

VIII SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

XXVI Semana de Iniciação Científica da URCA

04 a 09 de dezembro de 2023

Tema: "INTERIORIZAÇÃO DA CIÊNCIA E REDUÇÃO DE ASSIMETRIAS: O PAPEL DOS PIBIC'S COMO EXPERIÊNCIA DE ARTICULAÇÃO DA PESQUISA NA GRADUAÇÃO E NA PÓS GRADUAÇÃO"



A CASA DE FARINHA, O FILHÓS E O "CHARUTO" PELA ETNOGRAFIA E MEMÓRIA DAS COMIDAS TRADICIONAIS NA EXPOCRATO-2023

Erikles Silva Dionisio¹, Ariza Maria Rocha², José Arimatéa Barros Bezerra³

Resumo: A Exposição Agropecuária do Crato, popularmente, conhecida como ExpoCrato – ocorre anualmente em julho, no município, Crato - CE, desde 1944. Na sua 79ª edição, o Evento tem movimentado a vida econômica, social, política e cultural da região. Ao longo dos anos, a festa se tornou tradicional na cidade fomentada pelo agronegócio local e produção de comidas que identificam a produção agrícola, entre elas, a mandiocultura que teve o apogeu em outrora, e atualmente os agricultores e pequenos produtores, enfrentam diversas dificuldades desde o plantio à comercialização, inclusive, com a diminuição e desaparecimento das Casas de Farinhas. Este trabalho teve como objetivo conhecer o significado das comidas identitárias da região a partir da mandioca e derivados pela memória de frequentadores e produtores/trabalhadores da Casa de Farinha e da Barraca São José da ExpoCrato. Como apoio teórico, recorreu-se ao conceito de memória individual e coletiva que fortalecem os laços identitários e os lugares de memória, utilizando-se a pesquisa etnográfica com imersão no Evento e conversas informais com frequentadores que estavam na fila para consumir os produtos da Casa de Farinha e da Barraca São José. Também, realizou-se visitas e conversas informais com os produtores/trabalhadores, em suas sedes de origem. Pontua-se os seguintes resultados: de um lado, frequentadores que participaram da pesquisa rememoram as comidas da infância e a ExpoCrato de outrora, na outra ponta, os mencionados trabalhadores lembram, com tristeza, o distante ciclo de apogeu da mandioca na região em que, na década de 1950, no município do Crato, existiam quarenta casas de farinha, e atualmente, funcionando ativamente, apenas a Casa de Farinha da Malhada, no Distrito de Ponta da Serra, Crato - CE, a única que resiste ao tempo e aproveita, assim como o filhós e charuto São José produzidos por Dona Elisângela e família, a oportunidade para gerar rentabilidade, dar visibilidade aos produtos, valorizar e garantir a reinserção da produção local da mandioca e derivados na identidade de alimentos tradicionais da região.

Palavras-chave: Mandioca, Casas de Farinha, Comidas Tradicionais, ExpoCrato

¹ Universidade Regional do Cariri, e-mail: erikles.dionisio@urca.br

² Universidade Regional do Cariri, e-mail: ariza.rocha@urca.br

³ Universidade Federal do Ceará, e-mail: josearimatea@ufc.br

VIII SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA
XXVI Semana de Iniciação Científica da URCA

04 a 09 de dezembro de 2023

Tema: "INTERIORIZAÇÃO DA CIÊNCIA E REDUÇÃO DE ASSIMETRIAS: O PAPEL DOS PIBIC'S COMO EXPERIÊNCIA DE ARTICULAÇÃO DA PESQUISA NA GRADUAÇÃO E NA PÓS GRADUAÇÃO"

ISSN 1983-8174



Agradecimentos: Os autores agradecem o financiamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq por meio da Chamada n° 40/2022/CNPq.