

A SINGULARIDADE DA CULINÁRIA DO SERTÃO DA PARAÍBA: UM RELATO HISTÓRICO GASTRONÔMICO DE SÃO BENTO/PB

Silvia Neres Vieira dos Santos Andrade
Júlio Cesar Bezerra Vilar da Silva
Áquila Matheus de Sousa Oliveira

RESUMO

O sertão é a maior em extensão territorial, das quatro sub-regiões do Nordeste brasileiro, uma localidade marcada pela seca onde no passado já foi caracterizada como uma região de sofrimento para os habitantes que ali viviam devido à escassez de água e comida, mas foram justamente essas e tantas outras adversidades que formou um povo cheio de características marcantes e únicas, onde essas aparecem ao longo de sua história, demonstradas diariamente em sua cultura. A presente pesquisa pretende trazer um relato histórico sobre a região do Sertão, especificamente do estado da Paraíba tomando por base um estudo de caso sobre a cidade de São Bento, observando os fatos históricos, demonstrando o quanto a culinária local está diretamente atrelada a suas culturas e crenças, onde o comer não é um simples comer, mas a continuidade de tradições passadas ao longo das gerações de pais para filhos, que são vividas diariamente, anos a pós ano pelo pelos habitantes locais. Onde é notório que sua gastronomia demonstra sua força, singularidade e determinação, ao mesmo tempo que traz consigo aconchego e hospitalidade da cozinha afetiva.

Palavras Chave: História. Culinária. Sertão. São Bento. Gastronomia.

THE SINGULARITY OF THE CUISINE OF THE SERTÃO DA PARAÍBA: A GASTRONOMIC HISTORICAL REPORT OF SÃO BENTO / PB

ABSTRACT

The hinterland is the largest in territorial extension, of the four sub-regions of Northeastern Brazil, a location marked by drought where in the past it has been characterized as a region of suffering for the inhabitants who lived there due to the scarcity of water and food, but were precisely these and so many other adversities that formed a people full of remarkable and unique characteristics, where these appear throughout its history, demonstrated daily in its culture. The present research intends to bring a historical report about the Sertão region, specifically the state of Paraíba based on a case study about the city of São Bento, observing the historical facts, demonstrating how much a local cuisine is directly linked to its cultures and beliefs, where eating is not simply eating, but the continuity of traditions passed down through the generations from parents to children, which are lived daily, year after year by the locals. Where it is notorious that its gastronomy demonstrates its strength, uniqueness and determination, while bringing with it the warmth and hospitality of affective cuisine.

1 INTRODUÇÃO

A cidade de São Bento é localizada no Sertão do Estado da Paraíba, há 373 km da capital João Pessoa, conhecida como “A Capital mundial das redes”, sendo uma grande potência na área têxtil na produção de redes onde se há uma grande distribuição do produto em todos os estados brasileiros, sendo também importados para países da América do Sul, África, Ásia e Europa, o que por si só traz consigo uma elevação na sua economia local, o que também contribui para que isto aconteça é o setor do turismo movido por eventos regionais baseados nas tradições e também nas crenças religiosas da localidade. São Bento em emancipação política é um município jovem com menos de 100 anos, porém suas tradições remontam ao Brasil colonial. De acordo com Repouso e Araújo (2017, p.161) “A expansão da conquista colonial nos sertões foi marcada por muitas alianças e pela resistência indígena, sendo o auge desse conflito a “Guerra dos Bárbaros”; ainda segundo os autores (2017, p. 160), “Oficialmente, data-se o ano de 1654 como o marco inicial da efetiva colonização do sertão”

Através das alianças promovidas com os indígenas, os colonizadores adquiriram conhecimentos sobre o clima, relevo, vegetação, rios e as rivalidades indígenas. O colono absorvia algumas das práticas indígenas, por exemplo do uso das trilhas nativas. Por outro lado, os indígenas também reelaboravam suas identidades, absorvendo valores e as formas de pensar do colono. Temos como exemplo mais claro os pedidos e as concessões de sesmarias indígenas (REPOUSO; ARAÚJO, 2017, p. 162).

Diante dos fatos históricos acima citados,

a alimentação pode ser compreendida como um dos elementos principais de construção da identidade dos indivíduos e de suas relações com o local geográfico, pois se alimentar é um ato vital, sem o qual não existiria possibilidade de vida, mas também é produto de significados sociais e culturais (OLIVEIRA; SILVA; CÔRREA, [online])

2 METODOLOGIA

Para a construção do presente trabalho, realiza-se pesquisas bibliográficas baseadas em textos no campo da História, especificamente da história da Paraíba, sociologia e antropologia da alimentação observando assim a relação de regionalidade, identidade e os significados da alimentação. Relatos de populares locais como também o site oficial da prefeitura de São Bento.

3 CONCLUSÃO

Sabendo-se que a culinária de uma localidade está diretamente atrelada a seu contexto histórico cultural percebemos que o quanto o sertanejo mostra a sua identidade em sua gastronomia, onde vemos preparações diferenciadas cheias de sabor e com “sustância” como assim gosta de expressar.

Sendo assim segue abaixo um resumo dos principais pratos tradicionalmente consumidos pela população são-bentense, alguns por sua tradição histórica como é o caso do Arroz doce que preparado durante a semana santa. E outros como cuscuz doce que não se sabe ao certo o seu surgimento, mas uma receita antiga passada a gerações de mãe para filha.

- Espécie de gergelim (um doce feito da semente de gergelim pisada no pilão, onde é adicionado mel da rapadura, farinha de mandioca branca, e também sal e pimenta)
- Arrubação (uma preparação feita com o típico arroz da terra, feijão, carne de sol, finalizado com nata e queijo coalho, onde temos uma textura macia e cremosa da preparação semelhante a um risoto.)
- Galinha Capoeira (Feito com a galinha Capoeira tradicional, criadas na zona rural em seu habitat, geralmente guisada e finalizada com coentro)
- Arroz de graxa (Tradicionalmente feito com o arroz da terra e o caldo específico da galinha capoeira, que o confere a cor, textura e sabor desejado para a finalização do prato.)
- Mungunzá salgado (A base de milho, temperado com carne de sol.)
- Arroz doce (Feito com o arroz vermelho conhecido também como arroz da terra, finalizado com mel de rapadura, coco fresco ralado e leite, geralmente é uma receita feita tradicionalmente durante o período da semana santa, onde se passa a sexta feita restrito de comer açúcar, em abstinência, e essa abstinência é quebrada no sábado com o arroz doce. Semana Santa é um período de tradição histórica em que os habitantes locais seguem fielmente as tradições que a séculos são passadas de pais para filhos, consumo de peixes e queijo e a tradição acima citada)
- Cuscuz doce (feito com farinha de milho, adicionando rapadura raspada e coco fresco ralado, uma preparação agridoce muito saborosa.

REFERÊNCIAS

REPOUSO, Thiago Acastio; ARAUJO, Rafael Nobrega. Paraibaneidade: olhares sobre a escrita histórica da Paraíba e a construção de uma identidade local, **Revista Epigrafe**, Edição 4, p.161,162, 2017.

OLIVEIRA, Tulio Martins de; SILVA, Gabriela Brito de Lima; CÔRREA, Maria Iraê de Souza. **O gosto pelo regional: relações entre alimentação, regionalidade e identidade**, [online]. Disponível em: <https://doity.com.br/media/doity/submissoes/artigo-1f54822a8cbb0c83607c99f51a0e96a0aff4a73-arquivo.pdf>. Acesso em 16 nov. 2020.

Homepage <<https://www.saobento.pb.gov.br/historia-de-sao-bento/>>

Homepage <<https://www.saobento.pb.gov.br/turismo/>>