

**ALMOÇANDO ENTRE OS ROMEIROS DE PADRE CÍCERO:  
MEMÓRIAS DO ESCULTOR AGOSTINHO BALMES ODÍSIO SOBRE  
PRÁTICAS ALIMENTARES NO INTERIOR DO CEARÁ (1934-1935)**

**HAVING LUNCH AMONG THE PILGRIMS OF FATHER CÍCERO:  
MEMORIES OF THE SCULPTOR AGOSTINHO BALMES ODÍSIO ON  
FOOD PRACTICES IN THE COUNTRYSIDE OF CEARÁ (1934-1935)**

Amanda Teixeira da SILVA\*

**Resumo:** O presente artigo pretende discutir os hábitos alimentares da população juazeirense e dos romeiros que visitaram a cidade entre 1934 e 1935, tomando como fonte o caderno de memórias do escultor italiano Agostinho Balmes Odísio, que viveu na cidade entre 1935 e 1940. Odísio procurou descrever, em seu manuscrito, o cotidiano de Juazeiro, dando grande destaque aos alimentos mais vendidos e consumidos na cidade e discorrendo, ainda, sobre o modo de preparo dos pratos que eram servidos nas pensões de romeiros e nas cozinhas ambulantes. Pretende-se, aqui, debater o olhar estrangeiro sobre a cozinha sertaneja, ao mesmo tempo em que se percebe a construção de hierarquias sociais a partir dos modos de preparar, servir e consumir alimentos.

**Palavras-chave:** Alimentação; Sertão; Juazeiro do Norte; Romeiros.

**Abstract:** This article intends to discuss the eating habits of the population of Juazeiro do Norte and of the pilgrims who visited the city between 1934 and 1935, taking as source the memoir of the Italian sculptor Agostinho Balmes Odísio, who lived in the city between 1935 and 1940. Odísio dedicated himself, in his memoir, describing the daily life of Juazeiro, giving great prominence to the most sold and consumed foods in the city and also discussing the way of preparing the dishes that were served in the pilgrims' pensions and the traveling kitchens. It is intended, here, to debate the foreign perspective on local cuisine, while perceiving the construction of social hierarchies from the ways of preparing, serving, and consuming food.

**Keywords:** Food; Sertão; Juazeiro do Norte; Pilgrims.

### *Introdução*

A alimentação de um povo configura importante fator cultural que frequentemente é negligenciado nas pesquisas dos historiadores. Quando se trata da historiografia do Nordeste, o problema é ainda mais flagrante, pois as grandes migrações que se deram a partir dessa região são associadas justamente à insegurança alimentar entre as camadas mais pobres da população. Até os anos 1990 do século passado, a desnutrição ainda era uma grande inimiga a ser enfrentada nos estados nordestinos. É importante lembrar que a busca da abundância, da prosperidade ou mesmo da sobrevivência levou os habitantes locais a grandes movimentos, seja para as regiões Sudeste e Norte, seja para áreas mais férteis do próprio Nordeste.

---

\* Doutora em História pela Universidade Federal do Ceará – UFC. Professora do curso de Jornalismo da Universidade Federal do Cariri – UFCA. E-mail: amanda.teixeira@ufca.edu.br.

Na região Sul do Brasil há grande número de pesquisas acerca dos hábitos alimentares da população em diversos períodos, talvez pela influência da culinária estrangeira herdada dos colonos europeus. O mesmo não acontece em relação ao Nordeste. Excetuando-se obras de culinária regional (sem cunho historiográfico) ou pesquisas sobre alimentação brasileira organizadas por regiões, escassas são as publicações recentes sobre o tema. O debate sobre a migração nordestina aborda, frequentemente, a seca e a fome como problemas mais ou menos genéricos<sup>1</sup>.

Os trabalhos clássicos sobre alimentação no Nordeste e no Brasil continuam sendo aqueles desenvolvidos por Gilberto Freyre (*Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste*) e Câmara Cascudo (*Prelúdio da Cachaça; Sociologia do Açúcar; Antologia da Alimentação no Brasil*). O presente artigo não pretende, de maneira alguma, dar conta da grande lacuna relativa à falta de informações sobre a alimentação nordestina. Aqui, o objetivo é discutir alguns temas, referentes à alimentação sertaneja, tratados pelo escultor italiano Agostinho Balmes Odísio em seu caderno de memórias.

Agostinho Balmes Odísio é um escultor italiano que, aos 32 anos, se radicou no Brasil, trabalhando principalmente em municípios do interior de São Paulo e Minas Gerais. Dedicava-se à arte funerária, construindo desde lápides, estátuas e escadas de mármore até capelas. Entre 1932 e 1934 sofreu de reumatismo, motivo que o levou a buscar trabalho numa cidade de clima quente. Em 1934 soube da morte de Padre Cícero e percebeu, ali, uma oportunidade de comercializar esculturas do santo nordestino modeladas em gesso (material que, até então, não era utilizado pelos artistas da região).

Padre Cícero faleceu aos noventa anos, em julho de 1934, na cidade em que viveu durante muitas décadas: Juazeiro do Norte. Juazeiro era apenas um povoado quando o *Padrinho* ali se instalou. A partir de 1889, com a divulgação de supostos milagres<sup>2</sup>, a localidade passou a receber numerosos visitantes, os romeiros, e muitos migrantes que buscavam proteção espiritual e material. A morte de Padre Cícero foi um evento doloroso para seus numerosos devotos, deixando a cidade, de certa forma, desamparada.

Odísio desembarcou em Juazeiro em outubro de 1934. Entre 1934 e 1935, manteve um caderno de memórias<sup>3</sup> em que se dedicou a registrar sua experiência cotidiana na cidade. Ali, descreveu, entre outras coisas, os hábitos alimentares dos moradores de Juazeiro do Norte. Ele iniciou sua exposição lembrando a pobreza que sujeitava boa parte da população local a uma alimentação precária:

Como vive o povo de Joaseiro? Miseravelmente, na mais paupérrima necessidade, desconhecendo o menor conforto, comendo a maior parte só uma

vez por dia feijão cozido na água e sal, sem tempero, com um punhado de farinha de mandioca, alimentando-se assim a vida inteira, piorando de muito nos anos de seca porque todos os alimentos encarecem ao absurdo e se enche de retirantes flagelados por todo o sertão. (ODÍSIO, 2006, p. 62)

Gaspar Barléu afiançou que, durante o período colonial, cada habitação indígena possuía “ao redor seu mandiocal e seu feijoad” (*apud* ZERON, 2000, p. 202). Tanto o feijão quanto a farinha de mandioca estavam presentes, desde aquele período, na alimentação da maior parte da população do Brasil, inclusive entre as classes mais abastadas. Paula Pinto e Silva afirma que a farinha, o feijão e a carne seca – que no sertão frequentemente era apresentada comendo a paçoca – são os alimentos primordiais da infância do Brasil. Os três elementos fazem parte do chamado “tripé culinário do Brasil colonial”, baseado em plantios de ciclo curto, ou seja, de colheita rápida. Tais culturas conseguem driblar o problema da seca mais facilmente e são tradicionais no Nordeste, onde estrelam, desde o período colonial, a agricultura de subsistência. Em Juazeiro continuavam a ter essa predominância ainda em 1934:

No alimento o sertanejo é sóbrio, duma frugalidade espartana, apesar de ser robusto, resistentíssimo, feixe de ossos e nervos; um punhado de farinha e paçoca de carne ou virado de feijão, peixe seco e mandioca, jerimum com leite ou um naquinho de carne de sol assada é o seu alimento; com a maior naturalidade, pessoal daqui, vendedores ambulantes de bugingangas, empreendem viagens através dos sertões, carregados de mercadoria, a rede, a cabaça da água e o embornal de mantimentos a tiracolo. (ODÍSIO, 2006, p.106)

Montanari explica que os trabalhadores mais pobres – e suas famílias –, costumam, historicamente, fazer uso de alimentos que são abundantes e baratos, assim como daqueles que são mais facilmente preservados. As preferências populares seriam definidas principalmente por alimentos que possuem “capacidade de preencher, afastando a angustiante mordida da fome. Explica-se assim o gosto alimentar pelos farináceos [...]” (MONTANARI, 2003, p. 110). Desta maneira, cereais, farináceos e produtos gordurosos são os mais presentes na alimentação dessa camada da população, o que pode ser facilmente observado nas práticas alimentares do Nordeste durante a década de 1930.

### *O comércio de alimentos em Juazeiro*

Juazeiro era apenas um povoado da cidade de Crato quando lá chegou, em 1872, um capelão chamado Cicero Romão. O Padre Cícero viveria ali, de maneira discreta, até 1889, quando ocorreu o chamado milagre da hóstia. A beata Maria de Araújo, ao receber a comunhão das mãos do sacerdote, teria percebido que a partícula sagrada se transmutara em sangue. A

partir daí, começaram a ser realizadas grandes romarias à localidade. As pessoas desejavam adorar o sangue precioso e conhecer o santo padre.

Em 1934, padre Cícero morreu. Imaginava-se, então que a cidade se esvaziaria e o culto a Padre Cícero seria extinto. Odísio, no entanto, apostou no contrário, acreditando que na região haveria grande demanda por imagens sacras daquele “santo” que acabara de morrer. Acertou. Juazeiro permaneceu com seus moradores, os muitos devotos que ali foram habitar graças à reverência ao Sangue Precioso ou aos milagres do Padre Cícero. Prosseguiu, além disso, recebendo os romeiros, que já não podiam visitá-lo pessoalmente para pedir conselhos, bênçãos e auxílios materiais, mas continuavam a considerá-lo vivo em suas mentes e corações.

Os romeiros hospedavam-se, então, nas “Casas de Santos”, locais em que as pessoas, embora não pagassem pelo abrigo, se sentiam obrigadas a realizar compras de artigos religiosos. Hotéis não existiam naquele período. Havia ranchos, que eram residências transformadas em hospedagens temporárias, e algumas pensões de baixa qualidade. Odísio, durante os anos em que viveu na cidade, se alimentava numa dessas pensões.

Ao longo do caderno de memórias do escultor há muitas referências à mesma pensão e à má qualidade dos alimentos servidos. O estabelecimento cumpria a função, principalmente, de fornecer pouso para os romeiros. O restaurante – retratado com fortes tintas pelo escultor – se constituía como um espaço auxiliar, que garantia a alimentação dos viajantes:

Se a qualidade dos alimentos é má, pior é o asseio da tal pensão; é preciso não entrar na cozinha, porque não se come mais; tudo sujo, enfumaçado, imundo, com fedor que pega na goela; cozinheiras desgrenhadas e imundas, cozinhando no escuro em panelas velhas e gordurentas, no meio de enxames de moscas que pretejam o ambiente; os pratos são lavados dentro de um cocho de pau, feito canoa, por uma velha negra, a qual, incrível mas verdade, até entra com os pés dentro da água na qual lava os pratos, que são passados numa água só que mudam uma vez por dia, ficando os pratos gordurentos e de duvidosa alvura. (ODÍSIO, 2006, p. 82)

A falta de variedade dos alimentos, o uso de poucos condimentos, o ponto incorreto não apenas das carnes, mas também das massas e, sobretudo, a falta de higiene dos alimentos comercializados em espaços públicos foram, frequentemente, descritos e criticados no caderno de memórias de Odísio. Os hábitos alimentares dos juazeirenses e romeiros configuraram choques culturais bastante evidentes durante o período em que viveu na cidade. Em suas descrições grassavam declarações sarcásticas, que se imiscuíam em passagens que se pretendiam revoltosas ou humoradas.

No que diz respeito à venda de alimentos para os habitantes locais, majoritariamente realizada na feira semanal, o escultor italiano descrevia com certo humor as “cozinhas ambulantes”, assinalando a falta de higiene e conforto:

Grande confusão e algazarra; o que é? A parte mais característica da feira, as cozinhas ambulantes e cafés, mais as barracas dos refrescos. A comida servida é uma só, pois não há variedade de “menu”; uma panelada de paçoca, farinha, arroz, feijão temperado com “pique”, servido a duzentos réis o prato mais o café de rapadura; a comida é servida num prato o qual passa a outro freguês depois de ser limpo com um papel, sendo os dedos, talheres; e guardanapo, a manga; mesa e assento, o chão [...] (ODÍSIO, 2006, p. 78)

Ao dissertar sobre essa os pratos vendidos na feira, Odísio reclamava da ausência de opções: paçoca (mistura de carne seca com farinha), arroz e feijão temperado com pequi, alimentos recorrentes em sua pensão, continuavam sendo servidos ali. Tudo indica que constituíam as iguarias mais comuns nos pratos dos juazeirenses, e talvez as mais apreciadas. A feira apresentava, por outro lado, grande variedade de frutos saborosos e baratos que eram, segundo Odísio, pouco valorizados pela população:

[...] montes de abacaxi, o rei da fruta do norte, vindo da serra do Araripe, bons a cem réis, e os de Pernambuco, cheirosos e deliciosos que é verdadeira delícia a duzentos réis; bastante laranjas, porém de qualidade inferior, montes e mais montes de cocos da praia cheios de água saborosa a trezentos réis, montes de mangas rosas e espada, cinco por tostão, melancias, melões, abacates, araticuns, sapotis, buritis, graviolas, catolés, cajus grandes como maçãs, atas-pinhas, deliciosas, macaúbas, maracujás, pitombas, e mais a fruta elixir do sertão, fruta silvestre que resiste até o último as secas, o umbu [...] (ODÍSIO, 2006, p. 73-74)

O apreço por determinados tipos de alimentos não nasce somente das condições práticas da vida, sejam elas sociais ou econômicas. Há sempre fatores culturais e simbólicos envolvidos. O gosto por frutas e verduras não era disseminado no Nordeste na década de 1930, seja por falta de hábito – derivada da dificuldade de cultivo –, seja porque os trabalhadores de então preferissem gêneros ricos em “sustância” (comidas gordurosas ou farináceos que davam a sensação de saciedade)<sup>4</sup>.

Embora afirmasse que havia grande variedade de produtos, principalmente de origem animal e vegetal, à venda na feira da cidade, Odísio insistia que, ali, ninguém sabia cozinhar. Suas críticas não eram somente ao modo de preparo e à higiene das cozinhas juazeirenses, mas a uma suposta deficiência das práticas cotidianas de alimentação, repetitivas mesmo quando era possível adquirir grande variedade de insumos:

[...] a quantidade e variedade dos alimentos é bastante, baratíssimo tudo, de forma que numa casinha aonde houvesse quem saiba cozinhar, poderia-se passar, se não lautamente, pelo menos bem, com pratos variados e sustanciais.

Ao contrário, aqui isto não se passa, porque ninguém sabe cozinhar; na pensão aonde tomamos alimento, a qual é sem dúvida a primeira da cidade, apesar de apresentar em cada refeição mesa abundante, a comida é intragável, sendo todos os dias, mês passa mês, igual, desesperadamente igual, no almoço e na janta. (ODÍSIO, 2006, p.80-81)

A pensão em que Odísio adquiria suas refeições era, de fato, a melhor da cidade naquele período. Apesar disso, o memorialista não estava satisfeito com a falta de diversidade nos pratos. O problema não se devia, no entanto, apenas à falta de ingredientes, à carestia ou à dificuldade de obtê-los, mas a características da culinária sertaneja que, aos poucos, seriam mais bem compreendidas pelo escultor.

Poucas eram, até então, as casas de comércio. O comércio de gêneros alimentícios era realizado majoritariamente na feira semanal. Juazeiro recebia numerosos compradores, inclusive vindos de cidades próximas, o que explica a grande variedade e quantidade de itens vendidos a céu aberto, desde cereais e carne até mel e plantas às quais se conferia valor curativo. Representativa, no entanto, é a descrição que Odísio faria da ausência de verduras e legumes que, ao longo de sua vida em São Paulo e em Minas Gerais, considerava acessíveis e comuns:

Há também alguma verdura e legumes [...]; poucos tomates, quiabos e algum raro pé murcho de alface, cebolinha miúda e alhos pequenos, batata doce e nada [de] batata inglesa da qual nunca mais comi depois do Rio – repolhos, couves, acelga, serralha, e outras verduras nem são conhecidas [...]. (ODÍSIO, 2006, p. 74-75)

Odísio afirmou, num raro exercício de alteridade, que talvez a falta de vegetais nos preparos tivesse relação com o fato de “ser esta cultura não própria para este clima, requerendo muito trabalho e cuidado” (2006, p. 74-75). O memorialista consumiu em Juazeiro alimentos com as características próprias da cozinha sertaneja. Seus pratos eram constituídos de arroz, farinha, feijão e carne abundantes, mas afirmava que tudo era servido em pontos de cozimento incorretos e com condimentos parcos e rudimentares. A utilização de verduras e legumes no tempero de carnes e cereais não era tão frequente quanto no Sudeste do Brasil, o tempero mais frequente era o colorau e a gordura mais utilizada era a banha de porco:

Feijão [h]orrível, de péssima qualidade e mal temperado; arroz mofado, cozinhado até ficar um bolo de grude, o resto, carne, carne, carne, sempre carne mal preparada, nadando em banha e colorau, sem gosto algum; sopa, algumas vezes, mas feita dos restos do arroz e feijão, com gordura demasiada. (ODÍSIO, 2006, p. 81)

Paula Pinto e Silva lembra que no Brasil colonial os alimentos eram preparados costumeiramente ao modo indígena “no que diz respeito ao seu ponto de cozimento: sempre cozidas “a mais”, ou, em termos culinários, ‘passadas do ponto’, com todo o seu caldo quase

seco” (SILVA, 2005, p.100). A autora afirma que isso não se dava de maneira aleatória, mas com o objetivo de garantir que a comida não se estragasse com facilidade. Por isso, as carnes fritas, “nadando em banha”, se tornaram predominantes, tradição que se manteve no sertão cearense. O feijão era, segundo Odísio, cozido somente com água e sal, sem grande profusão de temperos. Apesar da falta de sabor relatada, o escultor se nutria lautamente, pois sua alimentação sempre envolvia “carne, carne, carne”, produto escasso e abusivamente oneroso para boa parte da população. A banha de porco tinha prevalência: a manteiga, dependente de bom gado, bons pastos e clima adequado para a conservação, não era uma realidade para a cozinha sertaneja.

A comida extremamente gordurosa, criticada por Odísio, é típica de comunidades que precisam de refeições pesadas para suportar o trabalho e experimentar a sensação de saciedade. O colorau, por fim, era tempero provavelmente herdado das tradições indígenas. Os pratos produzidos na pensão frequentada pelo escultor tinham coerência com as condições sociais dos consumidores, assim como possuíam relação com as necessidades nutricionais, com os hábitos alimentares e com as especificidades climáticas da região.

Certa passagem do caderno de memórias deixa claro o “privilégio alimentar” de Odísio, que abdicava de parte da comida comprada diariamente na pensão, distribuindo-a entre seu ajudante, Romualdo, e uma gata de rua, Benvinda:

[...] a comida que a pensão manda nas marmitas é muita, mas eu só me sirvo de alguma coisinha, o resto que fica, mais de três quartos, é devorado peço moço que trabalha em casa, o Romualdo, e por ele, que sempre comeu feijão e farinha uma vez por dia, é muita sorte almoçar e jantar com tanta fartura; é preciso ver com que entusiasmo esvazia os pratos, lambendo até o último restinho, revirando os olhos de satisfação, e olhando de esguio, com inveja, os pedacinhos que dou a “Benvinda”, uma gata que apareceu em casa e que nunca mais saiu [...] (ODÍSIO, 2006, p. 84)

O alimento que parecia intragável ao paladar do escultor italiano era o mesmo que surgia como banquete para o faminto Romualdo, que raramente tinha a oportunidade de acrescentar alguma proteína aos pratos que consumia. As carnes abundantes das refeições de Odísio eram também adquiridas na feira de Juazeiro. Num passeio por ela, o escultor descreveu algumas opções:

O mercado das aves aonde se encontra capões de três quilos a dois mil réis, frangos e galinhas a mil réis e ovos a um “cruzado” (quatrocentos réis) a dúzia, mais perus, leitões, bodes e carneiros, pois aqui não se come o cabritinho nem o cordeirinho mas o “bode” em toda a sua plenitude, e o carneiro de um ano, sendo a carne macia e saborosa. (ODÍSIO, 2006, p. 76).

Havia proteínas relativamente diversificadas e saborosas no sertão, mas a existência de bons ingredientes não assegurava a boa cozinha. Era também preciso saber criar, preparar e temperar os alimentos. Como se sabe, a criação de gado foi responsável pela ocupação do interior da colônia, inclusive de boa parte do Nordeste. Os rebanhos eram, no entanto, geralmente mal alimentados. A proteína, conseqüentemente, não poderia ser de boa qualidade. O clima também não favorecia a conservação e a carne costumava entrar em estado de putrefação em pouco tempo. A solução encontrada para o problema foi a produção, em larga escala, de carne seca, que além de tudo, era de fácil transporte. O ambiente árido do sertão garantia que a carne seca ao sol, mesmo não sendo salgada, pudesse ser consumida por mais tempo. Nas épocas de estiagem, no entanto, mesmo a carne seca se tornava rara. Deste modo, boa parte da população passava longos períodos sem consumir algum tipo de proteína de origem animal, o que transformava qualquer carne em iguaria, dada a sua escassa presença das mesas dos mais pobres.

É possível imaginar que o juazeirense comum, enfrentando dificuldades financeiras diariamente, preferisse optar pelo clássico tripé “farinha-feijão-carne seca” a gastar seus míseros cobs com alimentos que, embora fossem saborosos, não proveriam energia suficiente durante a longa jornada de trabalho do dia. Para Odísio, que exercia um trabalho mais intelectual que mecânico, parecia estranho que tais dádivas da natureza fossem preteridas. Duas culturas alimentares bastante diversas se encontravam naquele momento: a dos nordestinos pobres e a do artista e empresário italiano.

#### *As bebidas*

Odísio também se dedicou a falar sobre as bebidas mais consumidas pelos juazeirenses: os sucos de frutas e o café. Peculiar é seu relato sobre o consumo de álcool, que, de certa forma, surpreende àqueles que associam o Nordeste à produção e ao consumo de cachaça: “[...] o ‘camarada’ bebedor é aqui posto ao ostracismo, não tem amigos e [é] considerado um ser perigoso; a bebida comum é o café ou água com sucos de frutas” (ODÍSIO, 2006, p. 105-106). Cabe informar que, embora a região do Cariri cearense tenha sido, àquele período, produtora de cana-de-açúcar, a matéria-prima se destinava especialmente à fabricação de rapadura.

As zonas litorâneas e os brejos nordestinos foram, durante muitos séculos, espaços de onde partia a produção de cana-de-açúcar em grande escala e, conseqüentemente, de água ardente. No caso do sul do Ceará essa produção não possuía grande impacto nas trocas econômicas, sendo inclusive pouco frequente. Além disso, segundo Odísio, havia um fator



cultural que minimizava o consumo – e, conseqüentemente, a fabricação – de bebidas alcoólicas na região:

A generalidade do povo não bebe álcool; não me refiro à cerveja, a qual tem preço proibitivo e não é vendida gelada, pois uma garrafa de prateleira custa três mil réis; falo da “branca” aqui chamada “água ardente” que apesar de ser barata e boa, não tem adeptos; nunca vi um bêbado e pode-se afirmar que poucos ou quase ninguém “toma”; isto em Juazeiro, talvez devido aos conselhos do padre Cícero e a sua contínua fiscalização, expulsando da cidade os que bebiam, não se podendo afirmar a mesma coisa no resto do Ceará e Nordeste, aonde porém a bebida é muito menos consumida do que no sul do país (ODÍSIO, 2006, p. 105)

A descrição de Odísio das cozinhas ambulantes juazeirenses faz lembrar uma feira do mundo oriental: o barulho, o modo de servir os alimentos – em pratos compartilhados com outros fregueses – e o modo de comer (sentados no chão, utilizando as mãos como talheres) são bastante característicos. Há certa particularidade, também, no que diz respeito às bebidas. Elas eram produzidas a partir de frutas típicas da região e chamadas de “geladas”, embora fossem servidas em temperatura natural e com água de qualidade duvidosa:

[...] as barracas de “gelada” servem garapa, capilé<sup>5</sup>, tamarindo, limonada, embusada, buritizada, tudo a cem réis o copazo, o qual nunca é lavado, e o nome de “gelada” é só tapeação pois o liquido é morno pois a água que serve para fazer refresco é tirada de uma lata que fica bem ao sol [...] (ODÍSIO, 2006, p. 78)

O memorialista também produziu, de maneira detalhada, uma reflexão sobre as condições de consumo e distribuição da água. Odísio explica, por exemplo, que havia cacimbas, ou seja, poços privados, nos quintais daqueles que possuíam condições financeiras para construí-los, mas as águas dessas fontes corriam risco de contaminação por causa da inexistência de um serviço de esgoto na cidade:

Não existe água encanada nem esgotos; a água é fornecida à cidade por diversas cacimbas municipais, pagando os fornecedores que vendem a água à porta das casas dez mil reis por mês à prefeitura municipal, tendo o direito de tirar água até as três da tarde. O fornecimento é feito por meio de “jegues” e cada carga custa quinhentos reis”. (ODÍSIO, 2006, p. 53-54)

As condições de saneamento e distribuição de água eram duvidosas em toda a cidade, o que levava o município a estabelecer um fornecimento através de distribuidores que pagavam pelo direito de retirar e vender a água das fontes municipais. Evidentemente, aos mais pobres restava a opção de consumir água de má qualidade ou de comprar água potável somente para beber, utilizando no cotidiano opções menos higiênicas. Assim, a água potável, essencial à saúde e à alimentação, passava a ser regalia de poucos:

[...] existem várias cacimbas privadas nos quintais mas a única água que é mais “potável” é [a] do Arisco, perto da estação, a parte mais alta da cidade, pois as outras cacimbas dos quintais correm perigo de ter as águas inquinadas devido a cidade não ter esgotos e todas as “sentinas” são buracos, sem fossas nem primordial cuidado de higiene da desinfecção com cal. Escusado é dizer que esta água boa é bebida por a menor parte da população, a “gente que pode”; o setenta por cento que talvez não disponha de quinhentos reis por dia, ou bebe a água das cacimbas infectas ou deve recorrer a água do brejo, coberta de limo e quase vermelha de tão turva. (ODÍSIO, 2006, p. 54)

A água considerada mais limpa era vendida a partir de uma fonte localizada na periferia da cidade, então conhecida como “Arisco”. Existia, portanto, grande distinção de classe assinalada pelo consumo da água: a população da periferia habitava o local em que era possível encontrar água de qualidade, mas o líquido precioso se destinava somente àqueles que moravam no centro. Nos estabelecimentos públicos que comercializavam alimentos, a situação não era melhor. Odísio garantiu que na pensão em que adquiria suas refeições diárias,

[...] a água é servida, com muita parcimônia e a custa de repetidos pedidos, em copos mal lavados aonde se notam as impressões digitais sobre o vidro, dentro e fora; a água de beber é guardada em potes descobertos, aonde o homem do jegue verte a água das latas todos os dias, passando meses sem lavar o fundo dos potes, aonde ficam camadas de barro, baratas, e, duma vez, vi botar fora um ratículo morto afogado. (ODÍSIO, 2006, p. 83)

Não deixa de ser espantosa a falta de higiene atribuída ao estabelecimento e é evidente que o memorialista não reclamava, nesse caso, por ser dono de um paladar exigente ou por apreciar bebidas elegantes, mas por prezar pela higiene. Quando se trata da alimentação, no entanto, nota-se que criticava certa falta de diversidade nos ingredientes e modos de preparo, estabelecendo comparações entre sua experiência no sertão e a que tivera no litoral e em cidades de São Paulo e Minas Gerais.

### *A quantidade e a qualidade*

Por muito tempo, a diferença entre a alimentação dos ricos e a dos pobres esteve intrinsecamente ligada à quantidade. Ao longo dos últimos séculos, no entanto, essa distinção passou a ser associada ao que convencionamos chamar de qualidade. No decorrer desse processo, certas crenças determinaram os diferentes regimes alimentares que seriam próprios das várias classes sociais.

Montanari lembra que já no século XV havia um paralelismo entre a hierarquia dos alimentos e a hierarquia dos homens. Deste modo, “bulbos e raízes, estando em contato mais estreito com o elemento terra [...] ocupavam posições mais baixas” (MONTANARI, 2003, p.

116). Os frutos das árvores eram considerados os mais nobres alimentos, pois estavam mais próximos do céu. Se estabeleceu assim um “imaginário do gosto”.

Segundo o pensamento comum da Idade Média (associado à teoria galênica dos humores), cada indivíduo deveria consumir alimentos conforme sua necessidade e suas atividades. Deste modo, se estabeleceu a convicção de que os estômagos dos pobres não seriam apropriados para assimilar alimentos refinados, devendo preferir comidas pesadas e gordurosas (MONTANARI, 2003). O prazer era associado principalmente à alimentação dos ricos, já que os trabalhadores deveriam comer unicamente com o objetivo de suprir as necessidades vitais.

Séculos depois, no interior do Ceará, aparentemente boa parte dos habitantes ainda se satisfazia com alimentos que cumpriam, sobretudo, a função primária de assegurar a sobrevivência. Odísio lamentou em seu caderno de memórias, conforme já foi dito, o fato de não sentir prazer ao comer, pois na cidade “ninguém sabe cozinhar”. Mas o que seria “saber cozinhar”? O escultor certamente se referia à importância da variedade de ingredientes e sabores, que eram disponíveis na cidade, mas pareciam ser pouco explorados pela população. Para Odísio, saber cozinhar significava também saber temperar, ou seja, dar aos alimentos sabores distintos daqueles que eles possuíam originalmente. Conforme se viu, o memorialista teceu muitas reclamações sobre o fato de poucos ingredientes serem utilizados na alimentação cotidiana. Criticou, ainda, o uso invariável dos mesmos gêneros e condimentos. A cozinha de sua pensão não era, portanto, suficientemente criativa.

É possível encontrar paralelo com o protesto de Thomaz Davatz em 1855, contra a dificuldade de o colono suíço “obter por si só aquilo de que necessite”. Davatz afirmava que os imigrantes não conseguiriam “apreciar o milho, o arroz e o feijão sem tempero algum, como sucede com os escravos negros” (ZERON, 2000, p. 110). Embora o gosto seja um produto cultural, é provável que os sujeitos escravizados mencionados por Davatz não tivessem um paladar excepcional, que possibilitaria a apreciação de alimentos sem temperos; ao contrário: eram obrigados a suportar tais refeições por não possuírem opção alguma além de comer aquilo que seus senhores providenciavam para o sustento do corpo. O consumo de alimentos por prazer era privilégio das elites.

A preferência pela sensação de saciedade produzida pelos cereais é tradicionalmente ligada, no Brasil, às classes populares, que utilizam cotidianamente o arroz, o feijão e – especialmente no interior do Nordeste – o milho (consumido nas formas de cuscuz, mucunzá e angu)<sup>6</sup>. Na Juazeiro de 1934, esses alimentos se destacavam nos pratos dos juazeirenses e romeiros, embora Odísio mencione a farinha de mandioca como preponderante. Eram

ingredientes que possuíam destaque ainda maior na nutrição de pessoas que raramente comiam carne:

O mercado dos cereais apresenta os seus produtos no chão aos montes, como [...] o sal; o feijão chamado de rama, miudinho e redondo nada apreciável, o arroz pequeno como canjica de cor enferrujada, montanhas de farinha de mandioca e de sal; o mercado do peixe seco, apresentando no chão com folhas abertas de fumo seco, fardos de “carne de sol” (carne seca), lascas de tocinhos magro que vendem em molhos presos a uma embira. Montes de rapaduras em tijolinhos de quarenta centímetros em quadro, café em pó, torrado, e ainda em sacas, banha de porco e de coco, mel em garrafas com qualidades de raízes e plantas e cascas para remédio, vendidas pelo curandeiro que dá consulta em plena rua. (ODÍSIO, 2006, p. 75).

Os relatos acerca da alimentação nordestina citam menos frequentemente o arroz, talvez por ele ser produzido em menor escala na região, ou ainda por causa do sabor peculiar da variedade (vermelha) mencionada pelo escultor italiano. Sabe-se que os sertanejos mais carentes se alimentavam, nesse período, prioritariamente de feijão e farinhas de milho e mandioca. Um “tempero” já comum nessa época, no entanto, era o pequi: “fruta de árvore parecida com a mangueira cujo caroço de um sabor esquisito e cheiro ativo a queijo é muito empregado como tempero do arroz” (ODÍSIO, 2006, p. 75). A carne de sol e o peixe seco eram, por outro lado, opções de proteínas mais acessíveis, inclusive devido à durabilidade garantida pelo processo de desidratação utilizado em ambas as carnes.

Os cereais eram as estrelas da feira. Verduras e legumes possuíam qualidade duvidosa e eram utilizados menos frequentemente. A batata inglesa, comum em toda a Europa e apreciada no Sudeste do Brasil, era substituída pela batata doce. As verduras, de produção mais difícil no clima local, eram raras na alimentação sertaneja, como o são, em certa medida, até os dias atuais. Havia, no entanto, um quitute saboroso que alegrava os estômagos juazeirenses: “jerimuns (abóbora como o nosso morango) mastodônticos, os quais fervidos formam o prato cobiçado desta gente que se abandona com suprema delícia ao seu quitute predileto do qual falam com água na boca – jerimum cozido com leite [...]. (ODÍSIO, 2006, p. 74-75)

O juazeirense não vivia apenas de feijão, farinha e carne seca. O café era, segundo Odísio, a bebida mais consumida, sendo geralmente adoçado com a rapadura. Como se sabe, o processo de branqueamento do açúcar é caro e dispendioso. O interior do Nordeste, em geral, substituíam o açúcar refinado pela rapadura que servia à feitura de diversos doces. Certos alimentos eram vistos, ainda, como aliados da saúde. As ervas, plantas e raízes, acrescidas do mel, misturavam-se e distinguiam-se de outros ingredientes por serem conhecidas como elementos com propriedades curativas. Algumas ervas, tais como manjeriço, alecrim e hortelã eram pouco utilizadas na alimentação, mas bastante apreciadas no preparo de chás medicinais.

Odísio não descreveu somente os alimentos consumidos em Juazeiro. Ele também dedicou alguns de seus escritos àqueles que consumiu ao longo de sua viagem entre Minas e o Ceará, especialmente nas capitais do Nordeste. Sua mais longa estadia foi em Fortaleza, onde teceu numerosos elogios ao dono da pensão em que ele e seu ajudante Paulino estiveram hospedados:

[...] ontem disse a ele que gostaria de experimentar o afamado peixe “cavala” tão decantado, e que me ensinasse aonde poderia encontra-lo; à noite, já encontrei na janta o tal peixe, a fruta sapoti, e disse-me que eu podia pedir o que fosse, que ele aprontaria; a cozinha é boa, de bom tempero e ótimo paladar, e os macarrões, que todos os dias são servidos, excelentes, pois são feitos com farinha italiana... Tomara não acabasse esta mina... (ODÍSIO, 2011, p. 125).

A comida do interior parecia possuir pouca semelhança com aquela que ele consumiu na capital do Ceará. É preciso considerar que os turistas que visitavam Fortaleza provavelmente eram mais exigentes que os sertanejos pobres que buscavam a cidade santa, Juazeiro. De toda maneira, a crítica feita à alimentação que Odísio consumia diariamente na cidade de Padre Cícero parecia ser proporcional aos elogios feitos à comida de Fortaleza, que ele comparava à italiana.

Uma opção comum para os pobres europeus era a massa. Especialmente na Itália, país de origem de Odísio, o macarrão se tornou alimento típico de pobres. O trigo, contudo, não é produzido abundantemente no Brasil. Deste modo, a principal matéria-prima dos pobres europeus tornava-se dispendiosa no país em que Odísio passou a habitar. A alimentação sertaneja era, portanto, mesmo no século XX, baseada no tripé colonial formado por farinha, feijão e carne seca.

Por outro lado, o escultor afirma que embora existissem massas de qualidade, a população de Juazeiro supostamente não as apreciava ou não sabia cozinhá-las. Mais uma vez, optava por fazê-la “passar do ponto”, tornando-a mole e insípida:

O pão aqui é excelente e o macarrão também pois são feitos com ótima farinha de trigo americano, mas quando, raras vezes, cozinham o macarrão, o fazem tão mal feito que fica uma papa – verdura ou legumes nunca aparecem a não ser batata doce ou mandioca cozinhada nágua – ovos só sabem servi-los duros ou estrelados na banha, secos e quase queimados. Parece impossível, mas é assim, e por quanto tenha pedido de fazer esta ou tal comida na forma, aliás muito simples, que eu desejo, nunca obtive resultado. (ODÍSIO, 2006, p. 81)

Nessa passagem, o escultor demonstra que as pensões de Juazeiro por vezes variavam seus alimentos, servindo legumes cozidos, ovos fritos e até macarrão. Aparentemente o macarrão, contudo, não era um alimento de uso universal na região. A título de ilustração, é

possível transcrever uma anedota publicada no *Diário do Ceará* em 1926 e assinada por “Emme”:

Conhecido coronel caririense, em visita a Fortaleza, foi hospedar-se em nossa casa. Parente, íntimo portanto, era exigente nas refeições. Café a toda hora e peixe no almoço e no jantar. Queria voltar para sua terra suficientemente cheio de peixe do mar, visto que d’água doce já se enfiara. Lá um dia servimos-lhe suculento macarrão à italiana, coisa que via pela primeira vez, e uma farófia de charque. O hospede mostrou-se nos um verdadeiro gastrônomo. E ao regressar, levava consigo três quilos de macarrão e outros tantos de charque, para mostrar o que era bom a seu povo. Certo dia, mandava-nos as suas impressões, em longa carta:

<< Meu amigo. O povo teve receio de comer o charque, porque dizem que é de carne de jumento fabricada na Argentina. Agora do macarrão foi caso sério: vegetal ninguém estranhou. Não chegou p’ra quem quis. Logo que você receber esta, me despache na estrada 10 quilos de carne velha e uma arroba de macarrão. Tome cuidado na escolha dele, pois os vizinhos estão me pedindo uma porção de mudas, e eu quero plantar pelo menos a metade no nosso sítio. Com quanto tempo fica botando?>>

E foi obedecido o seu pedido... (UMA MUDA... *Diário do Ceará*, 1926, p. 2)

“Emme” ironizava a cultura alimentar interiorana, assim como Odísio, que demarcou diferenças sociais e culturais a partir do gosto. A maneira de preparar os alimentos delimita hierarquias de poder. O escultor italiano pretendeu estabelecer seu lugar social a partir da crítica ao modo juazeirenses de cozinhar e, sobretudo, de garantir o asseio das cozinhas.

A preocupação com a higiene e com o ambiente em que a comida será servida é um aspecto essencial do saber culinário. No século XVI, Giovanni della Casa já afirmava que a mesa precisava ser um local de alegria, não de escândalo. Defendia que deveria existir respeito pela sensibilidade dos convivas, afirmando que atos que provocassem repugnância precisavam ser evitados a todo custo. Entre seus conselhos, recomendava “que se tome cuidado com a tosse ou os espirros: não devem cair gotas de saliva na mesa” (ROMAGNOLI, 1998, p. 505).

Tais diretrizes eram direcionadas tanto aos que serviam a mesa quanto aos que eram servidos. Na Juazeiro de 1934, no entanto, tais princípios pareciam supérfluos. Segundo Odísio,

É uso comum de toda gente aqui assoar o nariz com os dedos, o que também fazem as cozinheiras em plena função, não se incomodando de pegar com os mesmos dedos que assoaram o apêndice facial, o bife e a carne para deitar à panela. Também é natural de quem serve a mesa, enquanto com uma mão carrega um prato de comida ao hóspede, se assoar com a outra, dentro da sala de refeições, quase não virando a cabeça do prato que tem na mão. (ODÍSIO, 2006, p. 82-83).

As lições mais básicas de etiqueta difundidas na Europa e nas capitais do Brasil ainda não haviam chegado às pensões de romeiros frequentadas pelo escultor. Tais gestos causavam repugnância a Odísio, que passou a solicitar que a comida fosse entregue em casa, evitando

assim presenciar o modo como ela era preparada e servida. Agostinho Odísio não se sentia confortável ao dividir a mesa com os romeiros de Juazeiro. Ao contrário, evitava a companhia de tais sujeitos. Deste modo, demarcava certa superioridade em relação àqueles que comiam os mesmos víveres:

Diz o ditado “o que não mata, engorda”, mas eu segui o outro “o que olhos não vê, coração não pena” (sic) e por isto comprei um porta comida e mando buscar as refeições; a comida vem pior, porque comendo na mesa sempre a gente é mais bem servida, mas em compensação tenho a vantagem de não comer acotovelado com os bandos de romeiros que chegam de longe, suarentos e catingudos, e não assistir as cenas do ambiente que reviram o estômago até dum soldado de polícia. (ODÍSIO, 2006, p. 83).

Montanari defende que “em todos os níveis sociais, a participação no convívio à mesa é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo” (MONTANARI, 2003, p. 159). A escolha pela alimentação solitária, no caso de Odísio, envolveu o temor de enxergar a falta de higiene da cozinha, mas também a compreensão de que “no ritualismo convivial, o significado dos gestos é confiado à definição das regras que servem para delimitar o campo de ação, excluindo quem não as conhece” (MONTANARI, 2003, p. 162). Não tendo a possibilidade de excluir todos os romeiros do local destinado a eles, o escultor preferia se retirar.

Odísio considerava a comida de Juazeiro intragável, inclusive cedendo boa parte de sua alimentação ao seu empregado e a uma gata de rua. Seu paladar parece ter entrado em conflito constante com os saberes e fazeres da culinária local. A rotina de refeições, baseada sempre em pratos repetitivos e imutáveis, contribuía para esse juízo pouco enaltecedor da gastronomia juazeirense.

### *Considerações Finais*

Os pratos mais consumidos em Juazeiro são descritos por Odísio em numerosas páginas de seu caderno de memórias, demonstrando que esse aspecto da vida cotidiana é essencial na exposição das especificidades de uma determinada região. A alimentação pouco diversificada e, conseqüentemente, nada atraente, denota aspectos sociais importantes da vida corriqueira dos juazeirenses, romeiros e migrantes daquele período. É necessário notar, no entanto, que sua explanação não é definitiva. Ele não cita, por exemplo, a utilização, sabidamente comum, do milho e de seus derivados. Por outro lado, subestima o consumo de cachaça, bastante frequente entre as camadas mais pobres da população. Apesar disso, suas memórias constituem importante documento histórico sobre a alimentação sertaneja.

Por fim, é preciso destacar que a feira semanal, onde as matérias-primas eram vendidas, compradas e consumidas, se constituía como importante espaço de trabalho e sociabilidade para

a população local, aspecto notado pelo escultor, que teve o cuidado de fotografá-la e descrevê-la com afinco, considerando a importância que a população local, bem como os visitantes, atribuíam a ela.

## Referências

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Prelúdio da Cachaça: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Sociologia do Açúcar: pesquisa e dedução*. Rio de Janeiro, 1971.

CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome – o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

MONTANARI, Massimo. *A Fome a Abundância: história da alimentação na Europa*. São Paulo: EDUSC, 2003.

ODÍSIO, Agostinho Balmes. “Mudança para o ‘Norte’ do Brasil”. In: SIQUEIRA, Vera Odísio. *De Dom Bosco a Padre Cícero: a saga do escultor Agostinho Balmes Odísio discípulo de Rodin*. Fortaleza: IMEPH, 2011, p. 117-132.

ODÍSIO, Agostinho Balmes. *Memórias sobre Juazeiro do Padre Cícero - 1935*. Fortaleza: Museu do Ceará, 2006.

ROMAGNOLI, Daniela. “Guarda no sítio vilan: as boas maneiras à mesa”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 505.

SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SIQUEIRA, Vera Odísio. *De Dom Bosco a Padre Cícero: a saga do escultor Agostinho Balmes Odísio discípulo de Rodin*. Fortaleza: IMEPH, 2011



UMA MUDA de macarrão. *Diário do Ceará*. Fortaleza, 5 de junho de 1926, p. 2.

ZERON, Carlos Alberto (org.). *Fichário Ernani Silva Bruno – Equipamentos, Usos e Costumes da Casa Brasileira: alimentação*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

---

<sup>1</sup> Exceto o debate realizado pelo médico, nutrólogo e pensador Josué de Castro em numerosas obras sobre alimentação brasileira.

<sup>2</sup> A beata Maria de Araújo, ao receber a comunhão das mãos de Padre Cícero, na vigília da madrugada de 1 de março de 1889, teria notado que em sua boca a hóstia transmutara-se em sangue. O fenômeno se repetiu diversas vezes, dando origem à devoção que, à época, tinha como alvos tanto Padre Cícero quanto a beata.

<sup>3</sup> O caderno de memórias foi doado pela família do escultor ao Museu do Ceará, que lançou, em 2006, uma edição fac-similar dos escritos de Odísio.

<sup>4</sup> Segundo Josué de Castro, o fato de a flora nativa ser exígua em frutas, associado à necessidade de irrigação na fruticultura sertaneja, levava o sertanejo a ter familiaridade principalmente com as frutas silvestres: o umbu, o pequi, a cajarana, a quixaba (CASTRO, 1984, p. 201).

<sup>5</sup> De acordo com o Dicionário Houaiss, pode significar: “1. Calda ou xarope feito com suco de avenca; 2. Bebida refrescante que se faz ao misturar essa calda com água; 3. Refresco de frutas com água e açúcar; ou 4. Bebida alcoólica feita de polpa de tamarindo e aguardente”. (HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009, p. 392-393).

<sup>6</sup> Conforme Carneiro, é possível identificar, no Brasil, dois grandes complexos alimentares coloniais: o litorâneo, da mandioca e do peixe, e o sertanejo, interiorano, do milho e do porco (CARNEIRO, 2003, p. 157)

Artigo recebido em 28 de agosto de 2020.  
Aceito para publicação em 04 de novembro de 2020.