananeiras e cortados em quadradinhos.

Em 1859, o Jornal Marmota Pernambucana publicava “A cocada é o doce do povo, é o doce patriótico e democrático”.

## **BOLO DE MANDIOCA MOLE**

Massa de mandioca mole ou carimã, leite de coco, gema e clara de ovos, açúcar branco, sal, manteiga. Mistura-se tudo muito bem e peneira-se a massa, colocando em forma untada. Assa-se por quarenta minutos em forma untada de manteiga. O bolo tem que ficar com a casca mole e o interior ligado mas tenro por igual.

## **BABA DE MOÇA**

No leite de dois cocos, coloca-se uma libra de açúcar refinado e ferve-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope. Deixa-se esfriar, acrescentando nesta ocasião nove gemas de ovos bem batidos. Leva-se novamente ao fogo, ferve-se, mexendo sempre durante dez minutos e pondo depois em xícaras ou potinhos. Polvilha-se com canela na hora de comer.

(Era o doce usual na corte Imperial, apreciado pela Princesa Isabel e José de Alencar)

## **MANUÊ**

Meio quilo de massa de mandioca, sal, manteiga, açúcar moreno ou rapadura ralada, canela de coco sem água. Faz-se a massa e, separadamente, o leite de coco com açúcar e canela. Não leva água para não desonerar. Deixa-se serenar por uma noite. Na manhã seguinte mistura-se, coloque em forma e leve ao forno.

Manuê miúdo não dá gosto. Se ficar visguento, não prestou.

## **MÃE BENTA**

Faz-se com a goma de mandioca, farinha de trigo, sal, claras de ovos batidas fortemente, como pra suspiro, pondo-se então as gemas com bastante açúcar branco ou moreno,

conforme o gosto. Juntam as farinhas com as claras e gemas batidas, misturando-se bem até atingir ponto de massa espessa. Põe-se um copo de leite de coco puro, leva-se ao forno quente, pondo-se em forminhas untadas de manteiga. Fica com uma consistência de broa.

## **ESPERA MARIDO**

2 litros de leite; 3 copos de açúcar, 2 claras e 4 gemas e canela.

Misture o açúcar no leite e bata bem. Bata as claras em neve, junte as gemas e bata mais um pouco. Coloque os ovos batidos, no leite e leve ao fogo brando até engrossar, sem mexer. Tire do fogo, deixe esfriar e sirva salpicando um pouco de canela por cima.

## **DOCE DE LIMÃO ZAMBOA**

6 limões zamboa e 2 kg de rapadura moída.

Rale a casca do limão e coloque num saco branco. Lave bem, até sair o limbo. Coloque no fogo e adicione uma colher de sal, deixando ferver bem. Retire e escorra no saco branco. Passe em água e vá espremendo até tirar o amargo. Numa panela grande e grossa, coloque a rapadura moída com um pouquinho de água e faça um melado. Coloque então a massa do limão e deixe apurar bem, até engrossar a calda.

## **DOCE DE MANDIOCA**

2 kg de mandioca e 2 rapaduras.

Rale a mandioca crua passando numa peneira. Coloque a massa num pano branco em forma de saco e lave em água corrente até sair todo o leite (polvilho). Coloque a massa na vasilha, passe uma água morna e torça no pano. Coloque as rapaduras numa panela grossa, um copo de água e faça uma calda. Coloque então a massa da mandioca e mexa bem por uns dez minutos. Retire do fogo e coloque em uma travessa





## Sabores se misturaram durante os séculos

O sal era muito pouco usado nas comidas dos índios, mas com a chegada dos descobridores tornou-se condimento usual. Com ele novos pratos, o qual destacamos alguns.

### MOQUÉCA

É originária dos índios. Os peixes miúdos eram embrulhados em folhas de árvores (bananeiras ou palmeiras) e colocadas em baixo do braseiro, ficavam cozidos ou assados em pouco tempo. Era seco, pois o molho entrou depois, feito de azeite de dendê, leite de coco e temperos.

### MOQUÉCA DE PEIXE

1 kg de peixes pequenos e carnudos, cinco galhos de coentro, uma cebola, um pouco de pimenta, dois tomates, sal a gosto, um limão e 1 xícara de azeite de dendê. Limpa-se os peixes, tirando toda a espinha. Coloque numa bacia, com o tomate, o limão, a cebola, o coentro e a pimenta. Deixe descansar por duas horas. Numa panela grande, leve ao fogo, adicionando um pouco de água e o azeite de dendê. Tampe e deixe cozinhar em fogo forte, podendo ser adicionado mais azeite a gosto.

### CASCUDO ENSOPADO

5 cascudos, 1 litro d'água, 1/2 copo de pinga, pimenta, cravo-da-

índia, salsa, raiz de aipo, 12 tomates e 1 colher de farinha de trigo.

Coloca-se o cascudo sobre brasas ou em uma chapa. A carne solta da casca para facilitar a retirada. Faz-se um molho com os ingredientes (menos o tomate e a farinha de trigo) e coloca-se na carne dos peixes. Ferva por 15 minutos. Retire, coloque numa bandeja e reserve o caldo. Faça um molho com os tomates picadinhos, a colher de farinha de trigo e o caldo do peixe. Deixe ferver e coloque sobre os peixes, servindo quente.

### CALDO DE MOCOTÓ

Escalde em água quente uma "mão" ou "pé" de vaca. Depois de raspados e tirados os cascacos, corte-a em pedaços por todas as juntas. Ponha estes sobre o fogo com algumas peles de toucinho, sal, pimenta, salsa, louro e deixe ferver em fogo alto, durante seis horas. Tire então os pedaços de mocotó e as peles, deixando o caldo engrossar. Quando estiver quase no ponto, coloque uma colher de mostarda e um pouco de vinagre ou caldo de limão e sirva.

### CHOURIÇO

Duas tigelas de sangue de porco, 2 tigelas de farinha de mandioca pisada e peneirada, melado de seis rapaduras, 2 quilos de banha derretida, 2 colherinhas de pimenta, 2 de canela em pó, 2 de erva-doce, 2 de cravo, um pedacinho de gengibre e uma xícara de castanhas piladas. Pisam-se os tempe-

ros e peneira-se e mistura-se tudo com a farinha e o sangue. Leva-se ao fogo com uma porção de calda de cozinhar. Depois dos temperos cozidos na calda, vai-se pondo uma vez a calda, outra vez a banha. Quando estiver quase cozido, põe-se leite de 1 coco. Quando estiver soltando a banha, está cozido. Depois que estiver pronto, cobre-se com castanhas amassadas. (Gilberto Freire-1939)

### SARAPATEL

É feito de miúdos de porco ou carneiro cortados miudinhos, pondo vinagre, extrato de tomate, pimentão, tomate fresco, folhas de hortelã, coentro verde, cebola e sal. Deixe demorar nos temperos por meia hora e coloque no fogo para amolecer. Adicione então uma colher de manteiga, meia xícara de leite de vaca com uma colher de maise-na para engrossar. Sirva com arroz solto ou farinha de mandioca fina.



# Lá no fundo do mercado tem farinheiros

Para quem acha que Jacareí já esqueceu um pouco de suas raízes, está muito enganado. Basta procurar um pouquinho só e vai encontrar, bem no centro da cidade, os últimos persistentes da produção rural autêntica.

É preciso andar até o fundo do Mercado Municipal para encontrar alguns, bem poucos é claro, colocando seus produtos à venda. Em pequenas bancas, espremidos pelo comércio geral do mercado, podem-se encontrar rapaduras, taiadas,

frutas, verduras, sabão de sebo e as saborosas e autênticas farinhas de mandioca torrada na roça.

Seu Cântídio Soares Santos, mora no seu Sítio Santo Antonio, no Bairro do Parateí do Meio. Lá, ele conserva em uso constante a roda de ralar, a prensa, o tipiti e o forno de cobre, onde continua fazendo a boa farinha de

mandioca. Todo final de semana ele marca ponto em sua banquinha, onde tem clientes fixos que procuram o produto. Apesar de ter uma venda garantida, reclama que os consumidores estão correndo do produto, devido ao preço. Como é um produto artesanal, seu custo é maior do que as farinhas industrializadas. Cântidio diz que para fazer uma boa farinha tem que ter mão. O segredo é o fogo ter um ponto certo. “Muito fogo, embola, pouco fogo, não torra certo” afirma ele. Completa dizendo que a profissão pode acabar, pois ninguém mais quer trabalhar com isso.

José Machado, de 72 anos, também é do Parateí do Meio e fica na outra ponta das banquinhas. Vende sua farinha todas as sextas e sábados. Para ele “farinha de supermercado não presta, porque é retirada todo o polvilho, deixando sem gosto”. Completa afirmando que a boa farinha de mandioca tem que “ter poeira”. Explicando: a farinha feita na roça, geralmente não tem a retirada do polvilho que se transforma em pó fino, junto com os grãos da farinha, formando assim a “poeira” que dá mais liga ao produto e, é

lógico, proporcionando mais sabor aos pratos em que é colocado.

D. Geralda Moraes Neto, de 55 anos, faz sua farinha no bairro São Sebastião. Além disso, gosta ainda de fazer rapaduras, taiadas, paçoca de pilão, como sua mãe ensinou. Faz uma tachada de rapadura, pois a venda é muito pouca. Mesmo assim, gosta do que faz, mas acha também difícil que essa profissão continue. “É um trabalho bruto de aguentar, por isso ninguém quer fazer”, conclui ela.