



Cultura, práticas alimentares e comunicação: a comida como dimensão comunicativa

João Eudes Portela de Sousa

Antonia Nilene Portela de Sousa

Resumo: A culinária é uma prática cultural cotidiana, que enseja múltiplos significados e valores. Este artigo tem, o objetivo de discutir a comida como meio de comunicação e mediação de pessoas com o meio, nas práticas e reforços de identidade enquanto resistência a partir do caso caça as tanajuras, entendido não só como um patrimônio cultural imaterial dessa região, mas também como dimensão comunicativa. Essas práticas, que revelam e traduzem os traços identitários na região Norte do Estado do Ceará se dá na medida em que alimentos e pratos são constituídos a partir de ingredientes e hábitos de uma determinada localidade, envolvendo um arcabouço cultural relativo à comunidade onde o grupo está inserido. Nesta pesquisa, se fez necessário um estudo etnográfico de cunho qualitativo de forma a entender como esta prática se apresenta no olhar de atores que convivem neste espaço geográfico. O que se deve perceber é que desde a caça, até chegar à mesa desses sujeitos, essas atividades traduzem as ações que se constroem em sociedade através de mediações simbólicas dentro de uma linguagem a partir do *habitus* e estilo de vida do povo ibiapabano.

Palavras-chaves: Cultura. Identidade. Símbolos. Tanajura. Ibiapaba.

Culture, food and communication practices: the food as communicative dimension

Abstract: The cuisine is an everyday cultural practice, which entails multiple meanings and values. This article has the objective of discussing the food as a means of communication and mediation of people with the environment, practices and identity reinforcements as resistance from the case hunting the tanajuras, understood not only as an intangible cultural heritage of this region, but also as communicative dimension. These practices, which reveal and reflect the identifying features in the North of Ceara region takes in that foods and dishes are made from ingredients and habits of a particular locality, involving a cultural framework on the community where the group is inserted. In this research, it was necessary an ethnographic study of qualitative approach in order to understand how this practice presents itself in the eyes of actors who live in this geographic space. What we must realize is that since the game until you reach the table of these individuals, these activities reflect the actions that are built into society through symbolic mediations within a language from the *habitus* and lifestyle ibiapabano people.

Keywords: Culture. Identity. Symbols. Tanajura. Ibiapaba.



Introdução

A alimentação se traduz numa prática cultural que reflete um contexto de modos e costumes de um determinado local, diante do *habitus*¹ que se constitui na relação do sujeito com o meio. Os sujeitos se relacionam e interferem no espaço criando tecnologias e opções de produção para coleta, manuseio e preparo dos alimentos condizentes com a sua realidade. Tendo em vista que os hábitos alimentares vêm passando por transformações em ritmo acelerado e configurado, nesta contemporaneidade, pelas diversas opções de cardápios, em um universo cada vez mais globalizado – seja nas grandes cidades ou nos pequenos vilarejos –, o alcance da globalização parece ser bem eficaz.

As práticas alimentares devem ser compreendidas como um sistema culinário que faz parte de um conjunto que enfatiza as relações sociais e simbólicas dentro de um processo comunicacional. Essas práticas e consumos alimentares dentro de uma sociedade tendem a indicar, dentre outras coisas, os sujeitos e suas posições sociais, religiosas, étnicas, e – porque não dizer – cosmopolita. Diante disso, esses sujeitos estão atrelados às questões aquisitivas e sociais, muitas vezes carregadas de símbolos que traduzem ações dentro de um universo permeado por condições como poder de compra e estilos de vida². Em suma, de forma bem genérica, podemos concluir que “somos o que comemos”.

Nesse aspecto, a comida traduzida nessa pesquisa é compreendida não só como uma produção simbólica cultural, mas também como um meio de comunicação, construção e manutenção da memória coletiva e social no que tange aos aspectos comunicacionais. O que podemos perceber é que a alimentação tem uma relação direta com a cultura e identidade, qualificando-se como um forte meio de comunicação. Portanto, o que deve ser identificado nesse trabalho é a soma da relação comunicativa junto às práticas alimentares com a história e memória social de um povo.

¹ Entende-se como *habitus* o conceito apregoado por Pierre Bourdieu, que desenvolveu diante de uma necessidade de “apreender as relações de afinidade entre o comportamento dos agentes e as estruturas e condicionantes sociais.” (SETTON, 2002, p. 62).

² Por estilo de vida, seguiremos a definição apresentadas por Pierre Bourdieu (1983), que identifica como sendo uma retradução simbólica. Podemos compreender que o estilo de vida são as preferências que diferenciam, que distinguem as intenções que são expressas no campo simbólico que controla e induz em determinadas sociedades (alimento, mobília, roupas...).



Nesse aspecto, a comida traduzida nessa pesquisa é compreendida não só como uma produção simbólica cultural, mas também como um meio de comunicação, construção e manutenção da memória coletiva e social no que tange aos aspectos comunicacionais. O que podemos perceber é que a alimentação tem uma relação direta com a cultura e identidade e qualifica-se como um forte meio de comunicação.

Portanto, o que deve ser identificado nesse trabalho é a soma da relação comunicativa junto às práticas alimentares com a história e memória social de um povo. Por conta disso, a importância de se priorizar um estudo etnográfico de cunho qualitativo para entender como a prática da caça às tanajuras se apresenta no olhar de atores que convivem neste espaço geográfico. Os resultados apontaram que os sujeitos aqui investigados já incorporaram esta prática a seu patrimônio cultural imaterial, numa demonstração de sentimento de pertencimento.

O ritual cerimonioso da tanajura

Nas primeiras chuvas do ano, as tanajuras passeiam pelos céus da Serra da Ibiapaba (situada na região norte do Ceará), tradicionalmente, nessa época do ano. O som das asas da formiga ecoa em coro pelas cidades que compõe a serra: “cai, cai, tanajura, que teu pai tá na gordura; cai, cai tanajura, que é tempo de gordura”. Esses costumes têm com intuito fazê-las baixar o voo. Sejam crianças ou adultos, é comum vermos sujeitos participando da arte de pegar a formiga no entorno da região.

Tais práticas sociais são constantemente executadas e reinventadas, tendo como base as informações recebidas pelos avôs, pais, tios, pessoas mais velhas da comunidade, sobre aquelas próprias práticas, perpetuando assim, constitutivamente, os modos e costumes de caçar a tanajura, chegando a inspirar, inclusive, poetas como Gaspar ao falar que:

Como formiga vermelha, ela é também conhecida, alimenta-se de vegetais, a formiga atrevida, a saúva é uma desgraça, e por onde ela passa, deixa a roça em desgraça, e por onde ela passa, deixa a roça destruída. [...] No começo do inverno, após a primeira chuvada, começa a metamorfose, da formiguinha malvada, ela vira tanajura, e sai voando nas alturas, procurando outra morada. E o período de núpcias, quando ocorre a copulação, que se realiza do ar, e depois da fecundação, a tanajura solta as asas, vai construir sua casa, começa a cavar o chão (GASPAR, 2012, p. 99).



Além do consumo local, o produto é "de exportação". Como cearense é um povo desbravador, em qualquer lugar do Brasil tem um cearense. Assim, latas de tanajuras – sejam cruas ou fritas – percorrem o país e até cruzam fronteiras Brasil à fora, para gozo e regozijo das amizades dos conterrâneos emigrados.

Como alimento, é altamente valorizado na região. Sua captura é um ritual que mistura diversão, subsistência e prazer. Elas saem dos formigueiros e sobrevoam as cidades. Em grupos, as pessoas munem-se de seus instrumentos: galhos, gravetos e vasilhas com tampas para que não escapem. Como têm ferrões, é valorizada a habilidade de retirá-los, para evitar as picadas. O produto da captura é para consumo próprio. Vendas por encomenda também ocorrem. São comercializadas, ainda, em bodegas e bares, onde são usadas como tira-gosto.

O que há de mais moderno nessa prática primitiva é que podem ser congeladas para serem levadas para outras cidades e estados, bem como o consumo em festividades como o Carnaval, acompanhando cervejas ou cachaças da Serra de Ibiapaba. Com as novas técnicas de conservação, as tanajuras passam a ser mantidas para além de sua sazonalidade. Em casa, são compartilhadas pelos membros da família. Na rua, são partilhadas em mesas de bares e restaurantes, entre amigos.

Há uma identificação dos serranos da Ibiapaba com o uso das tanajuras como comida, constituindo-se em costume a tradição de anualmente sair à caça da formiga, distinguindo-se dos outros cearenses. A intensidade dessa prática na cidade chega a induzir que faça parte de folclore genuíno da região ibiapabana. Isso porque é neste espaço que a população aprecia a iguaria, incorporando o feito à identidade local. Essa valorização histórica e social da tanajura pode ser considerada um legado valioso não só para a cultura dos habitantes da serra, mas também para a cultura cearense, nordestina e brasileira.

Nesse sentido, é coerente ater-se aos preceitos de Giard (1994), sobre os quais admite que os alimentos se constroem diante de códigos e dos símbolos, por meio de valores e regras que se organizam em diversos modelos e práticas alimentares, em lugares e períodos.

Essas alternativas que valorizam a cultura e o patrimônio local têm se estabelecido através de novos eixos e novos mercados, porém, não só para o desenvolvimento do turismo cultural, mas também com fala. Esta que expressa significados e funciona com meio de comunicação. Para FV, de 24 anos, natural de Fortaleza, o alimento em questão é tomado por



lembranças de sua infância na capital do Ceará. Ele revela que a tanajura “lembra da minha infância, da minha mãe fritando na panela, sentindo aquele cheiro bom para comer”.

Na medida em que alimentos e ingredientes atravessam tempos e espaços, assumem importância na camada social, pois revelam costumes, modos e comportamentos de um povo, sendo associadas a leituras, símbolos e hábitos culturalmente construídos, podendo ser compreendidos e fortalecidos.

O ato de comer possui um sentido simbólico para o homem. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história ao que produzimos, cremos e projetamos. Desse modo, podemos entender que a comida constitui um conjunto de fatores culturais. De todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fez-lhe uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1983, p. 42).

Pode-se entender a comida como uma forma de comunicação, uma “construção ou invenção de uma ponte entre o passado e o futuro de uma sociedade, símbolo da transmissão de conhecimentos entre gerações e é em geral associado a identidades que falam sobre determinado grupo ou comunidade” (COLLAÇO, 2009, p. 220-1).

Esse alimento que traduz e revela o *ethos* de um povo se coloca como um elo de comunicação na história entre passado e presente, fortalecendo a memória e o imaginário coletivo dessa sociedade pelo simples fato de participarem das mesmas práticas alimentares. “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence.” (GARINE, 1987, p. 4). O que se torna relevante é enxergarmos essas ações como modos de comunicação que se estabelecem entre o alimento e o povo, sendo atrelados a uma extensão comunicativa. Essas práticas de alimentação têm voz e são capazes de relatar histórias, por meio da multiplicação de conteúdos ao longo do tempo, influenciando, inclusive, na cultura.

Comida e cultura

Na visão de Williams, não há nenhuma possibilidade de se chegar a uma cultura comum por meio da difusão e extensão dos valores de um grupo específico a todos os outros. Dada a sociedade que temos, esses valores seriam certamente os da classe dominante (CEVASCO, 2003, p. 54).



Entendemos que o tempo curto para as refeições, o aumento das cidades, a mulher no mercado de trabalho são fatores que modificaram a relação do sujeito com o cardápio. Schlüter (2006, p. 13), afirma que “a alimentação é um processo consciente e voluntário que se ajusta a diferentes normas, segundo cada cultura, e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento”.

Côncio de que a alimentação e os modos como se constrói o prato são específicos de cada lugar, a cultura se encontra diante da aceitação de determinadas iguarias ao paladar dos sujeitos, que varia de região pra região, indo desde os ingredientes e matérias primas, até chegar ao prato final. Assim, os sujeitos estabelecem regras alimentares, determinando o que se come em determinada cultura e o que não se deve comer, tornando esse alimento, muitas vezes, parte da identidade cultural de um povo.

Há alguns pratos que se destacam pelos seus significados, por representarem uma cultura local, por dialogarem com aspectos intrínsecos de um determinado povo. Podemos citar como exemplo o acarajé. A iguaria é um prato carregado de símbolos, desde a preparação do tabuleiro, à indumentária, o “fazer o ponto” e o sistema de crenças vinculado ao ofício das baianas.

Recentemente, um polêmica foi gerada nesse prato, pois evangélicos começaram a comercializar o acarajé, intitulado-o de “acarajé de Jesus”, preparando sem os rituais mencionados e comercializando com vestimentas diferentes das baianas – símbolos tradicionais atribuídos ao prato. Essa prática travou uma batalha judicial, sendo questionada a identidade e a tradição da comida, que, por fim, amparados por uma liminar, os fiéis das igrejas evangélicas foram proibidos de vender o famoso acarajé.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Os pratos da culinária cearense têm sabores tropicais e exóticos que refletem traços influenciados tanto pelos seus colonizadores, quanto dos seus primeiros habitantes, os povos indígenas. A gastronomia do estado é bem diversificada, e varia em cada região. Encontra-se facilmente no litoral os frutos do mar, como: caranguejos, siris, camarões, lagostas, ostras. Já



no sertão do estado, tem-se a carne de sol, a macaxeira, o baião de dois, a paçoca, o feijão verde e a panelada.

Mas nem só de carne e frutos do mar se alimentam o povo e a cultura cearense, na Serra da Ibiapaba, uma região habitada inicialmente por índios Tabajaras e Tapuias, seu povo até os dias de hoje se alimenta de insetos, e com muito orgulho preservam essa identidade, carregada de símbolos e marcas do passado que traduzem como os povos viviam antes mesmo da chegada dos portugueses nessa localidade.

[...] as tradições alimentares e gastronômicas são extremamente sensíveis às mudanças, à imitação e às influências externas. Cada tradição é o fruto – sempre provisório – de uma série de inovações e das adaptações que estas provocam na cultura que as acolheu (MONTANARI, 2009, p. 12).

Existem relatos que os portugueses só chegaram às terras ibiapabanas no ano de 1604, e logo trataram de expulsar os franceses que conviviam com os tabajaras, desde 1590. Neste espaço geográfico podemos perceber influências da cultura indígena, conservando vestígios e hábitos alimentares típicos desse povo. Como corrobora Claude Lévi-Strauss (1990 apud POULIN; PROENÇA, 2003, p. 253), “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é”. Sendo assim, se faz possível compreender uma determinada sociedade pelas suas práticas alimentares, como também pelo preparo do prato.

Dentre os vários pratos típicos, o de maior orgulho dessa região é a tanajura, uma formiga fêmea da saúva, também chamada iça - em tupi-guarani - que significa “formiga que se come”. Vista como um costume de gente primitiva, o repúdio desse alimento se reflete em grande parte pelos moradores do próprio Estado. Essa entomofagia (prática de alimentar-se com insetos) é vista como uma verdadeira iguaria por seus habitantes locais.

É nesse universo que identificamos, alguns estudiosos do campo da identidade e cultura local, revela estes aspectos intimamente peculiar ou único de determinada região e aqui falamos da tanajura, tem-se esse alimento como característica singular, ou seja, uma iguaria da região da Serra da Ibiapaba³. Diante disso, como nos coloca Gimenes (2009, p. 21), “só se torna comida o alimento que é aceito culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos”.

³ A serra da Ibiapaba é uma região que está situada no norte do Estado do Ceará e compreende os municípios de Tianguá, Viçosa do Ceará, Ubajara, Ibiapina, São Benedito, Carnaubal, Croatá, Guaraciaba do Norte e Ipu.



Percebemos dentre outros aspectos, o geográfico como fator relevante para o consumo dessa iguaria, pois essa região fica afastada do litoral cearense, localizada em uma serra no norte do estado do Ceará, sendo habitada inicialmente por índios e franceses. Talvez por isso, proporcione esse caráter original e identitário, traduzido por antigos rituais de comensalidades já praticados pelos povos indígenas dessa região. Conforme Giard (1994, p. 232), “os alimentos e os manjares se ordenaram 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”.

Observa-se que a culinária cearense é bastante diversificada e sua influência vem direta dos costumes alimentares dos primitivos, ou seja, os índios que habitavam nesse lugar. Interessante colocarmos o sucesso que esse prato faz nessas comunidades, que para alguns a tanajura é toda comestível. O grande sucesso deste alimento é atribuído ao abdômen da formiga, popularmente conhecido como a “bunda de tanajura”.

É nesse universo que comida se coloca como uma peça-chave para compreendermos sua dimensão comunicacional e suas relações identitárias. A tanajura não é só bem aceita, como também bastante disputada pelo povo ibiapabano. O importante nessas práticas comunicacionais e culturais é entender o contexto deste momento, dessas trocas simbólicas. Esse povo, comedor de tanajura, uma época passou a viver a mercê dos brancos portugueses num trabalho forçado na agricultura, no brocar dos roçados, sendo influenciados pelos discursos portugueses.

Logo nas primeiras chuvas, no início do inverno, a vida do agricultor, torna-se um inferno, as formigas atacavam, e toda roça devoravam, o problema era eterno. Vinham então às tanajuras, formar novos saueiros e cada vez aumentavam, os temidos formigueiros, naquele tempo passado não tinha veneno adequado para salvar o roceiro. Os portugueses preocupados, com a perda da plantação, conceberam um belo plano, talvez a única solução, para matar as formigas, puseram os índios na briga, prá resolver a questão. Chamaram os tabajaras a quem julgavam inocentes, só que para tal missão, eram guerreiros valentes, e uma estória inventada, para eles foi narrada, que caíram bestamente. Afirmaram os portugueses, com maior cara-de-pau, que as mesmas tanajuras, no distante Portugal, era comida saborosa, ficavam logo cheirosas, quando torradas no sal. E quem comesse tanajura, não passaria pela morte, voava para o infinito, como um guerreiro forte, nos índios passaram a perna, pois tal vida eterna, era a desejada sorte (GASPAR, 2012, p. 101).

A preparação mais apreciada e relatada, ensina que devem ser lavadas e fritas em sua própria gordura, podendo ser feita na manteiga, banha ou óleo, para ficarem crocantes.



Adicionando pimenta do reino e sal, podem ser servidas com farofa ou ao natural, crua, sem misturas, torradas com água e sal, como aperitivo, acompanhando bebidas. Percebe-se que, as formigas são consumidas de diferentes formas, há ainda relatos de outros modos de preparar o alimento, como é o caso do prato composto por abdomens ovados de tanajuras com arroz e feijão, sendo aí a formiga utilizada como substituto da carne.

O que podemos perceber é que esse prato vem ganhando novos espaços, sujeitos pertencentes a outras culturas tem se interessado por essa iguaria. Já existe a opção da tanajura no cardápio de alguns botecos da Ibiapaba, ela entrou de vez nesse mercado que trabalham com a comida regional. O período de maior sucesso no consumo da tanajura se dá na época do carnaval, os turistas se rendem ao sabor exótico e quase que indescritível que a tanajura proporciona. O prato passa a revelar e traduzir toda a história de um povo para turistas e curiosos desse alimento bem peculiar dessa serra cearense.

O Carnaval em Tianguá, na época das tanajuras que é no inverno, nas primeiras chuvas é o povo todo atrás aqui, é o Tianguá todo e a gente atrás, é as filas de gente pegando com a bacia, enchendo o litro e vendendo. [...] Todo ano eu comprava tanajura guardava também prá comer no carnaval, tira-gosto de cachaça, muito bom tradição aqui na cidade toda. E outra coisa num tem em termo de sabor num conheço outra coisa mais gostosa que tanajura não, e o cheiro também. (J. O. S, professor, 52 anos)

Esse alimento que podemos compreender como exótico, narra diversos universos, conhecimentos e entendimentos dessa sociedade, sendo ele um fator decisivo para manter viva a história, os hábitos e os costumes dessa sociedade. Através dos diferentes modos de preparo, a receita da tanajura comunica a história de um povo.

Aquilo que comemos pode nos dizer muito sobre o que somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo bem como entre culturas (SILVA, 2000, p. 43).

Neste aspecto, os alimentos, seu preparo e cozinha podem ser considerados como uma linguagem que fala por nós e de nós, como os meios de comunicação, a comida também transmite sua linguagem através de formas simbólicas. Portanto, podemos dizer que somos, quem somos e qual cultura pertencemos. Como dialoga Schlüter (2006), os sujeitos desde o nascimento já se relacionam e socializam com o grupo, as comidas e as práticas alimentares



se dão através de um processo natural, voluntário e consciente que se adequa ao meio em que está inserido.

A comida como meio de comunicação

Entendemos que os alimentos, a comida, seus modos e rituais de preparo revelam muito sobre um povo. Diante dessa perspectiva, a comida já foi identificada por alguns estudiosos como Lévi-Strauss (2004), Barthes (2001), dentre outros, que a perceberam como um sistema linguístico e meio de comunicação.

O que compreendemos nessa praticas alimentares, são as manifestações que são traduzidas pelos hábitos alimentares de uma sociedade de forma que os costumes e hábitos de uma população e de um lugar são conhecidos também através da culinária praticada, que contribui para a formação de seu patrimônio imaterial (SANTOS, 2012, p. 8).

Trabalhando nesta ideia, em que a comida “fala”, que o alimento tem “voz”, com base nesse conceito estudado por Hauck-Lawson (1998), a tanajura dentro dessa lógica se revela como um meio de comunicação, carregada de símbolos e seu caráter singular às práticas alimentares e o próprio alimento funciona como um canal de comunicação, sendo este, um veículo que revela diversos significados, sensações, emoções, cultura e identidade.

Uma roupa, um carro, uma iguaria, um gesto, um filme, uma música, uma imagem publicitária, uma mobília, uma manchete de jornal, eis aí, aparentemente, objetos completamente heterogêneos. Que podem ter em comum? Pelo menos o seguinte: todos são signos (BARTHES, 2001, p. 177).

Os hábitos alimentares são externados diante de uma ideia de valores que cada sociedade, grupo ou sujeito apresenta em relação aos seus modos, saberes, sentimentos, etc. A alimentação é uma ação comunicacional que está intimamente ligada com as questões que vão além do âmbito social, chegando até a própria autonomia do indivíduo. É nesta perspectiva, da relação do sujeito com o meio em que está inserido, com a comida sendo entendida como uma revelação, tradução de identidade, e o ato de comer, uma troca, um compartilhamento de conhecimentos.



Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, conseqüentemente, é também historicizada (CERTEAU, 2008, p. 251).

A comida, o alimento e suas práticas alimentares exercem uma atividade de voz e fala que revelam muito sobre um povo, e devemos nos atentar e observarmos os valores que podem ser expostos nos estudos que relacionam essa atividade frente às questões de etnias, tradições, territorialidade, identidade cultural. Esse alimento é partilhado por diversas famílias e deve ser levado em consideração os aspectos atribuídos ao significado que ele representa, os símbolos, as mensagens que a tanajura constrói e reconstrói para aqueles que partilham da mesma identidade cultural.

A produção imagística do homem, mais remota e tão importante quanto o universo das palavras, sempre se constituiu em meio de comunicação e produção cultural, desde a Era Primitiva até a contemporaneidade, quando o homem criou, fabricou e estabeleceu símbolos e formas que deram sentido à sua existência (RAHDE, 2001, p. 255).

A tanajura se faz voz, e se coloca como um canal de comunicação, cheio de memórias que permeiam a história do povo ibiapabano, revelando vivências, manifestações, práticas e hábitos desde os primeiros habitantes da região. “Essa comida – a comida de uma forma geral – constitui um núcleo de sentido, uma referência ao sentido da fala, ao redor da qual existe um horizonte” (MOSCOVICI; VIGNAUX, 2003, p. 226-7). Uma fala carregada de significados que revela os gostos e costumes dessa coletividade.

Diante dos códigos e símbolos sociais a gastronomia de uma determinada região além de revelar passado e trazer à tona a história de um povo, também se coloca como uma mecanismo de visibilidade, informação e legitimidade que possibilita uma “memória gustativa”. Entretanto, é nessas práticas que são reveladas a cultura e identidade de grupos e sujeitos, para Certeau (2008, p. 234), “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias.” Para o autor as práticas alimentares além de traduzirem hábitos e costumes, se apresentam como sentido comunicacional, construídos perante as narrativas da memória coletiva.



Atualmente, coisas 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 vínculo de causa e efeito entre produtos disponíveis a bom preço e cozinha comum local já não existe mais (CERTEAU, 2008, p. 242).

Interessante pensarmos que como estamos falando de um povo, de uma construção coletiva, é desnecessário questionarmos os processos de negociação nessa prática alimentar, que já é enraizada e dada com um senso comum. A dimensão comunicativa que a tanajura proporciona é de uma reafirmação de hábitos e costumes de um povo, reconstruindo no imaginário coletivo das gerações futuras da comunidade, através das narrativas desse alimento. Segundo Montanari (2009, p. 189), “as histórias que contamos nos lembram que toda cultura, toda a tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação”. Vejamos o depoimento desta ibiapabana:

Quando começava a época de tanajura, nós sabíamos que era época de tanajura, porque os molequezinho antes de virar tanajura começava a voar e nós pegava as tanajuras e sabia o sítio que dava mais tanajura, que era no seu Cláudio, aí nós desabava prá lá! Era uma turma! As primas tudim já sabia o horário que a tanajura saia. No sol, na chuva num saia uma! No tempo das tanajura chovia, fazia sol, quando esquentava era que elas começavam a sair à busca de alimento, aí era na hora que nós pegava elas. (NV, dona de casa, 47 anos)

As práticas alimentares se caracterizam por uma relação construída através da identidade do sujeito, levando em consideração o lugar, o universo que ele está inserido, diante das práticas simbólicas culturais, sociais e econômicas, somadas ao alimento. Para o aposentado G. R. de 69 anos, natural de Tianguá, essa prática alimentar está enraizada, pois desde criança tem contato com o alimento, o costume foi herdado de seus pais, “eu aprendi a comer. Todo mundo lá em casa comia. De longe a gente sentia o cheiro, né. Quem é que tá torrando tanajura? É como quem come tangerina” se referindo ao cheiro forte que a comida deixa escapar.

Diante disso, o alimento pode ir muito além dos aspectos identitários e se estabelecer como uma importante ferramenta de comunicação. Compreendemos que a comida e aqui estudamos a tanajura, deve ser observada como um meio, um instrumento que comunica identidades, histórias e valores. As práticas alimentares relacionadas à tanajura é um ato simbólico, em que a atividade de suprir nutrientes fica em segundo plano. Mesmo diante das



transformações, fruto da globalização e das novas configurações que as sociedades vem sofrendo, essa prática alimentar e cultural se mantém firme e é nesse processo que se configura como “trocas culturais”.

A comida é marcada por diversos elementos que faz um elo com a comunicação e se revela através de uma pluralidade de significados. Como podemos destacar a diversidade e peculiaridade dos hábitos alimentares que traduzem não somente a identidade como também posições sociais, religiosas, políticas, etc.

Qualquer que seja a sociedade, a alimentação não é apenas satisfação de uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de comunicação, ocasião de trocas e de atos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade (VALERI, 1989, p. 191).

A tanajura é um instrumento que transmite valores culturais, com símbolos e significados que ao mesmo tempo funciona como um meio de comunicação. Compreendemos que o verdadeiro contato e aprendizado de uma determinada cultura se faz quando compartilhamos sua vivência, sua comida; isso se sobressai do que simplesmente falar sua língua.

Segundo Barthes, os níveis conotativos de significantes “têm uma estreita relação com a cultura, o conhecimento, a história e é através deles, por assim dizer, que o ambiente invade o sistema linguístico e semântico”. Eles são de alguma forma, os fragmentos da ideologia (HALL, 1997, p. 438).

Quando pensarmos em bem cultural é de fundamental importância considerar onde e como está vinculado, se responde as identidades comunitárias, tendo em vista que só faz sentido se estiver associado a elas, se configurando e sendo reconhecido pelos principais atores envolvidos. Esse processo comunicacional, deve ser enxergado além de um bem cultural, mas como uma fonte histórica de comunicação.

Considerações finais

As práticas alimentares inseridas dentro de uma sociedade vão além das traduções de hábitos e costumes de um povo. O que podemos perceber nessa sociedade contemporânea é que muitas tradições têm passado por transformações drásticas, manifestações e práticas



culturais sendo aniquiladas e engolidas pela sociedade da era globalizada. Podemos atribuir essa nova configuração aos hábitos propostos pela sociedade e sujeito hipermoderno.

As comidas, o manejo e a arte de buscar o alimento serviram de investidas para as transformações nas sociedades. Este artigo procurou mostrar, a partir do estudo do consumo da tanajura, algo além do considerado identitário e comunitário, uma ação que vem passando de geração em geração, uma prática que deve ser compreendida como meio de comunicação que se coloca como porta voz da história de um povo.

O que se percebe nessa comensalidade é que ainda existem elementos de autenticidade, que nos proporciona uma reflexão na caça à tanajura, diante das tradições fortalecidas pela comunidade, onde mesmo na contemporaneidade ainda são praticados velhos hábitos, permitindo esta relação de troca cultural. O alimento aqui analisado deve ser identificado como uma produção simbólica que envolve questões diversas sejam elas, socioeconômicas, políticas e culturais.

A tanajura se insere nesse contexto pelo seu caráter de alimento, mas o papel mais importante que podemos perceber é a sua função como meio de comunicação, dando sentido e valores nessa cultura local, através dos processos identitários, ou seja, se colocando como uma linguagem específica. A comunidade através dessas práticas reconstrói momentos, falas e histórias. Essas narrativas se fazem decisivas e necessárias para construção e continuidade da linguagem nessa identidade social.

Referências

- BARTHES, Roland. Semiologia e urbanismo. In: _____. **A aventura semiológica**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: USP, 1983. 2 v.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. 16. ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2008.
- CEVASCO, Maria Eliza. **As dez lições sobre os estudos culturais**. São Paulo: Boitempo, 2003.



- COLLAÇO, Janine H. L. **Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. 2009. Tese (Doutorado) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/es.php>>. Acesso em: 20 ago. 2014.
- GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedade. **O Correio da Unesco**, Brasília, v.15, n.7, 1987.
- GASPAR, João Bosco. **Lendas, contos e mitos da Ibiapaba**. Tianguá, 2012.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.
- GIMENES, Maria Henriqueta S. G. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr., 2009.
- HALL, Stuart. **Identidades culturais na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.
- _____. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: UFMG, 2003.
- HAUCK-LAWSON, Annie. When Food is the Voice: A Case Study of a Polish-American Woman. *Journal for the Study of Food and Society*, v. 2, n. 1, p. 21-28, Spring, 1998.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I - O cru e o cozido*, tr. Beatriz Perrone Moisés, R.J.: Cosac e Naify, 2004.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas II - Do mel às cinzas*, tr. Carlos Eugênio Marcondes de Moura, R.J.: Cosac e Naify, 2005.
- MONTANARI, Massimo. A cozinha lugar das identidades e das trocas. In: MONTANARI, M. (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.
- MOSCOVICI, Serge; VIGNAUX, George. O conceito de themata. In: MOSCOVICI, Serge. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. Petrópolis: Vozes, 2003.
- POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana P. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.
- RAHDE, Maria Beatriz. Imagens de arte/comunicação: tendências modernas e pós-modernas. In: JACKS, N. (Org.). **Tendências da comunicação**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2001.
- SANTOS, Vagner José Rocha. O acarajé nas políticas públicas: reconhecimento do Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil. In: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 2012, São Cristóvão, SE. **Anais...** São Cristóvão-SE: UFS, 2012.
- SCHLÜTER, Regina G. **Turismo y patrimonio gastronômico: una perspectiva**. Buenos Aires: CIET, 2006.
- SEGALA, Luiziane Viana. Gastronomia e turismo cultura. **Revista Turismo: matérias especiais**. 2003. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em: 4 jun. 2014.



SETTON, Maria da Graça Jacintho. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, São Paulo, n. 20, maio/jun/jul/ago, 2002.

SILVA, Thomaz Tadeu da (Org.), HALL, Stuart, WOODWARE, Kathryn. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

VALERI, René. **Alimentação**. Enciclopédia Einaudi, Rio de Janeiro, 1989, v. 16.

João Eudes Portela Sousa – Instituto Federal de Educação
Ciência e Tecnologia do Estado do Ceará | Ceará | Brasil.
Contato: joaoportelas@gmail.com

Antonia Nilene Portela Sousa – Universidade Estadual Vale do
Acaráú | Ceará | Brasil. Contato: nilene@hotmail.com.br

Artigo recebido em agosto 2015 e
aprovado em novembro de 2015.