

## **As práticas alimentares no cotidiano religioso do Geossítio do Horto, Juazeiro do Norte-Ceará<sup>1</sup>**

Ariza Maria Rocha - Universidade Regional do Cariri - URCA

Giliard Lacerda Costa - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/  
*Campus Juazeiro do Norte - IFCE*

Bianca Almeida de Oliveira - Universidade Regional do Cariri - URCA

Dominike da Cruz Silva Lima - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do  
*Ceará/Campus Juazeiro do Norte - IFCE*

José Mateus Carvalho Silva - Universidade Regional do Cariri - URCA

### **Introdução**

“o produto está na superfície,  
visível, claro, definido:  
somos nós.  
As raízes estão abaixo, amplas,  
numerosa, difusas:  
é a história que nos construiu  
(MONTANARI, 2008, p. 189).

É uma comida mais humilde, né?! Nesse enunciado estão as palavras de Dona Francisca da Cruz Silva, residente há mais de 30 anos na Colina do Horto, e expressam a representação social e simbólica do que se come no seu cotidiano.

Este texto tem o objetivo de apresentar as práticas e os hábitos alimentares dos moradores no Geossítio da Colina do Horto (Juazeiro do Norte). Tal Geossítio compõe o patrimônio geológico do Geopark Araripe - UNESCO Global que, além desse aspecto, identifica-se pelo turismo religioso que pode ser entendido como:

(...) atividade desenvolvida por pessoas que se deslocam por motivos religiosos ou para participar de eventos de significado religioso. Compreendem peregrinações, romarias, visitas a locais de caráter histórico/religioso, festas e espetáculos de cunho sagrado. É um segmento que pode contribuir para a valorização e a preservação das práticas espirituais, enquanto manifestações culturais e de fé que identificam determinados grupos humanos. A sustentabilidade do turismo religioso pode ser enfocada sob dois aspectos: em primeiro lugar para que a cultura religiosa não venha perder o seu sentido enquanto manifestação de fé e em segundo lugar para que essas atividades não se transformem em um movimento de massa, descaracterizando a sua essência (MAIO, 2004, p. 1)

1 Parte deste texto foi apresentado no IX CIETA - XVIII INTI II TERRITORIOS POSIBLES Transformaciones y transiciones: diálogos, teorías y praxis /IX Congreso Iberoamericano de Estudios Territoriales y Ambientales II Encuentro Latinoamericano de Territorios Posibles /XVIII Conferencia Internacional de Inteligencia Territorial .24 al 27 de noviembre de 2021 . La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Isto posto, trataremos da cultura alimentar no Geossítio da Colina do Horto na vertente da História Cultural da Alimentação e apoiaremos em contribuições de Cascudo (1967), Brandão (1981), Contreras e Gracia (2011), Flandrin e Montanari (1998), Santos (2005), Bezerra (2004, 2010) entre outros. Iniciaremos pela distinção conceitual entre o alimento e a comida, segundo DaMatta:

(...) nem tudo que alimenta é comida. Alimento é tudo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi acordado e escolhido dentre os alimentos, aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia, finalmente, a barriga (DAMATTA, 1997, p. 55).

Dito isso, o alimento é o que nutre e envolve a composição química na realização das funções biológicas do organismo humano. Já o termo comida remete ao gosto/desgosto diante de escolha que envolve a cultura, crença, questão econômica, social, simbólica, sensorial e afetiva.

No percurso metodológico, realizamos a pesquisa etnográfica com descrição densa (GEERTZ, 2008), imersão nos locais, observação participante, entrevista semiestrutura, diário de campo (MALINOSKY, 1984), filmagens, fotografias digitais, documentos e mídia social. No contexto da abordagem qualitativa, os sujeitos contemplam uma amostra pequena e significativa com moradores residentes da Colina do Horto.

A investigação científica iniciou em setembro de 2020 e, após a aprovação pelo CEP/Plataforma Brasil (Parecer nº 4.498.867), Resolução 510/2016-CNS dos aspectos éticos da pesquisa com seres humanos, selecionamos moradores/as na faixa etária de 70 - 80 e selecionamos 05 moradores e a diretora da Congregação Salesiana das Irmãs da Caridade de Jesus<sup>2</sup>, Irmã Matilde Tiemi Makiyama, descendente japonesa, residindo e atuando no Horto do Padre Cícero.

Com o consentimento dos participantes, negociação da entrevista e registro fotográfico, manteremos os nomes verdadeiros: a saber: Maria Pinheiro dos Santos, 75 anos e, segundo ela, morando “32 anos e 4 meses no Santo Horto”; Euza Pereira, 70 anos e residindo a mais de 30 anos na Colina do Horto e Francisca da Cruz Silva, 70 anos, 30 anos residente naquela comunidade.

2A Congregação foi fundada pelo Padre Antônio Cavoli, em 1937.

Este texto divide-se em quatro tópicos, o primeiro intitula-se “Juazeiro do Norte, a Colina do Horto e o Geossítio”. O segundo, “Práticas e hábitos alimentares na Colina do Horto, JN”. O terceiro, “ O jejum e a abstinência: a fé católica apostólica romana nos hábitos alimentares do Santo Horto” e o quarto, ”Dar de comer a quem tem fome’ na Colina do Horto”.

A leitura que fizemos, embora pequena, revela a riqueza do cotidiano alimentar dos entrevistados por emergir, tal qual o patrimônio geológico do referido Geossítio, as práticas e hábitos alimentares que acompanham o contexto dinâmico sócio histórico daqueles que fazem, refazem e dialogam com as influências e influenciam a experiência alimentar do lugar.

## **1. Juazeiro do Norte, a Colina do Horto e o Geossítio**

Inicialmente, chamamos atenção para dois aspectos: o primeiro, trata-se do substrato rochoso de, aproximadamente, 650 milhões de anos (GEOPARKARARIPE, ONLINE)<sup>3</sup> no Geossítio Colina do Horto e no segundo, a vida social, econômica e cultural do referido lugar que cresceu com o movimento dos romeiros devotos ao Padre Cícero Romão (1844 - 1934).

Em síntese, é no “Santo Horto” que estão “as rochas mais antigas da região do Cariri cearense“ (GEOPARKARARIPE, ONLINE) e compõe a APA da Chapada do Araripe - Área de Proteção Ambiental da Chapada do Araripe, “com um rico patrimônio natural, arqueológico, paleontológico e cultural”<sup>4</sup> (ICMBIO/MMA, ONLINE) deste de 04 de agosto de 1997, localizada em Juazeiro do Norte.

Aqui, dedicaremos poucas linhas ao “pequeno núcleo rural de Joazeiro” (DELLA CAVA, 1976, p. 05) que se transformou na cidade de Juazeiro (Lei Estadual n.º 1.178, de 23-07-1914) e hoje, estima-se uma população de 276.264 pessoas, segundo os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2020).

Segundo o IBGE, atribui-se à árvore do juazeiro (joá, jua ou ju-á, em tupi, que significa “frutos de espinho” e o sufixo português “eiró”) o nome do lugarejo que, por volta de 1827, era formado por casas de taipas, com destaque para a Capela Nossa Senhora das Dores, erigida pelo Clérigo Pedro Ribeiro de Carvalho na Estrada Real, à margem do Rio Batateira, no conhecido, até então, Tabuleiro Grande.

<sup>3</sup> Consultar GEOPARKARARIPE.URCA, ONLINE. [http://geoparkararipe.urca.br/?page\\_id=1702Colina do Horto](http://geoparkararipe.urca.br/?page_id=1702Colina%20do%20Horto)

<sup>4</sup> Cf. ICMBIO (ONLINE).

Deve-se à figura do Padre Cícero (1844 - 1934) o movimento de emancipação política<sup>5</sup>, até então subordinada ao Crato e que, após questões políticas e religiosas, desmembrou-se (Lei Estadual n.º 1.028, de 02.07.1911). Entre os estudiosos que se debruçaram nessa passagem histórica, mencionamos o antropólogo e historiador, norte-americano, Della Cava e sua obra intitulada “Milagre em Juazeiro” (1976).

A devoção ao Patriarca foi a justificativa para que devotos optassem em morar no Horto, até então Distrito da Vila de Juazeiro (Lei Municipal n.º 51, de 12-11-1911) e, com o movimento religioso, o local tornou-se um registro da memória do Padre - Prefeito (eleito em 1911 e reeleito em outras ocasiões que, ao todo, somam quinze anos nessa posição política), a exemplo da construção da estátua do Padre Cícero (27 metros, inaugurada em 1967), o Museu Vivo, a Igreja do Senhor Bom Jesus do Horto e a trilha de acesso ao Santo Sepulcro<sup>6</sup>. Eis alguns registros :



Figura 06. Juazeiro do Norte, 1911, ao fundo Capela de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro e a Serra do Horto.

Fonte: BLOG LUCIANO RODRIGUES, 2011



Figura 07. Vista do Horto, 1969.

Fonte: BLOG LUCIANO RODRIGUES, 2011

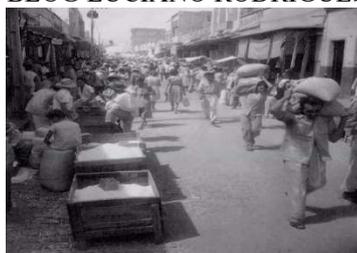


Figura 08. Feira em Juazeiro, 1962.

Fonte: IBGE, 2020



Figura 09. Engenho Sítio São José, Juazeiro, 1962.

Fonte: IBGE, 2020

As imagens retratam: 1) uma vista da cidade, em 1911 e ao fundo a Capela de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, construída entre 1908-1909 (IBGE, 2020) e local, em que foi sepultado Padre Cícero e a Serra do Horto; 2) o comércio da farinha de mandioca na feira livre do juazeirense e, 3) o Engenho Sítio São José, em 1962.

5 Ver Almeida e Holanda (2018).

6 O Santo Sepulcro é o local onde foi enterrado um dos beatos que viveram na época do Padre Cícero e apresenta duas capelinhas, onde os romeiros acendem velas e fazem suas preces.

Para chegar até a estátua do Padre Cícero, o devoto percorre uma distância de, aproximadamente, 3 km, partindo do Centro, e, entre residências e pequenos comércios, que foram surgindo à medida que se consolidava o turismo religioso na Colina do Horto. Além do trabalho formal, destacamos a “informalidade” do trabalho das mulheres e de crianças declamando, ora rezando, ora cantando. os “Benditos”<sup>7</sup>.

Ressaltamos que, antes da Pandemia Mundial da Coronavírus, o movimento de devotos era intenso, principalmente, no período das romarias<sup>8</sup> (Nossa Senhora das Dores, Finados e Nossa Senhora das Candeias) e mantendo uma relação com o calendário<sup>9</sup> religioso, a exemplo do feriado da Sexta-Feira da Paixão de Cristo, contudo, a “pandemia afetou diretamente o turismo uma das principais fontes de renda dos moradores”, conforme as palavras do bolsista Dominike da Cruz Silva Lima, 19 anos morando na Colina do Horto.

Além dos mencionados pontos de visitação dos devotos na Colina do Horto, destacamos o percurso do romeiro pelas estações da *Via Crucis* de Jesus Cristo. Fora da Colina do Horto, salientamos a Casa - Museu do Padre Cícero, Memorial Padre Cícero, casas de milagres, entre outros<sup>10</sup>.

À luz desse contexto, trataremos da cultura alimentar dos moradores , em especial, as práticas e hábitos que identifica o Geossítio Colina do Horto e abordaremos as seguintes comidas: o cuscuz (pão de milho), mungunzá salgado, baião-de-dois, entre outras.

## **2. Práticas e hábitos alimentares na Colina do Horto, JN**

Para abarcar as práticas e hábitos alimentares no discurso dos sujeitos envolvidos na pesquisa, partimos da alimentação enquanto “categoria histórica” (SANTOS, 2005, p. 165) do movimento dinâmico da sociedade no cotidiano do local, bem como, as relações externas entorno da cultura e identidade do local. Antes, porém, esclarecemos que:

O hábito alimentar pode ser resumido como uma linguagem do cotidiano do corpo. A comida passa a ser uma experiência reveladora de subjetividades intrínsecas a cada realidade. Habitua-se, pois comer determinado alimentos para a manutenção do corpo e para manter a identidade social do indivíduo. É nesse aspecto que as pessoas estão cercadas de símbolos e crenças que se

7 Cf. Rocha (2019).

8 Cf. Braga (2014).

9 CARIRIREVISTA (ONLINE).

10 IPHAN (ONLINE).

revelam no conhecimento prático do mundo da vida cotidiana (BRASIL, 2015, p. 442).

Dito isso, vamos iniciar com a primeira entrevista realizada com a Senhora Maria Pinheiro dos Santos, 75 anos e, morando 32 anos e 4 meses no Santo Horto. Ela nos conta que: “Eu gosto de farinha de pão de milho e gosto do meu feijãozinho e da minha carinha quando tem, quando não tem pode ser um peixinho”.

Segundo a moradora, comer carne ou peixe “quando tem” é o que quebra a rotina alimentar e revela a alimentação paupérrima em proteínas. A repetição ou monotonia alimentar também pode causar a fome parcial (ABRAMOVAY, 1998). A “mistura” que pode ser a carne ou peixe “quando tem”, segundo as palavras da Senhora Maria pode revelar o quadro de subalimentação (ABRAMOVAY 1998).

Continuando nossa conversa com a Senhora Maria, o pão de milho<sup>11</sup> (cuscuz) com o feijão, arroz e a farinha (mandioca) formam o prato principal do almoço e/ou do jantar. São alimentos/comidas consideradas fortes e presentes nas refeições principais e intermediárias, chamadas de merendas.

Por comidas fortes, esclareceremos que, são aquelas que dão “‘sustância’, mas grosseira porque não vem acompanhada da mistura mais desejada – a carne ou o frango” (BEZERRA, OLIVEIRA, RIBEIRO, 2004, p. 163).

Estabelecendo uma analogia com a capital cearense, tal cardápio assemelha-se a realidade dos moradores do Bairro São Francisco, Fortaleza, em que “essa dieta se repete todos os dias, sendo interrompida apenas quando é possível comprar frango ou peixe no domingo” (BEZERRA, OLIVEIRA e BARROS 2004, p. 163).

Nesse quadro, atividade econômica, social e a saúde acompanham as práticas e hábitos alimentares no cotidiano da moradora, embora, possamos admitir a situação polêmica de boa e má alimentação em quantidade suficiente e adequada pois, “envolve gostos e padrões culturais que não são absolutamente homogêneos” (ABRAMOVAY, 1998, p. 11).

Na rotina alimentar não pode faltar o pão de milho, também chamado de cuscuz e pode ser consumido no almoço, jantar e na merenda. Do simples ao caprichado com feijão, tudo combina. Entre as iguarias feitas do milho, destacamos a canjica, bolo, milho assado, cozido e pamonha, entre outras.

Voltemos ao pão de milho, o popular cuscuz que, não é somente apreciado no Nordeste, conforme alguns anunciam. O cuscuz é uma iguaria de grande popularidade

<sup>11</sup> Cf. Rocha (2018).

em muitos países. Cascudo (1967), em sua obra “História da Alimentação” já nos dava essa lição. Na versão habitual, é feito, predominantemente, de grãos de semolina de trigo duro, milho, centeio ou cevada (Norte africano), farinha de trigo (países mediterrânicos) e farinha de milho (Brasil). Na versão industrial, predomina a massa pré-cozida das referidas farinhas.

Tal tradição apresenta aspectos distantes, embora comuns, também, da herança alimentar de outros povos cujas práticas, saberes e utensílios chegaram, via migração, ao Brasil<sup>12</sup>, das experiências alimentares dos navegadores europeus (Século XV e XVI) com as influências culturais, linguísticas, arquitetônicas, alimentares etc. do Islã e do Mundo árabe pelo Norte da África (Magreb) por volta dos “séculos VIII e IX, a Espanha, a Sicília e parte da França foram conquistadas (SAID, 2007, p. 97).

Pela cozinha magrebina, o cuscuz evidencia o estilo de cozinhar, bem como os utensílios, a exemplo da cuscuzeira de barro ou (ou no pano, a exemplo da 2ª Mostra do Cuscuz, Madeira, Portugal<sup>13</sup>, 2015), da antiga técnica de cozimento assimilada pelos povos nativos/conquistadores, árabicos/europeus, muçulmanos/cristãos e a invenção das cozinhas típicas/regionais como “processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla” (MONTANARI, 2008, p. 11).

Aqui, convém explicarmos o conceito de território nas palavras do geógrafo, Milton Santos:

O território não é apenas o resultado da superposição de um conjunto de sistemas naturais e um conjunto de sistemas de coisas criadas pelo homem. O território é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ele influi (2001, p. 96-97).

Nesse sentido, mais do que demarcação dos limites do lugar, o conceito acima aprofunda esse espaço privilegiado de convívio e relações sociais que não se limitam as fronteiras nem regionais e muito menos de um país, pois o processo migratório faz parte da história da alimentação, tanto na economia, quanto à sobrevivência.

Isto posto, é da herança viva de muitas mãos que mobilizaram o cultivo dos grãos, o preparo, o consumo está a cooperação entre Argélia, Mauritânia, Marrocos, Líbia e

12 Cf. Rocha (2019)

13A respeito do consumo do cuscuz em Portugal no receituário dos monges de Tibães, século XVI, consultar Ramo e Claro (2013) e nos anos quinhentistas, Fernandes (2002).

Tunísia ao reconhecimento do cuscuz enquanto Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO<sup>14</sup>(2020).

Outra iguaria citada pelos moradores foi o mungunzá salgado, também chamado de mangunzá, considerado “forte” e tem, basicamente, os seguintes ingredientes: milho, feijão, tempero e miúdos do porco. Nos hábitos alimentares daqui, ainda leva o pequi<sup>15</sup> (piqui).

Aqui, mais uma vez, estabelecemos a proximidade e o distanciamento de outros povos de procedência do continente africano, a exemplo da Cachupa que segundo Gondim Neto é uma “preparação cozida feita com milho, feijão e partes do porco” (GONDIM NETO, 2012, p. 11) e se aproxima do preparo do mungunzá salgado apreciado no Nordeste do Brasil.

Outra combinação que ocorre no local é o baião-de-dois<sup>16</sup>, tal qual uma “carteira de identidade alimentar brasileira” (MACIEL, 2005, p. 52), no caso, cearense. Basicamente, uma junção do arroz com o feijão e outros ingredientes, a exemplo do pequi, queijo, nata e os temperos, (para quem tem), e enfatizamos que essas criações/recriações são dinâmicas culturais que contam com muitas variantes na transformação da cultura alimentar.

Frisamos que, as combinações são construções culturais, ou seja, não emergiram “do nada” e nem fora de uma situação. Elas emergem da experiência, vivência, necessidade social, econômica e cultural.

A respeito do baião-de-dois, Dona Euza Pereira, 70 anos e residindo a mais de 30 anos na Colina do Horto, acrescenta: “É uma comida mais humilde né?” e expressa a identidade, a cultura e a territorialidade.

Cuscuz, mungunzá e o baião-de dois são bem-vindos separados ou juntos, pois, segundo a Senhora Maria Pinheiro dos Santos, ”misturando uma coisa com outra não ofende não”. Tais comidas consideradas “sertanejas”, “nordestinas” ou “humilde” não se limitam nem à Colina do Horto e nem à região, contudo, Algranti salienta que, “permite que os cidadãos se situem na pátria, na região ou no lar. Vários produtos nos permitem esses trânsitos, mostrando que não há qualquer contradição entre identidade e diversidade” (2012, ONLINE).

14The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (ONLINE).

15 Cf. Rocha; Bezerra; Santos (2012).

16 Cf. Julião; Andrade; Gondim Neto (2018).

Salientamos que não foi mencionado o consumo de alimentos enlatados ou embutidos e a Senhora Maria Pinheiro dos Santos responde que: “Eu não gosto dessas coisas não”. Aqui, é “comida forte”<sup>17</sup> que, pode ser “até mais humilde”, como afirmou a Dona Euza Pereira, mas, é a comida de “verdade”. Tais percepções de comida permitem, também, comparar o hábito alimentar do morador do meio rural e urbano, assim:

Os brasileiros residentes na zona rural, quando comparados com os residentes da zona urbana, apresentam maiores frequências de consumo de alimentos básicos, com melhor qualidade da dieta, havendo predomínio de consumo de alimentos como arroz, feijão, batata-doce, mandioca, farinha de mandioca, frutas e peixes. Na zona urbana, observa-se um maior consumo de alimentos ultra processados. As regiões geográficas também imprimem a sua identidade alimentar (...). Em algumas regiões, as tradições culturais resistem às mudanças, enquanto, em outras, essas tradições estão sendo descaracterizadas, havendo perda da identidade cultural alimentar (BRASIL, 2013, p. 14).

Destacamos também que os moradores não mencionaram o consumo de frutas e verduras na rotina alimentar, talvez porque “é raro ou inexistem para aqueles com renda de, no máximo, dois salários-mínimos” (BEZERRA, OLIVEIRA, RIBEIRO, 2004, p. 161).

Além do cuscuz, mungunzá e o baião-de-dois, não podem faltar o arroz e a mandioca considerada a rainha na mesa do brasileiro, bem disse, Cascudo (1967) e, continua apreciada em diferentes, insumos, sabores, formatos e receitas, assim, concilia-se tradição e inovação alimentar que não são termos binários opostos e Montanari explica:

(...) É tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas (MONTANARI, 2008, p. 26).

Salientamos ainda que, a combinação, ou mistura entre as comidas é comum no Brasil, “a predominância habitual de uma culinária de misturas de feijão com arroz, feijoada (feijão e carnes), mexidos de farinha de mandioca (pirão com caldos de carnes e gorduras)” (BRASIL, 2015, p. 442) e no Nordeste não é diferente. É corriqueiro “a

17 A respeito de comida forte e fraca, consultar Brandão (1981), como também, a relação de comida forte/fraca com o corpo, consultar Oliveira (2009).

mistura de feijão e farinha ou arroz, pirão de farinha e gorduras, carnes (também, vísceras, baço, estômago, fígado), peixes ensopados e fritos” (BRASIL, 2015, p. 442).

Embora, no quadro nutricional está o alerta que “se configura como uma monotonia alimentar no campo da nutrição, que se justifica pela dificuldade histórica de acesso à diversidade e pela desvalorização, que sentem, de sua agricultura local” (BRASIL, 2015, p. 442).

Entre as pessoas entrevistadas, a farinha continua apreciada. Um gosto unindo o passado e o presente pelo legado dos povos ameríndios através do plantio, técnica e o consumo da raiz da mandioca e presente no dia a dia dos entrevistados residentes na Colina do Horto.

Isto posto, o que se come associa-se ao território, no caso no “Santo Horto” , expressa um “ marcador de identidade ligado à uma rede de significados” (SANTOS 2005, p. 151) que caracteriza a escolha e/ou restrição de certas comidas, conforme, trataremos, no próximo tópico.

### **3. O jejum e a abstinência: a fé católica apostólica romana nos hábitos alimentares do Santo Horto**

No dia 09 de fevereiro de 2021, a equipe foi recebida nas casas das participantes. A sala das moradoras foi o local de interação, mesmo que à distância, atendendo protocolo de segurança COVID-19.

Naquele espaço, a fé ao Padre Cícero e aos santos recepcionam os visitantes. Poucos móveis e a devoção dos santos expostos nos altares decorados com um tecido branco (alguns de renda), flores (artificiais) e, às vezes, vela e um copo de água benta.

Nas paredes, os quadros do Coração de Jesus e de Maria<sup>18</sup> e dos santos prediletos de cada devoto, a exemplo de Santa Luzia, São Sebastião, São Francisco, entre outros. Está lá a imagem de Frei Damião<sup>19</sup> e juntos, lembram os exemplos de sacrifícios, sofrimentos e vitórias alcançadas durante em vida. São exemplos de vida.

De cima até embaixo, de uma ponta à outra, quadros, estátuas de santos, flores, fitas de diferentes cores e tamanhos. É o espaço religioso da casa em que o sagrado protege o devoto e a família. É o ato da fé. É na imagem do Padre Cícero que está a união dos preceitos religiosos. Eis as imagens:

18 Cf. Rocha (2014).

19 Frade capuchinho italiano radicado no Brasil, nasceu em Bozzano, 1898 e faleceu em Recife em 1997.



Figura 10: Entrevista com Maria Pinheiro dos Santos. Fonte: Costa e Lima, Arquivo dos Pesquisadores, 2020.



Figura 11: Entrevista com Euza Pereira. Fonte: Costa e Lima, Arquivo dos Pesquisadores, 2020.

As entrevistadas, Maria Pinheiro dos Santos e Euza Pereira também se vestem de fé, ora na vestimenta, ora nos acessórios (terço ou rosário no pescoço) e até sem nenhum acessório, as senhoras expressam a relação com a religião católica.

Casa, corpo e comida revelam-se a fé e a Senhora Maria Pinheiro dos Santos explica: "Eu não posso comer carne na sexta-feira e nem no sábado", pois, está seguindo os preceitos da Igreja Católica Apostólica Romana de não comer carne de animais terrestres, conforme consta no Código de Direito Canônico:

Cân. 1251 — Guarde-se a abstinência de carne ou de outro alimento segundo as determinações da Conferência episcopal, todas as sextas-feiras do ano, a não ser que coincidam com algum dia enumerado entre as solenidades; a abstinência e o jejum na Quarta-Feira de Cinzas e na sexta-feira da Paixão e Morte de Nosso Senhor Jesus Cristo (CÓDIGO DE DIREITO CANÔNICO, 1983, Liv. IV, Parte III, Cap. II, p. 215).

Assim, alguns devotos têm cumprido, semanalmente, uma tradição religiosa presente nos hábitos e práticas alimentares que variam de acordo com a dinâmica cultural, religiosa, geração e até o poder da Igreja, como, por exemplo, na Colina do Horto, ou seja, o alimento adquire significados simbólicos de abstinência/penitência.

A respeito da influência religiosa nas práticas e hábitos alimentares, Flandrin e Montanari afirmam que: "todos os povos fazem opções alimentares, apenas algumas das quais assumem a forma de interdições, religiosas ou higiênicas - sendo muitas outras inconscientes ou fundamentais noutras justificações explícitas" (1998, p. 19) e tais condicionamentos diferenciam-se de acordo com as religiões, a exemplo da cristã, hindu, islã e judaica. Mas, qual a finalidade da abstinência e da restrição de não consumir certos alimentos? Eckstein explica:

(...) As diferentes religiões existentes no mundo ditam prescrições alimentares ou dietéticas para milhões de pessoas. De acordo com Eckstein (1980), em uma religião os alimentos podem contribuir para três finalidades: comunicar com Deus; demonstrar fé por meio da aceitação das diretrizes devidas relacionadas à dieta; desenvolver disciplina por meio do jejum (...) (ECKSTEIN, 1980, IN CONTRERAS E GRACIAS, 2011, p. 175).

Dois pontos merecem destaque na abstinência da carne. Primeiro, em relação aos dias, a sexta-feira tem a simbologia da Quaresma, no entanto, no tocante ao sábado não foi dado um motivo e Contreras e Gracias lembram que: "as regras não têm nenhum sentido e são arbitrarias, porque sua intenção é disciplinar e não doutrinar; ou, também, que tais regras são alegorias das virtudes e dos vícios" (2011, p. 178) que, também pode ser considerado no contexto da ascese grega (*askesis*), ou seja, "é o esforço para renunciar aos prazeres sensíveis tendo em vista o aperfeiçoamento moral ou espiritual" (DUROZOI, ROUSSEL, 1996, p. 43).

Diferente do que imaginávamos, algumas práticas e hábitos alimentares resistem/resistiram ao tempo, a exemplo do ato de jejuar e da abstinência da carne nas sextas e sábados seguindo a tradição da Igreja Católica por fugir à lógica das "modernas sociedades industriais, chamadas também de consumo ou da abundância, a preocupação dietética e a preocupação com a saúde" (CONTREIRAS & GRACIAS, 2011, p. 184).

Para a Irmã Matilde Tiemi Makiyama que, atua na Congregação Salesiana das Irmãs da Caridade de Jesus na Colina do Horto, juntamente com os salesianos, o jejum não se trata apenas da privação de comida ou redução das refeições, mas "o pensar e o espiritual", assim ela explica:

(...) é proposto como uma forma de disciplinarmos um pouco para trabalhar a questão sensorial e a sensibilidade para estarmos mais unidos com Deus através do jejum. E tanto é que na sexta - feira por conta da tradição de recordamos o desejo de estar mais unidos com Jesus que deu a vida por nós na cruz, então para estamos mais unidos a ele fazemos um jejum também tiramos alguma coisa, por exemplo, nós, irmãs tiramos alguma coisinha da refeição como uma fruta ou um doce e um pouco mais simples a refeição para lembrar né? Não é que o jejum pelo jejum seja uma coisa louvável, mas o significado que isso tem para nós de elevarmos o nosso espírito e coração para essa espiritualidade de estar mais unido com Jesus (...). São Tiago mesmo diz que a caridade sem as obras é morta né? Então é mais ou menos por aí acho que o jejum sem significado realmente profundo é em vão, ou até é o mau né? (Irmã Matilde, entrevista dia 14/05/2021).

Eis a simbologia. Eis o ato de fé. Isto posto, além da territorialidade da comida marcada pelas identidades características do Geossítio da Colina do Horto, a comida renova os votos religiosos do lugar. Outro momento que envolve a comida e a religião

na Colina do Horto é o trabalho das Irmãs da Caridade de Jesus que, abordaremos no próximo tópico.

#### **4. “Dar de comer a quem tem fome” na Colina do Horto**

Continuamos as entrevistas e contamos com a participação da Irmã Matilde Tiemi Makiyama no dia 14/05/2021, mantendo o protocolo de distanciamento e uso de máscara ao combate ao COVID-19. Na ocasião, a Irmã explicou o trabalho realizado pela Congregação Salesiana das Irmãs da Caridade de Jesus, juntamente com os salesianos, ao acolhimento de romeiros, a responsabilidade pela parte litúrgica das celebrações e trabalhos apostólicos, a exemplo da formação das lideranças, coroinhas, acompanhamento de batismo e da eucaristia, além da organização das novenas, vias sacras, catequeses, entre outros aspectos que envolvem a ação da Igreja Católica no Horto.

Em relação à alimentação, eis alguns trabalhos desenvolvidos pela referida Irmandade, a saber: O primeiro projeto consiste na distribuição de (01) refeição por dia para 160 crianças. Tal ação social iniciou através de uma conversa com os “jovens que estão nos ajudando nos oratórios que aconteciam aos finais de semana por estarem sem trabalho por mais de um ano”. Da conversa, surgiu a ação, conforme ela explica:

(...) fizemos o cadastro com os jovens nas ruas, mais ou menos, com famílias depois de cinco dias, mais ou menos, começamos a distribuir aí coincidentemente a cozinha comunitária da Prefeitura começou a funcionar, então, falamos eles podem almoçar lá e quando fossem eles viriam até aqui foi quando começamos e hoje estamos a quase um mês fazemos isso todo o dia uma base de cento e sessenta (...). (Irmã Matilde, entrevista dia 14/05/2021).

A Irmã acrescenta:

(..) a criança precisa estar bem, precisa estar disposta, precisa ter saúde, (...). Este projeto é muito completo que tem um objetivo emergencial (...) estamos contentes porque a gente ver crianças assíduas vindo com suas tupper com seus potinhos né? Todas as tardes, elas vêm correndo, já vem subindo o portão do Horto é gratificante ver que para eles é uma alegria um encontro de uma necessidade básica para esse momento (Irmã Matilde, entrevista dia 14/05/2021).

E por que as crianças? A Irmã responde:

(...) focamos nas crianças do nosso oratório que eram as crianças que viam nesse projeto de final de semana que tá parado a muito tempo, né? E falamos que vamos oferecer primeiro para as crianças, porque o adulto na fome ele ainda dá um jeito de aguentar um pouco, mas as crianças aguentar mais, ela fica com muitas sequelas, né?

A Irmã Matilde tem razão ao explicar a urgência de nutrir as crianças. A fome é uma doença social que tem raízes profundas e difíceis de superar cuja procedência é comum aos países que viveram o colonialismo, no caso do Brasil, além do contexto histórico e interesses capitalistas, destacamos as consequências da “Revolução Verde” (ABRAMOVAY, 1998).

Ainda nesse quadro, mencionamos a distribuição desigual das terras, as dificuldades do pequeno agricultor/produtor em manter-se no meio rural, as estruturas do sistema-mundo moderno (WALLERSTEIN, 2007) e a colonialidade do poder na América Latina (QUIJANO, 2005).

Retornando aos cuidados com as crianças, elas fazem parte do grupo considerado “população biologicamente vulnerável” e Abramovay alerta na obra “O que é a fome” (1998) que, seja pela fome “global, energética ou calórica”, seja pela fome “parcial ou específica”, alguns desequilíbrios alimentares serão irreversíveis.

Na análise do autor acerca dos fundamentos socioeconômicos que causam a subalimentação humana, ele afirma que “não faz apenas sofrer no imediato: ela rouba do indivíduo boa parte daquilo que seu potencial genético estava destinado a realizar. Por isso, é sobre as crianças que se concentra o essencial das preocupações dos especialistas sobre o assunto” (ABRAMOVAY, 1998, p. 17-18).

O autor reacende o debate dos problemas sociais e políticos que o médico pernambucano, Josué de Castro (1908-1973), alertava ao Brasil, nos princípios da década de 1940, em suas obras, entre elas, “Geografia da Fome”. A respeito do seu estudo, o autor explica:

Não queremos dizer com isto que o nosso trabalho seja estritamente uma monografia geográfica da fome, em seu sentido mais restrito, deixando à margem os aspectos biológicos, médicos e higiênicos do problema: mas, que, encarando esses diferentes aspectos, sempre o faremos orientados pelos princípios fundamentais da ciência geográfica, cujo objetivo básico é localizar com precisão, delimitar e correlacionar os fenômenos naturais e culturais que ocorrem à superfície a terra. É dentro desses princípios geográficos, da localização, da extensão, da causalidade, da correlação e da unidade terrestre, que pretendemos encarar o fenômeno da fome. Por outras palavras, procuraremos realizar uma sondagem de natureza ecológica, dentro deste conceito tão fecundo de “Ecologia”, ou seja, do estudo das ações e reações dos seres vivos diante das influências do meio. Nenhum fenômeno se presta mais para ponto de referência no estudo ecológico destas correlações entre os grupos humanos e os quadros regionais que eles ocupam, do que o fenômeno da alimentação — o estudo dos recursos naturais que o meio fornece para subsistência das populações locais e o estudo dos processos através dos quais essas populações se organizam para satisfazer as suas necessidades fundamentais em alimentos. Já Vidal de La Blanche havia afirmado há muito tempo que “entre as forças que ligam o homem a um

determinado meio, uma das mais tenazes é a que transparece quando se realiza o estudo dos recursos alimentares regionais” (CASTRO, 1984, p. 33-34).

Impossível não mencionar a contribuição das ações e reflexões de “Betinho” da “Campanha contra a fome” à sociedade brasileira que, vivia a instabilidade econômica e conturbado dias na política do Governo de Color de Melo.

Assim, em um cenário de enfrentamento da “estrutura administrativa praticamente destruída pelo governo anterior” (BARROS e TARTABLIA, 2003, p. 122), destacamos a mobilização organizada pelo sociólogo mineiro, Herbert José de Sousa, “Betinho” (1935-1997) que, em defesa dos direitos humanos guiou o projeto “Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida”.

A liderança do sociólogo mobilizou as pessoas para a “criação, em todo o país, de milhares de Comitês de Solidariedade, cuja ação, na maior parte das vezes, privilegiava a arrecadação e distribuição de alimentos, na forma de cestas básicas, às populações carentes” (BARROS, TARTABLIA, 2003, p. 121), enfatizamos que, a questão da alimentação não está desvinculada do contexto social, político e econômico do país, nem são ausentes das pressões da sociedade civil às mudanças ao combate da fome e da desnutrição.

O Governo de Itamar Franco (1992-1993) realizou o levantamento da situação no documento político que servia para apoiar a discussão sobre as propostas vigentes e com a coordenação de Peliano (1993) e publicado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA, o "Mapa da Fome: Subsídios à Formulação de uma Política de Segurança Alimentar" alicerçou alguns passos iniciais para a Política de Segurança Alimentar publicado “a partir dos dados das PNADs – Pesquisas Nacionais por Amostra de Domicílios - de 1986 e 1990” (BARROS e TARTABLIA, 2003, p. 122).

O cenário identificado foi a existência de 32 milhões e os indicadores revelaram a indigência e a fome por áreas metropolitanas, áreas urbanas e rurais de cada Unidade da Federação, dados regionalizados sobre a produção de alimentos e as prioridades de intervenção, entre elas: a) redução dos preços dos produtos que compõem a cesta básica; b) descentralização da merenda escolar; c) implantação de um programa de atendimento ao desnutrido; e d) revisão e ampliação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PELIANO, 1993, p. 5). No “Mapa da Fome”, alguns enfrentamentos foram listados, a saber:

Combater a fome significa, acima de tudo, combater as causas que contribuem para a perpetuação de condições sociais inaceitáveis para os padrões de riqueza - real e potencial - ostentados pelo Brasil. Nesse sentido, urge atribuir uma importância renovada ao papel que a educação deverá desempenhar em uma estratégia de desenvolvimento. No aprimoramento do indivíduo estão depositadas as esperanças de um futuro no qual a organização social, o sistema político e as relações de trabalho irão adquirir formas compatíveis com o propósito de conciliar o crescimento econômico e o progresso social. De imediato, a atuação do governo, com vistas ao atendimento dos objetivos de erradicação da fome e de melhoria dos padrões nutricionais, deveria se concentrar em duas providências complementares: de um lado, há que enfatizar a prioridade nas estratégias da disponibilidade interna calculada, a partir dos dados anuais sobre o estoque inicial de alimentos mais produção importação, menos exportação: política econômica voltadas para o combate ao desemprego, à retomada do crescimento, e a melhoria dos padrões de remuneração do trabalhador, parcialmente já contempladas na nova legislação da política salarial; de outro, impõem-se medidas urgentes para reduzir a enorme distância que separa o preço recebido pelos produtores dos custos de aquisição dos alimentos básicos na rede do comércio varejista (PELIANO, 1993, p. 6-8)

O estudo contribuiu para “mapear” a alimentação o contexto social, político e econômico do país e pelas pressões da sociedade civil exigir ações que respaldem politicamente o compromisso para combater a fome e desnutrição brasileira.

No governo de Fernando Henrique Cardoso (Primeiro Mandato (1995 - 2002) e o Segundo Mandato (1999-2002) o Programa Comunidade Solidária" (Decreto Nº. 1366, de 12/01/1995) “chamava vários atores do cenário nacional para dividir com o Governo a tarefa de erradicar a fome e a pobreza “ (BARROS e TARTABLIA, 2003, p. 122) e inserindo a “transferência direta de renda, a partir da criação do Programa Bolsa Alimentação (VASCONCELOS, 2005, p. 451).

Os desafios atravessaram os últimos anos que têm investido na discussão e na institucionalização da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, Programas de combate à pobreza atravessando os governos, como, por exemplo, o Fome Zero<sup>20</sup>, gestado em 2001 e lançado em 2003 (VASCONCELOS, 2005). Martins realizou um balanço das políticas sociais:

(...) o alcance das políticas sociais do governo Lula é profundamente limitado pelas restrições postas ao desenvolvimento econômico. Indicadores do IBGE apontam entre 1999-2003 uma elevação da população que ganha até dois salários-mínimos ou não é remunerada, que passa de 62,4% a 67,3%. O IPEA aponta também a elevação da taxa de pobreza, entre 2002-2003, de 34% para 39%, com sua queda posterior para 33% em 2004. Para este descenso muito contribuíram os programas sociais do governo, pois a renda real média das pessoas, mesmo hoje em 2006, com o crescimento econômico moderado gerado a partir de 2004, permanece 4,3% inferior às de 2002. Trata-se, portanto, de um resultado bastante modesto, baseado na focalização de

20 Mais informações em Vasconcelos (2005).

políticas sociais que prioriza por critérios conservadores - meio salário-mínimo per capita - a população abaixo da linha de pobreza, excluindo um amplo contingente de pessoas com carência de necessidades básicas e que de fato empobreceu entre 2002-2006 (IBGE, 2006). A contradição entre os resultados e as metas esvaziou a retórica do Fome Zero em favor do Bolsa Família, um de seus programas, que ganhou maior destaque, indicando a prioridade que assumiu a focalização sobre a proposta inicial, mais ampla e ambiciosa de combate à pobreza (MARTINS, 2007, p. 40).

Em suma, a fome, infelizmente, nem na “mesa política” e muito menos na “mesa da sobrevivência” não é uma questão resolvida, conforme constatamos no trabalho social das Irmãs diante da fome na Colina do Horto e que perdura pelo país a exemplo do que ocorre em outros países agravados no cenário Coronavírus.

Retornando à Colina do Horto, o segundo projeto consiste na realização de almoços especiais nos finais de semana com a ação de voluntários que se revezam e se unem para oferecer um almoço especial, segundo a explicação da Irmã Matilde:

(...) tem uma irmã que está na cozinha junto com as voluntárias, mais ou menos, uma equipe de doze pessoas, inclusive, domingo Dia das Mães conseguimos parceria (...) para um almoço comemorativo, mais de cento e vinte pratos no domingo. Neste sábado, veio um voluntário para preparar junto com as mães e ao mesmo tempo orientar”. (Irmã Matilde, entrevista dia 14/05/2021).

Seguem as imagens:



Figura 12. Realização de almoços especiais. Fonte: Costa, Arquivo dos Pesquisadores, 2021.



Figura 13. A equipe. Fonte: Costa, Arquivo dos Pesquisadores, 2021.



Figura 14. Preparando as mesas para o almoço. Fonte: Costa, Arquivo dos Pesquisadores, 2021.



Figura 15. O almoço. Fonte: Costa, Arquivo dos Pesquisadores, 2021.

Nas fotos estão a Irmã Matilde, voluntárias/os preparando 170 refeições distribuídos na terça, quinta e sábado para as crianças. Algumas voluntárias são mães ou parentes das crianças que estão recebendo os alimentos. O cardápio é variado, a exemplo do baião-de-dois com brócolis e carne. Na quinta-feira foi servido arroz com frango empanado, farofa, salada, pão e suco de caju. No sábado, frango empanado, arroz, feijão farofa, salada de jerimum com cebola e pimentão. Enfim, comida gostosa e diversificada.

Destacamos os dois espaços de convívio: a cozinha e o local em que está a mesa que não chamaremos de sala de jantar, já que acolhe outras funções, entre elas, sala-de-aula, contudo, nos mencionados espaços os comensais compartilham-se a comida, o ritual, o diálogo e a dádiva, pois, trata-se de um “espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade, cada mesa retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela interage e participa” (DIAITA, 2017, p. 01).

Salientamos que as referidas mesas acompanham o número de pessoas, situação, função e a filosofia cristã. Aumentar a mesa ou reduzi-la faz parte da organização/reorganização social. Frisamos, também, a simbologia do pão, compartilhar o pão e a mesa tal qual o afresco de Leonardo da Vinci (1452 – 1519), “A Última Ceia”, datado do período de 1495 a 1498 retratando o momento de comunhão de Jesus com os apóstolos (A pintura está no refeitório de Santa Maria dele Grazie, Milão, Itália).

Nesse sentido, a comida congrega e o ato de comer é significativo, pois, “ao comer o sal do anfitrião, o hóspede participa da comunidade doméstica e cada prato terá valores de uma sucessiva integração familiar” (CASCUDO, 1967, p. 36).

As ações sociais da Irmandade expressam a fé, a caridade e a esperança. E a comida que, nesse caso, também é o alimento que nutre o corpo e a alma impregnada de significados sociais, culturais, afetivos e sensoriais reforçando ou reinventando práticas, hábitos, saberes e identidades.

Na Colina do Horto, vestígios da alimentação diária dialoga com a comida simples e complexa diante do contexto socioeconômico daqueles que fizeram/fazem a cultura alimentar através das vivências, crenças, hábitos e práticas alimentares do local e, a partir do que foi pontuado, pode alargar outros estudos, ou suprimir o “quadro de desconhecimento e distanciamento entre as comunidades e o GeoPark Araripe” (MOURA-FÉ, NASCIMENTO e CARDOSO, 2018, p. 88).

## **Conclusão**

Em um contexto sócio - histórico e religioso marcado pela devoção ao Padre Cícero, procissões, romarias, missas, rezas e restrições da carne, como já registramos, somam-se ao sítio arqueológico estabelecendo uma relação complexa de identidade e território.

Tal qual o substrato rochoso identitário do Geossítio da Colina do Horto, está a cultura alimentar dos moradores, apresentados nas páginas atrás, caracterizada por ser “humilde” e “forte”, compondo desde o básico, a exemplo do feijão, arroz, pão de milho (cuscuzeiro) e farinha de mandioca às combinações, a exemplo do baião-de-dois, pão de milho e o mungunzá em que se manifesta a tradição alimentar e o patrimônio material (Geossítio) e imaterial (a comida) do Santo Horto.

Considerando esses aspectos, subir à Colina do Horto é apreender os alimentos presentes na rotina dos moradores entrevistados, bem como, à restrição alimentar em determinados dias da semana, segundo o calendário religioso e a escolha alimentar, além do alimento do corpo está o alimento diante de obras sociais compondo a cultura alimentar dos moradores do referido Geossítio do Geopark Araripe.