

Gastronomia

POR NATHÁLIA QUEIROZ

Jangadas desfilando com velas pintadas à mão, tapiocas fumegando nas pedras e o som do forró embalando a beira-mar de Fortaleza. Foi nesse cenário que o Ceará comemorou, neste mês, a 15ª edição do Encontro Sesc Povos do Mar. Realizado pelo Sistema Fecomércio Ceará, o evento reuniu mais de 200 comunidades espalhadas pelos mais de 500km de litoral do estado. Entre oficinas, celebrações e apresentações que levaram um pouco de nostalgia à cidade, o encontro trouxe à tona a identidade de um povo que resiste e se reinventa entre o mar e a terra. E se a música ecoou na orla, foi na cozinha que as histórias ganharam forma.

Culinária raiz

A Revista conheceu de perto a força da culinária do litoral cearense. “É a cozinha raiz do Ceará que queremos valorizar aqui”, explicou Paulo Leitão, consultor do Sesc. Entre as receitas, a buchada de peixe, feita com vísceras de peixes grandes, divide espaço com criações que dialogam com o resto do mundo, como a paella de Icapuí da Mestra Zenaide — uma versão cearense da paella espanhola.

Enspados, sururu e mariscadas variadas completam a mesa, com a presença do leite de coco, marca registrada que passeia em várias receitas da culinária litorânea. “Aqui, você prova várias mariscadas e vai ver que cada região trabalha um conjunto de mariscos diferentes”, conta Leitão.

O Senac Ceará marca presença apoiando mestres e fortalecendo a cultura alimentar. Sob a coordenação de Vanessa Santos, surge o projeto Grolado, que promove o aproveitamento integral dos alimentos e ressignifica pratos que, por muito tempo, foram marginalizados como “comida de pobre”, a exemplo do chibé com cabeça de lagosta, que normalmente só tem a cauda aproveitada.

“São receitas e modos de preparo que não são comerciais e que só conheceríamos morando aqui mesmo. É o que chamamos de raiz. Isso é importante porque, além de salvaguardar a cultura, tem impacto econômico: os próprios mestres percebem que aquilo pode ser vendido, representa quem eles são, e não precisam ter vergonha de mostrar”, explica Vanessa.

As mãos que alimentam

Aos 68 anos, Helena Tolentino, da Casa da Tapioca, carinhosamente chamada de tia Helena, trouxe para o evento a tradição de uma vida dedicada à mandioca. Ela começou a raspar o tubérculo com apenas 12 anos na comunidade Estrela, perto de Trairi (CE), uma prática cultural da família e dos vizinhos. “Hoje, meus dedinhos já estão fracos, mas cada tapioca que faço carrega a tradição que aprendi desde os 12”, afirma.

SABORES QUE VÊM DO MAR CEARENSE



Do peixe fresco à tapioca na pedra, o Encontro Sesc Povos do Mar coloca a cozinha raiz do Ceará no centro da festa, mostrando tradição, memória afetiva e sabor de casa

O segredo da tapioca, que provocou longas filas durante todo o evento Povos do Mar, está no modo de preparo “da pedra”, que muitos consideram mais saboroso, especialmente com um toque de leite de coco. Para ela, é essencial que as novas gerações conheçam a raiz da maniva, ingrediente que muitas crianças já nem reconhecem. E mesmo conciliando o trabalho com reciclagem, tia Helena busca manter viva a tradição, reconhecida por todos como um verdadeiro patrimônio vivo do evento. “Eu fazendo (tapioca) pra mim, coloco bastante coco. Fica mais gostoso do que colocar elementos salgados, como a carne. A tapioca com leite de coco por cima é perfeita”, explica.

Mestra Lucimar, 54, de Jericoacoara, leva para a panela a receita da mãe: a “raia seca”, simples, com muitas verduras e sem creme de leite ou o tradicional leite de coco. Para ela, o prato deve ter bastante vegetais picadinhos para ter o sabor que ela sentia em casa. Costureira de ofício e cozinheira de paixão, passou esse saber para a filha.

No seu terceiro ano no Povos do Mar, ela comemora o sucesso do evento na beira-mar, com a participação de