



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS E EDUCAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

TESE DE DOUTORADO

**DO TACHO AO BISTRÔ: TURISMO, TERRITÓRIO E RESSIGNIFICAÇÕES
CULINÁRIAS NO BREJO PARAIBANO**

JOSÉLIO DOS SANTOS SALES

JOÃO PESSOA/RIO TINTO

2025



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS E EDUCAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

DO TACHO AO BISTRÔ: TURISMO, TERRITÓRIO E RESSIGNIFICAÇÕES
CULINÁRIAS NO BREJO PARAIBANO

JOSÉLIO DOS SANTOS SALES

Tese apresentada como requisito necessário
à obtenção do título de Doutor em
Antropologia pelo Programa de Pós-
Graduação em Antropologia da Universidade
Federal da Paraíba, sob orientação do Profa.
Dra. Luciana Chianca de Oliveira

JOÃO PESSOA/RIO TINTO

2025

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

S163d Sales, Josélio dos Santos.

Do tacho ao bistrô : turismo, território e
ressignificações culinárias no brejo paraibano /
Josélio dos Santos Sales. - João Pessoa/Rio Tinto,
2025.

400 f. : il.

Orientação: Luciana de Oliveira Chianca.
Tese (Doutorado) - UFPB/CCHLA.

1. Culinária. 2. Gastronomia. 3. Patrimônio. 4.
Território. 5. Turismo. I. Chianca, Luciana de
Oliveira. II. Título.

UFPB/BC

CDU 392.81(043)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Ciências Aplicadas e Educação (CCAEE)
Centro de Ciências Humanas Letras E Artes (CCHLA)
Programa de Pós-Graduação em Antropologia



Josélio dos Santos Sales

Do tacho ao bistrô: turismo, território e ressignificações culinárias no Brejo paraibano

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Paraíba.

Resultado: APROVADO

Em: 23 de abril de 2025.

Banca examinadora

Documento assinado digitalmente
 **LUCIANA DE OLIVEIRA CHIANCA**
Data: 06/05/2025 13:48:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Luciana de Oliveira Chianca (orientadora - PPGA/UFPB)

Documento assinado digitalmente
 **LEONARDO LEAL ESTEVES**
Data: 06/05/2025 16:06:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Leonardo Leal Esteves (examinador interno - PPGA/UFPB)

Documento assinado digitalmente
 **PATRICIA ALVES RAMIRO**
Data: 06/05/2025 14:58:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Patrícia Alves Ramiro (examinadora interna - PPGA/UFPB)

Documento assinado digitalmente
 **MERCIA REJANE RANGEL BATISTA**
Data: 29/04/2025 13:07:57-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Mércia Rejane Rangel Batista (examinadora externa - UFCG)

Documento assinado digitalmente
 **HUGO MENEZES NETO**
Data: 07/05/2025 22:16:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Hugo Menezes Neto (examinador externo - UFPE)

AGRADECIMENTOS

Rubem Alves, diz que “a saudade é o bolso onde a alma guarda aquilo que ela provou e aprovou”. O resultado de uma tese vai além da obtenção de um título acadêmico; representa uma trajetória longa e desafiadora, marcada por experiências vividas e aprendizados compartilhados. Nenhuma tese se constrói sem aqueles que nos fortalecem com sua sabedoria e paciência ao longo do caminho. Sou profundamente grato, em especial, aos meus irmãos Joelma, Joélío e Joselito (Lito), cuja presença e apoio foram fundamentais nessa jornada. Minha vida acadêmica se entrelaça com a pessoal e tenho muita gratidão por todos esses compartilhamentos.

Expresso minha gratidão ao meu esposo, Luan Luna, pela paciência e compreensão ao entender que a pesquisa de campo exige tempo e que períodos de ausência de seis a sete meses fazem parte desse processo. Seu apoio foi essencial para a realização da pesquisa de campo e a finalização do texto da tese.

Na UEPB, agradeço aos amigos Manoel Izidro e Andrea Ferreira, parceiros indispensáveis que assumiram parte de minhas responsabilidades durante a primeira fase do processo seletivo, permitindo-me dedicar-me integralmente a essa etapa. Compartilharam também da minha alegria quando os resultados foram divulgados.

Sou profundamente grato à minha orientadora pela paciência e rigor ao identificar minhas fragilidades metodológicas e conceituais, sempre prezando pela qualidade da pesquisa. Agradeço aos professores do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da UFPB, especialmente às professoras Maria Elena Martinez-Torres e Maristela de Andrade, pelas valiosas contribuições ao meu projeto durante os seminários doutorais. Expresso minha gratidão aos colegas de disciplina que, em diferentes momentos, contribuíram com discussões fundamentais para os rumos desta tese. Sou profundamente grato à equipe da secretaria (Dayse e Antônio), sempre disponível para solucionar questões administrativas. Registro um agradecimento especial aos colegas do programa, especialmente a Glauco Machado, amigo de longa data, e a Heloisa Wanick (Helô), cuja amizade, cultivada durante o doutorado, se tornou indispensável.

Em Bananeiras, sou imensamente grato a Renata Cordeiro e sua família pelo acolhimento, seja para um café ou para me esclarecer dúvidas pontuais sobre o passado e o presente da cidade. Essa pesquisa não teria sido possível sem a atenção e o carinho de Marina Barros, minha guia pelas ruas da cidade e apresentadora oficial a novos interlocutores, além de colaboradora incansável. Agradeço ainda aos feirantes e interlocutores fundamentais: José Felipe dos Santos (Zé do Feijão Verde), Sérgio Soares

(da Tilápia), Marlene de Lima, Gilmana Araújo (sua filha) e Fátima de Lima (do Banco das Tapiocas, Gomas e Beijus). Também expresso minha gratidão a Graças Araújo dos Santos (Dona Graça) e Marcos Estefene Almeida (Galego), da Feirinha Hippie. Foi Galego quem me apresentou às meninas do Rolezinho: Gabriela Barreto e Ramona Barbosa, a quem sou muito grato pelas informações essenciais.

Não posso deixar de recordar com saudade e reconhecimento Gabriel Granja e Raissa Fernandes, que me acolheram inúmeras vezes em sua residência. Suas conversas foram uma lição constante, e seu conhecimento sobre a cidade e sua população foi essencial para minha pesquisa. Além disso, o casal tem uma notável capacidade de reunir pessoas, apresentando-me a tantos interlocutores que posso afirmar que, sem eles, eu não teria estabelecido tantas conexões em Bananeiras. Um exemplo disso é Juliana Barreto, a quem sou profundamente grato. Agradeço ainda aos filhos do casal, Bárbara, Laura e Augusto, por sua acolhida generosa.

Sou grato a Ana Maria Gondim pelas informações e documentos fornecidos, e pela constante disposição em responder aos meus questionamentos. Agradeço ainda a Marta Ramalho, ex-prefeita, por ter se encontrado comigo logo após a diminuição das restrições sanitárias devido à Covid-19, já em 2022.

Agradeço a Ceu Viana pela leitura atenta, crítica e construtiva do meu texto. Sua abordagem foi sempre marcada por elegância e generosidade, apontando com cuidado as fragilidades sintáticas e gramaticais. Aproveito também para agradecer a Stellio Mendes pelos incentivos, sugestões e pela generosidade ao longo desses 21 anos de amizade e cumplicidade. Ele é capaz de perceber qualidades onde minha narrativa, por vezes, se apresenta burocrática e mediana.

Por fim, agradeço aos professores membros da banca de qualificação de Tese: Hugo Menezes (UFPE), Mércia Batista (UFCG) e Patrícia Ramiro (UFPB) pelas importantes contribuições. Da mesma forma, sou imensamente grato a esses mesmos professores por aceitarem integrar a banca de defesa. Agradeço também ao professor Leonardo Esteves (UFPE) por ter aceitado participar dessa banca.

Se por acaso me esqueci de alguém, peço desculpas, pois, como dizem, quando a comida sacia e a bebida entra, a memória pode falhar. Agradeço a todos vocês por tornarem esta jornada inesquecível. Graças a vocês, foi possível finalizar uma tese sobre comida e bebida sem ressaca ou sem me enfastiar foi um privilégio.

Muitíssimo obrigado!

À Margarida (Guida), minha mãe (*in memoriam*), que nos nutriu com afeto e com sua criatividade na cozinha; Iracema, minha avó materna (*in memoriam*), pelas sopas deliciosas; e Maria José (Zezé, *in memoriam*), tia materna e madrinha, que cuidou de nós com tanto amor, quando minha mãe já não estava aqui.

RESUMO

Enquanto atividade complexa e dinâmica, o turismo envolve implicações socioeconômicas, socioculturais e ambientais, desempenhando um importante papel na reconfiguração territorial e na transformação cultural dos territórios onde ocorre. No Brasil, o lançamento do Programa de Regionalização do Turismo (PRT) em 2004 (Brasil, 2005) incentivou a organização dos municípios brasileiros em torno da atividade turística como estratégia de desenvolvimento local, descentralizando a política turística, fortalecendo a articulação entre as esferas nacional e regional com foco na valorização do território e das potencialidades locais, incluindo patrimônios materiais e imateriais. Com o apoio do Ministério do Turismo e das Secretarias Estaduais de Turismo, circuitos turísticos foram organizados e adaptados às especificidades regionais, promovendo e integrando os produtos e serviços turísticos municipais. Assim, em 2006, foi lançado o Caminhos do Frio conectando as cidades do Brejo paraibano, incluindo Bananeiras, que se consolidou como destino turístico apoiando-se também em renúncias fiscais municipais que favoreciam empreendimentos imobiliários voltados ao lazer e turismo, especialmente os condomínios horizontais. Esta tese analisa como se transformaram, nesse contexto, as formas de produção e consumo de alimentos em Bananeiras, tanto na sua expressão culinária “regional/local” quanto pelo surgimento de restaurantes diferenciados que surgiram naquele município a partir de 2010. A metodologia adotada incluiu a observação participante em feiras, bares, restaurantes e festividades locais, além de 29 entrevistas com ex-gestores municipais, ex-secretários de Cultura e Turismo, comerciantes, cozinheiros locais, chefs de cozinha, agentes públicos e privados, membros do Fórum de Turismo do Brejo Paraibano e moradores locais, todos impactados pelos fenômenos do Caminhos do Frio e dos condomínios horizontais. Os dados foram coletados entre 2023 e 2024, com algumas incursões adicionais para complemento de informações. A pesquisa evidencia como esses eventos transformaram a dinâmica cultural, econômica e gastronômica de Bananeiras, contribuindo para a construção de uma nova identidade local, impactando toda região do Brejo Paraibano. Embora o tema se apresente como parte de um projeto turístico dinâmico, envolve os campos político-econômicos municipal e estadual e segue em constante reconfiguração.

Palavras-chave: Culinária. Gastronomia. Patrimônio. Território. Turismo.

ABSTRACT

As a complex and dynamic activity, tourism involves socioeconomic, sociocultural and environmental implications, playing an important role in the territorial reconfiguration and cultural transformation of the territories where it occurs. In Brazil, the launch of the Tourism Regionalization Program (PRT) in 2004 (Brazil, 2005) encouraged the organization of Brazilian municipalities around tourism as a local development strategy, decentralizing tourism policy and strengthening the articulation between the national and regional spheres with a focus on valuing the territorial and local potential, including tangible and intangible cultural heritage. With the support of the Ministry of Tourism and the State Tourism Secretariats, tourist circuits were organized and adapted to regional specificities, promoting and integrating municipal tourism products and services. Thus, in 2006, Caminhos do Frio was launched. It connected the cities of the Brejo region of Paraíba. This included Bananeiras, which consolidated itself as a tourist destination. This was also supported by municipal tax exemptions that favored real estate developments focused on leisure and tourism, especially horizontal condominiums. This thesis analyzes how, in this context, the forms of food production and consumption in Bananeiras were transformed, both in its “regional/local” culinary expression and by the emergence of differentiated restaurants that appeared in that municipality from 2010 onwards. The methodology adopted included participant observation in fairs, bars, restaurants and local festivities, in addition to 29 interviews with former municipal managers, former secretaries of Culture and Tourism, merchants, local cooks, chefs, public and private agents, members of the Brejo Paraíba Tourism Forum and local residents, all impacted by the phenomena of Caminhos do Frio and horizontal condominiums. The data was collected throughout the years 2023 and 2024, with supplementary collections being carried out to complement the information. The research highlights how these events transformed the cultural, economic and gastronomic dynamics of Bananeiras, contributing to the construction of a new local identity, impacting the entire region of Brejo Paraibano. Although the theme presents itself as part of a dynamic tourism project, it involves the municipal and state political-economic fields and is constantly being reconfigured.

Keywords: Cuisine. Gastronomy. Heritage. Territory. Tourism.

RESUMÉ

En tant qu'activité complexe et dynamique, le tourisme comporte des implications socio-économiques, socioculturelles et environnementales, jouant un rôle important dans la reconfiguration territoriale et la transformation culturelle des territoires où il se produit. Au Brésil, le lancement du Programme de régionalisation du tourisme (PRT) en 2004 (Brésil, 2005) a encouragé l'organisation des municipalités brésiliennes autour de l'activité touristique comme stratégie de développement local, en décentralisant la politique touristique, en renforçant l'articulation entre les sphères nationale et régionale en mettant l'accent sur la valorisation du territoire et du potentiel local, y compris le patrimoine matériel et immatériel. Avec le soutien du Ministère du Tourisme et des Secrétariats d'État au Tourisme, des circuits touristiques ont été organisés et adaptés aux spécificités régionales, promouvant et intégrant les produits et services touristiques municipaux. Ainsi, en 2006, Caminhos do Frio a été lancé, reliant les villes du Brejo Paraibano, y compris Bananeiras, qui s'est consolidée comme une destination touristique également soutenue par des exonérations fiscales municipales qui ont favorisé les développements immobiliers axés sur les loisirs et le tourisme, en particulier les condominiums horizontaux. Cette thèse analyse comment, dans ce contexte, les formes de production et de consommation alimentaire à Bananeiras ont changé, tant dans son expression culinaire « régionale/locale » (Sales, 2012) qu'à travers l'émergence de restaurants différenciés qui sont apparus dans cette municipalité depuis 2010. La méthodologie adoptée comprenait l'observation participante dans des foires, des bars, des restaurants et des festivités locales, en plus de 29 entretiens avec d'anciens gestionnaires municipaux, d'anciens secrétaires à la Culture et au Tourisme, des commerçants, des cuisiniers locaux, des chefs, des agents publics et privés, des membres du Forum de Turismo do Brejo Paraibano et des résidents locaux, tous impactés par les phénomènes des Caminhos do Frio et des condominiums horizontaux. Les données ont été collectées entre 2023 et 2024, avec quelques incursions supplémentaires pour compléter les informations. La recherche met en évidence comment ces événements ont transformé la dynamique culturelle, économique et gastronomique de Bananeiras, contribuant à la construction d'une nouvelle identité locale, impactant toute la région de Brejo Paraibano. Bien que le thème soit présenté comme faisant partie d'un projet touristique dynamique, il implique les domaines politique-économiques municipaux et étatiques et est constamment reconfiguré.

Mots-clés : Cuisine. Gastronomie. Patrimoine. Territoire. Tourisme.

LISTA DE SIGLAS

ABATUR – Associação Turística de Bananeiras

ATURA – Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia

ATURR – Associação de Turismo Rural de Remígio

ATUS – Associação Turística de Solânea

BNB – Banco do Nordeste do Brasil

FECOMERCIO – Federação do Comércio de Bens e Serviços do Estado da Paraíba

FRTSBP – Fórum Regional de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano

IPHAEP – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

IPTU – Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial urbana

ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza

MEI – Microempreendedor Individual

MTUR – Ministério do Turismo

OMT – Organização Mundial de Turismo

ONU – Organização das Nações Unidas

OTPB – Observatório de Turismo da Paraíba

PBTUR – Empresa Paraibana de Turismo da Paraíba

PNMT – Programa Nacional de Municipalização do Turismo

PNT – Plano Nacional do Turismo

POF – Pesquisa de Orçamento Familiar

PRT – Programa de Regionalização do Turismo

RCT – Rede de Cooperação Técnica

RICA – Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar

SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

SETDE/PB – Secretaria do Estado de Turismo e Desenvolvimento Econômico

SUDENE – Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste

UFPB – Universidade Federal da Paraíba

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Rotas e distâncias entre Bananeiras e outros centros urbanos	54
Figura 2 – Localização dos municípios do Brejo Paraibano	55
Figura 3 – Peteca de Banana de Dona Francinete Miranda	158
Figura 4 – Arroz de reboco - Restaurante Vó Corina: Distrito de Roma.....	165
Figura 5 – Buchada de Galinha - Restaurante Bica dos Cocos.....	173
Figura 6 – Bananas estilizadas da Praça Eptácio Pessoa	199
Figura 7 – Criatório de Tilápia do Sítio Lagoa do Matias	211
Figura 8 – Zé Novo explica o processo de fermentação nas dornas.	242
Figura 9 – Vista aérea do Condomínio Águas da Serra	264
Figura 10 – Vista Panorâmica da Cidade com vários condôminos	266
Figura 11 – Fachada do Hotel Serra Golfe	267
Figura 12 – Vista aérea do Condomínio Jardim Imperial	270
Figura 13 – Polígono de Tombamento do IPHAEP.....	276
Figura 14 – Condomínio Green View - Vista aérea	285
Figura 15 – Domo de Bananeiras.....	290
Figura 16 – Tilápia sem espinha - Restaurante Tigela de Barro	308
Figura 17 – Peteca do Restaurante Flor do Mangará.....	321
Figura 18 – Antigo Beco da Facada – Espaço Boêmio de Bananeiras	330

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
Contexto: ferramentas metodológicas, técnicas e métodos	16
Suspeição e construção de confiança	23
Entrevistas e campo etnográfico	27
Localização da pesquisa	31
Turismo, Patrimônio e Gastronomia	33
Turismo e seus efeitos	36
Turismo de Patrimônio: significados atribuídos aos bens	40
Antropologia da Alimentação e os patrimônios alimentares	47
CAPÍTULO 1: A CIDADE DE BANANEIRAS: TEMPOS E ESPAÇOS	54
1.1.2 Colonização e formação territorial	56
1.1.3 O ouro branco: terra, casulos, lã e pasto para o gado	60
1.1.4 A máquina de moer cana e gente	62
1.1.5 O ouro preto: novas formas de morar, de comer e de ostentar	65
1.1.6 O ambiente cultural: educação, clubes, cinemas	69
1.1.7 Música, literatura, cinema e festas elegantes	71
CAPÍTULO 2: BANANEIRAS E SUAS CONEXÕES IMEDIATAS E INTERMEDIÁRIAS	75
2.1 Caminhos: veredas e estradas, presente e passado	77
2.2 Bananeiras e seus circuitos presentes	82
CAPÍTULO 3: A COZINHA LOCAL: DO COTIDIANO E DAS FESTAS	92
3.1 Comida cotidiana: escassez e aprovisionamento	93
3.2 Comida de festas: práticas, trocas e compartilhamento em Bananeiras	106
CAPÍTULO 4: O TRAÇADO DOS CAMINHOS DO FRIO: ROTAS E CIRCUITOS	119
4.2. A concepção da Rota Cultural Caminhos do Frio	121
4.3. A organização da Rota e atores envolvidos	131
CAPÍTULO 5: O LUGAR DE BANANEIRAS NA ROTA CULTURAL	141
5.1 As festas e lugares de comemoração	143
5.2. Formação na programação do Caminhos do Frio e para além	149
5.3. Comidas e temperos na programação oficial e extraoficial	154
CAPÍTULO 6: A COZINHA COMO “VALOR” TURÍSTICO	162

6.3.1 De culinária regional à gastronomia brejeira	165
6.3.3 Gastronomização da Peteca de Banana e os concursos gastronômicos	175
6.3.4 A patrimonialização da Peteca	179
6. 3.5 Os festivais e os concursos de gastronomia	182
6.4.1. Que frio foi esse que aqueceu a economia local?	192
CAPÍTULO 7: NOVOS SENTIDOS DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA LOCAL	197
7.1.2 Yes, nós temos banana: banana inglesa!	198
7.1.3 A mandioca e seus derivados	202
7.1.4 Tilápia: criação comercialização e beneficiamento	207
7.1.4.1 Dos tanques aos salões dos restaurantes	209
7.1.4.2 O projeto de uma indústria de processamento de pescado	212
7.1.5 O arroz da terra e sua incorporação às receitas da culinária tradicional	214
7.1.5.1 Arroz com feijão, manteiga de garrafa e carne de sol	215
7.1.5.2 Retomadas e ressignificações gastronômicas do arroz vermelho	220
7.1.6 Na mão e no rubacão: o feijão nosso de cada dia	223
7.1.6.2 Na palha e no caroço: do roçado aos restaurantes	227
7.1.7 O queijo de coalho nosso de cada dia	232
7.1.7.2 Além do queijo assado na brasa	237
7.1.8 Do partido à visita guiada: a valorização da cachaça no Brejo paraibano	238
7.1.8.1 Moer a cana, fermentar e destilar	239
7.1.8.2 “Beber cachaça, agora, é moda”: consumo de bebidas alcóolicas	246
CAPÍTULO 8: NOVOS SENTIDOS DO ESPAÇO URBANO	254
8.2.1 Legislações estruturais	257
8. 2.1.2 Os condomínios fechados em Bananeiras	260
8. 2.2 Preservação da antiga Bananeiras	272
8. 2.3 Setor imobiliário: a requalificação urbana	281
8.2.3.1 Um novo cenário: hotéis, pousadas e hotels	286
8.2.4 Muitos corretores e especulação imobiliária	292
CAPÍTULO 9: NOVOS SENTIDOS E OS ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO	302
9.3.2 Pratos antigos e novas apresentações: a reinvenção da culinária regional	312
9.3 3. Uma narrativa com novos argumentos	323
9.3.3.1 Cozinha de fusão e adaptações locais para o turismo	325

9.3.3.2 Um beco como entrada e saída para a gastronomia alternativa	329
9. 3.4 Novos lugares, nova clientela e novos a(u)tores	335
9.3.4.2 Consolidação e ampliação dos restaurantes	340
9.3.4.3 Expansão dos negócios, pandemia e retomada dos restaurantes	346
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	355
11. REFERÊNCIAS	365

INTRODUÇÃO

Desenvolvida entre João Pessoa, Campina Grande e Bananeiras (com pesquisa de campo realizada entre 2023 e 2024), esta tese tem como objetivo compreender como dois eventos inscritos num projeto de desenvolvimento regional voltado ao turismo: a criação da Rota Cultural Caminhos do Frio e o estabelecimento dos condomínios de inverno contribuíram para transformações e ressignificações culinárias e gastronômicas no município de Bananeiras.

O texto está estruturado em três partes. Na primeira parte, dividida em três capítulos, busco compreender como foi construída a Rota Cultural, em que contexto ela se originou e quais agentes participaram desse processo. No primeiro, reconstruo a trajetória histórica de Bananeiras, explorando suas principais fases produtivas, compreendidas como “ciclos”, buscando entender como contribuíram para a formação da sua população, de territórios e sociabilidades. No segundo capítulo, analiso as conexões entre Bananeiras e outros municípios do Brejo paraibano, especialmente a partir da criação da Rota Cultural Caminhos do Frio, investigando as suas articulações na projeção de um projeto turístico para o Brejo. O terceiro capítulo aborda a emergência da cozinha local como patrimônio atrativo nesse novo projeto, verificando como a culinária cotidiana e a cozinha festiva organizam práticas alimentares, públicas ou privadas, que constituem importantes símbolos identitários e disputas de campo ali.

Na segunda parte da tese, o foco recai sobre a construção e o impacto da Rota Cultural. O quarto capítulo reconstrói como a Rota foi traçada, identificando os agentes e instituições envolvidos na sua concepção e implementação, além de abordar os elementos materiais e simbólicos mobilizados nesse processo. O quinto capítulo discuto o papel de Bananeiras na Rota Cultural, destacando festividades e práticas culinárias e gastronômicas que se inserem no evento e como o município se organizou para promover programações específicas que lhes confirmavam uma identidade à parte, enquanto constituíam simultaneamente uma forma de pertencimento ao conjunto do Brejo. O sexto capítulo trata da valorização da cozinha local como “valor turístico”, abordando o processo de gastronomização de pratos como a Peteca de Banana, a sua patrimonialização por decreto municipal, além do impacto dos festivais culinários e concursos gastronômicos na formação de uma imagem e identidade local

baseada no bom comer, bom beber e bom morar, para quem tem condições financeiras e pode pagar por esses serviços durante os invernos brejeiros.

Na terceira e última parte, apresento os efeitos da Rota Cultural Caminhos do Frio e dos condomínios horizontais de inverno em Bananeiras, sendo o sétimo capítulo dedicado aos novos significados da produção agrícola local, destacando a importância de produtos como a banana, a mandioca e seus derivados, a Tilápia, o feijão-macáçar verde, o queijo de coalho e a cachaça, enfatizando a importância desses alimentos na nova configuração econômica do município, especialmente no abastecimento de restaurantes e de condomínios. No oitavo capítulo, abordo as transformações no espaço urbano pela normatização do traçado urbano e leis de incentivo à construção assim como as tensões com as políticas e práticas de preservação do patrimônio arquitetônico da cidade (tombado pelo IPHAEP), a requalificação de áreas para uso turístico e a especulação imobiliária que resultou na gentrificação de determinadas regiões. Finalizando, analiso a ressignificação de pratos antes considerados simples e locais, agora adaptados e valorizados como gastronomia regional para atender ao turismo com receitas e apresentações de consonância estrangeira. Destaco ainda os novos espaços gastronômicos e os *chefs* que trouxeram uma cozinha contemporânea ao município, trabalhando na consolidação de Bananeiras como destino gastronômico, especialmente no período pós-pandemia, impulsionado por discursos midiáticos e o aumento na construção de imóveis de segunda residência.

A tese evidencia como aqueles dois eventos transformaram profundamente a dinâmica cultural, econômica e gastronômica de Bananeiras, contribuindo para a construção de uma nova identidade local afetando provavelmente a região do Brejo paraibano. Reconheço que a temática abordada não se esgota neste estudo, especialmente porque se trata de um projeto turístico dinâmico, envolvendo o campo político-econômico municipal e estadual, continuamente reconfigurado.

Contexto: ferramentas metodológicas, técnicas e métodos

A pandemia de Covid-19, causada pelo coronavírus, foi um dos maiores desafios sanitários globais deste século, transformando a vida cotidiana. O distanciamento físico que ela provocou, a fim de restringir o traço de sua fatal progressão, alterou profundamente muitas de nossas práticas sociais e culturais, tornando complexas tarefas simples, como ir ao supermercado, à feira, à universidade

e as atividades passaram a exigir cuidados rigorosos para evitar a contaminação. Além do distanciamento, o álcool em gel, as máscaras e muitos outros cuidados sanitários passaram a dominar as nossas conversas em videoconferências e mensagens instantâneas, principais formas de comunicação na época.

Havia grande incerteza sobre a eficiência e o impacto das medidas de proteção, tanto para a higiene pessoal, produtos e ambientes, especialmente em relação aos grupos vulneráveis, como os idosos e a proliferação de notícias falsas (*fake news*) acerca do tema gerou grande confusão e angústia. Muitas vezes a cobertura midiática transmitia mais incerteza do que dados concretos, criando a sensação de um mundo em suspensão, o que favoreceu a disseminação da desinformação e do negacionismo da doença que foi amplificado por profissionais de saúde, lideranças políticas e religiosas que minimizaram a gravidade da doença, tratando-a como uma "gripezinha" (Bolsonaro, 2020; Camarotti, 2020).

Nesse contexto, foram adotadas medidas como o fechamento das instituições de ensino e a restrição ao acesso a recursos essenciais para as atividades acadêmicas. A realização de pesquisa de campo, então, se tornou inviável em um cenário tão incerto. No meu caso, a pandemia impactou profundamente minha pesquisa, pois em janeiro de 2020, visitei Bananeiras com o objetivo de fazer um estudo aprofundado. Porém, logo após iniciar o doutorado, em março de 2020, e me mudar para João Pessoa, na semana anterior à decretação do isolamento autoridades, toda a dinâmica das aulas foi alterada. As aulas remotas se tornaram o "novo normal" e, naquela altura, não se sabia quando ou se o "normal" retornaria, dada a gravidade da crise global e a incerteza da conclusão das pesquisas.

Além dos problemas de saúde, com o aumento de contaminações e mortes diárias, o pânico se espalhou pelo Brasil, criando um clima de insegurança. No meu caso, as entrevistas planejadas com cozinheiros/as, agentes públicos e donos/as de restaurantes em Bananeiras tornaram-se inviáveis. Os dois primeiros grupos, compostos principalmente por idosos/as, estavam entre os mais vulneráveis, e os restaurantes fecharam devido às restrições sanitárias. A única opção foi esperar pela vacina. A principal preocupação era minha saúde e a de familiares e amigos, mais do que os resultados da pesquisa, o que se intensificou quando, em fevereiro de 2021, fui contaminado pela Covid-19. Embora os sintomas tenham sido leves, a

preocupação com a saúde e o risco de transmissão para as pessoas próximas exigiu cuidados redobrados.

Em janeiro de 2021, quase um ano após o início da pandemia, iniciaram-se as primeiras vacinas em São Paulo, mas a tensão persistia, resultando em grandes atrasos na minha pesquisa. Em agosto de 2021, comecei as entrevistas remotas para esclarecer questões preliminares antes de realizar a pesquisa de campo, que teve início apenas em 2022, dois anos após o início do doutorado. Em 2023, já com o distanciamento suspenso, consegui aprofundar o estudo, mas enfrentei novos desafios, como a hesitação de muitas pessoas em interagir com “estranhos” após longos períodos de isolamento social. Essa dificuldade foi superada quando residi em Bananeiras (entre fevereiro e setembro de 2023) e realizei entrevistas com feirantes, donos de restaurantes, cozinheiros e moradores locais, o que foi crucial para esclarecer as questões da pesquisa e testar as hipóteses pensadas à distância.

Como um agente externo afetando radicalmente o curso de nossa previsão, a pandemia causou um atraso de mais de um ano e meio na pesquisa de campo, afetando a coleta de dados e o desenvolvimento do texto para a qualificação do doutoramento (banca de pré-tese). Como consequência, foi necessário ajustar o escopo da pesquisa, modificar a metodologia e revisar alguns objetivos específicos. Não apenas a pesquisa de campo; muitas atividades essenciais importantes para o turismo no Brejo, como o "Caminhos do Frio", foram suspensas por dois anos, e algumas não retornaram aos moldes anteriores. Além disso, muitas oficinas, como a de gastronomia, só puderam ser reconstruídas a partir das memórias e narrativas dos entrevistados.

É importante dizer que meu primeiro contato com o município de Bananeiras ocorreu em 2002, quando eu atuava como coordenador do Fórum de DLIS¹ de Areial-PB, minha terra natal, situada a 55,2 km de Bananeiras. Exatamente 20 anos depois, retorno à cidade com uma perspectiva renovada, pois tanto o município quanto eu, passamos por transformações. Agora, na condição de pesquisador, buscava compreender as mudanças ocorridas em Bananeiras desde 2005, quando uma nova gestão assumiu a administração e implementou um projeto orientado para o turismo.

¹ O Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável (DLIS) é uma estratégia voltada para o fomento ao desenvolvimento, com ênfase no capital social (Brasil, 2002). Bananeiras, juntamente com Araruna, Cacimba de Dentro, Picuí e Queimadas, foi um dos municípios piloto dessa metodologia na Paraíba, implementada dois anos antes (Lima, 2006).

Quais as implicações desse plano nos hábitos alimentares locais? Que transformações na culinária local esse projeto vai fomentar, especialmente como ele impacta a produção e consumo de alimentos em nível local? Como essas transformações culinárias são gestadas no bojo de outras transformações mais amplas com as quais o município é confrontado de maneira mais sensível, desde então? Como a população nativa e o público forâneo que frequenta a cidade na condição de turista se relacionam com o patrimônio alimentar local e como a relação de todos com a culinária de Bananeiras vai se reconfigurando, enquanto a cidade se transforma em sua estrutura fundiária, econômica, política, comercial e alimentar?

Na minha bagagem, trazia a experiência, de 2011 quando realizei pesquisa de mestrado na qual investiguei a transformação do município de Cabaceiras, no Cariri paraibano: um território agropastoril que se torna localidade turística com ênfase na cultura caprina e nas produções cinematográficas filmadas na região². Foi durante essa pesquisa que me aproximei da alimentação como objeto de estudo porque no bojo de sua promoção turística, Cabaceiras também destacava a culinária regional centrada na carne caprina, produto chave da Festa do Bode Rei que o município realizava anualmente (Sales, 2012).

No doutorado, meu projeto original visava compreender a culinária regional como produto turístico na Rota Cultural Caminhos do Frio em oito municípios, para promover a cultura regional a partir de elementos artísticos, culturais e naturais da região. Contudo, devido à pandemia e ao tempo limitado para realizar a pesquisa, tornou-se inviável aprofundar a investigação no território originalmente proposto. Durante os seminários doutorais, fui orientado a recortar o objeto e limitar o campo de estudo. Um projeto é, por natureza, flexível, ajustando-se conforme surgem novos desafios. Assim, concentrei a pesquisa em Bananeiras.

A escolha baseou-se não só na representatividade da cidade no contexto do Brejo Paraibano, por ser a pioneira da Rota Cultural Caminhos do Frio e na construção dos condomínios horizontais de inverno, mas também devido às transformações que o município sofreu nos últimos 20 anos, tais como a reconfiguração da malha urbana,

2 Entre eles se destacam: O Auto da Compadecida, longa-metragem, de Guel Arraes (1998), Madame Satã, longa-metragem, de Karin Ainouz (2000), Tempo de Ira, ficção, curta-metragem, de Marcélia Cartaxo (2003), Cinema, aspirinas e urubus, longa-metragem, de Marcelo Gomes (2004), Romance, longa-metragem de Guel Arraes (2007), Desassossego, Marco di Aurélio (2010), Ribeira de Cabaceiras, Durval Leal Filho (2011), Mais Denso Que Sangue, Ian Abé (2011).

a expansão de condomínios horizontais, o crescimento da especulação imobiliária e o desenvolvimento hoteleiro e de restaurantes. Grandes mudanças que refletem as dinâmicas socioeconômicas locais e provocam movimentos de releitura e reinterpretação locais sobre o patrimônio alimentar, natural, histórico, festivo e religioso do município e seu entorno.

Embora fazendo incursões semanais na cidade desde março de 2022, foi apenas em 2023 durante minha estadia contínua na cidade (sete meses) onde pude “dormir e acordar” sentindo a cidade e observando sua dinâmica. Passei a caminhar por seus logradouros, buscando transitar por todos eles, conversando com seus moradores, fazendo perguntas mais ou menos aleatórias ou interessadas e pude me perder pelas diversas ruas enladeiradas da cidade, frequentando seus bares e restaurantes (tanto os mais populares quanto aqueles considerados turísticos), comprando gêneros alimentícios nos mercadinhos, na padaria e especialmente, na feira livre, pois ela ficava defronte à minha casa.

Residindo em Bananeiras, pude observar aspectos da dinâmica local da cidade que antes me passavam despercebidos, especialmente devido ao tempo limitado de minhas incursões anteriores. Os carros de som, por exemplo, desempenham um papel central na comunicação da cidade, anunciando eventos e serviços. Esses veículos divulgavam desde notas de pesar e convites para sepultamentos até campanhas de vacinação, atualizações sobre o recebimento de peixe na Semana Santa e inaugurações de lojas ou restaurantes.

No centro histórico, próximo à Câmara Municipal e à Igreja Matriz, onde residia, notei o som pontual do sino da igreja, que tocava a cada 15 minutos conduzido pelo acionamento automático, gerando um som familiar aos moradores que, para mim, foi difícil e necessário acostumar-me. Além disso, observei sistemas de alto-falantes³ instalados nos postes da cidade que funcionavam das 7h às 22h, transmitindo anúncios de empresas locais e suas promoções, além de músicas patrocinadas pelos anunciantes.

Outro aspecto que me chamou a atenção foi o cheiro de pão assando vindo da Panificadora Engenho do Trigo, à tarde, que se tornou um "despertador aromático": seu pão, com casca crocante e maciez interna, era irresistível. Eu os comprava ainda

³ A Rádio Criativa Web é transmitida pela internet (<https://www.criativaradioweb.adcast.com.br/sobre>) e retransmitida pelo sistema de alto-falantes locais.

quentes. Ansioso, mal podia esperar para saboreá-los em casa, enquanto a sacola ainda exalava vapor.

Observei o fluxo das motocicletas que, pela manhã, subiam em direção aos condomínios para realizar entregas, transportar trabalhadores domésticos e funcionários desses locais. Por volta de meio-dia, retornavam para o intervalo do almoço, retomando o trajeto às 13h e, por fim, voltando ao final do expediente, às 17h. Para moradores de grandes centros urbanos, a presença de motocicletas com dois passageiros pode gerar apreensão, dada a recorrência de relatos de assaltos; nesse contexto específico, tratava-se apenas de trabalhadores cumprindo sua jornada. A população local estava habituada à presença desses veículos. Os pedestres, sem demonstrar receio, desviavam das motos enquanto seguiam seus trajetos.

Durante minhas caminhadas diárias, certa vez peguei carona com um pedreiro, motociclista, que insistiu em me levar de um condomínio mais afastado até o centro da cidade, pois caía uma chuva fina neste dia. Ele era da zona rural de Arara⁴ e vinha trabalhar em Bananeiras diariamente. Contou-me que havia retornado de São Paulo para trabalhar na construção civil em Bananeiras, onde recebia praticamente o mesmo salário que na capital paulista, com a vantagem de estar perto da família, acompanhar o crescimento da filha e desfrutar de momentos de lazer em sua cidade natal — aspectos que, para ele, eram o mais importante.

Durante o tempo de moradia, observei que muitas pessoas criavam galinhas em seus quintais onde os galos cantam durante toda a madrugada, e, como no poema de João Cabral (Tecendo a manhã) o primeiro cantava e os outros o imitavam. Embora na zona urbana, os quintais abrigavam galinhas, que produziam ovos e carne para as famílias. Algumas residências mantinham galinhas apenas para engorda, comprando-as de outros criadores e utilizando seus quintais para essa finalidade, "limpando-as"⁵. Na cantoria, os únicos rivais dos galos eram os cães, que, latiam incessantemente durante o dia e, à noite, intensificavam o "serviço de alerta sonoro".

⁴ Município que fica a 19,2 km da sede de Bananeiras, via PB-105, Rodovia. Padre Ibiapina.

⁵ A limpeza dos animais, especialmente das aves, é um processo no qual eles são alimentados com rações específicas, geralmente milho ou um pirão de farinha com milho, para remover impurezas, como insetos e resíduos que podem ter sido ingeridos durante a criação solta, ou passam por um processo de purificação quando alimentados com alimentos industrializados ou processados em cativeiro. Esse procedimento pode variar de três dias a duas semanas, dependendo da abordagem do responsável pelo abate e processamento, pois é um processo de purificação da ave.

Morando na rua que dá acesso à UFPB, tive a oportunidade de observar o ônibus conhecido como "Baleia". É um transporte gratuito que atende os estudantes da universidade. Esse serviço realiza o trajeto entre a parte baixa, onde está localizado o Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, e a região da Chã⁶, na estrada de Solânea, quatro vezes ao dia: duas pela manhã, uma no início da noite (antes das 19h) e outra ao final das aulas noturnas, às 22h. Além dos estudantes, muitos moradores utilizavam esse transporte para se deslocarem entre diferentes áreas da cidade, especialmente para evitar a subida das ladeiras nos bairros próximos a Solânea.

Durante minha estadia prolongada em Bananeiras, percebi que a cidade segue um ciclo de migração semanal, esvaziando-se no final da tarde de domingo e retomando seu movimento a partir de quinta-feira, quando turistas e moradores de condomínios retornam em busca de descanso e tranquilidade. Observei a intensa circulação de caminhões betoneiras transportando concreto e de caçambas que transitavam pela rua principal carregando materiais de construção e cascalho para os aterros de diversos condomínios. Moradores da Rua Santa Terezinha, nas proximidades da Boca do Túnel, relatavam incômodo com o barulho constante dessas caçambas, especialmente aquelas destinadas ao condomínio Green View. Uma moradora mencionou, inclusive, que não consegue assistir à televisão devido ao ruído intenso dos veículos, que realizam inúmeras viagens ao longo do dia.

Também vi os veículos tipo UTVs⁷ e os "Jipões"⁸ transportando jovens e turistas em diversos passeios, onde eram frequentes os quadriciclos, guiados por um instrutor local, levando aventureiros pelos "quatro cantos" do município. Vi muitos desses últimos estacionados nas garagens do condomínio Águas da Serra, quando o visitei com idealizador e sua esposa, fizemos uma visita de três horas pelo empreendimento imobiliário, vendo casas, o campo de golfe e as suas diversas áreas de lazer.

⁶ Os moradores locais e alunos costumam chamar o platô onde estão localizados os cursos com entrada na parte plana próxima a Solânea, e na parte baixa da cidade, próxima ao Ginásio de Esportes e com saída para o canal, de "Colégio Agrícola". Esse nome é associado ao Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, que oferece cursos técnicos na região.

⁷ Utility Task Vehicle (veículo utilitário multitarefas). Os UTVs são uma mistura de carro e quadriciclo. São veículos para uso em terrenos difíceis, como estradas de terra, mas também podem ser usados para recreação ou, em alguns casos, trabalho. Usualmente, têm quatro rodas, podendo ter tração em todas ou apenas em duas rodas, a depender do modelo. Em Bananeiras, são uma "coqueluche" e servem para demonstrar o poder econômico de seus donos, uma vez que podem custar até R\$ 300 mil.

⁸ Toyota Bandeirante é um veículo com tração nas quatro rodas, produzido pela montadora japonesa Toyota. Ele está disponível em diferentes configurações, incluindo jipe de chassi curto ou longo.

Suspeição e construção de confiança

Quando retornei a Bananeiras em 3 de maio de 2022, após dois anos sem visitá-la devido à pandemia e outras responsabilidades, passei a frequentá-la de maneira mais esporádica, permanecendo por períodos curtos, geralmente entre dois e três dias. Durante essas visitas, realizava observações pontuais e mantinha conversas breves com algumas pessoas nas ruas, em restaurantes ou no terminal a rodoviário. Entretanto, à medida que comecei a formular perguntas mais específicas, percebi um processo de suspeição, em que algumas pessoas passaram a me responder de forma mais reservada ou a devolver as perguntas, demonstrando certa desconfiança. Diante desse cenário, adaptei minha apresentação conforme o interlocutor, desenvolvendo uma identidade relacional. Fui categorizado em diferentes contextos, como "professor", "estudante da federal" ou "pesquisador", e gradualmente fui sendo reconhecido como o "doutor" que "conversa sobre comida" ou "o menino da pesquisa".

Quando estive com donos de restaurantes e os entrevistei, percebi que tinham receio de falar sobre o negócio, desconfiavam que eu fosse um concorrente e quisesse saber detalhes da área para me tornar um investidor no setor. Mesmo mostrando que era pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Antropologia, demorou algum tempo para que alguns empresários deixassem de desconfiar que eu não estava fazendo "espionagem". Como diz Mário de Andrade (2023, p. 181), depois que as pessoas desconfiam é "um custo desdesconfiarem".

O fato de eu ser um "estranho" não me causava preocupação, pois "todas as sociedades produzem estranhos" (Bauman, 1998, p. 27). Dessa forma, precisei aprender com a situação e extrair o máximo de proveito dela. No trabalho de campo, toda informação é relevante, tanto o que é explicitamente dito, quanto aquilo que não é verbalizado com clareza, cabendo ao pesquisador interpretar esses sinais. Cabe ressaltar que, ao entrevistar jornalistas que atuaram na assessoria de comunicação da prefeitura durante a gestão de Marta Ramalho (2005-2012), não percebi qualquer suspeição. Duas dessas profissionais foram indicadas por Ana Maria Gondim, ex-secretária de Turismo de Bananeiras.

A entrevista com a ex-diretora da PBTUR, Ruth Avelino, foi intermediada por uma amiga jornalista (Tatyana Valéria), colega de faculdade⁹. Quando entrevistei uma empresária de Areia, membro do Fórum de Turismo do Brejo, utilizei como referência uma ex-colega de graduação dela, no então Campus II da UFPB, hoje Universidade Federal de Campina Grande (UFPB). Assim, não houve qualquer suspeição, pois eu tinha “cartas de apresentação” informais, práticas, como moeda de grande valor no circuito de pesquisa.

Quando eu estava com os alunos de Agroecologia que faziam parte da “Feirinha Hippie Agroecológica¹⁰”, eu era identificado como “estudante”, termo de diferentes acepções: para alguns, eu era um “estudante da federal”, o que fazia com que alguns feirantes sentissem pena de mim por eu “receber apenas uma bolsa”, já que outros alunos da UFPB que participavam da feira eram estudantes atuando em extensão universitária¹¹. No entanto, quando me viam frequentando restaurantes, passavam a acreditar que eu não era apenas um “simples” estudante. Outros feirantes, especialmente as mulheres, demonstravam preocupação comigo por eu morar sozinho em Bananeiras e não ter alguém para “cuidar” de mim.

Com os estudantes e demais extensionistas a confiança e a cumplicidade afloraram rapidamente e foi com eles que eu conheci o Cenário Hostel, ao lado da Feirinha. Eles me apresentaram o “Rolezinho¹²”, um bar com proposta alternativa e dirigido aos estudantes da UFPB no *campus* de Bananeiras. Este bar que era sarau-brechó-galeria-de-arte, oferecia um lazer mais econômico para esses estudantes em contraposição às propostas dos demais estabelecimentos de Bananeiras. As duas

⁹ Aproveito a oportunidade para agradecer a gentileza na interlocução.

¹⁰ Constitui um espaço voltado para a divulgação, exposição e comercialização de produtos agroecológicos, desenvolvidos por agricultores familiares e estudantes do Curso de Bacharelado em Agroecologia do Campus III da UFPB, em colaboração com o Cenário Hostel. A feira ocorre nas escadarias da Igreja Matriz, próximas ao Hostel, sempre no primeiro e no terceiro sábado de cada mês, durante o período da tarde. Nela, são oferecidos produtos diversos, incluindo itens in natura, produtos processados de origem vegetal e animal, além de artes plásticas, artesanatos, frutas, legumes, mudas de plantas e hortaliças. São disponibilizados materiais promocionais, como banners e folders, que visam divulgar atividades e relacionadas à Agroecologia (Almeida *et al.*, 2024).

¹¹ Esses estudantes de nível de graduação recebem uma bolsa no valor de R\$ 700,00.

¹² No 'Rolezinho', além de apreciar cervejas 'litrão' a preços justos, é celebrada a gastronomia vegana e promovidas trocas de ideias. A cultura se expressa através de exposições artísticas permanentes. As opções gastronômicas incluem coxinhas de 'carne' de jaca e deliciosos caldinhos, tudo acessível ao público jovem, majoritariamente estudantes da UFPB. As anfitriãs desejavam ampliar essas experiências para toda a comunidade. No entanto, devido aos custos do aluguel em Bananeiras as foram residir em Solânea cidade vizinha e estava tentando voltar o Rolezinho, em setembro de 2023.

proprietárias do Rolezinho¹³ buscaram fugir da tendência de elitização dos espaços boêmios locais, oferecendo cerveja “litrão” e alguns petiscos, como coxinhas de jaca (em substituição da proteína animal).

O primeiro contato com um ex-secretário de Turismo da cidade, durante o evento Caminhos do Frio de 2022, foi marcado por certa tensão. Inicialmente, ele suspeitou que minha pesquisa tivesse um viés político. Expliquei que fora uma correligionária dele, minha amiga que o tinha indicado, ao mencionar o nome dela, facilitou a aproximação. Em um segundo momento, ele demonstrou maior receptividade, tornando-se solícito e colocando-se à disposição para colaborar, superando a desconfiança inicial.

Em relação aos participantes da Feirinha Hippie Agroecológica, uma de minhas interlocutoras explicou-me detalhadamente o plantio e a colheita do arroz vermelho, do feijão verde e a realização das farinhadas. Fiquei tão empolgado com a conversa que anotei apenas seu primeiro nome. No entanto, um ano depois, ao revisar meu caderno de campo, percebi a omissão do sobrenome e a procurei por meio de uma aluna do curso de Agroecologia. Ao ligar, apresentei-me como o “pesquisador” e forneci detalhes de nossa conversa, lembrando que tínhamos interagido quinzenalmente. Ela afirmou não se recordar de um “pesquisador”, mas lembrou-se de um “menino”, que a ajudou a debulhar feijão, comeu milho assado e falou sobre roçados e tempos antigos! Fiquei contente por ter sido reconhecido assim, pois para ela “pesquisadores eram aqueles homens tipo do Sebrae, com uma prancheta na mão”.

Já na feira livre, que é realizada às sextas-feiras, uma forma de conseguir a confiança dos meus interlocutores foi frequentar os *bancos*¹⁴ do piscicultor e comerciante Sérgio Soares, que vende Tilápia, a banca de Marlene de Lima e sua filha Gilmana Araújo, que vendem produtos derivados de mandioca, além de coco,

¹³ As meninas são um casal. Ramona Gomes estuda agroecologia, enquanto Gabriela Barreto se dedica à agroindústria. As duas que buscava ter uma renda para se manterem em Bananeiras além da bolsa que recebiam, procuraram unir aqueles que se sentiam excluídos dos locais de lazer da cidade, devido ao preço. O 'Rolezinho' se tornou um lugar acolhedor para performances artísticas, abrindo espaço para artistas de rua, músicos e performers, que encontram poucas oportunidades em bares comerciais voltados à cultura de massa. Para tornar os preços mais acessíveis, as anfitriãs adotaram o conceito de cervejas em garrafas de litro. No dia em que estive lá, tomei uma Antártica por R\$ 9,00 e uma Budweiser por apenas R\$ 12,00, preços muito mais baixos do que no Beco, preços registrados no diário de campo em 18 de março de 2023.

¹⁴ As estruturas de madeira usadas pelos comerciantes para expor produtos são chamadas bancos. Desmontáveis, podem ter ou não cobertura de lona ou flandre, conforme o tipo de mercadoria.

rapadura, feijão mulatinho e arroz-da-terra; o banco de José Felipe dos Santos (Zé do Feijão Verde) que, além de feijão vende também maxixe, inhame e frutas sazonais. Zé também comercializa seus produtos na Feira da Agricultura Familiar que acontece às quartas-feiras e, foi debulhando feijão verde em seu banco que, tornei-me conhecido nas duas feiras onde pude fazer perguntas da pesquisa a vários interlocutores. Na primeira vez que eu o ajudei a debulhar feijão, Zé quis me pagar “em feijão” pelas duas horas que passei com ele, enquanto debulhava, observava e interagia com as pessoas. Recusei educadamente e expliquei que para mim o mais importante era conversar com seus clientes e aprender sobre os modos de cultivo e processamento de alimentos. Minha presença também despertou o ciúme de sua “ajudante oficial de debulha”, que possivelmente imaginou que, apesar de minhas constantes perguntas, eu pudesse estar interessado em ocupar seu lugar na atividade. Acredito que, com o passar das semanas, ela se tranquilizou ao perceber que não éramos concorrentes e que eu não tinha qualquer intenção de assumir sua função.

Meu tempo nas sextas-feiras era dividido entre esses três bancos e visitas à feira. Com o tempo, passei a ser reconhecido como “o menino da pesquisa”. Quando me ausentava da cidade por alguns dias, era questionado e me perguntavam se eu estava bem. À medida que eu me integrava aos feirantes e seus clientes, eles começaram a me indicar pessoas com quem eu deveria conversar sobre “as comidas de antigamente” e os métodos de “preparar as comidas de hoje”. Literalmente, novas portas foram se abrindo.

Outra estratégia eficaz de minha inserção no campo foi a aproximação com os agentes comunitários de saúde. Conheci o agente da rua onde morava (Antônio Fernando Alves), que me convidou para um evento¹⁵ na Unidade Básica de Saúde. No local, ele me apresentou aos agentes e explicou brevemente o objetivo da minha pesquisa em Bananeiras. Com o apoio deles, fui indicado a novas pessoas para conversar sobre alimentação e práticas de cultivo e colheita.

¹⁵ Evento intitulado “Março Lilás”, dedicado à promoção da saúde da mulher, ocorreu no dia 14 de março de 2023. Além de uma palestra sobre saúde feminina, o evento ofereceu serviços de aferição de pressão, um farto café da tarde e sorteio de brindes.

Nessa visita eu soube que, em duas semanas¹⁶, ocorreria um evento semelhante na Cidade Alta, bairro do platô da cidade, mais próximo aos condomínios, abrangendo dois conjuntos habitacionais populares daquele setor. Fui ao evento e conheci os agentes daquele setor para quem expliquei brevemente a pesquisa. Fui bem recebido por eles, que igualmente me indicaram pessoas com quem eu deveria conversar. Algumas dessas sugestões se tornaram interlocutores-chave da investigação. Nesse momento, já estava mais familiarizado e integrado à cidade, pois muitos moradores já me viam caminhando diariamente pelas ruas em atividades cotidianas, indo aos mercadinhos ou comprando pão. Eu havia me tornado "um sujeito comum", conhecido como "o menino da pesquisa", embora não andasse com prancheta, gravador ou câmera fotográfica nas mãos. A notícia que havia alguém pesquisando sobre a comida de Bananeiras tinha se espalhado pela cidade.

Entrevistas e campo etnográfico

Para este trabalho foram entrevistadas 29 pessoas. As primeiras entrevistas aconteceram em 2021 (de modo remoto) durante o distanciamento social: em agosto, entrevistei Rubens Nóbrega¹⁷. Entrevistei Marcelo Ribeiro¹⁸, natural de Bananeiras que vem acompanhando seu crescimento nos últimos anos. Também entrevistei Ruth Avelino (jornalista), que contribuiu com a divulgação da cidade nos primeiros anos do primeiro mandato da prefeita Marta Ramalho (2005-2008) e foi presidente da Empresa Paraibana de Turismo da Paraíba (2011-2023).

Para compreender os processos de divulgação e produção de notícia a respeito do Brejo, além de Ruth Avelino, entrevistei Rosa Aguiar¹⁹ (2020) e Alessandra Lontra²⁰ (2021). Ainda de forma remota, foram entrevistadas Regina Amorim (2021), gestora

¹⁶Ocorreu na Unidade Básica de Saúde local, no dia 31 de março pela manhã. Diferente do primeiro, além de informações, contou com dança (Zumba), aferição de pressão e de glicemia, massagens e foi encerrado com um farto café da manhã. Fui convidado a participar, mas permaneci observando atentamente. O evento, realizado ao ar livre, possibilitou conversas com mais pessoas.

¹⁷ Jornalista que viveu grande parte de sua infância em Bananeiras.

¹⁸ Marcelo Luís Gomes Ribeiro é professor do Departamento de Ciência Animal, (Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias – CCHSA/UFPB). Entrevista em 28 de julho de 2021.

¹⁹ Jornalista com ampla experiência na imprensa pessoense, atuou como assessora de comunicação da Prefeitura de Bananeiras nos primeiros anos do segundo mandato de Marta Ramalho (2005-2008).

²⁰ Jornalista e membro do Fórum de Turismo do Brejo. Foi gerente Executiva de Desenvolvimento do Turismo na Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico do Estado da Paraíba (2011 a 2022). Interlocutora Estadual do Programa de Regionalização do Turismo na Paraíba (2011 a 2022). Colabora com o Observatório de Turismo da Paraíba (OTPB) e tem o Blog Ale Lontra (<https://alelontra.com.br>).

de Turismo e Economia Criativa do Sebrae-PB, que acompanha o turismo no Brejo desde antes da criação da Rota Cultural Caminhos do Frio; Maria Julia Baracho (2021), do Fórum de Turismo do Brejo e empresária do setor de cachaça e hospedaria de Areia; Jaime Souza Neto (2021), presidente do Fórum do Brejo e Valentina Torres²¹ (2022), produtora cultural e comerciante que residiu no município. Além disso, entrevistei Solange de Souza²² (2022), que foi presidente da comissão avaliadora do primeiro concurso gastronômico de Bananeiras com critérios objetivos como a avaliação técnica às cegas e análise sensorial.

Do modo presencial (pós-pandemia) foram entrevistados Alírio Trindade e Miriam Trindade (2022)²³, ele idealizador dos primeiros condomínios, e sua esposa Miriam, ex-secretária de Municipal de Turismo e Cultura (2012-2013). Em 2023 entrevistei presencialmente Marta Ramalho e Ana Gondim (2022)²⁴, respectivamente ex-prefeita de Bananeiras (2005-2012) e ex-secretária Municipal de Turismo e Cultura (2005-2011) bem como o ex-deputado estadual e jornalista Ramalho Leite, esposo da ex-prefeita Marta Ramalho.

Para compreender os passeios urbanos guiados pelos engenhos e trilhas rurais do Brejo, foram entrevistadas Marina Barros²⁵ (2022), uma das primeiras condutoras de turismo e parte da equipe de Ana Gondim, quando esteve secretária de turismo. Da mesma equipe, condutor de turismo e desta equipe, entrevistei Joilson Custódio²⁶ (2023).

O processo de transformações e permanências culinárias me levou a Francine Mirante (2023), cozinheira, ex-merendeira e principal nome associado à Peteca de banana antes de ela passar pelo processo de gastronomização. Com o mesmo objetivo, entrevistei Josefa (Neném) Romão (2023), cozinheira e proprietária do restaurante rural Bica dos Cocos, assim como Silvone Serrão (2023), cozinheira, boleira e doceira aposentada, indicada por muitos dos meus interlocutores como “cozinheira de mão cheia”, por já ter tido um bar na cidade.

21 Nome fictício, pois pediu anonimato, uma vez que as declarações que faria, segundo ela, poderiam desagradar algumas pessoas com quem conviveu no município.

22 Professora do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), Campus III da Universidade Federal da Paraíba, no curso de Agroindústria. Engenharia de alimentos.

23 Os dois na mesma entrevista, no 18 de maio de 2022, em Bananeiras.

24 As duas foram entrevistas no mesmo dia, 01 de junho de 2022, em João Pessoa.

25 Atriz, trabalhando especialmente com teatro de rua, é produtora cultural e contadora de história.

26 Além disso Custódio é ator e diretor de teatro/circo; produtor e gestor cultural. Atualmente, trabalha na Secretária Municipal de Cultural, responsável pelo setor de Políticas culturais.

Para entender a implantação dos novos restaurantes contemporâneos, entrevistei Gelvan Lisboa (2022), proprietário do restaurante Terraço Lisboa e Marcílio Cavalcante (2023), *chef* responsável pelo menu do restaurante da Pousada Estação. Além disso, mantive conversas informais frequentes com César Andrade, proprietário do restaurante Tigela de Barro e com as cozinheiras e garçons do Recanto da Serra, e com a equipe do restaurante Bodega do Chef.

Para entender a produção agrícola, os roçados e as colheitas anteriores ao projeto de turismo de Bananeiras, entrevistei Renato Cordeiro (2023), que foi um rizicultor e atualmente planta bananas. Conversei com Geraldo de Lima, ex-meeiro e ex-morador de engenho, atualmente servidor público estadual aposentado. Para compreender melhor a rizicultura no Brejo e os modos de manejo dessa cultura, entrevistei Ivanilson Estevão, técnico agrícola e assessor técnico de uma ONG que assessora agricultoras no Polo da Borborema (2024) e mantive importantes conversas informais com Graças dos Santos (2023 e 2024) que é comerciante da Feirinha hippie, além de conversar com diversos feirantes, tanto da feira livre de sexta-feira quanto com os comerciantes da feirinha de agricultura familiar (quarta-feira).

Para compreender o Caminhos do Frio, os projetos culturais e a criação de equipamentos culturais, além das entrevistas com Ana Maria Gondim e Marta Ramalho, entrevistei Manoel Luiz da Silva (2024), memorialista e ex-funcionário do Centro Cultural Oscar de Castro²⁷. Visando entender a perspectiva das narrativas dos processos históricos e culturais de Bananeiras, entrevistei²⁸ Vinícia Santa Cruz (2023), professora aposentada que chegou ao Brejo na década de 1930 e ali reside até os dias atuais.

Após me estabelecer na cidade e acompanhar seu cotidiano de forma mais aprofundada, refleti sobre como realizar a etnografia. Seja por meio da observação participante, conversas informais ou de entrevistas, a etnografia oferece uma visão contextualizada das dinâmicas sociais e meu processo de pesquisa, envolvendo idas e vindas ao campo, proporcionavam-me hipóteses que devia confirmar ou refutar, aproximar ou distanciar de meus desenvolvimentos e conclusões. Ao conversar com

²⁷ O Espaço Cultural Oscar de Castro, localizado na cidade de Bananeiras, foi inaugurado em 2009 durante a gestão de Marta Ramalho. O centro cultural é composto pelo Salão de Eventos Professora Hilda Guimarães, pelo Teatro Ivaldo Lucena, pela Oficina de Artesanato Manoel Rodrigues, pela Galeria de Artes Alexandre Filho e pela Biblioteca Municipal Dr. José Antônio Aragão.

²⁸ Entrevista em 6 de julho de 2023. Bananeiras, Paraíba.

as pessoas, algumas hipóteses eram “estremecidas”, embora eu as deixasse “marinar”, escritas em papel e fixadas num quadro metálico acima de minha mesa de estudo. Era meu modo de visualizar os problemas que precisava resolver, o que me permitia uma abordagem profunda do campo e contribuía para um melhor entendimento das realidades investigadas, sem “deixar escapar” por descuido as minhas inquietações.

Os depoimentos dos interlocutores são uma narrativa e apresentam uma versão dos fatos que, conforme Malinowski (1978, p. 18) faz do autor, na etnografia, “ao mesmo tempo, o seu próprio cronista e historiador”. Se por um lado, “suas fontes de informação são, indubitavelmente bastante acessíveis”, por outro lado elas são “também extremamente enganosas e complexas; não estão incorporadas a documentos materiais fixos, mas sim ao comportamento e memória de seres humanos” (Malinowski, 1978, p. 19).

Malinowski (1978, p. 19) destaca que não poderemos perder de vista que ainda no processo etnográfico existe uma “imensa distância entre a apresentação final dos resultados das pesquisas e o material bruto das informações coletadas pelos pesquisadores através de suas próprias observações”. Tal distância é percorrida desde o momento em que se chega ao campo de estudo até a redação final do trabalho e não se podia perder de vista o imperativo do tempo pois, devido à pandemia de Covid-19, eu precisava “acelerar o processo”. Por isso, as entrevistas remotas foram tratadas com precaução, pois poderiam conduzir a respostas rápidas dos interlocutores. Era necessário manter constante vigilância em relação a eles, que também demonstravam interesse pelas narrativas apresentadas.

Como alerta Cardoso de Oliveira (1996, p. 18), o trabalho do antropólogo é olhar, ouvir, escrever: “Evidentemente, tanto o ouvir quanto o olhar não podem ser tomados como faculdades totalmente independentes no exercício da investigação” e são elas quem nos permite esclarecer questões registradas em nossos cadernos de campo e quadros de parede, além de nos permitir formular hipóteses e, possivelmente, alcançar algumas conclusões.

No entanto, quando estamos olhando e ouvindo, corremos o risco de pegar algumas “regras-de-bolso ou heurísticas, que funcionam como uma espécie de atalho mental, para andar mais rápido e poupar esforços na hora de reunir informações em geral” (Ferreira, 2011, p. 21). O problema dos atalhos mentais, é que eles impõem

limitações à percepção, podendo resultar em uma visão parcial, impedindo que enxerguemos o que realmente seria necessário, especialmente em um contexto de pandemia, no qual estava imerso e com prazos apertados. Como na vida, as regras de bolso têm seu preço e “podem deixar a coisa mais ligeira, como também menos precisa. O resultado é acabarmos reunindo dados tendenciosos, parciais – que vão se refletir em avaliações, talvez, incorretas” (Ferreira, 2011, p. 106).

Para evitar as armadilhas, é necessário treinar o olhar e ouvir com atenção. Além disso, no momento de escrever, deve-se ser ainda mais criterioso, pois se o olhar e o ouvir são atos preliminares no trabalho de campo, “é seguramente no ato de escrever, portanto na configuração final do produto desse trabalho, que a questão do conhecimento se torna tanto ou mais crítica” (Cardoso de Oliveira, 1996, p. 22). No final, o pesquisador, retorna ao seu caderno de campo, mas já com a perspectiva de quem percorreu todo o trajeto, comparou dados e discursos de seus informantes, e identificou ao menos uma narrativa dissonante.

A escrita representa o maior desafio do pesquisador, pois requer interpretação do que foi vivenciado no campo, uma vez que o pesquisador não deve somente repetir o que ouviu. “Ele precisa interpretar, traduzir, elaborar o diálogo que esteve presente na pesquisa de campo. O antropólogo precisa transformar a indexicalidade que está presente na comunicação em texto referencial”, e, assim, “[...] é preciso colocar em palavras sequenciais, em frases consecutivas, parágrafos, capítulos, o que foi ação. Aqui, talvez esteja um dos desafios maiores da etnografia e, certamente, não há receitas preestabelecidas de como fazê-lo (Peirano, 2008, p. 9).

Localização da pesquisa

Apresento, a seguir, a localização e o contexto deste trabalho. A observação participante²⁹ foi realizada em quatro locais principais: na Feirinha Hippie

²⁹ Eu entendo a observação participante como um método de pesquisa no qual o observador se integra à rotina dos indivíduos estudados, podendo assumir explicitamente o papel de pesquisador ou desempenhar outra função de maneira discreta. Nesse processo, ele registra acontecimentos, diálogos e questionamentos dos participantes ao longo de um período determinado. Assim, a observação participante constitui uma estratégia investigativa fundamentada na interação direta entre o pesquisador e os sujeitos do estudo.

Agroecológica³⁰, na feira livre³¹ municipal realizada às sextas-feiras e na feira da agricultura familiar³² (às quartas-feiras). Busquei compreender os frequentadores dos bares e seus consumos, sem fazer distinção entre os bares tradicionais chamados pejorativamente de "pé sujo" e os "turísticos". Frequentei ainda o "Rolezinho"³³, que funcionava na Rua da Macaíba, mais afastada do Beco, e que era o reduto dos estudantes do Curso de Agroecologia. Estive incontáveis vezes no Beco e no Rolezinho tanto durante a semana quanto nos finais de semana e feriados, quando o público tende a aumentar no Beco e nos outros bares da cidade.

Além desses espaços, o Pavilhão do Caminhos do Frio, durante o evento de 2022 e 2023, foi muito frequentado em minha pesquisa de campo: nele ocorriam atrações culturais em sua parte interna, bem como atividades voltadas ao artesanato e à culinária local. Outros empreendimentos externos foram observados por mim, como barracas de hambúrgueres e espetinhos, geridos por empreendedores locais, posicionados na parte externa do pavilhão.

As festividades juninas oficiais e públicas³⁴ do município chamaram minha atenção desde sua primeira edição pós-pandemia, em 2022, realizada no Ginásio de Esportes. Em 2023, com a transferência do evento para o Bananeiras Park, na Cidade Alta, a organização passou a ser feita por meio de uma parceria público-privada."

Por ser uma área também voltada à alimentação local, frequentei o Rancho Terroá³⁵, uma estrutura similar a uma praça (ou pavilhão ou praça de *food trucks*), que acolhia diversos empreendimentos como churrascarias, pizzarias, choperias e lanchonetes, além de um palco para apresentações musicais e uma praça de alimentação, divulgando e apresentando o empreendimento de um condomínio horizontal em construção em Bananeiras ali mesmo. Os restaurantes que oferecem culinária regional em Bananeiras foram frequentados com o objetivo de pesquisa:

³⁰ Realizada quinzenalmente pela Universidade Federal da Paraíba (Campus III), em parceria com o setor privado de Bananeiras (PB). A iniciativa envolve agricultores agroecológicos e artesãos das cidades de Bananeiras, Solânea e Serraria, além de estudantes do curso de Agroecologia. O evento ocorre em um terreno ao lado do Cenário Hostel, situado em um casarão centenário na Rua Coronel Antônio Pessoa, no centro da cidade. Ela acontece em frente à escadaria que dá acesso à Igreja Matriz.

³¹ A feira livre ocorre às sextas-feiras na Rua João Pessoa, via que dá acesso à UFPB (Campus III).

³² A feira da agricultura familiar ocorre na Rua Castro Pinto, em frente ao antigo Colégio das Doroteias.

³³ Funcionava no que deveria ser a sala da casa das duas alunas da UFPB.

³⁴ São oficiais por serem promovidas pelo poder municipal (prefeitura) e públicas por serem de acesso livre ao público.

³⁵ Esta era a grafia utilizada para a equivalente francesa terroir. Em 2023, o evento aconteceu de 15 de junho a 9 de julho, sempre aos finais de semana. Havia a cobrança de entrada, R\$ 15,00 por pessoa.

Recanto da Serra (no perímetro urbano), a Bica dos Cocos (a cerca de 4 km do centro da cidade), e o Vó Corina, situado no Sítio Lagoa do Matias (a 8,1 km da Igreja Matriz, considerada o Marco Zero do município). Além disso, frequentei todos os restaurantes urbanos, incluindo os considerados “sofisticados”, com o objetivo de compreender quem eram seus frequentadores, o que ofereciam em termos de alimentos, serviços e os preços praticados.

Este trabalho não pode ser compreendido sem considerar a inter-relação entre patrimônio, turismo e alimentação, pois partimos do pressuposto de que as transformações ocorridas em Bananeiras nos últimos 20 anos são mediadas pelo Caminhos do Frio e pelos condomínios horizontais de inverno, que impulsionam e são impulsionados por um investimento de turismo de vocação patrimonial, natural, histórico, arquitetônico, religioso e cultural local, especialmente no que diz respeito à cozinha regional.

Turismo, Patrimônio e Gastronomia

Ao adentrar o campo, percebi que estava em uma “situação social”, onde ocupei diversas posições: pesquisador, estudante, consumidor e até fui identificado como turista por um dos meus interlocutores. Isso remete à proposta de Gluckman (1987), que destaca a importância de compreender as situações sociais que provocam transformações na sociedade, afastando-se da construção de um modelo de equilíbrio prevalente.

Perspectivas com a de Max Gluckman trazem de volta “indivíduos e suas estratégias’ ao centro da análise, como as unidades básicas de pesquisas que começaram a ter por referencial indagações relativas a como a sociedade se transforma (ao invés de como a sociedade se mantém)” (Feldman-Bianco, 1987, p. 22). Desse modo, as distintas concepções de tempo e história são essenciais para entender como os agentes sociais “manuseiam” o tempo e a mudança social. Observa-se uma mudança social contínua, uma vez que os sistemas sociais estão em constante processo de (re)construção, sendo (re)criados por meio de disputas que, embora não físicas, são impulsionadas por interesses individuais ou coletivos. Tais dinâmicas promovem o reposicionamento dos agentes nas diferentes situações sociais.

Quando me acostumei com a cidade e com os frequentadores da Feirinha Hippie Agroecológica e do Cenário Hostel, onde estava semanalmente, passei a conviver com meus interlocutores, como o antropólogo inglês passou a socializar: “Eu, como antropólogo, estava em condições de me tornar um amigo íntimo dos *zulus*, de uma forma que os outros europeus não conseguiriam” (Gluckman, 1987, p. 252). Peter Fry destaca que a análise de situações sociais pode ser uma abordagem eficaz para lidar com a grande quantidade de dados com que os pesquisadores iniciantes se deparam em campo, funcionando como uma estratégia para organizar o material, já que “um dos grandes problemas da análise antropológica é saber onde começar e onde terminar, pois tudo que estudamos está entrelaçado” (Fry, 2011, p. 12).

Durante minhas interações com feirantes e estudantes, percebi que minha identidade era fortemente situacional, o que me levou a questionar as categorias de turista, residente e morador de segunda residência. Eu era turista residente, por passar pelo menos seis meses em campo? Ou morador de segunda residência? Minha identidade estava realmente mais próxima dos moradores de Bananeiras? Qual era a minha posição social? A partir daí, como eu iria interagir com meus interlocutores, sabendo que se situações sociais são estruturadas por normas, valores e regras que orientam o comportamento, elas são moldadas por dinâmicas situacionais que variam conforme as circunstâncias?

Eu não era um turista, pelo menos conforme a Organização Mundial do Turismo, que define que é turista o visitante cuja permanência no destino é inferior a um ano (UNWTO, 2010). Ainda que para a Organização Mundial do Turismo o residente é alguém que permanece mais de um ano ou tem a intenção de permanecer. De sua parte, a ONU considera, para efeito de definição, o tempo de permanência no destino e não o período de ausência do local de residência “diversa daquela que tem residência habitual e nele permaneça pelo prazo mínimo de 24 horas e máximo de seis meses, no transcorrer de um período de 12 meses”, com finalidade de turismo, “recreio, esporte, saúde, motivos familiares, estudos, peregrinações religiosas ou negócios, mas sem propósito de imigração” (Ignarra, 2001, p. 25).

Eu me classificava nesta categoria pelo motivo de “estudos”, pois eu não era um morador de segunda residência, conforme a definição do IBGE (2010), que considera segunda residência um domicílio de uso ocasional, utilizado esporadicamente sem caracterizar um domicílio permanente. Fonseca e Lima (2012)

destacam, com razão que, ao contrário do turista, o usuário de segunda residência cria vínculos territoriais afetivos e sociais, tanto com o local quanto com outros moradores e usuários. Eu tinha criado vínculos sociais, evidentemente, mas não com o propósito de comprar uma residência ou retornar para lazer em Bananeiras.

Para Cravidão (2008), a residência secundária é definida pela função de moradia para lazer, podendo serem alugadas durante o ano para outros residentes com outros fins. Como residência alternativa, a segunda residência supõe uma principal, onde sua identificação às classes socioeconomicamente mais favorecidas, para as quais ela representa inclusive, um símbolo de *status* social (Assis, 2012). Por isso, a produção de condomínios fechados para residências secundárias tem sido um produto imobiliário de grande apelo comercial para esses segmentos sociais e para outros que desejam atingir essas mesmas posições sociais.

Vivendo num apartamento alugado de área de 34 m², no centro da cidade de Bananeiras, eu não me encaixava como turista nem como morador de segunda residência, pelo menos não correspondia às definições oficiais. Com base no contexto acima, poderia ser considerado turista apenas no sentido de consumidor do lugar, categoria que engloba qualquer pessoa que experimente ou consuma a cidade, já que o “consumo não se limita ao econômico, mas abrange todas as situações que envolvem experiências urbanas [...] todas as situações que ensejam experiências urbanas – portanto, incorporando a noção de consumo do lugar pela experiência da visita” (Allis, 2014, p. 32). Percebo, que a identidade de turistas e residentes é moldada tanto pelas interações dentro de seus próprios grupos quanto pelas relações com os locais que os recebem (Pereiro; Fernandes, 2018). Embora eu estivesse fora do meu “entorno habitual” (UNWTO, 2010) e pudesse ser classificado como turista, minha situação era marcada pela fluidez, pois de fato eu “consumia a cidade”, mas situações nas quais me integrava dependiam sempre da percepção dos moradores que era variável. Mesmo que eu fosse turista, frequentando manifestações culturais, o comércio e os espaços de consumo em grande parte voltados ao turismo, eu consumia alimentos diariamente em diferentes restaurantes. Antes de fixar residência na cidade, também me hospedei em diversos locais e participei de passeios voltados ao público turístico.”

Assim, dadas minhas práticas e interações no ambiente local, era natural que as pessoas me percebessem desse modo, o que reforçava minha imagem, como

alguém "de fora", contrastando com a identidade de "morador" e ainda mais distante de um "condômino" de segunda residência. A discrepância entre a definição técnica (IBGE, 2010; UNWTO, 2010; WTO, 1995) e a percepção dos moradores evidenciava essas diferenças, reforçando meu enquadramento na situação turística, de alguém que não estava "trabalhando", apenas consumindo a cidade.

Turismo e seus efeitos

A antropologia do turismo investiga as interações e os impactos culturais, sociais e econômicos do turismo e analisa como as práticas e relações entre turistas e residentes influenciam as culturas e sociedades envolvidas. As décadas de 1970-80 foi um período de significativa expansão para a esta área da antropologia (Pinto; Pereiro, 2010), que busca compreender como o turismo molda e é moldado por contextos culturais, sociais e econômicos, proporcionando uma visão das dinâmicas das práticas turísticas e "embora tenha havido alguma investigação pioneira em ciências sociais sobre o turismo na década de 1960, a principal revista *Annals of Tourism Research* foi fundada em 1973" (Salazar, 2018, p. 11).

Os estudos sobre a antropologia do turismo tiveram seu marco inicial em 1974, durante um congresso organizado pela American Anthropological Association (AAA)³⁶ na Cidade do México onde se discutiu os impactos do turismo nas sociedades receptoras (Santana Talavera, 2009), "primeira vez que foram organizadas duas sessões dedicadas exclusivamente ao turismo" (Salazar, 2018, p. 11) nessa reunião, e as comunicações ali apresentadas foram publicadas em 1977 numa antologia que moldaria o turismo como um tema de investigação antropológica (Pinto, 2021).

O debate sobre a atividade turística frequentemente se concentra em determinar se o turismo constitui um pseudo-acontecimento, criado apenas para o prazer dos turistas, ou um evento 'autêntico' (Banducci Jr., 2001). Santana Talavera (2009, p. 55) considera que o turismo não pode ser visto de forma simplista, pois é uma atividade dinâmica "com implicações socioeconômicas, socioculturais e sobre o

³⁶ Deste encontro nasceu o livro: *Hosts and guest: the anthropology of tourism* (1977), que legitimou o estudo do turismo como novo tópico disciplinar (Santana Talavera, 2009). O livro apresentava uma visão pessimista, com ênfase particular nos impactos negativos do turismo nas comunidades que o recebem. Em 2001, o mesmo grupo, com algumas mudanças em sua composição, revisou os trabalhos anteriores, oferecendo uma perspectiva mais relativista e abrangente, que considerava outros fatores de mudança nas sociedades receptoras além daqueles causados pelo turismo (Pinto, 2021).

meio físico, possui seu eixo nos encontros entre clientes, ou turistas, e os atores da área de destino³⁷. Ele interrelaciona as motivações e experiências dos turistas, com as expectativas e os ajustes realizados pelos moradores da área receptora, bem como os papéis assumidos pelas agências e instituições que atuam como intermediárias entre eles.

A atividade turística garante importante aporte financeiro em muitos países. Naqueles “em desenvolvimento” especialmente, é reconhecida como uma força econômica global: uma das “maiores indústrias” do mundo. Este crescimento rápido e estável do turismo “desde a Segunda Guerra Mundial e especialmente nas últimas décadas tem atraído muita atenção, tanto para o fenômeno como para a própria indústria” (Jafari, 2005, p. 40), pois é considerada “uma indústria sem chaminés, bem-vinda por trazer o desenvolvimento, fomentar mudanças econômicas, agregar recursos e incrementar a taxa de empregos locais”, (Pinto, 2021b, p. 31).

Mas o turismo tem sido discutido como um fenômeno responsável por mudanças sociais, econômicas e ecológicas indesejadas, além de gerar dependência econômica, sustentada por uma atividade instável, como destacam Santana Talavera (2009), além de Pereira e Fernandes (2018), pois a atividade turística, possui efeitos negativos e positivos. Entre seus benefícios, estão a criação de empregos com baixa exigência de qualificação em tempo integral ou temporário, a geração de divisas; o eventual investimento na infraestrutura local; o potencial aumento de produtos de proximidade e, conseqüente, promoção do desenvolvimento local (Pinto, 2021b). No aspecto sociocultural, o turismo pode reduzir barreiras linguísticas, socioculturais, políticas, religiosas, raciais e fomentar a cultura local.

Em contrapartida, o turismo pode provocar impactos econômicos indesejados, como inflação, especulação fundiária, expropriação de terras, reforçando desigualdades territoriais e espaciais em áreas urbanas e rurais. Com a sazonalidade que pode lhe acompanhar, o turismo gera um desenvolvimento desequilibrado com dependência econômica exterior. Os recursos naturais, como ar, solo e água, são frequentemente poluídos, esgotados ou explorados de forma intensiva, muitas vezes sem a devida observância às leis e normas ambientais, resultando, em alguns casos, em destruição irreversível. Além disso, os custos socioculturais incluem a reprodução

³⁷ Agentes prestadores de serviços, população residente e outros turistas.

de estereótipos, a intensificação da xenofobia e a desvalorização das culturas nativas, comprometendo seus conhecimentos, práticas, religiosidade e manifestações artísticas.

Segundo Banducci Jr. (2001), a temática do turismo no Brasil passou a despertar o interesse dos antropólogos, especialmente a partir da década de 1990, quando surgiram os primeiros ensaios e dissertações dedicados à compreensão do fenômeno turístico e de suas manifestações no país. O autor propõe quatro perspectivas complementares para compreender o turismo: (i) como intercâmbio sociocultural; (ii) como experiência ritual da modernidade; (iii) como prática de consumo de imagens, patrimônios e culturas; e (iv) como instrumento de poder político-ideológico.

Esta abordagem do consumo de imagens e patrimônio culturais tem interessado gestores públicos e investidores privados, especialmente em territórios que têm investido para divulgação de seus patrimônios culturais, buscando atrair visitantes para eventos culturais tradicionais (como as festas juninas) ou para festivais que enfatizam características naturais do seu entorno (como festivais de cavalgadas, eventos de montanhismo), ou mesmo de um produto agrícola (vide as Festas do Abacaxi, Festa do Bode Rei). Por meio deles, busca-se destacar a identidade do território ou construir novas identificações locais (Grandi, 2024).

Para Jost Krippendorf, as zonas turísticas são consideradas “periferias do prazer”, funcionando como áreas recreativas dentro do sistema capitalista. Elas proporcionam locais de relaxamento, contrastando com os problemas das grandes cidades: “Afinal, o cotidiano só será suportável se pudermos escapar dele, sem o que, perderemos o equilíbrio e adoeceremos. O lazer, e sobretudo, as viagens pintam manchas coloridas na tela cinzenta da nossa existência” (Krippendorf, 2009, p. 34). Por isso, os destinos turísticos são frequentemente retratados como espaços de descanso, em oposição às grandes cidades com seus problemas modernos. Assim, o turismo se define como consumo de tempo ocioso e remunerado “que se corporifica no consumo de elementos tangíveis e intangíveis orientados para uma viagem em um espaço físico-geográfico distinto do local de moradia do turista” (Pinto, 2021b, p. 36), ou ainda numa segunda moradia do turista, para onde ele pode voltar com frequência para aproveitar “o que a vida tem de melhor”, bordão repetido na promoção dos condomínios de Bananeiras.

Santana Talavera (2013) observa que, embora o turismo seja um empreendimento econômico, pode haver oportunidades para benefícios comuns, como em programas de desenvolvimento local para as comunidades afetadas pelos projetos, ou na recuperação de áreas naturais ou urbanas. O turista não é um visitante inócuo: ele é um agente que compete diretamente com os residentes pelo uso, consumo e apropriação de bens comuns (Santana Talavera, 2009). Outro ponto destacado por Santana Talavera (2003) é que, à medida que a procura por “turismo de massa³⁸” diminui, aumenta a demanda por turismo cultural³⁹ respondendo à dinâmica do mercado e à reinvenção do *marketing*, pois esta modalidade às demandas e necessidades de um público com preocupações estéticas e emocionais, saturado do modelo de turismo de “sol e praia” dando origem a segmentos como turismo de arte, patrimônio, monumental, ambiental, cultural e histórico.

O mercado continua a incorporar novos elementos à oferta turística, pois “a novidade não é tanta quanto parece” (Santana Talavera, 2003, p. 34) e muitas vezes o turismo cultural se associa ao turismo de massa; pacotes de viagem a cidades litorâneas incluem uma visita a uma cidade do interior, a um museu fora da rota litorânea ou ao centro histórico daquela cidade. Podendo ser proposta como turismo de massa, nesse produto a cultura será oferecida como mercadoria intercambiável, combinando monumentos, artefatos ou histórias, de maneira similar à oferta de paisagens de praias e guarda-sóis (Santana Talavera, 2013).

Se as agências de viagem ou mesmo alguns destinos se apresentam com cenários clichês e paradisíacos em suas publicidades, como realidades de um “universo perfeito demais”, um ambiente de “férias repleto de superlativos em cor-de-rosa é o que as pessoas gostam e pedem” (Krippendorf, 2009, 41). Não é que os clichês iludam o mundo, mas “parece que é agradável deixar-se seduzir perpetuamente por eles” (Krippendorf, 2009, 41).

³⁸ O turismo de massa é caracterizado pela busca de lucro imediato e em grande escala, em detrimento das manifestações culturais locais. Esse modelo de turismo se desenvolve de acordo com a demanda, sendo mais comum em destinos com alta procura por visitação (Zaoual, 2008).

³⁹ O turismo cultural, definido como aquele voltado para a cultura humana (Barretto, 2007), engloba atividades turísticas que proporcionam a vivência de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural, bem como a participação em eventos culturais. Essa modalidade de turismo busca valorizar e promover os bens materiais e imateriais da cultura (Brasil, 2010)

Entre aquilo que as agências e guias mostram e o olhar do turista⁴⁰ (Urry, 2001) que contribui para a narrativa do fenômeno mais ou menos próximo ou distante da realidade, “o ‘autêntico’ é o resultado de uma interação múltipla, variada e complexa do conjunto de elementos que construíram a enculturação e a própria experiência, mantendo poucas conexões com o real” (Santana Talavera, 2009, p. 15). Como o turista não tem preocupação com a realidade, mas está buscando uma experiência de lazer e prazer, ele se deixa envolver com a “magia da situação”. Assim é que os operadores turísticos⁴¹ precisam manter seus truques para que a magia aconteça, uma vez que “o turismo é, como magia, uma arte nas encenações; e a cultura, como significação de utensílios, características, normas e valores, o auge da magia. Nos três casos (mágica, turismo e cultura), os participantes do ato são cúmplices” (Santana Talavera, 2009, p. 15).

Quando Santana Talavera (2009) se refere a experiências autênticas trata-se mais de retórica que prática: a menos que o turista sofra de uma patologia mental, num parque temático ou em um desfile de carnaval, está consciente que participa de um simulacro: o consumidor desse tipo de experiência não é vítima, mas, “cúmplice da simulação e a experiência vivida nesse exercício de imaginação ainda é autêntica” (Santana Talavera, 2013, p. 7).

Turismo de Patrimônio: significados atribuídos aos bens

O conceito de patrimônio está relacionado à história e à identidade, sendo essencial à cultura e diretamente apropriado pelos grupos locais. Assim, o patrimônio constitui uma síntese simbólica dos valores identitários de uma sociedade, reconhecidos como seus pela própria comunidade (Santana Talavera, 2013). Ele é formado pelo conjunto de bens materiais e imateriais que fazem parte da história de um grupo, presentes tanto nas narrativas históricas oficiais, quanto nas não oficiais (Fonseca, 2003), e por isso a abordagem crítica do patrimônio deve enfatizar a

⁴⁰ Segundo John Urry (2001), o olhar do turista pode ser classificado em cinco tipos: a) romântico, caracterizado por ser solitário, de imersão prolongada e com uma aura específica; b) coletivo, envolvendo uma atividade social compartilhada em contextos conhecidos, familiares e observáveis; c) espetador, no qual a atividade comunitária ocorre com encontros breves e coleta de diferentes signos; d) ambientalista, de natureza coletiva, prolongado, didático, voltado para vigilância e inspeção; e) antropológico, que é solitário, de imersão prolongada e ativa.

⁴¹ Os operadores de turismo são empresas responsáveis pela criação de pacotes de viagens, realizando negociações diretas com fornecedores de serviços. Eles podem operar tanto no mercado nacional quanto no internacional.

importância dos aspectos políticos e ideológicos na construção da memória e identidade, transmitidas de geração em geração.

O conceito de patrimônio universal, embora tenha uma abrangência global, varia em significado de acordo com o contexto histórico e cultural de cada país, configurando-se como uma construção social e cultural que difere tanto entre pesquisadores, quanto entre membros da comunidade local (Gonçalves, 2009). Os bens culturais são uma "construção discursiva" (Fonseca, 2003), que envolve pertencimento, processos e construções associadas ao conceito de patrimônio e que não apenas reflete a produção cultural, mas atua como instrumento de ação (Gonçalves, 2009). O patrimônio pode ser interpretado a partir de diferentes perspectivas, relacionadas ao uso, à comunicação e à presença de manifestações culturais de um povo.

Santana Talavera (1998) descreve o patrimônio como um fenômeno sociopolítico que envolve a interação entre o Estado, comunidades locais e organizações privadas e não-governamentais. Quando a população não enxerga o patrimônio como parte de sua identidade, o governo e o setor privado têm mais liberdade para definir seu uso, frequentemente priorizando interesses lucrativos e tratando-o como propriedade privada. Por isso, novos patrimônios são institucionalizados por interesses políticos e econômicos, embora possam ter um papel educativo e reforçar a necessidade de engajamento coletivo em sua conservação (Prats, 1997).

Para que os cidadãos assumam a responsabilidade pela preservação do patrimônio, é essencial que o reconheçam como algo que lhes pertence. Assim, tanto o tombamento (para o patrimônio material) quanto o registro (para o patrimônio imaterial) adquirem significado por meio da interação entre sociedade e cultura, deslocando o foco dos bens em si para os sujeitos e os processos envolvidos (Fonseca, 2003). Nesse contexto, é importante aplicar o conceito antropológico de cultura, que permite compreender a flexibilidade dos bens culturais, analisando-os em seus diversos contextos e formas de apropriação. A partir dessas formas e sentidos, surgem as tensões e disputas nos processos de definição, identificação e preservação dos bens culturais, envolvendo necessariamente a seleção de determinados bens em detrimento de outros (Abreu, 2007; Prats, 1997).

Prats (1997) destaca que os elementos com potencial para se tornarem "patrimoniais" incluem aspectos da natureza, da inspiração criativa e da história humana, inseridos em dinâmicas de inclusão e exclusão intimamente relacionadas às políticas territoriais. Por isso, é impossível dissociar patrimônio e poder. Ele denomina a tríade formada por natureza, história e inspiração criativa como um *pool virtual* de referentes simbólicos patrimoniais, mas a presença desses três elementos em um contexto não implica necessariamente que um bem seja automaticamente considerado patrimônio. Além dessa tríade, a patrimonialização requer o interesse social, político ou econômico pelo bem (Davallon, 2015), indicando que um sentimento de continuidade entre a origem (passado) e o presente é fundamental para que o patrimônio seja compartilhado. Assim, a possibilidade de patrimonializar um bem deixou de depender apenas do reconhecimento de sua autenticidade, como evidenciado pela Unesco ao revisar o conceito de patrimonialização em 2012 (Bortolotto, 2017).

O reconhecimento de um bem desempenha um papel crucial na construção da narrativa histórica e da memória coletiva do grupo ao qual o bem pertence, contribuindo para que elementos como pratos típicos, ao serem reconhecidos como patrimônio cultural, ajudem a reconfigurar identidades coletivas (Graeff; Zottis, 2019). Esse processo vai além da simples classificação ou seleção de manifestações culturais, evidenciando elementos centrais da cultura local, regional ou nacional. O patrimônio cumpre diversas funções, como influenciar o turismo (Bortolotto, 2017) e a construção de identidades, sendo sempre condicionado pela gestão das relações entre passado, presente e projeções para o futuro.

No Brasil, um primeiro movimento associado à discussão sobre o patrimônio cultural está relacionado à Mário de Andrade (1893-1945) que desempenhou um notável esforço no registro das artes de fazer relacionadas à dança, à cultura popular, à culinária e aos costumes (Andrade, 2023). Conforme Chagas (2009), ele compreendia que "as artes de fazer" constituem o aspecto mais relevante do patrimônio, superando os objetos em importância, o que ressaltava a necessidade de registrar processos e performances.

Com a sugestão de um anteprojeto de preservação da cultura nacional em 1936 Chagas (2009), Mário de Andrade se antecipou à Constituição Federal de 1988 (Brasil, 1988), ao Decreto 3.551 de 2000, que criou o Registro de Bens Culturais de Natureza

Material e instituiu o patrimônio cultural brasileiro (Brasil, 2000), e à Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), associando as inspirações criativas e processos aos bens culturais intangíveis, Andrade propôs uma interpretação inovadora do Brasil (Chagas, 2009), tratando a salvaguarda dos bens culturais imateriais através dos saberes, técnicas, valores, funções e significados que eles representam na vida social, destacando os sentidos e significados atribuídos aos bens, e não os bens em si, mesmo se considerarmos que os suportes físicos dos bens (como indumentária e outros recursos materiais) dependem da ação dos sujeitos para produzir significados. A imaterialidade é, portanto, relativa, tornando a expressão "patrimônio intangível" mais apropriada, pois remete ao transitório e fugaz, que não se materializa em produtos duráveis (Fonseca, 2009, p. 68).

É na categoria de patrimônio intangível que as memórias culinárias, definidas como o registro de pessoas ou grupos incidem e levam a práticas de consumo positivas (prescrição) ou negativas (proscrição) no espaço e no tempo. Enquanto "artes de fazer" fugazes (Certeau, 1994), que não se concretizam em produtos de natureza durável, (posto que são produzidos para consumo imediato), estão produtos da culinária e da gastronomia, tão celebrados no contexto do turismo atual. Desde já, quero distinguir esses dois conceitos, pelo modo como a “culinária” e a “gastronomia” serão discutidas nessa tese.

Embora frequentemente confundidos, culinária e gastronomia apresentam distinções evidentes. A culinária é a arte de fazer (Certeau, 1994) que integra habilidades técnicas, criatividade e conhecimento na elaboração de pratos saborosos e visualmente atrativos. Além de representar uma forma de expressão cultural, refletindo tradições e identidades, atua como um meio de conexão entre as pessoas, promovendo o compartilhamento de experiências e fortalecendo vínculos sociais. Ela diz respeito à prática de cozinhar e é um componente da gastronomia. A culinária está associada à cozinha caseira e às técnicas de preparo dos alimentos, enquanto a referência a pratos típicos de um estilo culinário, envolve o uso de ingredientes regionais e as particularidades das receitas.

Em contraste, a gastronomia opera com códigos vinculados ao consumo, cuja função é predominantemente discursiva, e não instrumental. No entanto, ambos os aspectos coexistem no campo gastronômico e contribuem para a difusão da cultura alimentar (Bueno, 2016). Dito de outra forma, a gastronomia pode ser entendida como

uma forma de expressão estética do ato de se alimentar, englobando tanto o processo de preparo dos alimentos quanto o cerimonial associado à refeição (Poulain, 2013, Bueno, 2016; Brillat-Savarin, 1995).

Enquanto a culinária refere-se às técnicas e práticas de preparo, o uso de ingredientes e uma lista de pratos a serem servidos durante uma refeição, “a gastronomia envolve o aparato material das refeições – a comida, os vinhos, assim como a decoração dos pratos, da mesa e da sala de refeições” (Bueno, 2016, p. 445). A gastronomia sai da “lista de pratos para o código, um sistema aberto capaz de criar novidades quase ao infinito” (Poulain, 2013, p. 210). Nesse sistema, o domínio do código é responsabilidade do *chef*, que coordenada todas essas operações e não se limita apenas aos aspectos culinários. Ele sabe distinguir os produtos de base, os tempos exatos de cozimento “as técnicas de combinações, os acompanhamentos de legumes, os molhos [...] para dar nascimento a novos pratos” não descritos em um livro de receitas, “mas contidos no código”, pois “o cozinheiro não cria um prato, ele fala uma língua” (Poulain, 2013, p. 210).

Contudo, não se pode diferenciar o simples “comer”, atribuído à culinária, do “comer bem” (Brillat-Savarin, 1995), ligado à gastronomia. Fazer esse reducionismo é acreditar que antes da popularização da gastronomia comia-se apenas para matar a fome, que não se prezava pelo sabor e muito menos pela apresentação dos pratos. A culinária e a gastronomia estão intimamente interligadas. Embora a primeira esteja inserida na segunda é a culinária que alimenta a gastronomia, visto que as técnicas de produção e o uso de determinados ingredientes são primeiramente experimentados na culinária. Por isso mesmo que *chefs* vão a regiões específicas com intuito de pesquisar uma determinada cozinha para seus processos criativos. Em muitos casos, há uma estrada de mão dupla na qual a gastronomia ganha com a estetização da culinária, adaptando suas técnicas aos ingredientes desta. Quanto à culinária, sai beneficiada ao incorporar elementos da gastronomia a seus pratos tradicionais (típicos).

Em resumo, quando o termo “culinária” for utilizado neste trabalho, ele se referirá às técnicas e práticas de preparo dos alimentos, incluindo as usadas em pratos típicos ou regionais. Por outro lado, ao mencionar “gastronomia”, abordarei os aspectos estéticos, culturais e históricos relacionados à comida, incluindo a apresentação dos pratos, o serviço de mesa e até mesmo a organização de eventos.

Isso não está relacionado à noção de autenticidade ou inautenticidade, uma vez que tanto a culinária quanto a gastronomia são práticas dinâmicas, sujeitas a constantes transformações e não se reduz à comida ligada ao turismo.

Embora criticado por ser responsável pela folclorização das culturas, o turismo pode, segundo Bortolotto (2017), servir como um meio de preservação de determinados patrimônios a partir do interesse dos turistas que podem contribuir na ressignificação de pratos, receitas e modos de fazer antes relegados a uma memória quase esquecida, recuperando o sentido da Convenção da Unesco para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (2003, Art. 2), que reconhece a transmissão intergeracional como um aspecto central do patrimônio imaterial, destacando a capacidade de recriação e reinvenção das comunidades.

Esse processo gera um sentimento de identidade e continuidade, promovendo o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana fundamentais à existência dos patrimônios imateriais, que só existem quando são praticados. Num processo oficial de registro e salvaguarda, possibilidade de sua preservação futura e o interesse das novas gerações detentoras do bem cultural podem ser estimuladas por sua viabilidade econômica, ou seja, enquanto produto viável ao turismo que pode atribuir a esses bens um valor de mercado, como é o caso da Peteca de Banana em Bananeiras, que será discutida no sexto capítulo desta tese.

As identidades alimentares são suporte das “memórias gastronômicas”, as quais trazem para o presente as recordações sensoriais que demarcam um estilo de vida, um determinado gosto, e odores que provocam a fala (Woortmann, 2013), pois a comida é uma linguagem e “representação de algo”. Como patrimônio alimentar, a comida pode reter memória política, “esquecer” ou “despolitizar” algum prato. Pode também levar um prato que já foi motivo de vergonha, em épocas escassas, à categoria de prato de orgulho nacional ou sofisticá-lo e transformá-lo em patrimônio nacional.

Como exemplos temos a *paella espanhola* que inicialmente “tinha como ingredientes, lebres e ratos silvestres [...] ela surge na *meseta espanhola*, como comida de pastores e camponeses, como estratégia alimentar face à falta de carne de boi e de porco, cara e rara para eles” (Woortmann, 2013, p. 11). No litoral “a *paella* terá como ingredientes, uma variedade de frutos do mar, aqueles que os pescadores pobres, em embarcações precárias na costa - conseguiam coletar e pescar e que não

conseguiam comercializar nos mercados” (p. 11-12) e não foi diferente com a *fondue* suíça que tem passado pobre, rústico e de fome. Era refeição preparada à noite “por grupos de pastores em abrigos escuros, no frio das montanhas, constituindo-se como única comida quente do dia. Tradicionalmente, cada pastor colocava no caldeirão da trempe, os restos do queijo que guardara num bolso e o pão preto que guardara no outro”, mas além da fome e da pobreza que obrigava os pastores juntarem os “restos de pães e queijos de diferentes vales, a *fondue* ‘fala’ de refeição compartilhada, de reciprocidade e ajuda mútua, de identidades de lugares, do vale de cada camponês e das variedades de queijos da Suíça” (Woortmann, 2013, p. 12).

Ainda no campo do simbólico relacionado à comida, pratos “simples” também podem ser transformados e ganhar novo *status* simbólico, tal qual Jean-Pierre Poulain (2016) observou na transformação das regiões francesas, iniciada nos anos 1930, que foi responsável pela “gastronomização” dos *terroir*, podendo esse processo ser entendido em três etapas: (i) a resistência das antigas províncias diante do risco de diluição das “identidades culturais” na formação da nação; (ii) a descoberta das culinárias provinciais pelo turismo, no início do século XX; e (iii) os inventários realizados pela França para salvaguardar a cozinha regional e integrá-la à nova gastronomia. Para Poulain (2016), o auge da valorização do *terroir* ocorreu quando cozinheiros regionais da França apresentaram seus pratos como “típicos”, em festivais e eventos importantes, personalizando-os e tornando-os mais apresentáveis e representativos de culinárias regionais: “é muito mais que uma simples patrimonialização, trata-se quase de uma inversão hierárquica, resultante da articulação de dois universos alimentares em oposição” (Poulain, 2016, p. 48), o da parte (local) e do todo (nacional).

O mesmo pode acontecer com a patrimonialização, quando o poder político entra em cena e eleger um dos elementos do *pool virtual* (Prats, 1997), promovendo a transformação das representações associadas ao espaço social alimentar e propondo que os produtos alimentares, objetos e saberes utilizados em sua produção, conservação e consumo, assim como os códigos sociais e modos de cozinhar, sejam reconhecidos formalmente como elementos culturais “detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social, que deve ser preservada como testemunho dessa identidade” (Poulain, 2016, p. 47).

Antropologia da Alimentação e os patrimônios alimentares

As transformações dos paradigmas alimentares interessam à Antropologia da Alimentação, que estuda as práticas alimentares em seus contextos culturais, sociais e históricos, analisando as dimensões que moldam padrões alimentares e os produtos classificados como "comida". Ela investiga como os alimentos influenciam identidades, processos de representação, imaginário, símbolos e classificações que estruturam visões de mundo em variados contextos históricos e culturais (Menasche; Alvarez; Collaço, 2012).

As investigações antropológicas sobre alimentação têm seus estudos pioneiros localizados na década de 1930, quando Audrey Richards (1932) destacou a relevância das práticas e costumes alimentares à mesa, determinando o permitido e o proibido. Ao assinar a introdução da sua obra *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bant*, Malinowski enfatizou que as práticas alimentares configuram uma “complexa e desenvolvida ideologia alimentar” (Malinowski, 1932, p. xvi), e que o ato de se alimentar transcende a satisfação da fome, envolvendo implicações simbólicas complexas.

Essa ideia também foi desenvolvida por Mary Douglas ([1966] 2010), trinta e dois anos depois⁴², que analisou como as regras dietéticas e de higiene ritual conectam a pureza do corpo físico à coesão social. Ela argumenta que tabus, como a proibição do consumo de carne suína entre judeus e muçulmanos, possuem raízes simbólicas que só podem ser compreendidas no contexto social em que se inserem.

Em 1985 Marvin Harris publica *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*⁴³, propondo uma perspectiva ecológica para explicar a rejeição à carne de porco entre judeus e muçulmanos, defendendo que, nas regiões áridas entre os vales da Mesopotâmia e do Egito, os pastores nômades criavam carneiros, cabras e gado, animais mais adaptados ao clima seco. Nesse contexto, a proibição do consumo de carne suína foi interpretada como uma estratégia ecológica, já que os porcos não sobrevivem bem em condições áridas. Harris (1989) analisou a aversão dos hindus ao consumo de carne bovina, associando-a a fatores econômicos na Índia, onde as

⁴² Publicada originalmente em 1966, com o título *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Foi traduzida no Brasil apenas como *Pureza e Perigo*.

⁴³ Na 1ª reimpressão dois anos depois o livro vem com o título *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture*; reimpresso em 1998 como *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*.

vacas desempenham funções essenciais, como limpeza de ruas e no fornecimento de esterco como fonte de energia, além da produção de leite, um alimento indispensável. Assim, consumir carne bovina seria considerado um luxo desnecessário.

Claude, Fischler (1995) discute aspectos da globalização, do consumo e da alimentação contemporânea por meio do conceito de "paradoxo do onívoro" onde a dualidade entre a neofobia, caracterizada pelo medo do novo levando à resistência a experimentar alimentos desconhecidos, e a neofilia, definida pela atração pelo novo e pela busca por diversidade alimentar: "A alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação" (Fischler, 1995, p. 68). A alimentação, embora necessite de estrutura, desempenha um papel estruturante, razão pela qual a ausência de elementos familiares pode transformar o ato de comer em uma fonte de angústia. Para mitigá-la no processo alimentar, *chefs* e proprietários de restaurantes investem em publicidade e *marketing* que conectam consumidores a inovações gastronômicas, estabelecendo uma narrativa de confiança, despertando a curiosidade do consumidor em experimentar novos pratos, fazendo-o sentir-se privilegiado por ter acesso antecipado às criações e transformando a neofilia em experiência singular.

No Brasil, é possível ressaltar os trabalhos de Gilberto Freyre, que desde o Manifesto regionalista de 1926, destacou a importância da culinária enfatizando a significação social e cultural desses valores, "A importância deles: quer dos quitutes finos, quer dos populares. A necessidade de serem todos defendidos pela gente do Nordeste contra a crescente descaracterização da cozinha regional", uma vez que segundo o pensador pernambucano não só de espírito vivia o homem, mas "vive também do pão - inclusive do pão-de-ló, do pão-doce, do bolo que é ainda pão". E por isso os presentes naquele congresso⁴⁴, deveriam se preocupar "com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração e [...] também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição" (Freyre, 1996, n. p).

A comida volta a ser tema de discussão em Gilberto Freyre em Casa Grande & Senzala (1936), quando ele explicou a importância das influências portuguesas,

⁴⁴ Primeiro Congresso Brasileiro de Regionalismo, na cidade de Recife, durante o mês de fevereiro de 1926.

indígenas e africanas para a formação da culinária brasileira. Em 1939, volta ao tema em Açúcar, quando recolhe e discute receitas regionais de doces nordestinos, considerando “tesouros preciosos” de nossa cultura. Conforme Maria Leticia Monteiro Cavalcanti (2007, p. 17), essa empreitada “escandalizou conservadores, ao recolher receitas que vieram de famílias e engenhos da região”, além disso, “espantou a ‘academia’, a se ocupar de tema considerado então menor”.

Gilberto Freyre defendia que o açúcar moldou o jeito de ser e a alma do brasileiro. Ele acreditava que quando as quituteiras brasileiras juntaram o açúcar ao milho, as frutas tropicais e à mandioca, fez surgir uma doçaria própria brasileira “do doce fino, da sobremesa fidalga [...] quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura da feira rústica que o pobre gosta de saborear com farinha, juntando a sobremesa a alimento de substância (Freyre, 2007, p. 25), as técnicas das quituteiras brasileiras criaram “um paladar brasileiro histórico” (p. 27).

Freyre analisa a influência da economia açucareira na estrutura social, política e cultural do Brasil (2007) ressaltando o impacto das casas-grandes, dos engenhos e da escravidão na formação da sociedade. Ele demonstra que as relações sociais estão profundamente vinculadas às representações e escolhas alimentares. Para ele, na base dessa composição social e na composição dos doces em si, há uma identidade manifestada a partir da doçaria, da confeitaria, e da pastelaria brasileiras, pois nestas artes de fazer existe “uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação” (Freyre, 2007, 57), que diz respeito à nossa identidade e nossa história.

É uma abordagem interessante, mas quando coloca essa “influência” a partir de diferentes etnias é como ela tivesse se desenvolvido de forma harmoniosa e pacífica. As “contribuições” ou “influências” analisadas sob essa perspectiva oferecem uma visão simplificada do processo histórico, muitas vezes hierarquizante e excludente, ao minimizar desigualdades e silenciar conflitos. Apresentar a diversidade como uma entidade única e essencializada pode reforçar uma estrutura social desigual e hierarquizada (Maciel, 2004).

No campo da alimentação, os trabalhos de Freyre (2007) e de Cascudo (2011) contribuíram para a construção da cozinha regional, razão pela qual Carlos Dória afirma que “As cozinhas regionais [brasileiras] emergiram como tema a partir de 1920

e de maneira mais forte do Nordeste” (2014, p. 147), debate incorporado à reinterpretação do popular, muito presente no Modernismo brasileiro, provocando o surgimento de uma identificação nacional das “cozinhas regionais” como cozinhas populares, num sentido próximo do conceito francês de *terroir*, pois está inspirada nas tradições regionais populares e camponesas que buscam recuperar este lugar na narrativa gastronômica (Poulain, 2016)

Câmara Cascudo (2011) discute a construção do paladar através de seus padrões, normas e proibições culturais, considerando o paladar como um elemento crucial na definição das preferências alimentares humanas. Para Gonçalves (2007), Cascudo permite a “eleição de certos sabores que já constituem o alicerce do patrimônio seletivo do domínio familiar e de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos” (Cascudo, 2011, p. 14), atribuindo ao paladar a força de um “agente milenar” pois “o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor” (p. 15).

Para Cascudo, o paladar se opõe à fome: “No caso dos escritos de Cascudo, e particularmente das categorias neles expressas, o paladar desempenha uma função dominante, enquanto a fome assume uma função subordinada” (Gonçalves, 2007, p. 180). É o paladar que distingue as diferentes modalidades do que é comida e bebida. Por isso, “pesquisadores que trabalharam com comunidades étnicas assinalam com frequência que os gostos alimentares são os mais permanentes, os mais difíceis de sofrerem modificações, os mais resistentes às mudanças históricas” (Gonçalves, *idem*, p. 167)

Outro autor que abordou a alimentação de um ponto de vista original e muito importante foi Josué de Castro (1992), aproximando-se de um tema tão frequente quanto tabu em nosso país: a fome. Diante de um problema que aproxima a humanidade no plano fisiológico, Castro analisou a relação entre a fome e a geografia, argumentando que a desnutrição não é um problema natural, mas uma questão social e econômica profundamente enraizada nas estruturas da sociedade, e como a desigualdade econômica, a exploração colonial e as políticas agrícolas inadequadas contribuem para a fome. “A verdade é que a moleza do cabra de engenho, a sua fatigada lentidão, não é mal de raça, é um mal de fome. É a falta de combustível suficiente e adequado à sua máquina, que não lhe permite trabalhar senão num ritmo ronceiro e pouco produtivo” (Castro, 1992, p. 146).

Mas a questão da desnutrição, conforme Josué de Castro, não atingia apenas o brejeiro, visto que os homens do litoral vivem numa dependência dos caranguejos: “deste crustáceo depende a vida de milhares de família que vivem atoladas nas margens da cidade do Recife” (Castro, 1992, p. 148). Melhor que brejeiros e litorâneos apenas os sertanejos, porque o sertanejo “não se constitui o sertanejo num agricultor de produtos de exportação, para fins comerciais, como se praticava nas terras do litoral, mas um plantador de produtos de sustentação para seu próprio consumo. Um semeador de pequena escala” (p. 191). Assim sendo, tinha uma alimentação mais equilibrada tendo uma dieta cotidiana balanceada, que, além do feijão de corda, tinha derivados de milho e de leite, carne e peixe. Esta dieta só era ameaçada nos anos de estiagem rigorosa e duradoura, quando consumia todas as reservas familiares.

Se a perspectiva de Câmara Cascudo (2011) sobre o paladar se opõe, tanto explicitamente quanto implicitamente, à fome destacada por Josué de Castro (1992) que não é um processo fisiológico, mas de ordem social, ambas as visões podem ser sintetizadas pela abordagem de Roberto DaMatta (1986), que diferencia alimento de comida: enquanto o alimento abrange o que é comestível e capaz de saciar a fome, a comida transcende essa definição. A “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DaMatta, *idem*, p. 56).

Com significado sociocultural inegável a comida atinge também o gosto, que vai além da apreciação dos alimentos, envolvendo cultura, emoção e prazer, moldados pela educação do paladar e pelos contextos sociais que influenciam nossas preferências alimentares (Brillat-Savarin, 1995). É a partir do “gosto” que a comida é valorizada e torna-se significativa para pensar, como parte da cultura de um povo.

Aqui no Brasil, a partir dos anos 1970, quando o turismo ganhou um importante impulso para o desenvolvimento, cresceu a busca por identidades regionais e alimentares. Esse impulso foi marcado por dois fenômenos importantes, a criação dos cursos de turismo em nível superior⁴⁵ (Müller *et. al*, 2011) e uma missão gastronômica

⁴⁵ No início da década de 1970, o Brasil vivia o período do “milagre econômico”, caracterizado por um crescimento acelerado da economia, com taxas médias anuais superiores a 10%, e uma inflação relativamente baixa, com média anual inferior a 20% (Brum, 2020). O turismo despontava como uma atividade econômica importante para o desenvolvimento do país. Nesse contexto, em 1971, foi criada a Faculdade de Turismo do Morumbi (atualmente Universidade Anhembi-Morumbi), pioneira na oferta do curso. A partir desse momento, diversas instituições brasileiras começaram a implantar cursos superiores de Turismo, como a Faculdade Ibero-Americana, a Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC/RS) e a Universidade de São Paulo (USP), todas em 1972 (Müller *et al.*, 2011).

francesa⁴⁶ que veio para cá com a missão de trazer a ideologia da *Nouvelle Cuisine* e levar a culinária brasileiro para o nível da alta gastronomia (Previatti, 2021) tal qual houve na França no que tange ao *terroir* e à revalorização da cozinha regional com ênfase em seus aspectos considerados *gourmets* (Poulain, 2016) e onde se observou na primeira metade do século XX um ressurgimento da nova cozinha regional, que valoriza receitas tradicionais em menus de restaurantes e em publicações sobre patrimônios culturais locais, num movimento que reconhece as receitas como parte integrante das identidades locais e enquanto uma manifestação cultural específica (Poulain, 2013). Poulain destaca que a “descoberta” da culinária regional não foi um processo começado por governos ou cozinheiros: “O movimento de descoberta das culturas alimentares das províncias da França é iniciado pela literatura gastronômica” (Poulain, 2016, p. 41).

Motivadas não apenas por uma nostalgia do passado, retorno ao antigo ou como parte de uma retórica da perda (Gonçalves, 2003), tais mudanças ocorreram principalmente pelo incremento à atividade turística, onde o patrimônio alimentar (Espeitx, 2004) tem sido apresentado como um importante atrativo turístico, ao refletir formas culturalmente estabelecidas e práticas culinárias. Como conceito que se refere ao conjunto de práticas, saberes e produtos alimentares valorizados por uma comunidade, e não apenas como um ato de nutrição, o patrimônio alimentar revela a face cultural do alimento enquanto comida, refletindo a identidade, a história e as tradições de um povo.

Nesse sentido, muitas cidades mostram-se dispostas a “fisgar os turistas pelo estômago”, ou seja, conquistar sua simpatia através da adesão alimentar à culinária local, aproveitando que “o novo turista dos nossos dias é curioso, explorador, aventureiro, amante de emoções fortes. Mas é também arqueólogo. Sabe o que quer,

⁴⁶ A missão de 1975 foi liderada por Paul Bocuse, que, no mesmo ano, foi condecorado com o título de Chevalier de la Légion d'Honneur, a mais alta distinção honorífica francesa. Essa missão “gastrodiplomática” tinha como objetivo a difusão das ideias da *nouvelle cuisine*. Em contraste com a cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* se caracteriza pela leveza, delicadeza dos pratos, ênfase na apresentação, além do uso de ingredientes frescos e locais. De acordo com Débora Previatti, Paul Bocuse chegou a afirmar que nossa cozinha deveria “ser salva” e que os ingredientes e prato “autenticamente brasileiros em “desvalorização”, “mediante o savoir-faire de chefs, aos olhos estrangeiros, poderiam ser “resgatados” e “convertidos” em “boa cozinha”” (Previatti, 2021, p. 336). Ainda conforme a autora, embora Bocuse acreditasse que nós ainda não “modernos” em relação as técnicas de preparo e de apresentação percebeu a importância de nossos ingredientes “autênticos” o que poderia contribuir para a apropriação social de novos modelos alimentares como a *nouvelle cuisine*. “Em virtude da abundância de recursos naturais e da biodiversidade, o Brasil tornou-se visado por chefs estrangeiros (p. 338).

aonde vai, gosta de pormenores” (Sampaio, 2009, p. 131). No processo coletivo de construir uma visão patrimonial da alimentação, há muitos pratos e receitas transmitidas geracionalmente (persistências) assim como se observam modificações gastronômicas, especialmente aquelas ligadas aos restaurantes que se autoidentificam como “contemporâneos”, para se contrapor aos “tradicionais”. Os restaurantes se intitulam “internacionais” para não serem chamados tradicionais, pois a “mola mestra da cozinha internacional é a inventividade e o interesse pelo inédito”, no entanto, tanto o termo contemporâneo, como a expressão “cozinha internacional” o termo empregado para se referir a uma cozinha que mantém apenas a aparência de uma autêntica alta gastronomia, buscando impressionar por meio de nomes pomposos em seus menus (Franco, 2010).

Como expressão do patrimônio cultural, as práticas culinárias são dinâmicas. A busca por pratos novos ou tradicionais, bem como pelas funções e significados culturais a eles atribuídos, determina o desaparecimento de alguns e a permanência de outros, conforme se viabiliza sua continuidade diante das transformações tecnológicas, econômicas, produtivas e culturais. Na contemporaneidade, destaca-se o papel central da mídia na formação do gosto coletivo, ao associar aos sentidos humanos, paladar, olfato e visão, um novo componente: a aprovação social da escolha. Esse processo gera reconhecimento e distinção social, influenciando a preferência por determinados alimentos e locais de consumo.

Assim, locais e iguarias apresentadas nas fotografias e vídeos publicitários, bem como nas divulgações e repercussões de experiências de frequentação e consumo através das mídias sociais constituem um cânone que descreve tais experiências como “imperdíveis”, comidas e lugares onde se deve “ir e comer antes de morrer”. Como frases de efeito ou narrativas sobre “experiências inesquecíveis”, a estética de um local “instagramável” pode prevalecer sobre o sabor do prato. Nessa complexa articulação, o turismo tem tido um grande papel na construção dessas narrativas e na preparação de um cenário de consumo.

É o que pretendo revelar nos próximos capítulos deste trabalho. No primeiro, analiso a trajetória histórica de Bananeiras, destacando seus principais ciclos produtivos e como estes influenciaram a formação da população, a configuração dos territórios e as sociabilidades, articulando processos históricos, dinâmicas econômicas e estruturas sociais que contribuíram para a construção de um projeto de turismo.

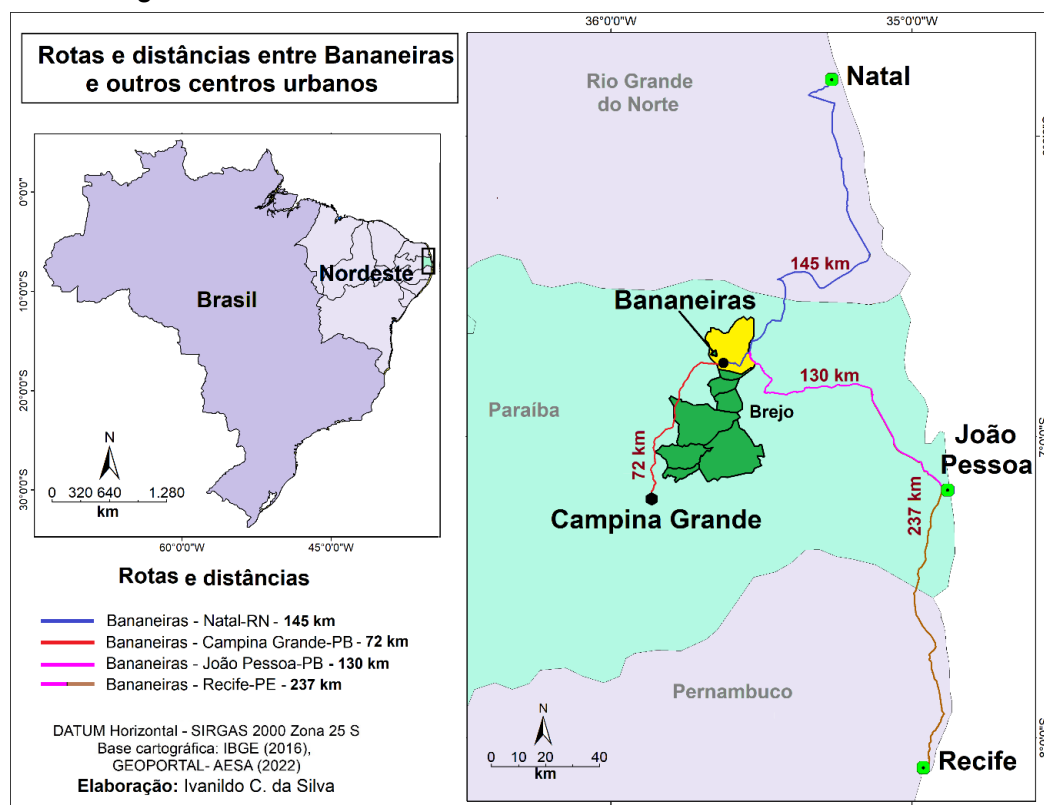
CAPÍTULO 1: A CIDADE DE BANANEIRAS: TEMPOS E ESPAÇOS

“A terra, o trigo, o pão, a mesa, a família (a terra);
existe neste ciclo, dizia o pai nos seus sermões,
amor, trabalho, tempo”

Raduan Nassar (Lavoura Arcaica)

Situada na Região Intermediária de João Pessoa e na Região Imediata de Guarabira, conta com uma população de 23.134 habitantes (IBGE, 2023)⁴⁷ abrangendo uma área territorial de 255,641 km² do Planalto da Borborema. A cidade localiza-se a 130 km de João Pessoa (a capital do estado da Paraíba), 145 km de Natal (Rio Grande do Norte), 237 km de Recife (Pernambuco) e a 72 km de Campina Grande (segundo maior município da Paraíba).

Figura 1 – Rotas e distâncias entre Bananeiras e outros centros urbanos



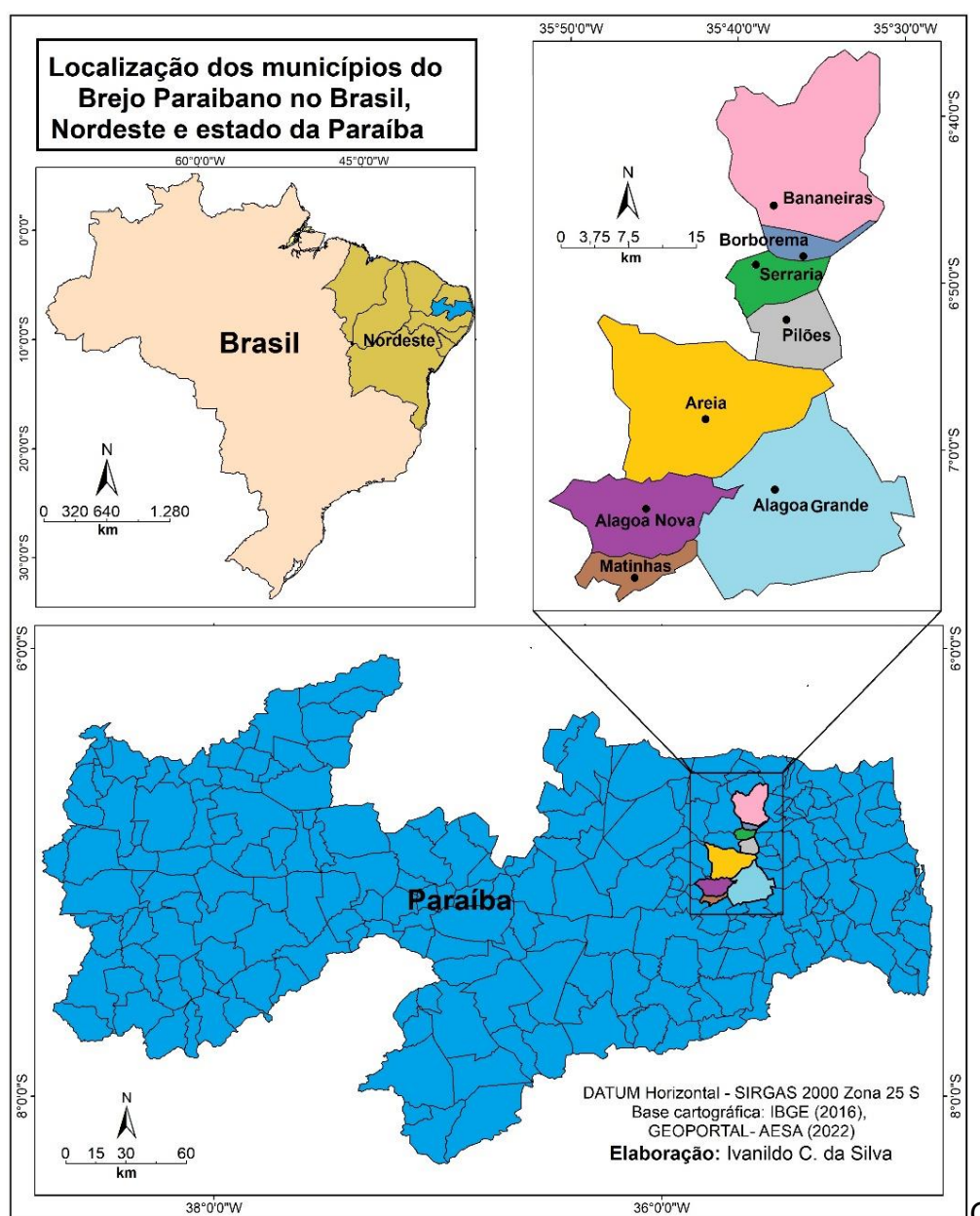
Fonte:

Ivanildo C. da Costa 2022a.

⁴⁷ <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/bananeiras/panorama>.

Com uma altitude de 526 metros, Bananeiras desfruta de um clima mais ameno que a maioria do agreste paraibano, apresentando uma temperatura média anual de 24°C. Compartilha limites com os municípios de Solânea (a 3 km da sede), Dona Inês (a 15 km), Campo de Santana (a 31 km), Belém (a 15 km), Píripituba (a 15 km) e Borborema (a 5,5 km). O centro urbano de Bananeiras está estrategicamente localizado em um vale, com edificações distribuídas em um platô e nas encostas.

Figura 2 – Localização dos municípios do Brejo Paraibano



Fonte: Ivanildo C. Silva, 2022b.

A região conhecida como “Brejo” paraibano é uma mancha úmida na escarpa oriental do Planalto da Borborema; este último, um maciço formado por rochas cristalinas e recortado por vales, rios e riachos (Cordeiro, 2014). Com a mudança na divisão regional do Brasil, em 2017 ele deixou de ser uma região geográfica (IBGE, 2017⁴⁸), mas na perspectiva dos seus habitantes o Brejo paraibano permanece constituindo uma identidade particular, “por constituir uma estrutura, a região possui uma identidade que permite diferenciá-la do seu entorno. Essa personalidade regional possibilita a sua delimitação a partir da compreensão da especificidade que ela contém” (Castro, 1992, p. 33). Essa “personalidade regional” de contornos dinâmicos é permanentemente revisitada por seus habitantes e visitantes, que encontram o passado desse lugar resultante de um processo de ocupação e definição territorial, perpassado por uma história econômica envolvendo a criação e produção de gado, algodão, cana de açúcar e café sobre um território originalmente ocupado pela população indígena autóctone, diversamente étnica e genericamente designada como Tapuias, entre os quais os Canindés e Sucurus

1.1.2 Colonização e formação territorial

A colonização da Paraíba teve início como parte de um projeto de estabelecimento do domínio português, com foco na criação de um sistema voltado para a exportação de produtos agrícolas. Uma intensa interiorização colonial ocorreu no início do século XVII, pela introdução do gado, alcançando o Brejo paraibano na Serra da Copaóba, nome indígena do planalto da Borborema (Pinto, 1973). Algumas incursões aconteceram ali para combater ora os franceses, ora os indígenas Potiguara. Numa dessas expedições, em 1625, o comandante bandeirante Manoel Rodrigues teria chegado ao território que corresponde atualmente ao município de Areia (Almeida, 1980).

⁴⁸ A partir de 2017, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017) passa utilizar uma nova metodologia de divisão territorial, classificada em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias. “Assim sendo, o que se faz prioritário é a revisão das unidades mesorregionais e microrregionais, que nesse estudo recebem os nomes de Regiões Geográficas Intermediárias e Regiões Geográficas Imediatas, respectivamente. Essas escalas oferecem um retrato mais detalhado do território brasileiro e dos seus atributos.” (IBGE, 2017, p. 8-9). Após a adoção desses critérios, a Paraíba foi dividida em quatro regiões Intermediárias: João Pessoa, Campina Grande, Patos e Sousa-Cajazeiras.

Os holandeses teriam alcançado o Brejo pelos passos do bandeirante paulista Rodrigues (c.1617-1700), sob a liderança de Elias Herckman⁴⁹, então governante da Paraíba (1636-1639). Em 1639, ele elaborou um relatório sobre a região onde enfatizava os engenhos ao longo do rio Paraíba, a fertilidade do solo e os costumes nativos: "em águas, ares e fertilidade é esta Capitania uma das regiões mais saudáveis do Brasil" (Herckman, 1886, p. 239). Segundo o relatório, a região seria adequada para cana, cereais, vinha e vários produtos da Europa.

Para melhor compreender a formação colonial do Brejo paraibano é necessário considerar a importância da Capitania de Itamaracá⁵⁰ e o contexto da formação da nova Capitania Real da Paraíba, quando surgiu a vila de Bananeiras. Sob a jurisdição de São Miguel da Baía da Traição, a Capitania Real da Paraíba abrangia as atuais regiões dos municípios paraibanos de Araruna, Guarabira, Areia e Serra da Raiz, estendendo-se até Cuité. A grande extensão territorial impôs desafios significativos, dificultando tanto o estabelecimento de assentamentos quanto a defesa contra invasões costeiras e os conflitos com os nativos⁵¹.

Apesar disso, as terras da atual Bananeiras permaneceram desconhecidas dos europeus até as primeiras décadas do século XVIII: "Bananeiras foi a última parte dos brejos descoberta e colonizada" (Novais, 1912, p. 32), mesmo sendo a origem da sua ocupação relacionada a duas sesmarias de grande importância: a primeira concedida a Antônio Velho Coelho e a segunda outorgada a Domingos Vieira Machado e Zacharias de Mello, naturais de Mamanguape. Domingos Vieira Machado e Zacharias de Mello⁵² exploraram as terras da Serra da Boa Vista, e ao perceberem que eram

⁴⁹ Liderando um grupo de 53 soldados e 60 ameríndios, o explorador holandês adentrou o interior da Paraíba, dedicando dois meses à meticulosa cartografia da região em busca de recursos minerais. Além de ouro e prata, a expedição buscava salitre (nitrato de potássio), um componente essencial na defesa contra povos indígenas e adversários, como os franceses (Santos, 2009).

⁵⁰ O território tinha com limites do norte da Baía da Traição (PB) a Igarassu (PE). Em 1534, foi concedido a Pero Lopes de Sousa e, após seu falecimento, retornou à Coroa Portuguesa. Em 1574, surgiu a Capitania Real da Paraíba, estabelecida em 1585 com o objetivo de conter incursões francesas, repelir ataques dos Potiguaras e consolidar a ocupação do Nordeste (Barbalho, 2009).

⁵¹ À medida que as terras sob o controle dos indígenas se tornavam escassas, os tapuias adotaram táticas de ataque ao gado e às plantações dos colonos. Para evitar mais conflitos com os colonos, a Coroa permitia que os indígenas tivessem direito a determinadas extensões territoriais, porém sob a tutela de um capitão designado por Lisboa. Eles obtinham essas terras por meio da prestação de serviços à Coroa, os quais envolviam defender os domínios portugueses consolidados contra outras aldeias, grupos étnicos inimigos de Portugal e mesmo dos franceses.

⁵² Os donatários mencionados anteriormente não identificaram rastros da presença de europeus nas terras recebidas como sesmarias. Encontraram, contudo, em áreas alagadas, um vasto bananal selvagem, conhecido como pacoveira, que não era adequado para consumo humano. O nome do

terras indígenas sem presença de colonizadores fizeram a requisição⁵³: "duas léguas de comprimento e largura para cada um, com a finalidade de obterem um olho d'água, que de outra forma não estaria disponível" (Novais, 1912, p. 33). Quatorze anos mais tarde, em 1730, já residia no local das Bananeiras "o tenente Antônio Gomes de Macedo. Que deste lugar se formou a nossa cidade" (p. 34). Com as doações das áreas, a região começou a ser habitada e as terras receberam registros oficiais num processo de ocupação colonial e desapropriação dos territórios indígenas⁵⁴, estendendo-se do começo do século XVII até a década de 1730, e continuamente marcado por conflitos entre europeus e indígenas (Mariz, 1978), até que estes últimos foram desaparecendo, dizimados ou "misturados", e apagados dos livros e das versões dominantes da história local.

De modo geral, a historiografia oficial da cidade considera que a colonização de Bananeiras foi baseada em dois pilares: criação de gado e propriedades fundiárias extensas com grandes plantações, sujeitos a flutuações de acordo com o mercado global (Mariz, 1978). Isso não implica que todos os pioneiros do povoamento mantiveram as atividades agropecuárias, pois muitos especularam com as terras ou dela se serviram para consolidar seu prestígio político-econômico.

Antecipando a especulação imobiliária recente no município (com imóveis individuais ou condomínios), poucos procuraram empreender efetivamente na produção e muitos se destacaram nas atividades administrativas da comunidade e na política, constituindo uma oligarquia local baseada em poucas famílias "com seus descendentes e patrimônios adquiridos, a exemplo dos Guedes Pereira, Alves da Rocha, dos Bezerra Calvalcanti, dos Neves, dos Lucena, Aragão e Melo, Guimarães, dos Cirne Ramalho" (Silva, 2016, p. 24). Eles prosperaram mediante a exploração da terra, mas também souberam adaptar-se aos tempos e às novas demandas que se

município, de fato, deriva das pacoveiras (Silva, 2016). Antes disso, as terras eram consideradas parte da Vila de São Miguel da Bahia da Traição até o Curado de Nossa Senhora das Mercês da Serra de Cuité, constituindo um vale fértil pronto para o cultivo

⁵³A solicitação foi feita oficialmente em 21 de março de 1716. Vieira e Mello se tornaram os primeiros colonizadores de Bananeiras. Essas duas famílias foram os pilares da colonização do local.

⁵⁴A notícia de vastas áreas desocupadas, clima frio e terra abundante começa a atrair exploradores e imigrantes para o Brejo. Se antes eles visavam prosperidade, agora chegam com suas famílias para ocupar as terras devolutas, como em 1787, José Lopes de Mendonça solicitou terras nos sítios de Pirpirituba e Bananeiras. O mesmo ocorreu em 1791 com Cosme Gomes da Silva que foi ainda mais ambicioso, pleiteando terras nas ribeiras do Curimataú, indo das fronteiras do Rio Grande do Norte até Dona Inês, antigo distrito de Bananeiras (Tavares, 1910). Em março de 1792, Luiz Soares da Silveira menciona a solicitação de terras na Serra de Bananeiras, enquanto João Lourenço de Lima buscava terras excedentes na Serra da Copaóba, seja no Sertão ou no Brejo de Bananeiras (Silva, 2016).

impuseram às elites locais por exemplo concentrando-se na educação dos filhos, em alcançar patentes militares e até obtendo títulos nobiliárquicos.

Enquanto muitos nativos e outros tantos pequenos produtores eram progressivamente destituídos de suas propriedades fundiárias, os sesmeiros que inicialmente adquiriram terras durante a colonização visavam enriquecer rapidamente, buscando minerais ou explorando recursos naturais de maneira extrativista. Quando a oportunidade surgiu, provavelmente após 1850 com a aprovação da Lei de Terras, os sesmeiros “passaram estas terras na nota”, como brincou um dos meus interlocutores, ou seja: aos sesmeiros cabia “limpar” as matas, derrubando e fazendo coivaras (Retumba, 1912), nas terras pertencentes às populações nativas, estando autorizados a dizimá-las ou dominá-las à força. Os sertanistas hoje imortalizados em nomes de rodovias e estátuas que são “vistos como heróis, foram, na verdade, os grandes salteadores e causadores dos genocídios” (Santos, 2009, p. 419).

Com a formação do Império Brasileiro, Bananeiras passou, em 1822, para a jurisdição de Areia (Silva, 2016). Onze anos depois (1833), surgiu a freguesia de Nossa Senhora do Livramento e, em 1857, essa freguesia foi elevada à categoria de comarca, com uma consolidada produção de café (Mariz, 1978; 1985) e com a presença de engenhos proeminentes. Em 1879, o município de Bananeiras tornou-se autônomo, conquistando sua independência. Nesse período, destacou-se como produtor de café e exportador de algodão, alcançando prosperidade e rivalizando com sua antiga sede, Areia.

A emancipação de Bananeiras em relação a Areia garantiu aos seus habitantes autonomia política, possibilitando a formação de representantes legais entre as lideranças locais interessadas em participar da Assembleia Provincial e da administração municipal. A partir desse momento, os proprietários de terras e pecuaristas do município⁵⁵ ganharam protagonismo na política local e estadual, consolidando uma tradição de poder que se estendeu ao longo dos séculos. Nas eleições de 1880, o Coronel Antônio Targino Cândido das Neves, influente cafeicultor, e o padre Manoel de Souza Correia Lima foram eleitos representantes da Província

⁵⁵ É por isso que, ao adotarem a narrativa oficial, os descendentes dos grandes latifundiários e sesmeiros frequentemente vilipendiam os indígenas e elogiam os bandeirantes e sertanistas como aqueles que trouxeram civilização para o Brejo, validando a dominação e blindando sua classe contra os abusos coloniais. Por essa razão, retratam os ameríndios como selvagens, bárbaros e diversos outros adjetivos pejorativos.

da Paraíba (Silva, 2016). Dessa forma, tanto a aristocracia rural quanto membros do clero originários do Brejo assumiram papéis centrais na política paraibana.

1.1.3 O ouro branco: terra, casulos, lã e pasto para o gado

Bananeiras teve uma produção significativa de algodão desde o século XVIII até o início do XIX. Durante o século XVIII, quando o Brasil enfrentou uma crise econômica devido ao declínio na produção de ouro, a Coroa Portuguesa incentivou o cultivo do algodão, aproveitando a alta demanda externa, especialmente por parte da Inglaterra⁵⁶. A Revolução Industrial e a Guerra de Secessão dos Estados Unidos impulsionaram a indústria do algodão no Brasil, pois a independência dos Estados Unidos, diminuiu a relevância desse país como fornecedor inglês.

A produção algodoeira concentrou-se nos estados do Maranhão, Pernambuco, Bahia e Ceará, mantendo-se por um século e registrando crescimento tanto no plantio, quanto nas instalações de descaroçamento. A Paraíba não aparece como importante exportador da fibra por fatores de subordinação: primeiro, os produtores vendiam em Pernambuco, exportando pelo porto pernambucano, para escapar dos tributos paraibanos (Almeida, 1994; Retumba, 1912). O segundo fator é político: de 1756 a 1799, a Paraíba foi anexada a Pernambuco⁵⁷. Mesmo atrelado ao estado vizinho, o algodão paraibano desempenhou um papel crucial no povoamento do Brejo, sendo considerado seu "ouro branco" e uma das primeiras atividades comerciais da região. As famílias envolvidas na cotonicultura foram pioneiras no acúmulo de riqueza e prestígio, o que possibilitou a expansão do capital econômico local.

A abertura dos portos brasileiros em 1808 reforçou a parceria do Brasil com a Inglaterra onde a indústria têxtil impulsionava a produção em larga escala do algodão. Dessa maneira, desde o século XIX, a Paraíba se transformou em um espaço de produção algodoeira com alcance internacional até 1850, quando o açúcar e o algodão dividiam o domínio da produção agrícola no Brejo. Uma grande colheita (em 1862) reposicionou a fibra paraibana, que se tornou cobiçada pelos ingleses devido à

⁵⁶ Em 1750, o governo metropolitano enviou tecelões ao Maranhão e Pará para estabelecer fábricas têxteis (Ribeiro, 1981). A cultura do algodão expandiu-se, levando ao aumento da concentração populacional, superando a pecuária extensiva e aproveitando os seus resíduos para alimentar o gado.

⁵⁷ Apesar da separação política, persistiram fortes laços de dependência econômica entre as capitanias (Chaves Jr., 2014). Mesmo após a separação política, essa dependência em relação a Pernambuco não diminuiu, pois os vínculos políticos e econômicos entre as duas capitanias não foram eliminados.

dimensão e a textura das fibras (Retumba, 1912). Essa cultura se destacava pela compatibilidade com outros cultivos (como feijão, fava e milho) e a utilidade dos restolhos para o gado em épocas secas (Almeida, 1994). Assim, o algodão era cultura agrícola muito apreciada por latifundiários do Brejo e do Curimataú⁵⁸, onde os campos, após a colheita, viravam pastagens (Garcia Jr., 1989), embora a produção de algodão enfrentasse desafios, incluindo o escoamento e alto preço do frete, devido às dificuldades do transporte pelas estradas para os portos de Pernambuco ou Mamanguape (Retumba, 1912)⁵⁹.

Como polo produtor e comercializador da lã vegetal (Miranda, 2017), a cotonicultura paraibana foi impactada por variações climáticas e interferências em nível nacional e internacional. Além disso, três grandes períodos de seca (1877/78, 1888/89 e 1915) resultaram em severas crises humanitárias (Almeida, 1994), intensificando fluxos migratórios do Sertão para o Brejo e, posteriormente, para o litoral ou para o Norte do Brasil, especialmente a região amazônica, em busca de melhores oportunidades (Almeida, 1980). Diante desse cenário, muitos habitantes de Bananeiras, particularmente os mais pobres ou aqueles que perderam seus bens e fontes de renda, foram compelidos a migrar em busca de novas perspectivas. “Era um povo em peso que se morria de pura fome na terra pródiga que cevava todas as ambições forasteiras” (Almeida, 1994, p. 188). Mamanguape, Campina Grande, Areia e Bananeiras fervilhavam com a chegada desses migrantes testemunhando um empobrecimento alarmante.

⁵⁸ Curimataú, conforme Cascudo (1968, p. 85), deriva de “*corimatã-u*, o rio dos curimatãs”. A Bacia Hidrográfica do Rio Curimataú, na Paraíba, abrange os municípios de Barra de Santa Rosa, Damião, Casserengue, Cacimba de Dentro, Solânea, Bananeiras, Dona Inês (alto curso), Tacima, Belém, Caiçara e Logradouro (médio curso). Todos esses municípios estão inseridos no polígono da seca. Segundo o Michaelis (2024), curimataú é um regionalismo nordestino usado no Rio Grande do Norte e na Paraíba para designar “zona das caatingas, apropriada à criação de gado”. As regiões do Curimataú, forneciam rebanhos para o Brejo durante as invernadas, resultando em tráfego frequente entre os territórios. O Brejo sustentava os animais de trabalho, enquanto o Curimataú se concentrava na criação de gado. A cotonicultura competia com os engenhos de açúcar (Almeida, 1994).

⁵⁹ Em 1886, o engenheiro Retumba destacou que o transporte de uma tonelada por lombo de animais custava 500 contos, enquanto por trem custava 72 contos (Almeida, 1994). André Rebouças, engenheiro militar baiano, observou desde a década de 1860 que Areia carecia de uma rede de transporte efetiva até o porto de Cabedelo, essencial para o desenvolvimento do Brejo (Almeida, 1994).

1.1.4 A máquina de moer cana e gente

Os primeiros registros de produção de cana-de-açúcar no Brejo datam da década de 1870. A cana-de-açúcar não era cultivada em consórcio, ou seja, não compartilhava as mesmas terras com outras culturas, o que demandava uma grande quantidade de terra para a produção de açúcar (Garcia Jr., 1989). Além disso, a produção açucareira estava relacionada à demanda europeia, concentrada no Nordeste⁶⁰.

A cultura canavieira no Brejo fortaleceu o domínio dos senhores de engenho, com controle rígido sobre os trabalhadores⁶¹. Mesmo em momentos de crise e empobrecimento dos senhores permaneceu o “cabresto curto⁶²” dos senhores de engenho que eram autocráticos, ou seja, controlavam todos os aspectos da vida local, como uma figura que “enfeixa todos os poderes. Como costumavam dizer, *casava-se e batizava-se*. Era a polícia, o juiz, o médico, o padre [...] Julgavam e sua a sentença era inapelável” (Almeida, 1994, p. 61). A resistência ao sistema era severamente punida, criando uma hierarquia opressiva onde o poder sobre a terra significava o controle sobre a força de trabalho rural, limitando as liberdades e os direitos fundamentais dos trabalhadores (Moreira; Targino, 1997).

O morador⁶³ pouco conhecia além dos limites dos engenhos onde nasciam e trabalhavam até morrer. Por serem dependentes de moradia e estarem sujeitos a um sistema quase feudal (Garcia Jr., 1989) de obrigações e deveres, a hierarquia social⁶⁴

⁶⁰ Ao longo do litoral e das várzeas do Rio Paraíba há registros da presença da cana de açúcar desde 1634, contabilizando 19 engenhos (Herckman, 1886).

⁶¹ Tanto escravos quanto homens livres participavam do cultivo e processamento da cana, os primeiros representando cerca de 10% da população. A abolição trouxe mudanças nas relações de trabalho como forma de exploração (Moreira; Targino, 1997).

⁶² O cabresto é um arreio de couro ou de outros materiais, composto de cabeçada sem embocadura usado tanto para conduzir o animal durante a cavalgada ou para prendê-lo a algo (Cabresto, 2022). Por extensão, “manter no cabresto curto” é dominar alguém para que tenha pouca mobilidade, ou seja, dominar alguém impondo-lhe autoridade, sujeitando-o à vontade de quem segura o cabresto.

⁶³ Conforme Garcia Jr. (1983; 1989), ser morador implicava fazer parte de uma rede de reciprocidade assimétrica, conectando aqueles que buscavam moradia em uma propriedade à autoridade do senhor de engenho, mantendo-os sujeitos a uma continuidade com o passado escravista. “Quando o trabalhador potencial procura um engenho, antes de pedir trabalho, o que ele procura é casa [...] casa de morada, uma casa que permita o sustento dele e de sua família e lhe assegure certas vantagens no engenho [...] como a do usufruto de um sítio (Palmeira, 1977, p. 205). O morador poderia ter direito ao *roçado*, composto por “cultivos de ciclo curto, feitos com o uso de força de trabalho familiar” (Garcia Jr., 1983, p. 30), podendo incluir uma lavoura comercial como o algodão, e ao sítio que, no Brejo paraibano, “designava tanto a reunião de árvores frutíferas em determinado local, como o plantio sistemático de pés de café”. Ter direito ao *sítio* era um privilégio de poucos moradores.

⁶⁴ Até idas a feiras eram proibidas, pois elas davam notícias do mundo exterior. Com sua comunicação limitada ao senhor e seu poder, compravam e vendiam nos próprios barracões do engenho.

era mantida através do controle dos jogos e dos ofícios religiosos e até mesmo “tomar uma lapada⁶⁵” de aguardente acontecia sob os olhares vigilantes dos senhores e de seus prepostos.

As sucessivas crises do preço do açúcar e da rapadura nos mercados interno e externo desestabilizavam o setor, diminuindo suas margens de lucros. Perdendo a capacidade financeira, o prestígio e a consequente capacidade de se reproduzir enquanto classe dominante, a produção estava ameaçada, uma vez que a maquinaria dos engenhos também se tornou obsoleta, pois, a tração animal foi primeiramente substituída pelo engenho a vapor, depois pelo motor a diesel e, por fim, pelo motor elétrico (Moreira; Targino, 1997). Poucos senhores de engenho acompanharam essa modernização, evidenciando sua decadência econômica. Foi mantida, entretanto, a força política e social desses senhores e suas famílias⁶⁶.

Não se pode pensar a sociedade do final do século XVIII para o início do XIX no Brejo, unicamente sob “a inspiração do elitismo da sociedade patriarcal”, mesmo se “os estudos municipalistas ganharam feições hagiológicas, exaltando os chefes das grandes famílias” (Mello, 1985, p. II), sabemos que o patrimônio dessas famílias foi construído sobre a força de trabalho escravo ou precariamente assalariada subvalorizada, invisibilizada. Sem acesso regular à alimentação, a população em situação de vulnerabilidade tornava-se ainda mais dependente dos proprietários de terras, recebendo remunerações inferiores àqueles que não residiam nas propriedades dos senhores de engenho (Garcia Jr. 1989). Sem “mais que uma muda [de roupa] para cobrir o corpo, os moleques de dez anos já pegavam no pesado para ajudar os pais. Roçados não tinham por que mourejavam no alugado os seis dias da semana porque o patrão não lhes dava terra para plantar” (Almeida, 1980, p. 105).

Nesse sistema, apenas a elite acessava a educação e, “quando as condições permitiam, havia de tirar o pé da lama para ser encaminhado aos estudos, de preferência no seminário de Olinda. Não foram poucos os que viajaram para as faculdades do Recife e do Rio de Janeiro, alguns até para a Europa” (Almeida, 1980,

⁶⁵ Lapada é um termo popular para uma dose de cachaça, geralmente servida no copo tipo “americano” (de 190 ml): “O tamanho da dose oscila entre a metade do copo e um pouco abaixo da metade (Silva, 2019, p. 174). Mas por extensão, lapada é sinônimo de cachaça. Quando o copo é completamente cheio, diz-se que ele foi passado a “palheta”, como se fosse um sólido para tirar o excesso.

⁶⁶ Nem todo engenho prosperava e nem toda casa-grande era luxuosa. “Os senhores de engenho eram rústicos, podiam até ser confundidos com os cabras do eito” (Almeida, 1980, p. 102), exceto pelo grito e pela rispidez com que travam “cabras” e escravos, estes últimos bem mais pobres.

p. 102). Mesmo quando eram de famílias ricas ou de proprietários de terra, as filhas não iam para a universidade.

Não foi apenas a decadência dos engenhos que reduziu a produção de açúcar e fez a rapadura brejeira perder mercado. Com plantações irrigadas (Miranda, 2017), na década de 1920, surgiu produção de rapadura no sertão, concorrendo com o produto do Brejo, e dificultando o cenário onde a gomose⁶⁷ afetou os canaviais e dizimou as plantações de cana caiana (Almeida, 1980), obrigando os engenhos a pararem a produção e, conseqüentemente, endividando os proprietários. É quando os velhos engenhos perdem forças e os banguês começam a dar sinal de decadência: nos apitos de três turnos as usinas anunciam que precisam de mais cana, e assim foram “engolindo” os engenhos, a partir daí meros fornecedores de cana. Se os engenhos eram as “máquinas de moer gente”, as usinas são máquinas de engolir engenhos, pois seus novos métodos produtivos, mais científicos e mais racionais economicamente consomem muito mais cana que os engenhos (Almeida, 1994).

Esse processo que se estende entre os anos 1950 e 1980 transformam a realidade local em Bananeiras, pois revela a importância do usineiro, que se torna mais poderoso que os donos de engenho e “ditam as regras” sobre financiamentos e empréstimos, os investimentos de capital, trabalho e salários. Com o crescimento de muitas as usinas no Sudeste do Brasil, surge um o “novo caminho” que repercute localmente nos roçados dos “cabras”, trabalhadores dos engenhos e das suas terras (Garcia Jr. 1989).

Embora as “fases” econômicas sirvam como referência histórica nesta tese, não se deve limitar a compreensão da produção agrícola de Bananeiras à noção de “ciclos econômicos”, pois diversas atividades agrícolas coexistiam e persistiam, mesmo quando a tendência não era produzir em larga escala determinadas *commodities*. Além disso, entre essas fases produtivas, existia um período de transição entre as culturas agrícolas, e a plantação demandava tempo para alcançar sua produção plena. Havia, ainda, a necessidade de uma produção diversificada, tanto para o autoconsumo quanto para o pequeno comércio dos moradores e dos proprietários de terra.

⁶⁷ A gomose era uma doença bacteriana causada pela bactéria *Xanthomonas axonopodis* pv. *Vasculorum*. O principal sintoma da doença era a produção de uma substância amarelada que era secretada do colmo das plantas doentes. Essa substância, denominada goma, causava sérios problemas e as plantas doentes morriam precocemente (Almeida, 2010).

Sob essa perspectiva, a compreensão das dinâmicas agrícolas requer uma abordagem abrangente, que leve em consideração não apenas os aspectos econômicos, mas também as adaptações sociais, culturais e o cotidiano das comunidades envolvidas. Juntamente à ideia de "ciclos econômicos", proponho apresentar metodologicamente as diferentes dinâmicas que envolvem produtos e culturas agrícolas diversas, com fluxos e ritmos coexistentes.

1.1.5 O ouro preto: novas formas de morar, de comer e de ostentar

Pelo que se relata, as primeiras mudas de café chegaram ao Brasil em 1727, trazidas da Guiana Francesa por Francisco Palheta, que as introduziu no Pará, oriundas da família *Coffea arabica*, espécime originária aclimatada no Jardim das Plantas de Paris (Martins, 2012). No entanto, foi crucial encontrar solo adequado para seu cultivo, visto que o café não era nativo do Brasil.

Não se conhece a data precisa do início do seu cultivo no Brejo paraibano⁶⁸, mas sabe-se que os atuais municípios de Alagoa Nova, Areia, Serraria e Bananeiras compuseram a principal região produtora deste grão na Paraíba⁶⁹, pela qualidade do seu solo e clima do Brejo, propício ao café sombreado. Em 1820, o cultivo do café no Brejo já estava consolidado, pois há registros que quando "João Baracho comprou uma terra em Mata Limpa, em 1830, encontrou um cafezal com mais de dez anos de existência" (Almeida, 1980, p. 107).

Em Bananeiras, o Coronel Targino Cândido das Neves⁷⁰ desempenhou um papel significativo ao impulsionar o plantio de café e cacau sendo que "Em 1845, já havia café por toda a parte, café de grande qualidade, que mais tarde veio a constituir uma civilização particular, criou privilégios de família, ergueu castas, fomentou casamentos vantajosos" (Pinto, 1965, p. 34).

Por isso, em 1861, quando foi lançada a pedra fundamental da igreja matriz de Bananeiras já havia uma nova classe aristocrática doando altas somas para a construção em troca de prestígio, considerando que o responsável pela construção

⁶⁸ Em sua mensagem para a assembleia de 1852, o Presidente Sá e Albuquerque falou da qualidade do café de Bananeiras (Almeida, 1994).

⁶⁹ O gaúcho Tomé Barbosa iniciou o cultivo de café em Bananeiras, uma vez que, segundo Leite (2017, p. 75), "As mudas vieram de Mamanguape, onde não se adaptaram aos tabuleiros costeiros. As terras férteis do Brejo serviram para a cultura e dotaram a Paraíba de uma zona privilegiada."

⁷⁰ Ele era conhecido como "homem de ideias elevadas, de fino trato, cavalheiro fidalgo, esbanjava sua fortuna na representação desta terra" (Novais, 1912, p. 52).

da igreja, "o missionário Hermenegildo Herculano instituiu cotas de um conto de réis para os mais ricos, dando-lhes o direito de adotar a Virgem do Livramento e de participar das missas das tribunas" (Silva, 2015, p. 24). Assim, os "barões do café" ajudaram a construir o templo dedicado à Virgem do Livramento, e "sua contribuição era reconhecida pelo tratamento diferenciado que recebiam nas solenidades religiosas" (Leite, 2017, p. 75), como o acesso às tribunas de honra, para assistir à missa e demais celebrações⁷¹.

A rubiácea produziu uma nova aristocracia que o algodão e a cana não haviam gerado: "Abastada, encabeçada por sobrenomes como Targino Neves, Virgínio Barbosa de Melo, Felinto Rocha, os Guedes Pereira, os Bezerra Cavalcante, os Carneiro da Cunha e os Maia" (Mariz, 1985, p. 42). Mas ainda havia outras famílias com representação igual ou menor. Também no aspecto construtivo a riqueza do café trouxe transformações na arquitetura rural, com casas de ladrilho e mobiliário da moda. Se a prosperidade das fazendas se refletia na cidade com a construção de sobrados com materiais importados da Europa, agora havia uma propriedade dual dos mesmos senhores, simultaneamente rurais e urbanos, no que tocava ao convívio social e às festas, pois "ali vinham os magnatas do café para demonstrar a importância de suas posições e escapar do feudalismo rural, durante dias ou semanas [...] cheios de prestígio e dinheiro⁷²" (Mariz, 1985, p. 43). E prossegue o autor, "comiam do melhor, faziam política, achavam que sabiam viver. O velho Targino é lembrado como um exemplo de gastador, esbanjando o dinheiro de suas safras em viagens e hospedagens luxuosas, sempre com uma mesa variada e requintada" (p. 43).

A porcelana com monogramas de ouro do comendador Felinto da Rocha, filho do barão de Araruna, era utilizada em jantares oferecidos às comitivas do governador e do arcebispo⁷³ da Paraíba. Rocha, anfitrião desses eventos, tornou-se a maior fortuna local, conhecido como o rei do café, do gado e das terras, "cheio de privilégios

⁷¹ Acima, ficavam as tribunas dos Rocha, dos Neves, dos Maia, dos Bezerra, dos Guedes Pereira e dos Pinto. Eles não estavam apenas mais perto da corte celestial, como discutiam o preço do café, as alianças políticas e matrimoniais entre os novos ricos, cochichavam e fofocavam durante a homilia. Se os demais fiéis olhassem para cima em sinal de reprovação (Leite, 2017) podiam até sofrer uma cusparada. As tribunas eram hereditárias, passando de geração em geração.

⁷² A cafeicultura transformou a arquitetura e os padrões de vida rurais e urbanos de Bananeiras, impulsionando o comércio através da importação de novidades das cidades grandes, como roupas de seda luxuosa produzidas em Recife para as missas dominicais e festas. Como um sinal de ostentação, os poderosos acendiam cigarros com notas de "gráudas. Os vaidosos proprietários, nos dias de feira, até banhavam cavalos com cerveja, como observou Celso Mariz (1985).

⁷³ Adauto de Miranda Henriques (1855-1935) foi o primeiro bispo da diocese da Paraíba, em 1894.

diante do povo e dos últimos governos da situação alvarista⁷⁴". O domínio de Felinto Rocha em Bananeiras foi marcado por um poder quase absoluto, a ponto de ele ter declarado em Vila de Moreno⁷⁵: "Eu aqui, quero, posso e mando" (Mariz, 1985, p. 47).

Em 1871, a Paraíba emergiu como produtora de café e Bananeiras já tinha café de boa qualidade, e até uma possível imigração de colonos da Europa para suas terras foi cogitada como retrata o prospecto do Caminho de Ferro Conde D'Eu⁷⁶, deixando subentendido que o café produzido nas serras da Paraíba poderia atrair estes colonos, como aconteceu nas fazendas de café do sudeste do país (Aranha, 2001).

Em todo o país, a produção de café foi sustentada pela mão de obra escrava. No entanto, após a abolição da escravidão, em 1888, imigrantes europeus, em vez de colonos, vieram ocupar esses postos de trabalho de forma remunerada. Junto a outros trabalhadores livres, especialmente mulheres, esses imigrantes frequentemente foram vítimas de abusos, estupro, assédios e diversas formas de violência por parte dos proprietários de terras e seus capatazes (Mariz, 1985). Essa dura realidade foi tão difundida que se tornou tema de uma modinha popular no cancioneiro popular da época (Almeida, 1980, p. 107).

Quem tiver a sua filha
Não mande apanhar café
Se for menina, vem moça
Se for moça, vem mulher

Indiferente e imune aos efeitos dessas e das demais violências de gênero, etnia e classe social, a elite local seguia aumentando a produção, expandindo seus plantios, levando seu produto aos portos e gerando cada vez mais riqueza em seu benefício. Conforme relata Almeida (1994, p. 586), em Bananeiras no ano de 1923 "a *Coffea arabica* já é a principal cultura, com uma produção média de 50.000 sacos de 50 quilos. É feita à sombra [...] os cafezais são densos, com os ramos entrelaçados, devido ao espaçamento de 2x1m entre as plantas." No entanto, o café, amplamente

⁷⁴ Álvaro Machado encabeçou a oligarquia paraibana durante os primeiros anos da República, fenômeno ficou conhecido como alvarismo.

⁷⁵ Atual município de Solânea, antigo distrito de Bananeiras.

⁷⁶ Concessão dada a Diogo Velho Cavalcanti de Albuquerque, Anízio Salatiel Carneiro da Cunha e ao engenheiro André Rebouças (Aranha, 2001).

elogiado na Exposição Internacional do Rio de Janeiro em 1922⁷⁷, começava a desaparecer devido ao impacto de uma praga agrícola conhecida como "vermelho". Essa praga alterou a paisagem, iniciando sua devastação em Areia, em 1920, e alcançando Guarabira no ano seguinte. O impacto nos cafezais foi devastador⁷⁸, de modo que, após 1923, praticamente não restavam mais plantações de café em Bananeiras.

Foram feitos diversos esforços para combater a praga, mas infelizmente nenhum deles resultou em sucesso. “Alguns agricultores chegaram até mesmo a tentar tratar as plantas debilitadas com terapias tônicas, incluindo relatos de injeções de mel de fumo nas plantas de café” (Mariz, 1985, p. 49), porém nenhuma medida concreta, nem experimental, foi tomada pelo governo estadual (Almeida, 1980) enquanto o governo federal considerou cumprida sua missão ao fornecer especialistas para identificar o besouro. De acordo com Horácio de Almeida (1980), os deputados aguardaram sem pressa que o governo ou a natureza resolvessem o problema enquanto os cafeicultores viram o cenário de ruína se espalhar pelo brejo, prejudicando a economia do Estado⁷⁹. A exportação, a partir de 1915, foi minguando de 20 mil arrobas até chegar em 1925 a apenas 7 mil arrobas. Nesse ano, chegou o trem, e não exista mais café para levar a Cabedelo” (Leite, 2016, p. 140)⁸⁰.

Em paralelo ao café, mas sem a mesma relevância, a produção de fumo prosperou na antiga Vila de Moreno (hoje Solânea), onde uma fábrica de cigarros e charutos foi inaugurada na década de 1920. Bananeiras investiu no agave (Lucena,

⁷⁷ Durante as celebrações do Centenário da Independência, é importante destacar que o presidente da República era Epitácio Pessoa, padrinho político de Solon de Lucena, então governador da Paraíba. Esse contexto favoreceu um processo de enaltecimento dos produtos da Paraíba, especialmente os do Brejo, uma vez que Bananeiras era a terra natal de Solon.

⁷⁸ O problema foi agravado pelo adensamento das plantações e pela prática da monocultura.

⁷⁹ O prejuízo foi considerável, já que o “censo agrícola de 1920 registrava a existência de cerca de sete milhões e meio de pés de café e apenas Bananeiras contava com mais de dois milhões” (Leite, 2017, p. 102). Assim, o café, cultura predominante no Brejo, viu seu declínio marcar o fim de uma era áurea e deixar o município dependente de culturas secundárias.

⁸⁰ Em 1913, o trem chegou à Vila de Camucá, atual cidade de Borborema. Contudo, a construção do túnel da Serra da Viração, em Bananeiras, levou uma década para ser concluída. Durante esse período, enquanto a estação de Bananeiras não estava pronta, passageiros e mercadorias eram desembarcados em Borborema, de onde cavalos transportavam os bens e passageiros até Bananeiras, onde residiam os cafeicultores ou onde possuíam casas de estadia, antes de retornar às fazendas. Inicialmente, as mercadorias eram transportadas por animais e, posteriormente, por caminhões. A partir de 1925, a locomotiva Maria Fumaça passou a operar, partindo de Bananeiras às 4h e retornando às 20h. No dia seguinte, a locomotiva seguia o trajeto inverso, levando produtos locais até o porto de Cabedelo. Em 1967, o serviço ferroviário foi suspenso por ordem de Juarez Távora, Ministro de Viação e Obras Públicas no governo de Castelo Branco.

2003), porém embora tenha sido cultivada desde 1916, teve seu auge entre 1940 e 1952, quando o produtor Germano de Freitas, de Areia, abriu o mercado estrangeiro para o sisal e incentivou os agricultores locais a plantarem-no (Almeida, 1980). Mas com o aparecimento da fibra sintética, o cultivo teve declínio e os agricultores foram perdendo o interesse⁸¹.

1.1.6 O ambiente cultural: educação, clubes, cinemas

Enquanto Campina Grande ainda era iluminada por motores em 1920 (Brandão, 2013), o distrito de Camucá⁸² inaugurou uma usina hidrelétrica um ano antes, fornecendo energia para Bananeiras e região. O projeto⁸³ contou com a instalação de uma máquina a vapor para despolpar café (Almeida, 1994). Bananeiras contava com uma concessionária Ford, a primeira agência de automóveis do Brejo a vender carros de passeio para cafeicultores e chassi para os caminhões que transportavam os produtos.

Apesar dessa “prosperidade” o município era muito carente de infraestrutura, notadamente educacional. Se a cafeicultura trouxe uma transformação cultural significativa para Bananeiras e regiões adjacentes, os filhos da elite local esperaram até 1896, quando o Colégio Borborema⁸⁴ foi estabelecido (Silva, 2017) para formar os jovens rapazes destinados ao Seminário de Olinda e à Faculdade de Direito de Recife, pois “a ambição do senhor rural é a de ter um filho ordenado padre ou titulado. Para satisfazer essa vaidade é capaz de todos os sacrifícios” (Almeida, 1994, p. 543)⁸⁵.

⁸¹ A economia local voltou a girar em torno da cana de açúcar, algodão e culturas de subsistência, sem um destaque evidente entre elas.

⁸² Nome pelo qual era conhecido o atual município de Borborema, até então distrito de Bananeiras.

⁸³ Liderado por José Amâncio Ramalho, que foi cafeicultor, pecuarista e empreendedor e pai de Edson Ramalho, General do Exército Brasileiro e Secretário de Segurança Pública do Estado da Paraíba, e hoje nomeia um importante hospital pessoense. A obra foi executada por Frederico Kramer, um alemão inicialmente aprisionado no porto de Recife durante a Primeira Guerra.

⁸⁴ Funcionava como um internato, permitindo que os alunos iniciassem seus estudos e, posteriormente, prosseguissem em instituições superiores nas capitais, como Recife e até mesmo na Bahia.

⁸⁵ A escola chegou a ser comparada ao prestigiado Colégio Pedro II, no Rio de Janeiro (Mariz, 1985), devido à disciplina e ao material didático ofertado.

Em 1906, foi inaugurado o Instituto Bananeirense⁸⁶, educandário que se destacou no Brejo, chegando a ser chamado d'O Ateneu do Brejo⁸⁷ (Costa, 2014). Nesta época também surgiram cursos de português e latim, preparatórios para os rapazes que almejassem ingressar no Ensino Superior.

Em 1918, as mulheres obtiveram um educandário comparável ao dos meninos: o Colégio Sagrado Coração de Jesus, conhecido como Colégio das Doroteias⁸⁸, considerado o modelo pedagógico ideal para moldar jovens devotas, preparando-as para uma vida adulta responsável nas artes aplicadas e nos deveres de esposas e mães. Funcionava como externato e internato e atendia moças locais e de outras cidades⁸⁹. O Curso Normal do colégio⁹⁰ obteve reconhecimento pela equivalência com a Escola Normal do Estado em outubro de 1931 (Trindade; Andrade, 2017).

Em 1924, surgiu o Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, inicialmente como Patronato Agrícola⁹¹, destinado a menores indigentes que viviam nas ruas (Silva, 2017). Ele congregava crianças pobres, órfãs e filhos de agricultores de baixa renda, com o intuito de formar "verdadeiros agricultores". Estabelecido por decreto em 1920, este colégio recebia "a escumalha do vício e vagabundagem para a transformar em elementos de moralidade" (Almeida, 1994, p. 561), visando reduzir a marginalidade⁹² e disciplinar os jovens, foi adotada uma disciplina rígida, com o objetivo de promover

⁸⁶ Num projeto liderado por Dionísio Maia, Francisco Falcão, Álvaro de Carvalho e Solon de Lucena, destacou-se a participação de Álvaro Pereira de Carvalho (1885-1952), político e escritor brasileiro. Com a morte de João Pessoa, Álvaro de Carvalho assumiu o governo do estado, tendo João Pessoa como antecessor e José Américo de Almeida como sucessor. Solon de Lucena (1878-1926), primo em segundo grau de Epitácio Pessoa, comandou a política no Brejo paraibano e foi eleito deputado estadual em 1912. Ele assumiu interinamente o governo da província em 1916, foi deputado federal em 1917 e, por fim, tornou-se presidente da província em 1920.

⁸⁷ Referência ao livro O Ateneu, publicado em 1888, por Raul Pompeia.

⁸⁸ A diocese cedeu o prédio e a capela do Sagrado Coração de Jesus para a educação de moças abastadas e de classe média da região, com o propósito de instruí-las nos princípios da moral católica.

⁸⁹ Suas atividades incluíam aulas de piano, acordeon, corte e costura, pintura e habilidades domésticas, preparando as alunas tanto para o papel de professoras quanto para o matrimônio e a maternidade. A escola possuía um grêmio literário e recreativo para desenvolver o sentido artístico, literário, social e esportivo, além de reforçar as atividades cívicas. O educandário funcionou até 1975. As alunas externas, residentes na cidade, faziam as refeições e dormiam em casa, inclusive nos fins de semana e feriados, enquanto as internas residiam na escola e retornavam às suas casas apenas nas férias.

⁹⁰ O Curso Normal é uma formação de segundo grau que habilita professores para lecionar no ensino elementar.

⁹¹ O patronato agrícola, como política pública federal vinculada ao Ministério da Agricultura e à Diretoria de Povoamento, teve origem em 1918, atendendo à demanda do Ministério da Justiça de criar "depósitos de menores" no meio rural para evitar problemas sociais nas cidades. Seu objetivo era oferecer ensinamentos básicos em agricultura, criação de animais e mecanização agrícola a eles.

⁹² A escola foi fundada como uma "instituição correccional", compreendida como uma instituição que tem como objetivo principal a reabilitação, punição e/ou correção de indivíduos que cometeram delitos.

um bom comportamento, seguindo a prática do escotismo, que era obrigatória no Colégio Agrícola em 1925⁹³.

Conforme Lucena (2003, p. 70), houve um tempo em que se escondiam as origens escolares “pois ter passado por um Patronato Agrícola ou Escola de Artífices industrial não constituía um referencial abonador, quando se buscava acesso na escala social ou econômica”. A escola servia ainda como um reformatório para os jovens pouco estudiosos e desobedientes. Inicialmente, instituições de filosofia militarizada, eram instaladas em núcleos agrícolas e postos zootécnicos (Silva, 2017) e, a partir de 1935, passou a aceitar filhos de pequenos agricultores.

Dez anos após a inauguração do Colégio Vidal de Negreiros, surgiu o Grupo Escolar Municipal Xavier Júnior, que se destacou por ser o primeiro estabelecimento de ensino a adotar turmas mistas. Além disso, o Grupo Escolar promovia ações do Clube Agrícola, que combinava conhecimentos agrícolas com formação geral. O desenvolvimento do ensino público contou com a colaboração de docentes, administradores e magistrados, e progressivamente mais escolas públicas surgiram, como o Ginásio Estadual de Bananeiras (1958) e o Colégio Estadual José Rocha Sobrinho (1970).

1.1.7 Música, literatura, cinema e festas elegantes

O Brejo não era apenas um celeiro de produtos agrícolas: “Bananeiras foi, sem dúvida, o berço cultural da sociedade interiorana paraibana” (Silva, 1997, p. 53), onde havia um certo *frenesi* dos jovens em acompanhar o que estava acontecendo nos grandes centros, de modo que a cidade acompanhava os processos de vanguarda que vinham da Europa, no cinema e outras realizações apresentadas nos salões de exposições, especialmente em Paris, centro irradiador da época.

Assim, Bananeiras contava com associações cívicas, recreativas e culturais, entre elas a Sociedade Literária 1º de Maio (fundada em 1897), mesmo ano em que surgiu o Salão de Leitura da cidade. Este “recebia jornais dos 17 Estados da Federação” (Silva, 2017, p. 199) e era um ambiente de informação e debates intelectuais, possibilitando o a circulação da informação de importantes feitos da humanidade, como a invenção das locomotivas, da energia elétrica, das máquinas a

⁹³ Conforme as normas do Ministério da Agricultura (Silva, 2019).

vapor e mesmo das “máquinas de voar”. Ainda no século XIX, surgiu o Clube Charadista Barburim (em 1899) objetivando testar seus participantes nos conhecimentos adquiridos das leituras dos periódicos e dos intercâmbios culturais.

No século XX, emergiram o Clube 8 de Dezembro, uma entidade lútero-recreativa fundada em 1906, e o Centro Popular Bananeirense, criado em 1917. No mesmo ano, ainda surgem o Polimnia Club e Biblioteca Coelho Neto. Na perspectiva de uma criança sertaneja de dez anos de idade, Celso Mariz (1985, p. 42), destaca que “havia na Paraíba uma zona privilegiada, mais feliz do que outras pela existência de um produto mais rico que outro”. Esse sentimento deve-se ao circuito de informações e notícias que chegavam ao sertão por meio dos jornais de Bananeiras. Assim, constituía-se uma representação da cidade (e do Brejo) como uma terra fértil, onde se cultivavam cana, café, fumo e sisal, e onde também havia uma fertilidade cultural capaz de cultivar o espírito.

Com sua prosperidade, Bananeiras recebeu um prédio dos Correios e Telégrafos (1835) e uma Companhia Tipográfica Bananeirense em 1898. Em 1892, Bananeiras lê o jornal O Mirante, depois O Labor (1896), Rebento (1899) e O Lápis (1901). O jornal O Cidade de Bananeiras surgiu em 1908 e o Pharol no ano seguinte. Novos jornais continuaram a aparecer: Era Nova (1916), Reco-Reco (1924), Jornal Ba-ta-clan (1926), O Momento (1934), Vida Agrícola/Agrolux (1947), A Encrenca (1958), “um jornal que não gosta de confusão”, O Renovador (1961), Disco Voador (1955), Oásis (1955), Escalada Jornal (1979), O Município (1992) e o Jornal Oficial (1977), que voltou a circular após 20 anos como porta-voz da administração local.

Entretanto, Bananeiras não se limitava a escolas de elite e clubes intelectuais. Além das festas da padroeira e festas juninas, a cidade incentivava a cultura popular com a presença de pastoril, argolinhas, mamulengos e rádio. O padre José Diniz trouxe o primeiro rádio em 1930: “foi um acontecimento inédito para a população, que lotava a Casa Paroquial para ouvir músicas e notícias do momento” (Silva, 2017, p. 202); foi pelas ondas curtas que a população acompanhou a Revolução de 1932.

A Rádio local também existia: a Muricituba Rádio e Difusora que promoviam programas literários, como uma rádio dirigida à elite culta do município. O programa Onda Literária, promovia recitais de poesia e leitura de resenhas literárias de artistas da época. Através das “ondas médias e tropicais da Muricituba, o Brejo paraibano ouviu, pela primeira vez, com sinal gerado localmente, as vozes de Ângela Maria,

cantando Cerejeira Rosa e Dóris Montenegro descendo a lenha em Agulha no Palheiro” (Nunes, 2013, p. 49). Como destaca Valdês Soares (2017, 59), era “uma rádio difusora de pequeno alcance, mas como todo bananeirense é vibrador com sua origem e megalomaníaco, tudo de lá é melhor do mundo. O locutor bradava em alto e bom som: ‘RÁDIO MURIIICIIITUBA FALANDO DE BANANEIRAS PARA O MUNDO!!!’.

Existia ainda a menos culta, mas irreverente Rádio Difusora de Bananeiras, com Chico da Rádio atuando em radionovelas e comerciais ouvidos pelo alto-falantes “distribuídos sobre marquises ou chumbados em frontispícios de repartições públicas e casas comerciais do centro da cidade. Eis por que a ‘emissora’ quase não alcançava público situado além de 500 metros do seu raio de alcance” (Nóbrega, 2013, p. 51). Chico era o escritor, narrador e protagonista dos enredos radiofônicos, desempenhando o papel de galã no rádio local.

Nos anos 1940, a demanda por um cinema cresceu. Havia o Cinema Educativo da Escola Agrotécnica e o 'Cine Teatro Excelsior', conhecido como "Cinema do Padre", que se localizava na praça central de Bananeiras, sobre o canal que corta a cidade. “Monsenhor José Diniz acumulava as funções de proprietário e censor do Excelsior, cujo operador era um rapaz alto, magro e muito querido pela população local, que carinhosamente o chamava ora de Zé Friso, ora Zé do Padre” (Soares, 2017, p. 23).

Na cidade ainda existia o Bananeiras Clube⁹⁴, que reunia a elite da cidade nos mais variados eventos da alta sociedade local. Ali acontecia o baile de encerramento da Festa de Nossa Senhora do Livramento, quando as damas da cidade desfilavam seus modelos vestimentares feitos sob medida e com exclusividade (Santa Cruz, 2023). Esse desfile tinha como objetivo não apenas demonstrar à elite local o modo adequado de se vestir e evidenciar o "bom gosto" cultivado na cidade, mas também reforçar, junto aos moradores dos municípios vizinhos, a importância de Bananeiras na região e o significado sociocultural de pertencer a esse município.

No próximo capítulo, será examinada a relação do município de Bananeiras com as cidades mais próximas, bem como a influência exercida por centros urbanos como João Pessoa (capital da Paraíba), Natal (capital do Rio Grande do Norte) e Campina Grande, tanto em períodos passados quanto no contexto contemporâneo. A análise será especialmente centrada nas transformações ocorridas a partir da criação

⁹⁴ Fundado por Agrícola Montenegro, Jamaci Andrade, Clovis Bezerra e José Bezerra (Silva, 2007) em 1939. A sede foi construída em 1968. Apesar de estar desativado, o prédio ainda existe.

da Rota Cultural Caminhos do Frio, investigando as articulações regionais envolvidas na construção e consolidação de um projeto turístico para o Brejo paraibano.

CAPÍTULO 2: BANANEIRAS E SUAS CONEXÕES IMEDIATAS E INTERMEDIÁRIAS

Pouco depois Lagoa Grande, pitoresca, desagradável Suíça, uma lindezinha pastoral ao pé da serra. Estamos subindo os primeiros contrafortes da Borborema. Vamos pra Areia, tudo verde, zona do "brejo" como chamam, contada por José Américo de Almeida na Bagaceira

Mario de Andrade (O Turista Aprendiz).

As interconexões históricas de Bananeiras com cidades do seu entorno e outras mais distantes foram brevemente relatadas neste capítulo e dão conta de relações complexas que abrangem não apenas transações econômicas, mas laços culturais políticos e sociais. Para as populações vizinhas, Bananeiras é um centro de oportunidades econômicas, educação e acesso à arte além do acesso à infraestrutura e seus demais recursos urbanos. Tais conexões desempenham um papel crucial na preservação da memória coletiva e histórica (Halbwachs, 2006) daquele município integrando tais comunidades na constituição de identidades sociais e culturais

As cidades, consideradas unidades indissociáveis compostas por sistemas de objetos e "sistemas de ações" (Santos, 2014), desempenham um papel crucial, tanto na sobrevivência das comunidades humanas que nelas residem, quanto na reprodução de outros recursos tangíveis da sociedade. A análise das cidades deve buscar a totalidade das relações sociais e o processo de sua integração, exigindo uma compreensão aprofundada das dinâmicas subjacentes à divisão social e territorial do trabalho no âmbito urbano, além de incorporar as perspectivas culturais, simbólicas e históricas que influenciam as experiências e interações humanas.

A localização de cada cidade é determinada por uma lógica que reflete as necessidades e possibilidades existentes no momento de sua fundação. Essas necessidades surgem das funções esperadas da cidade, como defesa e comércio, entre outras (Correa, 2004). Segundo Roberto Correa (1989, p. 8), para entendermos uma cidade em sua totalidade, é preciso olhar para sua inserção territorial e o papel

que ela ocupa em uma rede urbana, considerando a rede urbana como "um conjunto de centros funcionalmente articulados". Além disso, deve-se atentar para o conjunto regional em que essas cidades estão alocadas. Ainda conforme Correa (2004, p. 317), a localização de uma cidade, por menor que seja, implica ações que envolvem duas escalas espaciais: uma absoluta e outra relativa. "A localização absoluta, o sítio, é o chão sobre o qual a cidade se estende, podendo ser natural [...] alterado pela ação humana, ou artificialmente produzido". Por outro lado, "a localização relativa ou posição geográfica refere-se à situação locacional de uma cidade face a aspectos externos a ela, envolvendo o conteúdo natural e social das áreas circunvizinhas" (p. 317), visto que a escala relativa é que melhor situa uma cidade em uma rede urbana.

Desde 2017, o IBGE reclassificou as cidades, identificando Bananeiras como uma cidade imediata, ou seja, um polo microrregional que exerce funções abrangendo desde a integração local até a participação na dinâmica global, atendendo às necessidades fundamentais das comunidades vizinhas. Sua posição hierárquica é determinada pela complexa interação de funções mediadas pelas redes urbanas, sejam elas técnicas ou sociais. Essa nova abordagem destaca a interconexão dos municípios em um contexto sociocultural mais amplo, sem diminuir sua importância, reconhecendo que fazem parte de uma área geográfica maior. No caso de Bananeiras, a cidade está situada na área imediata de Guarabira, o centro mais próximo, e na Região Intermediária de João Pessoa, a capital do estado. No entanto, Bananeiras mantém estreitas relações com municípios vizinhos de outras regiões intermediárias, como Campina Grande, que está a apenas 70 km de distância, e com municípios de estados vizinhos, como Natal, a capital do Rio Grande do Norte, e Recife, a capital de Pernambuco.

Embora Bananeiras seja classificada como uma cidade pequena, no contexto da abordagem geográfica e sociológica de Milton Santos (2005), é considerada uma "cidade local", isto é, desempenha um papel fundamental na vida cotidiana das pessoas que vivem em sua proximidade, funcionando como um centro de serviços, comércio, cultura e atividades sociais para as comunidades circundantes, mantendo uma conexão significativa com sua região mais ampla.

Desde que Domingos Vieira Machado e Zacharias de Mello iniciaram a colonização do território de Bananeiras, suas conexões com diferentes localidades

vêm se consolidando. Também já nos referimos aos europeus⁹⁵ que buscaram a região do Brejo e ainda na formação do Império (1822), quando a jurisdição do território bananeirense passou para Areia, sendo elevada à categoria de distrito, em 1833, e dois anos depois, à freguesia de Nossa Senhora do Livramento. Embora tenha se tornado sede de comarca em 1857, tendo jurisdição sobre os atuais municípios de Serraria, Solânea e Araruna, apenas em 1879 a Lei provincial concedeu *status* de cidade à sede municipal. A partir de 1953, ocorreram sucessivas desanexações territoriais⁹⁶ para a criação de novos municípios.

2.1 Caminhos: veredas e estradas, presente e passado

Devido ao seu notório papel como produtora significativa de café e algodão, Bananeiras estabeleceu relações comerciais intensas com outras localidades urbanas, como Campina Grande. Desde o início do século XX, Campina Grande evoluiu para um polo comercial de importância considerável na região da Serra da Borborema, abrigando uma feira livre de grande relevância para a dinâmica regional

Na década de 1920, Bananeiras destacava-se como um centro urbano influente, com escolas públicas e privadas e vida cultural intensa, inclusive com uma imprensa diversificada e dinâmica e economia predominantemente baseada na produção de café. Adicionalmente, nesse período, já estavam em operação estradas adequadas para o transporte rodoviário (Almeida, 1994). Essas estradas carroçáveis conectavam Bananeiras a diversas localidades, incluindo Arara (21 km), Borborema (10 km) e o Colégio Agrícola, com a última rota em funcionamento desde 1920. Em 1921, foi inaugurada uma estrada de 5 km que conectava Bananeiras a Solânea. São vias que facilitavam a mobilidade não apenas até Arara, mas também permitiam acesso a outras cidades da região, como o então distrito de Remígio (de Areia), que desempenhava um papel importante como entroncamento do Brejo e do Curimataú em direção a Campina Grande.

Em 1936, Campina já era considerada a principal cidade do interior nordestino devido ao intenso comércio do algodão. No final da década de 1940, no entanto, esse

⁹⁵ Quando me refiro a europeu estou falando de portugueses, espanhóis e alguns franceses. Outros imigrantes vão aparecer na cidade.

⁹⁶ O município era composto pelos distritos de Bananeiras, Borborema, Moreno e Pilões do Maia. Moreno tornou-se Solânea em 1954, e, em 1959, Bananeiras perdeu Dona Inês e Borborema. Hoje, mantém os distritos de Roma e Vila Maia e Tabuleiro.

comércio decaí. Entretanto, nas décadas de 1950 e 1960, foi construída a rodovia que liga Campina Grande ao Brejo (hoje BR-104)

Na década de 1950, a viagem de Bananeiras para as grandes cidades da Paraíba era feita de ônibus ou no *misto*⁹⁷ de Manoel Soares, morador de Bananeiras e dono da primeira frota de transporte coletivo da cidade. Os primeiros faziam a viagem sem paradas para a capital e para Campina Grande. Já o *misto* interligava as feiras das cidades circunvizinhas como Arara e Araruna. De Bananeiras para João Pessoa partiam ônibus três vezes por semana, enquanto outro ia diariamente para “Campina Grande, que à época, era mais desenvolvida que João Pessoa”⁹⁸ [...] No inverno, os pneus precisavam ser recobertos com correntes que aumentavam o atrito entre os pneus e o solo escorregadio, evitando ou amenizando os deslizamentos (Soares, 2017, p. 45-46). Ainda segundo o mesmo autor, devido à qualidade das estradas e baixa eficiência dos transportes, a viagem era feita em duas etapas, com uma parada em Esperança, onde as *sopas* (ônibus) “paravam no hotel de Seu Dedé, para os passageiros tomarem café, entre outras coisas” (p. 58).

Nessas cidades de Campina Grande⁹⁹ e João Pessoa, os passageiros encontravam uma infinidade de objetos domésticos, equipamentos e artigos pessoais, para comprar, além de novidades trazidas pelos jornais locais que amplificavam as notícias vindas de todo Brasil do mundo. No retorno, os transportes traziam passageiros cheios de novidades, produtos para uso pessoal e coletivo além dos “rolos dos filmes que iriam passar no querido Cine Excelsior; remédios para as farmácias, para os dentistas e para as pessoas de um modo geral; os jornais do dia; livros, gibis para as livrarias; sacos repletos de cartas para os correios e telégrafos os distribuírem para outros lugares” (Soares, 2017, p. 46).

Nos anos 1950, Campina Grande conheceu um forte sentimento de constituir “o epicentro da cultura na Paraíba”, influenciado talvez por um notável otimismo em relação ao seu desenvolvimento e progresso. Este sentimento era amplamente divulgado nas páginas dos jornais locais e disseminado nos círculos intelectuais da

⁹⁷ O ônibus também era chamado de *sopa* e o *misto*, como o próprio nome sugere era transporte com duas características: metade caminhão, metade ônibus (Soares, 2017).

⁹⁸ Entre 1907 e 1967 Campina Grande teve um enorme crescimento demográfico. Sua população passou de 17.041 para 205.000 habitantes. Um dos fatores foi a implantação da estrada de ferro Great Western of Brasil Railway (1907) e a incorporação das sociabilidades trazidas por ela (Aranha, 2001).

⁹⁹ Campina Grande mantinha uma ligação mais estreita com Recife do que com João Pessoa.

cidade, amplamente defendido e promovido na imprensa local¹⁰⁰ como a bandeira principal da comunidade intelectual¹⁰¹ e política campinense. O rádio¹⁰² e os cinemas reforçavam essa influência, transformando Campina Grande numa “baliza ou marco totalizador e quase mítico para as estratégias socioeconômicas e políticas” das cidades sob a sua influência” (Certeau, 1994, p. 174). A influência de Campina Grande sobre Bananeiras persistiu, mesmo com a queda no ritmo de crescimento municipal da primeira, a partir das décadas de 1970-1980, quando a posição estratégica de investimentos passou para João Pessoa¹⁰³, que assumiu maior importância nos investimentos da Paraíba¹⁰⁴.

Entre Bananeiras e João Pessoa a conexão viária era predominantemente feita por meio do sistema ferroviário, pois a partir da segunda metade do século XIX, os produtores da região do Brejo alimentavam o sonho de ter uma ferrovia que possibilitasse o transporte de sua produção até um porto marítimo, reduzindo significativamente os custos de frete, o que tornaria os produtos mais competitivos no mercado internacional¹⁰⁵. A concessão da primeira estrada de ferro foi assinada pela princesa Isabel, em 1871¹⁰⁶, e concedida a Diogo Velho Cavalcanti de Albuquerque, Anísio Salatiel Carneiro da Cunha e André Rebouças¹⁰⁷. Ela ligaria a sede da Província à vila de Alagoa Grande, com ramais Ingá e de Independência¹⁰⁸ (antigo nome da cidade de Guarabira). Para a concessão, foi usado o argumento da grande produção agrícola e fertilidade dos solos, aumentando o possível faturamento dos caminhos de ferro caso fossem instalados.

¹⁰⁰ Fundado em 1957, o Diário da Borborema foi o veículo da promoção da ideia de desenvolvimento campinense (Torres, 2010).

¹⁰¹ A Livraria Pedrosa tornou-se um ponto de encontro para intelectuais campinenses, onde se discutiam temas de interesse local, como a criação da Escola Politécnica de Campina em 1952, precursora do Campus II da UFPB e que viria a se tornar a Universidade Federal de Campina Grande.

¹⁰² Inaugurada em 1949, a Rádio Borborema foi um importante veículo para a comunicação local.

¹⁰³ João Pessoa, apesar de ser uma das cidades mais antigas do país seu crescimento urbano efetivo, “tanto pelo quesito relativo aos equipamentos urbanos quanto pelo contingente populacional, ocorreu de forma mais intensa a partir da década de 1970” (Sobreira, *et al.*, 2011, p. 128).

¹⁰⁴ Conforme Milena Araújo (2007, p. 2007), “a Paraíba iniciou o século XX em descompasso com as transformações urbanas que ocorriam em todo o Brasil” (p. 93).

¹⁰⁵ André Rebouças idealizou (década de 1870) uma linha férrea, inspirada em projetos britânicos, para conectar o Brejo ao porto, facilitando o escoamento de açúcar e algodão. O projeto portuário foi concluído em 1889, porém a primeira concessão ferroviária excluiu Areia do traçado (Aranha, 2001).

¹⁰⁶ Decreto nº 4.838, de 15 de dezembro de 1871, mesmo ano em que Estevão José da Rocha, latifundiário e morador de Bananeiras, recebeu o título de Barão de Araruna (Almeida, M. 1978).

¹⁰⁷ O conde d’Eu era o esposo de Isabel de Bragança, a princesa que assinou o decreto.

¹⁰⁸ Os concessionários não conseguiram realizar a obra e passaram os direitos de construção em 1875, para a empresa *Conde D’eu Railway Company Limitide*, recém-organizada em Londres (Aranha, 2001).

Embora a concessão tenha ocorrida em 1871 e passado para a companhia do Conde D'Eu, só começou de fato em 1880, pois entre 1877-79 houve uma grande seca (Aranha, 2001) que serviu como argumento para sua construção: “nos períodos de escassez, a via-férrea proverá todas as zonas flageladas, evitando, destarte, que se desloque a população para os riscos da vida errante e os desfalques das epidemias” (Almeida, 1994, p. 358). Em 1894, iniciaram-se os trabalhos para a construção do ramal ferroviário que ligaria Mulungu a Alagoa Grande, concluído em 1896¹⁰⁹. Muitos anos, vários contratempos e mudanças de concessão depois, o governo firmou um contrato com a Companhia Conde d'Eu Railway para que finalizasse o ramal até Cuité¹¹⁰, e em julho de 1901 o trecho de 23 km entrou em operação. No mesmo ano, o governo tomou posse da ferrovia e a arrendou a Great Western of Brasil Railway¹¹¹.

Após uma pausa de cinco anos, em 1909, foi iniciada a construção do trecho Guarabira - Picuí, que nunca concluído. Em 1913, a ferrovia chegou a Borborema, distrito de Bananeiras, e os agricultores precisavam transportar a produção agrícola até a estação ferroviária mais próxima, que era a de Samambaia, em Borborema. Em 1920, foram retomados os trabalhos da linha de ferro que ligaria “a fertilíssima zona compreendida nos municípios de Bananeiras e Serraria ao *habitat* do algodão e contribuirá, à sua parte, para a solução do problema da seca” (Almeida, 1994, p. 362). Nesse período, de acordo com o autor, as cinco maiores populações do estado eram Campina Grande (70.806), Guarabira (59.095), João Pessoa (52.990), Bananeiras (47.589) e Areia (43.451). Isso evidencia a importância da interligação ferroviária estadual. Em 1925, quando o trem atravessou o Túnel da Viração em Bananeiras, a cidade não apenas se conectou à capital do Estado, mas também ao Rio Grande do Norte (incluindo sua capital, Natal) e a Recife, através do ramal de Pilar.

¹⁰⁹ O tráfego deste trecho, com a extensão de 76,6 quilômetros, foi inaugurado 1883, com dois ramais. O ramal do Pilar foi inaugurado em 1883, com a extensão de 24 quilômetros, e o ramal de Guarabira, em 1884, com o desenvolvimento de 22 quilômetros. A falta de um bom acesso no porto da capital determinou o prolongamento da linha até Cabedelo. O tráfego deste prolongamento, com a extensão de 18,7 quilômetros, foi inaugurado em 1889. A extensão da linha era de 141 quilômetros, 95 quilômetros da linha principal e 46 quilômetros dos ramais.

¹¹⁰ Com a condição de explorar o tráfego ferroviário pelos próximos 53 anos, ao final dos quais a ferrovia seria revertida para a União, sem necessidade de compensação financeira.

¹¹¹ Em 1904, a Paraíba foi conectada a Natal por meio da estrada de ferro que ligava Guarabira a Nova Cruz, estendendo-se por 51 km (Almeida, 1994).

Como àquela época só havia estradas de barro, escorregadias e intransitáveis durante os invernos mais rigorosos, “a estrada de ferro era a única garantia de ligação permanente com o resto do mundo. O trem trazia notícias, o jornal, o político, o visitante, o comerciante e suas mercadorias, o estudante em gozo de férias” (Lucena, 2003, p. 40). O comboio, com sua fumaça envolvendo a serra, marcava os horários de dormir e despertar da cidade, pois o trem percorria o trajeto de Bananeiras a João Pessoa “saindo às quatro horas da manhã e retornando às vinte horas” (Soares, 2017, p. 16-17). Na estação, à espera da locomotiva havia carros de aluguel para distribuir as pessoas e as mercadorias aos seus respectivos destinos.

A estação de trem de Bananeiras foi construída em 1922 apenas para propósitos formais. Originalmente situada em um local inacessível, só foi integrada à linha e inaugurada após a conclusão total de um túnel em julho de 1923. Em 28 de novembro do mesmo ano, o primeiro trem passou por ele em direção à Estação Bananeiras. No entanto, a Estação Ferroviária de Bananeiras só foi inaugurada em 1925. Segundo o memorialista Ramalho Leite (2016, p. 102), não apenas o apito do trem marcava o tempo, mas seus vagões e estações eram um verdadeiro mercado: “Da água fria em quartinha à tapioca. Da cocada ao cuscuz molhado no coco. No período das festas juninas, além de milho assado, da pamonha e da canjica, também se vendia beijo de moça¹¹²”.

Um interlocutor desta pesquisa conta que passou a infância próximo à linha do trem, e que “quando a gente escutava o barulho do trem, a gente corria para pegar um *bigu*¹¹³. A gente sabia que na curva antes de ele chegar à estação a velocidade diminuía. Então, a gente subia. O maquinista já estava acostumado com aquilo¹¹⁴”, e, quando muito, fazia um sinal negativo com a cabeça. A remoção dos trilhos de Bananeiras em 1967, por ordem de Juarez Távora¹¹⁵, interrompeu a conexão ferroviária com a capital do Estado e outras cidades servidas pela Great Western of Brazil Railway Company Limited.

¹¹²Pequenas bombas triangulares de pequena proporção e baixo impacto, mas que podem machucar.

¹¹³ Expressão para viagem clandestina num veículo; carona.

¹¹⁴ José Barros. Aposentado, 73 anos. Nascido e criado em Bananeiras.

¹¹⁵ A quem Afrânio Garcia Jr. (2007) se refere como “vice-rei”. Vice-rei era o termo usado representante direto do poder do rei numa província de um reino, ou num Estado subordinado. Aqui o termo é utilizado não só porque os dois políticos eram muito influentes naquela época, mas principalmente, porque logo após a vitória da “Revolução de Trinta” “a primeira missão confiada a Juarez Távora e a José Américo de Almeida foi substituir todos os antigos Presidentes dos estados do Norte, da Bahia até a Amazônia, o que fez com que fossem denominados ironicamente de “os vice-reis do Norte”.

Para os moradores de Bananeiras, ficaram as lembranças do aroma da fumaça impregnado nas roupas, da preparação antecipada para as viagens matinais a João Pessoa e da alegria dos viajantes ao avistarem as serras do Brejo. A felicidade de retornar para casa, seja de férias ou para desfrutar de uma sopa reconfortante após um banho quente, cuja preparação era marcada pelo apito do trem que sinalizava o início da fervura da água

2.2 Bananeiras e seus circuitos presentes

A relação histórica entre Bananeiras e o município de Borborema é antiga, pois esta já foi um dos distritos daquela. Mas Borborema cresceu como referência comercial, atraindo inclusive comerciantes e imigrantes alemães, como o engenheiro Frederico Kramer que teve um papel crucial na instalação da primeira usina hidrelétrica da Paraíba em 1919 (Leite, 2017). Assim, Borborema¹¹⁶ forneceu energia elétrica não apenas para Bananeiras, mas para todo o Brejo até a década de 1950¹¹⁷.

Mas não é apenas Borborema que tem profundas relações com Bananeiras. Pirpirituba também compartilha esses laços, sendo um município que divide com ambos a Cachoeira do Roncador¹¹⁸. Esta cachoeira abrange uma área total de 6.113,00 hectares e possui uma altura aproximada de queda d'água de 30 metros, sendo alimentada pelo Riacho Bananeiras¹¹⁹.

Em 2006, um levantamento conduzido pela administração local (Diagnóstico, 2006) identificou esta queda d'água¹²⁰ e seu entorno como um potencial para lazer e atração de visitantes para o desenvolvimento turístico na região. Neste mesmo ano tornou-se público o projeto “Caminhos do Frio: Rota Cultural”¹²¹, interligando

¹¹⁶ Em 2023, o município integra a Rota Cultural Caminhos do Frio e se aproxima mais de Bananeiras.

¹¹⁷ Quando a Companhia Hidroelétrica do São Francisco (CHESF) assumiu a responsabilidade pelo fornecimento de energia elétrica na região.

¹¹⁸ Localizada no sopé de uma serra, a cachoeira está situada entre os municípios de Borborema, Pirpirituba e Bananeiras. A denominação de Roncador deriva do som característico produzido pelas águas enquanto fluem pela serra em questão.

¹¹⁹ Sua nascente está na região conhecida como Mata do Campus III da Universidade Federal da Paraíba, a uma distância de cerca de dois quilômetros do centro da cidade. Com o objetivo de preservar a vegetação nativa nas proximidades desta cachoeira, foi instituída a Área de Proteção Ambiental do Roncador em 2006 (Paraíba, 2006).

¹²⁰ A Cachoeira do Roncador tem sido deixada de lado hoje nos projetos de marketing da administração local, é mais explorada por empreendedores privados que trabalham com os passeios de turismo de aventura, embora seja só mais um ponto turístico e um lugar para uma “pausa para uma foto”, como salientou um dos guias.

¹²¹ O projeto foi lançado em agosto de 2006 no município e Bananeiras, este roteiro visa integrar os municípios da região do Brejo Paraibano que realizarão eventos culturais durante o inverno, aproveitando o clima local identificado como “frio”, e enaltecendo a cultura local (Diagnóstico, 2006)

Bananeiras aos municípios próximos em um circuito cultural, objetivando divulgar e fortalecer o patrimônio natural e cultural do Brejo. A idealização do Caminhos do Frio: Rota Cultural é identificada à realização do I Seminário¹²² de Regionalização do Turismo do Brejo Paraibano¹²³, em 2005, quando surgiu a ideia de um roteiro turístico cultural, com base nas diretrizes de regionalização do turismo do Plano Nacional de Regionalização do Turismo (Brasil, 2005).

Conforme Ana Gondim¹²⁴ (2023), 2006 marca uma fase “experimental de Bananeiras sozinha que realizou seu festival de arte. Até convidamos as outras cidades e disponibilizamos barracas para exporem seus produtos, mas foi realizado apenas em Bananeiras”. Segundo a ex-secretária, no ano seguinte os municípios de Alagoa Grande, Alagoa Nova, Areia, Pilões e Serraria foram incorporados e a partir de 2012, novos municípios, como Remígio e Solânea, passaram a integrar o Circuito.

Assim, em 2023 a Rota Cultural abrangeu 10 municípios que buscam projetos coletivos para promover a integração regional através de suas particularidades locais. Além disso, foi composto um Fórum colegiado decisório da Rota Cultural, envolvendo prefeituras municipais e agentes econômicos locais como empresários dos setores de alimentos e bebidas, hospedagem, recepção local, agronegócios (como engenhos e apicultura), serviços de transporte e agentes culturais, com reuniões bimensais com reuniões, que ocorrem em municípios alternados, permitindo que os gestores e demais representantes do colegiado conheçam as realidades locais e vivenciem as transformações que estão ocorrendo nos municípios parceiros.

Por outro lado, é importante mencionar que essas mesmas localidades integram o Destino Brejo¹²⁵, abarcando um total de 17 municípios, entre os quais Guarabira e Bananeiras, envolvendo a Região Geográfica Imediata¹²⁶ na qual

¹²² O Seminário foi realizado pelo Fórum Regional do Turismo Sustentável do Brejo Paraibano, composto representantes das prefeituras Municipais e empresários, liderado pelo Sebrae em parceria com o Governo do Estado, através da Secretaria de Estado da Cultura, e com o apoio das Prefeituras Municipais participantes e divulgação nacional por parte da Empresa Paraibana de Turismo – PBTur.

¹²³ O evento aconteceu no campus III da Universidade Federal da Paraíba, em Bananeiras, em 2005.

¹²⁴ Ana Maria Gondim foi secretária de Turismo e Cultura de Bananeiras na gestão de Marta Ramalho, de 2005-2011. Tem 69 anos. Reside em João Pessoa-PB. Conversa informal com o pesquisador, via aplicativo de mensagens, 19 de setembro de 2023.

¹²⁵ O Destino Brejo é um programa de marketing digital idealizado pelo Sebrae da Paraíba, em parceria com o Fórum de Turismo do Brejo e dezessete municípios da região. <https://brejoparaibano.com.br/>

¹²⁶ Anteriormente à nova divisão geográfica do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística era chamada de microrregião.

Bananeiras está inserida, e totaliza uma população de 320.702 habitantes, distribuída em 26 municípios.

Para Ruth Avelino (2021), “a valorização do desenvolvimento cultural local do município é importante, pois são oferecidas atividades culturais pelo evento, as quais são trabalhadas com os turistas e a comunidade local: oficinas de teatro, dança, música, pintura, entre outros”. Ela destaca que a Rota Cultural Caminhos do Frio possui um objetivo que transcende considerações financeiras e o desenvolvimento dos operadores turísticos, uma vez que a rota tem contribuído para a formação de uma mentalidade dentro do território.

Ainda conforme Avelino (2021), “o Caminhos do Frio tem características muito próprias. Eu sempre digo quando vou divulgar o Caminho do Frio: “Qual é a maior importância do Caminhos do Frio? Não é nem para fora, é para dentro”. Ela ainda destaca que é inegável que haja a circulação de recursos financeiros durante o evento, mas tem outras finalidades que vão além do monetário: “É mais importante ainda para a cidade, porque primeiro faz com que os moradores comecem a olhar sua cidade de uma forma diferente, eleva a autoestima das pessoas com relação à sua cidade”. De acordo com a ex-presidente da PBTur, que se declara “apaixonada pelo Caminho do Frio”, o diferencial deste evento para cada município é que “ele começa em uma segunda-feira e vai até o domingo. De segunda a quinta-feira, tudo acontece para os moradores da cidade: são as oficinas, as apresentações das atrações, tudo voltado para os moradores”. Mas mesmo as atividades pensadas para os turistas são programadas também para os moradores, visto que são gratuitas.

Isso induz cada município a desenvolver políticas públicas locais voltadas para a promoção da cultura, à medida que se inspiram e aprendem com as experiências dos municípios vizinhos. Essa observação e aprendizado mútuo entre as localidades desempenham um papel fundamental na evolução das estratégias de desenvolvimento cultural, tornando-se um elemento crítico na busca por melhores práticas e na construção de uma abordagem mais eficaz e colaborativa. Um outro detalhe que é destacado por Maria Júlia Baracho¹²⁷, é que “o Fórum de Turismo é um coletivo articulador entre as políticas municipais, os empreendedores internos e

¹²⁷ Maria Júlia Baracho, socióloga e empresária do setor de hotelaria/ restaurante e turismo de experiência com a produção da cachaça de Areia. Faz parte do Conselho Fiscal do Fórum de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano. Tem 60 anos. Reside em Areia. Entrevista concedida ao pesquisador, em João Pessoa [online], em 6 de julho de 2022.

externos, o território e a esfera estadual, uma instância de governança que organiza as políticas públicas voltadas ao turismo dos municípios”. Segundo ela, essa articulação se dá através das diversas associações culturais existentes nos municípios, que colaboram com criatividade e expressões artísticas em diversas manifestações culturais, desde as populares às mais eruditas.

Para além do Caminhos do Frio, Bananeiras também é atravessada pelos Caminhos do Padre Ibiapina¹²⁸, um projeto de turismo religioso desenvolvido em colaboração com a Diocese de Guarabira, Governo do Estado, Sebrae e a ONG Para'iwa¹²⁹, e teve sua inauguração oficial em 2003. Os Caminhos do Padre Ibiapina retomaram o trajeto de uma tradicional romaria que ocorria desde o ano de 2003, especificamente em 19 de fevereiro, data em que se comemora o aniversário de morte do Padre Ibiapina e segue o modelo do Caminho de Santiago de Compostela, na Espanha, com a demarcação de trilhas e sinalização precisa, ao longo dos percursos, incluindo setas e marcas nas estradas e até mesmo nas áreas urbanas. Além disso, foi estabelecido um sistema de hospedagem compartilhada para que os caminhantes pudessem descansar durante as duas noites do trajeto completo. Outro aspecto notável foi a elaboração de um “passaporte” no qual os romeiros carimbavam suas passagens pelas paróquias ao longo do caminho, garantido um importante registro do percurso realizado. Ao fim do percurso, os viajantes recebem o símbolo da Flor de Cedro, uma árvore que simboliza o projeto e proporciona sombra ao jardim do Memorial do Padre Ibiapina, em Santa Fé.

Promovendo o turismo religioso e estabelecendo uma conexão entre dois santuários; o Santuário de Frei Damião (em Guarabira) e o Santuário Santa Fé (em Santa Fé), seu percurso se estende por até três dias de caminhada com duas noites de pernoite. As trilhas percorrem diversos municípios, incluindo Guarabira, Bananeiras, Solânea, Pilõezinhos, Pilões, Serraria, Cuitegi, Alagoinhas, Alagoa Grande, Areia e Pirpirituba. Por isso, ele é conhecido como "Caminho do Brejo" e

¹²⁸ O padre José Antônio de Maria Ibiapina nasceu em Sobral, no Ceará, em 1806, e morreu em 19 de fevereiro em 1883, em Santa Fé, na Paraíba. Teve importante papel religioso no Brejo a exemplo das primeiras casas de caridade que fundou e que recolhia meninas abandonadas. Fez diversas missões pelo Brejo de Guarabira a Solânea, onde fundou também o Santuário de Santa Fé

¹²⁹ Para'iwa Coletivo de Assessoria e Documentação. É “uma entidade atuante desde 1994 e que situa o audiovisual como atividade de educação e comunicação”. <https://www.paraiwa.org.br/projetos/>. Entre as obras conhecidas está o documentário "O Senhor do Castelo", dirigido por Marcus Vilar e produzido por Durval Leal, sobre o dramaturgo paraibano Ariano Suassuna.

compreende quatro trilhas partindo do Memorial Frei Damião, e duas delas passando por Bananeiras.

A primeira trilha tem aproximadamente 60 km, e é conhecida como "Via Cruzeiro de Roma" ou "Caminho Via Roma". Ela leva os peregrinos de Bananeiras ao distrito de Roma, situado a 13 km da sede do município e onde se encontra o Cruzeiro de Roma¹³⁰. Ao longo dessa trilha, os peregrinos percorriam a Serra da Jurema, Pirpirituba, Capela de Nossa Senhora de Fátima, Cachoeira do Roncador, Sítio Angelim, Vila Moram, Lagoa Matias, Cruzeiro de Roma, Engenho Goiamunduba, Bananeiras, Solânea, Chã de Santa Tereza, Sítio Olho D'água Seco, Sítio Figueira, Fazenda Almeida, Distrito Saco, Arara, a Igreja Matriz do Livramento¹³¹ e o Santuário de Santa Fé. O Cruzeiro de Roma funcionava como o local de recepção oficial da trilha, onde os peregrinos eram calorosamente acolhidos pela Prefeitura Municipal com uma fogueira e um jantar de boas-vindas, acompanhados de música e eram imersos na hospitalidade característica de Bananeiras. Muitos desses peregrinos retornavam posteriormente como turistas para participar dos Caminhos do Frio ou outras celebrações locais.

A segunda trilha, denominada "Via Túnel Samambaia", tinha uma extensão de 55,1 km e partia de Guarabira, passando por Pirpirituba, Cachoeira do Roncador, Sítio Samambaia (Borborema), Sítio Poço Escuro (Borborema), Borborema, Bananeiras, Solânea, Sítio Olho D'Água Seco, Sítio Filgueiras, Fazenda Aldeia e Comunidade Saco de Arara, culminando com a chegada em Santa Fé (Solânea).

Obtive informações que a última versão dos Caminhos do Padre Ibiapina aconteceu em 2017. De acordo com Givaldo Pereira¹³² (2023), o que efetivamente resultou no encerramento dos Caminhos do Padre Ibiapina foi a ausência de uma articulação local eficiente, que se traduziu na falta de logística e infraestrutura adequada para receber os peregrinos. "Não tinha uma organização local, mostrando o trajeto, onde as pessoas deveriam fazer as refeições, onde tomar café, almoçar,

¹³⁰ Um monumento religioso composto por uma cruz erguida sobre uma base elevada (concluída em 1901) e uma capela (construída em 1907). Trata-se de um conjunto monumental considerado um dos mais antigos da Paraíba (Silva, 2017).

¹³¹ A Igreja de Bananeiras foi construída por iniciativa do Padre Ibiapina, em uma de suas missões.

¹³² Givaldo Pereira reside no Sítio Lagoa do Matias, na Zona Rural de Bananeiras. Diretor da Cooperativa dos Agricultores Familiares do Município de Bananeiras (Coopafab) e um dos proprietários do Restaurante Vó Corina, localizado na mesma comunidade rural. Tem cerca de 55 anos de idade. Entrevista concedida na sede do restaurante em 2 de julho de 2023.

dormir e nem o que se pagaria por isso. É assim que funciona no Caminho da Fé em Aparecida. Aqui, era tudo muito improvisado”.

Givaldo Pereira, muito ligado à comunidade religiosa local, percebeu essas limitações dos Caminhos do Padre Ibiapina (que ele chama de Rota do Brejo) no ano de 2022, ao fazer o Caminho da Fé, em Aparecida do Norte (SP)¹³³. Ele observou a estrutura do evento, acompanhou o site e conversou bastante com peregrinos e anfitriões durante a caminhada até o Santuário de Aparecida, no interior de São Paulo.

Embora desativado, ele destacou algumas iniciativas que podem contribuir com sua reativação: juntamente com o IFPB¹³⁴ a comunidade elaborou três novas trilhas rurais a partir do Cruzeiro de Roma, com mapas, quilometragem e todo o planejamento feito com geoprocessamento, compondo uma trilha Ecológica, uma trilha Cultural e uma trilha Religiosa. “Na trilha Ecológica, as pessoas podem explorar locais de criação de peixes, hortas e apreciar artesanato local. A trilha Cultural foi projetada para que os visitantes conheçam aspectos da cultura local, incluindo histórias e mitos”, enfatizou Givaldo. Já o trajeto religioso passa por igrejas, capelas e cruzeiros do município. O objetivo seria integrar essas rotas aos roteiros turísticos já existentes em Bananeiras e nas cidades vizinhas. Além disso, ele acredita que uma estrutura viabilizando a hospedagem de turistas com hospedagem alternativa em residências locais e organização de espaços de alimentação durante toda a semana poderia “reestabelecer o Caminho do Padre Ibiapina e, pelo menos, promover o desenvolvimento do turismo rural em Bananeiras”.

Interconectando a cidade de Bananeiras e os territórios mais adjacentes, temos os Sítios Lagoa do Matias e o Distrito de Roma, que se destacam na criação de Tilápias (*Oreochromis niloticus*), ocupando, em 2021, a primeira posição do pescado no estado da Paraíba, com uma produção de 680 toneladas (IBGE, 2023). Esse peixe que foi introduzido na região, no início da década de 2000, tanto é consumido no próprio município como em outras localidades. De acordo com Edilson Silva (2016, p. 7), “a tilápia é considerada uma das melhores espécies indicadas para a criação

¹³³ O Caminho da Fé foi idealizado e desenvolvido para dar estrutura às pessoas que fazem peregrinação ao Santuário Nacional de Aparecida, inspirado no Caminho de Santiago de Compostela.

¹³⁴ Instituto Federal da Paraíba, Campus João Pessoa.

intensiva, devido as particularidades, a sua alta e rápida taxa de crescimento, flexibilidade às mudanças ambientais, fácil reprodução e rusticidade¹³⁵.

Segundo Sérgio Soares¹³⁶ (2023), um interlocutor de minha pesquisa, a comunidade local abriga mais de 30 piscicultores, sendo que um deles obteve o contrato de fornecimento de peixes para distribuição às famílias da região durante a Semana Santa, entregando 10 toneladas de peixes de um único ciclo de produção. Como a cidade não tem um frigorífico ou uma indústria de beneficiamento do pescado, ele foi vendido *in natura*.

Depois de Bananeiras, o segundo maior produtor de Tilápias do estado é Mari (IBGE, 2023). Mari¹³⁷ ainda mantém uma relação direta com Bananeiras no que diz respeito à aquisição da mandioca produzida no município brejeiro, desempenhando um papel central no processamento de mandioca na região. Conforme informações do funcionário do posto da Empaer¹³⁸ em Bananeiras, devido ao baixo consumo de farinha de mandioca e ao fechamento de muitas casas de farinha não mecanizadas¹³⁹ no município, Mari destaca-se não apenas como uma grande produtora de mandioca, mas como compradora da produção de outros municípios, a exemplo de Bananeiras.

A pesquisa conduzida em Bananeiras por Leandro Paiva Rodrigues (Rodrigues, 2012) destaca que a produção de mandioca registrou um aumento percentual de 31,2% entre as décadas de 1960 e 1970¹⁴⁰, sendo que a conclusão dessa pesquisa

¹³⁵ Em Bananeiras, a atividade de criação comercial de tilápias envolve o uso de tanques escavados, com molduras de alvenaria e equipados com sistemas de aeração e alimentação balanceada.

¹³⁶ Sérgio Luís Soares. É um piscicultor do Sítio Lagoa do Matias, Distrito de Roma. Tem 46 anos. Foi um interlocutor frequente, um dos mais importante de minha pesquisa. Anotação do Diário de campo de 5 de abril de 2023.

¹³⁷ A distância da cidade de Bananeiras a cidade de Mari via Rodovias Estaduais (PB-105; PB-073) é 68 km. <https://br.distanciacidades.net/distancia-de-mari-a-bananeiras>.

¹³⁸ A Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (Empaer) foi estabelecida pela Medida Provisória nº 277/2019 com o propósito de integrar a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), a Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária (Emepa) e o Instituto de Terras e Planejamento Agrícola do Estado da Paraíba (Interpa).

¹³⁹ Uma casa de farinha não mecanizada é local onde ocorre o processo de transformação da mandioca em farinha, mas que não contam com beneficiamento mecanizado ou industrial. As Dessa forma, as etapas de raspagem da mandioca, prensagem da massa para extrair o líquido (manipueira) e forno de torrefação da massa prensada são realizadas de maneira artesanal ou semiartesanal. Apenas o “rodete”, também conhecido como “bola de caititu” ou “rolete”, uma espécie de ralador, que esmaga a mandioca, é alimentado por um motor a diesel ou elétrico. Nas casas de farinha mecanizadas, a raspagem da mandioca é efetuada por uma raspadeira elétrica, a prensagem é mecânica, e a secagem ou torrefação da farinha é conduzida por meio de um equipamento mecânico para “mexer” a farinha. O controle humano acontece no processo de alimentação da fornalha e determinação do tempo exato do “ponto” da farinha.

¹⁴⁰ O autor fundamenta sua análise nos dados do censo agrícola da Paraíba de 1960 e no recenseamento agropecuário do Estado da Paraíba de 1970.

aponta para uma correlação direta entre esse crescimento e uma reconfiguração do espaço agrário municipal, que espelha “a crise da atividade sisaleira, a retomada da atividade canavieira, agora subordinada ao sistema da usina e ao fortalecimento da bananicultura como atividade comercial desenvolvida tanto pelos grandes como pelos médios e pequenos produtores rurais” (Rodrigues, 2012, p. 61).

A banana é outro produto que articula Bananeiras com outros municípios paraibanos e estados vizinhos. Conversas informais com um técnico do escritório local da Emapaer¹⁴¹, me informaram que a banana de Bananeiras é vendida para o Estado da Paraíba e na Ceasa¹⁴² de Natal, capital do Rio Grande do Norte. Segundo ele, “quando acontece algum problema, muita chuva, deslizamento ou mesmo alagamento e os caminhões atrasam com a banana daqui, muda o preço da banana de lá, dada a expectativa e qualidade da banana de Bananeiras”. Segundo o IBGE (2019) Bananeiras possui uma área plantada de 1.400 hectares e uma produção anual de 21.000 toneladas, posicionando Bananeiras como a segunda maior produtora no Brejo (Florentino, 2020). Estes dados vêm corroborar com a expansão da bananicultura em Bananeiras, como lavoura permanente que mais tem se destacado, registrando sucessivos aumentos de área plantada e quantidade produzida: “Mesmo com diferenças na metodologia da coleta de dados, a Produção Agrícola Municipal (PAM) confirma os dados do censo agropecuário [...] em 1990, quando foram produzidos 2.040 cachos de banana. O ano de 2000 registrou 2.400 cachos e, em 2009, 30.240 cachos (Rodrigues, 2012, p. 63).

A bananicultura é uma fonte vital de renda para muitos agricultores de Bananeiras, incluindo Renato Cordeiro, 69 anos, que cultiva 4 hectares de banana¹⁴³ das variedades pacovã e casca verde, localmente conhecida como banana *inglesa*¹⁴⁴. Renato é considerado um pequeno produtor, utiliza uma propriedade própria e

¹⁴¹ José Carlos Martins do Nascimento, agrônomo, aparenta ter entre 53 e 55 anos. Atua como técnico de extensão rural na Emapaer, no escritório de Bananeiras, onde também reside. Essas informações foram obtidas por meio de conversas informais ao longo do ano de 2023. Caderno de campo.

¹⁴² Centrais de Abastecimento do Estado do Rio Grande do Norte S/A, inaugurada em 1976, oferece infraestrutura para agricultores, comerciantes e empresas do agronegócio realizarem operações comerciais atacadistas e varejistas de produtos alimentícios, incluindo hortifrutigranjeiros.

¹⁴³ O ciclo de cultivo da banana dura 12 meses. Nos primeiros oito meses, a planta cresce, e após a abertura do mangará ou “coração da bananeira”, a fruta amadurece em 90 dias.

¹⁴⁴ É o nome pelo qual os locais se referem à banana nanica, uma variedade conhecida por sua polpa doce e sabor agradável. Ela é caracterizada por sua casca fina amarelo-esverdeada quando está madura, além de ser mais arredondada em comparação com outras variedades de bananas. É a espécie preferido para fazer a Peteca de banana. Para algumas cozinheiras, é a única “de Peteca”.

emprega mão de obra remunerada por diárias nos períodos de maior demanda de trabalho, como durante a "limpeza" dos roçados, quando são cortadas as ervas invasoras. Segundo ele, a produção de bananas declinou nos últimos anos cinco anos: "Antigamente, eu costumava 'tirar'¹⁴⁵ a cada oito dias, mas agora faço a cada 30 dias, devido à falta de chuvas e à pouca produção". Ele ainda relata que atualmente presente colhe 5 *milheiros*¹⁴⁶, mas há cinco seis anos costumava vender um caminhão inteiro, cerca de 60 a 70 milheiros, todas as segundas-feiras. O comprador vinha de Currais Novos, pagando na hora". Atualmente suas bananas são vendidas para Araruna (distante 48,3 km) para um comerciante que compra as compra, indeferenciadamente, ou seja, *casca e nó*¹⁴⁷.

Pelos trilhos do trem ou pelas estradas marcadas pelas vivências e memórias daqueles que viajaram, negociaram, visitaram ou receberam a presença de colonos, migrantes, comerciantes, intelectuais, artistas, religiosos, políticos e engenheiros, o mundo tornou-se "menor" para os bananeirenses. Estes, ao experimentarem o contato, seja direto ou indireto, com outras cidades, perceberam a interconexão de Bananeiras com o entorno, sendo Campina Grande, Esperança e Solânea mediadores importantes dessa relação ao longo de diferentes períodos históricos.

Embora entretecida nessa conexão de cidades e referências externas e familiares a si, de meados dos anos 1970 até o final dos anos 1990, Bananeiras permaneceu em um estado de relativa estabilidade no que se refere a seus ciclos de reciprocidade econômica, política e cultural.

No entanto, o século XXI reaproximou Bananeiras de seus vizinhos da Zona da Mata e do Brejo através de novas demandas e perspectivas que lhe acenaram sobre a forma do turismo, pois embora a cidade fosse celebrada como um lugar aprazível por suas características de clima por seus residentes nativos, migrantes e visitantes ocasionais, a partir de 2006. Este município é integrado em ações de incremento turístico, aproximando Bananeiras de uma nova dinâmica envolvendo práticas, conhecimentos e atuação de diferentes protagonistas, alguns deles como novidade e muitos outros já conhecidos do campo político e econômico local. O ano de 2016 é um marco nesse processo, com o lançamento de dois importantes programas de

¹⁴⁵ Expressão usada para descrever a prática de colher o cacho completo de banana, envolvendo o corte da bananeira e a coleta integral do conjunto de frutas.

¹⁴⁶ O *milheiro* corresponde a mil bananas

¹⁴⁷ *Casca e nó* se refere à não diferenciação de tamanho ou espécie da banana.

turismo já citados; Caminhos dos Engenhos e Caminhos do Frio. Progressivamente, antigos vínculos de Bananeiras se reforçam, amplificam e se estendem, constituindo muitas novas conexões integradas a diversos circuitos econômicos, culturais e simbólicos associados ao turismo.

Bananeiras tornou-se um destino turístico altamente midiaticizado. Entre 2005 e 2006, foi a cidade mais mencionada na mídia da Paraíba (Diagnóstico, 2006). Em 2007, com o lançamento do primeiro Condomínio de Inverno em Bananeiras, moradores de Natal, João Pessoa e Campina Grande acorreram para comprar esses imóveis.

Doravante impõe-se a organização de uma hotelaria local oferecendo pouso e alimentação para os que circulam nesse território e desejam se apropriar de suas qualidades históricas, religiosas, naturais e culturais adiantadas pelas mídias em suas propagandas turísticas.

O que Bananeiras pode ofertar em sua paleta diversificada de tradições e inovações recentes, envolvendo os saberes e fazeres alimentares locais? A Tilápia, a galinha de capoeira, a banana, o mel de engenho, a cachaça e a mandioca transitaram da culinária local, nos pratos propostos aos turistas e visitantes.

Incorporando a alimentação local às novas demandas e circularidades de sabores, tendências, gostos e paladares que vão se apresentar a moradores e visitantes, ganham visibilidade e uma versão “rústica” da culinária local, enquanto uma gastronomia sofisticada será introduzida no circuito alimentar do município. Como requisito à compreensão desse processo, interessa-nos apresentar alguns elementos do que convencionamos chamar a “cozinha local” de Bananeiras, com especificidades relativas às práticas alimentares cotidianas, assim como na sua cozinha festiva não-excepcional, ou seja, como ela é praticada em situações especiais, seguindo os códigos compartilhados pela localidade.

O próximo capítulo examina a ascensão da cozinha local como um patrimônio cultural valorizado dentro de um novo projeto de desenvolvimento. A análise foca na forma como tanto a culinária cotidiana quanto a cozinha festiva organizam práticas alimentares, seja no âmbito público ou privado, e como essas práticas se tornam elementos centrais na construção de símbolos identitários. Além disso, o capítulo investiga as dinâmicas de poder e as disputas de espaço que emergem em torno dessa culinária, refletindo tensões sociais e culturais presentes na região.

CAPÍTULO 3: A COZINHA LOCAL: DO COTIDIANO E DAS FESTAS

Temperos, cheiros e sabores [...] não são disfarces: são a própria coisa. A culinária é o kama-sutra da boca, o livro dos prazeres da boca. Cozinheiros são auxiliares dos amantes. A comida que são das mãos dos dieticista é uma coisa de necessidade. A comida que sai das mãos do cozinheiro é uma coisa de amor.

Rubem Alves (*Entre a Ciência e sapiência*)

A alimentação transcende a função nutricional e a satisfação de uma necessidade biológica, configurando-se como uma prática socialmente construída que manifesta uma variedade de desejos, necessidades e conflitos. Na introdução do livro de Audrey Richards, Malinowski (1932, p. xvi) ressalta que “a atitude em relação à comida, as maneiras à mesa, os costumes comuns de comer - a moral da comida, como poderíamos chamá-la, as coisas permitidas, proibidas e ordenadas - formam uma complexa e desenvolvida ideologia alimentar”. Para ele, nada é mais importante do que aquilo que o ser humano come, como come e com quem partilha o alimento. Portanto, ao falar sobre alimentação, contemplamos o território habitado pelo homem, seu estilo de vida e os métodos que utiliza para obter seus alimentos necessários à reprodução de um grupo social física e simbolicamente.

Embora o Brejo paraibano, e especialmente Bananeiras, guarde muitas diferenças do contexto apresentado por Antônio Cândido em *Parceiros do Rio Bonito*, podemos estabelecer uma relação entre os caipiras de Candido e os nossos brejeiros, notadamente os não-proprietários de terra, pois em ambos “gravou-se para sempre o provisório da aventura” (Candido, 1987, p. 45). O morador do latifúndio brejeiro vivia cotidianamente essa “aventura” de incertezas e insegurança alimentar: por não ser possuidor de sua terra não podia garantir seu próprio sustento; sua alimentação e de sua família dependia de uma relação com os donos de terra, os patrões e seus capatazes. As oscilações do mercado externo determinavam quais produtos seriam

cultivados e consumidos localmente, bem como em que quantidade, impondo uma dinâmica que frequentemente condenava os menos favorecidos à escassez e à fome.

De acordo com Montanari (2013), em períodos de carestia e escassez de alimentos, as estratégias de sobrevivência visam preservar as práticas alimentares cotidianas e manter uma conexão com a cultura original dos grupos sociais. Essas estratégias envolvem a gestão da falta de alimentos, a prática de cultivos para o sustento familiar, as técnicas de preparo e a adaptação dos alimentos em tempos de penúria. Como resultado, a cozinha cotidiana torna-se mais simples e geralmente é composta por um prato único, refletindo a limitação dos recursos disponíveis na propriedade da terra e os ciclos sazonais: “certamente é possível (e até provável), que alguns desses produtos e pratos se impusessem também porque estavam ligados a um calendário ‘natural’ (Montanari, 2013, p. 133). O conceito de “natural” que o autor explora refere-se ao poder da Igreja e às narrativas bíblicas que estabelecem esses calendários como uma ordem natural e inquestionável. Como ele observa, “o discurso vale ainda para muitas especialidades locais vinculadas a determinadas festas do calendário religioso ou civil” (p. 134). Essa “naturalização” dos ciclos de escassez e abundância era fundamental para estruturar um calendário de privações (nas épocas de penúria) e de ostentação (nas épocas de fartura).

3.1 Comida cotidiana: escassez e provisionamento

Se, como descreve Candido (1987), na dominação dos territórios devolutos do interior paulista os caipiras eram livres para buscar novas terras para plantar e colher o necessário para a vida, no Brejo paraibano a dinâmica fundiária e produtiva constituía um cenário diferente onde os “barracões redobravam o isolamento dos moradores” (Garcia Jr., 1989, p. 40), limitando-os às terras do engenho e às trocas comerciais como as feiras, pois quem se apresentava ao senhor-de-engenho não pedia trabalho, mas moradia; uma estava contida na outra: o morador trabalhava para si e para o patrão numa sujeição na qual ele labutava para o patrão até cinco dias da semana durante a seca¹⁴⁸; e três dias, durante o inverno.

¹⁴⁸ Inverno/chuvas (fevereiro-maço e agosto-setembro, período de plantio dos roçados) e seca/verão (setembro-outubro e janeiro-fevereiro, momento do corte da cana). O calendário agrícola e as responsabilidades com o patrão estavam vinculados às estações chuvosas ou de estiagem, assim como o plantio do fumo, como mencionado anteriormente.

Como um sistema de dependência e obrigações para com o patrão, a sujeição incluía o *cambão*: o trabalho não pago em dinheiro (Menezes *et al.* 2011) que se aplicava não apenas ao chefe da família, mas à sua esposa e filhos, os quais poderiam contribuir com diferentes atividades na propriedade.

Assim, era fundamental que a família produzisse o necessário à reprodução de sua força de trabalho, considerando que o direito de cultivar ao redor de sua moradia, estabelecer alguma plantação, criar galinhas ou porcos, se estendia também aos produtos da atividade doméstica (Garcia Jr., 1989). Vale a pena salientar que os moradores meeiros podiam ser coagidos a vender sua parte ao patrão, que também, frequentemente, detinha a exclusividade dos meios de transporte para levar os produtos ao mercado. Por isso os roçados familiares priorizavam os produtos com pouco valor comercial e grande capacidade nutricional, como o feijão, o milho, a fava e a mandioca, cultivados com técnicas rudimentares de modo extensivo.

Além das roças com produtos simples e técnicas rudimentares, as moradas eram muito precárias e contavam com poucos utensílios improvisados de cabaças e madeira. As casas de taipa, cobertas com palha e piso de barro batido tinham buracos no chão que “eram tão grandes que dava para um cachorro dormir nele. Eram maiores embaixo das redes dos meninos que ainda urinavam na rede, e de manhã a gente raspava aquele chão para tirar o cheiro da urina”, conta Helena¹⁴⁹. Ela conta ainda que não havia recursos para fazer um piso de ladrilho ou cimento e que não fazia sentido melhorar a “terra alheia”, arriscando não obter a autorização do patrão, que, além do mais, não se interessava pela qualidade de vida de seus moradores. Uma melhora na moradia poderia ser desfeita por ordem do patrão, que também controlava o tamanho e a qualidade das terras, assim como os tipos de roçado, sendo que as melhores terras eram destinadas aos produtos de mercado.

Com controle absoluto sobre o que acontecia nas suas terras o senhor não permitia plantações de árvores frutíferas por moradores, nem “um pé de banana, porque o patrão poderia colocá-lo para fora no ano seguinte. Dava somente para

¹⁴⁹ Nome fictício. Helena tinha 76 anos em 2023, reside em Bananeiras desde os anos 1960, quando sua família deixou as terras de um engenho local. A família viveu por 26 anos na terra de um latifundiário local, onde não obteve muito sucesso. Posteriormente, passaram mais 6 anos como meeiros em outra propriedade. Lá, além das culturas de aprisionamento da família, plantavam fumo no sistema de meação, e com os resultados, adquiriram algumas cabeças de gado. Com esses recursos, compraram a casa na cidade. Anotações do diário de campo.

plantar, em volta de casa, era uma horta num jirau¹⁵⁰, para galinhas não ciscarem, nem o gado do patrão comer se, por acaso se soltasse", como explicou Mariana Rodrigues¹⁵¹. Ela me contou ainda que havia uma crença popular que dizia que plantar bananeira dava azar: quem plantava bananeira que safrejava dentro de um ano, o patrão botava para fora. Desse jeito, as pessoas não arriscavam plantá-las: "O senhor veja que os pés de fruta estão na terra do patrão, em volta das casas grandes. Ninguém ia plantar e deixar tudo. Por isso, ninguém plantava fruteira".

Essa observação havia sido feita por Josué de Castro (1992, p. 153) ao constatar que os pomares eram "ridiculamente insuficientes, quase decorativos, servindo só para inglês ver, ou quando muito para proveito exclusivo dos senhores ricos, interditados por todos os meios, antigamente, aos escravos das senzalas e hoje aos moradores da redondeza". Para ele, essa interdição fez o brejeiro perder o gosto e o hábito de comer fruta, pois "considera a fruta uma gulodice, como considera a folha e verdura comida de lagarta. Comida de homem para essa gente é o mesmo que feijão, carne e farinha" (Castro, 1992, p. 153).

Além das proibições declaradas e daquelas legitimadas socialmente por crenças e representações locais, os padrões disseminaram ideias restritivas em relação às frutas, inclusive de que "não se deve misturar nenhuma fruta com álcool¹⁵², que "melancia comida no mato logo depois de colhida, dá febre", que "manga com leite é veneno", que "laranja só deve ser comida de manhãzinha", que "fruta pouco madura dá cólica", ou que "cana verde dá corrimento" (Castro, 1992, p. 154). Tudo para evitar o consumo de determinados produtos, como a cana que seria vendida ou as frutas do pomar, consumidas apenas pelo patrão.

Assim transformadas progressivamente em *tabus* alimentares, essas crenças se tornaram obstáculos ao consumo de frutas que trariam consideráveis benefícios à saúde da população e serviriam como antídoto para uma alimentação monótona e

¹⁵⁰ Espécie de grade de varas, sobre esteios fixados no chão, que serve de cama nas casas pobres e de grelha para expor ao sol quaisquer objetos, como panelas. Também serve para lavar louças.

¹⁵¹ Maria Rodrigues, 76 anos, reside no distrito de Vila Maia com o esposo. Tem 4 filhos, sendo que dois deles moram no Sudeste. Apesar de viver na área urbana há 10 anos, que ela chama "a rua", ainda não se acostumou completamente. Sente falta de um espaço para plantar e criar, mesmo que seja apenas uma galinha. Conheci Mariana na antessala da policlínica, enquanto aguardava para falar com a nutricionista, e ela se dirigia ao cardiologista. Conversamos sobre a vida, sua infância e o tempo que viveu nas terras alheias até conseguir comprar "um pedaço de terra". Anotações do diário de campo, 14 de março de 2023.

¹⁵² O álcool era abundante no brejo e boa parte dos trabalhadores bebiam para amenizar as dificuldades de trabalho cotidiana. Assim, eles evitariam o que "fazia mal" com álcool e não a aguardente.

desequilibrada, especialmente em relação ao consumo excessivo de alimentos ricos em amido (Castro, 1992; Castro, 1941). Efetivamente, a narrativa de controle alimentar dos moradores levou a uma diminuição na sua diversidade nutricional, empobrecendo a dieta brejeira: “Além de perturbarem de maneira nociva os hábitos alimentares locais, fizeram com que aquela gente perdesse todo o gosto pela fruta e se desinteressasse por completo do cultivo” (Castro, 1992, p. 155), deixando-os com *déficit* de ácido ascórbico encontradas em frutas cítricas.

Entre os senhores das terras, a dieta era diferente: fazendeiros e cafeicultores, faziam uso de frutas, como podemos ler nas memórias da família Almeida (1978, p. 120), onde se destaca que alimentação era simples, “mas abundante; a riqueza estaria na variedade de sobremesas, nos doces de caju, laranja da terra, goiaba, groselha. Não se omitia a sequência dos bolos: bolo inglês, francês e de São João, além do indefectível pão-de-ló”.

Fica claro que o brejeiro não renegava as frutas, mas muitos deles despossuídos de suas terras e *sujeitos*¹⁵³ não podiam ter acesso a elas nem ao açúcar que poderia conservá-la para consumo posterior ou para a fabricação de sobremesas doces. Maria da Boa Vista¹⁵⁴ contou que mesmo com os pais trabalhando para o engenho, não havia açúcar disponível em casa. Então, “meu pai ia no roçado, escolhia uma cana madura, raspava ela para tirar aquela parte escura da casca, e com um porrete batia na cana até esmagar. Aí, ele pegava um prato e espremia a garapa no prato. Aquela garapa era para adoçar o café”.

Uma das poucas frutas com a qual o brejeiro manteve sua fidelidade foi a banana. Assim, muitos trabalhadores das propriedades com bananais, e mesmo fora delas, encontraram na fruta uma forma de saciar sua fome, em dia de “precisão” (fome), quando não havia alimentos nos roçados, entre uma safra e outra, pois era difícil para as famílias manterem um estoque de alimentos devido as condições de produção já descritas. Foi assim com a família de Maria da Boa Vista, que conta que “escapei comendo banana verde cozida. Minha mãe cozinhava uma panela de banana

¹⁵³ Os engenhos operavam com o trabalho dos moradores de sujeição, trabalhadores que se submetiam ao senhor de engenho por residirem em seu território e eram obrigados a atender a todas as solicitações de trabalho a qualquer momento (Garcia Júnior, 1989).

¹⁵⁴ Maria da Boa Vista, assim conhecida por morar na Rua da Boa Vista — uma elevação localizada no lado oeste, oposta à rua Bela Vista, próxima a igreja Matriz. Tinha cerca de 65 anos em 2023. Durante minhas caminhadas em março daquele ano, ela se tornou uma interlocutora importante, compartilhando conversas e informações valiosas.

e a gente comia com peixe salgado. Eram uns peixinhos brancos, não sei nem como se chamavam. Era o que tinha para comer. Nada mais”.

No roçado familiar, em épocas de safra havia milho, feijão, fava, jerimum, batata doce e macaxeira, porém quando faltavam esses produtos ali estavam os bananais com frutas abundantes e vendidas a um preço acessível aos mais pobres, pois nunca foi um produto reservado para o mercado externo¹⁵⁵. A batata-doce proveniente do roçado, era outro alimento de emergência utilizado pela família de Maria em sua alimentação diária e para alimentar as galinhas e engordar os porcos, como uma poupança alimentar das famílias trabalhadoras. Durante as safras, além da alimentação básica já descrita, havia também inhame e cará plantados. Na "precisão", os “carás da mato” e os bananais eram subterfúgio para a sobrevivência.

Ela relembra que, por ser a mais velha, coube-lhe cuidar dos irmãos na ausência dos pais e sua responsabilidade, além de cuidar da casa, era moer o milho para fazer o cuscuz cotidiano para o jantar. Rememorou ainda que em sua casa não havia moinho, e assim, precisava ir à casa do vizinho: “Eu me cansava tanto... Tinha que fazer muito esforço, mesmo sendo o milho de molho¹⁵⁶, ficava duro. Quando mãe chegava em casa, a massa estava pronta”, recordou gesticulando como era o movimento do moinho manual. Então, sua mãe “botava água na massa, misturava com sal e botava num prato de porcelana¹⁵⁷. Fazia um furo naquele cuscuz com o cabo do quengo¹⁵⁸, enrolava num pano, emborcava o prato e dava um nó fundo do prato, colocando o cuscuz no bafo da cuscuzeira”.

Ela mencionou que o bolo de mandioca mole¹⁵⁹ era feito na mesma cuscuzeira que era de barro, feita de uma única peça. Por isso, era necessário criar um orifício

¹⁵⁵ Uma expressão corrente refere-se a um produto de preço acessível como “a preço de banana”.

¹⁵⁶ Para fazer o milho de molho, é necessário aquecer água, acelerando assim o processo de hidratação e deixando-o completamente submerso na água. O grão absorve a água de um dia para o outro, tornando-se mais maleável para ser moído. Pode-se também utilizar o milho “zarolho”, um conceito nativo referente ao milho que não atingiu totalmente o processo de secagem do grão. Este estágio ocorre após o milho maduro, mas antes de secar completamente.

¹⁵⁷ Quando ela menciona a porcelana, na realidade, queria dizer ágata. Essa louça recebe uma camada de esmalte e, após ser queimada em alta temperatura, adquire o aspecto vitrificado (esmaltado).

¹⁵⁸ Quengo é o termo usado para uma concha rudimentar feita com a casca do coco popularmente conhecida como “quenga”. Furada com um ferro quente e através dos furos nas bordas é inserida uma vareta de madeira (o cabo). Ela é usada para retirar feijão da panela, como uma concha de metal.

¹⁵⁹ Mandioca mole, carimã ou mandioca puba é uma especialidade da culinária brasileira, especialmente no Nordeste do Brasil. Seu ingrediente principal é a mandioca fermentada e amolecida. A massa de mandioca fermentada é obtida por meio da fermentação de raízes de mandioca descascadas e lavadas, que ficam imersas em água por três a quatro dias. Após esse processo, são lavadas novamente e trituradas para produzir a farinha utilizada na receita.

no meio da massa para permitir que o vapor da "panela" cozinhasse a massa, moldada com as mãos em formato de concha numa meia esfera uniforme. Os grãos do milho moído que não passavam pela peneira, eram utilizados para fazer xerém num processo diferente, segundo ela. Para o xerém, os grãos eram preparados de diversas formas: cozidos em uma tigela apenas com água e sal ou com carne seca e até mesmo com caldo de galinha e temperado com cebola, alho, tomate e pimenta. Nessa receita, a carne de frango é desfiada e adicionada ao xerém durante o cozimento, ou ainda o xerém é cozido na carne de galinha já preparada com molho. Trata-se nesse caso de uma “comida de fartura” feita em ocasiões especiais.

O feijão, o milho e a mandioca formavam um tripé alimentar (Veira da Silva, 2011; Rodrigues, 2012) das casas dos moradores e dos pequenos proprietários de Bananeiras, sendo que a mandioca era complementada ou, em algumas casas, substituída pelo arroz oriundo das várzeas brejeiras. O problema era a “mistura”, termo nativo empregado à proteína animal; mesmo havendo muitos açudes com peixes e matas com caças na localidade os patrões desencorajavam os moradores a usarem o peixe local ou a caça como mistura, diferentemente do caipira paulista que, pela proximidade com os autóctones tinha aprendido um sem-número de armadilhas e técnicas para caça e pesca (Candido, 1987). Em uma conversa informal com Geraldo de Lima¹⁶⁰, ele me disse que "homem que vive de espingarda na mão e com vara de pesca para cima e para baixo é preguiçoso. É para quem não tem coragem de arrumar um trabalho. Quem já se viu viver o tempo todo com anzol ou caçando, entrando na terra alheia?". Mas havia aqueles que caçavam e pescavam, mesmo às escondidas, ou “fachiavam¹⁶¹”, como o esposo de Maria da Boa Vista, que era um caçador noturno que ela chegou a acompanhar algumas vezes, quando ele estava de folga do emprego de vigilante noturno.

A “mistura” compreende de modo extensivo a proteína que entra para fortificar a comida ou dá “sustância”: fortalecê-la. Tanto a fortificação como o enfraquecimento dos seus consumidores dependem dessa comida. Mas ela ultrapassa as funções nutricionais e “ao mesmo tempo em que está alicerçada em razões práticas – é

¹⁶⁰Geraldo Aniceto de Lima, servidor do Estado aposentado. Em 2023 tem 73 anos. Mora na zona Urbana de Bananeiras. Conversas informais durante os meses de julho e agosto de 2023. Ele já foi morador de engenho. Puxador de agave. Anotações do caderno de campo.

¹⁶¹Nome dado à caça noturna, pois se usava um “facho” de luz, um lampião ou mesmo uma lanterna elétrica ou a luz do luar em noite de lua cheia. Ao mesmo tempo era tipo de caça em contraturno para que o caçado não fosse tido com um “vagabundo”. Trabalhava durante o dia e caçava a noite.

necessária para atender ao estômago -, também constrói seu universo simbólico – é necessário atender à mente” (Woortmann, 2007, p. 178). Assim a autora faz uma ponte entre o pensamento de Marvin Harris (1989), que pensar a comida como “boa para comer¹⁶²” esa é a perspectiva simbólico-ecológica de Lévi-Strauss (2010), que considera a comida “boa para pensar” uma cultura pois a escolha das comidas favoritas, proibidas ou evitadas, juntamente com os hábitos alimentares, são uma linguagem que comunica dimensões de gênero, rituais, de memória, vínculos familiares, religião ou identidade. Por isso o tabu que envolve as comidas “carregadas” ou “reimosas¹⁶³” diz muito de uma comunidade.

Assim, em Bananeiras, o processo de “fortificação” que está intrinsecamente ligado à comida, que proporciona força para o trabalho diário (Woortmann, 2007) classifica os alimentos em “fracos”, como o arroz, farinha de mandioca e milho, isolados, podem ser fortificados com carne, ovo ou gordura (como manteiga, banha, nata e queijo).

Ao dialogar com os mais velhos, observei que animais mais gordos para o abate eram mais apreciados, simbolizando prosperidade e abundância. Outro aspecto contrastava os trabalhadores, frequentemente magros aos patrões, que, são mais corpulentos: o desejo de engordar, acumular energia e “fortaleza” era um anseio, representando riqueza e fartura à mesa. Já a magreza era o inverso; sinônimo de falta e carência ou doença. Essa relação vai ser modificada com o discurso médico, o qual

¹⁶²Marvin Harris (1989) adota uma perspectiva ecológica, argumentando que os custos e benefícios materiais influenciam as crenças culturais. Ele sugere que a realidade cultural é moldada pelas condições materiais de uma sociedade. Os antigos habitantes das regiões áridas entre os vales da Mesopotâmia e do Egito, criadores de carneiros, cabras e gado, proibiram a carne de porco devido à sua inadequação ao clima seco. Na Índia, as vacas se tornaram sagradas devido à sua importância na agricultura e na produção de leite, resultando na proibição do consumo de sua carne. O “bom para comer” é o que convém comer, se torna historicamente o “bom para pensar”.

¹⁶³ “A ‘reima’ (do grego *rheum* = fluido viscoso), utilizada para classificar o grau de segurança dos animais selvagens e domésticos para o consumo” (Silva, 2007, p. 125), é caracterizada por um sistema classificatório de oposições binárias entre alimentos perigosos (reimosos) e não perigosos (não reimosos). Esse sistema é aplicado às pessoas em estados físicos e de representação ritual e simbólica de transição ou passagem, como enfermidades, menstruação e pós-parto. Segundo a mesma autora, esse sistema classificatório aparece na medicina medieval hipocrática-galênica e foi adotado como prática cristã, transplantado para a América portuguesa e disseminado por meio da Igreja Católica no período colonial. Assim, a matriz das proibições da “reima” na nossa cultura teria origem europeia, sendo indigenizada na América portuguesa e adaptada às condições locais. São também considerados alimentos reimosos aquelas comidas fortes derivadas de carne de porco, mariscos como caranguejo e camarão, peixes de pele e cascudos como tamuatá, aves como patos, e algumas caças (Brito Júnior; Estácio, 2013). A reima pode ser traduzida no Nordeste brasileiro como “carregada” e pode incluir outras formas de explicação do que “faz mal”.

retira a gordura da dieta dos trabalhadores, mas ainda está nos provérbios ou malquerenças¹⁶⁴ relativas à comida, como exemplo: “fulano é tão ruim que não engorda”, “não engorda de ruim que é”, “o infeliz é tão magro que a carne que tem não dá um pastel” ou ainda: “não tem uma unha de carne”

Apesar da presença de fazendas de criação na área seca do município de Bananeiras (Veira da Silva, 2011; Rodrigues, 2012), a população de baixa renda não tem fácil acesso à carne fresca bovina, o que é corroborado por Maurílio de Almeida quando destaca que os refrigeradores só chegaram em Bananeiras em 1938 e apenas duas casas os possuíam. A de sua família e a um comerciante local, pois além de caros, os equipamentos eram movidos a querosene. Desse modo, só se comia carne “verde” (fresca) no sábado, durante a feira: “Em todos os demais dias de casa semana éramos compelidos ao consumo de carne de sol e galinha; de raro em raro, peixe de água doce e cabrito” (Almeida, 1990, p. 23).

A população pobre só acessava carne verde em momentos de festa ou nos dias de eleição quando o patrão, com objetivo de coagir os votos, matava alguns animais para alimentar os eleitores, como destaca o memorialista Ramalho Leite (2017). Desse modo, uma estratégia para ter uma dieta fortificada era o consumo de carne seca, charque, miúdos bovinos, ou *miçangas*¹⁶⁵, e ossos, com seus tutanos. Portanto, para o trabalho diurno no roçado, era essencial ter alimentos com “sustância” para suprir as energias despendidas na lida cotidiana.

Uma prática comum era adicionar essas carnes ou ossos ao feijão, um alimento já considerado forte, mas que se potencializava com a adição de carnes e/ou gorduras dos ossos, permitindo aproveitar as proteínas dissolvidas no caldo, e finalmente adicionando ao resultado a farinha de mandioca, tida como fraca, mas incorporada ao caldo de feijão aproveitava a “força” da carne. Daí a relevância dos pirões, farofas e do cuscuz, como elementos que incorporam a fortaleza das carnes. E como à noite não se trabalha, pode-se ter uma refeição mais leve, com um tubérculo, como macaxeira, inhame, batata-doce, jerimum com leite ou cuscuz com diversos acompanhamentos.

¹⁶⁴ Estado ou sentimento de malquerente; inimizade, hostilidade, malquerer.

¹⁶⁵ Miçangas, miudezas ou miúdos é o nome dado ao conjunto de vísceras e parte menos nobre dos animais, pode incluir o cérebro dos animais (miolos), língua e as cabeças bovinas e suínas.

Em se tratando da “mistura”, Geraldo Lima confirmou que “no seu tempo”, o bacalhau era comida de pobre, muito barato. Maurílio de Almeida (1990), originário de uma família de grandes latifundiários¹⁶⁶, confirma que um quilo de bacalhau era muito barato. “E que de tão barato e pouco significativo, no período da escravidão, “o bacalhau era servido aos negros, invariavelmente aos negros por ordem dos senhores. Coitado de quem recebesse visita inoportuna, capaz de propalar, como notícia maliciosa, que havia visto prato de bacalhau na mesa de beltrano ou sicrano” (Almeida, 1990, p. 23).

O charque era outra opção de mistura, como lembrou Geraldo Lima. Ele conta que, “além de gostoso era muito cheiroso. Bem amarelinho”. Nesse momento, ele se contradiz ao afirmar que era “um tempo difícil”, mencionando que para sobreviver comeu cebola com feijão no lugar de “mistura” e que as pessoas trabalhavam por um prato de comida, “mas havia trabalho para quem quisesse trabalhar, se tivesse coragem”. Nesse tempo da saudade, irreversível e idílico, segundo ele, não havia violência: era “um tempo bom, e sem ninguém cobiçando o que pertencia aos outros”. Ele não consegue compreender a violência e sujeição em que viviam moradores ou trabalhadores, que viviam de diárias, sem direito algum.

Mariana Rodrigues (2023), de Vila Maia, também lembrou desse tempo-âncora, tempo das farturas (Costa Filho, 2016), tempo em que podia plantar, criar galinhas, perus e até mesmo gado, “era melhor do que pedir empréstimo ao banco. Com um dinheiro de um garrote ou um porco gordo, um pobre pode se remediar”. Mas não se esquece, todavia, dos tempos difíceis quando fazia malassada como “mistura”. Conforme ela, a malassada é uma espécie de omelete preparada com o ovo “batido até as claras ficarem em neve. Depois, bota as gemas e bate novamente, bota farinha [de mandioca] peneirada, os temperos que quiser, como pimenta-do-reino, cominho, sal, colorau, e, se quiser, coentro”. Diferentemente das omeletes tradicionais, que são fritas em gordura, a malassada dela é preparada na panela que cozinha a carne de galinha. “A gente faz a massa como se fosse fritar, pega uma colher, afasta a carne, faz um bolinho na colher e vai botando nos espaços da carne. Espera um tempo, vira até que o bolinho cozinhe. Ele pega o gosto da galinha e parece carne”. De acordo

¹⁶⁶ Maurílio Augusto de Almeida nasceu em 1926, de Bananeira. Era trisneto do Barão de Araruna, Estêvão José da Rocha. Médico, foi professor catedrático e fundador da Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Paraíba. Era membro de várias entidades médicas. Fundou uma rede de laboratórios em João Pessoa, onde faleceu em 1998.

com ela, "nas famílias grandes, era a malassada ofertada às crianças que achavam ser galinha, por isso que a gente chama de malassada ou intera", porque o bolinho 'interava' a carne, insuficiente para todos.

Foi Geraldo Lima (2023), ex-morador de engenho, quem me contou que em Bananeiras havia muitas casas de farinha e que só na região, ao redor da cidade, havia seis estabelecimentos, sendo uma delas localizada dentro da própria cidade. Assim, não se pode deixar de mencionar os pirões e as farofas como subproduto da mandioca, nem tampouco as tapiocas e os beijus. Com tantas casas de farinha, havia sempre alguém atrás de um "bolo de massa" para fazer beiju. Como a farinha de mandioca não era um produto supervalorizado no mercado, não se negava "um bolo de massa" ou um "punhado de farinha" para complementar a refeição de um brejeiro, afinal, ela era o "pão dos pobres". Embora significativamente inferior, tanto em teor proteico, quanto mineral e vitamínico, em comparação com a farinha de trigo utilizada na fabricação do pão consumido pelos mais abastados, como destaca Josué de Castro (1992, p. 129), por questões de circunstâncias naturais e climáticas "o colonizador não só incentivou de início o cultivo da mandioca e de outras plantas nativas como o aipim, amendoim, e o ananás, mas procurou introduzir no Nordeste outras plantas a partir de sua experiência de conquistador de terras tropicais". Assim, os colonos adotaram, a farinha de mandioca como complemento de suas refeições.

Como falo em tempos âncora (Costa Filho, 2016) é preciso ter em mente que "os significados não podem ser facilmente separados dos contextos" (Rossi, 2014, p. 46); é impossível compreender a comida sem associá-la a um contexto pois foi a escassez ou a abundância que deu sentido à alimentação em Bananeiras. Por exemplo, na infância do senhor José Rodrigues¹⁶⁷, a escassez era evidente e preponderava sobre suas memórias alimentares idílicas: ele compartilhou com emoção as lembranças dessa fase difícil quando sua "família era muito pobre. Para escapar da fome, a gente comeu muita banana verde cozida e cará do mato¹⁶⁸. Eu ia para a mata procurar cará do mato, buscando aquelas raminhas para encontrar uma batata." Então a batata era lavada, descascada e cozida "na água e no sal", termo êmico para comida sem "mistura", gordura ou tempero.

¹⁶⁷ José Rodrigues, conhecido como Zé Pequeno. É aposentado, tem 75 anos. Reside em Bananeiras. Foi importante interlocutor em diversas conversas informais durante minha estadia no campo.

¹⁶⁸ Espécie de trepadeira silvestre que, como o inhame cultivado, produz batatas comestíveis.

Josué de Castro (1992, p. 172), mostra que o sistema “agrícola monocultor e latifundiário arrasta as populações locais a um nível de vida terrivelmente baixo”, no qual os trabalhadores são “pagos, na maior parte, sob forma de gêneros alimentícios de segunda classe”. Nesse regime, a base da alimentação é o feijão, farinha, o charque ou carne de sol, café e açúcar, “sem leite, sem verduras, sem carne verde”, diferentemente do sertão ou cariri, onde a carne, leite e seus derivados são abundantes.

Em Bananeiras, como em todo Brejo paraibano, as comidas fortificadas são consideradas como pratos que “levantam até defunto”. Por isso, o pirão de corredor¹⁶⁹ é prato conhecido em Bananeiras sendo preparado com todas as verduras e legumes disponíveis no roçado, e feito com a farinha peneirada que absorve as proteínas do caldo. É uma refeição tão robusta que pode levar seu comensal a “cair na fraqueza”; processo que envolve sudorese, baixa da pressão arterial e sensação de desmaio. Paradoxalmente esses sintomas de fraqueza indicam que se trata de um alimento ideal para fortalecer o corpo.

Como me relatou Geraldo Lima (2023), “antigamente a gente que não tinha carne no dia a dia, quando comia um pirão de corredor ‘caía na fraqueza’. Tinha gente que até passava mal. Ele conta ainda que “mel de engenho e fuba de milho era outra comida forte, como o povo diz, que levanta até defunto”. Ele ressaltou que para ficar “mais forte” havia pessoas que se fortaleciam, comendo a fuba com melaço, usando banana cortada, “torada com a mão mesmo”, ou amassada o que torna a combinação ainda mais fortificante para o homem trabalhador, não apenas restaurando as energias despendidas no trabalho, mas contribuindo para o vigor físico, notadamente nos períodos de trabalho físico e esforço.

O que pude observar tanto nas conversas informais com os mais velhos, quanto na minha pesquisa realizada na feira (na interlocução com os feirantes e fregueses), é que, considerando a geração dos avós e pais dos atuais feirantes (adultos entre 60 e 80 anos), não houve modificações importantes na alimentação cotidiana dos setores populares ou trabalhadores, assim como sobre a classificação dos alimentos “fortes” ou “fracos”. Feijão, derivados de mandioca, de milho, tubérculos (macaxeira, inhame,

¹⁶⁹ Corredor é o osso conhecido como chamberil, que envolve o músculo com osso da perna do boi e é fatiado. No corredor, no entanto, não há carne, mas utiliza-se o osso cozido com sua articulação (cabeça) para extrair as gorduras internas. O processo é finalizado com a batida no osso para extrair o tutano, a substância mole presente no interior dos ossos, considerada a “força” do osso.

cará e batata-doce), hortaliças (coentro e cebolinha) e outros temperos verdes (tomate, pimentão, cebola) e especiarias (cominho, pimenta-do-reino) continuam presentes. Apenas os jerimums e batata-doce com leite rarearam nas refeições noturnas. O mesmo aconteceu com o arroz de leite.

No entanto, conforme uma conversa informal que tive com a nutricionista Jardênia Andrade¹⁷⁰, ela relatou que o regime alimentar dos moradores de Bananeiras, especialmente no que se refere ao consumo de farináceos como massas (especialmente macarrão), arroz, batata, derivados de mandioca e de milho, não difere significativamente daquele observado em moradores de cidades maiores. Isso se deve, em grande parte, à crescente busca por alimentos mais rápidos de preparar ou semiprontos, como os congelados e processados.

Além disso, segundo a nutricionista, a maioria dos pacientes que procuram o centro de saúde, especialmente o consultório da nutricionista, busca perder peso devido a alterações nas taxas metabólicas¹⁷¹. Quase sem exceção, essas pessoas relatam uma alimentação inadequada, caracterizada pelo alto consumo de farináceos e alimentos processados ou ultraprocessados, como embutidos e enlatados, que são mais acessíveis economicamente e amplamente disponíveis desde mercearias até supermercados da cidade.

Um fato curioso é que a ausência de alimentos nutricionalmente saudáveis está relacionada ao conceito de “deserto alimentar”, termo que tem ganhado popularidade entre acadêmicos, tomadores de decisão e grupos comunitários. Esse conceito descreve áreas urbanas onde os moradores enfrentam dificuldades para acessar uma alimentação saudável e econômica (Cummins; Macintyre, 2002, p. 436). O termo surgiu nos anos 1990 e “apareceu pela primeira vez numa publicação governamental num documento de 1995 de um grupo de trabalho político da Equipe do Projeto de Baixo Rendimento do então Grupo de Trabalho de Nutrição do governo Conservador¹⁷²” (Cummins; Macintyre, 2002, p. 436).

¹⁷⁰Jardênia de Oliveira Andrade é natural de Bananeiras e reside no Distrito do Maia, nesta mesma cidade. Ela exerce a função de nutricionista clínica na Policlínica Municipal Severino Cordeiro de Melo, localizada no Centro da cidade. Estas informações foram registradas nas anotações do Diário de Campo em 14 de março de 2023.

¹⁷¹ As doenças metabólicas resultam de distúrbios nas reações químicas que ocorrem no organismo. Tais alterações podem levar ao desenvolvimento da síndrome metabólica, uma condição de saúde associada a problemas como obesidade, doenças cardiovasculares, acidentes vasculares cerebrais, diabetes e elevados níveis de colesterol no sangue.

¹⁷² John Major, que governou o Reino Unido de 1990 a 1997, sucedendo Margaret Thatcher.

Espantoso é que Bananeiras é uma cidade pequena onde as distâncias não deveriam ser obstáculo para as pessoas acessarem produtos frescos e mais saudáveis. O obstáculo reside no poder de compra dos moradores¹⁷³, visto que 49,8%¹⁷⁴ dos habitantes do município recebem benefícios do Programa Bolsa Família (Brasil, 2024).

No contexto de Bananeiras, constatei uma clara diferenciação na alimentação diária associada diretamente à classe social, especialmente no que se refere às proteínas e aos acompanhamentos, como molhos ou temperos específicos. Atualmente, a farinha de mandioca não possui a mesma importância que outrora tinha em todos os segmentos sociais e certas famílias têm optado por substituir o milho pelo arroz e massas de trigo, como macarrão e biscoitos industrializados. Atualmente, quando há cuscuz, ele é preparado com flocos de milho pré-cozidos, industrializado e transgênico,¹⁷⁵ facilmente encontrado à venda nas mercearias e mercadinhos, transformando radicalmente o fazer desse alimento, que não precisa mais ser posto “de molho” na água para amolecer antes de ser pilado e tornar-se um floco.

Junto à urbanização crescente¹⁷⁶, seguida da maior industrialização e processamento de produtos agrícolas, junto ao processo de diversificação das atividades laborais entre as populações urbanas e rurais de Bananeiras, outras mudanças se introduziram nas práticas alimentares locais, notadamente na elaboração desses alimentos em momentos específicos, que denomino como “comida de festa”, ou seja; aquela destinada a ser compartilhada com outras pessoas fora da unidade familiar ou em celebrações específicas. Este aspecto será abordado a seguir, com ênfase maior na segunda parte deste trabalho quando enfocarei as transformações alimentares locais ocorridas a partir da introdução dos Circuitos

¹⁷³ Foi precisamente nas regiões mais carentes, como partes do Alto do Céu, do Conjunto Homero Araújo e partes do Conjunto Major Augusto Bezerra, áreas que concentram uma maior quantidade de pessoas de baixa renda, que observei indivíduos saindo dos mercadinhos e mercearias com embalagens de dois litros de refrigerante, salgadinhos de milho e produtos ultraprocessados como mortadela, vendida em “tubos” inteiros ou fraciona a granel.

¹⁷⁴ Correspondem a 11.521 pessoas beneficiadas, distribuídas em 3.974 famílias, com um benefício médio de R\$ 679,71 (Brasil, 2024). Além disso, apenas 8,28% da população está ocupada, e 54% da população possui rendimento nominal mensal per capita de até meio salário-mínimo (IBGE, 2022).

¹⁷⁵ Como atesta a letra T que se apresenta na parte externa das embalagens comercializadas pelas marcas mais consumidas do mercado, onde a referência ao milho transgênico aparece dentro de um triângulo amarelo, numa referência tornada obrigatória no ano de 2003 através do Decreto N° 4. 680.

¹⁷⁶ Com a construção de condomínios, moradores dos grandes centros foram para a cidade do Brejo. Em uma década e meia, essa migração temporária resultou na criação de bairros de classe alta dentro da cidade, formando uma espécie de cidade à parte.

turísticos (especialmente o Caminhos do Frio) e da implementação dos condomínios horizontais em Bananeiras incrementando um forte afluxo populacional sazonal de turistas e visitantes na cidade e suas imediações.

3.2 Comida de festas: práticas, trocas e compartilhamento em Bananeiras

A "comida de festa", assim como as refeições do dia a dia, vai além do aspecto puramente nutricional, estando profundamente ligada a celebrações, eventos coletivos e festividades. Essas práticas culinárias ganham um significado especial em contextos de comemoração, marcando momentos importantes ao longo do tempo. Tais ocasiões podem incluir casamentos, celebrações de nascimento, batizados, festividades religiosas, além de eventos cívicos e escolares, como a celebração de uma vitória política, a conclusão de uma formação acadêmica ou outros ritos de passagem na vida de indivíduos ou comunidades.

A comida de festa desempenha um papel crucial na construção e expressão identitária, pois reflete tradições, valores e simbolismos específicos, contribuindo para a preservação e transmissão da cultura ao longo do tempo (Beber; Gastal, 2017). Além disso, a alimentação festiva pode se tornar uma atração turística em si mesma, integrando-se ao turismo gastronômico, que busca explorar as dimensões culturais e sociais da comida em diferentes contextos. Portanto, seus aspectos nutricionais e culinários são dinâmicos e vitais no mosaico cultural social, enriquecendo as experiências tanto locais quanto turísticas.

Assim como na culinária cotidiana, a comida festiva é cuidadosamente planejada, seguindo uma lógica na produção alimentar voltada para ocasiões especiais. Tanto os produtos colhidos no cultivo familiar, quanto os animais criados ou adquiridos são selecionados com cuidado específico para esse propósito. Isso implica estratégias na determinação dos tamanhos das plantações, na escolha dos itens cultivados e na gestão do armazenamento para o evento ou para uma estação específica. Esse cuidado vai além da simples preparação dos alimentos, incluindo também a atenção dedicada aos animais destinados ao abate, garantindo que alcancem a qualidade e o tamanho ideais para a celebração, que é um momento de compartilhamento com amigos e familiares.

Mais que as outras, as famílias com recursos limitados precisam se preparar para os dias festivos, quando será sinalizada a abundância, a generosidade e os

esforços da família perante parentes e convidados. Nem sempre os produtos festivos diferem dos cotidianos, mas sua preparação recebe atenção especial, especialmente quanto às quantidades de proteínas e gorduras, à diversidade de pratos e à oferta para cada comensal.

Essas festividades eram marcadoras do calendário, orientando a contagem do tempo que transcorria de maneira organizada em torno dos eventos de colheita e da liturgia religiosa. Em Bananeiras, o tom festivo era dado pelo almoço de Ano Novo no primeiro dia do ano, assim como no almoço de 25 de dezembro que normalmente consistia em um peru preparado no molho, e não assado, quando a família era numerosa ou recebia parentes para compartilhar a refeição.

No Dia de Reis, tão significativo quanto o Natal, era comum preparar uma perua "cevada" (engordada) com o milho acumulado da colheita ou batata-doce. Uma dessas peruas de festa foi oferecida à ex-presidente da PBTur, Ruth Avelino, no distrito de Mijônia¹⁷⁷, por volta de 2005, (fora de um período festivo, mas para confirmar a excepcionalidade da ocasião), despertando surpresa: "Na verdade, eu nunca havia comido perua. A gente sempre come peru, não é mesmo? Peru no Natal. Eu nem sabia que estava comendo a perua, a fêmea. Essas comidas, eu só experimentei em Bananeiras até hoje."

Conforme Beber e Gastal (2017, p. 59), a abordagem desses modos de preparar e compartilhar uma comida especial tem sido incorporada ao patrimônio local "em muito associada às ruralidades associadas a uma ênfase no passado, na busca do "autêntico". É nesse contexto que Rebeca Sims (2009) discute o produto "autêntico" como aquele que simboliza o lugar e a cultura da destinação, considerado um produto ou fenômeno quase endêmico. Por isso, em 2005, a ex-prefeita de Bananeiras levou a ex-presidente da empresa de turismo da Paraíba, para conhecer um produto local supostamente exclusivo, associando essa particularidade ao projeto de turismo municipal que seria implantado no ano seguinte.

Assim como na visita ilustre da ex-prefeita, a perua foi servida como prato excepcional. Mesmo fora das festividades, uma família trabalhadora pode abater uma galinha para oferecer para os seus ajudantes que contribuem para a força de trabalho da família: na pesquisa de Vieira da Silva (2011, p. 94), há relatos de uma moradora

¹⁷⁷ Mijônia é o distrito de Bananeiras onde o Comendador Felinto Florentino Rocha (que tinha reputação de maior produtor de café Nordeste, nos anos 1900, tinha os cafezais (Almeida, 1978, 100).

da Fazenda Caboclo que afirma que além de ser responsável por “estrumar” a terra e pagar os trabalhadores, era necessário alimentá-los, e “se tivesse uma galinha no terreiro tinha que matar pra dar para o povo fazer o fumo¹⁷⁸”. Embora conhecesse sua obrigação de servir a galinha numa celebração ou para fazer o almoço de agradecimento a moradora se mostrou descontente com a obrigação de “ter que matar” para “estranhos”, revelando que os trabalhadores não eram considerados convidados especiais.

É por isso que esse tipo de alimentação não constituía um sistema de “prestações e contraprestações estabelecendo-se de forma voluntária, por meio de regalos, presentes” (Mauss, 2013, p. 14), mas sim uma “obrigação” da família contratante em nutrir os trabalhadores, pois eles não iam trabalhar “à seca”, termo local para se referir a trabalhar sem refeição. Ainda que o trabalhador fosse “como eles” (de sua classe e origem) ele não era da família, nem convidado especial.

Os convidados devem ser honrados com o “melhor do sítio”, amigos e parentes juntam-se aos anfitriões como “companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas compartilham intensamente de nossa vida e intimidade” (DaMatta, 1986, p. 53). Ser “de casa” é ter lugar à mesa, acessar a intimidade da família, da hospitalidade e da comensalidade. Assim, “a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela (Montanari, 2013, p.158) e o comer junto faz parte da “linguagem da comida”.

Desse modo, para os parentes, sejam aqueles por aliança de casamento ou nascimento, e para os amigos íntimos preparamos “o bom e o melhor”. Para eles, servimos a farofa de feijão macáçar com “graxa¹⁷⁹” de galinha gorda, utilizando a melhor farinha peneirada. Como disse Mariana Rodrigues (2023) de Vila Maia: “eu tinha a maior alegria em ir para o roçado, apanhar o feijão, cozinhar com todos os temperos, com coentro da horta, tudo verdinho, e fazer uma tigela de farofa. Eu botava o feijão escorrido, botava farinha e aquela graxa de galinha gorda”. Ela se lembrava

¹⁷⁸ Fazer fumo é o processo artesanal de torcer as folhas da planta de fumo (*Nicotiana tabacum*), que se inicia no roçado com a colheita das folhas selecionadas, seguida pela remoção dos talos e sua disposição para secagem em barracão. Após a secagem, as folhas são enroladas para formar a corda ou “tripa”, que são trançadas para formar o rolo. Após a torção, o fumo é enrolado em um fuso ou máquina apropriada e passa por um processo de cura que pode durar até 90 dias, onde é exposto ao sol até adquirir a cor característica (preta), quando está pronto para ser comercializado.

¹⁷⁹ Graxa é um termo nativo para a gordura de galinha, estendendo-se ao caldo no qual a galinha ou qualquer carne é preparada. Inclusive, é possível ter “graxa” de frituras.

do preparo e ia cortando ou alongando as sílabas enquanto simulava mexer a farofa. "Depois, eu cortava coentro e cebola roxa, jogava por cima. Servia com "arroz de reboco"¹⁸⁰, preparado com a graxa da mesma galinha. Do dia de domingo a casa era cheia. Tenho muita saudade desse tempo, quando o chiqueiro era cheio de galinha".

Ela disse isso e ficou silenciosa por um tempo, olhando no horizonte, contemplando internamente suas memórias: "fica na memória apenas aquilo que merece ser lembrado" (Goldfarb, 2013, p. 133) como "reelaboração do passado e das experiências" (p. 144). Para Goldfarb (2013) "falar do tempo de atrás é falar de um percurso trilhado, é falar de uma história vivida ou de uma história que se quer contar" (p. 145). O relato de Mariana Rodrigues destaca que o preparo do feijão verde, da "galinha torrada"¹⁸¹, e da farofa envolve planejamento, tempo dedicado e um conhecimento culinário que se desenvolve historicamente. Os responsáveis pela casa também precisam se preparar para os momentos excepcionais.

Para os alimentos de festividades, não se deve falar do esforço do roçado, do tempo de criação dos animais ou mesmo do tempo de preparo: fazer farofa "no capricho" para uma festa é diferente de confeccionar canção ou rapozinha¹⁸² com as próprias mãos e ofertá-los a um filho pequeno ou neto que está descobrindo os produtos do roçado pela primeira vez, que não tem a dentição completa ou ainda porque é assim que as pessoas gostam de comer em momentos não formais.

Conforme Otacílio¹⁸³, quem reside no sítio deve estar "prevenido" para situações imprevistas, que podem incluir necessidades financeiras, enfermidade de um familiar, visitas inesperadas e até mesmo funerais de parentes, pois, como ele mesmo destacou: "ninguém sabe o dia de amanhã". Ele também ressalta que quando um chefe de família tem uma filha ou filho "em idade de se casar, já se prepara com

¹⁸⁰ Arroz de reboco", "arroz de graxa" ou "arroz de festa" são termos atribuídos a uma forma de preparar arroz, cozido e finalizado com "graxa". O termo "reboco" é associado ao prato devido à sua consistência, semelhante à massa utilizada para rebocar paredes. Já "arroz de festa", dá-se porque o prato era preparado em ocasiões festivas, principalmente em casamentos.

¹⁸¹ Termo nativo utilizado para as aves cozidas no próprio caldo ou gordura

¹⁸² A iguaria, denominada Cancão, rapozinha, capitão, constitui-se como um bolinho de feijão e farinha de mandioca. Frequentemente, é elaborada por indivíduos mais experientes, especialmente mães e avós. A confecção dessa iguaria resulta em uma massa homogênea, que é meticulosamente trabalhada manualmente. A nomenclatura atribuída varia de acordo com o formato adquirido, podendo assemelhar-se a uma rapozinha ou mesmo a um Cancão, uma ave de igual denominação. Além disso, o bolinho pode ser submerso em um caldo preparado a partir do feijão verde, sendo aprimorado com coentro picado, cebola roxa e pimenta. Esta última adição é destinada aos paladares mais adultos.

¹⁸³ Visitante assíduo da Feira da Agricultura Familiar, que ocorre às quartas-feiras na Rua Castro Pinto, em frente ao antigo Colégio das Doroteias. É um residente urbano, pequeno proprietário aposentado, aparentando cerca de 70 anos. Foi um interlocutor frequente em conversas informais.

um bichinho no 'pé do pau'¹⁸⁴; o pai de família não quer passar vergonha diante dos convidados. É necessário ter um peru, um garrote, um porco gordo, alguns borregos e muita galinha", principalmente para o nascimento de um filho ou neto. Antigamente, se sugeria que durante o resguardo das mulheres (que durava quarenta dias após o parto) elas fossem alimentadas com pirão de galinha gorda feita com farinha de mandioca brejeira (do Brejo).

Se ele não se "prevenir", ocorre o que aconteceu durante o resguardo da primeira filha de Dora de Lima,¹⁸⁵ quando a pobreza era extrema: "As coisinhas que tinha foi porque que eu ganhei", diz. "Eu só tinha duas galinhas, que ia servir de pirão para quatro dias de resguardo. Naquela época, ninguém tinha geladeira, e tiveram que matar as galinhas imediatamente. Nem mesmo comida para as galinhas a gente tinha. Só restou a farinha para o pirão", completou. "Era muita pobreza naquele tempo, meu filho! Só quem passou por essa fase, sabe", ressaltou.

Rita Tavaves¹⁸⁶, uma vizinha de 63 anos que ouvia nossa conversa, também compartilhou que naquele tempo a situação era diferente. Pelo menos, ela diz que tinha "umas galinhas magras, só tinha pena". Isso porque todo ano ela "deitava galinha"¹⁸⁷ já pensando no período de resguardo¹⁸⁸. Além disso, fazia questão de manter uma hortinha ao redor de casa, pois, como ela enfatizou, quem possuía "uma pequena horta ao redor de casa tinha uma grande vantagem: uma horta é a 'carne' do

¹⁸⁴ Essa expressão significa que a família considera os animais, gado bovino criado na corda, como uma poupança familiar para situações de necessidade. Entretanto, o termo "bichinho no pé do pau" também se refere a caprinos, ovinos e suínos criados na corda. "No pé do pau" indica que esses animais, frequentemente criados de forma rústica e amarrados na corda, não possuem abrigos, como currais cobertos, para protegê-los das intempéries. Dessa forma, a árvore à qual são amarrados serve como abrigo. As aves são consideradas animais de chiqueiro, presas durante o período de plantio e soltas após a colheita. É comum em populações rurais e de cidades pequenas chamar as árvores de "pé de pau" ou "pé de árvore"; em vez de cajueiro ou mangueira, pé de caju e pé de manga.

¹⁸⁵ Dora de Lima, esposa de Geraldo e moradora da Bela Vista. Ela tem 65 anos. Conversa informal. Registro do Diário de Campo de 28 de junho de 2023.

¹⁸⁶ Rita Alves Tavares, moradora da Bela Vista, zona Urbana da Cidade. Em 2023, tem 63 anos. Cozinheira, trabalho na Pousada da Estação, antes da requalificação. Conversa informal. Registro do Diário de Campo de 28 de junho de 2023.

¹⁸⁷ "Deitar" galinhas é o termo para colocar as aves para incubar ovos. Após cerca de 21 dias, elas reduzem a postura até pararem completamente. Durante esse período, ficam mais tempo nos ninhos, reduzem a alimentação, ficam mais agressivas e entram no estado de "choco". Quando os criadores identificam isso, elas são "deitadas". A seleção da galinha para chocar os ovos nem sempre é a que os botou. Famílias podem usar uma "mãe de aluguel" para incubar ovos de outras galinhas, dependendo da habilidade da galinha em ser uma boa "criadeira". O ciclo completo de incubação dura 21 dias, culminando na eclosão dos pintinhos.

¹⁸⁸ O "resguardo feminino" é um período de cuidados que a mulher observa após o parto, conhecido também como puerpério ou quarentena. Durante esse tempo, que geralmente dura cerca de 40 dias, a mulher é incentivada a descansar e se recuperar do esforço físico e emocional do parto. Culturalmente, o resguardo envolve restrições de atividades físicas, alimentação específica, como pirão de galinha.

pobre". Ela lembra ainda que, só durante esse período, comia goiabada, pois "era para dar leite, como diziam. Então, a gente comia... e aquelas bolachas doces: Maria, eu acho que esse era o nome. As pessoas, as ricas, comiam do bom e do melhor, biscoitos sortidos e ainda tomavam cerveja preta!". E ela riu enquanto contava e olhava para Dora, como se buscasse uma confirmação gestual dela.

A escolha dos ingredientes na preparação dos pratos é outro ponto que merece destaque, pois quando um bananeirense se refere à categoria "brejeiro", a referência é a um produto de procedência conhecida tanto do produto quanto do produtor. Por exemplo, a farinha: tem que ser de alguém conhecido e confiável, pois sabe-se de onde vem. Mesmo quando não se sabe quem plantou, mas conhece quem processou e como processou, tais informações conferem uma garantia de qualidade à farinha de mandioca, que vai ser consumida como um produto que não tem impurezas ou alterações, livre de químicos ou "seboseiras" (sujidades).

Assim, a farinha vendida por Marlene de Lima¹⁸⁹, é uma "farinha nova" vendida a granel, onde o cliente pode ter "uma prova", degustando o produto no ato da compra. A família de Marlene também vende goma, massa de mandioca mole e de beiju, além de feijão do "brejo", ou seja; com qualidade reconhecida pelos clientes, muitos deles de anos, que lhes comprem "de olho fechado", tal é a reputação dos produtos.

A mesma reputação ganha o beiju assado "embaixo da farinha"¹⁹⁰, o qual acaba nas primeiras horas da feira. Ele não é uma comida de festa, mas é um produto da memória, das farinhadas do "tempo de antigamente", que como numa festa envolvia

¹⁸⁹ Marlene de Lima é feirante em Bananeiras (às sextas-feiras) e em Solânea (aos sábados). Residente na zona rural de Bananeiras, no Sítio Goiamunduba, ela tinha aproximadamente 50 anos em 2023 e é proprietária de uma casa de farinha no município. Seu estabelecimento, um dos poucos em funcionamento contínuo na região, produz gomas e farinhas semanalmente para abastecer as feiras.

¹⁹⁰ O beiju embaixo da farinha é um bolo feito com massa fina de mandioca, uma parte de goma, coco ralado e sal. Ele recebe esse nome devido ao método utilizado nas casas de farinha manuais, onde os mestres mexedores conseguem assá-lo no forno, coberto de farinha, proporcionando o vapor necessário para que a parte superior cozinhe, dispensando a necessidade de virá-lo, ao contrário do que acontece na frigideira. A técnica envolve a troca constante da farinha de cima, com rodo específico, para manter a temperatura constante, o que requer prática e experiência por parte do "torrador". Marlene desenvolveu uma técnica própria: em uma chapa metálica, ela cobre a parte superior do beiju com folha de bananeira ou papel alumínio. Isso mantém a temperatura constante e o vapor necessário para um cozimento uniforme, especialmente importante, já que o forno da casa de farinha é mecânico e possui pás giratórias que mexem a farinha e poderiam triturar o beiju. Após ficar pronto, o beiju é enrolado sobre si mesmo, assemelhando-se a um rocambole, o que ajuda a preservar a umidade e a maciez. Depois de embalado, ele é levado à feira, onde é cortado em rolinhos e vendido no peso.

a família estendida para realizá-la, sendo o beiju uma espécie de primícia¹⁹¹, feito no correr da hora, antes mesmo de a farinha estar pronta.

Intrinsecamente ligada à cultura local, refletindo não só os alimentos específicos cultivados na região, mas também as formas únicas de combinar e preparar esses ingredientes percebidos durante o trabalho de campo na Semana Santa do ano de 2023 em Bananeiras, que os produtos derivados da mandioca como a tapioca, os beijus e a mandioca mole¹⁹² têm uma centralidade enorme nas comidas desse período religioso. Na feira, uma cliente de Marlene, com aproximadamente 60 anos, moradora da cidade de Bananeiras destacou que "uma Semana Santa sem mandioca, sem tapioca, sem pé-de-moleque, sem bolo de mandioca, não é Semana Santa. Quando morávamos no sítio, colocávamos a mandioca de molho uma semana antes, porque desde a quarta de trevas, ninguém trabalhava".

Explorando as atividades cotidianas nas cozinhas, Certeau *et al.* (2011) destacam que esse cenário representa uma fusão harmoniosa entre material e memória, vida e carinho, presente e passado, invenção e necessidade, imaginação e tradição. Todos esses elementos se entrelaçam nos gostos, aromas, cores, sabores, formas, consistências, ações, gestos, movimentos, objetos e pessoas, incorporando calor, sabores, especiarias e condimentos para a preparação dos alimentos locais.

Montanari (2013, p. 15-16) destaca que comida é cultura, pois os valores básicos do sistema alimentar não podem ser definidos em termos de "naturalidade", mas sim como resultado e representação de processos culturais que envolvem a domesticação, transformação e interpretação da natureza. Desse modo, a comida é cultura quando produzida, pois "o homem não utiliza apenas o que se encontra na natureza". É cultura também quando preparada, pois, "uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o fogo e uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha" (p. 16). Principalmente,

¹⁹¹ Conjunto dos primeiros produtos da terra ou de um rebanho; no sentido figurado, conjunto das primeiras produções. "Primícia", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2023, <https://dicionario.priberam.org/prim%C3%ADcia>.

¹⁹² "Mandioca mole" é um termo usado para o processo de fermentação natural da mandioca. As raízes são descascadas e deixadas de molho em água limpa, geralmente em um pote de cerâmica, por um período de quatro a sete dias, dependendo da estação do ano e da temperatura da água. Durante esse tempo, a mandioca amolece devido à fermentação. As etapas seguintes incluem peneiragem, lavagem em "sete águas" para eliminar o cheiro de "podre", e escorrimento. Em seguida, a mandioca é prensada para obter massa fresca para bolos ou transformada em farinha, que pode ser seca ao sol por quatro dias ou em um forno (de casa de farinha). Ao fim do processo, obtém-se a farinha de "puba" ou carimã, do tupi *kari'mã* "farinha de mandioca" (CARIMÃ, 2024).

é cultura quando consumida, pois, apesar de o homem poder comer de tudo, “não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste” (p. 16). Por meio desses percursos, a comida se apresenta como um elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. Desse modo, o mundo da cozinha é um processo contínuo de criação, reinvenção e ressignificação dos alimentos.

Para Beber e Gastal (2017, p. 61) a contemporaneidade trouxe a revalorização das ruralidades, “levando à reconstrução das tradições locais, a partir de imaginários associados à autenticidade e pureza”. Observar a feira durante a Semana Santa em Bananeiras foi uma maneira poderosa de entender esses imaginários e a “pureza”, expressa nos jejuns e compartilhamentos de comida, pois a Semana Santa carrega um significado sagrado, representado pelo beiju e pelo bolo de mandioca mole, transmitidos de geração em geração, conectando-me às histórias da região e à memória dos meus antepassados. Além disso, envolve aspectos de preparação, compartilhamento e consumo entre os semelhantes, tornando-se parte integral do presente e da conexão com a ancestralidade.

Essa tradição inclui processos cooperativos e coletivos dentro da comunidade, como as celebrações da Semana Santa, especialmente envolvendo o beiju, tapioca, o peixe e o coco seco me fizeram perceber muito mais do que o aroma da comida pairando no ar. Como destaca Josué de Castro (1992), a farinha de mandioca é o pão do pobre, o beiju e a tapioca transcendem-na especialmente durante a Semana Santa, como comidas sacramentais que aproximam os moradores de Bananeiras dos seus antepassados que utilizavam a mandioca como alimento nativo indígena, não só como vestígio vivo das dificuldades e do sofrimento simbolizado pelo catolicismo colonizador, mas por trazer à memória os combates, conflitos e resistências indígena.

Sobretudo, rememora o período dos roçados, do trabalho no campo, das farinhadas, do trabalho em conjunto e da partilha do “pão da terra” nas trocas materiais e simbólicas antes da Páscoa. O beiju, simplesmente com sal, assemelha-se ao pão ázimo (Ex. 12:8) comido pelos hebreus na fuga do Egito, uma vez que não é

fermentado, é achatado e preparado na véspera e compartilhado com os amigos e familiares, nas relações de prestações de reciprocidade (Mauss, 2013)¹⁹³.

Assim, como diz Silvone Serrão¹⁹⁴ “o prato que vai com uma “esmola¹⁹⁵” não volta vazio: alguém manda uma tapioca e recebe um pedaço de bolo, outro manda um beiju e recebe uma banda de coco para temperar o peixe”. Ao final, todos compartilham da Semana Santa e quase todos comem uma parte dos produtos preparados, enquanto a “esmola” equilibra o doador e o receptor. Antigamente, ainda segundo Silvone, os católicos de Bananeiras separavam o “jejum” dos que pediam “um jejum para minha mãe jejuar”, geralmente as crianças que iam de casa em casa pedindo um pouco das comidas de Semana Santa. Ela também relatou que, atualmente, não se vê mais tanta gente pedindo comida nas portas no período da Quaresma, o que ela atribui a dois fatores: a perda das tradições de compartilhamento de comida, mesmo entre familiares e amigos, e pelos programas assistenciais principalmente do Governo Federal, que desde os 1990 fornecem o “mínimo necessário” (Candido, 1987).

Para além das festas realizadas em espaços privados e familiares, há as comidas consumidas nos espaços públicos e comunitário. Dialogando com interlocutores autodeclarados como pertencentes às classes menos abastadas ou que não fazem parte das famílias consideradas “tradicionais” de Bananeiras, suas memórias remetem frequentemente a festas onde podiam interagir com as “famílias tradicionais”.

Em Bananeiras, a vida pública girava em torno da Festa de Padroeira, que “constituía acontecimento-religioso e social de singular relevo e durava dez dias, indo de 28 de dezembro a 6 de janeiro, dia de Nossa Senhora do Livramento” (Almeida,

¹⁹³ Numa uma pesquisa conduzida em Arai, uma comunidade rural de Bragança-PA, Picanço (2023, p. 121) identificou uma forte relação entre as festividades da Semana Santa e o beiju, produzido e compartilhado pelos moradores da Amazônia Atlântica. “Ao longo da Semana Santa, a mandioca é convertida em um bolo sagrado, chamado beiju, que é produzido, trocado, retribuído e coletivizado entre os católicos daquele lugar”. O autor destaca que o beiju é “um elemento que confirma [...] a dimensão sincrética do catolicismo (Picanço, 2018, p. 225-6), “de um lado, as práticas inerentes ao catolicismo oficial, de outro a iguaria permeando as relações entre o sagrado e a vida dos araienses”, fortemente influenciada pela cultura autóctone dos povos amazônicos de antes da ocupação europeia.

¹⁹⁴ Silvone Serrão, 74 anos, funcionária pública aposentada, é cozinheira e já teve restaurante. Compartilhou informações importantes sobre a alimentação dos antigos bananeirenses e as mudanças nos últimos anos. Mora no centro de Bananeiras. Conversas nos dias 7 e 8 de março de 2023.

¹⁹⁵ O termo “esmola” não se refere à oferta de dinheiro ou bens a pessoas em situação de necessidade. Trata-se, especificamente, da doação de alimentos e/ou produtos a parentes e vizinhos durante a Semana Santa, aproximando-se do conceito de dádiva, conforme delineado por Mauss (2013).

1978, p. 123), coincidentemente, o Dia de Reis. Assim como o Natal e o Ano Novo, é um dia de festa marcado por almoços em família, nos quais geralmente se serve uma ave menor do que a tradicional do Natal. Normalmente, abatem uma perua ou uma galinha grande e gorda para receber os familiares que vêm para o encerramento das festividades da padroeira.

Esses dois momentos importantes da comida de festa da tradição local remontam às festividades em torno da igreja Matriz na “festa da padroeira” que reunia parques de diversões e barracas de comida na parte alta da cidade, ocupando o pátio da Matriz: “Naquele curto período, toda a aristocracia rural se transportava para a cidade. Os velhos solares eram repintados ou lavados, e os móveis voltavam a ser envernizados com antecedência” (Almeida, 1978, p. 123). Naqueles dias, as comidas eram diferentes: “Na dependência própria de casa eram guardados diversos mantimentos; queijos-do-reino, passas de Málaga, figos, cervejas, refrigerantes, bombons de avelã e ainda, perus e capões cevados” (Almeida, 1990, p. 22). Era tempo de receber, e para as visitas se oferecia o melhor da casa entre os mais abastados.

O memorialista Iverardo Lucena (2003, p. 42) descreve estas festas em suas memórias: “Era data obrigatória de estar na cidade todos os filhos que haviam emigrado. Os sobrados abriam seus salões e a cidade tinha as fachadas pintadas para estar toda limpa na homenagem a Nossa Senhora do Livramento”. A homenageada era a Virgem Maria, porém as comidas refinadas eram apreciadas pelos mortais, ávidos por saborearem a mesa farta e os quitutes brejeiros.

Essas lembranças também são vividas por Silvone Serrão (2023), que ainda discorda da festa ter se mudado para a Rua João Pessoa, mesmo que seja perto de sua casa: a festa daquele tempo era única, com “um encanto e alegria diferentes. As pessoas iam para a missa e já ficavam por ali. Se encontravam com os amigos. Ainda tinha o pavilhão, que era o centro da festa”.

Na narrativa de Maurílio de Almeida ele mostra a privatização da festa no sentido de a elite assumir a festa num *potlacth* (Mauss, 2013) de prestígio: “cada noite possuía um patrono, casado ou solteiro; fazendeiro, senhor de engenho, comerciante ou o que fosse. Cada patrono procurava superar os demais na duração da girândola, que espoucava ao meio-dia e à meia-noite, no decurso da novena” (Almeida, 1990, p. 21). Ainda segundo o próprio Maurílio de Almeida, os fogos de artifício eram uma forma de cada família apresentar suas forças, pois, atraíam os presentes para

participarem da festa profana em volta do pátio da igreja e estes podiam avaliar a capacidade e o poder de cada concorrente.

Outra disputa importante ocorria pela vestimenta das roupas das moças da alta classe as quais “requintavam-se na exibição dos vestidos, dos sapatos, dos chapéus e das joias. Os trajes nunca se repetiam, a renovação era constante” (Almeida, 1990, p. 21) e, conforme o memorialista, os vestuários eram feitos em Bananeiras mesmo, às vezes, comprados ao mascate francês France Jaques ou mandados fazer por encomenda em Recife, por uma costureira afamada pela beleza das roupas e da “careza dos artigos e das confecções” (Almeida, 1990, p. 21).

Soares (2017, p. 130), que escreve sobre Bananeiras nas décadas de 1950 e 1960 destaca que a festa da padroeira não era tão democrática quanto insinuam alguns relatos: “havia uma parte alta para os ricos e a classe média. Na extremidade do pátio, em uma área mais baixa, ficava a bagaceira. A bagaceira era o reduto dos mais pobres, bêbados e prostitutas, que faziam a sua festa particular”.

Silva (2019), outro memorialista de Bananeira, ainda destaca o aspecto da distinção social muito presente no período das festas de padroeira, quando muitos senhores de engenho construíram suas casas em Bananeiras não apenas para mostrar poder e *status*, mas como moradas temporárias para os dias de festa, missas dominicais, eventos políticos e sociais, e entre eles estava Targino Cândido das Neves, cuja casa fazia “a reunião de três chalés, tendo sido guarnecidas com móveis austríacos trazidos de Viena, fabricados por Jacob e Josef Kohn. A louça, em uso nos dias de festa, de porcelana francesa, exibia seu monograma singelo e elegante” (Almeida, 1990, p. 20). A festa da padroeira se destacava como o momento em que eles exibiam todo o seu poder, até mesmo confrontando a oposição.

Enquanto a elite media forças na arena simbólica da festa, as comidas e bebidas também desempenhavam um papel crucial na demarcação do campo de poder no pavilhão central, onde a elite era servida por garçonetes provenientes “das melhores famílias da cidade, divididas em dois grupos: o cordão encarnado e o cordão azul. Era uma verdadeira guerra, vendendo lacinhos de fitas vermelhas e azuis, de acordo com seu grupo” (Soares, 2017, p. 130-131). Quem tivesse maior prestígio local veria seu “cordão” como vencedor. Ainda segundo Soares (2017, p. 131), “as pessoas bebiam e compravam tira-gosto, mas o ápice era o leilão de galinhas e perus já

prontos para serem saboreados. O leiloeiro anunciava: 'Major Jurandir ofereceu tanto para que Mozart Bezerra não sinta nem o cheiro da galinha'.

Dois grandes latifundiários se destacam nessa história. O segundo era um dos proprietários da maior extensão de terra em Bananeiras e um político influente, irmão de Clovis Bezerra. Este último, além de emprestar seu nome ao Ginásio e ao hospital locais, era médico e chegou a ocupar o cargo de governador do Estado. O primeiro descendia dos Rocha, uma família de cafeicultores e detentores de terras na região. Além disso, era o proprietário da fazenda que protagonizou "o primeiro conflito de terra registrado na segunda metade do século XX em Bananeiras, iniciado em 1972" (Vieira da Silva, 2011, p. 59), e herdou terras que hoje abrigam um dos maiores condomínios da cidade, junto com um casarão centenário transformado em um hostel. Com a morte do filho do Barão de Araruna, os Rocha deram lugar aos Bezerra na política.

Essas disputas não se limitam apenas às décadas de 1950 e 1960; sua origem remonta aos fins do século XIX e início do XX, quando leilões eram realizados pelos cafeicultores para medir seu prestígio e legitimar suas riquezas. Mesmo que a justificativa fosse a arrecadação de fundos para a caridade, o pavilhão tornava-se um espaço para a disputa de fortunas e prestígio familiar. "Conta-se que numa dessas festas uma galinha chegou a ser arrematada por um conto de réis¹⁹⁶; naquele tempo uma fortuna" (Almeida, 1990, p. 21).

Outro espaço de confronto velado entre as elites era o Bananeiras Club¹⁹⁷: ali que aconteciam os bailes da festa e as festividades ligadas à literatura e políticas da elite local, "Dentro do próprio clube funcionava o Club dos 11 formado por professores e juristas na qualidade do Professor Edgar da Santa Cruz¹⁹⁸, Aurélio Albuquerque, Mário Moacir Porto, Antônio Ramalho Leite entre outros" (Silva, 1997, p. 152-3).

¹⁹⁶ Segundo Laurindo Gomes (2007), levando em consideração um mecanismo de cálculo do Parlamento Inglês para libra esterlina em 1808, quando a família real chegou ao Brasil, chega à conclusão um conto de réis (um milhão de réis) equivaleria a R\$ 56.000,00 em 2007, ano de publicação do livro. Se levarmos em conta a inflação de 2007 até 20 de outubro de 2023, aquando fizemos o cálculo, daria R\$ 187.309,29. Disponível em: <https://encurtador.com.br/enOY1>. Acesso 20 out. 2023. Já para Diniz (2023), um conto de réis equivalia a 1 kg de ouro em, 1860. Com esse valor, conforme Almeida (1978, p. 69), era possível comprar um escravo de 45 anos e dois filhos menores, conforme inventário de herança do seu bisavô, o comendador Felinto Florentino da Rocha, filho do Barão de Araruna. Eles "valiam mais do que terras preciosas e casas residenciais".

¹⁹⁷ Para participar do clube privado eram necessário um convite e a posterior aprovação dos sócios.

¹⁹⁸ Único negro a fazer parte do clube e da elite bananeirense, ele era professor do Colégio Agrícola. Chegou à cidade vindo da Bahia em 1934 e tornou-se uma referência como professor de matemática na instituição educacional. Até os dias atuais, os Santa Cruz ainda são reconhecidos como sinônimo de intelectuais e políticos locais.

A festa atual já não conta com o pavilhão, que simbolizava a hierarquia e o prestígio político e econômico local, e tanto a festa quanto a culinária associada passaram por transformações significativas. Segundo os relatos dos interlocutores, a Festa da Padroeira continua sendo um momento de reunião familiar durante as férias escolares, ocorrendo na última semana de dezembro e encerrando-se em 6 de janeiro. Neste período, realiza-se o abate de aves previamente “limpas” ou em processo de purificação, cujas iguarias são compartilhadas no âmbito privado das famílias, que transformam suas varandas em camarotes exclusivos, acessíveis apenas a parentes, amigos ou membros do grupo. Casamentos e batizados já não incluem pratos tradicionais como arroz mole, farofa, bode guisado, carneiro assado ou peru gordo. As festividades juninas, por sua vez, são celebradas em ambiente familiar. Para a infelicidade de alguns moradores antigos, em 2024, a festa profana, que anteriormente incluía o parque de diversões, foi transferida para o Bananeiras Park, onde atualmente ocorre a Festão de São João¹⁹⁹.

No entanto, a comida festiva foi apropriada pela administração local, pelos empreendedores e pelo turismo, e apresentada aos visitantes e turistas como “comida regional”, contrastando com a culinária realizada pelos restaurantes considerados de “alta gastronomia” em Bananeiras. É o que abordaremos na terceira parte deste trabalho, quando discutiremos os processos de elaboração de um imaginário exaltando pratos tradicionais, considerados doravante como patrimônio imaterial, transformando a comida de festa num marcador identitário local apropriado pelos *tours* operadores²⁰⁰. E onde a reverência à culinária tradicional ou “de antigamente” é habilmente incorporada ao discurso da “gastronomização”. Essa valorização da cultura alimentar local se manifesta, de forma particularmente expressiva, na rota cultural “Caminhos do Frio”.

No próximo capítulo, analiso a concepção e a implementação da Rota, identificando os principais atores, instituições envolvidas e os elementos materiais e simbólicos mobilizados. Investigo sua estruturação, o papel dos agentes participantes e sua contribuição para a articulação desta rede colaborativa, essencial ao fortalecimento dos vínculos sociais e à valorização do potencial turístico do Brejo.

¹⁹⁹ A Medow Entretenimento e Cultura é responsável pelo São João de Bananeiras/PB desde 2022. Até 2021, a empresa era responsável pela organização do São João de Campina Grande.

²⁰⁰ Touroperador é um termo para substituir o anglicismo *trade turístico*, conjunto de equipamentos da superestrutura constituintes do produto turístico.

CAPÍTULO 4: O TRAÇADO DOS CAMINHOS DO FRIO: ROTAS E CIRCUITOS

O que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada. Caminhando e semeando, no fim, terás o que colher.

Cora Coralina (Vintém de Cobre)

A partir da década de 1970, no auge do Proálcool, uma severa crise afetou o sisal, o algodão e os engenhos de cana de açúcar, muitos deles em estado de "fogo morto"²⁰¹. Assim, as economias do Brejo paraibano experimentaram um declínio significativo, recrudescendo as migrações campo-cidade nas franjas de Bananeiras, assim como os conflitos sociais por direitos trabalhistas, envolvendo trabalhadores rurais e os proprietários dos antigos engenhos e fazendas agropastoris. Estes não queriam manter moradores ou foreiros (Rodrigues, 2012), e ainda menos aqueles que buscavam reivindicar direitos à terra para plantio de aprovisionamento ou para estabelecer moradia. Assim, "ir para o Sul" a migração para o eixo Rio/São Paulo), tornou-se o "caminho de roçado"²⁰², como demonstrou Garcia Junior (1989), forjando uma categoria de mulheres conhecidas como "viúvas de maridos vivos"²⁰³ (Matos, 2013).

Noutro movimento, alguns pequenos produtores rurais ou recém-migrados a Bananeiras, mesmo estabelecidos na cidade mantinham na produção agrícola sua principal fonte de renda, embora as colheitas variadas ou na produção de bananas, a receita era modesta, muitas vezes restrita. Nesse contexto, a economia de Bananeiras passou a depender dos rendimentos dos aposentados rurais e urbanos, dos funcionários públicos estaduais e municipais e dos servidores da Universidade

²⁰¹ Imagem que remete às fomalhas dos engenhos, quando suspendem sua produção.

²⁰² Expressão que significa "grande procura", prática habitual ou ainda única opção.

²⁰³ O termo é utilizado para descrever a situação de mulheres cujos maridos migram, deixando-as sozinhas para cuidar do roçado, dos filhos e de todas as obrigações domésticas, enquanto os maridos viajam para trabalhar na colheita de café, na colheita de cana-de-açúcar ou na construção civil no sudeste do país, muitas vezes permanecendo afastados de suas famílias por meses ou até anos.

Federal da Paraíba²⁰⁴. Nesse cenário, o Fundo de Participação dos Municípios²⁰⁵ (FPM) também desempenhava importante papel na receita municipal, onde pouco do que circulava provinha de fontes próprias como a arrecadação de impostos (ISSQN²⁰⁶, IPTU²⁰⁷). Essa realidade só sofreria alterações nos primeiros anos do século XXI, quando se desencadeou um novo processo econômico em Bananeiras.

Conforme destacado anteriormente, o município, que experimentou seu auge econômico impulsionado pela produção de café, estava, desde a década de 1990, em uma situação de estagnação econômica. No início dos anos 2000, Bananeiras figurava no mapa do subdesenvolvimento do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) devido ao seu baixo Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M), passando a fazer parte, com outros municípios de um projeto do Governo Federal visando impulsionar o desenvolvimento local. Efetivada a partir de 1999, propunha bases para promover o Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável (DLIS) em municípios com população inferior a 50 mil habitantes e IDH-M abaixo do índice regional de 0,5²⁰⁸ (Brasil, 2002).

Focando na organização comunitária para erradicar a pobreza e a exclusão social por meio da atuação política da sociedade civil, o DLS favoreciam a participação comunitária e fortalecia o capital social local. Um dos seus principais objetivos era identificar vocações e potencialidades locais, para realizar mudanças na atuação política dos municípios. Com o DLIS, destaca-se a importância de identificar os potenciais e as particularidades culturais locais para impulsionar o desenvolvimento das comunidades envolvidas. Embora administrações subsequentes não tenham explicitamente afirmado, algumas "descobertas" de potenciais produtivos locais tiveram seu ponto de partida com o DLIS. Este programa tinha como objetivo capacitar

²⁰⁴ A partir de 1976 o Colégio Agrícola Vidal de Negreiros) foi vinculada à UFPB, quando se criou o Centro de Formação de Tecnólogos, juntamente com o Curso Técnico de Nível Superior em Cooperativismo.

²⁰⁵ O Fundo de Participação dos Municípios é a maneira como Governo Federal repassa verbas para os municípios, cujo percentual é determinado pela proporção do número de habitantes estimado anualmente pelo IBGE.

²⁰⁶ O Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza é um imposto municipal.

²⁰⁷ Imposto Predial e Territorial Urbano é um imposto de competência municipal e do Distrito Federal.

²⁰⁸ Varia de zero a um e é divulgado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) em seu relatório anual. Países com IDH até 0,499 são considerados de desenvolvimento humano baixo, e os com índices entre 0,50 e 0,799 são considerados de desenvolvimento humano médio. O índice leva em conta riqueza, alfabetização, educação, esperança de vida, natalidade, com o intuito de avaliar o bem-estar de uma população.

lideranças locais para identificar os "tesouros locais" e transformar os patrimônios materiais e imateriais em potencialidades para o desenvolvimento local.

Entre as propostas suscitadas pelo DLIS e reativadas anos depois, estava o turismo, concebido como mecanismo de desenvolvimento regional um dos principais pontos da pauta eleitoral da candidata eleita no sufrágio em Bananeiras. Assim, em 2006 (um ano após sua posse), a administração local implementou um projeto turístico que conectou Bananeiras aos municípios vizinhos em um circuito cultural para divulgar e fortalecer o patrimônio natural e cultural do Brejo.

O ponto central dessa iniciativa foi o “frio”. A marca climática diferenciadora da região serrana do Brejo, onde se localiza Bananeiras, lhe confere uma temperatura regularmente menos elevada do que nas principais cidades de atratividade turísticas do Estado da Paraíba (João Pessoa e Campina Grande). O “frio” despontou como vetor distintivo, conectando a paisagem, o patrimônio, o relevo, a história e a culinária local. Neste capítulo, identifico os principais aspectos da construção dos Caminhos do Frio, para começar entendendo de que frio estou falando, como se define essa Rota e como ela foi concebida. Como é organizada anualmente, como acontece, quem são os atores desse projeto e como eles se articulam nesse campo político e cultural tão diverso, no qual há discursos hegemônicos e contra hegemônicos.

4.2. A concepção da Rota Cultural Caminhos do Frio

O surgimento do Caminhos do Frio como Rota Cultural se coaduna com diversas outras estratégias políticas da Prefeitura Municipal para transformar a dinâmica econômica local. A estratégia desse grupo se orienta pelo “cálculo (ou a manipulação) das relações de força que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder (uma empresa, um exército, uma cidade, uma instituição científica) pode ser isolado” (Certeau, 1998, p. 99). A partir do cálculo e da movimentação de suas relações de força, a administração municipal utilizou diversas estratégias, promovendo um modelo de gestão que destacasse o município de Bananeiras em todas as mídias possíveis, apresentando-a como um lugar acolhedor, diferente e agradável que deveria ser conhecido, visitado e experimentado fruído por todos os interessados em diferentes sensações de clima, paisagem e patrimônios.

Ainda para Michel de Certeau (1998, p. 99), a estratégia busca “um lugar suscetível de ser circunscrito como algo próprio a ser a base de onde se podem gerir as relações com a exterioridade de alvos ou ameaças (os clientes ou concorrentes,

os inimigos, o campo em torno da cidade, os objetivos e objetos da pesquisa etc.)”²⁰⁹. Instituído essa base de direção, a gestão municipal (por meio da recém-criada Secretaria Municipal de Cultura e Turismo) contratou uma turismóloga²¹⁰ para conduzir um diagnóstico do potencial turístico de Bananeiras, o qual foi concluído em 2006; um mês após a primeira edição do Caminhos do Frio.

Nesse levantamento, estavam minuciosamente detalhadas as potencialidades e fragilidades municipais no que diz respeito à atividade turística na localidade. Além da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, a equipe responsável pelo Diagnóstico contou com o apoio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e de mais dez colaboradores, entre bombeiros²¹¹, fotógrafos, técnicos, servidores municipais e mesmo um mototaxista (Diagnóstico, 2006). O estudo não foi a primeira ação, pois anteriormente já havia acontecido visitas de jornalistas e empresários do setor turístico na cidade, bem como algumas “caminhadas de identificação” de potencialidades, feitas pela prefeita, pela secretária e um bombeiro que trabalhava na cidade, mas foi um primeiro mapeamento detalhado acolhendo a perspectiva do “Poder Público local em desenvolver o turismo em Bananeiras de forma organizada e planejada [que] está clara nas ações já realizadas no município. A estruturação urbana, a divulgação e os incentivos para atrair novos investidores estão gradativamente surtindo efeito” (Diagnóstico, 2006, n. p.).

Assim, o Diagnóstico do Potencial Turístico de Bananeiras foi base para o Plano Diretor Municipal²¹² e serviu ainda como orientação para as ações relacionadas com o turismo a ser desenvolvido no município. O documento apontava, por exemplo, as possibilidades turísticas das festividades, da vegetação, clima e relevo, da culinária regional, os criadouros de Tilápias, a produção de bananas, o artesanato e demais aspectos do patrimônio material e imaterial do município, como suas consagradas personalidades ilustres e sítios arqueológicos. Ele também indica os desafios a serem enfrentados, sendo o principal deles a carência de hospedagem adequada. Em 2006 Bananeiras contava com duas hospedarias urbanas: a Pousada da Estação, com 42

²⁰⁹ O próprio é compreendido por Michel de Certeau como a localização espacial ou institucional, enquanto o espaço da tática e da astúcia ainda está suspenso no voo, isto é, não foi institucionalizado.

²¹⁰ Juliana Gondim Alves Coelho, filha da ex-secretária de Cultura e Turismo de Bananeiras, Ana Maria Gondim, desempenhou o papel de turismóloga responsável pela coordenação, análise e recomendações do Diagnóstico.

²¹¹ Ele foi o responsável por mapear as trilhas e verificar sua segurança para os futuros trilheiros.

²¹² O Plano Diretor de Bananeiras foi sancionado em 18 de março de 2010, por Marta Ramalho.

leitos, e o Hotel São Pedro e Dona Nenê²¹³, com 22 leitos, ambos de estrutura bastante precária para o serviço de uma clientela mais abastada e exigente em termos hoteleiros: “a atual estrutura encontra-se inadequada para garantir a constância de fluxos de turistas e inapta para receber determinadas categorias de visitantes, principalmente aquela que deixa mais divisas e que, conseqüentemente, é mais exigente” (Diagnóstico, 2006, p. 126).

Explicitando assim para que padrão financeiro se dirige esse projeto turístico, os gestores buscaram construir uma proposta que focasse na infraestrutura e nos serviços a serem oferecidos: “além do clima, o potencial turístico está distribuído tanto em sua área urbana, com seu casario histórico e as vias públicas floridas, como também em sua zona rural, com sua natureza exuberante e o legado histórico dos Engenhos e das Casas Grandes das fazendas” (Diagnóstico, 2006, p. 123). Esse objetivo fica ainda mais explicitado quando o documento destaca o aspecto econômico da “entrada de capital externo através do turismo”, que “estimula a conservação e valorização da cultura e do patrimônio histórico e natural do município, contribuindo para a autoestima da comunidade” (p. 123).

Esse público com alto poder aquisitivo²¹⁴, poderia levar uma quantia significativa durante um fim de semana na cidade, em novos estabelecimentos gastronômicos, já que “a ambientação dos estabelecimentos de Bananeiras nada tem a ver com o clima e o charme do município” (Diagnóstico, 2006, p. 128), geralmente direcionados à população local de menor poder aquisitivo. Estabelecimentos assim, reduziam a possibilidade de atrair visitantes mais exigentes de maior capacidade financeira. O documento ainda afirma que não. “Não existe diversificação no que se refere às opções de cardápio e o que se oferece é de qualidade limitada. Não existem opções de culinária adequada ao clima frio, que pede pratos à base de massas e molhos” (Diagnóstico, 2006, p. 128)

Vê-se que o “frio” é uma constante e assume centralidade na lógica do turismo de Bananeiras, embora a temperatura amena (entre 18 e 29 graus celcius),

²¹³ Utilizo a grafia conforme estava na parede da hospedaria, diferentemente de Neném, cozinheira e proprietária do restaurante da Bica dos Cocos. Dessa forma, faço a distinção entre as duas.

²¹⁴ Conforme pesquisa de opinião anexada ao relatório. “Os turistas que visitaram Bananeiras no período de jun. 2005 a abril 2006, gastaram ou pretendiam gastar em média R\$173,33 (Diagnóstico, 2006, p. 156). Isso o equivalente a 49,5% do salário-mínimo em 2006. Fonte: <https://audtecgestao.com.br/capa.asp?inford=1>. Acesso em 27 de julho de 2023. Sem considerar a inflação, esse valor seria equivalente a R\$ 653,40, em 2023, ou US\$ 130,00, outubro do mesmo ano.

frequentemente realçada como um dos "charmes do município" prevaleça apenas entre maio e agosto. O clima, portanto, desencadeia a construção de uma nova narrativa para o turismo local e a reconfiguração do imaginário do Brejo como um lugar frio e encantador, onde as pessoas se vestem com elegância para frequentar restaurantes, optando por roupas próprias do inverno, enquanto assistem aos espetáculos públicos, visitam seus patrimônios, contemplam a paisagem, registram suas visitas e as compartilham com familiares e amigos nas redes sociais, enfatizando as qualidades excepcionais deste "lugar maravilhoso".

Quando Marta Ramalho foi eleita pela segunda vez em 2004²¹⁵, o Ministério do Turismo já existia desde, quando foi lançado um Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil (Brasil, 2005), por meio do planejamento estratégico, em que a União buscava promover transformações regionais no turismo, criando roteiros integrados entre municípios e regiões brasileiras contíguas e propondo um aproveitamento sustentável do potencial turístico de cada localidade. Durante seus discursos de campanha, a gestora municipal afirmava que iria desenvolver o turismo na localidade, por entender que o município tinha grande potencial. Mas como ela realizaria esse desenvolvimento?

Segundo Ana Gondim²¹⁶, secretária de Turismo e Cultura de Bananeiras na gestão de Marta Ramalho (2005-2011), no município de Bananeiras o turismo era uma vocação municipal, visto que o relevo, o clima e a paisagem chamavam atenção dos visitantes que conheciam a cidade. Além disso, havia o seu patrimônio material e imaterial, construído e reconstruído ao longo da longa história de Bananeiras. Ainda segundo ela, mesmo antes de tomar posse, a Prefeita a procurou e a convidou para ser secretária de Turismo: "Ela me disse: Ana, você aceita ser minha secretária, pois eu disse que ia desenvolver o turismo, mas não sei nem por onde começar e não entendo nada de turismo! Quando eu cheguei a Bananeiras, me encantei com a cidade" (Gondim, 2022). Ana Gondim tinha experiências de viagem como turista

²¹⁵ Marta Eleonora Aragão Ramalho, a primeira e única mulher a ser prefeita em Bananeiras, administrou a cidade pela primeira vez de 1988 a 1991. Em 2004, foi eleita novamente pelo Partido da Frente Liberal (atual Democratas) e permaneceu no cargo até 2012. Atualmente, aos 75 anos, reside em João Pessoa-PB, mantendo uma residência em Bananeiras. Entrevista foi concedida ao pesquisador em João Pessoa, em 01 de junho de 2022.

²¹⁶ Ana Maria Gondim. Odontóloga de formação. Foi secretária de Turismo e Cultura de Bananeiras na gestão de Marta Ramalho, de 2005-2011. Tem 69 anos. Reside em João Pessoa-PB. Entrevista concedida ao pesquisador, em João Pessoa, em 01 de junho de 2022.

embora sua filha fosse turismóloga²¹⁷. No entanto, ela tinha experiência em administração pública, pois trabalhou na Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, e tinha uma extensa rede de contatos com jornalistas, relações públicas e pessoas ligadas ao turismo.

A ex-prefeita afirma que queria uma gestão diferente, contratando “secretários que soubessem trabalhar. Eu não queria político profissional nas secretarias. Eu procurei gente que tinha experiência e, principalmente, vontade de trabalhar” (Ramalho, 2022). Ela relata que cresceu ouvindo seu pai dizer que Bananeiras não se desenvolveria, e sentiu o desejo de provar que ele estava errado. “Fui criada pelos meus avós em um engenho em Bananeiras, pois, quando meus pais se mudaram para João Pessoa, não me adaptei ao clima da cidade. Passava a semana em um colégio interno e, na sexta-feira, voltava para o engenho”, contou. Ela queria demonstrar que sua cidade poderia se desenvolver, mesmo “a contragosto” do pai. Segundo ela, ao se casar, foi morar na capital, mas nunca esqueceu Bananeiras. Ao entrar na política nos anos 1980, ainda sonhava com um projeto que transformasse o município, o que só conseguiu realizar em sua segunda gestão como prefeita, na década de 2000. Então, assumiu o desafio de fazer algo diferente para o município, “porque eu achava Bananeiras uma das cidades mais lindas do mundo. Onde você olhava era tudo bonito. Bananeiras é uma cidade cheia de vales, cada um mais bonito que o outro. Por que só os bananeirenses deviam conhecer?”.

Tanto Marta Ramalho, quanto Ana Gondim, tinham o objetivo inicial que era divulgar a cidade: através de uma Rota Cultural que integrasse diferentes festivais de artes nas diferentes cidades do Brejo, inspirado no Circuito do Frio de Pernambuco²¹⁸: “Aqui, tinha baixas temperaturas, clima de montanha, uma cultura riquíssima, um casario centenário. Sem contar que havia ainda os engenhos, as trilhas, as cachoeiras e uma cultura popular a ser trabalhada como produto turístico” (Gondim, 2022). Era preciso criar um evento ou mecanismo que conectasse os diferentes municípios, onde Bananeiras estivesse como epicentro.

²¹⁷ Juliana Gondim Alves Coelho, graduada em Turismo pela Universidade Federal da Paraíba em 2004, realizou o Diagnóstico das Potencialidades Turísticas de Bananeiras em 2006, e, no ano seguinte, diagnósticos similares em São Sebastião do Umbuzeiro e Ingá. Em 2012, com a saída de sua mãe, assumiu a Secretaria de Turismo de Bananeiras no último ano da administração de Marta Ramalho. No ano seguinte, tornou-se Diretora Geral de Turismo do Conde. Foi consultora do Sebrae na área de turismo. Atualmente, reside em Portugal.

²¹⁸ Criado em 1999 com o nome Circuito do Frio, o projeto é denominado Festival Pernambuco Nação Cultural (FPNC) e engloba que, Garanhuns, Triunfo, Bezerros, Taquaritinga do Norte e Pesqueira.

É importante salientar que, em 2006, antes mesmo da concretização dos Caminhos do Frio, o Sebrae, com o apoio da PBTUR, lançou o Roteiro Caminhos dos Engenhos com o objetivo de integrar os engenhos em uma rota turística (Miranda, 2017). Para alcançar esse objetivo, os empreendimentos adotaram diversas iniciativas para receber visitantes, especialmente nas regiões da Zona da Mata e do Brejo. O roteiro tinha como "principal atrativo as visitas a engenhos de cachaça e rapadura, ativos ou não" (Diagnóstico, 2006, p. 48).

No entanto, a ideia do Caminhos do Frio: Rota Cultural tomou forma em 2005, no I Seminário de Regionalização do Turismo do Brejo Paraibano²¹⁹, onde foi apresentada a ideia de um roteiro turístico cultural, com base nas diretrizes de regionalização do turismo do Plano Nacional de Regionalização do Turismo (Brasil, 2005).

O Seminário foi realizado pelo Fórum Regional do Turismo Sustentável do Brejo Paraibano, em parceria com o Governo do Estado, através da Secretaria de Estado da Cultura, com o apoio das Prefeituras Municipais participantes e divulgação nacional pela Empresa Paraibana de Turismo (Cordeiro, 2014).

A Rota Cultural foi implementada como um projeto experimental em agosto de 2006, inicialmente abrangendo apenas Bananeiras, que realizou seu festival de arte. No ano seguinte, novos municípios foram incorporados. Atualmente, a Rota inclui os municípios de Areia, Pilões, Remígio, Solânea, Serraria, Bananeiras, Matinhas, Alagoa Nova e Alagoa Grande. É interessante destacar que, embora o município de Solânea seja limítrofe não foi incluído no circuito, o que pode ser compreendido pelas rivalidades históricas entre os dois municípios: a inclusão do antigo distrito poderia ofuscar a visibilidade que Bananeiras queria atrair para si.

Ainda em 2005, antes da Rota Cultural, Bananeiras havia iniciado sua promoção, investindo em programações culturais com artistas reconhecidos nacionalmente, a exemplo de Elba Ramalho²²⁰. Havia sido um sucesso, mas os administradores perceberam que o município ainda precisava de infraestrutura para o

²¹⁹ O evento aconteceu no campus III da Universidade Federal da Paraíba, em Bananeiras, em 2005.

²²⁰ O governador do Estado, Cássio Cunha Lima, ofereceu e pagou um show da cantora paraibana ao município, com o cachê de R\$ 80.000 sendo coberto pelo Estado, valor que o município não possuía. Vale destacar que a prefeita fazia parte do grupo de apoio ao governador, e seu esposo havia coordenado a campanha de Cássio Cunha Lima para o Palácio da Redenção (Leite, 2021).

turismo e para isso, era preciso mobilizar os empresários locais para a atividade turística.

Como já indicado no Diagnóstico, na cidade só havia dois lugares de hospedagem; pousada da antiga estação²²¹ de trem, e uma hospedaria²²² que atendia apenas as pessoas que pernoitavam na cidade. Embora a Pousada da Estação tivesse 17 leitos disponíveis e oferecesse serviços de refeições regionais e bar, ela não estava cadastrada na Embratur e, portanto, não possuía categorização por estrelas (Diagnóstico, 2006). O Hotel São Pedro, também conhecido como Pousada de Dona Nenê, possuía 9 quartos, dos quais dois não tinham banheiros privativos. Esse estabelecimento oferecia apenas serviço de hospedagem e, assim como a Pousada da Estação, não estava cadastrado na Embratur.

Além de aumentar a oferta hoteleira, a adesão dos moradores era fundamental. Para isso, a administração local precisava convencê-los, não apenas por meio da promoção de eventos, mas também abordando comerciantes e possíveis empreendedores para o futuro projeto de turismo na cidade. Marta Ramalho (2022) relatou que, inicialmente, os moradores se mostravam céticos em relação à proposta, mas o trabalho de convencimento era diário. "Sempre que encontrava os comerciantes, eu dizia que seria bom que eles melhorassem os estabelecimentos, porque, quando os turistas comesçassem a chegar, os locais já estariam prontos. Enfatizava: os turistas vão chegar". Ela destaca que, no início, eles acreditavam que se tratava apenas de mais uma proposta ou projeto mirabolante.

Divulgar o município para além das suas fronteiras não foi muito difícil, pois a secretária tinha muitos amigos jornalistas, e passava o tempo todo criando pequenos eventos e visitas ao município. "Na época, contamos com muita ajuda de Ruth Avelino", que ainda não era presidente da PBTUR" (Gondim, 2022).

Conforme o Diagnóstico (2006), entre 2005 e 2006 a cidade investiu muito em divulgação em diversos eventos, com uma importante campanha de *marketing* que previa a "Divulgação do Município (folder, cartão e banner's) em parceria com o Sebrae, em: João Pessoa, Campina Grande, Natal, Salvador, Aracaju, Maceió e

²²¹A pousada atual não é a mesma que existia anteriormente; ela surgiu a partir da requalificação da antiga estação de trem, que foi tombada pelo IPHAEP em 2010.

²²² Hotel São Pedro - Dona Nenê - acomodava viajantes, representantes comerciais e prestadores de serviço que necessitam pernoitar na cidade. Encerrou suas atividades em 2023, devido questões familiares dos herdeiros da proprietária que dava nome ao empreendimento.

Fortaleza” (Diagnóstico, 2006, p. 120). Além disso, ainda conforme o documento, o município teve participação no Salão Nacional de Turismo (junho de 2005, em São Paulo-SP), e contou com o envolvimento de três agências de receptivo da Paraíba: Grau Tour, Mais Brasil e Cliotur. Bananeiras se destacou também na divulgação do seu potencial turístico no Congresso Nacional da ABAV²²³ (Associação Brasileira de Agentes de Viagem) em outubro de 2005, no Rio de Janeiro.

Mas posso dizer que o teste do Caminhos do Frio foi o São João de 2006. Naquele mês não havia os recursos do Governo do Estado, nem cachê para pagar as despesas com a festa; o orçamento total da festa era equivalente ao valor que o governo do Estado havia pagado a Elba Ramalho no ano anterior. Nesse contexto estratégias do poder entraram em cena: “é mais exato reconhecer nessas ‘estratégias’ um tipo específico de saber, aquele que sustenta e determina o poder de conquistar para si um lugar próprio” (Certeau, 1998, p. 100).

Sem dinheiro para grandes estruturas, palcos ou sistemas de som sofisticados, a prefeita decidiu realizar uma festa de São João “tradicional”. E ela conta: “o que foi que fiz? dividi a praça no meio. Fiz um pavilhão no meio da rua, de palha como eram os pavilhões das festas de padroeira. Palco baixo. Enfeitamos as mesas, cada mesa com uma toalhinha”. Marta “tentou reproduzir um São João antigo, decorado, popular, mesas, com garçom servindo e as barracas de comidas típicas” (Gondim, 2022).

Se, até a década de 1990 a festa junina das elites locais ocorria no Bananeiras Clube, o pavilhão de 2006 seguiu aquele modelo de decoração²²⁴, com chita e balões, e o *slogan* da administração que havia sido “Bananeiras para todos”, destacando que no passado a festa no Clube era para poucos, e a partir de então, “na praça, todo mundo teria acesso” (Gondim, 2022). Segundo ela, era um pavilhão muito bem-organizado. Como junho é um mês muito chuvoso no Brejo, não houve as tradicionais palhas de palmeiras cobrindo as barracas: cobertas com lona preta e decoradas com chita, elas “ficaram lindas”. “A prefeitura deixou cada uma delas decoradas até com um bico de luz” (Marta Ramalho, 2022).

²²³ Neste evento, estiveram presentes agentes de viagem e jornalistas de todos os estados do país, América do Sul, América do Norte e oito países da Europa.

²²⁴ As festas do Bananeiras Clube eram fechadas. Era um espaço para poucos, visto que o clube era reconhecido na cidade por ser um espaço elitizado e distintivo, desde sua fundação.

Sem conseguir rivalizar com Solânea, que oferecia uma festa junina com grandes bandas, palcos altos e grande divulgação midiática, Bananeiras apostou na memória coletiva e na experiência do São João com trio de forró “da roça”, com arrasta-pé de zabumba, triângulo e sanfona: “O Melhor São João pé de Serra do Mundo” (Diagnóstico, 2006, p. 92) deveria atrair o público que eles esperavam: famílias que estivessem dispostas a aproveitar a festa sem música alta e as bandas de forró duvidoso; queríamos o forró pé de serra, ‘autêntico’”, destacou Ana Gondim (2022).

Segundo Marta Ramalho, muitos diziam que a festa junina de Bananeiras não daria certo: até o esposo da prefeita duvidou. Então, ela mobilizou todos os funcionários com cargos de confiança para que fossem com seus familiares para a festa na rua. Para incentivar a participação de muitos ela “abriu o salão” e começou a dançar com o esposo, filhos e sobrinhos, levando seus secretários e demais servidores a acompanhá-la para que aos poucos se completasse “espontaneamente” a lotação do pavilhão de danças. Na disputa por público com Solânea, sua estratégia foi bem-sucedida, e seu ato performativo garantiu o público e que as pessoas se sentissem à vontade em um evento encenado e vivido de modo a parecer “espontâneo”.

Como destacam Vianna e Teixeira (2008), as tradições culturais são invenções transmitidas e reinventadas, moldadas por preceitos e performances que refletem a peculiaridade e liberdade individual. A autenticidade está ligada ao aqui e agora, algo fugaz e irreproduzível, existente apenas nas ações humanas. Isso respeita a dinâmica dos processos sociais, rejeitando a ideia de autenticidade baseada em valores ancestrais. A tradição funde desejo e emoção, envolvendo os observadores em processos sensoriais e emocionais.

As antigas festas foram revividas naquele ato performático da prefeita, ocupando a praça e marcando um novo tempo para eventos na cidade, onde a festa do “São João Tradição” (como ficou conhecida) de Bananeiras serviu como modelo para os projetos culturais que passaram a fazer parte das atividades do Caminhos do Frio; o processo de reconstrução do São João foi uma experiência para que outras expressões culturais do município fossem trabalhadas e ressignificadas no novo projeto turístico que foi se desenhando no município.

Nos próximos meses de 2006, a administração fez um trabalho de mobilização interna e externa, usando inclusive da mesma estratégia com seus funcionários: “Quando a gente começou a trabalhar com a cultura, era peça de teatro, cinema. Ela [Marta] ficava na porta do cinema, ligando para os secretários e para a família. Olhe, já estou aqui, viu, na porta do cinema. Estou esperando. Só falta você” (Gondim, 2022). E foi assim até que as pessoas incorporassem aquelas atividades como cotidianas: “em qualquer festa, qualquer espetáculo eu era a primeira a chegar. Ligava dizendo que estava esperando e só faltava aquela pessoa para poder começar. Isso nunca me causou problema com ninguém. E tem mais: eu dizia, leve a família inteira” (Ramalho, 2022). Como ela era maior autoridade local, eles levavam.

Com a ideia concretizada do Caminhos do Frio lançada, tendo a festa de São João como produto piloto, era preciso mobilizar a população para uma semana inteira: “na noite de abertura da primeira edição do Caminhos do Frio não foram os municípios todos: dos seis que tinham combinado de colocar barracas de artesanato e produtos divulgando os produtos só quatro estavam presentes: Pilões, Serraria, Alagoa Grande e Areia” (Ramalho, 2022). Como relatou a ex-prefeita Marta Ramalho (2022), a situação foi até cômica: “Como vivíamos em uma cidade com tradição de coronéis, as pessoas que votaram no outro candidato não queriam sequer falar comigo. Então, eu fazia questão de atravessar a rua para falar com elas e convidá-las para participar da festa.”

Ela acrescentou que explicava o propósito da festividade e que as pessoas poderiam participar, inclusive vendendo produtos, em eventos futuros. Devido ao fato de algumas pessoas terem votado em seu adversário, elas acreditavam que não precisavam sequer interagir com ela, para não serem chamados de “vira-casaca²²⁵” ou participar de uma festividade organizada pela prefeitura. Ela queria demonstrar que a campanha havia terminado. “O mais engraçado é que o prefeito anterior, Augusto Bezerra, que ainda é meu parente, havia feito uma boa administração, mas a gestão era outra. Eu queria mostrar à população que eles poderiam usufruir do que estava sendo feito; era para eles”, destacou.

De acordo com a ex-prefeita, embora houvesse resistência inicial, ela e os membros de sua gestão foram persistentes. Aos poucos, conseguiram convencer a

²²⁵ Pessoas que mudam frequentemente de opinião ou de partido político após uma eleição municipal, geralmente por conveniência pessoal, são frequentemente vistas como oportunistas ou volúveis.

população por meio de programas de rádio, carros de som, cursos, oficinas e, especialmente, eventos culturais, que foram promovidos ao longo do ano. Dessa forma, a população local foi aderindo ao projeto.

4.3. A organização da Rota e atores envolvidos

Desde 2006, a Rota Cultural Caminhos do Frio é organizada pelo Fórum Regional do Turismo Sustentável do Brejo Paraibano, criado em 2005. Como define o Art. 1º de seu Estatuto social, o "Fórum Regional de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano - FRTSB-PB, é uma organização da sociedade civil, com personalidade jurídica de direito privado e interesse público" (Fórum de Turismo, 2010). É uma organização sem fins lucrativos e econômicos, conforme o estatuto da instituição, com autonomia administrativa e financeira advinda dos convênios celebrados com os parceiros, e anuidades pagas por seus membros²²⁶.

O Fórum é responsável pela elaboração e execução da programação do Circuito nas nove cidades²²⁷ que compõem a Rota Cultural com o objetivo de promover o desenvolvimento da cadeia produtiva e do turismo da região. Além do Caminhos do Frio, coordena outros projetos, como a Rota Turística Cultural Raízes do Brejo, composta por dez municípios²²⁸. Enquanto a primeira rota acontece de julho a setembro e tem o "Frio" como foco, a segunda é realizada de setembro a dezembro, movimentando as atividades turísticas em torno da cultura no Brejo paraibano, abrangendo um maior período.

Para ambos os eventos, o Fórum estabeleceu parcerias com o Banco do Nordeste, Sebrae-PB e Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Cultura. A divulgação nacional de seus eventos é conduzida pela PBTur, com o apoio da Federação do Comércio de Bens e Serviços do Estado da Paraíba (Fecomercio²²⁹). Ao todo, o Fórum mobiliza 19 municípios e mais de trinta instituições em seus colegiados, incluindo prefeituras, associações e microempreendedores individuais (MEI). Para integrar o órgão, é necessário ser pessoa jurídica. Dentre as entidades, duas se

²²⁶ Prefeituras pagam R\$ 2.000,00, por ano, micro e pequenas empresas R\$ 300,00 e os MEI R\$ 150,00

²²⁷ Desde o ano de 2006, O Caminhos do Frio acontece continuamente de julho a setembro nas cidades de Alagoa Grande, Alagoa Nova, Areia, Bananeiras, Matinhas, Pilões, Remígio, Serraria, Solânea.

²²⁸ Desde o ano de 2017 o Raízes do Brejo acontece de forma continuada de setembro a dezembro nas cidades de Alagoinha, Belém, Borborema, Dona Inês, Duas Estradas, Guarabira, Lagoa de Dentro, Pilõezinhos, Pirpirituba, Serra da Raiz.

²²⁹ Federação é constituída de Sindicatos das categorias econômicas do comércio de bens e de serviços.

destacam no Fórum: a Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia (Atura) e a Associação de Turismo Rural de Remígio (Aturr). A participação da Associação Turística de Solânea (Atus) e da Associação Turística de Bananeiras (Abatur) está em estágio inicial de composição, com cooperações locais sendo estabelecidas.

A novidade de 2022 foi a inclusão tanto da Rota Cultural Caminhos do Frio quanto da Raízes do Brejo em uma pesquisa de avaliação conduzida pelo Observatório de Turismo da Paraíba (OTPB). Vinculada ao Núcleo de Estudos em Planejamento, Gestão, Hospitalidade, Inovação e Sustentabilidade da Universidade Federal da Paraíba, esta investigação abordou o perfil do turista, a avaliação de satisfação e a qualidade dos eventos na Região Turística do Brejo, assim como nas Rotas Turísticas/Culturais Caminhos do Frio e Raízes do Brejo²³⁰

Tanto o Fórum Regional do Turismo Sustentável quanto a Rota Cultural Caminhos do Frio (e o Raízes do Brejo) surgiram com o Convênio 343/2004 assinado entre a Secretaria do Estado de Turismo e Desenvolvimento Econômico (SETDE/PB) e o Ministério do Turismo, juntamente com o Sebrae (Silvestre, 2011). O pacto entre a esfera estadual e a União visava criar roteiros turísticos em regiões pouco desenvolvidas (Brasil, 2010), onde o turismo foi escolhido para desenvolver suas potencialidades. Assim, o Fórum foi construído por representantes das esferas pública, privada, terceiro setor (Sebrae) e sociedade civil organizada, numa construção que exigiu a criação de instâncias de governança capazes de coordenar o projeto de desenvolvimento do turismo regional.

Para Jaime de Souza Neto²³¹, presidente do Fórum, a instituição atua como um coletivo articulador entre o território, as políticas municipais e os empreendedores internos e externos ao Brejo. Ele destaca que é essa instância que viabiliza a Rota Cultural Caminhos do Frio, enfatizando que o evento não “pertence” à Prefeitura, mas ao Fórum de Turismo. O presidente ressalta a existência de regras, como a proibição de Mesa de abertura do evento, sendo a palavra concedida apenas ao presidente da entidade e ao prefeito no dia da abertura em cada localidade. Além disso, não é

²³⁰ Pesquisa realizada em meio da parceria entre a Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico do Estado e o Fórum Regional de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano: <https://observatorioturismopb.com.br/60-boletim-do-observatorio-de-turismo-da-paraiba-agosto-2023/>

²³¹ Jaime de Souza Neto é jornalista, Secretário de Turismo e Cultura do município de Pilões e presidente do Fórum de Turismo do Brejo. Mora em Pilões. Tem 30 anos. Entrevista concedida ao pesquisador, João Pessoa [on-line], em 20 de julho de 2022.

permitido vincular o Caminhos do Frio a outro evento, uma vez que seu objetivo é ser valorizada de forma independente.

Tais regras têm como objetivo diminuir a politização partidária, preservando a sua natureza e ao dar maior distância de ações partidária: como “uma instância de governança que organiza as políticas públicas voltadas ao turismo dos municípios para que se consiga alcançar metas nas quais o turismo e a gestão pública estejam organizados para que a rede empresarial se desenvolva mais rápido e mais fácil” (Souza Neto, 2022). Sendo a Governança entendida como a articulação entre esferas pública e privada para problemas territoriais, ela implica na construção de parcerias, redução de resistências locais e equilíbrio de forças, evitando desvios na política territorial durante transições administrativas.

O maior equilíbrio resulta de ações discutidas coletivamente entre setor público, privado e sociedade civil, considerando o Fórum como uma arena de diferentes agentes em disputa por recursos. As assimetrias se manifestam com associações representadas por grupos maiores e indivíduos como pessoas jurídicas representando a si mesmos. Assim a questão-chave é estabelecer a governança em espaços desiguais com interesses diversos, mesmo quando os objetivos são próximos, lembrando que acessoriamente, o Fórum integra a correlação de forças políticas no território, pois, como destaca o presidente do Fórum que também é Secretário de Turismo e Cultura do município de Pilões: “Não sou eu quem cobra, é o Fórum. Onde o Fórum está é mais fácil convencer, seja o prefeito local seja o governo do Estado”.

Apesar da narrativa isenta de disputas adotada pelos agentes locais, a dinâmica das forças é acionada no campo da prática, através do confronto de posicionamentos com recursos otimizados na disputa, sendo o campo, entendido como o espaço autônomo de produção construído por relações objetivas, como destacado por Bourdieu (1996, p. 61): “é no horizonte particular dessas relações de força específicas, e de lutas que têm por objetivo conservá-las ou transformá-las, que se engendram as estratégias dos produtores, a forma de arte que defendem, as alianças que estabelecem”.

Apesar de não revelar esse campo de disputas nas narrativas de muitos de seus partícipes, como é o caso do próprio presidente da organização ou da representação do Sebrae-PB, o Fórum desempenha papel crucial, unindo poderes estatais, organizações civis e interesses privados, formando coalizões para

impulsionar o desenvolvimento regional (Harvey, 2005). Equilibrar essas forças asseguraria a implementação da política de turismo no Brejo.

Nesse sentido, uma das conselheiras do Fórum, Maria Júlia Baracho²³², também destaca o papel do Fórum minimizando o impacto de novos participantes que possam não compreender o processo e, em alguns casos, demonstrem pouca afinidade com a gestão democrática e participativa. Ela enfatiza a necessidade de promover eventos e desenvolver o município de forma independente, quando o poder público não está favorável, mas ressalta que a colaboração é bem-vinda: “Se ele [poder público] se aproxima e soma, melhor ainda, vamos ser gigantes, mas se não chegar, não vamos deixar de crescer”, pois o fórum já percebeu qual é seu objetivo.

Além do Fórum, Maria Júlia ressalta a importância da rede de apoio local, representada na Atura²³³, não apenas para a realização de ações locais e equalização do poder, como para estabelecer parcerias com outras localidades. Assim, em entrevista, ela compartilha uma experiência ocorrida em 2015, quando, a poucos dias da sua abertura a Atura recebeu a informação que o Governo do Estado não iria apoiar os Caminhos do Frio. Diante disso, a comunidade local assumiu a sua realização, revelando sua capacidade de autopromoção e autonomia do governo do estado.

Nesse contexto, o Fórum também funciona como mediador entre as administrações locais, buscando adequar infraestruturas não apenas para o turismo, conforme apontado por Regina Amorim (2021), Gestora de Turismo e Economia Criativa do Sebrae-PB, mas destacando que “a criatividade agrega muito. Quando se traz uma metodologia colaborativa para um território tão importante como o Brejo, todos aprendem. E é mais fácil sensibilizar um gestor ou um empreendedor quando ele vê uma experiência concreta”. Regina enfatiza também que não apenas para as instituições públicas, mas também as redes colaborativas entre municípios e diversos agentes de um mesmo município, expandem a experiência do Fórum no território do Brejo e além, pois essas redes reduzem protocolos e entraves da administração pública para solucionar problemas específicos de maneira mais eficaz.

²³² Maria Júlia Baracho, empresária do setor de hotelaria/ restaurante e turismo de experiência com a produção da cachaça de Areia. Faz parte do Conselho Fiscal do Fórum de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano. Tem 60 anos. Reside em Areia. Entrevista concedida ao pesquisador, em João Pessoa [online], em 6 de julho de 2022.

²³³ Associação de Turismo Rural e Cultural de Areia, um coletivo que faz parte do Fórum.

Souza Neto (2022), presidente do Fórum, observa que, em uma mesma cidade, representantes do Fórum frequentemente estabelecem parcerias de forma independente, devido à autonomia das entidades jurídicas envolvidas. Enquanto as políticas públicas intermunicipais são formuladas e decididas em assembleias, que abordam ações coletivas, as iniciativas individuais ocorrem fora do escopo formal do Fórum. No entanto, essas ações individuais contribuem para o fortalecimento do coletivo ao capacitar os agentes locais a participarem ativamente do processo turístico. Eles adquirem qualificações e aprendem a empreender com base em experiências bem-sucedidas de municípios vizinhos.

Em sua pesquisa com os municípios participantes do Caminhos do Frio, Renata Cordeiro (2014, p. 77) observa que o "planejamento regional do turismo, a partir da integração de agrupamentos municipais ou de regiões em roteiros e itinerários turísticos, é uma das formas para se agregar atrativos turísticos que concentram esforços mercadológicos", e destaca que essa abordagem guia investimentos e alocação de recursos financeiros, organiza as ofertas turísticas e atrai potenciais investidores para o território (além de reforçar o vínculo com aqueles que já ali atuam).

Presidente da PBTUR entre 2011 e 2023, Ruth Avelino²³⁴ (2022) destaca que a Rota Cultural Caminhos do Frio vai além de objetivos financeiros e do desenvolvimento do *trade* turístico²³⁵, mas tem desempenhado importante papel na formação de uma nova mentalidade no território, valorizando o desenvolvimento cultural dos municípios. Durante o evento, as atividades culturais propostas, como oficinas de teatro, dança, música, pintura, tanto para turistas quanto para a comunidade local motivam os municípios a estabelecerem políticas públicas locais para a cultura, inspirando-se no que acontece nos municípios vizinhos.

Por essa dinâmica, novos investimentos culturais são criados sem a intervenção direta do Fórum, no entanto, quando iniciativas culturais são viáveis junto aos distintos órgãos culturais do Estado da Paraíba, parcerias são firmadas para divulgar esses projetos para o território inteiro, sem que uma particularidade cultural

²³⁴ Ruth Avelino, jornalista, ex-presidente da Empresa Paraibana de Turismo da Paraíba (PBTur). Mora em João Pessoa-PB e tem residência em Bananeiras. Tem 59 anos e contribuiu com a divulgação do turismo e do patrimônio cultural de Bananeiras desde os primeiros anos da Gestão Marta Ramalho. Entrevista concedida ao pesquisador, em João Pessoa, em 17 de agosto de 2021.

²³⁵ O *trade* turístico refere-se ao conjunto de equipamentos e serviços que compõem a estrutura do produto turístico. Inclui meios de hospedagem, bares e restaurantes, centros de convenções e feiras de negócios, agências de viagens e turismo, empresas de transporte, lojas de *souvenirs* e todas as atividades comerciais periféricas relacionadas direta ou indiretamente à atividade turística.

seja pura e simplesmente copiada como um artefato pronto: “O Caminhos do Frio movimenta a cidade toda, comércio, artesanato, setor de gastronomia, hotelaria. Não sei especificar quantas pessoas participam, mas como as cidades são pequenas o festival acaba movimentando a cidade inteira”, destaca a empresária Raissa Fernandes²³⁶. Ela continua: “eu percebo que com esses dois anos parados²³⁷, a Rota Cultural veio mais forte, porque ela veio com mais parceria, como o Governo do Estado e com a Fecomércio, que em outros anos não estava acontecendo”.

Essa última informação é confirmada pelo presidente do Fórum, Jaime Souza Neto, para quem a Rota viabilizou “agregar a iniciativa privada, como parceiros. Esse ano nós temos a rede Paraíba de Supermercados como patrocinador oficial²³⁸ do Caminhos do Frio. Antes eram o Sebrae, Fecomercio e Governo do Estado”. Para ele, o objetivo do Fórum “é divulgar o nosso destino, nossa marca, Destino Brejo. Nós queremos ser um dos maiores destinos turísticos do Brasil, queremos chegar entre os cinco maiores destinos no Mapa do Turismo do Ministério do Turismo”²³⁹. Tal ambição é viável graças ao Fórum: “Nós somos o maior do Estado e um dos maiores do Nordeste. Em quantidade, nós somos tão grandes quanto a Serra Gaúcha, por exemplo, nós somos 19 municípios que trabalham a região turística. A serra Gaúcha não tem 19 municípios, mas eles são bem mais desenvolvidos”.

Podemos dizer que são audaciosas e complexas, mas não impossíveis, embora envolvam um Fórum bastante dinâmico e conflituoso. Afinal, trata-se de 19 municípios e quase 40 membros, entre prefeituras, Microempresas e empreendedores individuais. A partir das entrevistas realizadas e diversas conversas informais no escopo dessa tese, ficou claro que as desavenças e interesses conflitantes, perpassam o Fórum, mesmo que sejam contornáveis e administrados pelo colegiado, pois, como lembra Bourdieu (2011), cada campo²⁴⁰ tem regras e maneiras de agir bem

²³⁶ Maria Raissa Lucas Fernandes, jornalista, empreendedora de setor de restaurantes e Secretária de Turismo de Pirpirituba. Tem 40 anos. Reside em Bananeiras. Conversas informais, realizadas de maio a julho de 2022.

²³⁷ Segundo a empresária, o empreendimento só estava funcionando para entrega, mas depois teve que fechar, pois não tinha como manter a folha. Os funcionários sobreviveram do auxílio emergencial.

²³⁸ A Rede Paraíba de Supermercado é de Guarabira, o mais novo município a ser integrado ao Fórum.

²³⁹ O Mapa do Turismo Brasileiro é um instrumento no âmbito do Programa de Regionalização do Turismo que define a área - recorte territorial - a ser trabalhada prioritariamente pelo Ministério do Turismo no âmbito do desenvolvimento das políticas públicas (www.mapa.turismo.gov.br).

²⁴⁰ A vida intelectual é caracterizada como um sistema de produção de bens simbólicos, cuja dinâmica de transformações e permanências possibilita sua autonomização. Essa autonomização corresponde à constituição de um campo de saber estruturado por regras próprias que regulam a produção, a

estabelecidas. Pi se o agente quiser interagir com possibilidade de sucesso em determinado campo, deve aprender as regras do jogo. Quando a estrutura desse espaço é pautada na desigualdade de distribuição de um poder escasso, provoca entre seus agentes uma busca de acúmulo e maximização de capital para conquistar espaço e posições no campo, gerando “um caso particular das lutas de classificações, lutas pelo monopólio de fazer ver e fazer crer, de dar a conhecer e fazer reconhecer, de impor a definição legítimas das divisões do mundo social e, por este meio, de fazer e de desfazer grupos” (Bourdieu, 1989, p. 113).

Assim foi que, em 2023 o Fórum passou por uma “prova de fogo”, um exame para testar a sua coerência, capacidade de articulação e resolução de problemas. Foi quando o empresário Marcelo Araújo, proprietário da Criativa Indústria de Comunicação Visual, situada em Remígio, registrou como pertencentes a ele as marcas “Rota Cultural – Caminhos do Frio” e “Rota Cultural – Raízes do Brejo”, e convocou os gestores municipais e agentes de desenvolvimento para uma reunião. Afrontando a propriedade informal prévia e amplamente difundida de ambas as marcas, Araújo tensionou o Fórum Regional de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano (FRTSBP), que há mais de 16 anos as utilizam, após sua criação e doação pelo Sebrae (PB) ao Fórum.

Ora, uma empresa privada não deveria apropriar-se de uma marca que representa não apenas um logotipo, mas a organização e governança de um território inteiro, e mais; além de registrar as marcas, Marcelo Araújo “teve a audácia de convidar alguns dos prefeitos por onde a Rota passa, e o presidente do Fórum de Turismo do Brejo para uma reunião com um jantar, onde entregou a cada um dos presentes um envelope com a cópia das marcas registradas em seu nome” (Lontra, 2023, n.p.). Conforme a jornalista Alessandra Lontra, diretora do portal Alelontra, membro do Fórum de Turismo do Brejo, durante a reunião ele também afirmou que “daqui para frente, os dois eventos só poderiam ser realizados por meio da sua empresa. Ou seja, tentou extorquir os prefeitos presentes”, deslegitimando assim mais de uma década e meia de organização e cooperação interinstitucional.

Porém, o mais surpreendente para os membros do Fórum foi que Araújo não agiu sozinho, e obteve informações privilegiadas de um ex-presidente membro do

circulação e o consumo desses bens simbólicos. Tal campo se define por sua diferenciação em relação a outros, como os campos econômico, religioso e artístico (Bourdieu, 2011).

Fórum, que sabia que as marcas ainda não haviam sido registradas. Tanto o empresário quanto seu cúmplice não esperavam que o Fórum se articulasse tão rapidamente, quando as 19 prefeituras, juntamente com o Sebrae, o Instituto Federal da Paraíba, campus Areia, e o governo do Estado se mobilizaram para reverter o registro da marca e “pedir a punição de todos os envolvidos nessa grande tentativa de golpe” (Lontra, 2023, n. p.).

O Fórum de Turismo identificou que, além das duas marcas, o empresário Marcelo Araújo tentou registrar a marca "Destino Brejo", pertencente ao Fórum. No pedido de registro, Araújo utilizou o logotipo desenvolvido pelo Sebrae-PB, alterando apenas o nome. Em vez de "Destino Brejo", o empresário tentou registrar o nome “Caminhos e Destino no Brejo”, mantendo a fonte e padrão de cores no nome “Brejo”.

Este fato mobilizou o Fórum de Turismo do Brejo na resolução do problema. Em uma reunião que aconteceu em 17 de fevereiro de 2023, na agência do Sebrae, em Guarabira, estiveram presentes assessores técnicos e jurídicos do governo e do Parque Tecnológico da Paraíba, entre eles, dois especialistas em marcas e patentes. O tema virou “questão de Estado” e o vice-governador, Lucas Ribeiro, “determinou que toda a estrutura jurídica do governo fosse acionada para tentar resolver a questão, de forma imediata” (Cardoso, 2023, n. p).

Diante da repercussão negativa do registro, na imprensa e da mobilização do Fórum, o empresário voltou atrás e cancelou o registro das marcas. Esse incidente motivou o Fórum a permanecer vigilante. Segundo um interlocutor com quem conversei sobre a polêmica, a “tentativa de golpe” fez com que os membros do coletivo reconhecessem a necessidade de formalizar cada uma das suas ações e registrar suas ideias, pois “os espertos estão à solta”. Neste contexto, “espertos” não se refere ao conhecimento, mas à desonestidade.

Mas voltando à organização do Fórum, há que se insistir sobre as fortes assimetrias de capital social, econômico e político entre um artesão que se torna microempreendedor individual e uma associação que reúne os principais empresários do *trade* turístico de uma cidade como Bananeiras. A referência a Bananeiras se deve não apenas por seu meu campo de pesquisa, mas, sobretudo, porque os empresários que têm seus empreendimentos naquele município em geral não são nativos, como acontece com os membros da Atura em Areia, mas são investidores de origem e residência externos ao município.

Outro ponto que posso destacar dessa assimetria é que a secretária municipal de Turismo de Bananeiras é uma empresária do setor de hotelaria, e que a “A Pousada Estação está concorrendo a entrar em uma rota das melhores pousada de luxo do país” (Souza Neto, 2022), o que marca o poderio econômico da empresária e seu papel na própria organização do coletivo, quando ela representa a administração e a si própria, mesmo que não ocupe “duas cadeiras”.

Muitas vezes ocorrem conflitos de interesse entre setor público e privado que não são discutidos pelos membros do Fórum, surgindo apenas em questionamentos pontuais sobre parcerias desiguais e poder desigual entre agentes, onde pequenos empresários acusam a administração de Bananeiras de beneficiar empresários vindos de fora, que, devido ao poder econômico, influenciam a administração pública e as decisões do planejamento municipal.

Na região, o espaço é definido não apenas pela natureza, mas também por capital, matérias-primas, força de trabalho e história social. Na governança observada, há uma dominação econômica e simbólica, que se manifesta de forma gritante e silenciosa ao mesmo tempo, envolvendo as disputas pelo controle da capacidade de influenciar percepções e crenças, de difundir informações e obter reconhecimento, de estabelecer a definição legítima das classificações no mundo social, de constituir ou dissolver grupos sociais (Bourdieu, 1989).

Assim, o Caminhos do Frio, como Rota Cultural, tornou-se uma vitrine do que há de mais importante na região. O "Caminhos do Frio: Rota Cultural não é um evento. Ele é uma rota turística cultural. Cada cidade promove seu festival. Essa é a essência da rota. Cada um apresenta o que há de mais especial" (Gondim, 2022), pois apesar das características comuns, cada localidade tem particularidades e se transforma em um palco efervescente da cultura local.

Desse modo, é que no transcurso de dois meses o Brejo se transforma com programações semanais que variam devido às distintas singularidades dos nove municípios, e impulsionam sua economia criativa ao movimentar as artes, festejos, preparos e culinária da região do Brejo, especialmente Bananeiras, que analisaremos mais detidamente neste evento, com atividades para o público interno e externo ao município em torno de oficinas, palestras, minicursos e degustações da gastronomia e produtos locais, como a cachaça.

No capítulo seguinte analiso a participação do município de Bananeiras na Rota Cultural, com ênfase nas celebrações, práticas culinárias e manifestações gastronômicas que integram o evento. Examino, ainda, a forma como o município organizou programações específicas que consolidam uma identidade própria, ao mesmo tempo em que reafirmam seu pertencimento ao conjunto de cidades do Brejo.

CAPÍTULO 5: O LUGAR DE BANANEIRAS NA ROTA CULTURAL

Não há dúvida de que a memória é o estômago da mente. Da mesma forma como o alimento é trazido à boca pela ruminação, assim as coisas são trazidas da memória pela lembrança.

Agostinho (Confissões)

Com a institucionalização do Caminhos do Frio, os agentes locais perceberam que era necessário inventariar o maior número de atividades culturais a fim de seguir o artigo 3º do Estatuto do Fórum de Turismo, onde se lê que o principal objetivo da nova Rota era promover a integração entre “os espaços rural e urbano, através da troca de experiências, ao possibilitar o convívio dos visitantes com os empreendedores de turismo e seus segmentos, promovendo o desenvolvimento sustentável das atividades turísticas e dos atrativos da região” (Fórum de Turismo, 2010). Tais iniciativas garantiriam atividades culturais durante o ano inteiro, e não apenas no Caminhos do Frio.

Ao realizar o diagnóstico das suas potencialidades turísticas, Bananeiras inventariou as suas potencialidades e fragilidades, mapeando lugares, festividades, pratos típicos e eventos existentes. Incorporando-os às programações oficiais e extraoficiais, possibilitou à cidade atrair turistas durante todo o ano. A Secretaria Municipal de Turismo reconhecia a importância do inventário, pois a identificação da oferta turística fez parte de um conjunto de ações para consolidar o turismo na economia local (Diagnóstico, 2006).

A produção contínua de pautas era fundamental não apenas para atrair excursionistas e visitantes, mas também para fortalecer, entre os próprios bananeirenses, a percepção das potencialidades do município, bem como o reconhecimento e a valorização da cultura local e do patrimônio histórico. A cada aparição da cidade na mídia, reativavam-se memórias sobre manifestações culturais locais, mesmo aquelas restritas a pequenas comunidades, como sítios ou grupos religiosos, especialmente durante festividades em torno das capelas. Tais expressões

passaram a atrair um número crescente de turistas. Para isso, foi necessário criar condições para a recepção desses visitantes. A estratégia consistia em promover a imagem de simplicidade e rusticidade, sugerindo uma suposta harmonia entre a comunidade e o meio ambiente.

Para a estrutura turística local ainda se consolidando, era importante que houvesse investimento no turismo cultural, modalidade definida pelo Ministério do Turismo do Brasil como manifestações “relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (Brasil, 2010, p. 15).

À medida em que a cidade ganhava visibilidade na mídia, multiplicavam-se as potencialidades turísticas de Bananeiras. Com a divulgação, a administração local buscava mobilizar empreendedores locais e atrair investidores externos para financiar uma infraestrutura mínima, visando consolidar um projeto de turismo para o desenvolvimento do município: não havia fábricas ou indústrias de beneficiamento de matéria prima que empregassem parte da população ou estancassem seu significativo fluxo migratório para fora. Por esse motivo, os gestores de Bananeiras, nas gestões de Marta Ramalho (2005–2012) e Douglas Lucena (2013–2020), concederam incentivos fiscais aos empreendimentos que se instalassem no município com o objetivo de gerar empregos, conforme será detalhado a seguir.

Como destaca um relatório encomendado pela administração local: “Não há presença de grandes indústrias no município. Há a presença de duas fábricas de sabão, a Sapolux e a Bujari, sendo que esta última está temporariamente desativada”. Além do mais, reporta que o setor industrial local “comporta atividades tipicamente tradicionais, a exemplo da fabricação de bebidas, alimentos, móveis de madeira e produtos de limpeza, entre outros. São atividades que, na maioria das vezes empregam um número reduzido de trabalhadores” (Diagnóstico, 2006, p. 30).

Corroborando a limitada vocação industrial de Bananeiras, circula entre seus moradores mais velhos uma lenda, de conotação profética, que atribui a Frei Damião²⁴¹ a profecia que Bananeiras não se desenvolveria, pois, a cidade trocou o

²⁴¹ Foi registrado como Pio Giannotti. Nasceu em 27 de novembro de 1898, em Bozzano, Toscana. Ingressou na Ordem dos Capuchinhos em 1911. E chegou ao Brasil como missionário em 1931. Faleceu em Recife-PE em 31 de maio de 1997, com fama de santo Moura; Silva, 2021).

mundo da religião e da fé pelo mundo do dinheiro, da vaidade e da luxúria. Contam, com variações na versão, que ainda na década de 1950, durante uma missão²⁴² do frade capuchinho, as pessoas de Bananeiras preferiram participar de uma festa em vez de se engajarem em suas missões. O frade, considerado por muitos como conservador e brávio, teria citado a parábola do Bom Samaritano (Lc. 10: 25-37) e vaticinado que enquanto Bananeiras estivesse ligada ao mundo material e afastada do plano espiritual, não se desenvolveria, o que deixou uma marca na população local, que tinha o frade como um santo. Como retaliação, ele teria dado mais atenção a Solânea, que não virou as costas para as missões e estava se desenvolvendo. Essa versão instalada no imaginário popular explicaria o “atraso” de Bananeiras e a prosperidade de Solânea.

A família de Dinorá Fausto²⁴³ foi anfitriã do frade, que visitava Bananeiras e Solânea para realizar missões durante mais de quatro décadas. Ela relembra que “uma vez ele disse isso mesmo com Bananeiras, mas já faz muito tempo”. Ela também não atribui o desenvolvimento de Solânea à fé de sua população, mas à sua topografia, pois o município é “mais plano e é mais fácil para o comércio. Já Bananeiras é muito enladeirada”, explica.

5.1 As festas e lugares de comemoração

O Caminhos do Frio trouxe nova visibilidade para o Brejo, ao estabelecer um calendário anual para destacar as manifestações culturais locais. Apesar do título do evento, as qualidades de Bananeiras não se restringiam ao clima frio. Foi necessário articular diversas festividades para manter a continuidade dos acontecimentos e, conseqüentemente, a produção de notícias, projetando a localidade como um centro de manifestações culturais ao longo do ano. Esse calendário já começava em janeiro, com a festa da Padroeira de Bananeiras Nossa Senhora do Livramento, que coincide com a festa de Reis no dia 06. Então, segundo Gondim (2022) “era só pensar em uma

242 As “santas missões” tinham alguns dias de duração pelas cidades nordestinas, quando montava-se um palanque ao ar livre com alto-falantes, através dos quais o frade transmitia seus sermões. Eram divididas em etapas envolvendo missas, procissões, catecismos, doutrinações. Também realizava benfeitorias, como a manutenção de capelas e cemitérios, construção de açudes e abertura de estradas (Moura; Silva, 2021).

243 A entrevistada, de 83 anos, é comerciante e católica apostólica romana. Ela é proprietária de uma farmácia no Centro de Solânea, onde reside. A entrevista foi concedida em 23 de agosto de 2023, em sua farmácia. Ela informou que missionário permanecia em sua residência por até uma semana.

boa atração cultural e nós tínhamos parcerias como a UFPB, com a Unipê em João Pessoa, com o coral, por exemplo, que a mídia divulgava, e isso atrairia visitantes”.

Ainda em janeiro, também ocorria a Festa de São Sebastião no Povoado Chã do Lindolfo²⁴⁴. A administração, mais uma vez, divulgava a festividade, buscando criar uma cultura receptiva aos visitantes, para naturalizar a chegada dos turistas mesmo antes de eles aparecerem, envolvendo a comunidade e preparando-a para o turismo iminente. Mais uma vez, o Diagnóstico das Potencialidades Turísticas foi crucial para inventariar essas celebrações. Ana Gondim, ex-secretária de Turismo e Cultura de Bananeiras (2005 a 2011) disse que depois do Caminhos do Frio, “tudo ficou mais fácil”, especialmente para formalizar parcerias tanto internas quanto externas, bem como a relação com a imprensa.

A jornalista Rosa de Aguiar²⁴⁵, assessora de comunicação da prefeitura (2007-2008) concorda que a Rota Cultural teve uma relevante importância para a divulgação da cidade e suas festividades. Segundo Aguiar (2020), “mandávamos matérias sobre o patrimônio, sobre a história, sobre as belezas naturais, a cachoeira do Roncador, o que fazer no município, onde comer, sobre iniciativas e sobre as festas”. Junto às festividades, essas notícias criavam imagens positivas para a divulgação de Bananeiras, evidenciando que essa estratégia era parte de um conjunto de argumentos para convencer a população, legisladores e parceiros a apoiarem a construção de um projeto transformador para a economia local. Nesse contexto, a comunicação desempenhava um papel fundamental, conforme ressaltado pelo Diagnóstico (2006, p. 122), que assim se referiu a Bananeiras: “foi um dos municípios paraibanos que mais se destacou na imprensa durante o ano de 2005 e continua tendo destaque em 2006”.

A administração local, criou um calendário de festividades e manifestações culturais não somente para garantir a cobertura midiática contínua e gerar boas notícias, mas também para estabelecer o município de Bananeiras como um todo, como atrativo turístico. Ana Gondim (2022) destaca que “precisávamos ter atrativos

²⁴⁴Antes do Plano Diretor da Cidade, a Chã do Lindolfo ficava na Zona Rural. Atualmente, é um bairro urbano, rodeado por condomínios, comércio e restaurantes conhecidos por visitantes e população local. O Capítulo V do Plano Diretor:- Da Política Urbana, da Lei Nº. 473/2010 deixa claro que “I - I – promover estudos para delimitação de um novo perímetro urbano que permita a expansão da cidade em bases sustentáveis (Bananeiras, 2010)

²⁴⁵ Rosa de Aguiar é jornalista. Foi assessora de comunicação de Bananeiras de 2007 a 2008, na primeira gestão de Marta Ramalho. Reside em João Pessoa. com aproximadamente 55 anos em 2020. Entrevista realizada via e-mail, em 20 de agosto de 2020.

culturais para o ano inteiro se quiséssemos nos destacar. Sem cultura, não haveria turismo, pois nossa infraestrutura era muito simples”.

Na análise de Gondim, a administração local desenvolvia projetos não só para seus eleitores, mas também com a intenção de alcançar diversas camadas sociais. Os eventos culturais visavam impactar tanto aqueles já habituados a frequentar equipamentos culturais e espetáculos em outras cidades quanto as camadas menos acostumadas com essas atividades. Segundo a ex-secretária de Turismo, os eventos tinham o objetivo de promover uma política de formação de plateia, atraindo a atenção popular para os eventos culturais do município, sejam eles realizados na igreja matriz, na praça ou em comunidades rurais.

Para isso, a cidade criou vários pequenos eventos, buscando mídia espontânea²⁴⁶, ao mesmo tempo que incentivava e mobilizava os agentes sociais locais para trabalhar as manifestações culturais nativas. As festas tradicionais, como festa a padroeira e o aniversário da cidade, "a gente continuou fazendo com capricho, pois já era uma tradição da cidade. Foram criados eventos e a gente incorporou, por exemplo, o pastoril, que não existia mais. Quando o grupo se fortaleceu, foi engajado em todos os eventos promovidos na cidade" (Gondim, 2022). e foi progressivamente incorporado às festividades locais, tornando-se referência cultural representativa de Bananeiras: "Tudo que tinha a ver com valorização da cultura tradicional a gente colocava em evidência, e os brincantes e artistas se sentiam incluídos." A adesão dos grupos fortalecia o projeto turístico como um todo: quanto mais atrações, mais mídia; quanto mais mídia, mais evidência Bananeiras teria, tanto no Estado quanto fora dele, principalmente os turistas com o perfil desejado.

Além disso, a visão do turista pode modificar a forma como os autóctones olham sua própria cultura, pois “[...] o olhar do turista, em qualquer período histórico, é construído em relacionamento com o seu oposto, com formas não-turísticas de experiência e de consciência social; o que faz com que um determinado olhar do turista dependa daquilo com que ele contrasta (Urry, 2001, p. 16): a experiência não turística. A partir do olhar e do interesse externo, pontos negligenciados localmente

²⁴⁶ Refere-se à cobertura gratuita de notícias e informações sobre uma empresa ou evento, sem solicitação ou pagamento direto. Ao contrário da mídia paga, surge de atividades de relações públicas e/ou assessoria de comunicação em relação a eventos de interesse público que atraem a atenção da imprensa e do público. Esse tipo de cobertura inclui reportagens, menções em blogs e redes sociais, e é frequentemente considerado mais autêntico.

podem ser retomados. Em Bananeiras, o olhar dos visitantes foi aos poucos conduzindo o imaginário coletivo a revalorizar a natureza e o patrimônio locais.

O olhar coletivo precisa de muitas pessoas, que “dão uma atmosfera ou um sentido carnavalesco a um lugar. Indicam que aquele é o lugar onde se deve estar e que não se deve ir para outras paragens” (Urry, 2001, p. 70). No modo romântico do olhar do visitante, a ênfase está em algo que pode ser perdido e merece, por isso mesmo, ser conhecido. Nessa perspectiva, e acompanhando a “retórica da perda” revelada por Gonçalves (2003), aproveitar a natureza assim como a expressão cultural resistente, que existiu e não existe mais em outros lugares: esse é o grande privilégio da experiência turística.

Como destaca Ruth Avelino, a “graça” dessas festividades está em serem eventos feitos não apenas para um público externo: “Ele integra a população, que passa a ter um novo olhar de sua cidade, com mais interesse em conhecer alguns elementos despercebidos” (Avelino, 2021). Os eventos propostos eram abertos e gratuitos, e a população local podia participar ou pelo menos ter a curiosidade de observar particularidades diversas do seu cotidiano (prédios históricos, museus) junto a artistas locais, comidas típicas e apresentações musicais.

Quando a administração municipal percebeu que a cultura local rendia boa divulgação nas reportagens, e que seus munícipes se sentiam reconhecidos e valorizados em suas expressões, fez de tudo para que as manifestações culturais locais estivessem na mídia. A exemplo dessa divulgação, a administração investiu até “na Cavalgada de Santana²⁴⁷, que é outra festa bonita que tem lá. A cavalgada existe há muitos anos, é da tradição não sei nem de quantos anos, mas foi muito valorizada na época de Marta”, lembrou Gondim (2022).

A tradição, compreendida como prática e valor referente à memória local, está enraizada nos costumes de uma sociedade, embora as tradições sejam inventadas e reinventadas cotidianamente. Conforme o historiador Eric Hobsbawm (2008), o termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período determinado.

²⁴⁷ Ela acontece em julho, também chamado mês de Santana: dia 26 de julho é o dia de São Joaquim e Sant’Ana (pais de Maria, mãe de Jesus Cristo), na tradição católica. <https://www.vaticannews.va/pt/santo-do-dia/07/26.html>.

A administração local criou muitos projetos e eventos para “movimentar a cidade”. “Movimentando a cidade” e gerando mídia espontânea nos principais veículos de comunicação, entendo que seu foco principal não estava dirigido às tradições locais, mas também e principalmente para aquelas que poderiam florescer da relação entre a população local com as novas formas de lazer aportadas pelos turistas ou associadas a eles. A partir dessa confluência, surgiu no município o projeto “Sons do Brejo”²⁴⁸, um festival criado em Bananeiras em 2008 e realizado até 2009. O festival, que ocorreu mensalmente na Praça Epitácio Pessoa, foi organizado pelo Grupo Artesanal, com recursos do edital do FIC²⁴⁹.

Ele ocorria de maio a setembro²⁵⁰, apresentando grupos de música erudita instrumental, músicos populares e artistas locais, com apresentações que aconteciam em uma sexta e sábado de cada mês, sempre às 20h. O objetivo era “reforçar as ações de difusão cultural, promovendo a circulação mensal de música instrumental e cultura popular, no centro histórico de Bananeiras e distritos” (Gondim, 2022). O objetivo era “movimentar” o município. A palavra “movimentar” foi muito destacada, nas falas, tanto da ex-secretária de turismo quanto da ex-prefeita, durante a entrevista. Por isso, incluí o termo no texto para evidenciar a ênfase de ambas. Elas usaram o termo para sugerir que, antes de sua gestão, o município era bastante “parado”.

Conforme o depoimento da ex-prefeita, o “Sons do Brejo” não só impulsionou a cultura e o turismo local, mas também atuou como um estímulo para os estudantes envolvidos no Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI) de Bananeiras, por meio de suas oficinas de música e dança. Segundo Marta Ramalho (2022), “tinha, na época, 36 oficinas. De tudo. Só não tinha de violino e acordeon. Eu me preocupei muito com a cultura. Tínhamos oficina de música, de teatro, de canto, de dança, de esporte. Até de golfe e arco e flecha tivemos.”

Ainda em 2008, novos formatos e lugares de mobilização se somam a esse projeto, como as cantatas de fim de ano: “criamos o *Natal de Luz*. Era feito ali no antigo Colégio das Doroteias: uma espécie de cantata de Natal, com uma iluminação, tinha plateia com cadeiras” (Gondim, 2022) onde “o público ficava sentado assistindo, cobertos por uma iluminação muito bonita”.

²⁴⁸ O projeto teve a execução de um ano, conforme previsão do edital.

²⁴⁹ Fundo de Incentivo à Cultura Augusto do Anjos (Governo do Estado), parceria com a Prefeitura de Bananeiras.

²⁵⁰ Ou seja, nos meses mais frios do ano, justamente para agregar valor ao projeto turístico local.

Com esses espetáculos musicais, um processo pedagógico de formação de plateias se delinea, com apoio da Paróquia Católica e da Orquestra Sinfônica da Paraíba, e entre 2008 e 2010 acontece em Bananeiras um projeto intitulado *Templos de Fé e Música*, com “concertos dando possibilidade de acesso da música erudita à população que não o tinha. A gente incluiu a Orquestra Sinfônica da Paraíba e era um dos pontos altos de nosso festival local, o concerto na igreja”, como lembrou Ana Gondim (2022).

Coincidindo com o Caminhos do Frio, o evento levou à Matriz não apenas católicos e apreciadores de música clássica, mas proporcionou à população local a oportunidade de desfrutar de um recital erudito em sua cidade. Conforme Marina Barros²⁵¹ (2023), servidora pública municipal e guia de turismo no município, “primeiramente, as pessoas iam por curiosidade e por se tratar de prédios religiosos, pois a população de Bananeiras é muito católica. Depois, foram se acostumando e incorporaram esses espetáculos à sua rotina.” Turistas e moradores dos condomínios também começaram a frequentar esses eventos devido à publicidade que receberam.

Para os religiosos locais, os recitais eram importantes por acontecerem em templos; para os “curiosos”, eram uma novidade; e para aqueles já habituados a espetáculos desse tipo, representavam uma atração cultural ambientada em um prédio histórico e significativo da cidade, o que agregava simbolismo ao concerto. Conforme Gelvan Lisboa²⁵², empresário do setor gastronômico, o público do “Caminho do Frio tem outra expectativa, é uma das coisas mais bonitas que eu já vi aqui, a apresentação da Orquestra Sinfônica dentro dessa igreja. Poucas são as cidades do interior que podem proporcionar um espetáculo desses”.

Dando continuidade ao *Templo de Fé e Música*, ocorreram apresentações de quintetos e quartetos nas igrejas históricas de Bananeiras, incluindo a Igreja Matriz e no Distrito de Roma. Esses eventos atraíam público local e regional, além de gerarem mídia, promovendo uma campanha contínua de *marketing* cultural para a cidade.

²⁵¹ Marina Carla Cassimiro Barros. Administradora de empresas, é servidora pública municipal. Participou de diversos cursos e oficinas oferecidos de 2004 até 2012. Além disso, é condutora local, atriz e produtora cultural. Tem 40 anos em 2023 e reside na zona urbana de Bananeiras. Conversas informais de abril de 2021 a agosto de 2023. Registro do Caderno de Campo e áudios via aplicativo de mensagem instantânea.

²⁵² Gelvan Lisboa, presidente da Associação de Turismo de Bananeiras (Abatur), é empresário do setor gastronômico, e tinha cerca de 55 anos em 2022. Ele reside em Bananeiras desde 2012, ano em que fundou o Restaurante Terraço Lisboa. Entrevista concedida em Bananeiras, em 2 de junho de 2022.

Embora tenham contribuído para a formação dos alunos e o enriquecimento cultural da população, o objetivo principal foi divulgar Bananeiras e projetar sua imagem regional e estadual.

5.2. Formação na programação do Caminhos do Frio e para além

Cientes da importância do engajamento da sua população no projeto turístico que se delineava para o município, o Caminhos do Frio foi concebido com o intuito não apenas de atender aos visitantes, mas também de proporcionar benefícios à comunidade local. Durante a semana, o projeto é realizado para os moradores, com a realização de debates, oficinas, minicursos, saraus e espetáculos. Nos finais de semana, são promovidos roteiros pelos pontos turísticos e *shows* com atrações regionais e/ou nacionais.

Além disso, as empresas que se estabeleceram na cidade ofereciam passeios pagos, conduzidos por guias locais contratados pelos serviços de transporte. Os turistas eram levados a engenhos, cachoeiras, túneis de trem e trilhas rurais. Em parceria com o Sebrae, o Senac e a Universidade Federal da Paraíba, diversas oficinas foram realizadas para a comunidade local, especialmente para os jovens, com o objetivo de despertar o interesse pelo patrimônio da cidade e divulgar sua história, mobilizando as memórias dos participantes. Esses cursos abordaram temas como história, arquitetura e meio ambiente, com um dos principais objetivos de fomentar a valorização do patrimônio local.

De acordo com Marina Barros (2022), que participou de oficinas e cursos sobre condução de caminhadas, educação patrimonial, turismo rural e gestão de receptivo, esses cursos eram oferecidos pelo Sebrae-PB, que contratava os consultores para ministrar os treinamentos. Eles tinham carga horária variando entre 20 e 40 horas, podendo ocorrer em uma semana inteira, em dois turnos, ou em até duas semanas, quando oferecidos em apenas um turno. As turmas eram compostas por 20 a 30 participantes, predominantemente jovens entre 18 e 25 anos.

As oficinas e cursos eram divulgados através de anúncios em rádio e carros de som que circulavam pelas ruas, informando sobre o tipo de curso e o público-alvo. Marina relembra que o curso de Condutor de Caminhada, realizado em 2007, teve duração de cinco dias. “os três primeiros dias era de conteúdo teórico: a gente ia visitar a igreja e fazia o levantamento da história do prédio. Nos dois últimos, eram de trilhas

pelo município. A gente ia mapeando e vendo como fazer o passeio e o que destacar²⁵³". Ela destaca que, nos passeios de reconhecimento, os alunos aprendiam sobre a história do lugar, a cultura, a vegetação e até mesmo os mitos e "causos" locais para apresentar ao turista. "Teve um dia que a gente saiu daqui para a Cachoeira do Roncador, ia parando, aprendendo sobre a vegetação, sobre relevo, como abordar os moradores locais, além das questões de segurança ligadas à trilha".

Marina considera essa formação fundamental em sua trajetória profissional, pois, a partir dela, passou a conduzir caminhadas guiadas, tanto a pé quanto acompanhando caravanas de turistas que contratam seus serviços, de transporte local ou que chegam de outras cidades e solicitam seus serviços como guia. Além disso, afirma que o curso lhe proporcionou uma nova percepção sobre a cidade, permitindo-lhe compreender sua história e cultura, uma vez que essas formações tinham como principal objetivo a valorização da cultura e da memória locais.

Halbwachs (2006, p. 69) compreende a memória, individual ou coletiva, como um processo de reconstrução, visto que "cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva". Assim, as lembranças são formadas no interior dos grupos, uma vez que a primeira depende do relacionamento do sujeito com todos os grupos em que convive. Portanto, a origem dos sentimentos, lembranças e recordações que acreditamos serem individuais, na realidade, são inspiradas pelo grupo. Desse modo, "nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos sós" (p. 30). Conforme o autor, "a memória se enriquece com as contribuições de fora que, depois de tomarem raízes e depois de terem encontrado seu lugar, não se distinguem mais de outras lembranças" (Halbwachs, 2006, p. 98).

Por outro lado, o sociólogo Michael Pollak (1992) evidencia que a memória em todos os níveis é um fenômeno construído social e individualmente, e, por isso, tem ligação direta com o sentimento de identidade. Esse processo de construção, que pode ser consciente ou inconsciente, ocorre em função das preocupações pessoais e políticas do momento. Ele concorda com a ideia de seletividade da memória de Halbwachs (2006), no entanto, destaca o papel da organização no processo,

²⁵³ Anotações do Diário de Campo de nove de julho de 2022.

afirmando que “o que a memória individual grava, recalca, exclui, relembra, é evidentemente o resultado de um verdadeiro trabalho de organização” (Pollak, 1992, p. 204). Apesar da característica “flutuante, mutável, da memória, tanto individual quanto coletiva”, ela apresenta pontos “relativamente invariantes, imutáveis”.

Segundo Pollak (1992) os acontecimentos, personagens e lugares são elementos fundamentais na construção da memória; trazê-los para o presente é colocar a identidade no centro da cena e valorizá-la. Desse modo, os lugares da memória, ligados a uma lembrança, são os locais que, fora do espaço-tempo da vida de uma pessoa, podem constituir um lugar importante para a memória do grupo e, como decorrência, da própria pessoa, "seja por tabela, seja por pertencimento a esse grupo" (Pollak, 1992, p. 204). Existe, desse modo, uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade, o que pode contribuir para a criação do sentimento de pertencimento nos indivíduos.

O sociólogo destaca que a construção da identidade é um processo que se produz em referência aos outros e passa por três elementos: a unidade física, a continuidade dentro do tempo e o sentimento de coerência. A unidade física constitui o sentimento de ter fronteiras físicas ou de pertencimento ao grupo. A continuidade dentro do tempo atua no sentido moral e psicológico, enquanto o sentimento de coerência torna evidente onde "os diferentes elementos que formam um indivíduo são efetivamente unificados" (Pollak, 1992, p. 204). Além disso, a construção da identidade passa por critérios de aceitabilidade, de admissibilidade e de credibilidade, possíveis por meio da negociação direta com outros sujeitos. Dessa forma, memória e identidade podem ser perfeitamente negociadas e, por isso, são valores disputados em conflitos sociais e intergrupais.

Em Bananeiras, a administração municipal negociava sua identidade, ao promover oficinas e formações específicas onde se gestavam valores na construção da identidade local, fortalecendo o sentimento de pertencimento entre os moradores da cidade. O projeto de turismo envolvia, portanto, a coerência dessa identidade, que estava sendo acionada por meio da versão dominante da memória, acionada pela narrativa dos ministrantes do curso e oferecidas aos cursistas que vão reafirmá-la, produzindo as suas imagens do presente (tendo o casario e a paisagem como modelo), conforme a versão oficial da história e memória.

Entre as oficinas, também foram propostas oficinas de artesanato. Conforme Marta Ramalho (2022), “Bananeiras não tinha um artesanato forte, quando eu cheguei na prefeitura não havia muita coisa que caracterizasse o artesanato local. A gente via muita coisa em Bananeiras, tinha muita cabaça em todo município, mas que não era aproveitada.” Foi convidado “um artista, premiado em bienal²⁵⁴, que era artista plástico e que trabalhou muito tempo com Dra. Nise da Silveira. O Sebrae custeava as formações profissionais, o Sebrae passou mais de dois anos conosco, trabalhando o artesanato”, para criar um artefato turístico que representasse a identidade do município, como lembrou a ex-prefeita.

No entanto, o artesanato em Bananeiras não deve ser exclusivamente atribuído à administração de Marta Ramalho. Em agosto de 2002, durante um encontro das cidades envolvidas no Desenvolvimento Local, Integrado e Sustentável (DLIS), eu conheci a experiência de Bananeiras nesse contexto e observei uma ampla variedade de artesanatos confeccionados com palha e folha de banana. O evento ocorreu no prédio do antigo Colégio das Doroteias, onde esses itens foram apresentados como representativos do artesanato local. Ana Virgínia Bezerra, então primeira-dama e esposa do prefeito de Bananeiras, Augusto Bezerra, destacou o artesanato como um símbolo de orgulho do município. A cerimônia contou com a presença de autoridades locais, estaduais, entre eles o próprio governador do Estado²⁵⁵, e federais, incluindo um representante do Programa Comunidade Ativa²⁵⁶, que integrava a política de Desenvolvimento Local, Integrado e Sustentável (DLIS).

Com base na experiência que observei em Areial²⁵⁷ entre 2003 e 2005, também assistida pelo Sebrae, é possível afirmar que, durante a gestão de Marta Ramalho, houve apenas uma intensificação das oficinas oferecidas pelo Sebrae. Esse aumento foi viabilizado por meio de parcerias com os governos estadual e federal, que disponibilizaram consideráveis recursos para capacitação. Essas iniciativas foram muito focadas no artesanato local, especialmente aquele voltado para o turismo.

²⁵⁴ O artista José Palhano trabalhou com Nise da Silveira no Museu de Imagens do Inconsciente, Centro de Estudo e de Pesquisas que reúne obras produzidas nos ateliês de atividades expressivas, no Rio de Janeiro: <https://www.museuimagensdoinconsciente.org.br/>.

²⁵⁵ Naquele momento, José Targino Maranhão, aliado político do prefeito Augusto Bezerra.

²⁵⁶ Sua vinculação institucional era com a Casa Civil da Presidência da República, o que lhe conferia uma relevância particular. A coordenação estava a cargo da antropóloga Ruth Cardoso, então primeira-dama, responsável pelo Programa Comunidade Solidária, criado pelo governo Fernando Henrique Cardoso, em 1995.

²⁵⁷ Minha cidade Natal.

Embora algumas demandas tenham sido geradas localmente, muitas das capacitações eram desenvolvidas pelo Sebrae para desenvolver um “artesanato tipo exportação”. A principal função dos agentes locais, especialmente da prefeitura, era mobilizar a população para participar dessas capacitações com consultores *ad hoc*.

Conforme Ana Gondim, em Bananeiras, a divulgação das oficinas acontecia através da Rádio Integração do Brejo²⁵⁸ de “um carro de som que saía anunciando que estão abertas inscrições para oficinas, tais e tais. Esse artesanato aconteceu; quando a gente ia para eventos, fazia sucesso. Lula²⁵⁹, Elba Ramalho, todos eles têm o artesanato de Bananeiras”.

A proximidade política do então governador (Cássio Cunha Lima) com a gestora local também contribuiu para a divulgação de Bananeiras, pois o governo comprava caixas de papel feitas localmente utilizando troncos da própria bananeira que eram adquiridas para presentear os visitantes que vinham à Paraíba, ou quando o próprio Cássio participava de eventos fora da Paraíba. Esse artesanato com a “marca” do Sebrae era a concretização da parceria da entidade de apoio aos empreendedores com o governo do Estado, além de ser uma forma de convencer investidores, como o governo federal a continuar aportando recursos no projeto.

Mais uma coisa chama a atenção nas oficinas e cursos²⁶⁰, conforme relatado por Marina Barros (2022), os cursos de capacitação foram ministrados tanto durante o evento Caminhos do Frio quanto fora do circuito oficial. A administração municipal buscava qualificar a mão de obra local em um período em que ainda não havia empreendimentos consolidados na cidade. Foram oferecidos cursos para camareiras, garçons e garçonetes, mesmo antes da instalação de hotéis e restaurantes no município. A ex-prefeita, a ex-secretária de turismo, juntamente com o Senac e o Sebrae, atuaram de forma antecipada nesse processo. As turmas, compostas por até 25 participantes, formaram a base da força de trabalho que viria a atuar em

258 Rádio Integração do Brejo, com sede em Bananeiras. Emissora pertencente à Diocese de Guarabira.

²⁵⁹ Luiz Inácio Lula da Silva, presidente da República.

²⁶⁰ Foram ministrados os cursos: Gestão e Produção Cultural (2012), Excelência no Atendimento (2010), Educação Patrimonial (2010), D’olho na qualidade: 5s para os pequenos negócios. (2008), Gestão de bares e restaurantes (2008), Gerencial: aperfeiçoamento de garçons. (2008), Gerencial: receptivo de turismo (2008), Condutor de caminhada (2007), Treinamento ambiental (2007), Turismo Rural (2006), Como montar uma agência de receptivo local. (2005), Garçom e garçonete (2005), Saber empreender (2005), Informação e marketing aplicados ao turismo (2005), Educação ambiental (2004), conforme Marina Barros e registradas em seu Currículo Lattes.

restaurantes, bares e hospedarias. Alguns desses participantes tornaram-se, posteriormente, empreendedores desses setores, acompanhando o projeto de turismo local a partir de 2010.

É importante destacar, no entanto, que capacitações oferecidas tanto pelo Senac quanto pelo Sebrae não eram exclusivas de Bananeiras, mas faziam parte de um projeto de desenvolvimento territorial no Brejo. Quando questionei a ex-prefeita se o projeto não poderia soar como demagógico e irreal para Bananeiras, ela fez uma pausa e disse: “fiz tudo isso porque acreditava. Então, meu papel foi fazer as pessoas acreditarem também. A gente precisava fazer eles acreditarem. Eu fiz tudo para isso acontecer. Não ia desistir” (Ramalho, 2022).

Para além das oficinas mencionadas, existiam oficinas de fuxico, capoeira, karatê, dança e oficinas de gastronomia, para destacar os pratos tradicionais da região e introduzir inovações que utilizassem produtos locais, conferindo-lhes novos significados e sofisticação e inserindo novas técnicas de preparo e de apresentação dos pratos.

5.3. Comidas e temperos na programação oficial e extraoficial

Como já foi dito anteriormente, quando a Rota foi instituída, não havia ainda restaurantes nem hotéis considerados adequados para o projeto turístico de Bananeiras. A administração local fazia um enorme esforço para mobilizar empreendedores internos e externos para que assumissem essa parte do projeto, estabelecendo parcerias com o Sebrae e Senac para as formações, visando ter um serviço de restauração que atendesse aos turistas e mesmo à população local, disposta a desfrutar das atividades de lazer, seja nos finais de semana, nas festividades e feriados.

Mais uma vez, recorreu-se ao Diagnóstico (2006), especialmente para analisar os tipos de comida e os estabelecimentos que já atendiam os moradores locais nos finais de semana. Simultaneamente, foi necessário identificar as comidas que poderiam ser consideradas pratos típicos de Bananeiras. A tipicidade aqui é compreendida como a identidade que reconhece e valida as particularidades das práticas e dos produtos, os quais se transformam ao longo das gerações, emergindo como um atributo relacional compartilhado e negociado nos grupos sociais e por agentes externos (Graeff; Zottis, 2019) que demandam as “novidades” locais.

Ao abordar o conceito de alimentação no contexto do turismo, Schlüter (2009) ressalta sua evolução desde as raízes históricas, associando-o à hospitalidade e destacando a transformação dos produtos alimentícios em uma ferramenta vital para a promoção de destinos turísticos. Nesse cenário, muitas comidas desempenham um papel crucial no desenvolvimento de nichos de mercado e na sustentação de identidades regionais, contribuindo para a promoção turística. A aceitação desses alimentos pelos turistas, contudo, não é garantida, uma vez que os hábitos alimentares locais nem sempre coincidem com os dos visitantes. Além disso, a preocupação com a apresentação visual de certos pratos, que são apreciados localmente, pode parecer estranha a pessoas originárias de outras regiões, suscitando questionamentos sobre seu consumo ou revelando um desafio na comunicação intercultural no âmbito alimentar.

É essencial considerar que a cozinha local de Bananeiras passou por um “filtro” para se adaptar ao paladar do turista; a fim de tornar atrativa a culinária popular e local, ela foi submetida a interpretações diversas por estabelecimentos gastronômicos voltados para turistas. Mesmo a culinária apresentada como a mais “autêntica” do brejo foi reinterpretada para atender ao consumidor externo. Assim como o artesanato, a comida local só se torna popular entre os visitantes, quando é transformada de alguma maneira e em determinado grau, com alterações que ocorrem visando satisfazer o turista, o que inclui a introdução de cardápios distintos daqueles consumidos e incorporados à culinária local, adaptados para atender aos gostos dos visitantes. Em Bananeiras não foi diferente.

Anexo ao relatório do Diagnóstico de Potencialidades Turísticas, havia uma pesquisa de opinião da demanda turística realizada de junho de 2005 a abril de 2006, conduzida pela Secretaria de Turismo e aplicada a 98 entrevistados. Nela foi identificada a ausência de diversidade de comidas típicas e a falta de bares e restaurantes na cidade. As comidas típicas aparecem ainda como sugestão “particular que poderia tornar a cidade mais atraente” (Diagnóstico, 2006, p. 154-55), para o turista que queria novidade: algo que pudesse identificar como próprio de Bananeiras, original dali. Entre essas comidas típicas apareceu “Nêgo bom”, Peteca, Tilápia, Buchadinha de Galinha e Pirão de Galinha.

O “nego bom” é um doce feito com banana-prata, bem madura, que é amassada e cozida com muito açúcar, até o ponto de um caramelo quase queimado.

De modo artesanal, são feitas bolinhas que são polvilhadas com açúcar cristal e depois embaladas em papel ou plástico, como uma bala comum. O doce, apesar de usar a banana local, não era um produto típico apenas de Bananeiras.

A Peteca de Banana, ao menos sob esse nome, é exclusiva de Bananeiras: trata-se de uma sobremesa elaborada com uma massa composta por banana, farinha de trigo, ovos e açúcar compondo uma só massa, que é frita no óleo e polvilhada com açúcar cristal e canela em pó. No entanto, ela não tinha um apelo gastronômico e nem era um produto típico de interesse turístico. Pelo contrário, era feita como “engana-bucho” ou “mata-fome”, conceitos nativos para um alimento que sacia a fome. Além de ser um lanche rápido, era uma forma de aproveitar os produtos *in natura*, visto que o município produzia banana em abundância e como a fruta é perecível, a Peteca era um modo de evitar desperdício. Assim, ela pode ser enquadrada em uma narrativa de transformação que utiliza poucos recursos: banana, gordura e açúcar.

Com a habilidade de transformação da banana em uma receita saborosa, ela não representa uma narrativa de conquista, nem inovação trazida de outro lugar e adaptada, nem uma síntese gastronômica, mas uma receita local, elaborada por cozinheiras habilidosas com ingredientes simples. Ela estava apta a se tornar em um produto “típico” de Bananeiras se sua divulgação fosse trabalhada com esse fim, como um produto único, mesmo que não raro, mas com uma história local e tradicional, o que lhe garantiria a chancela de produto típico que a localidade poderia oferecer ao visitante. Conforme Grandi (2024), um produto é considerado típico com base em duas premissas: a forma como é preparado ao longo do tempo e a demanda que apresenta. Se não houver demanda, ele entra em ostracismo até desaparecer por completo.

Segundo destaca a ex-prefeita Marta Ramalho (2022), “todo mundo que cozinava sabia fazer Peteca. Na época das férias escolares, fazia-se à tarde para as crianças. Havia uma senhora que vendia Peteca e nós comprávamos todas, uma bacia enorme, para meus filhos, sobrinhos. As crianças adoravam” e, embora tenha se tornado “embaixadora” da Peteca, do município e dos produtos locais, ela foi criticada por um membro do legislativo local, acusada de estar dando “comida de pobre” para jornalistas e turistas e “envergonhar” a cidade, pois a Peteca era um produto sem *glamour* e não devia ser oferecida aos visitantes, especialmente aos jornalistas.

Inicialmente um prato cotidiano e símbolo de comida em épocas de escassez, ela transformou-se em iguaria reservada a ocasiões especiais, ou impregnada de nostalgia, transmitida às novas gerações como uma lembrança culinária. Nesse processo, e mais uma vez, a memória afetiva desempenha um papel crucial, por permitir a transmissão de pratos e receitas de uma geração para outra, mesmo quando as pessoas se distanciam de seus locais de origem (Woortmann, 2016). Contudo, nem todas as receitas resistem ao teste do tempo, algumas são relegadas ao esquecimento devido a períodos de fome ou eventos trágicos. Assim, as identidades alimentares servem como alicerces das memórias culinárias, trazendo para o presente as recordações sensoriais que definem estilos de vida, gostos e odores específicos (Woortmann, 2013), o que faz da comida, além de sua função nutricional, uma "representação de algo", sendo a cozinha o espaço das identidades e das trocas.

Francinete Miranda²⁶¹, merendeira aposentada do ensino público fundamental, é uma das petequeiras mais antigas de Bananeiras. Antes de se aposentar como merendeira, preparava a iguaria todos os dias: “Eu fazia em torno de 30 a 40 Petecas todo dia. Botava em uma bacia e saía vendendo pelo mundo. Já tinha meus clientes fixos como os funcionários da Caixa e do Banco do Brasil e vendia no colégio também. Eu fazia Peteca e tapioca”. Ela relata que fazia para complementar a renda, pois naquele tempo a Peteca era "baratinha". Foi por fazer uma boa Peteca com um preço justo que se tornou conhecida na cidade.

Ela me descreveu a receita de uma Peteca “original: “pega um prato, descasca a banana, aí bota num prato, aí machuca todinha com um garfo, quando tiver bem machucadinha, aí bota uma colher de açúcar, pouco açúcar. Bota um ovo, mistura, aí vai botando a farinha de trigo e vai mexendo”. Quando já estiver tudo misturado e homogêneo, “vai mexendo e vai ficando no ponto de ficar pesada na colher. Nem muito mole, nem muito dura, a farinha de trigo com fermento, porque já vem com fermento. Espera uns cinco a dez minutos, é só fritar como faz com o pastel”. Em seguida, tira-se o excesso de óleo, “no papel toalha, para ela escorrer. Pronto! Aí... pega o açúcar com canela. Bota o açúcar num prato e um bocadinho de canela, mexe e vai botando a Peteca e vai botando num canto. Está pronta a Peteca”! (Miranda, 2023).

²⁶¹ Francinete Miranda, merendeira aposentada, trabalhou 20 anos na Escola Xavier Júnior, tem 84 anos em 2023 e reside em Bananeiras-PB. A entrevista foi concedida ao pesquisador em Bananeiras, em 18 de maio de 2023.

Figura 3 – Peteca de Banana de Dona Francinete Miranda



Fonte: Ribeiro, 2016

No projeto de turismo local, a Peteca desponta como produto típico, sendo modificada ao longo do tempo, como veremos a seguir, mas trazendo na narrativa a memória da arte de fazer das antigas cozinheiras, como é o caso de Francinete Miranda. Portanto, a memória alimentar é definida como o registro de grupos que influenciam e conduzem suas práticas de consumo, seja de forma positiva (prescrição) ou negativa (proscrição), ao longo do tempo.

É possível acionar essa memória de duas formas: como memória "de" ou memória "para" (Woortmann, 2016): a primeira diz respeito ao modo como a memória selecionou para dentro. É uma memória da nostalgia e situa-se num tempo/espço irreversível, remetendo a alguma colheita excepcional, uma época de fartura. Essas memórias fazem parte de um recorte saudosista e idealizado do passado. Já a memória "para" tem a função de projetar o passado no presente, sendo frequentemente atualizada, revisitada e implica na efetivação de práticas alimentares. Uma memória alimentar "para" não permanece da mesma forma, pois passa por atualizações do grupo que tem nela projeto de futuro e novos usos, como o turístico, com o objetivo de atender a novos paladares, mas ligando-a às memórias do grupo local. A atividade turística também atua nessa modificação, pois transforma patrimônios locais em "produtos turísticos", ao mobilizar a alimentação e configurá-la com novos valores e novas narrativas.

Assim como ocorreu com a Peteca de Banana, a Buchada de Galinha também se tornou um produto típico de Bananeiras. Embora não seja originalmente um prato

local, foi reivindicada como tal e, atualmente, é reconhecida como parte da culinária local, sendo produzida e consumida no restaurante rural Bica dos Cocos, em Bananeiras.

De modo genérico, a culinária do Nordeste brasileiro identifica a Buchada como uma preparação feita com as entranhas (rins, fígado, vísceras, tripas e sangue) de caprinos e ovinos. Essas partes são lavadas, fervidas, cortadas, temperadas e, em seguida, acomodadas em "bolsas" feitas com o estômago (bucho) dos próprios animais, formando um pequeno pacote costurado manualmente. Esse pacote é finalmente cozido em um caldo de carne bastante temperado com especiarias e temperos frescos como tomate, cebola, coentro e pimentão.

A Buchada de Galinha, que reinterpreta a Buchada Caprina, utiliza as vísceras da ave, recuperando os ingredientes de um prato local conhecido como "Miúdos de Galinha", que utiliza coração, fígado e moela da ave. A diferença é que a bolsa que acondiciona os "miúdos" não é feita do estômago, mas composta de pele da ave, proveniente de suas coxas, pescoço ou outras partes. Posteriormente, as bolsas são cozidas no molho da própria galinha e servidas acompanhadas de arroz branco, pirão de galinha e vinagrete. Na Buchada de Galinha não entram as "tripas".

Conforme Josefa Romão, conhecida como Neném²⁶², proprietária do restaurante Bica dos Cocos, a história da Buchada de Galinha começou com o incentivo da administração municipal: "Dona Marta, dona Ana, eram muito ativas na cidade, e disse 'aproveite! abra...'. Minha cunhada tinha aberto um barzinho aqui faz tempo, né? Já tem uns 20 anos. 'Reabra aquela área, vão aproveitar essa água', elas diziam, davam esse estímulo" (Romão, 2023). Foi assim que sua família aceitou o desafio, inclusive com a buchada, que foi levada como proposta culinária para Nenên, que não a conhecia, mas testou e buscou sua melhor versão, até servi-la comercialmente.

Segundo Ana Gondim (2022), a Buchada de Galinha não é típica, mas se tornou "de Bananeiras": "A primeira vez que eu comi, foi nos Bancários, indo do Cabo Branco para a ponta do Seixas... em direção aos Bancários... Mangabeira²⁶³. Naquela avenida. Foi um irmão quem me levou, pois ele adora boteco". Ele a levou para comer

²⁶² Josefa Romão, é proprietária da Bica dos Cocos, restaurante. Tem aproximadamente 55 anos em 2023. Mora na zona Rural de Bananeiras-PB. Entrevista concedida ao pesquisador, Bananeiras, em 18 de junho de 2023.

²⁶³ Bairros de João Pessoa, capital da Paraíba, onde reside a ex-secretária de Turismo.

a buchada, e ela considerou a possibilidade de reproduzi-la em Bananeiras, pois era “um produto que se enquadrava perfeitamente no projeto de turismo de Bananeiras”.

Para Alberto Grandi, a aquisição e a degustação de um produto típico proporcionam uma experiência gratificante, pois esses produtos resultam de uma história e de uma relação equilibrada com o meio ambiente, mas enfatiza, contudo, que tipicidade deve ser identificada “não tanto com base no lugar em que o produto é feito, mas com base na comunidade que consome determinado produto. A tradição produtiva pode ser facilmente inventada, mas a dos consumos é certamente mais complexa e exige estratégia” (Grandi, 2024, p. 26-27). Ainda de acordo com autor, o foco na demanda envolve também o papel do *marketing* na construção da narrativa de uma tipicidade. Essa narrativa proporciona estabilidade à qualidade e à imagem de um produto típico. “Quanto mais um produto se mantém estável no tempo, tanto mais podemos considerá-lo típico.” Por isso, a importância da narrativa: “quem o produz, como o produz, com quais ingredientes, com mais tecnologias etc. são elementos irrelevantes na definição de um produto típico; o que conta é quem o consome, com qual finalidade e há quanto tempo” (Grandi, 2024, p. 179).

Conforme ressalta Azambuja (2001), no interesse do turista gastronômico o que importa não é a alimentação cotidiana, mas sim a busca pelo prazer à mesa. Esse prazer pode estar no “exótico”, mesmo que o turista experimente o prato apenas uma vez, compartilhando com amigos e familiares um determinado produto em determinado local. Isso se alinha ao fato de que a atividade turística busca um ambiente considerado diferente ou diferenciado por conta de sua culinária única.

Convergindo com esse ponto, Montanari (2009, p. 11) destaca que a cozinha se assemelha à linguagem: “como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos”. E ele continua explicando como a comida é feita de “sintaxe do cardápio, isto é, a ordem dos pratos e de retórica (os comportamentos do convívio).”

Um argumento semelhante é apresentado por Sampaio (2009), para quem a gastronomia não se apresenta de forma pronta, sem uma história anterior: se essa história ainda não existe com uma narrativa substancial, os agentes do turismo a refinam para que o discurso esteja alinhado com o local, no prato apresentado e no modo de preparo. Isso ocorre porque a gastronomia é fundamentada em narrativas.

Pouco a pouco, as culinárias típicas e regionais revelam o resultado de fusões e misturas gradualmente ocorridas, inicialmente entre as suas áreas fronteiriças, e depois, atingindo também aquelas mais consolidadas dos territórios, emergindo como símbolos de autenticidade local. No entanto, sua composição é sempre marcada pela hibridez e multiplicidade.

Em Bananeiras, a Tilápia (*Oreochromis niloticus*) foi ressignificada na culinária local, adquirindo um caráter regional e típico devido ao fato de Bananeiras ser o maior produtor estadual dessa espécie (IBGE, 2017). Esse movimento visava valorizar e escoar a produção local, de forma semelhante ao que ocorreu com a galinha de capoeira, criada livremente em áreas abertas. Inicialmente, os pirões de galinha, antes reservados para festas ou para as mulheres de resguardo, passaram a acompanhar as galinhas de capoeira, elevando-as à categoria de gastronomia regional e sendo servidas diariamente aos turistas.

De maneira análoga, o pirão de Tilápia contribuiu para a valorização de outro produto local: a farinha de mandioca, empregada em sua preparação. Na construção da gastronomia local, a Peteca e a Buchada de Galinha destacaram-se em relação a outros pratos, como Feijão Verde, Galinha de Capoeira, Bode Guisado²⁶⁴ e outras comidas apresentadas como pratos tanto do cotidiano, quanto festivos.

Adiante, analiso como a alimentação foi transformada em um produto de “valor turístico”, concebido por meio de estratégias políticas e mercadológicas voltadas à valorização da culinária local e regional. Examino o processo de gastronomização, como a Peteca de Banana, e sua posterior patrimonialização oficial por meio de um decreto municipal. Além disso, discuto os impactos dos festivais culinários e dos concursos gastronômicos na construção da imagem e da identidade local.

²⁶⁴ Bode guisado é um prato típico da culinária nordestina do Brasil, especialmente popular em estados como Pernambuco, Paraíba e Ceará. O prato consiste em carne caprina cozida lentamente com temperos e ingredientes tradicionais da região, como alho, cebola, tomate, pimentão, coentro e outras especiarias. O resultado é uma preparação saborosa, com carne suculenta e um caldo rico, geralmente servida com acompanhamentos como arroz, pirão (feito com farinha de mandioca) ou farofa.

CAPÍTULO 6: A COZINHA COMO “VALOR” TURÍSTICO

E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era do pedacinho de madeleine que minha tia Léonie me dava aos domingos pela manhã em Combray (porque nesse dia eu não saía antes da hora da missa) quando ia lhe dar bom-dia no seu quarto, depois de mergulhá-la em sua infusão de chá de tília. E logo que reconheci o gosto do pedaço de madeleine mergulhada no chá que me dava minha tia, logo a velha casa cinzenta que dava para a rua, onde estava o quarto dela, veio um cenário de teatro se colar ao pequeno pavilhão, que dava para o jardim, construído pela família nos fundos

Marcel Proust (Em busca do tempo perdido)

A culinária integra o turismo cultural, o qual abraça a exploração de manifestações culturais e históricas regionais e vai além da busca por cenários exóticos, permitindo aos visitantes compreenderem tradições e costumes (Brasil, 2010). O turismo pode ser entendido “como um ato e uma prática cultural e falar em ‘turismo cultural’ é uma reiteração, porque não pode existir turismo sem cultura se levarmos em conta o conceito antropológico de cultura”, uma vez que o turismo “é uma expressão cultural. Dessa forma, pode-se considerar que toda prática turística é cultural” (Pereiro; Fernandes, 2018, p. 293).

Trago para o debate o conceito de culinária com “conjunto de normas, práticas, representação e crenças que perpassam desde a colheita até o consumo alimentar” (Fischler 1995, p. 34), mas também de gastronomia que aparece mais de uma vez neste capítulo e com autores diferentes. A gastronomia pode ser entendida como o conjunto de técnicas de cocção, preparo e serviço dos alimentos, bem como as maneiras à mesa e os rituais das refeições (Freixa; Chaves, 2012). Além disso,

envolve a estetização dessas técnicas e práticas e gestão dos estabelecimentos onde são preparadas e servidas as refeições. Para compreender o processo de gastronomização, é necessário considerar os significados de culinária e gastronomia.

Ao examinar a evolução das cozinhas regionais para produtos turísticos, torna-se essencial explorar a transição da culinária para o patamar da gastronomia. Essa metamorfose, identificada como gastronomização é o processo de reinterpretação simbólica da cozinha, resultando em novas formas de consumo (Poulain, 2016). O referido autor fundamenta sua análise na culinária francesa e nesse contexto, o que antes era considerado apenas 'comida' é elevado à categoria de 'comida de excelência'. Para entender a gastronomização, ele enfatiza a necessidade de analisar três etapas: primeiro, a valorização do *terroir*²⁶⁵ como espaço de resistência à “perda” das 'identidades provinciais' durante a formação da nação; segundo o aumento do turismo nas províncias na primeira metade do século XX; e, por fim, a sistematização da catalogação de pratos na década de 1980, inserida no movimento da *Nouvelle Cuisine*²⁶⁶. O enfoque deste trabalho é compreender como essa transformação ocorre nas cidades do interior, onde a comida é atribuída um significativo "valor turístico".

Nesse contexto de gastronomização, a culinária, em algumas situações que serão analisadas a seguir, passa por um processo de patrimonialização, reconhecida como um bem cultural de natureza imaterial intrinsecamente ligada às práticas e domínios da vida social. Esses patrimônios se manifestam em saberes, ofícios, modos de fazer, celebrações e formas de expressão que abrangem práticas culturais coletivas (Gonçalves, 2007). Essa condição torna-as sujeitas a uma "construção discursiva" ou "narrativa", proporcionando acesso a concepções de nacionalidade ou localidade (Gonçalves, 2009), tornando a comida um fato social total (Mauss, 2013) conceito valioso para pensar a identidade. Claude Lévi-Strauss (2010) também salientou a comida como ferramenta de compreensão das culturas, indo além de sua função nutricional e nos fazendo refletir sobre os modos de pensar de um povo.

²⁶⁵ *Terroir* é um termo francês sem equivalente em português, associado a aspectos ambientais, como topologia, geologia e clima de uma região. Conforme Gabardo (2021), é a junção de fatores ambientais com práticas culturais, de sociabilidade e políticas dos habitantes locais, envolvendo a cultura e especialmente o saber-fazer.

²⁶⁶ A *Nouvelle Cuisine* é um movimento gastronômico que surgiu na França na década de 1970, caracterizado pela busca de uma abordagem mais leve e fresca em relação à culinária tradicional. Este movimento enfatiza ingredientes de alta qualidade, preparação cuidadosa e apresentação estética dos pratos, uma corrente que se afastou das técnicas pesadas e elaboradas da cozinha clássica francesa (Spang, 2003; Kelly, 2005).

Como caso particular do campo político, o patrimônio também pode ser compreendido pelas regras e interesses próprios desse campo, pois “é no horizonte particular dessas relações de força específica e de lutas que tem por objetivo conservá-las ou transformá-las, que se engendram as estratégias dos produtores, a forma de arte que defendem, as alianças que estabelecem” (Bourdieu, 2011, p. 61) para enaltecer determinados bens culturais como patrimônio.

Conforme o antropólogo catalão Llorenç Prats, os elementos da natureza, da história e da inspiração criativa formam uma espécie de triângulo no qual estão integrados todos os elementos potencialmente patrimonializáveis, numa dinâmica de inclusão e exclusão conforme os arranjos políticos territoriais. “Com isto, quero dizer que qualquer coisa (material ou imaterial) proveniente da natureza, da história ou da inspiração criativa está incluída nos limites do triângulo” (Prats, 1997, p. 27). O autor chama o conteúdo desse triângulo de *pool* virtual de referentes simbólicos patrimoniais. Não quer dizer, com isso, que todos os elementos do triângulo sejam elevados à categoria de patrimônio. A raridade ou antiguidade de um bem cultural não são os únicos fatores que determinam sua elegibilidade para esse processo.

Além disso, a patrimonialização exige duas condições cruciais: o interesse social (ou econômico) pelo objeto patrimonializável e a compreensão tanto desse objeto quanto de seu contexto de origem (Davallon, 2015). Para o sociólogo francês, não há ruptura entre o tempo de origem do patrimônio e o tempo presente; é a fluidez entre esses dois cenários que o assegura como algo autenticamente compartilhado. Bortolotto (2017, p. 26) destaca que a Unesco, ao reconsiderar o processo de patrimonialização, não mais exige a autenticidade como o “desejo de não falsificação” dos patrimônios. Ela destaca que, nos dossiês de salvaguarda, existe “um discurso ambivalente que circunda turismo e comercialização”: o turismo é visto tanto como uma ferramenta para sustentar a autenticidade, quanto um fenômeno folclorizante. O medo da folclorização pode enrijecer a concepção do patrimônio, ignorando a natureza dinâmica e inovadora dentro do próprio grupo, uma vez que os patrimônios intangíveis estão em um processo contínuo de transformação

Assim, a patrimonialização desempenha um papel significativo na narrativa histórica e na memória do grupo de origem do bem, para o qual a transformação de pratos típicos em patrimônio cultural. Isso não apenas categoriza ou seleciona uma manifestação, mas também destaca uma parte crucial da cultura local, regional ou

nacional. Os patrimônios desempenham diversos papéis, influenciando o turismo e a construção de identidades, todos moldados pela maneira como administramos as relações entre passado, presente e um projeto de futuro.

6.3.1 De culinária regional à gastronomia brejeira

Em Bananeiras, nos últimos anos, a experiência gastronômica ressurgiu em festas privadas onde famílias reconectam-se com a memória ancestral para “juntar a família” toda, reelaborando pratos de uso local como o Arroz de Reboco, Galinha no Molho, Galinha de Cabidela, pirões e feijão verde com farofas temperadas. Já na esfera pública, há um aumento na disponibilidade de pratos regionais, não apenas para o público local, mas como experiências gastronômicas para visitantes. Além de seu papel tradicional de partilhamento simbólico e identitário, a comida se destaca como um atrativo para o turismo. Porém, antes de dar continuidade à análise deste processo em Bananeiras, é crucial diferenciarmos culinária e gastronomia.

Figura 4 – Arroz de reboco - Restaurante Vó Corina: Distrito de Roma



Fonte: Sales, 2023.

Carlos Doria (2006, p. 16) destaca que a culinária abarca procedimentos, que vão desde rituais até técnicas e tecnologias, visando adaptar a natureza à alimentação humana. A culinária é, desse modo, a matéria básica da gastronomia, “que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada

no plano do discurso”. Portanto, a gastronomia refere-se ao estudo e à prática das artes culinárias, envolvendo a preparação com destaque para a apresentação de alimentos: “é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (Brillat-Savarin, 1995, p. 57) e a preocupação com a apresentação dos pratos não se restringe à modernidade, sendo evidente desde a “invenção do restaurante” e a sofisticação da gastronomia francesa no século XIX (Spang, 2003). Além disso, a gastronomia abrange a análise dos ingredientes, técnicas de cozinha, tradições alimentares, e a apreciação estética da comida, desde cortes específicos, cocção e a própria empratação²⁶⁷ enquanto parte da narrativa de uma experiência de comer, considerada uma prática hedonista.

Já para Poulain (2013, p. 207) “a gastronomia é uma estetização da cozinha e das maneiras à mesa”, uma transformação hedonista dos objetivos biológicos da alimentação, atividade que é amplamente regulada por normas sociais. Contudo, a gastronomia transcende a esfera exclusiva da culinária das elites, constituindo-se, na verdade, um patrimônio reivindicado por todos que fazem parte de uma cultura específica à medida que os sujeitos dominam suas técnicas e podem aplicá-las aos produtos locais, transformando-os em experiências sensoriais. A técnica transcende as simples formas de preparo ou apresentação, configurando-se, igualmente, como uma experiência interpessoal, de sujeito a sujeito; a gastronomia é a busca do prazer e envolve tanto o sujeito que cria, quanto o que experimenta o prato

Quando menciono as técnicas clássicas da gastronomia ao longo de todo esse trabalho, estou me referindo à preparação prévia e organização dos ingredientes antes do início do cozimento, conhecida como corte, *mise en place*; ao refogar, que consiste em cozinhar ingredientes em gordura, geralmente em fogo médio, para realçar os sabores; ao dourar (*sauté*), técnica de cozinhar rapidamente em fogo alto para criar uma superfície dourada; ao assar, método utilizado para cozinhar no forno, frequentemente aplicado a carnes, aves e legumes; à grelha, técnica de cozinhar diretamente sobre uma fonte de calor, comumente empregada para carnes e legumes; ao cozimento a vapor, no qual os alimentos são preparados sobre vapor d'água,

²⁶⁷ A “empratação”, processo de apresentar e dispor os alimentos num prato, de forma esteticamente atraente e levando em consideração cores, texturas e arranjos visuais. É uma parte importante da gastronomia, para a qual a apresentação é tão crucial quanto o sabor, pois a maneira como os pratos são apresentados pode influenciar a percepção inicial da refeição e adicionar um elemento artístico à experiência gastronômica.

preservando nutrientes e sabores; à fritura, método de cocção imerso em óleo ou gordura quente, resultando em uma textura crocante; ao branqueamento ou escaldamento, que envolve cozer rapidamente em água fervente e resfriar imediatamente para preservar cor e textura; à marinada, técnica de deixar alimentos em uma mistura líquida aromática para realçar sabores e amaciar carnes; à flambagem, procedimento de adicionar álcool a um prato quente para criar chamas, removendo o álcool e deixando um sabor característico; à redução, técnica de cozinhar líquidos para concentrar sabores, frequentemente utilizada em molhos; à emulsificação, processo de mistura de ingredientes que normalmente não se combinam facilmente, como óleo e vinagre, para criar uma textura uniforme; à caramelização, método de aquecimento de açúcares para criar uma cor e sabor caramelizado. Além disso, destacam-se os cortes *chiffonade*²⁶⁸ e *Julienne*, utilizados para a padronização de receitas e preparos.

Seguindo um raciocínio interessante, Amaral (2019) destaca que se pode demarcar com mais precisão quando a culinária realiza a "virada hedonista dos fins biológicos" (Poulain, 2013) nos veículos de comunicação brasileiros entre os anos 1970 e 1990. Antes dessa transformação, as editorias jornalísticas sobre o tema concentravam-se no público feminino, com gênero textual predominante da receita com modo de preparo, o que posteriormente evoluirá para reportagens ou críticas de restaurantes específicos, e práticas particulares desses estabelecimentos ou mesmo sobre os *chefs* responsáveis pela cozinha. Enquanto a culinária estava vinculada ao âmbito privado (a casa), a gastronomia encontrava seu espaço no restaurante, e se na primeira, o enfoque estava na prática, na segunda está no discurso, ou seja, na narrativa descritiva dos ingredientes e na forma como foram coordenados, equilibrando-se para compor o prato.

Outra distinção que altera a percepção entre gastronomia e culinária é que a primeira se concentra no *chef* (personagem predominantemente masculino), enquanto a culinária destaca a cozinheira (personagem predominantemente feminino). Renata Amaral (2019) ressalta ainda que a culinária estava associada ao cotidiano e às tarefas domésticas diárias, enquanto a gastronomia passa a enfatizar o aspecto cultural, o lazer e o prazer de comer fora de casa: um evento.

²⁶⁸ É o nome dado ao corte de folhas em tiras de quaisquer larguras. Para manter a elegância no prato, é preciso ter cuidado e respeitar uma técnica específica.

Para Poulain (2013), a compreensão da gastronomia como fenômeno social e, por conseguinte, cultural, vai além da esfera cotidiana e doméstica, abandonando o "trivial", para focar um universo de múltiplas escolhas que são individualizadas: apesar dos pratos escolhidos em um restaurante serem uma decisão individual, e o sabor específico daquele bocado ser apreciado apenas pelo comensal que o escolheu (Simmel, 2004), a comensalidade desempenha funções essenciais, atuando como força socializadora, e promovendo a igualdade entre as pessoas. Ela cria e fortalece vínculos sociais, regulando o comportamento à mesa, incluindo gestos e conversas.

A comida diz muito sobre a soma dos traços distintivos que caracterizam um grupo ou uma sociedade. "Assim como a língua falada, o sistema alimentar²⁶⁹ contém e transporta a cultura de quem a prática [...] constitui, portanto, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade" (Montanari, 2013, p. 183), visto que é, "o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, uma vez que que comer a comida dos outros é mais fácil – pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua" (p. 184). Mais que a palavra, a comida tem a função de mediar os sistemas de cozinha entre culturas diferentes, promovendo invenções, cruzamentos e "contaminações"²⁷⁰.

No caso de Bananeiras, seus agentes públicos e privados empreenderam diversas ações para converter a culinária local em um atrativo turístico, gerando uma narrativa identitária por meio de um conjunto de pequenas iniciativas como eventos que salientassem suas práticas de preparo, compartilhamento e transmissão de valores, não apenas em âmbito privado, mas também publicamente. O objetivo era proporcionar que os moradores de Bananeiras ocupassem dois lugares no novo projeto turístico local: o de empreendedores confiantes no discurso da então prefeita que, como ela mesma disse "queria fazer a cidade se desenvolver e sair do marasmo no qual se encontrava" (Ramalho, 2022) e de força de trabalho qualificada e capacitada para os restaurantes, bares e hotéis que fossem instalados na cidade.

²⁶⁹ Um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e modos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que se refere aos modos de fazer o alimento transformando-o em comida (Maciel, 2004; Gonçalves, 2007).

²⁷⁰ O termo utilizado não se refere à categoria de ideias de pureza e perigo em diversas sociedades, analisada a partir dos rituais, tabus e práticas sociais e investigadas por Mary Douglas (2010). Não está relacionado às purezas e aos perigos simbólicos nessas práticas, mas às várias influências culturais que uma determinada comida ou cultura recebe ao longo da história. Está mais próximo do conceito de "híbrido" (Canclini, 2008), que se refere à fusão e mistura de elementos culturais em contexto específico.

Desse modo, a ex-gestora precisava, “movimentar e cidade” e apresentar os produtos locais como típicos e dignos de serem consumidos por um grupo social de maior poder aquisitivo. Fazer a “coisa acontecer” com cursos, oficinas e concursos que dessem visibilidade à culinária local, para que passasse por um processo de gastronomização e tivesse tanto o reconhecimento local quanto do turista, pois a comida local, só se torna popular entre os visitantes quando é transformada, que pode ocorrer em várias dimensões e aspectos (Sampaio, 2009), como a introdução de cardápios diferentes dos locais, incorporados para agradar o paladar “estrangeiro” com adaptações que incorporam ou suprimem ingredientes.

Esse processo aconteceu em Cabaceiras (PB), quando a carne caprina e seus derivados foram “ajustados” ao paladar do turista (Sales, 2012), e em São Lourenço do Sul (RS) quando os produtos de *terroir*, antes menosprezados, foram incorporados ao turismo (Krone; Menasche, 2016) e integrados às celebrações e vendidos como “nostalgia” e “resgate”, desempenhando um papel significativo na construção das identidades regionais como os “sabores perdidos” da cultura pomerana, foram ressignificados mediante o turismo e pelas reelaborações da própria comunidade para ajustá-los aos momentos atuais, motivados pelas “políticas públicas de patrimonialização da cultura pomerana” (Krone; Menasche, 2016, p. 243).

Em Bananeiras, tornou-se imperativo “descobrir” novas comidas ou implementar pequenas modificações para transformá-las em produtos turísticos atraentes, recuperando o que foi diagnosticado na pesquisa conduzida entre 2005 e 2006, e anexa ao Diagnóstico das Potencialidades Turísticas de Bananeiras (2006) onde os visitantes destacaram a escassez de “diversidade de comidas típicas” (Diagnóstico, 2006, p. 154) como oferta turística. Diante dessa demanda, o município buscou “desenvolver” pratos, trabalhar em alguns e gastronomizar outros já existentes por meio de adaptações e parcerias midiáticas, onde as iguarias seriam divulgadas gerando uma nova narrativa na qual os aspectos simbólicos e de status passaram a ter destaque.

Como ações concretas dessa política gastronômica, destaco as oficinas de gastronomia realizadas durante o Caminhos do Frio e que aconteciam entre os anos

de 2008 e 2013 na cidade de Bananeiras²⁷¹. Nessas oficinas, a população tinha a oportunidade de assistir à preparação de pratos por cozinheiros externos à cidade, convidados especialmente para apresentar técnicas de gastronomia (cocção, apresentação e introduzindo ingredientes diferentes dos usuais). Esse processo foi importante para reconfigurar a comida local, pois cada ingrediente, cor, textura, processo culinário, quantidade e estética do prato têm significados próprios e servem para “contar uma história” sobre a comida e sobre o local onde ela é feita, a narrativa do autor do prato ou do estabelecimento que o criou e/ou fez a releitura de um prato já existente.

Segundo Elisandra Neves²⁷², as oficinas de gastronomia movimentavam a cidade ao introduzir novidades, atraindo não apenas profissionais da área alimentícia e experientes na cozinha, mas também indivíduos que faziam preparações gastronômicas diferentes pela primeira vez. Por outro lado, “após a conclusão, os pratos eram degustados pelo público”. Conforme a produtora cultural, muitas vezes, era a primeira vez que alguns dos moradores ali presentes no Espaço Cultural tinham a oportunidade de saborear um prato preparado por um cozinheiro profissional: “Então, a hora de experimentar a comida era muito disputada, e as pessoas formavam fila para ter seu prato, degustar aquelas comidas. Algumas até queriam replicar aquelas receitas em casa. Esse momento era muito especial.”

Os presentes tinham a oportunidade de observar as oficinas, entender como os pratos eram feitos, compreender os passos necessários para alcançar não apenas a aparência, mas também o sabor desejado. Tanto os participantes das oficinas quanto o público em geral podiam experimentar essas criações. Para alguns, era a estreia na cozinha, enquanto para outros, representava a oportunidade de aprimorar suas habilidades, incorporando técnicas clássicas da gastronomia e realizar ajustes diversos em suas receitas. Esses momentos eram essenciais para enaltecer a

²⁷¹ No Espaço Cultural Oscar de Castro. Criado em 2009 (Lei Nº 451, de 06 de outubro de 2009) para abrigar “um teatro, biblioteca, galeria de arte e salão de eventos, além de uma área destinada à prática de artesanato e serviços administrativos vinculados à cultura e ao turismo”, conforme o Art. 1º da legislação (Bananeiras, 2009). O edifício também abriga as Secretarias Municipais de Cultura e Turismo, Desenvolvimento Agrário e Pesca, Esporte e Meio Ambiente. Oscar de Castro foi Médico, Professor, Jornalista e Escritor, membro da Academia Carioca de Letras e da Academia Paraibana de Letras (Diagnóstico, 2006, p. 90).

²⁷² Elisandra Oliveira das Neves é física de formação e produtora cultural com experiência em produtos audiovisuais, especialmente em produção, direção e roteiro de cinema. Tem 38 anos e reside em Bananeiras. Conversas informais em 7 de março de 2023. Anotações de caderno de campo.

culinária local e fomentar o espírito empreendedor entre os participantes. Além disso, as oficinas e cursos visavam aperfeiçoar aqueles que já atuavam na culinária, especialmente na apresentação dos pratos, equilibrando o sabor prioritário com a estética.

Além disso, a partir de 2019, foram planejadas assessorias, incluindo consultorias de profissionais do Sebrae, para promover a sustentabilidade dos negócios, o que abrangia definição de preços, controle de custos, garantia da qualidade dos produtos e aprimoramento na apresentação dos pratos, mas também investimentos em utensílios de mesa e o uso de panelas adequadas, para realçar a apresentação dos pratos: "foi aí que, o Sebrae orientou a trazer um *chef*²⁷³ de cozinha experiente que nos apresentasse um cardápio interessante. Nessa época, foi o *chef* Marcílio quem veio criar o nosso cardápio", como destacou Josefa (Neném) Romão, do Restaurante Bica dos Cocos. Ela relatou que, além da parte gastronômica, ele abordou aspectos relacionados aos custos e à manutenção do negócio, além das quais sozinha ela não teria tido consciência.

Enquanto consultor, Marcílio Calvacante (2023)²⁷⁴ destacou que, sua orientação visou ajustes focados na gestão e não, na "essência", entendida pelo chefe, como o uso de temperos e modos de preparo. Dona Neném é uma cozinheira extremamente talentosa, porém os processos logísticos interferem no serviço. "Minha participação, tanto na cozinha quanto no salão, visava melhorar a gestão global do negócio". Sua proposta consultiva visava aprimorar o restaurante, já reconhecido pela fidelidade à culinária regional, e que se transformara em ícone turístico associado à comida festiva local. O propósito da assessoria consistia em assegurar sustentabilidade do empreendimento gastronômico de Neném da Bica dos Cocos.

Um desses pontos, segundo ela, que além de proprietária é a cozinheira, foi repensar o preço dos produtos calculando custos e margem de lucro, pois como

²⁷³ O *chef* de cozinha é um cargo, não uma profissão (cozinheiro). O *chef* lidera a equipe, cria pratos e assina os cardápios de um restaurante. Em alguns casos, o *chef* participa diretamente da rotina do restaurante, mas delega as tarefas aos cozinheiros, podendo, inclusive, criar o cardápio e oferecer assessoria ao restaurante sem envolvimento direto na preparação cotidiana. O termo *chef* ganhou status valorizado e os cozinheiros, mesmo que não liderem uma equipe usam-no como distintivo.

²⁷⁴ Marcílio Cavalcante tem 36 anos. É gastrônomo, formado pela Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), com especialização em Alta Gastronomia. Desde 2023, é *chef* do Restaurante Celeiro 115 em Bananeiras. Já chefiou a cozinha do Restaurante da Pousada da Estação também em Bananeiras 2019 e 2023. Reside em Solânea (PB). Ele também é consultor gastronômico do Sebrae desde 2017. Entrevista concedida ao pesquisador, em João Pessoa [virtualmente], em 14 de novembro de 2023.

destacou o consultor, o cliente estaria disposto a pagar mais, desde que o produto tivesse qualidade: "Você vai ter que tirar pra você. Você tem que tirar para o funcionário, tem que tirar para a cobertura da área e tem que tirar para a reposição, né? A gente tem que tirar para cobrir todos os gastos, né?", falou Neném, enquanto ressaltava que há oito pessoas atuando na cozinha e mais nove no salão, incluindo a equipe de recepção.

Para ela, foi esse cuidado com o lugar onde ela instalou o restaurante, a apresentação dos pratos, a valorização dos funcionários e dos produtos locais que proporcionou a sustentabilidade do negócio e possibilitou agregar fornecedores em uma grande cadeia, embora o sítio que abriga o restaurante tenha autossuficiência para alguns produtos: "Muita coisa a gente produz aqui. Galinha, a gente pega com a vizinhança. Quando a gente não tem da vizinhança, pessoas da cidade também nos oferecem, criam no quintal. Hortaliças, a gente tem muita aqui dentro", destacou. Os produtos produzidos pela família são orgânicos e os que ela compra de fora, também, com prioridade para os produtos locais.

O Restaurante Bica dos Cocos, existe há dez anos e fica no Sítio Cocos, a 5 km da Igreja Matriz de Bananeiras, marco zero da cidade. Situado em uma área verde, possui uma queda d'água intencionalmente canalizada com troncos de palmeira, para conferir "rusticidade" ao ambiente. Conta com um redário (área com instalação de redes de dormir), e almofadas para que os clientes possam descansar ou meditar antes e depois das refeições. Atendendo uma demanda diferente, o restaurante ainda oferece uma trilha por onde os clientes podem percorrer a mata nativa da propriedade. Sinalizada, ela totaliza 2 Km e possui um corrimão de madeira nos pontos mais críticos.

O restaurante Bica dos Cocos oferece um cardápio de comidas reconhecidas como regionais, incluindo a Buchada de Galinha mencionada anteriormente, Fava e Galinha de Capoeira, preparadas e servidas em panelas de barro com formato de galinha, feitas com uma cerâmica preta que realça a apresentação da ave. Segundo Neném, a louça é pernambucana, mas, para padronizar a apresentação, ela só serve

as galinhas nela. Além disso, o cardápio inclui o Rubacão²⁷⁵ e Tilápia fresca em filés, conforme ela, “uma preferência dos clientes”.

Figura 5 – Buchada de Galinha - Restaurante Bica dos Cocos



Fonte: Sales, 2022. A Buchadinha tem entre 70 e 80 gramas.

Essas mudanças na apresentação dos pratos vão revelando como a comida de festa foi se transformando em gastronomia de valor turístico a partir da chegada dos turistas, da construção dos condomínios e da consolidação do Caminhos do Frio, os novos restaurantes incorporaram técnicas gastronômicas clássicas à culinária regional, introduzindo elementos da estética e do *marketing* para atrair um público que prestigia a comida “regional”.

Por isso, dizemos que o Bica dos Cocos é um exemplo da culinária local, que manteve a fidelidade à culinária regional no preparo e se gastronimizou, na mesma proporção como outros estabelecimentos urbanos, como a Bodega do Chef, o Tigela de Barro e o Recanto da Serra. O termo regional surge aqui como referência aos pratos e preparações culinárias que são referências de uma determinada região geográfica ou cultural, sendo influenciados pelas tradições, ingredientes disponíveis no local e práticas alimentares específicas daquela área. Por isso, dizemos que a

²⁷⁵ Apesar de ser confundido com o baião-de-dois, sua receita inclui feijão-de-corda também chamado de feijão-verde (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), arroz vermelho (*Oriza sativa*), queijo coalho, queijo-manteiga, nata e carne de sol, que pode variar desde a arriboça (*Zenaida auriculata*), pequena ave de caça ou charque. “Na literatura gastronômica há histórias que o prato veio do mujadarrah ou mijadra – receita árabe elaborada com arroz, lentilhas, cebola frita e iogurte. Na versão paraibana, sai a lentilha e entra o feijão-macáçar ou feijão verde, típico do sertão paraibano (Rocha, 2020, p. 39).

comida regional reflete a identidade cultural de uma comunidade através de receitas transmitidas pelas gerações, enquanto incorporam elementos distintivos da região como ingredientes locais, com modos de preparo cotidianos próprios ao ambiente familiar e o espaço privado (Sales, 2012), entre os quais destaco as comidas de festas, de fartura e de comemorações, como os Feijões Temperados, as Farofas Especiais, o Arroz de Reboco, as Galinhas de Capoeira, os Bodes Guisados, Carne de Sol, Tilápia frita, que, juntos, fazem parte desse repertório regional em Bananeiras.

O *chef* Marcílio Cavalcante compartilha o interesse pelos ingredientes e cultura local, “pois a cozinha começa com o ingrediente local, com o produtor local, e essa aproximação com eles proporciona, tanto a personalização de um produto, como se cria um vínculo com os produtores locais”. Para ele, “a comida tem que contar uma história, eu como *chef*, dentro do contexto do restaurante, busco contar essa história”. Mesmo quem trabalha com alta gastronomia precisa usar os produtos locais. A gastronomia envolve uma cadeia enorme, visto que grande parte das comidas passa pelos agricultores locais que plantam suas hortaliças e vegetais e criam animais para os restaurantes: “não tem como você fazer gastronomia sem ter bons ingredientes. Quando se tem ingredientes de excelente qualidade faz-se uma cozinha de excelência. Hoje, colocamos técnicas da gastronomia mundial nos produtos locais”, destacou.

Nesse sentido, os cozinheiros e cozinheiras dos restaurantes de Bananeiras estão contando a sua história e a história do lugar, baseados numa cozinha de fusão²⁷⁶, e numa gastronomia contemporânea²⁷⁷, que buscam novas abordagens para os produtos tradicionais, combinando dietas distintas, como explica Marcílio: “Utilizamos fusões e receitas com ingredientes locais, empregando a técnica clássica. Ao pegar um Rubacão, tipicamente paraibano, incorporamos referências do risoto: o uso de arroz cremoso” (Cavalcante, 2023).

²⁷⁶ A cozinha de fusão é um conceito amplamente adotado em restaurantes, tanto no Brasil quanto internacionalmente. Este conceito envolve a combinação de diversas técnicas, culturas e ingredientes culinários com o objetivo de criar pratos inovadores (Sampaio, 2009)

²⁷⁷ A cozinha contemporânea pode ser classificada como cozinha de autor (Sampaio, 2009), que valoriza produtos alternativos e explora paladares diferentes dos tradicionais. Nesse contexto, a apresentação torna-se uma arte sedutora, considerando a parte alimentar como um complemento estético. As porções são minimalistas, com montagens delicadas e efêmeras que surpreendem o consumidor, transformando a confraternização em um espetáculo onde o cozinheiro é a figura central e articula discursos sobre práticas culinárias. Contudo, o universo culinário e gastronômico contemporâneo não se limita ao acesso da elite; a compreensão atual da gastronomia é ampla e diversificada.

Seguindo a explicação de Marcílio, os cozinheiros se inspiram no risoto, reconhecendo-o como um arroz cremoso e rico em sabor destacando que o arroz-da-terra, presente no prato de Arroz de leite com carne de sol, mantém sua popularidade na culinária regional, destacando-se pela cremosidade natural, anterior mesmo à utilização do risoto e suas técnicas convencionais de preparo do Arroz Arbóreo²⁷⁸ (o tipo usado no risoto). Cabe lembrar que esse prato, já representaria uma fusão, pois incorpora o arroz e os processos de cura e conservação da carne de sol introduzidos pelos portugueses no Brasil. Este preparo da carne é contemporâneo e altamente presente no Nordeste e especialmente no sertão, sendo consumida com feijão, cuscuz e outros derivados do milho, assim como com arroz (Castro, 1992; Cascudo, 2011) compondo o Rubação, um prato “tipicamente paraibano” (Rocha, 2020).

Em Bananeiras, a transição da culinária local (originalmente focada no âmbito doméstico) para a gastronomia, centrada nos restaurantes, viabilizou a conversão da comida em um produto turístico num processo que envolveu a gastronomização das receitas. Vimos que essas iniciativas foram planejadas e, à medida que demonstravam eficácia, foram expandidas e refinadas sob a perspectiva de estratégias de *marketing*. Além disso, extrapolaram os limites do Brejo e do Estado da Paraíba, possibilitando que Bananeiras emergisse como epicentro do turismo no Brejo, disputando este posto com Areia.

6.3.3 Gastronomização da Peteca de Banana e os concursos gastronômicos

Com uma semana dedicada à cultura local, o Caminhos do Frio trouxe uma nova visibilidade para o Brejo, definindo um calendário anual no qual as suas manifestações culturais estariam em evidência e dentre os atrativos culturais de Bananeiras estava a Peteca de Banana, como produto típico de sua gastronomia local que vinha sendo apresentada como uma sobremesa “um produto que só existia em Bananeiras”, como destaca Ana Gondim (2022).

²⁷⁸ O arroz arbóreo é um grão pequeno originário da cidade de Arborio, na Itália. Embora seja famoso por ser a base ideal para risotos, ele também pode ser preparado puro ou utilizado em pratos como arroz doce. O que o diferencia dos outros tipos de arroz é sua alta concentração de amido, que resulta em uma textura cremosa e encorpada quando cozido. Além disso, sua capacidade de absorver temperos realça ainda mais o sabor das preparações. <https://varietadigrani.com.br/produto/arroz-arboreo/>. Acesso em 30 set. 2024.

Embora esse fenômeno tenha alcançado sucesso naquela cidade, não é novo nem exclusivo. Até mesmo cozinhas consolidadas e reconhecidas mundialmente, como a italiana, frequentemente são idealizadas e moldadas por estratégias de *marketing* e publicidade, conforme destaca o historiador italiano Alberto Grandi. Em vez de refletirem as tradições genuínas da Itália, a tipicidade culinária é uma construção narrativa elaborada por agentes públicos e privados, articulada em um projeto econômico, especialmente voltado para o turismo. Para o autor, a tipicidade deve ser identificada “não tanto com base no lugar em que o produto é feito, mas com base na comunidade que consome determinado produto. A tradição produtiva pode ser facilmente inventada, mas a dos consumos é certamente mais complexa e exige estratégia” (Grandi, 2024, p. 26-27). Por isso mesmo, os agentes do poder local precisam trabalhar estratégias interessantes para transformar o *pool* virtual de referentes simbólicos (Prats, 1997) e elevar esses produtos da inspiração criativa, em patrimônios reconhecíveis e de interesse dos consumidores.

Para Marta Ramalho (2022), a “Peteca vem sendo feita em Bananeiras desde a época da escravidão. Não se tem noção exata de quando ela surgiu. Naquela época, era frita em banha de porco”, acrescenta. Ou seja, para um produto ter sua “autenticidade” reconhecida, precisa de uma narrativa na qual o presente e mesmo um projeto de futuro encontre com um que confirme a história. Novamente é importante que se diga, que isso não aconteceu apenas no Brejo, mas também nas regiões menos desenvolvidas da Itália, nas quais o turismo passou a ser uma importante fonte de renda, assim, “passou-se a inventar o passado e a tradição como lugar reconfortante e como tábua de salvação em um mundo competitivo e hostil demais para ser enfrentado de cara limpa” (Grandi, 2024, p. 21). Tanto lá quanto aqui, “cada prefeito, cada presidente de província e cada governador de região queriam o seu prato típico” (*ibid*, p. 81).

Assim, Bananeiras parecia haver descoberto seu “produto turístico” único e original para usar no seu *marketing*, sendo ainda preciso promovê-lo como descoberta da administração municipal, outro elemento de marketing, dessa vez político. Por isso,

a gestão municipal começa a programar *press trips*²⁷⁹ e *famtours*²⁸⁰ para divulgar os produtos locais. Porém, como a cidade ainda não tinha restaurantes, as refeições dos convidados eram feitas na residência da prefeita, que buscava autopromoção pelo *marketing* político, até por que quem está no campo de disputa tem que saber usar as ferramentas e regras apropriadas (Bourdieu, 2011).

Entre as sobremesas oferecidas, estava a Peteca de Banana, associada à narrativa do beneficiamento das bananas maduras e como solução de aproveitamento desenvolvido pelas cozinheiras locais, que teriam adicionado seus ingredientes até dar certo: a Peteca era sinal da inventividade do povo bananeirense, ou seja, pertencente ao Brejo, mas distinta: “de Bananeiras” apenas. E neste momento, o *marketing* territorial se tornou a base para toda política de desenvolvimento local, porque além dos elementos da natureza, Bananeiras tinha inspiração criativa para fazer um prato que só existia ali.

Depois dos Caminhos do Frio, foram surgindo novas rotas, como o Circuito Integrado Civilização do Açúcar, projeto vinculado ao Programa de Regionalização do Turismo — Roteiros do Brasil (Brasil, 2005), ligado ao Ministério do Turismo que, no seu Programa de Regionalização do Turismo (2005) tinha a proposta de criar cinco roteiros em diferentes regiões brasileiras. Em 2008, é criado pelo Ministério do Turismo o Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar (RICA) abrangendo 21 municípios de Alagoas, Paraíba e Pernambuco, tendo “como eixo temático o modo de vida, os saberes e os fazeres entremeados na cultura da cana-de-açúcar, no período colonial” (Ramos; Ribeiro, 2014, p. 54).

Como nos lembra Grandi (2024), para que a tipicidade aconteça e se encaixe na narrativa, precisa de duas dimensões: a tradição e o território. Além disso, precisa evocar lugares distantes ou tempos passados, o que lhes dá um aspecto mitológico “o produto típico, para sê-lo deve ter em si um caráter mitológico”. O fator mitológico é “momento mágico” no qual os elementos cabem perfeitamente na narrativa. “Um dia eu recebi um pessoal do Sebrae e um grupo de jornalistas lá em casa. Pedi para minha cozinheira fazer Peteca. Mas ficaram pequenas e escuras. Eu pedi para o

²⁷⁹ *Press trip* é uma visita de jornalistas e fotógrafos a um roteiro, no qual se espera que estes publiquem histórias e imagens sobre a estadia no local visitado.

²⁸⁰ Já os *famtour* são uma forma de promoção que tem como objetivo familiarizar o distribuidor como produto turístico, consistindo em convidar agentes de viagem para visitar o destino, para que conheçam o local e saibam o que estão oferecendo ao cliente (Brasil, 2010).

motorista ir comprar um pote de sorvete sabor flocos para servir com a Peteca”, relata a ex-prefeita Marta Ramalho, narrando como ela “modificou” a Peteca para atrair o olhar e “curiosidade” dos visitantes. E continua: “ele trouxe sorvete de creme. Então, nós adicionamos o mel de engenho, por causa da Civilização do Açúcar, mas para disfarçar que as Petecas tinham ficado escuras, botamos uma bola de sorvete e servimos. Foi um sucesso. Todo mundo gostou” (Ramalho, 2022).

Se o mel de engenho tinha ligado a Peteca aos “modos de fazer” da “civilização do açúcar”, o sorvete trouxe o “frescor”, simbolizando o frio do brejo para o empratamento da sobremesa, dando-lhe uma nova estética. Essa estetização da Peteca produziu resultados imediatos, pois um colunista social²⁸¹ de João Pessoa presente naquela comitiva, comparou-a com o *Fondant au chocolat*, sobremesa francesa popularmente conhecido como *petit gateau*, e tentou renomear a sobremesa de *Petit Gateau Tabajara*, em referência à etnia indígena Tabajara, presente no Estado da Paraíba. Esse (re)batismo deu grande visibilidade ao prato de modo que até o presente, a Peteca figura entre as sobremesas dos importantes restaurantes, cafés e sorveterias da cidade.

Podemos afirmar que, desse modo a Peteca de Banana foi gastronomizada, no sentido definido por Poulain (2016), ou seja, como “descoberta” das culinárias regionais pelo turismo e sua posterior incorporação pela gastronomia contemporânea, elevando produtos regionais a um processo de reinterpretação simbólica da culinária, e gerando novas modalidades de consumo, especialmente por um público com maior poder aquisitivo.

Apesar da tentativa de rebatismo do jornalista não ter se consolidado, pois rapidamente foi esquecida a sua designação “tabajara”, a Peteca manteve sua identidade com a participação constante do sorvete como seu acompanhamento com mel de engenho. Depois, *chefs* de restaurantes e doceiros criaram variações do prato baseados na tríade banana, mel de engenho e sorvete. Enquanto alguns buscaram “maior autenticidade” e optaram por servir a Peteca com Sorvete de Rapadura, a exemplo de Serginho da Tapioca (proprietário de uma tapiocaria local) que recriou a Peteca em resposta às demandas turísticas em Bananeiras.

²⁸¹ Gerardo Rabello, jornalista e colunista social (Jornal Correio da Paraíba), reside em João Pessoa (PB). Atualmente tem um programa de coluna social (Programa Muito Mais) na TV Manaíra e notabilizou-se nacionalmente através de uma publicidade convertida em *meme*: “(...) menos Luíza, que está no Canadá.”. (<https://youtu.be/BVxcWbh9HWE>).

A narrativa da ex-gestora serve para ilustrar o que Carlos Alberto Dória (2014) destaca sobre a emergência das cozinhas regionais brasileiras, a partir de 1920, especialmente no Nordeste, quando o processo de modernização do país trouxe uma reinterpretação do “popular” no sentido mais aproximado do *terroir* francês, pois quando dizemos “cozinhas regionais”, nos referimos com maior ênfase, às cozinhas populares. Dessa forma, a culinária local, e até mesmo a regional, passa pelo processo de gastronomização quando é reinterpretada e apropriada pelo turismo.

Em Bananeiras, os cozinheiros locais e aqueles que a escolheram para sede dos seus empreendimentos, incorporaram as técnicas clássicas da gastronomia à preparação da Peteca, cujo processo culmina com o empratamento com louça elegante a fim de conferir um toque de 'artificalização', processo de transformar a gastronomia em espetáculo (Yemsi-Paillissé e Torregrosa, 2018, p. 95). A partir dela, a comida passa a ser considerada uma peça teatral e dramática “composta por numerosos elementos de natureza diversa, pré-determinados (pratos, decorações, iguarias, canapés, intervalos).”

6.3.4 A patrimonialização da Peteca

Em 2017, a Peteca de Banana se tornou Patrimônio Imaterial de Bananeiras a partir de um Decreto municipal cujo artigo primeiro diz: “Esta lei tem como objetivo reconhecer a importância cultural da Peteca de Banana, iguaria típica do município de Bananeiras-Paraíba”. Já no segundo artigo, destaca que “Fica a Peteca de Banana constituída como Patrimônio Cultural Imaterial de Bananeiras-PB para todos os efeitos legais” (Bananeiras, 2017). Contudo, a legislação não prescreve métodos específicos para a execução da Peteca, tampouco determina os produtos adicionais, acompanhamentos ou as abordagens de apresentação, aspectos que são deixados em aberto, permitindo uma variedade de interpretações da iguaria, opções de acompanhamentos e até mesmo elementos decorativos no prato.

Fonseca (2003) lembra que precisamos pensar o patrimônio cultural como “construção discursiva” ou “narrativa” possibilitando acessar as ideias de nacionalidade ou localidade, processos e construções que o conceito oculta inicialmente, por trazer uma ideia de permanência. Então, como uma categoria de pensamento, o patrimônio é usado para pensar a produção cultural, mas também serve para agir (Gonçalves, 2009). Em Bananeiras, a Peteca foi reconhecida como

patrimônio imaterial porque estava sendo reapropriada pela população e pelo comércio. Ela não estava em perigo, enquanto prática tradicional, pelo contrário, estava em evidência.

Se a gestão anterior havia suscitado o interesse local pela Peteca enquanto patrimônio de valor turístico, o então gestor (2017) queria registrar sua participação nesse processo, como aquele que patrimonializou o bem imaterial para “registrar, enaltecer e preservar a difusão das práticas historicamente relacionadas à fabricação e ao consumo da Peteca de Banana, no âmbito municipal” (Bananeiras, 2017, Art. 3º). Enquanto gestor que registrou o bem, a posteridade poderia lhe conferir o reconhecimento de benfeitor da cultura e das identidades locais, já que “a patrimonialização de pratos típicos oferece elementos retóricos incontornáveis para a reconfiguração de identidades coletivas” (Graeff; Zottis, 2019, p. 64). No entanto, é importante destacar que não houve nenhum impedimento de registro feito pela gestora anterior, levando em conta que ela tinha maioria na câmara.

Enquadrar uma manifestação em termos de patrimônio cultural não é apenas categorizá-la ou colecioná-la ao lado de outros produtos e práticas anteriormente delimitados, mas também colocar em evidência uma parte da cultura local, regional ou nacional. A Peteca teve apelo econômico para o turismo porque era simbólica para a localidade e patrimonializável, pois tinha um apelo econômico local.

Diferentemente das narrativas de preservação histórica que acionam a retórica da perda, onde “a imagem da perda é usada como uma estratégia discursiva, por meio da qual a cultura nacional é apresentada como uma realidade objetiva, ainda que em processo de desaparecimento” (Gonçalves, 2003, p. 88), a finalidade da patrimonialização da Peteca de Banana não foi enaltecer uma prática do passado, mas produziu uma retórica propositiva que tem por base o presente, com o olhar voltado para o futuro: o reconhecimento das qualidades patrimoniais desse produto não buscava preservá-lo, ao contrário; almejava viabilizar sua divulgação, consumo e apreciação tanto por turistas quanto por residentes. Dessa forma, ele integrou-se à identidade municipal, permitindo interpretações diversas que serão reconhecidas como parte da autêntica Peteca.

A gastronomização da Peteca iniciou-se como a transformação de um produto local desprovido de *glamour*, para incorporar ao produto a identidade da “civilização do açúcar”, enquanto a adição do sorvete foi uma tentativa de aproximar a Peteca do

Petit gâteau. Importante destacar que essa evolução não implicou em falsificação, deturpação ou artificialização, pois sua autenticidade é reconhecida pela população local. Porém, a Peteca ganha nova “roupagem”. Cada cozinheira(o) recria sua própria versão, conforme o acompanhamento que é servido no prato, uma vez que a Peteca em si, não muda.

Como componente da cultura, a culinária representa uma manifestação cultural em constante transformação um sistema adaptativo que reflete a sociedade, utilizando técnicas para transformar matérias-primas em alimentos. A gastronomia reflete sobre essa prática, buscando aprimorar o prazer ao comer. Vale ressaltar que a gastronomia não surge pronta; ela é reinventada para conquistar o paladar dos visitantes ao se aproximar do que é conhecido e valorizado por eles (Sales, 2012)

Consumir Peteca significa não apenas apreciar as matérias-primas do prato, mas também assimilar a história e o contexto de sua criação, reconhecendo-a como um bem cultural único do município de Bananeiras e conectada com a região “Brejo”. A patrimonialização da Peteca teve impactos em aspectos econômicos, patrimoniais e políticos locais, especialmente devido à demanda dos turistas, e da oferta nos principais restaurantes, o que lhe elevou o preço, enquanto seu *status* crescia. Enquanto turistas consomem a Peteca nos estabelecimentos comerciais os moradores locais a preparam em casa, personalizando-a com ingredientes como sorvete, mel de engenho, paus de canela ou folhas de hortelã ou mesmo de modo simples, sem nenhum acompanhamento. Como alimento tradicional ou gastronomizada, tornou-se um prato típico de Bananeiras, mesmo com novas texturas e cores adicionadas ao prato.

Segundo Lévi-Strauss (2010), as cores, texturas e sabores são maneiras de vivenciar o mundo. Os sabores e aromas não só despertam experiências sensoriais, mas se conectam a vivências cognitivas e de pensamento. Assim, ao observar a Peteca de Banana de Bananeiras, é possível analisar como o município tem se reinventado, distanciando-se de uma memória agrícola e tornando-se um importante polo turístico. A outrora conhecida como principal produtora de café da Paraíba, revela sua transição para um destino turístico, agregando valor à sua culinária. A estratégia de destacar produtos locais e elevá-los ao patamar de patrimônio oficial e gastronômico foi reforçada também pelos concursos locais, como veremos a seguir.

6. 3.5 Os festivais e os concursos de gastronomia

As primeiras formações em culinária no município de Bananeiras, vale destacar que elas remontam a um período anterior à chegada dos restaurantes, quando a administração local já implementava iniciativas para estimular a participação da comunidade em cursos estratégicos, estabelecendo parcerias com instituições como o Sebrae e Senac, entre os anos 2005 e 2012. Ao investir na capacitação da população, o município preparou uma força de trabalho para os empreendimentos vindouros, enquanto promovia um ambiente propício ao empreendedorismo, pois os cursos não se limitavam apenas ao domínio das técnicas culinárias, mas tinham, também, como objetivo capacitar os participantes a se tornarem empreendedores. Dessa forma, a história das formações em culinária em Bananeiras revela uma estratégia econômica que transcende a educação técnica, transformando-se em um catalisador para o desenvolvimento econômico local pelo turismo.

Uma das pessoas que participou desse curso foi Lúcia²⁸². Ela relata que, anteriormente, sua expertise culinária se restringia à preparação de refeições cotidianas. Contudo, por meio dos cursos oferecidos pela administração municipal, ampliou suas habilidades culinárias para além do trivial e especificamente, adquiriu domínio em técnicas que adaptou a uma variedade de pratos, recebendo elogios dos empregadores pela excelência de suas criações gastronômicas: “Antes, aqui, só tinha duas formas de trabalho. Para os homens, o engenho ou o roçado, depois a construção civil; para as mulheres, era ser empregadas domésticas, limpar, cuidar de criança, com um salário muito baixo”.

Com a conclusão do curso, mesmo ao ingressar no mercado de trabalho como empregada doméstica, a profissional obteve um salário superior e estabeleceu relações de trabalho mais favoráveis. Ela foi contratada por uma família residente em João Pessoa, mas com segunda residência em um condomínio, a qual não pertencia à comunidade de Bananeiras. De acordo com sua análise, se tivesse optado por trabalhar para uma família local, mesmo que pertencente à elite, o salário oferecido seria inferior, e haveria uma maior exigência e assimetria nas relações de trabalho,

²⁸² Lúcia, nome real, mas suprimi o sobrenome tem aproximadamente 45 anos. Nasceu e foi criada em um orfanato na capital João Pessoa (PB) onde viveu até os 13 anos, quando foi morar com a tia em Bananeiras. Reside em Bananeiras e trabalha para uma residência que fica em um condomínio local.

refletindo uma dinâmica de tratamento desigual em comparação com suas atuais condições de emprego.

Foi num dos condôminos da cidade que ela se profissionalizou como cozinheira, inicialmente para uma contratação de uma semana, mas que acabou se estendendo por 13 dias. Posteriormente, essa oportunidade evoluiu para uma posição permanente na qual ao longo dos últimos dez anos, ela vem desempenhando suas funções na residência de um deputado estadual, segundo ela “continuando a aprimorar minhas habilidades culinárias, e agora preparando os mesmos pratos para minha família, pois o que aprendo faço para meus filhos”. Lúcia aprendeu a fazer tortas e sobremesas, testando diferentes tipos de massas e recheio.

Em Bananeiras, a formação profissional em "Arte Culinária" teve início com o curso de Economia Doméstica do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (Santos, 2014; 2019), em 1947. Idealizado para atender mulheres da classe trabalhadora, o curso promovia a ideia de que a mulher deveria ser tanto habilidosa profissionalmente quanto uma excelente dona de casa, sendo "preparada cientificamente para exercer a função do lar" e responsável por manter a paz em sua casa (Santos, 2019, p. 13). A pesquisadora destaca ainda que como o curso não tinha objetivo de formar força de trabalho para restaurantes ou bares, as receitas não eram “elaboradas”, sendo “as mais simples possíveis: macarronada, bolo de cenoura, bolo de fubá, empadinhas, bifes enrolados, pudim de leite, entre outras” (Santos, 2014, p. 112).

A procura pelo curso tornou-se cada vez maior, junto a disciplinas de Corte e Costura, Bordados, Arte Culinária, Confeção e Adornos do Lar e Artes em Couro. Não havia pré-requisitos para a matrícula, “apenas a necessidade de se inscrever e possuir o ‘dom’ para desenvolver os aprendizados oferecidos (Santos, 2019, p. 19). O material dos cursos era fornecido pela escola, pelo próprio colégio e como naquele tempo não havia transporte escolar, cada estudante se responsabilizava pelo próprio deslocamento.

A maioria das inscritas eram jovens (entre 17 e 25 anos) agricultoras ou cuja família trabalhava na agricultura. Aprender técnicas de bordado, costura e culinária e, obter um diploma de uma instituição renomada àquela época, representava a possibilidade de ascensão social e uma forma de adquirir *status* (Santos, 2019), pois para muitas delas esse era o único diploma ao qual teriam acesso. Após a formação

concluída, muitas delas migravam para outras cidades, recriando suas vidas como artesãs, cozinheiras ou costureiras.

Liana Barbosa, professora do curso de culinária entre os anos de 1960 e 1970, que concedeu entrevista para Wanderleia Santos em 2013 conta que “Teve uma época que mesmo eu, para poder dar aula fazia bolo, pastéis, fazia qualquer coisa para vender às próprias alunas, para comprar material e dar aula. Isso quando ficou difícil, quando não vinha mais verba para isso, por que no começo tinha de tudo” (Santos, 2014, p. 115).

Apesar dessas limitações, a demanda pelo curso era expressiva (Santos, 2014). No entanto, a arte culinária estava restrita ao universo doméstico, e quando muito, elas se tornavam boas doceiras, boleiras ou cozinheiras de festa, pois o espaço de consumo desses quitutes estava restrito ao ambiente privado, quando muito em festas coletivas, nunca em restaurantes ou estabelecimentos comerciais. Na verdade, sua existência social era marcada por uma grande invisibilidade, pois em Bananeiras o lugar das mulheres era o lar. No referido curso, a instrução em "arte culinária" para moças de estratos sociais menos favorecidos contrastava com a ênfase nas habilidades domésticas refinadas, e destinadas a uma dona de casa de classe mais abastada, que se preparava para receber suas visitas em casa com elaboradas mesas, nos dias festivos e ocasiões especiais. No entanto, com a ascensão dos restaurantes em Bananeiras a partir de 2010, a culinária transcendeu o ambiente privado das residências para ser apreciada publicamente, seguindo a reviravolta hedonista, ressaltada por Poulain (2013), para quem o prazer e a sociabilidade relacionados à comida ocupam um papel significativo nos restaurantes.

Se as oficinas de culinária foram cruciais para ensinar mais pessoas a preparar pratos saborosos com técnicas gastronômicas, a administração local passou a se empenhar em encontrar modos de incorporar produtos locais nos cardápios dos restaurantes que vão se estabelecendo em Bananeiras, embora por vezes encontre resistências, pois como instituições privadas, os restaurantes não têm por obrigação respeitar a política de turismo do governo municipal.

Para estimular a adesão desses parceiros privados, a prefeitura criou premiações, conferido certificados de melhores pratos além de *banners* promocionais indicativos dos lugares alcançados nesses concursos gastronômicos além da visibilidade que esses eventos alcançavam na mídia. Por isso, Maciel (2004) destaca

como a culinária pode ser concebida como um vetor de comunicação complexo, permitindo a compreensão de uma localidade na qual ela emerge e adquire sentido, não apenas pelo ato de cozinhar em si, mas pela maneira como é executado e com qual propósito: "para cada caso particular, a culinária de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, limite-se a revelar nela suas contradições" (Lévi-Strauss, 2006, p. 448).

No intento de promover a gastronomia local, o poder público promoveu concursos gastronômicos nos anos 2008 e 2012 e 2013, para difundir ou apresentar criações culinárias que tenham como elementos primordiais a banana, a cachaça, a rapadura e o mel de engenho, além da Tilápia que tem Bananeiras como maior produtora do Estado (IBGE, 2017). Embora a produção local de rapadura e mel de engenho tenha sido descontinuada e o único engenho local produza apenas aguardente, estes alimentos despontam como faróis da produção agrícola local.

Para DaMatta (1986) a comida é "tudo aquilo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos" (p. 55). Então, ainda segundo ele, a "comida se refere a algo costumeiro e sadio, algo que ajuda a estabelecer uma identidade" (p. 55). Por isso, a administração local buscava uma identidade para a comida local atribuindo-lhe valor turístico, pois compreendia que a comida vai além das refeições domésticas e cotidianas (um alimento) pois representa um modo de vida, um estilo de ser. É por isso que Brillat-Savarin (1995, p. 15) destaca: "Diz-me o que comes e te direi quem és", pelo menos durante a refeição que é ingerida e dependendo do ambiente no qual se toma essa mesma refeição.

Conforme Miriam Trindade²⁸³, em 2013, já na administração de Douglas Lucena (2013-2020), e subsequentemente à de Marta Ramalho, houve um concurso gastronômico, presidido por uma engenheira de alimentos, e professora da Universidade Federal da Paraíba²⁸⁴. O concurso foi promovido e organizado pela Secretaria Municipal de Turismo organizado e realizado em julho de 2013 no local, no

²⁸³ Miriam Trindade é empreendedora do setor imobiliário e hoteleiro de Bananeiras. É esposa de Alírio Trindade, o idealizador dos condomínios de Bananeiras. Foi secretária de Turismo e Cultura (2012-2013) na Gestão de Douglas Lucena (2013-2021). Tem aproximadamente 70 anos, reside em Bananeiras. Entrevista concedida ao pesquisador, em Bananeiras, em 18 de maio de 2022.

²⁸⁴ O Campus III da Universidade Federal da Paraíba, em Bananeiras.

Espaço Cultural Oscar de Castro, durante o período do Caminhos do Frio: “Nosso intuito era movimentar a cidade, fazer surgir novos pratos ou valorizar os já existentes. Para isso, convidamos a professora Solange de Souza para presidir a comissão. Queríamos uma coisa bem-organizada e criteriosa”, ressaltou Mirian Trindade.

Ela destacou que os concursos já aconteciam, mas pela primeira vez, em 2013, tratava-se de uma competição que envolvia os hotéis e restaurantes rurais e urbanos do município para premiar²⁸⁵ e divulgar a gastronomia local, com análises técnicas também inéditas. Por essa razão, constituiu-se um júri capacitado a realizar análises sensoriais (às cegas) dos pratos, a fim de evitar desvios subjetivos. Anteriormente, segundo Mirian Trindade, o júri era formado por jornalistas ou empreendedores ligados ao turismo tanto de Bananeiras como de outras cidades com João Pessoa, mas não por profissionais da universidade que pudessem fazer uma análise sensorial com critérios científicos e com metodologia adequada para o setor alimentício.

Segundo Solange Souza²⁸⁶ (2022), os participantes eram donos de restaurantes ou cozinheiros individuais que elaboraram pratos com ingredientes locais e regionais, como cachaça, rapadura, mel de engenho, banana, queijo de coalho e Tilápia. Esses eram os ingredientes básicos. Ao todo, perfaziam 10 candidatos, cada um representando um estabelecimento comercial voltado à gastronomia e estabelecido no município: uma tapiocaria, um restaurante rural e demais restaurantes, inclusive os mais sofisticados.

Para a comissão julgadora, foram convidadas duas professoras da universidade (sendo uma nutricionista e uma professora de química), dois alunos do curso de Tecnologia de Alimentos (com conhecimento em análise sensorial), e a professora Solange de Souza, presidente do júri, que se comprometeu a focar exclusivamente nos critérios técnicos estabelecidos internamente, como: iluminação, louça, pratos codificados para manter o anonimato, a que o estabelecimento estava vinculado, iluminação padronizada, além de espaço inodoro para não influenciar na avaliação. O processo de avaliação seguiu uma sequência, começando pela análise

²⁸⁵ A premiação era simbólica, constando de um prêmio, um banner indicativo do concurso e qual posição o restaurante/cozinheiro havia conquistado e um certificado entregues ao ganhador pela administração municipal.

²⁸⁶ Solange de Souza é engenheira de alimentos e professora universitária do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), Campus III da UFPB no curso de Agroindústria. Tem proximamente 55 anos. Reside em Bananeiras. Entrevista concedida ao pesquisador em 22 julho de 2022, em João Pessoa [online].

da aparência, seguida pela olfação e, por fim, pelos aspectos gustativos. Notas de 1 a 9 foram atribuídas, e ao término, os vencedores foram computados.

Como destacado por Solange Souza (2022), a revelação dos vencedores trouxe "surpresa, pois os primeiros pratos não foram, necessariamente, dos restaurantes de alta gastronomia da cidade. Houve até questionamentos, mas nós apresentamos os critérios, cocção, equilíbrio de sal, tempo de cozimento e texturas dos pratos." Para assegurar a imparcialidade da avaliação, as variáveis de iluminação e cor foram controladas para não exercerem influência psicológica no paladar, razão pela qual "todos os pratos foram servidos em louças brancas, com talheres padronizados, assim como o mesmo tipo de toalha", esclareceu a presidente da comissão julgadora. Entre os vencedores, "o Restaurante Bica dos Cocos se destacou com um prato de Tilápia, e a Peteca premiada foi a do Tia Zélia Crepes e Peteca" (Souza, 2022).

Miriam Trindade, ex-secretária de turismo à época do concurso, relembra que a cozinheira da Bica dos Cocos nem queria participar, pois estava no início do Restaurante: "Eu convidei a dona Neném, para participar do festival de gastronomia, e ela disse que não tinha noção como era. Então, eu a levei para cozinha do nosso hotel e lá orientaram-na para harmonizar os pratos, porque ela não tinha ideia de como fazer". Miriam Trindade, lembra que ela usou a estrutura do restaurante do hotel, mas foi responsável por todo o preparo, contando com "assessoria" apenas como fazer a apresentação do prato.

Embora já cozinhasse há anos, Neném não tem formação em escola de gastronomia, como destaca em sua fala: "desde criança que eu sempre gostei de cozinhar. Eu fazia cursinhos, na época aqui em Bananeiras. Na universidade oferecia cursinhos de arte culinária, e eu já fazia isso em casa, gostava de cozinhar para comunidade".

Mas ela não tinha estrutura nem experiência em concursos, especialmente se ele contasse com uma avaliação técnica: "nossa cozinha era menor, e as mesas eram 80x80 grudadas no chão, pequenininhas. As famílias queriam juntar, nós tínhamos aqui 4 mesas, 8 ao todo, as famílias queriam juntar as mesas, mas a gente não tinha condições, que eram coladas". Como ela iria disputar com hotéis e restaurantes grandes, com cozinheiros profissionais? Mas como ela lembrou, "cozinhar era uma

coisa que eu sabia fazer, por isso que eu fui. Mas fui mais por insistência de Dona Miriam”.

Ainda no concurso citado, além do vencedor premiado, outros pratos à base de Tilápia, banana e queijo foram destinados à apresentação do público (turistas e locais), após avaliação técnica. Aqueles não laureados pelo júri tiveram a oportunidade de identificar as falhas em seus pratos e, se desejassem, corrigi-las e implementá-las em seus estabelecimentos, tendo uma avaliação gratuita por parte dos estabelecimentos, além de contar com uma avaliação técnica da textura, sabor, odor, aparência e visão global do prato. Esses eram os pontos da avaliação. Dando-lhes a chancela de produtos locais testados por um corpo técnico, o Caminhos do Frio serviu como vitrine do município, proporcionando a divulgação de suas qualidades culturais, incluindo a gastronomia enquanto patrimônio local, tradições, recriações ou inovações que gradualmente ganham destaque como produtos turísticos.

Além de destacar a cozinha regional, o evento abrangia²⁸⁷ a cozinha de autor, aquela que "privilegia outros produtos, testa outros paladares" (Sampaio, 2009, p. 128), numa abordagem contemporânea que não apenas explora novos sabores, mas também introduz ingredientes inovadores. Nesse contexto, a Tilápia transcende sua condição de peixe popular e acessível, anteriormente associado a seu sabor característico, geralmente relacionado à "lama". Desde que foi submetida à abordagem gastronômica brejeira, ela teve sua preparação e apresentação renovada. Com *status* de produto autêntico "do Brejo", a Tilápia ganha identidade de procedência e reconhecimento coletivo, percebida como um produto "de confiança", pois é servido fresco, tendo sido criado e processado no território.

O mesmo ocorre com a Peteca, bem como nos pratos à base de cachaça e queijo local, que no serviço da gastronomia local substituem os queijos importados, assim como o conhaque e o uísque são substituídos pela cachaça no momento de flambar, e em algumas sobremesas. Essas mudanças não apenas refletem uma nova perspectiva gastronômica, mas ressaltam a valorização dos produtos locais e a criação de uma identidade regional na gastronomia como revela a visão da presidente da comissão avaliadora do festival gastronômico, Solange Souza: Bananeiras "tem

²⁸⁷ As avaliações com o corpo técnico não estão mais ocorrendo. Durante os três anos em que estive envolvido na pesquisa em Bananeiras (2022, 2023 e 2024), não foram realizadas oficinas de gastronomia, nem para a formação ou aperfeiçoamento de novos cozinheiros, nem para oferecer ao público local acesso a novas preparações de pratos. Essas experiências são lembradas com saudade.

uma gastronomia muito rica, por ter ingredientes regionais. Nós temos muita matéria prima, como a banana, o mel, os peixes frescos, o queijo de coalho, que é muito usado aqui nas receitas. Tudo isso é muito rico para formularem pratos regionais” (Souza, 2022).

Se antes desse concurso com corpo técnico, os jurados do Festival, segundo a professora Solange Souza, não levavam em conta a análise sensorial e davam as melhores notas aos pratos conforme a indicação dos restaurantes. Isso não quer dizer que houve desonestidade nas avaliações, apenas “contaminações”, pois a influência do nome do estabelecimento ou do cozinheiro poderia pesar na avaliação. A introdução dos avaliadores *expert* num sistema codificado que não revelava a origem da comida experimentada possibilitou a avaliação mais isenta, pois cada um se sentava numa mesa separada e fazia a degustação de pratos que por sua vez eram servidos sem a autoria/estabelecimento revelados, permitindo a escolha dos pratos mais saborosos, muitas vezes com receitas tradicionais da cozinha local.

De fato, não é necessário possuir um restaurante sofisticado para criar pratos saborosos utilizando ingredientes que fazem parte da tradição alimentar local há séculos, como a banana, o peixe, o queijo de coalho e o mel. Esses elementos não apenas desempenham um papel crucial em Bananeiras, mas permeiam toda a região do Brejo, sendo protagonistas em diversas receitas. A mudança ocorre no *status* desses produtos quando técnicas de outras cozinhas, como a gastronomia clássica, são aplicadas a esses ingredientes básicos, juntamente com uma narrativa adequada pelos restaurantes e a utilização de mídias e redes sociais para transformar produtos locais em produtos turísticos. A população local e outros consumidores passam a consumir com "naturalidade" produtos que anteriormente eram associados apenas aos turistas frequentadores de restaurantes turísticos. Por exemplo, o queijo e o feijão macáçar verde permanecem como acompanhamentos de muitos pratos e está no Rubacão.

Outro exemplo vem da Tilápia que previamente é desossada, eliminando o risco do comensal se engasgar ao consumi-la, ou precisar usar as mãos para retirar pequenas espinhas das linhas laterais. Ao submeter esses mesmos peixes a técnicas de marinada para reduzir o odor característico ou a novas técnicas de cocção, como assar ao forno, na grelha ou com papel alumínio, não apenas sua textura é modificada como se possibilita a emergência de novos sabores para produtos bastante

conhecidos. Dessa forma, cada restaurante que incorpora essas técnicas tem a oportunidade de atrair novos clientes, especialmente ao conseguir comunicar essas práticas por meio de um discurso narrativo, domínio no qual a gastronomia encontra uma forte aliada.

Conforme relatado por Neném, a venda da Tilápia iniciou-se com a aquisição do peixe inteiro; “depois começamos a comprar desossada; um rapaz aqui do Pesque e Pague vizinho fazia para nós. Aí fritávamos inteira, mas percebemos que nosso cliente prefere o peixe em filés. Então: iscas de Tilápia com batatas. É o prato que mais sai”. Diante dessa demanda, Neném adaptou-se às preferências dos clientes servindo Tilápia cortada em pequenos filés.

A construção de um discurso mercadológico em torno da Tilápia “fresquinha” do brejo, como um produto local distinto do peixe consumido em grandes cidades, resulta num peixe com um “sabor diferente”. Esse é o diferencial atribuído à habilidade de incorporar uma narrativa gastronômica ao produto, alinhando-se com a consultoria conduzida por Marcílio Cavalcante em 2019.

Por outro lado, Antônio César de Andrade²⁸⁸ construiu sua narrativa numa linha diferente, ao mostrar para o cliente que o peixe é “pescado fresco, que é desossado por uma pessoa da comunidade, que aprendeu a técnica fora e adaptou ao peixe local. É uma pessoa que conheço e com quem trato diretamente”, destacou. Então, ele apresenta uma narrativa de proximidade que inclui a procedência e a relação de confiabilidade entre ele e o fornecedor. É a mesma confiabilidade que passou para seu cliente quando precisou mudar de fornecedor, “porque o dono do pesqueiro vendeu a propriedade para a construção de um condomínio. Então, eu tive que mudar de fornecedor, mas também, para outra pessoa que eu conheço” (2023).

Ao realizar essa adaptação, demonstrou transparência e comprometeu-se a efetuar novas mudanças caso não atendesse às expectativas dos clientes, pois seu foco era garantir que seus clientes desfrutassem do melhor peixe, com máxima qualidade e frescor, dado que o município é um produtor de pescado. Ele também enfatizou a importância de atender às preferências dos clientes, destacando que, destes “mais de 80% são dos condomínios que vêm buscar um bom produto aqui, e

²⁸⁸ Antônio César Teixeira de Andrade, residente em Bananeiras, é proprietário do restaurante e cachaçaria Tigela de Barro. Em 2023, ele tinha aproximadamente 35 anos. Foram realizadas conversas informais entre março e setembro de 2023.

eu prezo pelos meus clientes" (Andrade, 2023). Os pratos mais destacados da Tigela de Barro são a Tilápia e a Galinha de Capoeira, evidenciando a aceitação do peixe pelos clientes.

Quanto à cachaça, ao considerar que o Engenho Goiამunduba é o único no município a produzir a aguardente Rainha (desde 1854), não foi necessário um esforço significativo para que esse destilado se consolidasse como a principal bebida alcoólica local, pois os bananeirenses têm uma devoção quase religiosa pela cachaça Rainha, enxergando-a como símbolo de qualidade, procedência e confiabilidade. É comum oferecer aos visitantes "uma Rainha", não apenas uma cachaça²⁸⁹. Outra observação frequente é que a Rainha é preferível, pois, como afirmam, "não causa dor de cabeça ou ressaca", ao contrário das cachaças de qualidade inferior".

Além de possuir uma forte identificação com aguardente, ela é vista quase como um remédio, não apenas para tratar enfermidades como gripes, resfriados e "fraquezas", mas como uma espécie de "tônico preventivo". Uma interlocutora, com mais de 70 anos, relata que consome Rainha diariamente, destacando que seu esposo a aprecia. "Ele bebia bem cedo, antes do almoço, antes de tomar banho e depois do jantar". Desse modo, não foi o Caminho do Frio que elevou a Rainha ao *status* de produto turístico, mas sim sua arraigada conexão com a cultura local e seu reconhecimento como uma escolha de qualidade, saudável e tradicional.

Segundo Ana Gondim (2022), quando a ex-prefeita apostou na atividade turística, não apenas apoiou a causa, mas se tornou uma "embaixadora" da cultura brejeira, a cicerone dos passeios para a imprensa e agências de viagem, mas também nos eventos externos ao Brejo. E como "embaixadora", percebeu que era preciso diplomacia para mobilizar diferentes agentes. Nos trajetos com a imprensa, Marta Ramalho visitou o Engenho da Cachaça Rainha, empreendimento de seu adversário político de quem não escondia as diferenças partidárias deixava isso claro: "Eu quero dizer a vocês que esse Engenho Rainha é de um dos meus maiores adversários, mas a cachaça deles é muito boa. Então, eu tenho obrigação, como prefeita, de mostrar de tudo que é bonito e que é bom dentro de meu município" (Ramalho, 2022).

²⁸⁹ Conforme o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, "Art. 53. Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius" (Brasil, 2009). Como a Rainha tem 50% de álcool, é uma aguardente, embora todos a chamem de cachaça Rainha.

Da parte dos administradores da Rainha, desde a implementação da Rota Cultural eles limitaram-se a incentivar a abertura do engenho para visitação e a preparação de um anfitrião para receber os turistas e promover a cachaça Rainha como um produto distintivo de Bananeiras. Assim, foi, que o cicerone do Engenho passou a ser Z  Novo, um mestre de cachaça com mais de 70 anos de trabalho naquele engenho. Por ser o seu mais antigo trabalhador, ele tornou-se o narrador da saga dos Bezerra Cavalcanti, enquanto narra também sua própria existência e como sobreviveu ao tempo, ao trabalho e   vida, sendo hoje uma espécie de rapsodo, um sábio, um homem que deve ser ouvido.

6.4.1. Que frio foi esse que aqueceu a economia local?

A narrativa de um Brejo frio, contrastando com o litoral e o sertão não é recente. Desde a ocupação holandesa na capitania da Paraíba, século XVII, já se tinha conhecimento dessa região reputada por seu clima ameno (Heckman, 1886). Na segunda metade da década de 1630, os holandeses exploraram o território correspondente ao Brejo paraibano, orientados pelos relatos do bandeirante paulista Manoel Rodrigues que percorreu esse território em 1625 (Almeida, 1980), período em que o cartógrafo e geógrafo holandês Elias Herckman exerceu a função de diretor da Companhia Neerlandesa das  ndias Ocidentais e governou a capitania da Paraíba (de 1636 a 1639), quando elaborou um relatório abordando essa expedição. Nesse documento, Herckman (1886) descreveu o clima e o relevo da região do Brejo.

O clima do Brejo lembrava o europeu, de modo que, em 1637, impulsionado pelas notícias de um clima salubre e ares benéficos, Maurício de Nassau dirigiu-se   região para recuperar-se de uma enfermidade adquirida nas margens do São Francisco (Almeida, 1994). Em outras palavras, o clima ameno não era vantajoso apenas para a agricultura, como também para a saúde humana. O imaginário de uma terra fria foi sendo construído desde o século XVII junto à cultura do café com a aristocracia que se formava   sua volta, especialmente sob a perspectiva dos visitantes de outras regiões do país, notadamente do Sudeste do Brasil.

Em 1864²⁹⁰, André Rebouças relatava que, em Areia, experimentava uma sensação semelhante   de estar em Paris, devido ao clima local. Segundo ele, a

²⁹⁰ Em 1864, Bananeiras ainda era distrito de Areia, conquistando sua emancipação apenas em 1879.

cidade ficava envolta por uma névoa tão densa que, mesmo alguém estando à janela de sua residência, não conseguia reconhecer as pessoas que caminhavam pela calçada (Almeida, 1980). O mesmo autor destaca que no período de inverno o clima é ameno e saudável, mesmo que o vento seja cortante. Desse modo, os adjetivos amenos e saudáveis vão sendo repetidos em oposição ao calor e à insalubridade.

Mesmo que o engenheiro paulista Francisco Retumba (1912) tenha alertado, já em 1886, sobre o aumento gradual da temperatura no Brejo, como decorrente do desmatamento que transformava as florestas em roçados e cafezais utilizando a técnica da coivara, a percepção de um território frio persistia no imaginário popular. Essa ideia, ainda que condizente com a realidade durante o inverno, havia se solidificado entre visitantes que cruzavam o Brejo.

Em entrevista com Vinícia Santa Cruz (2023), professora aposentada, ela relatou que sua família chegou da Bahia, em abril de 1936, e naquele ano o inverno foi sentido pelos recém-chegados: "Bananeiras era tão fria que minha mãe teve que comprar casimira²⁹¹ para fazer roupas para nós. Imagine, nós vínhamos de Juazeiro, foi uma diferença enorme!" Vinícia recorda que era um sacrifício para ir de sua casa até a igreja, assim como para a escola. Ela o nevoeiro presentes na cidade, especialmente nas encostas e nas áreas ainda cobertas por matas virgens e serras. Dessa forma, não apenas o imaginário foi sendo construído, mas a imagem vívida da cerração e a sensação térmica eram percebidas nos corpos das pessoas.

Por outro lado, por parte de pessoas pertencentes à classe mais abastada, observa-se uma romantização desse "frio europeu" especialmente no modo vestimentar, em eventos públicos ou durante os períodos festivos que animam o município conforme relatado por Maurílio de Almeida (1994) em suas memórias de família²⁹². Segundo Almeida (1994, p. 57), "mulheres e homens faziam suas roupas na cidade do Recife ou na capital do Estado. Elas, optando pelas sedas de Lion, e eles fixando-se na casimira inglesa, prestes a brilhar nas festas".

²⁹¹ Casimira ou lã de caxemira é um termo genérico para alguns tecidos de lã e que usam ligamento em sarja, possuindo trama fechada e sendo geralmente usados na confecção de ternos, saias, tailleurs.

²⁹² Ele é descendente direto do Barão de Araruna e do Comendador Felinto Rocha, filho do primeiro e seu bisavô. No inventário do filho do barão foram descritas "setenta propriedades, sendo quarenta e seis em Bananeiras, duas em Serraria, quatro em Guarabira, dez em Araruna e Cuité, uma em Campina Grande, uma em Picuí e seis no Rio Grande do Norte; quatro engenhos de açúcar e cinco secadores de café; vinte e oito casas, sendo três em Bananeiras, sete em Pirpirituba, duas em Araruna, uma na capital, uma em São João e uma em Moreno" (Almeida, 1978, p. 161)

Existe um processo de memoração das décadas de 1940 e 1950 marcado pelo frio e pelo *glamour*, atribuído às chamadas "famílias tradicionais" de Bananeiras. Esse momento-âncora foi apropriado pelos memorialistas ou narradores "oficiais" de Bananeiras quando desejam enfatizar as contribuições da cidade para a cultura do café, a arquitetura dos casarões e a tradição representada pelos "troncos velhos" das famílias locais. Essas narrativas foram igualmente incorporadas pelos gestores e promotores culturais locais, que, por sinal, foram meus interlocutores, envolvendo quase uma sabatina sobre minha familiaridade com determinados autores que "registraram" a história da cidade e o seu período de opulência identificado de modo persistente, nos anos 1890 a 1925. Essa interação foi significativa, pois forneceu pistas que segui para (re)construir os fragmentos das narrativas oficiais.

Importa destacar que o frio era percebido e experimentado de maneira distinta de acordo com a classe social, sem seguir o provérbio o qual diz que "Deus dá o frio, conforme o cobertor". Enquanto os "Santa Cruz", cujo pai era professor no Colégio Agrícola de Bananeiras, funcionário federal, e os "Almeida", aparentados com os "Rocha", sentiam o frio de forma "charmosa", a população simples se cobria "com os 'molambinhos' que a gente ganhava, fosse da campanha da igreja ou mesmo de 'cabidela'²⁹³", conforme ressaltado por Rita Tavares²⁹⁴.

De acordo com ela, "era um frio de doer nos ossos, a gente tinha filho de cobrir de balaio, com aqueles molambinhos. Às vezes, era uma roupa de adulto que a gente desmanchava para fazer para os pequenos, roupa de saco²⁹⁵, quando muito uma flanelinha". Para ela, não havia casimira nem sobretudos elegantes, nem *pashminas*, pois eles não utilizavam o espaço público para exibir a elegância das "costureiras modistas" das capitais. Talvez no ano seguinte, quando as moças não quisessem mais repetir os modelitos, doassem um agasalho (a "cabidela") à qual se referiu Rita Tavares). Mas os xales e mantilhas, adornos corriqueiros das famílias aristocráticas nas missas, não eram doados.

²⁹³ "Cabidela" não está relacionada ao molho-pardo de sangue de ave, mas a roupas reaproveitadas de outra pessoa, identificadas como vestimentas de segunda mão. Essas peças são adquiridas por meio de doações dos mais ricos aos mais pobres, que as "aproveitam" dando uma segunda vida à vestimenta ou outro objeto doado.

²⁹⁴ Rita Tavares, residente na Bela Vista, zona urbana, é uma mulher aposentada com aproximadamente 63 anos em 2023. Ela trabalhou como cozinheira na Pousada da Estação e, atualmente, prepara marmitas e pratos da culinária regional nos finais de semana. Estas informações foram registradas nas anotações do diário de campo em 28 de junho de 2023

²⁹⁵ Tecido de algodão usado para ensacar açúcar, quando estes não eram de *nylon*.

Ao ser nomeado diretor do que atualmente é o Campus III de Bananeiras, em 1977, o administrador de empresas Alírio Trindade²⁹⁶ notou as distinções climáticas das regiões paraibanas. Conforme me declarou em entrevista concedida em 2022. Ele nasceu em Parelhas (RN) e passou a infância em São Mamede. Posteriormente, em Patos, no sertão paraibano. Ao assumir a direção do campus, adotou uma perspectiva diferenciada em relação ao clima, pois seu olhar visava criar empreendimentos que explorassem a paisagem do Brejo.

Com um projeto latente, ele o aprimorou para implementá-lo quando se aposentasse do serviço público ou se uma oportunidade surgisse, especialmente para o financiamento da ideia: "Eu sempre olhava para o relevo e o clima de Bananeiras achando uma perspectiva muito forte de fazer um empreendimento nesse sentido e mostrar aos prefeitos que assumiram: 'Olhe, isso aqui tem um potencial muito grande', devido ao clima" (Trindade, 2022). Os gestores municipais que nasceram e cresceram ali, talvez não percebessem o potencial do território, mas essa observação estava intimamente ligada à sua infância, vivida em climas quentes, secos e com paisagens áridas: "porque só quem é sertanejo como eu, que vê a seca do sertão, vê a diferença que é o Brejo da Paraíba, porque isso aqui é uma região privilegiada", enfatizou. E ele prosseguiu destacando a diferenciação entre a Serra da Borborema e o sertão: "você não é sertanejo! Mas quem está lá no sertão, que sente a seca, a escassez de chuva... então, tudo fica seco, tudo fica cinza, depois do período da chuva... e ver o valor que tem essa terra aqui, com um clima maravilhoso desses! Algo precisava ser feito."

Ao conceber o primeiro "condomínio de inverno" de Bananeiras, Leite não se restringiu apenas ao aspecto do frio, como será abordado no oitavo capítulo. Mas o frio teve uma centralidade na concepção do projeto, especialmente porque sua família morava no interior do campus universitário, que fica ao sopé da serra e em cujo vale corre o riacho Bananeiras, que corta a cidade e vai desembocar na Cachoeira do Roncador, situada a 13 km do centro da cidade.

A tão aguardada oportunidade surgiu para ele em 2005, a partir de uma conjunção de fatores: uma administração municipal voltada para o turismo em 2005 e a instituição em 2003 do Plano Nacional do Turismo (PNT) do recém-criado Ministério

²⁹⁶ Alírio Trindade Leite era funcionário público do estado da Paraíba, atuando na Secretaria da Receita. Depois, aos 32 anos de idade, ele foi incorporado ao quadro da Universidade Federal da Paraíba como professor de Administração no Curso de Cooperativismo do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros.

do Turismo (Mtur). Com o novo Ministério, naquele mesmo ano, houve uma revisão do modelo de gestão proposto pelo Programa Nacional de Municipalização do Turismo (PNMT) e pelo Programa de Regionalização do Turismo (PRT), idealizados em 1996 e 1999, respectivamente, e ainda implementados pela Embratur. A partir dessa iniciativa, tornou-se viável conceber uma infraestrutura mínima para o turismo, visualizando uma cadeia turística em escala regional e não apenas como ilhas prósperas.

No próximo capítulo, serão apresentados os novos significados da produção agrícola local, com ênfase na importância de produtos como banana, mandioca e seus derivados, Tilápia, feijão-macáçar verde, queijo de coalho e cachaça. Será analisada a relevância desses alimentos na nova configuração econômica do município, especialmente no abastecimento de restaurantes e condomínios.

CAPÍTULO 7: NOVOS SENTIDOS DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA LOCAL

O regionalismo culinário só teve o sentido de reforçar a discussão sobre o regionalismo político, especialmente nordestino, na segunda década do século passado e, depois, deu-se sua caricaturização para efeitos de marketing turístico, sobretudo em alguns Estados.

Calos Alberto Dória (Formação da culinária brasileira)

Nos contextos socioeconômicos contemporâneos, a transformação crescente dos alimentos locais em produtos de consumo elitizado é um fenômeno relevante. Essa mudança de paradigma é, em parte, impulsionada pela crescente valorização dos produtos de *terroir*, que adquiriram uma conotação de “autenticidade” e “singularidade”. Os modos de vida rural e o interiorano, vistos anteriormente como atrasados, passam “a representar os sonhos citadinos de liberdade, de solidariedade, de beleza, de saúde” (Ramiro, 2019, p. 16). A ascensão dos alimentos de *terroir* reflete uma interação entre fatores culturais, econômicos e turísticos (Parpet, 2019), evidenciando a dinâmica entre a produção local e as demandas externas. Como destacam Krone e Menasche (2009), alimentos como carnes, queijos, vinhos, peixes, conservas, enlatados e bebidas atravessam fronteiras continentais e são distribuídos por grandes empresas do setor agroalimentar mundial.

Muitos desses produtos são classificados como Denominações de Origem (DO²⁹⁷) ou Indicações Geográficas (IG), protegidos por legislações específicas e reconhecidos em acordos internacionais sinaliza que uma determinada região possui expertise na produção de itens diferenciados (Brasil, 1996). Garante ainda ao consumidor, a aquisição de um produto regulado, pois essas classificações respondem às novas demandas em níveis internacional, nacional e regional,

²⁹⁷ A Indicação Geográfica para produtos no Brasil foi adotada, sendo subdividida em Indicação de Procedência e Denominação de Origem. Conforme estabelecido pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) assume a responsabilidade pelo registro e controle da Indicação Geográfica (IG).

promovendo transformações na produção agrícola local. Agora, não se produz mais exclusivamente para o mercado interno ou para um mercado exportador de *commodities*, mas para consumidores que buscam “*produtos da terra*” reconhecidos como aqueles “que contam com a confiança dos consumidores, cujos atributos são de tipo distinto daqueles estabelecidos pela normatização da indústria agroalimentar” (Cruz; Menasche, 2011, p. 97).

Os “produtos da terra” são idealizados como refúgios para os fins de semana. Servem como um espaço de descanso para repor as energias físicas e mentais, proporcionando um escape do cotidiano agitado das cidades grandes. É necessário considerá-lo com um *terroir* onde se desfruta um momento em família, em “meio à natureza”. Um espaço para apreciar “produtos saudáveis”. Neste capítulo, abordarei a revalorização de produtos locais, como o arroz da terra (*Oriza sativa*), o queijo coalho, a cachaça, o feijão verde²⁹⁸ (*Vigna unguiculata*), a banana, os derivados da mandioca e a Tilápia, no contexto do turismo em Bananeiras. O objetivo é aprofundar a compreensão de como esses elementos estão sendo estrategicamente ressignificados, não apenas como recursos alimentares, mas como ativos culturais e econômicos que contribuem para a promoção de práticas para a construção de uma experiência turística “enraizada” na região do Brejo.

7.1.2 Yes, nós temos banana: banana inglesa!

Marthurin Roze de Chantoiseau (Spang, 2003) defendia que a agricultura poderia impulsionar o comércio. Ele argumentava que a utilidade pública de um restaurante deveria estar ligada à promoção desse comércio, ao mesmo tempo em que proporcionava prazer aos consumidores. Em 1766, ele idealizou o primeiro restaurante moderno, Monsieur Boulanger, em Paris, próximo ao Museu do Louvre. Os restaurantes transformaram a forma como as pessoas cultivam, colhem e apreciam os alimentos, impactando cidades menores e diversos países ao longo dos três séculos seguintes.

Bananeiras está entre as principais cidades produtoras de banana no Brejo, ocupando a terceira posição na Paraíba com as maiores áreas plantadas. Em primeiro lugar, desponta o município de Alagoa Nova, com 4.285 hectares destinados à

²⁹⁸ A partir de agora, quando me referir ao feijão verde, estarei falando de *Vigna unguiculata*.

produção de bananas; em seguida, Pilões possui uma área de 1.694 hectares de bananais, e Bananeiras conta com 1.635 hectares cultivados, em dados que se referem ao ano de 2019, conforme a Produção Agrícola Municipal (IBGE, 2023). Segundo as estatísticas do mesmo órgão mencionado, os três municípios destacados são os maiores produtores de banana na região do Brejo.

Em Bananeiras, o imaginário da produção de banana é tão forte que, além do topônimo incluir as bananas, existe um condomínio horizontal de casas individuais inaugurado em 2010 que foi batizado Yes Banana. Também existem, na praça central da cidade, estátuas de um trio de forró representando três bananas²⁹⁹ vestidas e paramentadas como músicos de um trio, sendo um dos principais cartões postais do município e tornou-se um ícone representativo da cidade. É ali em frente às estátuas que turistas param e tiram fotos e levam uma recordação do lugar.

Figura 6 – Bananas estilizadas da Praça Eptácio Pessoa



Fonte: Sales, 2023.

A banana também é dos ingredientes-base para os pratos do Festival da Banana, cuja primeira edição aconteceu outubro de 2017³⁰⁰. Semelhante ao Caminhos do Frio em sua concepção, o festival conta com uma semana de arte e cultura. O evento, teve como local de realização o Campus III da UFPB e contou com

²⁹⁹ Há muito de erotismo e lascívia naquelas frutas estilizadas, pois elas estão "metade" descascadas, mostrando uma parte da polpa da fruta, como se estivessem em uma espécie de *strip tease* para o observador, levando em conta todos os duplos sentidos entre a fruta e o apelo sexual da escultura.

³⁰⁰ O evento aconteceu de 10 a 16 de outubro, dia em que o município completou 138 anos.

discussões técnicas, sociais e culturais direcionadas à cadeia produtiva da banana, com o propósito de facilitar a troca de experiências entre diversos agentes, incluindo produtores, técnicos, extensionistas, pesquisadores, estudantes e demais participantes do setor. O Festival da Banana tem como objetivo estimular a demanda turística, contribuindo, para o fortalecimento da economia local e desenvolvimento regional. Inclui cursos de gastronomia e artesanato, apresentações culturais, gincanas, trilhas, corridas e sessão solene na câmara municipal do município de Bananeiras.

A bananicultura não assegura apenas a subsistência dos produtores, mas destaca o município como um polo agrícola. Dessa maneira, o Festival da Banana é uma vitrine para a cultura da banana e uma espécie de *spin-off*³⁰¹ dos Caminhos do Frio, cujo objetivo é movimentar a cidade durante as festividades de sua emancipação em outubro (dia 16) e suprir o vazio de eventos após as festas juninas (junho) e o Caminhos do Frio (julho/agosto).

Desde receitas tradicionais até inovações contemporâneas, a versatilidade da banana se destaca como um elemento-chave na mesa dos habitantes locais e como um atrativo para visitantes em busca de experiências gastronômicas, como a Peteca de Banana mencionada anteriormente. Além disso, a palha da banana emerge como um recurso valioso para o artesanato local, embora passe por um período de declínio e quase estagnação, com poucos artesãos utilizando esse material. Na oficina oferecida no Caminho do Frio em 2023, a demanda por cursos que ensinavam a trabalhar com a polpa do tronco da bananeira e suas folhas foi baixa: das 25 vagas disponíveis, apenas seis foram ocupadas, incluindo a minha, em busca de compreender os diversos usos dessa matéria-prima³⁰².

Nesta formação, a professora ensinava desde o processo de retirada das diversas camadas que envolvem o do tronco da bananeira, até a secagem, coloração e sua aplicação em diversos produtos artesanais, como suporte para pratos, fitas para diversos acabamentos em caixas de papelão e mesmo caixas confeccionadas com as

³⁰¹ Na esfera dos meios de comunicação, *spin-off*, sem tradução para o português é um subproduto, não de qualidade inferior, mas é um conceito de obra derivada. Refere-se a um programa de rádio, programa de televisão, videogame, grupo musical ou qualquer obra narrativa originada por meio de derivação.

³⁰² O curso com mais inscrições foi o de fuxico, um tipo de artesanato que envolve a costura de pequenas trouxas de tecido em flores coloridas, com um total de 19 participantes. Não houve oficina de gastronomia, e a oficina de escrita criativa foi cancelada por falta de público. A oficina de dança não ocorreu devido à ausência da professora.

folhas de bananeira. Entre os participantes, havia um artesão de Alagoa Nova, maior produtor de banana do Brejo, buscando aprender a técnica e aplicá-la em sua cidade, duas moradoras de Bananeiras, que já têm experiência com artesanato de palha de Banana, uma moça de Solânea e uma funcionária do próprio Centro Cultural que “passou e viu a movimentação” e participou “por curiosidade”.

Da banana destaca-se, além da fruta e outros subprodutos da planta, o licor de banana, feito por uma artesã local, que também produz ímãs de geladeira, com bananinhas de pelúcia e o nome da cidade. O licor é quase “uma receita de família”, como explica Juliana Barreto, autora do licor. Ela ressalta que a preparação do licor demanda muito tempo, pois precisa deixar a fruta em contato com o álcool³⁰³ por alguns dias para extrair a essência da fruta e aromatizar o licor, já que ela não utiliza produtos artificiais na confecção da bebida.

Em síntese, em Bananeiras, a banana vai além de sua função agrícola primária, assumindo papéis importantes nas esferas econômica, gastronômica e artesanal. Esses papéis foram desenvolvidos ao longo de décadas de convivência da população local com a matéria-prima e algumas técnicas foram criadas pela própria comunidade, enquanto outras foram aprendidas com artesãos, professores e artistas contratados pelo Sebrae.

No caso de Juliana Barreto, ela soube aproveitar as oportunidades trazidas pelo turismo, festivais e eventos realizados na cidade para desenvolver ou aprimorar um conhecimento familiar, transformando-o em uma fonte de renda. Além do bistrô Coisas do Brejo³⁰⁴, onde era sócia, Juliana vende o licor sob encomenda, nas barracas da Associação de Artesãos de Bananeiras (ArteBans³⁰⁵), especialmente para turistas.

A presença da banana e seus derivados como produtos acabados ou novidades para os turistas surpreende até mesmo os moradores locais, mostrando que a banana, ao contrário daquela encontrada pelos pioneiros, não apenas produz frutos saborosos, mas também reconfigura a autoestima de muitos bananeirenses.

³⁰³ Essa técnica de extração de sabores e o contato da fruta com o álcool proporcionam 'uma cor ideal'."

³⁰⁴ O bistrô foi um dos pioneiros no Beco, mas fechou em 2023. O licor ainda é engarrafado com o nome Coisas do Brejo, em embalagens de 50 ml (souvenir), 200ml e 500 ml.

³⁰⁵ Durante as festividades juninas, Caminhos do Frio e as celebrações natalinas, a ArteBans, composta por 12 sócios, monta barracas fornecidas pela prefeitura para comercializar seus produtos, artesanato em cerâmica, crochê, papel Marchê e madeira. No período junino, foi criada uma vila cenográfica que imitava um arraial, onde os artesãos puderam ocupar o espaço para divulgar e vender suas criações.

7.1.3 A mandioca e seus derivados

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma planta de importante relevância econômica e cultural, desempenhando um papel preponderante na alimentação tanto da população rural quanto urbana, notadamente na configuração de seu principal derivado, a farinha (Lima; Steward; Richers, 2012). Seu tubérculo apresenta uma concentração de carboidratos em comparação com o arroz, milho ou cana-de-açúcar, estabelecendo-se como fundamental para uma produção proeminente que abrange desde o cultivo na lavoura, até os produtos comercializados (Soares, 2007). As características nutricionais da mandioca a tornam um produto de grande importância, tanto no cultivo agrícola quanto na comercialização de seus derivados. Como mencionei no capítulo anterior, Bananeiras foi um relevante produtor de mandioca. O declínio do consumo dela na alimentação do nordestino representa uma mudança significativa nos padrões alimentares dessa região nos últimos 20 anos.

De acordo com o Inquérito Nacional de Alimentação de 2008-2009, Souza *et al.* (2013) observaram que, embora a farinha de mandioca ainda seja muito consumida no Nordeste, representa apenas 18,2% da dieta cotidiana. Segundo os autores, com o aumento da renda, a farinha deixou de ser um componente importante da alimentação diária, sendo substituída pelo consumo de frutas, legumes e verduras. Baseando-se nos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada em 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018, Antenor dos Santos *et al.* (2021) confirmam que os alimentos *in natura* estão sendo cada vez menos consumidos pela população de menor poder aquisitivo. Essa tendência resulta em um desequilíbrio na oferta de nutrientes e em uma ingestão excessiva de calorias, mas sem os nutrientes adequados.

Fatores como a diminuição do tamanho das famílias e a oferta de produtos industrializados derivados do milho têm contribuído para a diminuição do consumo de farinha de mandioca. As principais alterações envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados, como arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras, por produtos industrializados prontos para o consumo (Brasil, 2014). O Brasil saiu da primeira posição na década de 1970 para ocupar atualmente a quinta

colocação nos países produtores de mandioca³⁰⁶. Nas últimas quatro décadas, o avanço das culturas mecanizadas, como soja e milho, aliado à falta de mão de obra, tem restringido o cultivo da mandioca (SEAD, 2021).

Em um estudo sobre a sustentabilidade na produção de farinha de mandioca em Bananeiras, Gilmana Araújo (2018) observou uma diminuição tanto na produção de mandioca, quanto no número de casas de farinha em funcionamento. Ela mostrou que, em 2018, havia 15 casas de farinha na região analisada. Dessas, apenas uma estava operando normalmente, enquanto três estavam inativas e onze operavam em ritmo reduzido³⁰⁷. Muitos produtores optam por vender a mandioca "no peso" (Araújo, 2018).

A venda "no peso" ocorre quando o agricultor a vende *in natura* para um comerciante responsável pelo beneficiamento, um proprietário de casa de farinha. No entanto, em diálogos informais com Gilmana Araújo³⁰⁸ ela destacou que alguns produtores "preferem vender a mandioca na folha. Nesse cenário, o comprador adquire a roça completa que é "apalavrada", e delimitado o tamanho do roçado vendido. Essa informação é confirmada por sua mãe, Marlene de Lima³⁰⁹ ao falar de seu esposo, com quem compartilha a administração da casa de farinha.: "Quando Genival compra 'no partido,' é ele quem bota os trabalhadores para arrancar. Na compra pela balança, quem colhe é o proprietário da mandioca. "Aqui também entra em jogo a confiança do agricultor em Genival, mas também a do proprietário da casa de farinha, pois só se "apalavra", sem papéis e documentos assinados, com quem se confia.

Embora decrescente em Bananeiras, a produção de farinha na esfera local é muito importante para a consolidação de vínculos coletivos e familiares, pois esta produção envolve a família nuclear e os parentes próximos em torno de múltiplas

³⁰⁶Atualmente, os maiores produtores de mandioca são Nigéria, Tailândia, República Democrática do Congo, Gana e Brasil, que continua a reduzir sua participação. Enquanto nossa produção atingiu 30 milhões de toneladas na década de 1970, em 2020/2021, registrou-se apenas 19,7 milhões de toneladas (SEAD, 2021).

³⁰⁷Os principais motivos para a desativação das casas de farinha são o alto custo de produção, o baixo preço do produto no mercado e a falta de incentivo governamental aos agricultores familiares (Araújo, 2018).

³⁰⁸Gilmana é filha de Genival Araújo e Marlene de Lima, donos de uma casa de farinha que está em atividade.

³⁰⁹Marlene de Lima é feirante em Bananeiras (sexta-feira) e em Solânea (sábado). Ela é proprietária da casa de onde são preparadas gomas e farinhas para ser comercializadas nas duas feiras. Ela tem aproximadamente 50 anos e reside na zona Rural de Bananeiras, Sítio Goiamunduba.

atividades desde o roçado até o ensacamento da farinha, pois envolve considerável mão de obra de trabalhadores divididos entre a colheita de mandioca, geralmente homens da própria família ou trabalhadores temporários, passando pela raspagem, quando é feita de modo manual, até o processo da torra propriamente dita da farinha, realizada por homens, podendo ser o chefe da família ou alguém contratado para "mexer a farinha". Nessa função, o indivíduo não pode permanecer parado por muito tempo, visto que a massa crua pode ter suas proteínas precipitadas e o produto inteiro se transformar em um grande beiju. Para evitar esse processo, o "mexedor" permanece em constante movimento, espalhando e recolhendo a massa semiúmida até que toda a manipueira evapore e a farinha fique pronta para o consumo humano.

Além disso, são exigidos conhecimentos específicos das mulheres, como a "retirada da goma", um processo realizado logo após a mandioca ser processada em um grande moinho (rodete, uma roda dentada movida a diesel ou eletricidade), que tritura a mandioca raspada e a transforma em uma massa homogênea³¹⁰. Da primeira massa, antes de ser prensada, retira-se a goma. Esse processo é realizado por uma pessoa mais experiente na atividade. Após a lavagem da massa para remover a goma, o restante é incorporado à massa que será prensada. Nas casas de farinha tradicionais, a prensagem é feita manualmente, com homens girando um fuso que abaixa uma prancha de madeira e pressiona a massa; nas casas de farinha mecanizadas, a prensa é hidráulica, dispensando a força humana.

Por esse motivo, a produção de farinha demanda um tempo considerável, podendo requerer dois dias ou mais de trabalho contínuo de toda a família. Além das atividades específicas relacionadas à fabricação da farinha e à extração da goma, há a necessidade de realizar as tarefas domésticas, como o preparo das refeições para todos os envolvidos no processo. Assim, torna-se imprescindível a participação de uma família numerosa ou a contratação de força de trabalho adicional. Contudo, a redução no tamanho das famílias e a diminuição da prática de mutirões têm dificultado a organização dessa atividade coletiva.

³¹⁰ Essa massa é lavada até formar uma pasta quase líquida, que, em seguida, é coada em um tecido preso pelas extremidades, formando uma espécie de rede. Esse tecido retém as partículas mais grosseiras, enquanto o líquido é coletado e decantado em um recipiente até que se forme a goma. Essa goma, também denominada amido de mandioca ou fécula, consiste em um pó branco, inodoro e insípido.

Se anteriormente a mandioca cultivada funcionava como reserva para os períodos de “precisão³¹¹”, quando as famílias produziam farinha para realizar compras no mercado e ainda armazenar para o consumo doméstico, contemporaneamente ela pode ser comercializada instantaneamente, “no partido”, sem necessidade de desembolso para a colheita, ou na “balança”, quando a colhe e a vende imediatamente, recebendo o pagamento no mesmo momento, antecipando assim recursos para os períodos de maior necessidade, como me informou Marlene de Lima, proprietária de casa farinha.

Além disso, os produtores não precisam levar a farinha para a feira ou entregá-la a atravessadores. Eles só precisam vender a mandioca. Quando a farinha é vendida pelos donos de casa de farinha, estes preferem vendê-la diretamente ao consumidor nas feiras locais. Se os produtores estão com “precisão” e não desejam vender uma grande quantidade de mandioca, podem optar por fazê-lo em quantidade inferior a uma tonelada, para criadores de gado que a usam como complemento da ração e pagam até R\$ 0,70 pelo kg da mandioca *in natura*³¹².

Assim, a farinha passou a ser comercializada em feiras, mercados e mercadinhos, competindo com grandes produtores de até fora do estado. Os roçados locais deixaram de influenciar os preços, uma vez que a oferta e a demanda de farinha não dependem mais da produção local. O comércio contínuo e a baixa procura dos consumidores não são afetados pela sazonalidade das farinhadas, resultando em menor oscilação nos preços. Mesmo em longos períodos de estiagem o preço do produto não aumenta significativamente (SEAD, 2021).

Em 2022, Bananeiras registrou uma área plantada de 380 hectares para a produção de mandioca. A colheita resultou em 3.420 toneladas do produto, gerando um valor de produção na marca de R\$ 2.736.000,00 (IBGE, 2023). Ao analisar o panorama agrícola de Bananeiras, percebe-se que a mandiocultura, em termos de área plantada, fica atrás apenas do feijão, que ocupou 900 hectares no mesmo período. No que diz respeito aos rendimentos, a produção de mandioca supera a

³¹¹ O termo utilizado aqui refere-se à falta ou insuficiência de algo necessário ou útil. Meus interlocutores empregam essa palavra para descrever a escassez de recursos materiais essenciais para a subsistência da família. Eles se referem a essa situação precária de recursos financeiros ao falar sobre a dificuldade de “fazer a feira”, ou seja, comprar o que é necessário para a família, especialmente aquilo que não é produzido internamente.

³¹² Preço de setembro de 2023.

cana-de-açúcar, que encerrou o ano de 2022 com um valor de R\$ 1.350.000,00, conforme dados da Produção Agrícola Municipal 2022 (IBGE, 2023).

José Carlos do Nascimento³¹³ informou que boa parte da produção de mandioca em Bananeiras é destinada à venda para Mari, um município situado a 66 km de distância. Segundo ele, em Mari, o produto em estado natural é processado por proprietários de casas de farinha ou de fécula e seus produtos abastecem o comércio de diversas cidades da Paraíba. Com o turismo, pesquisadores da UFPB³¹⁴ consideraram a possibilidade de revitalizar as casas de farinha como empreendimento cultural em Bananeiras, integrando-as à rota turística e cultural da região, inclusive com locais de degustação de produtos derivados da mandioca e um espaço onde o turista aprendia sobre as farinhadas. Nascimento (2023) destacou que essa proposta ainda não foi implementada, embora um novo levantamento sobre a cadeia produtiva da mandioca³¹⁵ esteja em andamento, conduzido pelos pesquisadores.

Remanescente no contexto de Bananeiras, a casa de Farinha de Marlene e Genival, está em pleno funcionamento de terça-feira a quinta-feira, semanalmente. Além da farinha, comercializada nas feiras de Solânea e Bananeiras, a família comercializa goma para tapiocas, beiju, massa para beiju. Segundo Marlene Lima, a clientela é garantida: “Há semanas, por exemplo, que o beiju debaixo da farinha acaba antes das 9h horas da manhã. Ou o cliente vai até Solânea, no sábado, ou só na próxima semana” (Lima, 2023).

É preciso salientar que não é apenas o bananeirense que compra tapioca e beiju. Com a popularização da tapioca em vários espaços de comércio no estado, muitos moradores dos condomínios não apenas compram o produto na feira, para comer ali ou para levar para casa, como também compram goma para tapioca. Outros, como um cliente da feira com quem conversei, pessoense de nascimento, “nunca tinha comido beiju, eu até achava que beiju e tapioca era a mesma coisa, mas aprendi

³¹³ José Carlos Martins do Nascimento é servidor da Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária (Empaer), vinculado ao escritório de Bananeiras. Em 20 de abril de 2023, tinha aproximadamente 60 anos, momento em que ocorreu uma conversa informal.

³¹⁴ O projeto foi liderado, conforme Nascimento (2023), pela professora Belísia Lúcia Moreira Toscano Diniz e contou com a participação da geógrafa bananeirense Kerssia Liliane Santos de Melo.

³¹⁵ O atual projeto de extensão universitária, coordenado pela professora Belísia Toscano do Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias, conta com a colaboração de mais dois professores da UFPB Campus III. Seu objetivo é implementar ações para superar as fragilidades da cadeia produtiva da mandioca, desde o plantio até a produção, qualidade pós-colheita e comercialização das raízes, atendendo ao mercado consumidor por meio de tecnologias agroecológicas no Estado da Paraíba.

a gostar com minha esposa e sua família que são daqui. Agora, quando tenho oportunidade eu sempre compro”.

Um outro produto vendido na feira de Bananeiras é a mandioca mole. Conforme Marlene, ela tem maior saída na Semana Santa, chegando quase a triplicar o volume de venda. Numa semana comum são vendidos entre 10 e 20kg, no preço de R\$ 8,00. Ela destacou ainda que a inauguração dos condomínios aumentou o consumo de seus produtos: “Tem gente que já encomenda antecipadamente, vem só buscar ou manda uma pessoa pegar. Outros gostam de vir à feira. Para eles, é uma novidade”, disse.

Marlene também vende coco seco. Este é um dos principais ingredientes no acompanhamento de beijus e tapiocas: “Antes a gente só vendia o coco inteiro. Mas como as pessoas precisam dele ralado para as tapiocas e para os beijus, agora a gente rala também. As pessoas já querem comprar ralado. A gente nem sequer cobra por ralar. Já faz parte vender o coco ralado”, destacou. Em outra barraca da feira pude verificar o mesmo, pois eu comprei coco lá e comerciante me disse que são poucas as pessoas que compram o coco *in natura*: “Só aquelas pessoas que não vão partir logo. O resto, já leva raladinho. É um agrado nosso para eles”, disse.

A goma da mandioca ainda é vendida para pessoas que fazem tapiocas nas diversas casas que oferecem esse produto, com destaque para Serginho da Tapioca que a compra na quarta-feira aos comerciantes da feira agroecológica. Os fornecedores têm uma casa de farinha no Distrito de Roma, (comunidade famosa por seu Cruzeiro, ponto turístico), com foco apenas a produção de goma e massa de beiju, produzindo farinha apenas para consumo próprio.

7.1.4 Tilápia: criação comercialização e beneficiamento

Desde a década de 1950, o Brasil cultivava espécies pertencentes ao grupo das Tilápias, introduzindo-as em represas hidrelétricas com o objetivo de controlar plantas macrófitas (Ribeiro; Vargas; Oliveira, 2016). Nas décadas subsequentes, foi identificado o notável potencial produtivo dessas espécies. Ainda segundo os autores, elas são atualmente utilizadas na produção de proteína animal de qualidade, agregando considerável valor ao produto. De acordo com eles, em 1971, o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS) realizou a primeira introdução oficial das Tilápias-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*), com a finalidade de

produzir alevinos³¹⁶ destinados ao repovoamento dos reservatórios públicos da região, bem como à promoção do cultivo do pescado em reservatórios privados.

Nos últimos 17 anos, a piscicultura experimentou um crescimento exponencial, impulsionado pelo desenvolvimento de tecnologias de cultivo que aumentaram significativamente a produção (Cyrino *et al.*, 2019), cuja elevação pode ser atribuída a campanhas de incentivo, ao aumento da disponibilidade nos estabelecimentos comerciais, frigoríficos e peixarias, e à diversidade de cortes e produtos processados, em consonância com a crescente demanda por alimentação saudável (Silva, 2016).

Produtores que anteriormente se dedicavam à monocultura, tanto na pecuária quanto na agricultura, estão investindo no sistema de produção aquícola, utilizando recursos próprios ou financiamentos estatais a baixo custo, ampliando suas atividades e aumentando a renda familiar. Em Bananeiras, a administração local lançou um projeto significativo de piscicultura, com apoio dos governos estadual e federal. Desde a década de 2010, muitos acessaram recursos do Governo do Estado por meio do Empreender-PB. Em 2012, o projeto recebeu R\$ 500 mil do programa estadual de microcrédito (Nóbrega, 2016), beneficiando 20 produtores de Tilápia da comunidade Lagoa do Matias. Em muitos casos, a produção aquícola complementa ou rivaliza com práticas agrícolas tradicionais, como a bananicultura e a produção de cana-de-açúcar.

Essa capacidade de transformação contínua está alinhada às potencialidades da pluriatividade: "uma das formas de promover estratégias sustentáveis de diversificação dos modos de vida das famílias rurais e ampliar suas condições de reprodução social e econômica" (Schneider, 2007, p. 14), quando as famílias agricultoras realizam atividades internas à unidade produtiva ou externas com o propósito de aumentar os incrementos familiares.

Alguns piscicultores optam por vender seus produtos diretamente em feiras livres, com o objetivo de maximizar seus ganhos e reduzir a dependência de intermediários. Para isso, aprenderam as regras do mercado, inicialmente para valorizar seus produtos e evitar vendê-los a atravessadores por preços baixos. Além disso, tiveram que entender as dinâmicas do comércio varejista, permitindo-lhes vender seu pescado diretamente ao consumidor final e receber avaliação direta sobre a qualidade de sua mercadoria.

³¹⁶ Alevinos são peixes recém-nascidos.

7.1.4.1 Dos tanques aos salões dos restaurantes

Conforme os dados do IBGE (2022), Pesquisa da Pecuária Municipal, observa-se que, a partir de 2013, o município de Bananeiras tem se destacado na piscicultura no Estado da Paraíba. No ano inicial da análise, a produção local foi de 240 toneladas desse pescado, registrando um aumento contínuo ao longo dos anos subsequentes, alcançando 840 toneladas em 2018, embora tenha mantido uma média de 700 toneladas anualmente nos exercícios seguintes. Entretanto, a dinâmica se altera a partir de 2021, quando Mari ultrapassa Bananeiras. No referido ano, a primeira localidade atinge a marca de 1.000 toneladas, superando a produção da segunda, que totaliza 680 toneladas. No ano subsequente, Bananeiras aumenta sua produção para 700 toneladas, enquanto Mari consolida sua posição dominante ao atingir a expressiva quantidade de 1.050 toneladas.

Não foi apenas a produção que aumentou; outros produtores, diante do sucesso, buscaram compreender como o processo funcionava e foram se aproximando dos criadores, como em um efeito “bola de neve” motivado pelo “sucesso do vizinho”, embora se saiba que a “princípio há uma desconfiança por parte de muitos agricultores, que estavam acostumados com os roçados e com a criação, mas há também aqueles que se entusiasмам logo, pensando que vão ficar ricos”, destaca Sérgio Soares (2023), criador e comerciante de peixes: “Tem os que olham o vizinho criando, não acreditam que vai dar certo, mas quando o negócio funciona, ninguém quer ficar de fora, né? Tudo que é novo demora um tempo. Não é no início que se tem lucro e o povo quer tudo de imediato”, complementou.

Assim, repetindo um padrão quase universal, há a busca pela riqueza com o mínimo esforço e, quando alguém implementa uma nova atividade econômica de sucesso, rapidamente ocorre uma mudança do *modus operandi*, mesmo que, em última análise, a viabilidade para todos seja comprometida repetindo um padrão ocorrido também nas diversas atividades econômicas que o município experimentou, como o café, o sisal e o fumo. Com a Tilápia não foi diferente: a princípio não se acreditava na produção lucrativa, desse peixe que localmente tinha uma má apreciação gustativa, por ter “cheiro e gosto de lama”. Admitir a apreciação por um produto associado à lama é um processo difícil, uma vez que tem uma carga simbólica amplamente negativa, frequentemente relacionada à decomposição e à ausência de

limpeza, sendo comumente associada a ambientes como pocilgas, brejos ou pântanos caracterizados por emanções miasmáticas e odores repugnantes.

Mary Douglas (2010) estabelece a intrínseca relação entre a repugnância e a noção de "poluição", ressaltando a propensão das sociedades humanas em categorizar o mundo em termos de pureza e impureza, considerando essas categorias essenciais para a compreensão da ordem social e a construção de significados culturais. A repugnância, conforme delineada por ela, surge quando um elemento é percebido como potencial ameaça à ordem social, desafiando categorias culturais já estabelecidas. Embora universais, ela destaca a variabilidade da percepção do que é considerado repugnante entre diferentes culturas e contextos.

Retomando à Tilápia de cativeiro, criada em tanques de argila com manejo adequado evitar-se-ia um alimento com "cheiro de lama³¹⁷", que remeteria a algo inapropriado, o que lembraria o alimento "podre". Além de ser considerado inadequado, o termo "podre" denota uma fase de desintegração nos sistemas simbólicos, marcada pela perda progressiva de coesão nas estruturas culturais existentes (Lévi-Strauss, 2010), como um conceito empregado para descrever o momento em que as categorias culturais e mitológicas começam a se desfazer, indicando uma crise no sistema de significados sociais. Não é aconselhável, portanto, consumir algo reconhecidamente com odor desagradável, sabor azedo ou em processo de fermentação sem controle.

Destaca-se, por isso, a relevância dos concursos realizados durante o evento Caminhos do Frio em Bananeiras, visando desmistificar características associadas à Tilápia, como o "cheiro de lama" ou "gosto ruim", e a desvinculação dela à imagem de um "peixe de pobre". Inserida na gastronomia local, a ressignificação da Tilápia atraiu não apenas novos consumidores, mas também criadores para essa atividade, pois esse processo não se limitou apenas ao âmbito local, envolvendo diversas produções televisivas voltadas à gastronomia, que passaram a apresentar a Tilápia como a "nova merluza", como enfatizou César Andrade (2023), do Restaurante Tigela de Barro. Nesse contexto, ela foi apresentada como um produto saudável, cultivado localmente e parte de uma rede de produtores confiáveis. Descrita como um "produto do Brejo

³¹⁷ O sabor de "lama" não está relacionado à espécie, mas às condições de criação. A seleção, a dieta e o controle da densidade de estocagem nos criatórios influenciam a proliferação de microrganismos e, consequentemente, o sabor final do pescado. Portanto, a má reputação atribuída a esse peixe é infundada. (Costa *et al.*, 2023)

paraibano”, contribuiu para a geração de empregos, renda e desenvolvimento regional.

O êxito desse investimento é evidente, como atesta o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022), ao registrar a presença de 60 criadores de Tilápia em Bananeiras. A expansão da piscicultura teve um impacto significativo no número de criadores em Bananeiras, alterando a dinâmica socioeconômica local e gerando um fenômeno de emulação e adesão à atividade por outros membros da comunidade. Os piscicultores locais utilizam viveiros e tanques escavados em argila ou areia como infraestrutura para essa prática. Além disso, devido à escala reduzida das operações, a mão de obra necessária para conduzir as atividades é, em sua maioria, fornecida pela força de trabalho familiar, exceto na escavação dos tanques ou no processo pesca, quando o piscicultor pode contratar trabalhadores por jornada específica.

Figura 7 – Criatório de Tilápia do Sítio Lagoa do Matias



Fonte: Sales, 2023

Conforme relato obtido em conversa informal com um piscicultor, a assistência técnica disponível é esporádica e de caráter privado, sendo prestada, em geral, por profissionais qualificados, como Técnicos Agrícolas, que mantêm vínculo direto com fornecedores de ração ou alevinos. O piscicultor informou, ainda, a existência de um grupo de criadores que compartilha os custos desse serviço de assistência técnica. Segundo ele, esse mesmo grupo foi capacitado pelo Serviço Nacional de

Aprendizagem Rural (Senar), no manejo adequado dos peixes, e pelo Sebrae, no que se refere à análise de custos, desde a aquisição dos alevinos até a entrega do pescado ao consumidor final.

Essa diversidade de práticas, que abrange desde a escolha da infraestrutura até as dinâmicas laborais e a assistência técnica, evidencia a complexidade e a heterogeneidade da piscicultura em Bananeiras, onde coexistem criadores iniciantes e aqueles que já possuem registro empresarial, permitindo-lhes fornecer³¹⁸ peixe para distribuição realizada pela prefeitura à população local, durante a Semana Santa.

7.1.4.2 O projeto de uma indústria de processamento de pescado

Com o aumento na criação de Tilápias, a administração local criou o projeto de uma indústria de beneficiamento de pescados, sendo pactuado em 2013, o convênio entre o município e o Ministério da Pesca para a construção de um Complexo Industrial na Comunidade Rural de Lagoa do Matias. O complexo seria composto por duas estruturas: Centro de abate e processamento de peixes e Fábrica de ração com Fábrica de farinha de peixes, “único com esse porte em todo o Brasil” (ARTICULAÇÃO, 2020, n. p.). A obra foi orçada em R\$ 14,9 milhões e tinha previsão para ser finalizada em 2019, com a capacidade de processamento de 14,4 mil toneladas de peixe anualmente, equivalentes a 1,2 mil toneladas por mês.

Com pouco mais de R\$ 4 milhões executados, a Controladoria Geral da União apontou diversas irregularidades na obra, entre elas “o superfaturamento nas obras no montante de 400 mil reais, o pagamento de serviços não executados, fraudes na aprovação do projeto e no processo licitatório” (CGU, 2022, n. p.). Além disso, o órgão federal não percebeu a responsabilidade da administração do complexo, de modo que em 2019, as obras foram embargadas. Os recursos foram devolvidos ao Ministério da Pesca, uma vez que o projeto não foi concluído até dezembro de 2023 e as manifestações locais não exerceram pressão para motivar uma reversão na implementação da indústria de beneficiamento: “a gente ia poder beneficiar a Tilápia no próprio município, ainda as sobras dos peixes poderiam virar

³¹⁸ Um único piscicultor forneceu 10 toneladas de tilápias à Prefeitura. Esses peixes foram distribuídos gratuitamente pela administração local a moradores de baixa renda. No entanto, a distribuição estava aberta a qualquer residente que desejasse recebê-los, pois o critério de renda não constituía um impedimento legal.

ração para as galinhas das granjas da região, como a Guaraves, e eles poderiam vender a ração de peixe mais barata para nós”, destacou Sérgio Soares.

A não conclusão da obra resultou na comercialização do pescado com baixo valor agregado, acarretando desperdício significativo das vísceras e carcaças dos peixes. Apesar desse revés, os criadores permaneceram unidos em torno da associação³¹⁹, que visa fortalecer a rede de produtores e estabelecer parcerias mais eficazes com fornecedores de alevinos e ração. Essas iniciativas não se limitam apenas ao âmbito local, mas buscam uma expansão em escala estadual e, prospectivamente, regional. Entre os esforços dos produtores, destacam-se a busca por melhores práticas e a implementação de soluções sustentáveis para maximizar a rentabilidade e minimizar o desperdício.

Segundo Soares (2023), que faz parte da direção da associação, a falta de conhecimento dos novos criadores pode comprometer seus investimentos. Ele aponta que muitos não estão dispostos a gastar com energia para ligar os aeradores, não realizam a limpeza adequada dos tanques e costumam retirar os peixes antes do tempo. Essa despesca antecipada impede que os peixes atinjam o tamanho ideal, desvalorizando-os, especialmente na produção de filé.

A feira local oferece vantagens significativas para a circulação do produto, permitindo ao produtor obter até 40% a mais em relação ao preço pago pelos atravessadores. A participação na feira possibilita aos produtores compreenderem as demandas dos clientes, incluindo preferências sobre o tipo de peixe, sabor e tamanho adequado. Essa troca direta de informações entre produtores e consumidores encurta o circuito produtivo e está relacionada à qualidade do peixe divulgada na mídia.

A Tilápia de Bananeiras passou por uma transformação: antes associada a um "gosto de lama" e "cheiro ruim", agora é um produto apreciado nas residências da classe média e alta. Além disso, o pescado se destaca nos cardápios de restaurantes, com peixes variando de 1 a 3 Kg, sendo os maiores assados inteiros em fornos ou na brasa, o que proporciona uma melhor apresentação e resultado ao consumidor. Quando são levados à feira, os peixes maiores que 2 Kg, são encomendados com antecedência, especialmente por moradores dos condomínios ou mesmo por

³¹⁹ A Associação dos Piscicultores de Bananeiras (ASPIB), formalizada em 2024, discute os desafios da atividade e se organiza para adquirir rações a um custo reduzido e obter assistência técnica adequada.

fregueses locais, que já se acostumaram em consumir os pescados locais, assumindo uma característica de produto brejeiro, um produto de “procedência confiável”.

7.1.5 O arroz da terra e sua incorporação às receitas da culinária tradicional

O arroz é um dos cereais mais cultivados e consumidos, constituindo a base alimentar para mais da metade da população mundial (Conab, 2015). Segundo a entidade citada, o Brasil ocupa a nona posição em produção de arroz, destacando-se como o maior produtor da região ocidental. O arroz vermelho e branco pertencem à mesma espécie (*Oryza sativa* L.), diferenciando-se apenas pela cor de seu pericarpo.

No Brasil, por meio dos Açores, as primeiras sementes de arroz vermelho foram introduzidas no Maranhão, onde os locais difundiram-no, denominando-a arroz-de-veneça ou arroz-da-terra (Pereira, 2002; 2004). O capitão José Vieira da Silva, administrador da companhia em São Luís, introduziu, no final do século XVIII, sementes de arroz branco oriundas de Portugal, conhecidas como “arroz-da-carolina” (Barros, 2020). Devido à adaptação às condições climáticas e ao solo do Maranhão, o arroz branco passou a ser priorizado pela Coroa portuguesa. Assim, o arroz vermelho foi gradualmente relegado a uma cultura marginal, culminando em sua proibição oficial em 1772, que quase levou ao desaparecimento do arroz vermelho na região; no entanto, a cultura encontrou novos territórios de cultivo onde não havia restrições: Paraíba, Rio Grande do Norte e Minas Gerais. O método de plantio adaptado às condições das populações semiáridas e seu consumo regular foram cruciais para a preservação do arroz-da-terra (Ribeiro, 2018).

O termo “arroz-da-terra” tem duas interpretações significativas. Segundo Pereira (2002), uma delas sugere que o produto é tão naturalizado que agricultores e estudiosos o consideram nativo do Brasil. A outra, de acordo com o mesmo autor, relaciona-se à oposição ao arroz proveniente de Portugal, que na verdade é originário da Itália³²⁰. Nesse contexto, o arroz branco é denominado “arroz-do-reino”, em contraste ao arroz cultivado no Brasil, referenciado como “da terra”, em oposição à Metrópole e da preferência do gosto dos consumidores lusitanos.

O cultivo do arroz vermelho predomina entre agricultores familiares na região semiárida brasileira, destacando-se por sua notável adaptabilidade às condições

³²⁰ Que foi posteriormente introduzido na Carolina (EUA) e, por fim, em Portugal até chegar ao Brasil.

locais de cultivo e pela preferência regional (Gomes *et al.*, 2022). Apesar dos avanços no cultivo de variedades de arroz mais produtivas nos últimos anos (Pereira, 2014), os orizicultores ainda recorrem a sementes crioulas (Barros, 2020) para preservar a biodiversidade local e manter as tradições agrícolas associadas ao arroz vermelho. Essa abordagem inclui a salvaguarda das sementes, bem como a conservação dos métodos de plantio, colheita, beneficiamento dos grãos e seu consumo.

Atualmente, o arroz vermelho tem sua produção concentrada nas regiões semiáridas do Nordeste: Paraíba, o Vale do rio Piancó³²¹ e do rio do Peixe; Rio Grande do Norte, no Vale do rio Apodi; mas também Ceará, Pernambuco, Bahia e Minas Gerais, enquanto é classificada como uma espécie invasora em outras regiões (Barros, 2020). Ele foi plantado nas varzeas do Brejo paraibano, fazendo parte da dieta local consumido com feijão (especialmente em grãos frescos verdes da espécie macáçar ou de corda (*Vigna unguiculata*) (L) Wap).

7.1.5.1 Arroz com feijão, manteiga de garrafa³²² e carne de sol

O arroz vermelho pode ter sido introduzido no Brejo paraibano por migrantes do sertão nos períodos de seca no século XIX, especialmente nas secas de 1877 e 1878 (Almeida, 1994), pois é possível conjecturar que, entre brejeiros e sertanejos o arroz tenha sido um dos elementos desses contatos. Um dos preparos do arroz vermelho mais conhecidos e apreciados no Brejo é o rubação, prato muito frequente no sertão paraibano, e que consiste numa preparação de arroz vermelho e feijão verde (fresco) com queijo coalho, charque e natas (ou leite).

Para Onildo Rocha, *chef* paraibano, poderia haver alguma aproximação entre o rubação e a presença árabe no nordeste do Brasil: “Na literatura gastronômica há histórias que o prato veio do mujadarrah ou mijadra, receita árabe elaborada com arroz, lentilhas, cebola frita e iogurte. Na versão paraibana, sai a lentilha e entra o feijão-macáçar³²³ [sic] ou feijão verde” (Rocha, 2020, p. 39). Se

³²¹ O Vale do Piancó faz parte da bacia do rio homônimo, localizado na região sudoeste da Paraíba.

³²² A manteiga de garrafa, conhecida como “manteiga da terra”, é um tipo de manteiga clarificada do Nordeste do Brasil. Diferente da manteiga comum, ela é líquida e possui uma cor amarela intensa. Ela é obtida a partir do aquecimento da manteiga comum até que os sólidos do leite se separem da gordura, sendo coada e armazenada em garrafas. Essa manteiga tem um sabor característico e é amplamente utilizada na culinária nordestina para fritar, temperar pratos e como ingrediente em diversas receitas típicas. O resíduo que sobra da coação, chamada de “borra”, é utilizada em preparos, com farinha de mandioca, para farofas de feijão verde, bem apreciada no Nordeste.

³²³ Segundo a Academia Brasileira de Letras (s.d), a gráfica correta é feijão-macáçar.

contemporaneamente essa tese espera por comprovação, sabemos que nos restaurantes bananeirenses o prato é feito tanto com o arroz branco (tipo agulhinha), como com o arroz vermelho. Ainda segundo o mesmo *chef*, relatos históricos afirmam que o rubacão consiste numa mistura dos restos de arroz, feijão, naco de carne e toucinho, acrescidos de uma quantidade de leite, sendo comumente preparado pelos sertanejos como uma refeição de viagem ao retornarem do trabalho distante. “Das arábias ou do sertão não importa, o prato é uma delícia! Há versões do prato que levam queijo coalho, carne-seca desfiada ou carne de sol, bacon ou toucinho, nata, manteiga de garrafa e leite” (Rocha, 2020, p. 38)

Conforme meus interlocutores de Bananeiras, o cereal era um produto de aprovisionamento da família: “o arroz [vermelho] sempre foi uma cultura da agricultura familiar. Nunca foi uma cultura dos coronéis, dos fazendeiros. Na região onde moro, entre Belém e Bananeiras, no período de verão as pessoas plantavam o arroz nas várzeas”, relembra Ivanilson Silva³²⁴ (2024), que destacou ainda que os seus vizinhos “faziam os mutirões e viravam as várzeas”: preparação da terra para o plantio de verão. Já no tempo de inverno, quase toda a serra dava arroz: “Meu pai plantou. Eu mesmo plantei muito arroz” (Silva, 2024).

O plantio de arroz não era exclusivo de Bananeiras conforme Graça dos Santos³²⁵. Em Serraria também se plantava arroz: “Ah, trabalhei muito, plantei muito e colhi. O arroz a gente plantava num canto bem molhado, dentro da água, a gente ia colher os cachinhos dentro d’água”, lembrou. “A água dando no joelho, e a gente torando [cortando] os cachinhos. Aí a gente debulhava. Não é debulhar, a gente batia numa tábua, num banco” (Santos, 2024). Ela explica que se construía um banco de treliças de madeira onde se batiam “as vassouras de arroz” até que soltassem os grãos que passavam pelas frestas das madeiras: “Então a gente batia, e depois de batido, pilava no pilão³²⁶. Não tinha esse negócio de motor, de moer. Era batendo até

324 Ivanilson Estevão da Silva, assessor técnico da AS-PTA, uma ONG que apoia agricultores familiares na Paraíba. Tem aproximadamente 50 anos. Nasceu e cresceu em Bananeiras, onde reside atualmente. Entrevista concedida ao pesquisador, Esperança-PB, em 7 de março de 2024.

325 Maria das Graças Araújo dos Santos, e moradora de Serraria. É uma artesã, mas aposentada rural. Dados do diário de campo, de 1 de abril de 2023, numa conversa informal na Feira Agroecológica, que acontece no Cenário Hostel, ao lado da Igreja Matriz, no primeiro e terceiro-sábado de cada mês. Ela é uma das fundadoras da Feira.

326 Um pilão é uma ferramenta utilizada para bater, triturar e calcar. Era um utensílio essencial na cozinha antes da existência de utensílios modernos como processadores, liquidificadores e moedores. Ele desempenhava funções semelhantes às de um almofariz. Ele ser feito a partir de uma tora

soltar os caroços [grãos]", enfatizou. Depois de "pilado a gente ventava, passava no vento para ficar limpinho". O processo "pilar" para de tirar a casca quebrava o grão, fazendo com que ficasse "empapado" [como uma papa] quando cozinhava (Santos, 2024).

Ivanilson Silva (2024) recordou as astúcias de sua mãe para acelerar o processo de maturação do arroz: "quando o arroz estava ainda amadurecendo, com os grãos verdes, era muito difícil tirar a palha no pilão manual, mesmo com grande esforço. Então, ela, que deve ter aprendido com outras mulheres, acelerava esse processo". Pegava os grãos ainda "verdosos", (não secos completamente) e os colocava em uma panela de barro "e levava ao fogo até os grãos ficarem quase torrados. Quando percebia que estavam 'no ponto', retirava a panela do fogo e levava para um pilão e socava até a casca soltar. Depois, fazia nosso rubacão. Era muito gostoso!", contou-me com o rosto alegre de quem estava voltando ao passado e visualizando a cozinha de sua infância e revelando o patrimônio alimentar do Brejo.

Esse conceito diz respeito ao conjunto complexo de práticas, saberes, valores, crenças, técnicas e representações relacionadas ao que, quando, como, com quem e por que as pessoas consomem os alimentos em uma sociedade específica (Espeitx, 2004). A cultura alimentar se desenvolve no contexto das relações sociotécnicas de uma sociedade com seu ambiente, sendo fundamentada no estabelecimento de categorias e classificações que dão origem a um sistema de normas e regras, as quais podem variar em sua rigidez e internalização, porém são operacionais em todos os casos. Além disso, o patrimônio alimentar inclui os produtos e suas técnicas de produção ou elaboração, bem como valores, crenças, usos, costumes e formas de consumo associados a eles.

Ainda conforme Elena Espeitx (2004, p. 196) "o patrimônio alimentar de um determinado grupo é uma seleção de parte de sua cultura alimentar", à qual é atribuída um caráter de "tradicionalidade", uma vez que os elementos convertidos em patrimônio não esgotam tudo o que essa cultura alimentar é, às vezes, nem mesmo representam de maneira fidedigna uma parte dela. Primeiramente, no processo de patrimonialização, certos componentes de uma "cultura alimentar" são fragmentados

retangular, na horizontal, fixada no chão com uma "boca" escavada na madeira, ou em formato de ampulheta, na vertical, com duas bocas. Quando uma boca não estava em uso, servia como base do pilão. O instrumento utilizado para golpear a "boca" do pilão e gerar o atrito necessário para moer era chamado de "mão de pilão, também erra feita de madeira, com cabeças duplas.

e descontextualizados, o que altera os sentidos e funções desses elementos, os quais são inseridos em uma nova realidade. Muitas vezes, a patrimonialização de fragmentos selecionados de uma cultura alimentar parece mais uma "reinterpretação" do que uma "recuperação", embora o último termo seja amplamente utilizado ao discutir produtos e receitas "tradicionais". Todo esse processo de seleção, fragmentação, descontextualização, modificação de usos e funções, adaptação e reinterpretação é explicado pelo papel que será atribuído a esse patrimônio, pelo espaço que ocupará e pelos interesses que servirá, especialmente economicamente.

No Brejo, é comum as pessoas mais velhas usarem a expressão "é melhor pisado a pilão que comprado a tostão"³²⁷, significando economia de dinheiro, pois "pisado a pilão" significa feito artesanalmente, isto é, produzido e processado para o consumo interno da unidade familiar em detrimento do "comprado a tostão" que envolve a utilização de dinheiro. Devido à ausência de usina de beneficiamento e mesmo após sua instalação, as famílias continuavam a pilando o arroz, regulando sua conservação e consumo.

Essa prática de beneficiamento familiar não apenas garante um maior acesso ao alimento, uma vez que a remuneração pelos serviços de beneficiamento era frequentemente feita em grãos do cereal, mas também permite que o arroz "quebradinho" seja utilizado em receitas saborosas e nutritivas, utilizando técnicas de preparo que combinam o arroz com outros ingredientes, acompanhando o feijão e a "mistura"³²⁸. Preparado na "água e sal", isto é, sem temperos adicionais ou proteína animal (carne bovina e/ou costela suína salgadas), o arroz também era consumido na forma de "arroz de leite", cozido com leite, sal e nata acompanhando a carne de sol, geralmente servido no jantar.

Cozido separadamente e "afinado" na *graxa* (caldo gordo) de galinha, ele é denominado "arroz de festa" ou "arroz-de-reboco". Conforme mencionado por uma interlocutora, esse termo designava um arroz "de pobre" já que o arroz branco, soltinho com grãos mais consistente será reservado às festividades como batizados

³²⁷ Conforme o Banco Central do Brasil (BDC, 2004), entre 1918 e 1935, com a finalidade de facilitar o troco, foi cunhada uma nova série de moedas em cuproníquel que substituiu cédulas de valores pequenos e moedas antigas. A moeda de 100 réis, dessa série, ficou conhecida como tostão.

³²⁸ A mistura, termo usado para descrever principalmente a proteína animal que acompanha o feijão e o arroz durante uma refeição. Quando falta uma proteína, seja ovo ou peixe, diz-se que se comeu "puro". Uma boa mistura inclui carne, preferencialmente bovina. Nos finais de semana, uma galinha caipira é uma excelente escolha. Nessas ocasiões, não só se apreciava o arroz de festa, mas também, por vezes, adicionava-se macarrão à mesa.

ou festas de inauguração de casa (festas da cumeeira³²⁹), pois era considerado mais “sofisticado” e indicava a prosperidade do anfitrião. Mostrar que tinha “tostão” para gastar e não precisava “pillar a pilão”, dava maior *status* à família. Enquanto isso o arroz “empapado”, de “pobre”, ficava para o cotidiano.

Havia situações festivas em que a família fazia usava o arroz-da-terra: como em casamentos, onde as galinhas gordas e os perus “davam o grau” da fartura e da celebração. Ivanilson Silva (2024) foi um dos que não renunciou ao arroz vermelho nesse data: “No casamento, há aproximadamente 15 anos, fizemos questão de servir arroz-de-festa. Teve galinha de capoeira e arroz vermelho, que foi servido com muito orgulho por nós”, destacou.

Atualmente, em Bananeiras, o arroz branco predomina como o tipo preferido pelos consumidores, especialmente o da classe “longo fino”, comercialmente conhecido como ‘arroz-agulhinha’. Este tipo de arroz é translúcido e apresenta características de ser mais solto, macio e firme após o cozimento (Conab, 2015, p. 14). A partir da década de 1960, essa variedade passou a ter uma maior produção, devido aos melhoramentos genéticos e passa a liderar o mercado brasileiro (Pereira, 2004), especialmente devido ao *marketing*.

Para Ivanilson Silva (2024), que é técnico agrícola, com o predomínio do arroz do tipo ‘agulhinha’ o arroz vermelho foi desaparecendo, embora ainda exista no mercado. Segundo ele, este arroz era plantado pelas pessoas mais velhas, e “quando elas passaram a ter outra renda³³⁰, foram tendo acesso ao arroz direto no mercado, inclusive o vermelho. Aí foram deixando de plantar. As pessoas avaliavam que o processo era muito trabalhoso. E é mesmo”, ressaltou. Assim, o arroz-da-terra continuou a ser um produto consumido localmente, mas não plantado, e daí não havia mais o cuidado de guardar as sementes ou compartilhar os saberes de sua cultura. Ele foi perdendo prestígio entre as novas gerações e por ser um produto “pilado no pilão” e não “comprado a tostão” sua marginalização foi especialmente sentida entre a classe média e setores urbanos que optam pelo arroz branco tipo “agulhinha”. E o arroz-da-terra passa a ser referência de produto “de memória”, associado aos tempos

³²⁹ A festa popular que celebra a finalização de uma etapa importante na construção em mutirão ocorre tanto em áreas urbanas quanto rurais. Segundo as tradições, quando a construção atingia a cumeeira (o cume do telhado), os proprietários promoviam uma festa de agradecimento a todos que ajudaram na edificação. Essa celebração é equivalente ao atual costume urbano de “encher a laje”, no qual se realiza um churrasco como forma de retribuição pelo trabalho coletivo de amigos e familiares.

³³⁰ Especialmente a aposentadoria rural, conforme me relatou Silva (2024).

de dificuldades ou restrições financeiras quando o beneficiamento exigia um significativo esforço físico no pilão.

Ivanilson Silva (2024) disse que só conhece três áreas onde o arroz vermelho é plantado em Bananeiras: "no Sítio Angelim, perto do distrito do Maia, na Lagoa do Matias,³³¹ e em Roma, com o pessoal do Restaurante Vó Corina". Conforme César Andrade (2023), do Restaurante Tigela de Barro, um professor aposentado está retomando o cultivo de arroz vermelho no Sítio Gruta de Antônia Luzia. Essa produção destina-se exclusivamente ao consumo próprio e representa uma forma de reativar as práticas agrícolas de sua juventude.

Para clientes da feira livre de Bananeiras, o arroz vermelho segue com boa aceitação dos clientes que gostam do arroz-da-terra por considerá-lo um produto confiável e produzido no Brejo. A confiança forma uma rede identitária de produtos da terra, valorizados por serem livres de *seboseiras* (sujeira) e por serem mais *fortes* que o arroz branco devido à "*sustância*" (nutrientes) que o o arroz branco não possui. A percepção é confirmada pela pesquisa de Pereira *et al.* (2009, p. 247), que aborda a produtividade, a quantidade de amido e o tempo de cozimento desse arroz branco que, efetivamente necessita de menos tempo, água e, energia para cozinhar. Já o arroz vermelho tem variedades que "sobressaem em relação ao arroz branco em conteúdos de ferro e zinco, especialmente na forma de grão polido ou semi-polido" (p. 247)

7.1.5.2 Retomadas e ressignificações gastronômicas do arroz vermelho

O arroz-da-terra é destacado como um elemento importante da cultura alimentar local e parte do patrimônio do Brejo, não apenas pelo seu método de cultivo, mas principalmente pelo preparo tradicional. Por isso, os restaurantes que se dedicam à comida local, conhecida como *de raiz*, (Cavignac, 2019) incorporados ao turismo (Krone e Menasche, 2016) começaram a incluir o arroz-da-terra em seus cardápios regionais, conferindo-lhe uma nova ressignificação que elevou o status de originalidade à sua culinária. Mencionado como parte integrante do *arroz-de-reboco*

³³¹ O maior produtor de arroz vermelho está em Lagoa de Matia: Beto Gerônimo. Essa informação foi confirmada por um interlocutor, proprietário de uma mercearia que revende o arroz produzido por Gerônimo. Ele também é responsável pelo fornecimento do arroz que Marlene comercializa na feira livre de Bananeiras. Embora tenha tentado contatá-lo em duas ocasiões, não consegui visitar o local para obter mais detalhes sobre o beneficiamento dos grãos, em razão de sua agenda ocupada.

tradicional, o arroz vermelho emerge como um produto autêntico servido com *farofa de bolão* e galinha *de capoeira* associados à cultura alimentar de Bananeiras.

O arroz vermelho outrora menosprezado, hoje é integrado às celebrações locais e comercializado como símbolo de "nostalgia" e "resgate", desempenhando um papel significativo na construção das identidades regionais, emergindo como "sabores perdidos" (Krone; Menasche, 2016). Nesse contexto, o consumo de arroz-da-terra tornou-se identitário e embora o consumo do tipo branco seja majoritário, os produtores voltaram a se orgulhar de cultivá-lo e consumi-lo.

Quanto aos *chefs* de cozinha que chegaram a Bananeiras desde 2010, eles utilizam esses grãos em preparações de "cozinhas de fusão"³³². Um deles, reconhecido na Paraíba, Marcílio Cavalcante, assumiu a chefia da cozinha do Restaurante da Pousada Estação, em 2019, um restaurante de cozinha internacional³³³. Ele iniciou sua carreira como estagiário na cozinha de Onildo Rocha, um renomado chef paraibano radicado em São Paulo, famoso pelo que ele designou como "cozinha armorial"³³⁴, em referência ao Movimento Armorial³³⁵, conhecido por sua inspiração na cultura popular em sintonia com o conhecimento erudito (Suassuna, 1974).

Marcílio ganhou reconhecimento na Paraíba ao vencer o concurso Chef JPB³³⁶, em 2016, e quando foi para Bananeiras já era conhecido na mídia. Os donos do restaurante da Pousa Estação usaram o reconhecimento do *chef* para ter visibilidade em seu empreendimento, pois sabia que sua exposição midiática chamaria a atenção da imprensa para o restaurante.

³³² Um estilo gastronômico que integra elementos e técnicas de diversas tradições gastronômicas, resultando em pratos que combinam sabores, ingredientes e métodos de preparo de diferentes culturas, refletindo a diversidade cultural e as influências na culinária contemporânea (Sampaio, 2009).

³³³ A cozinha internacional é definida como "um conjunto de técnicas e princípios que permite a adaptação às possibilidades locais. É internacional graças ao talento de chefs que, dominando os fundamentos da cozinha clássica e utilizando a flexibilidade, podem reinterpretar receitas de diferentes origens" (Franco, 2010, p. 259).

³³⁴ Cozinha que mescla produtos locais com técnicas francesas, alcançando a alta gastronomia.

³³⁵ O Movimento Armorial foi uma iniciativa artística que visava a criação de uma arte erudita fundamentada na cultura popular do Nordeste brasileiro. Esse movimento buscava integrar diversas formas de expressão artística, como música, dança, literatura, artes plásticas, teatro, cinema e arquitetura. O escritor Ariano Suassuna foi um dos idealizadores e figuras de destaque do movimento.

³³⁶ O concurso cultural Chef JPB é promovido pela TV Cabo Branco (João Pessoa) e pela TV Paraíba (Campina Grande), ambas afiliadas à TV Globo. O objetivo da competição é incentivar a criatividade e descobrir novos talentos da gastronomia na Paraíba. O júri é composto por cozinheiros reconhecidos e por votação dos telespectadores. <https://redeglobo.globo.com/tvcabobranco/noticia/2016/04/confira-detalhes-do-regulamento-do-concurso-chef-jpb-escolha.html>. Acesso em: 23 out. 2024.

Ele ressignificou um rubacão utilizando arroz vermelho e “filé de sol”³³⁷. Segundo M. Cavalcante (2023), “a comida precisa contar uma história. Eu busco, dentro do conceito do restaurante, contar histórias através dos pratos que faço”. No caso do rubacão de arroz vermelho, a carne de sol, proveniente do filé mignon bovino, foi o ingrediente principal. Ela é frita na 'manteiga da terra' e, em seguida, são adicionados feijão verde, nata e manteiga de garrafa, conferindo um “toque especial” e diferenciando-o daquele preparado em outros restaurantes..

De acordo com o próprio *chef* o arroz vermelho era fornecido pela Cooperativa (composta por agricultores familiares do Sítio Lagoa do Matias, distrito de Roma, Bananeiras), que beneficia e embala os grãos destinados ao restaurante. Até o término da minha pesquisa de campo em setembro de 2023, a Cooperativa³³⁸ demonstrava interesse em acessar os mercados locais e expandi-lo além das redes de comércio municipais.

A experiência sociotécnica dos orizicultores do Brejo paraibano, com métodos artesanais de plantio e beneficiamento dos grãos de arroz vermelho, tem dialogado com as transformações socioeconômicas na região, onde o arroz-da-terra é considerado "comida de raiz" utilizada para reafirmar a identidade local que se renova enquanto ele é preparado em receitas tradicionais ou com inovações gastronômicas, construindo histórias e memórias da região, pois embora tenha alcançado os cardápios de restaurantes turísticos, continua presente nas panelas da população em pratos como o "arroz-de-festa", integrando-se à vida cotidiana.

No rubacão, especialmente, este arroz é essencial, pois representa a autêntica refeição do brejo, combinado ao feijão e outros acompanhamentos. Com base nas informações obtidas com meus interlocutores e na observação das prateleiras dos principais supermercados em Campina Grande, João Pessoa e Natal, onde são encontrados arrozes especiais com preços duas ou três vezes superiores ao tipo agulhinha, os orizicultores de Bananeiras precisariam investir em equipamentos modernos para despolar os grãos sem danificá-los, evitando assim a quebra excessiva que remete ao processo tradicional realizado pelas famílias no pilão.

³³⁷ Embora o corte possa variar, como a alcatra ou contrafilé, geralmente a carne mais comum para a carne de sol é o coxão mole. Não é comum se fazer carne de sol com filé mignon.

³³⁸ A Cooperativa dos Agricultores Familiares do Município de Bananeiras (Coopafab), também conhecida como Cooperativa Vó Corina, foi formalizada em 2011 e está situada no Sítio Lagoa do Matias. A cooperativa reúne 35 cooperados e é presidida por Givaldo Pereira de Azevedo, um dos proprietários do Restaurante Vó Corina, fundado em 2020, que utiliza arroz produzido pela comunidade.

Dois pontos merecem destaque. Primeiro, a publicidade e a disponibilidade no mercado têm levado muitos consumidores a preferirem o arroz branco polido ou parboilizado em detrimento do arroz de pericarpo vermelho, cujas críticas frequentemente se referem à sua tendência a empapar e à percepção de um sabor distinto. Apesar de não ser consumido diariamente, esse arroz faz parte da dieta dos bananeirenses, sendo preparado ao menos uma vez por semana, geralmente na forma de arroz de leite, sempre salgado. O segundo ponto é que, embora o arroz-da-terra seja considerado especial e apreciado nos restaurantes, como um produto da cozinha regional ligado à identidade local, ele não foi elevado aos altos preços característicos de determinados produtos consumidos por classes mais abastadas com a chegada do turismo; continua a ser valorizado tanto nos restaurantes regionais, quanto nas mesas dos moradores locais que o apreciam.

7.1.6 Na mão e no rubação: o feijão nosso de cada dia

O feijão-macáçar, também conhecido como feijão-de-corda ou feijão caupi³³⁹ (*Vigna unguiculata*), destaca-se como uma das culturas mais significativas do Nordeste do Brasil devido à sua adaptabilidade às condições tropicais e ao baixo custo de produção, além de seu ciclo precoce³⁴⁰. Historicamente, o cultivo do feijão era predominantemente realizado por agricultores familiares. No entanto, graças aos avanços em melhoramento genético promovidos pela Embrapa, essa cultura tem sido integrada à arquitetura de grandes plantações, incluindo a colheita mecanizada. A recente inclusão do feijão nos sistemas de produção de soja, arroz e milho tem contribuído para a expansão de seu cultivo (Nascimento, 2011).

Originário da África, o feijão foi introduzido no Brasil pelos portugueses no século XVI, especificamente no Estado da Bahia. Desde a fundação de Salvador. Já em 1568, havia uma abundância de feijões no Brasil, particularmente na Bahia (Freire Filho, 2011). Atualmente, é consumido ainda verde, com forte presença na culinária

³³⁹ O feijão tem vários nomes: feijão-macáçar e feijão-de-corda, no Nordeste; feijão-de-praia, feijão-da-colônia e feijão-de-estrada, no Norte; feijão-miúdo, no Sul (Freire Filho, 2011, p. 16).

³⁴⁰ A depender da subespécie, existem quatro tipos de classificação para o ciclo de maturação do feijão verde. O tipo superprecoce atinge a maturidade em até 60 dias após a semeadura, enquanto o tipo precoce atinge entre 61 e 70 dias. Já o tipo médio alcança a maturidade entre 71 e 90 dias após a semeadura, sendo subdividido em médio-precoce, com maturação entre 71 e 80 dias, e médio-tardio, com maturação entre 81 e 90 dias. Por fim, o tipo tardio atinge a maturidade a partir de 91 dias após a semeadura (Rocha, 2021).

regional, não apenas pelo seu valor nutricional, mas também por suas aplicações culinárias e sua adaptabilidade aos diferentes tipos de pratos. Ele pode ser preparado de várias maneiras, sendo comumente utilizado em pratos típicos como o rubacão e o baião-de-dois³⁴¹.

Tanto na forma verde quanto na seca, pode ser servido com farofas, cuscuz, ou simplesmente misturado com farinha e manteiga de garrafa. Quando misturado à farinha, é comum macerá-lo manualmente e moldá-lo em formatos lúdicos imitando “raposas”, “macaquinhos” ou “raposinhas” para servir as crianças. O feijão verde (grão verde) constitui uma importante fonte de proteínas, fibras, vitaminas do complexo B, ferro e outros minerais essenciais (Freire Filho, 2011). Assim, além de enriquecer a gastronomia nordestina por meio de seus sabores e variadas preparações, desempenha um papel crucial na preservação do patrimônio alimentar da região, fornecendo nutrientes essenciais para a população local.

Devido à demanda por um sistema de produção que requer muito trabalho manual, especialmente durante a colheita e debulha (processo de retirá-lo da casca), o mercado do feijão-macáçar é predominantemente composto por agricultores familiares. As vagens e grãos verdes são vendidos em feiras livres, enquanto os grãos secos são embalados e vendido em feiras livres, mercearias, mercadinhos e supermercados. Este produto é caracterizado por preços atrativos e representa uma opção de negócio significativa, especialmente quando ainda está verde.

O maior consumo feijão verde em Bananeiras ainda está ligado ao surgimento de novos empreendimentos econômicos no Brejo e no município de Bananeiras, particularmente pela afluência de visitantes e proprietários de residências secundárias em condomínios horizontais, destinados às populações abastadas de Campina Grande (PB), João Pessoa (PB) e Natal (RN) que levou para Bananeiras mais de 2000 novos residentes nos últimos 14 anos.

O feijão-macáçar, diferencia-se de outros produtos locais, como a rapadura, a cachaça, o mel de engenho e queijo, por sua capacidade de subsistir sem necessidade de incentivos externos ou concursos promocionais. Desde os tempos imemoriais, esteve no cardápio local, sendo consumido tanto pela classe mais abastada, quanto pelos trabalhadores, meeiros e moradores e, mesmo sem fazer

³⁴¹ A diferença básica entre um baião-de- dois e um rubacão está na finalização do prato. No rubacão, adiciona-se nata ou creme de leite na finalização.

parte das promoções turísticas, o feijão macáçar verde foi apresentado aos visitantes locais como parte da culinária e da cultura local.

A ex-prefeita do município quando recebia os seus convidados para a promoção turística: jornalistas, oficinairos, agentes políticos e técnicos do Sebrae provavam sempre do feijão verde de Marta Ramalho: “Eu oferecia carne de sol, queijo de manteiga, galinha de capoeira, feijão-macáçar... comida regional [...], pois era uma forma de divulgar a cidade” (Ramalho, 2022) e fazer desses almoços uma vitrine da produção local e da cozinha regional.

Sua produção obedece a uma especificidade própria da agricultura familiar, pois em muitos casos, ele é plantado pelas mulheres no “monturo”³⁴². Geralmente, a primeira colheita do feijão verde possui um caráter simbólico, assemelhando-se às primícias, ou seja, os primeiros frutos da colheita, apreciados pela família e oferecidos num “cozinhado” a um parente ou ao proprietário da terra. Ser o primeiro a colher os produtos do roçado torna-se um símbolo de providência, demonstrando ser uma pessoa “caprichosa”, que compreende as nuances do contexto climático e está vigilante em relação ao tempo certo de plantar e ao ambiente.

O “cozinhado” não se refere simplesmente a algo que foi cozido, mas ao termo utilizado para descrever uma porção de comida capaz de alimentar uma família numa refeição satisfatória. Com o nome de “cozinhado”, Josilene Oliveira (2018, p. 11) também observou essa prática ao estudar “o processo de ressignificação das práticas camponesas a partir da participação dos sitiantes no desenvolvimento do turismo no município de Areia, na Paraíba”.

Essas práticas de partilha com os vizinhos também foram identificadas por Cândido (1987), quando estudou a sociedade caipira do interior paulista, em seus estudos sobre os parceiros do Rio Bonito, onde a comida (como a carne de porco), é compartilhada entre os membros dos blocos familiares para manter as alianças, possibilitando que no futuro aqueles que doaram, recebam, fortalecendo a manutenção das relações de boa-vizinhança e parentesco.

Como nos lembra Graça Santos (2023), feirante de Serraria, quando sua família colhia o primeiro feijão do ano, os grãos eram cozinhados, depois misturados com

³⁴² Um terreno ao redor da casa, livre do canavial ou de outros cultivos destinados ao mercado de exportação, onde são depositados os restos de alimentos orgânicos, como cascas de frutas, palhas de algumas leguminosas e a água utilizada para lavar as “vasilhas” da casa, resultando em uma terra fértil.

farinha de mandioca, ainda quente e amassados com a mão para fazer as “raposinhas”, como sua mãe chamava os bolinhos. Para as crianças, era um bolinho com a farinha, o feijão e, quando muito, manteiga de garrafa. Para os adultos essa base era completada com um molho de caldo de feijão ainda quente, no qual se adicionava cebola roxa, coentro picado, e pimenta. Nesse caldo apimentado e temperado, eram molhadas as raposinhas: “Era muito gostoso. A gente ficava no chão, com um pratinho de barro. Nem precisava de mistura. Nossa Senhora, chega deu água na boca!”

Joelson Oliveira³⁴³ me relatou uma experiência semelhante: “Minha mãe é uma boa cozinheira, faz uma galinha de capoeira como ninguém! Uma daquelas com farofa de graxa de galinha e feijão verde e arroz-da-terra. Você precisa ver como é! Vou levá-lo lá para ver como é. É uma casa simples, mas a comida é boa”, disse ele, enquanto descrevia como se comia feijão em sua casa, ele se lembrou dos bolinhos de feijão modelados à mão, os famosos “macaquinhos”, e falou dos cheiros, dos temperos e da galinha. Ao descrever a comida, ele se emocionou, pois as memórias da cozinha, dos irmãos em casa e da infância difícil vieram à tona. Ele enfatizou que essas experiências com a comida feita por sua mãe eram muito significativas, pois faziam reviver partes de sua infância: “a gente era feliz e não sabia”.

Graça Santos também contou que antes mesmo de o feijão amadurecer, sua mãe preparava o primeiro “cozinhado”: “Quando o feijão estava canivetando, minha mãe separava aqueles canivetes³⁴⁴, que a gente chamava de borrego³⁴⁵, e cozinhava. Segundo ela, com os “borregos” não se preparava a “raposinha”, eram comidos de colher, temperados com coentro. E quando havia maxixe nos roçados, a mãe adicionava ao feijão. Ela ressalta que o consumo dos “borregos” não era motivado

³⁴³ Joelson Tomaz de Oliveira tem uma Conveniência, na Rua Comendador Felinto Rocha, próxima à subida para a região dos condomínios e entrada para o Conjunto Major Bezerra. Até 2022, atuou como vigilante no Condomínio Águas da Serra. Em 2023, tinha 45 anos. Durante a pesquisa de campo, foi um importante interlocutor com quem mantive conversas informais, entre março e setembro de 2023.

³⁴⁴ O “canivete” é o estágio inicial da vagem de feijão após a floração, quando as vagens estão aumentando de tamanho, mas os grãos ainda não estão formados. Quando os grãos começam a se desenvolver e a polpa da vagem começa a se transformar em grãos, os agricultores dizem que o feijão está “enxugando o caroço”. Após esse estágio, os grãos já estão formados e a vagem está madura. Se o feijão não for colhido nesse ponto, ele “seca no pé”. Para consumir ainda no estágio de canivete, as vagens são cortadas em pequenos pedaços e cozidas.

³⁴⁵ “Borrego” é o termo utilizado para designar o carneiro com até um ano de idade, ou um filhote de carneiro. Por extensão, o “borrego” do feijão corresponde ao estágio do “canivete” que ainda não “enxugou o caroço”.

pela necessidade, não era a fome que apressava o processo, mas sim uma espécie de prenúncio da colheita que se aproximava.

Mas esse modo de comer feijão amassado com as mãos não é exclusivo da geração de Graça nem do Brejo. Câmara Cascudo (2011, p. 214), mostra que o feijão comido assim transcendia a região: “o prato de resistência era o feijão, cozido com carne seca, servido com farinha, machucado à mão”. Ele destaca que a relação entre feijão, carne de sol e queijo são antigos, como o são a manteiga de garrafa. O que está acontecendo é a atribuição de novos significados e sentidos a esses produtos, pelo investimento turístico e os novos empreendimentos comerciais instalados em Bananeiras nas últimas décadas. Como o queijo de coalho era guardado na farinha, para conservação, criava uma crosta que era reaproveitada com o feijão, a carne de sol e a manteiga de garrafa: “cascas de queijo no feijão é muito gostoso” (Cascudo, 2011, p. 214).

7.1.6.2 Na palha e no caroço: do roçado aos restaurantes

A experiências de Graça Santos, de Joelson Oliveira e a ilustrada por Câmara Cascudo (2011) dizem respeito ao feijão de “lavra”, plantado pelos agricultores e consumido por eles mesmos. Quando muito, uma parte do “cozinhado”, era compartilhada com um parente da cidade. Só quando sobrava, eram vendidos em molhos de vagem, amarrados com folhas de bananeiras ou de sisal. Conforme meus interlocutores, cada molho depois de debulhado correspondia a aproximadamente 250g de feijão, sendo necessários pelo menos quatro molhos para uma refeição familiar média, sem sobrar para o jantar, pois é comum repetir a refeição.

Com o processo de urbanização, como o êxodo rural e mesmo com a fuga dos aposentados para a cidade, o feijão verde passou a ser um produto comercial, plantado e pensado para atender a demanda da população local e, com os restaurantes, houve uma ampliação dos roçados de feijão-macáçar no município. É verdade que alguns donos de restaurantes rurais plantam feijão em suas terras, mas o comum é que comprem na feira ou que tenham encomenda semanal de uma quantidade de feijão ao produtor ou “atravessador”.

Na feira, o feijão é vendido de duas formas: na “palha”, isto é, na vagem, ou no “caroço”, já debulhado. Atualmente o feijão não é mais vendido em molhos e sim, pelo

peso. A média do quilo no grão é R\$ 15,00 e na vagem é R\$ 7,00³⁴⁶. O preço pode variar conforme a sazonalidade: quando há muito feijão circulando, os consumidores podem ganhar “cozinhados” dos familiares ou dos vizinhos pequenos sitiantes, com o preço do quilo acaba caindo entre 20% e 30%; nos períodos em que falta feijão no Brejo, vem do Rio Grande do Norte e o preço volta à cotação mais alta.

Há dois tipos de clientes: os que preferem na “palha”, como é o caso de Dona Nazaré³⁴⁷ e os que já compram em grãos, “no caroço”. Ela compra na palha, porque prefere debulhá-lo, como um passatempo, conversando ou assistindo televisão. A outra função, é mnemônica: o processo de debulha manual lhe faz recordar seu tempo de criança, quando não havia televisão e a tarefa de debulha era das crianças e das mulheres: “Homem só batiam feijão, quando estava seco, pois era no cacete de madeira”, destaca. Ela ainda conta que para a conservação é melhor comprar na palha, dois ou três dias depois o feijão ainda está fresco.

Os que compram no “caroço” o fazem justamente por praticidade e podem ainda usar a técnica de congelamento³⁴⁸. A grande maioria compra assim, como é o caso dos restaurantes, visto que eles só têm a possibilidade dessa compra na quarta-feira, quando ocorre a feira da agricultura familiar ou na sexta-feira, durante a feira livre de Bananeiras. Zé do Feijão Verde, único vendedor da feira da quarta-feira, leva entre 20 e 30 quilos de feijão nesse dia. Na feira da sexta, pode triplicar a quantidade para a venda, mesmo não sendo o único vendedor do feijão verde na feira. Nesse dia, é quando ocorre a chegada de grande parte dos moradores de fim de semana (proprietários das casas nos condôminos) e dos turistas vindos para o fim de semana.

As providências de conservação são essenciais, pois o comércio de feijão verde está sujeito a variações devido às safras, que dependem dos padrões anuais de chuvas e das áreas de produção irrigadas. Nos meses de chuvas e colheitas satisfatórias, os produtores levam seu excedente para o mercado. Nessas feiras livres,

³⁴⁶ Preços de agosto de 2023, similares aos praticados na Feira de Mangabeira, em João Pessoa, na Feira da Prata e Feira Central, ambas em Campina Grande.

³⁴⁷ Não anotei sobrenome, pois era uma conversar informal; eu ainda estava me adaptando ao campo.

³⁴⁸ Um estudo realizado por Furtunato, Magalhães e Maria (2000), no Departamento de Engenharia Química da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), revelou que, quando minimamente processado e submetido a um branqueamento por imersão em água a 90°C, o feijão verde pode ser armazenado a -18°C por até seis meses. Além disso, a pesquisa avaliou a aceitabilidade do feijão congelado em comparação com o feijão verde fresco, apresentando índices de 71,1% para o feijão congelado e 96,6% para o fresco. Mesmo sem conhecimento prévio desse estudo, os proprietários de restaurantes em Bananeiras adotam a prática de congelar o feijão por alguns dias.

eles não utilizam bancas, mas carrinhos de mão ou lonas improvisadas, apenas forrando o chão para oferecer seus produtos. Essa forma de comercialização direta, sem atravessadores, influencia a oscilação dos preços praticados por outros comerciantes de feijão, que, além de comprar de agricultores ou atravessadores, precisam arcar com taxas municipais para a montagem e desmontagem dos bancos³⁴⁹. As taxas impactam o preço final do produto, que é repassado ao consumidor.

Em relação à debulha, Zé do Feijão Verde conta com uma ajudante, uma senhora de aproximadamente 60 anos a quem paga cerca de R\$ 10,00, visto que ele já traz uma parte do feijão debulhado de casa (em torno de cinco a 10 quilos), ele e a ajudante continuam o processo enquanto esperam os clientes na feira. Além da função de atender aos clientes que chegam de modo contínuo em busca do feijão debulhado. A debulha tem o objetivo de mostrar que o feijão é fresco. Visualizar a casca do feijão também ajuda o cliente, para que veja se ele está bem “verde” (“no ponto”), pois se estiver muito maduro o grão estará quase seco. Além disso, o cliente pode verificar se o feijão é “limpo”, ou seja, livre de lagartas, manchas de “podridão” ou “ferrugem”, que atestam se o feijão é de lugar seco, úmido ou mesmo de irrigação.

Conforme Zé do Feijão, quando o feijão é irrigado ele fica “encouraçado³⁵⁰”, ou seja: cozinha, mas fica duro. Essa seria uma marca dos feijões do Rio Grande do Norte, que não são macios como o feijão do Brejo, que não é irrigado. Os clientes preferem o feijão do Brejo e ele sempre informa a procedência: dos roçados de seus irmãos, assentados da reforma agrária que enviam seu feijão para que comercialize. Como ele fornece para as duas feiras de Bananeiras (quarta e sexta-feira) Solânea (aos sábados), o comerciante se tornou um “caçador de feijões” com fornecedores frequentes que o contatam quando da proximidade da colheita.

O processo da debulha começa por volta das 6h30min e vai até o feijão acabar e aqueles que não são vendidos na feira, já tem clientes certos: “São dois restaurantes

³⁴⁹Para os comerciantes regulares, esse serviço é terceirizado. Um jovem é responsável por montar os bancos no dia anterior à feira e, posteriormente, desmontá-los e guardar a estrutura em um depósito no mercado Municipal de Bananeiras. Ele cobra entre R\$ 10,00 e R\$ 20,00, dependendo da extensão e do peso do banco.

³⁵⁰ Coriáceo, que tem a consistência do couro.

na Chã do Lindolfo³⁵¹, um dele é o restaurante de César³⁵². Tanto sobra aqui como eu levo para ele. Quer dizer, nunca sobra. Tem vezes que ainda levo na sexta-feira também”, explica o vendedor. Isso mostra que os restaurantes regionais, sejam urbanos ou rurais mobilizam uma grande quantidade feijão verde; Zé vende em torno de 300 quilos semanais e os outros vendedores comercializam nessa média. Sem contar, é claro, a feirinha que acontece dentro do Condomínio Águas da Serra, onde os produtores vendem a leguminosa diretamente para os moradores. A arrecadação exata dessa atividade produtiva é impossível de ser contabilizada, uma vez que nem a Empaer, nem o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Bananeiras têm essa informação e a venda é descentralizada, sem cobrança de tributos dessas transações.

Em Bananeiras, os restaurantes são classificados em quatro categorias: sofisticados, regionais acessíveis, regionais caros e mistos. Os sofisticados oferecem uma gastronomia contemporânea que abrange diversas cozinhas, como a brasileira, a italiana e até a francesa, sem se limitar a uma delas. Os regionais acessíveis apresentam uma culinária típica da Paraíba, centrada na cozinha de festa. Por sua vez, os regionais caros, embora também baseados na cozinha regional de festa, têm preços mais elevados e atraem um público disposto a pagar mais pelo espaço em si e pela apresentação dos pratos que pela qualidade da comida. É o espaço que dá o *status*. A categoria mista inclui estabelecimentos que oferecem pratos da culinária regional sem renunciar à gastronomia contemporânea, a preços mais acessíveis do que os sofisticados e os regionais caros. Nessa categoria, a qualidade do preparo permite que os clientes desfrutem de uma comida regional, destacando a possibilidade de uma experiência gastronômica satisfatória sem comprometer o orçamento.

Entre os restaurantes tidos como sofisticados de Bananeiras, o único que oferece feijão verde é o Restaurante da Pousada Estação, em seu prato de Rubação. Já entre os regionais considerados caros, o Recanto do Picuí³⁵³ destaca-se por incluí-lo, no Rubação, na farofa de manteiga-da-terra ou como acompanhamento para a carne de sol, o carro-chefe do estabelecimento. Nos restaurantes regionais, ele é

³⁵¹ Bairro localizado no platô de Bananeiras, seguindo a rodovia com destino à Cidade de Dona Inês. É neste bairro onde acontece a festa de São João desde 2023.

³⁵² Tigela de Barro, um restaurante de cozinha regional que tem a Tilápia assada e carne de sol como pratos principais. O feijão verde acompanha os dois. Mas a tilápia pode ser ter pirão como guarnição.

³⁵³ Em 1981, Marilene Macedo e Paulo Henriques, naturais de Picuí (PB) fundaram o restaurante em João Pessoa. Em Bananeiras, o restaurante fica no Sítio Buraco, 2 km do centro da cidade.

amplamente disponível, seja cozido separadamente, como o restaurante Tigela de Barro (zona urbana) ou no Restaurante Rural Vó Corina (zona rural), ou incorporado ao Rubação, como acontece nos restaurantes Bica dos Cocos (zona rural) e no Bodega do Chef (zona urbana).

Embora o feijão verde seja lembrado especialmente nos “cancões” como um produto de tempos de escassez, ele também produz a nostalgia conquanto as novas gerações o identificam como uma comida de memória (Wortmann, 2016) de ricos e pobres. Em Bananeiras, a prática de comer feijão verde é revivida pelas famílias que compraram casas nos condomínios ou daqueles que vão passar um final de semana “típico do interior”, regado a comida regional, servida em panelas de barro, para “imitar” os “tempos antigos”, mas também podem ser servidos em cerâmica bonitas e “alinhas”. Como diz Zé do Feijão Verde, “agora tudo que era de pobre ficou chique e caro. Antigamente, batata-doce, macaxeira, feijão-macáçar, tapioca era coisa de pobre, agora virou coisa de rico. Nesses dias os pobres não podem comer mais, só se ganhar um ‘cozinhado’ de um vizinho ou amigo”.

Nas trocas simbólicas entre hóspedes e anfitriões (Camargo, 2015), esse processo será bem-sucedido, quando as referências alimentares de ambos se aproximarem ao ponto da comida ser bem recebida pelo hóspede, pois além das técnicas do preparo do produto e sua apresentação, um importante aspecto dessa aceitação é a narrativa sobre a comida. Muitos visitantes ou turistas buscam os ingredientes simbólicos do alimento, que fazem dele uma comida com tradição e simbolização, por isso a apresentação de um prato é acompanhada de narrativas sobre o passado local, técnicas de preparo e contexto de produção do alimento.

No caso de Bananeiras, será embotada a história de espoliação e resiliência de mulheres que trabalhavam em “casa de família” levando seu saber ancestral para a mesa dos patrões. A memória dessas mulheres pobres e negras, em sua maioria de origem rural e descendentes de antigos moradores será silenciada em benefício de uma retórica oficial e populista (Bourdieu, 1996) que reforça inventividade do “povo bananeirense” ou dos restaurantes de fora que ali se instalaram. Foi essa “memória enquadrada” (Pollak, 1989) que prosperou em Bananeiras através de uma estratégia de *marketing* viabilizada com jornalistas e agentes de viagem que almoçavam na

residência pessoal da Prefeita com o deslocamento custeado ou pela PBTur³⁵⁴, pelo Sebrae ou pelo governo do Estado. No cardápio, degustação da culinária regional como o feijão verde e arroz-da-terra, e sobremesas, como a Peteca de Banana.

7.1.7 O queijo de coalho nosso de cada dia

O queijo coalho³⁵⁵ é um produto lácteo característico da região Nordeste do Brasil, com origens datadas do século XVI, sendo produzido a partir do leite de vaca cru³⁵⁶. Além de representar elementos fundamentais da cultura, história e gastronomia do Nordeste, integra os hábitos alimentares desta população e se destaca como ingrediente em diversas iguarias típicas da região, como Baião de Dois, Mungunzá, a Tapioca, Pamonha e Espetinhos de Queijo, apreciados em estabelecimentos como bares, restaurantes, hotéis e até nas ruas, em pequenas barracas de vendedores ambulantes, tanto por turistas quanto por moradores locais.

A fabricação de queijo no Brasil teve início com a chegada do gado bovino em Pernambuco em 1581, vindo de Cabo Verde, onde os animais já estavam aclimatados. O crescimento do rebanho, no entanto, trouxe desafios para o senhor de engenho “que assistia indefeso os seus canaviais sendo constantemente invadidos e, por vezes, destruídos pelo gado solto ou perdido. É por esse motivo, que uma Carta Régia de 1701 constituía um ato proibitivo a criação de gado a menos de 10 léguas da costa” (Paquereau *et al.* 2017, p. 137), o que fez com que o gado fosse sendo empurrado para o sertão, descrito por Capistrano de Abreu (1988) como o interior do Brasil.

Apesar da Carta Régia, a atividade de criação de gado era complementar à atividade canavieira, pois o gado desempenhava diversas funções nos engenhos além de fornecer carne e leite para a alimentação; ele contribuía com a força necessária para girar as moendas dos engenhos e para arar o solo e sua gordura era utilizada para lubrificar as engrenagens e estruturas dos próprios engenhos (Véras *et al.*, 2017). Adicionalmente, seu couro era aproveitado para diversas finalidades, de fabricação de mobília à confecção de vestimentas, como destaca Capistrano de Abreu (1988, p. 170), “de couro eram as portas das cabanas, rude leito aplicado ao chão, e mais tarde

³⁵⁴ A agência paraibana de promoção do turismo.

³⁵⁵ Também conhecido como queijo-de-coalho

³⁵⁶ Os queijos artesanais não seguem uma padronização rígida, apresentando uma variedade de sabores, cores, aromas e texturas que refletem as regiões de produção. Essas características são influenciadas pela alimentação dos animais, pelas culturas lácticas e pelo processo de fabricação.

a cama para os partos; de couro, todas as cordas, a borracha para carregar água, o mocó ou alforje para levar comida, a mala para guardar roupa.

A pecuária exigia uma localização estratégica, pois não poderia estar muito próxima dos canaviais, nem tão distante a ponto de inviabilizar o transporte de animais para força motriz e carne para a região açucareira. Considerando que 10 léguas correspondem a cerca de 60 quilômetros e que, na época, o transporte de produtos entre o litoral e o sertão era realizado por animais de carga, essa distância entre o sertão (fornecedor do gado) e o litoral era crucial para o escoamento da produção sertaneja e dos derivados da cana, como a cachaça.

Foi no contexto da estruturação da pecuária que surgiu a queijaria nordestina, herdeira direta da tradição portuguesa, especialmente da Serra da Estrela. O queijo coalho foi introduzido no Brasil durante a colonização (Ulisses, 2017) como uma importante forma de transformação do leite. Assim, o queijo passou a ser produzido em queijarias artesanais, muitas vezes improvisadas como “puxadinhos” das cozinhas dos vaqueiros (Mendonça, 2017), onde o processo de cura ocorria naturalmente, exposto ao sol. O queijo curado tinha maior durabilidade, tanto para o consumo familiar quanto para eventual troca comercial com locais e das regiões circunvizinhas. Embora a comercialização do queijo não tenha sido a atividade principal nas regiões produtoras, desempenhou um papel significativo na economia familiar, especialmente em termos de trocas e como uma forma de poupança.

Desde o período colonial nordestino o queijo fazia parte da hospitalidade cotidiana. Quando produzido em casa, o queijo era um orgulho familiar, e podia ser oferecido como acompanhamento de café, bolo ou tapioca (Ulisses, 2017). Se for comprado, demonstra-se ao visitante que se adquiriu o melhor, seja de uma família produtora ou comerciante de confiança. Conforme Paquereau *et al.* (2017), na atualidade a produção de queijo coalho está concentrada nos Estados de Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba, sendo que maior parte desse processo ainda é artesanal, realizada especialmente por pequenos produtores rurais.

O queijo coalho é um dos elementos fundamentais dos festivais gastronômicos de Bananeiras, ao lado de outros ingredientes como banana, rapadura, cachaça e Tilápia. Essa diversidade estimula estabelecimentos e cozinheiros individuais a desenvolverem cardápios alternativos e atraentes para os turistas. O hábito de consumir queijo está profundamente enraizado em diversas camadas sociais, e sua

produção artesanal é amplamente disseminada, embora muitas vezes de modo informal, uma vez que muitos produtores não possuem licença dos órgãos sanitários para fabricação ou comercialização.

Em Bananeiras, essa dinâmica é similar. Há consumidores que preferem adquirir o queijo coalho em mercadinhos e padarias, enquanto outros optam por comprá-lo na feira livre, onde são fregueses há décadas, algumas vezes passando essa tradição de geração para geração. Alguns consumidores preferem o queijo tradicional que assa na brasa e não é “borrachudo”, outros optam pelo queijo pré-cozido.

Apesar das variações nas preferências, os consumidores buscam produtos confiáveis na feira, que não dependem de selos sanitários, prazos de validade ou condições de conservação nos estabelecimentos. A confiança entre comerciante e cliente é baseada em um sentimento de segurança e credibilidade, fundamentada em experiências passadas, reputação e relações interpessoais construídas ao longo do tempo. Nesse contexto, a compra não é feita com cartões de crédito, mas sim garantida pela solidez das experiências cotidianas. “Cliente bom não sai sem levar o quiser. Ele pode levar o banco todo, se quiser”, como garantiu um feirante. Mas como eles sabem que um queijo é “garantido”? Da confiança na origem do produto.

Esta segurança permite ao comprador saber quem fez, o modo empregado na fabricação, se é de alguém do Brejo ou que tem fazenda ou terra no Curimataú³⁵⁷. São informações que chancelam o queijo como confiável. Sendo conhecido, só pode ser o melhor. E para confirmar se é mesmo o melhor, vem a “provinha”, que consiste em oferecer uma pequena porção do produto para o consumidor sentir o sabor e a textura do produto, principalmente se o queijo está “enxuto³⁵⁸”, mais “chegado no sal” ou “no ponto”. Alguns vendedores estão atentos à quantidade de sal, devido a problemas ligados à hipertensão arterial, mas deve-se provar o sal e saber se o produto é bom, pois “queijo insosso ninguém merece! Eu só como uma vez no dia, posso me dar ao luxo de comer um mais “chegado no sal”, como informou uma

³⁵⁷ O município de Bananeiras tem duas áreas distintas: uma delas de serra e brejos, cortada por vales e encostas; o curimataú, uma região mais seca, de transição para o cariri. Era nessa região que estavam os espaços de “criação”, enquanto nas áreas de brejo ficam os roçados. Quem tinha ou tem terra nos dois lugares leva e traz o gado, conforme a época de “invernada” ou estiagem, quando o gado aproveita os restolhos das plantações.

³⁵⁸ Consiste em uma massa fechada, com textura mais firme e pouco soro.

senhora que estava comprando queijo em um banco no dia da feira livre de sexta-feira.

Um senhor de 93 anos e que frequenta a feira semanalmente (descobri sua idade com um dos feirantes que vende feijão) não compra nada que não seja do Brejo, como maracujá, feijão verde e queijo. Ser do Brejo é ter a garantia de ser de qualidade, ter boa procedência, e não ter "porqueira/sebozeira" (misturas indesejáveis), pois o cliente sabe de onde é. Na feira, além da "provinha" de queijos e doces, o cliente pode inspecionar o produto olhando de perto e, quando é permitido, pegando-os nas mãos, até mesmo apalpando sua firmeza

Quando estava no campo de pesquisa, era comum escutar, na feira, comentários de pessoas que eu nem conhecia, mas que garantiam a idoneidade do comerciante: "pode comprar de olho fechado!", "é um produto de confiança!" Eles também queriam saber quem eu era e se eu era de "confiança"; se eu queria conversar com eles, precisavam saber para que eu fui a Bananeiras e de onde vim. Quando se acostumaram comigo, eles mesmos faziam questão de me contar coisas e falar sobre pessoas com quem eu precisava conversar, sempre que me encontravam na rua. Para garantir minha "procedência", apontava para a casa onde morava, e as pessoas passaram a saber onde eu residia. A partir daí, começaram a me cumprimentar. Um deles até me alertou sobre a "falta de asseio" de um dos bares onde comi algumas vezes; mal sabia ele que meu interesse era justamente conversar com os frequentadores do local.

A prática de autocuidado e a atenção coletiva sobre os hábitos da população local valorizam a procedência dos produtos e contribuem para o fortalecimento de uma rede local. Essa rede permaneceu ativa após a introdução do projeto turístico em Bananeiras, permitindo que alguns residentes dos condomínios tivessem acesso aos produtores para suas compras. Um exemplo é o condomínio Águas da Serra, o maior da cidade, que organiza uma feira interna semanal durante todo o ano. Nela, são vendidos não apenas hortaliças, bolos e doces, mas também queijos adquiridos por uma intermediária dos queijeiros locais.

Quando eu questionei, na feira, ao comerciante de queijo quem o fazia, ele disse que hoje em dia, "ninguém quer mais fazer queijo, dá muito trabalho", mas por saber que ele tinha clientes cativos, não deixavam de fazer. Muita gente já tinha vindo embora do sítio, pois estava em idade de "descansar" e não mais trabalhar, sem contar

que muitos deles deixaram o sítio por questões relacionadas à violência no campo. Houve casos em que aposentados tiveram que vir para a “rua³⁵⁹” com medo de assaltos e sequestro-relâmpago.

Acreditar que toda a população urbana ou rural de Bananeiras ainda vai à feira livre comprar queijo coalho seria uma visão romântica. Embora muitos a frequentem motivados pela confiança e pelo conhecimento da procedência dos produtos, a maioria das pessoas realiza suas compras, incluindo o queijo, em diversos mercadinhos e nos três grandes mercados da cidade. Além disso, muitos optam por Solânea, cidade vizinha que compartilha o limite urbano, onde os preços dos produtos são mais acessíveis, conforme relatado por alguns interlocutores.

É importante destacar que uma parte significativa da população está ciente dos riscos de contaminação do queijo, quando as exigências sanitárias adequadas não são respeitadas. No entanto, a preferência pelos supermercados não se deve apenas a questões sanitárias, mas a uma série de fatores, como conforto térmico, ampla variedade de produtos e a possibilidade de comprar cartões de crédito. Assim, o comércio formal absorve uma parte considerável dos recursos financeiros das famílias bananeirenses.

Além de queijos, ovos, leite fresco e produtos do roçado, a feira é um espaço de intercâmbio cultural, troca de informações e acordos sociais que vão além da simples transação monetária típica dos supermercados. Funciona como ponto de encontro, evento social e vitrine para produtos locais e comerciantes de cidades vizinhas. Além disso, a feira serve como um termômetro da economia e das novidades que chegam à cidade, com comerciantes fixos utilizando sua estrutura para expor produtos em bancas ou transformar a rua em uma extensão de suas lojas. Os feirantes desempenham um papel crucial como agentes locais, conectando pequenos agricultores que não podem ou não desejam ir à feira com consumidores que fazem encomendas diretamente ou por meio de celulares. Os feirantes tornam-se intermediários na venda de produtos da agricultura familiar e mobilizadores da cultura popular e da tradição local.

³⁵⁹ Rua surgiu diversas vezes nas conversas informais como sinônimo de urbano e cidade, em contraste com o sítio (zona rural).

7.1.7.2 Além do queijo assado na brasa

O queijo coalho é frequentemente consumido com alimentos derivados do milho, como cuscuz, e em combinação com ovos e manteiga, tanto nas refeições matinais quanto no jantar. Também é apreciado gratinado na brasa ou preparado com manteiga e leite. Além disso, é frequentemente servido como acompanhamento de macaxeira, inhame, batata-doce ou fruta-pão, ou como recheio em pão francês. Assim, o queijo é classificado localmente como uma "mistura", atuando como uma proteína que complementa diversas preparações. Devido à informalidade de muitos desses produtores, que operam de forma artesanal, não é possível determinar com precisão a quantidade de queijo produzido localmente, nem a proporção do queijo fabricado no município em comparação com as cidades circunvizinhas.

A dinâmica comercial do queijo de coalho tem mobilizado diferentes cidades na Paraíba e em outros estados, pois já no século XIX há “registros da comercialização do queijo coalho, por meio dos chamados “comboieiros”, vendedores itinerantes, que percorriam longas distâncias, inclusive cruzando fronteiras entre as capitanias e províncias” (Ulisses, 2017, p. 20). Esse comércio atingia os atuais estados: Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Paraíba e Alagoas. Como os “tropeiros”, tinham que fazer essas travessias. O queijo fazia parte de sua alimentação, levado com farinha e rapadura para dar “sustança” (força) nas longas viagens. Câmara Cascudo mostra que no sertão, “o queijo era quase sempre, assado e, nas fazendas de fortuna mediana em diante, saboreado com farofa de ovos duros, sal manteiga da terra, meio insossa” (Cascudo, 2011, p. 622). Mesmo em caçadas e viagens, quase nunca era comido sozinho, sendo sempre acompanhado de farinha.

Em Bananeiras, observa-se a presença do queijo de coalho assado em espeto, frequentemente acompanhado de mel de engenho. Esses produtos estão integrados ao projeto Caminhos do Frio, que visa promover o turismo na região. A intensificação do fluxo turístico e a presença de moradores nos condomínios têm gerado efeitos positivos na produção agrícola local, resultando em um aumento significativo tanto na produção, quanto no consumo desses ingredientes. As lanchonetes locais, por outro lado, têm ampliado sua oferta, posicionando seus produtos como “brejeiros”, o que alinha a gastronomia regional ao modelo turístico.

A goma e o queijo são produtos amplamente disponíveis em supermercados; no entanto, os consumidores frequentemente não atribuem o mesmo valor a esses

produtos em comparação aos itens de origem local, presumindo que estes últimos sejam superiores e mais desejáveis. Essa preferência pelo mercado local é evidente entre os comerciantes da região. Assim, a alimentação dos habitantes de Bananeiras gradualmente se estrutura com base em suas preferências e na construção de sua identidade cultural, pois “o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia [...] nos pressiona dia após dia... aquilo que assumimos, ao despertar, [...] que nos prende intimamente, a partir do interior” (Certeau *et al.*, 2000, p. 31).

No contexto das interações diárias com estratégias turísticas, os moradores modificam sua relação com os produtos locais. Tais estratégias podem ser compreendidas como um processo deliberado, caracterizado por ações de instituições e setores sociais predominantes, incluindo o Estado, empresas e outras organizações. O objetivo dessas ações é a imposição de projetos que buscam controlar territórios, recursos e influenciar comportamentos sociais (Certeau, 1998).

O queijo de coalho tem uma grande capacidade de combinação com outros alimentos de nossa base nutricional, acompanhando o feijão, bananas (nas cartolas), derivados do milho, como o Mungunzá, Xerém e Cuscuz além de variados tubérculos como a macaxeira, inhame e batata doce. Esses alimentos constituem a dieta básica de grande parte da população e têm permanecido praticamente os mesmos ao longo do tempo, com exceção do Xerém e do Mungunzá. “Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível” (Cascudo, 2011, p. 23), mas também somos herdeiros de nossos ancestrais em relação aos seus hábitos e gostos, como um “complexo simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, dentre outros. [...] a fome biológica [...] não obedece ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas (Carneiro, 2003, p. 1) e de *status*. Isso não é diferente com o que acontece com a cachaça.

7.1.8 Do partido à visita guiada: a valorização da cachaça no Brejo paraibano

A produção de cachaça no Brasil teve início na época colonial com a expansão dos engenhos de cana-de-açúcar pelo território. O aumento da demanda e os avanços tecnológicos levaram à industrialização do processo, com a substituição dos engenhos por grandes destilarias, resultando em uma produção em larga escala e padronizada.

Apesar da industrialização, a produção artesanal de cachaça é preservada em muitas regiões do Brasil, mantendo a tradição e valorizando a diversidade de sabores e aromas (Silva, 2019). Quanto aos tipos de cachaça, existem diversas variações, desde a simples (branca) até as envelhecidas em barris de madeira, cada uma com características únicas, como cores e aromas distintos (Silva, 2019; Barbosa, 2014). Os especialistas na produção e consumo de cachaça, conhecidos como mestres alambiqueiros e *sommeliers* de cachaça, dedicam-se ao estudo e sua valorização, compreendendo as diferentes técnicas de produção e de consumo.

As práticas sociais ligadas à cachaça fazem parte da cultura brasileira, proporcionando momentos de descontração e celebração em diferentes cenários como bares e restaurantes, botecos e bodegas onde a bebida é apreciada e compartilhada, frequentemente acompanhada de *tira-gostos*. A cachaça, entretanto, enfrentou estigmas sociais ao longo da história: bebida da “ralé”, “associada a pobres, a escravizados, a mendigos, a doentes, a delinquentes, a todo e qualquer tipo de pessoa que esteja fora do tipo ideal de brasilidade almejado pelas elites idealizadoras da nacionalidade brasileira” (Silva, 2019, p. 14).

Desde a década de 1980, o Brasil conheceu um movimento de valorização da cachaça, reconhecendo sua importância cultural e econômica. Com a atividade turista em diversas regiões do país, ela aparece como patrimônio cultural e parte da histórica das regiões de engenho. Tornou-se um produto a ser degustado e harmonizado, tal qual vinhos finos. Cotidianamente, a cachaça pode ser considerada segundo o contexto social onde é encontrada e consumida, uma bebida chique e elegante, degustada por gente “fina”, disposta a aprender com os *cachaciers* e *sommeliers* de cachaça, responsáveis pela educação e refinamento do gosto dos novos bebedores do destilado (Silva, 2019). Esse refinamento ocorreu quando a classe mais abastada começou a consumi-la e a reconheceu como importante bebida nacional.

7.1.8.1 Moer a cana, fermentar e destilar

A introdução da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) no Brasil ocorreu, especialmente, na costa nordestina durante o século XVI³⁶⁰, tornou comum o

³⁶⁰ A produção da aguardente começou entre 1538 e 1545, durante a fabricação do açúcar. Na etapa de concentração da garapa, uma substância residual chamada *cachaza* era deixada para fermentar,

processamento para a produção de açúcar, cachaça e rapadura, beneficiando-se da proximidade com Portugal para o embarque do açúcar³⁶¹ (Andrade, 2005).

Os engenhos de cana do Brejo paraibano surgiram no século XVIII e a relevância desses empreendimentos vai além da economia, exercendo significativa influência na cultura, nos costumes, no modo de vida, na história, na política, nos valores e até na paisagem local (Dantas, 2003). Conforme Emília Targino e Ivan Moreira (1997), eles tinham porte inferior aos engenhos do litoral e eram destinados à produção da rapadura e da aguardente, influenciados pelo preço do segundo no mercado internacional. A aguardente era vendida a granel e escoada para outras cidades, sendo distribuída por “retalhadores”, geralmente tropeiros que faziam o comércio entre o sertão, as caatingas e as regiões de engenho.

O produto era vendido “no mole”, sem pagar impostos, e os aguardenteiros evitavam os caminhos alfandegários, como lembra José Lins do Rego, referindo-se aos vendedores de cachaça da zona da Mata em *Fogo Morto*: “seu Alípio está com os aguardenteiros na caatinga com medo do fiscal, e veio aqui comprar comida para os homens” (Rego, 2003, p.131). Ou ainda nesta outra passagem da obra: “estive no sertão, mestre José. Fui levar uma aguardente do coronel Feliciano do Angico, uma mercadoria de contrabando. Entregamos a bicha em Fagundes” (p. 173).

Bananeiras já foi um município com vários engenhos³⁶². Em plena atividade, contudo, só existem dois: o Engenho Moenda da Serra³⁶³, da cachaça Reserva da Moenda e do Engenho Goiamunduba (cachaça Rainha), cuja área se integra outras duas importantes referências naturais do município: a Reserva Florestal da Mata de Goiamunduba (RFMG) e o Assentamento de Trabalhadores Rurais de Goiamunduba

resultando em um líquido distinto. A destilação em pequenos alambiques de barro gerava uma substância brilhante e transparente. O termo “cachaça” tornou-se popular apenas por volta de 1700; antes, era conhecida como “vinho de cana” e “vinho da terra” (Mutton; Mutton, 2010; Abrabe, 2014).

³⁶¹ A aguardente estabeleceu-se no cotidiano brasileiro, com Mem de Sá produzindo-a em 1540 no engenho Ceregipe, no Recôncavo Baiano (Souto Maior, 1970/71; Barbosa, 2014).

³⁶² Atualmente, a Rainha monopoliza o mercado de cachaça em Bananeiras por ser o único engenho antigo em funcionamento no município, gerando forte identificação dos moradores com o produto. O Engenho Moenda da Serra, inaugurado em 2021, está se consolidando no mercado, mas depende de cana-de-açúcar produzida em Areia.

³⁶³ Engenho localizado no perímetro urbano da cidade, sem produção própria de matéria-prima.

de Cima³⁶⁴. Estabelecido em 1877 por Diocleciano Bezerra Cavalcanti³⁶⁵ este engenho, é atualmente administrado pela quarta geração da mesma família. A cachaça Rainha, seu principal produto, tem teor alcoólico de 50% e é envelhecida em barris de freijó³⁶⁶ (*Cordia goeldiana*).

Segundo Barbosa (2014), contemporaneamente no Brejo, o mando é presente no mesmo ambiente em que coexistem a figura patriarcal representada pelos descendentes de antigos senhores de engenho, e as carteiras profissionais resultantes da conquista de direitos trabalhistas e da regularização da jornada de trabalho.

No Engenho Goiamunduba o bisneto do fundador convive com José Fernandes (Zé Novo), um dos mais antigos funcionários do engenho que se refere ao pai do atual administrador do engenho (Mozart Bezerra) como o “pai dos pobres de Bananeiras, um homem bom, sempre disposto a ajudar todas as pessoas”, sem se reportar a sua atividade de influente político local.

Zé Novo herdou o “segredo” da destilação da cachaça Rainha de seu pai, José Francisco Fernandes da Silva (Zé Velho), mestre-distilador que trabalhou mais da metade de sua vida no Goiamunduba. Ele transmitiu seu conhecimento a Zé Novo, que já repassou o “segredo” a seu filho. Por ser conhecedor da história do engenho, Zé Novo tornou-se uma espécie de cicerone do engenho nas visitas guiadas ao público de turistas e curiosos que vem ao Goiamunduba conhecer sobre a fabricação da cachaça e da história da família Bezerra Cavalcanti e a sua própria, que de tão entrelaçada parece uma só. Como “guia oficial do engenho”, ele serve de ator “para a encenação de sua própria cultura, ou da imagem que desejam passar sobre si mesmos aos turistas” um olhar construído *para e pelo* turismo (Ramiro, 2019, p. 9).

Sua narrativa destaca as proezas da cachaça, a tradição do Engenho Goiamunduba, a qualidade e a fama da aguardente, porém omite a assimetria entre os operários e os donos do engenho, embora sejam os operários os mestres do saber-fazer e da manutenção do engenho. Hoje com 80 anos, Zé Novo relata sua jornada

364 Em 1993, o Interpa adquiriu a terra que se tornou o assentamento da reforma agrária de Goiamunduba de Cima. Originalmente, a propriedade abrangia 374,5245 hectares e foi distribuída entre 41 famílias. Este assentamento está localizado em uma área onde, anteriormente, funcionava outro engenho, conhecido por produzir a aguardente Cascavel (Silva, 2011).

365 A família Bezerra Cavalcanti, além de ter uma longa tradição na propriedade de engenhos, possui uma significativa influência na política.

366 Os barris com capacidade de até 40 mil litros, o local pode ser observado pelos visitantes durante um passeio guiado no engenho.

de 70 anos de trabalho, iniciada aos 10 anos como "cambiteiro", incumbido de encaixar as canas nos cambitos³⁶⁷ dos jumentos para o transporte até o engenho.

Antes mesmo de a cachaça se tornar "moda", Zé Novo já aprimorava a bebida dos Bezerra Cavalcanti. Orgulhoso, aponta um *banner* na parede da bodega do engenho³⁶⁸ e pede para lermos. Quando chegamos perto da foto³⁶⁹ já dispara: "Zé Novo é quem dá o grau da Cachaça em Bananeiras". Não basta lermos o texto da legenda, ele faz questão de recitá-lo, como um importante agente do processo, como de fato o é, como fora seu pai, que faleceu aos 96 anos e "deu o grau" da aguardente bananeirense até seus 70 anos, quando foi substituído pelo filho nessa função.

Figura 8 – Zé Novo explica o processo de fermentação nas dornas.



Fonte: Sales, 2023.

Segundo ele, a aguardente Rainha "é toda natural, não tem adição de água, de açúcar. Você não ver um papudo, um feridento, um pelado. Você pode beber a noite toda que não acorda com ressaca. Se você botar ela na geladeira, passa de 100 anos. E fica melhor", como destacou para um grupo de visitantes. Ele também explicou que

³⁶⁷ O cambito, uma forquilha dupla de madeira em formato de V, fixado em ambos os lados do lombo dos animais de carga. Para essa fixação, duas forquilhas paralelas são posicionadas em cada lado da cangalha do jumento, fornecendo suporte para a disposição horizontal das canas.

³⁶⁸ As degustações gratuitas ocorrem na bodega durante as visitas.

³⁶⁹ Uma reportagem da Revista Ponto de Cem Reis, Caderno do Jornal A União, sem data.

toda cachaça é dividida em três partes: a cabeça (primeira parte que sai do alambique, com até 70% de álcool e com as impurezas do metal), o coração (parte mais nobre da aguardente), e a cauda, com menos qualidade. Na Rainha, a primeira e última não são engarrafadas, sendo a primeira utilizada como álcool combustível ou para limpeza, e a terceira parte podendo até ser consumida e vendida a granel, mas não é engarrafada nem tampouco identificada com o selo da Rainha.

José Franciso, o Zé Pai, viu as usinas engolirem canaviais e senhores de engenho, que deixaram de ser senhores de si para se tornarem fornecedores de cana às usinas, sujeitando-se aos usineiros a partir dos anos 1930 (Ramiro; Parpet, 2019). Zé Novo observou o declínio das usinas, especialmente após a falência da Usina Santa Maria, em 1991, no município de Areia. Com a crise nas economias da rapadura e do açúcar, houve uma reconfiguração do espaço social no Brejo paraibano, impactando diversos senhores de engenho. Alguns optaram por transitar para a produção de cachaça, enquanto outros combinaram suas atividades urbanas com a dedicação à produção deste destilado e buscar “alternativas de reconversão capazes de manter as relações de poder e dominação através de preservação ou melhoria das condições dos agentes sociais” (Ramiro; Parpet, 2019, p. 80).

A autenticidade da cachaça artesanal a destaca no mercado, por sua procedência, sabor e aparência, elevando a percepção de qualidade e agregando valor em comparação às versões industriais. Mas o que é uma cachaça industrial e uma tradicional? O termo tradicional, conforme usado em Silva (2019), destaca que as cachaças tradicionais são aquelas destiladas em alambiques de cobre, em contraste com o termo industrial, aplicado às bebidas feitas em colunas de destilação. No entanto, o antropólogo paraibano enfatiza que essa oposição pode ser simplista ao "estabelecer uma relação direta de significação entre as dicotomias artesanal e tradicional, industrial e moderno, alambique e colunas" (Silva, 2019, p. 113-114).

O termo artesanal não é sinônimo, no contexto da cachaça, de um produto rústico, atrasado e mal elaborado (Câmara, 2004), por isso, esse autor prefere o termo "de alambique" para diferenciá-la de industrial, o que não significa, que um não possa incorporar características de outro, já que "uma cachaça produzida em colunas será sempre industrial, mas a cachaça produzida em alambiques pode ser tanto industrial quanto artesanal, a depender dos critérios aqui discutidos". No entanto, o produto industrial "pode incorporar certos elementos da tradição, principalmente nos

processos de envelhecimento. A cachaça artesanal pode incorporar, simultaneamente, elementos da tradição familiar e novos maquinários contemporâneos, sem interferir em suas características organolépticas" (Silva, 2019, p. 114).

O processo produtivo da aguardente ou cachaça pode ser segmentado em quatro etapas: obtenção do mosto, fermentação, destilação e envelhecimento. Embora cachaça e aguardente sejam bebidas similares, existem especificações técnicas e legais que estabelecem suas diferenças. A cachaça, por exemplo, foi padronizada oficialmente a partir de 1994³⁷⁰, respalda legalmente para sua identificação como bebida brasileira: "denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado da cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares" (Brasil, 1994).

Por outro lado, a legislação define que a aguardente de cana é "a bebida com graduação alcoólica de 38% a 54% em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro" (Brasil, 1994). Assim, a principal diferença entre cachaça e aguardente está na graduação alcoólica, não na matéria-prima, que é idêntica em ambos os casos.

A Cachaça Rainha, para fins legais, é uma aguardente, visto que tem graduação alcoólica de 50%. No Engenho Goiãmunduba, como enfatizou Zé Novo, "não se adiciona nada à cana moída: "a garapa vai para as dornas e fermenta em até 24 horas, e depois para o alambique de cobre", a cana é moída em um dia e destilada no outro". A fermentação é feita em 33 dornas³⁷¹ de madeira onde as leveduras transformam o açúcar da cana em álcool: "Quando a dorna para de "ferver"³⁷² a fermentação é encerrada e está pronta pra ir para o alambique", enfatizou.

Segundo Barbosa (2014, p. 25), a cachaça de alambique possui um valor agregado superior, graças à atenção dedicada à fermentação natural, ao cultivo sem

³⁷⁰ Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 e dos Decretos 2.314/97 e 4.851/2003.

³⁷¹ Uma dorna é recipiente amplo, sem tampa, feito de aduela, usado para pisar as uvas durante o processo de produção de vinho ou para a fermentação do mosto. No Engenho da Rainha elas são feitas de diferentes madeiras, como pau d'arco (ipê). Já os barris de feijó são para o envelhecimento.

³⁷² O termo é empregado aqui para indicar a ebulição [borbulha], uma vez que o mestre alambiqueiro determina o término do processo pela observação da "fervura" da garapa.

agrotóxicos, à colheita sem queimadas e ao investimento no envelhecimento da bebida. “Percebe-se grande diferença entre ambas, principalmente no aspecto sensorial”. Embora o processo seja artesanal, os conhecimentos especializados dos mestres fazem toda a diferença na valorização simbólica do produto.

Por isso, Zé Novo insiste que a aguardente não é um produto de “pé-inchado³⁷³”, e que seu pai, enquanto mestre-de-cachaça, bebia. “lá fazendo a cachaça e sabia se estava no ponto bebendo em uma quenga de coco. Lá em casa, minha mãe, minhas tias... quase todos da família bebiam, mas não tinha ninguém “papudo³⁷⁴”. Segundo ele, “a Rainha é uma cachaça de qualidade. Você deve beber uma dose de manhã, outra no almoço, outra no jantar, antes de tomar banho”, destacou enquanto ria junto aos visitantes. Na sua idade, ele se apresenta como prova e testemunha das virtudes daquela cachaça.

Hoje, o filho de Zé Novo é o atual mestre-de-cachaça da Rainha, reproduzindo a narrativa e o saber-fazer junto à valorização do lugar na produção simbólica da cachaça, o que se assemelha ao que ocorreu com os vinhos franceses (Parpet; Ramiro, no prelo). O modo de fazer e de consumi-la incorporam um conjunto de características que refletem a cultura e a tradição local desse produto específico no qual a qualidade está profundamente ligada aos elementos tradicionais que permeiam a fabricação dos produtos artesanais.

No entanto, os saberes da bebida não devem ser valorizados apenas pelos produtores e consumidores de cachaça, mas também pelo *cachacier* ou *sommelier de cachaça*, pois o “processo de valorização da cachaça exige novas maneiras de se relacionar com a bebida” (Silva, 2019, p. 177). Esses especialistas, como na enologia e na *sommellerie*³⁷⁵, estão criando uma narrativa de legitimação que lhes autoriza enquanto “autoridades” no assunto, indicando quais produtos devem ser conhecidos, apreciados, e em que momentos: “Por se tratar de um campo ainda não-consolidado,

³⁷³ O termo é uma designação estigmatizada utilizada para referir-se ao alcoolismo. A ingestão regular de álcool pode impactar a função hepática e resultar em edema, causado pelo acúmulo de líquido (CFM, 2019).

³⁷⁴ Assim como “pé-inchado” o termo “papudo” é utilizado de forma pejorativa para se referir a indivíduos que consomem álcool frequentemente, o que pode comprometer as funções hepáticas e renais, resultando em edema facial. O “papudo” incorpora um estigma social associado ao alcoolismo e suas consequências, além de estar frequentemente relacionado à cachaça de baixa qualidade.

³⁷⁵ Sommelierie é o campo que envolve o serviço de vinhos, cervejas e destilados. Um sommelier é um profissional especializado, com conhecimentos sobre características, produção e harmonização dessas bebidas.

prevalece a regra de que quem aparece mais e fala (“grosso”) mais alto, leva o prêmio. O prêmio é o reconhecimento como distinta autoridade em cachaça” (Silva, 2019, p. 177), ou seja, um cachaçólogo.

Entre os detentores desses saberes há também o dono do bar, que regula o consumo do álcool pelos consumidores, pois ele sabe que aquele que bebe desmedidamente vai à falência (Barbosa, 2014). Ele “tem que saber quanto cada um de seus fregueses é capaz de beber sem se tornar inconveniente, medindo essa capacidade em dinheiro” (Souto Maior, 1970/71, p. 86). Além das habilidades sociais, o dono do bar deve “possuir habilidades complexas em se tratando do ofício exigir e destrezas que vão além do enchimento do copo, da rapidez no cálculo da conta ou nos dotes culinários. Requer *traquejo* ao lidar com cada cliente” (Barbosa, 2014, p. 41). Conforme o autor, é intermediário entre os fabricantes e os consumidores, pois precisa ter sobriedade e mostrar a competência de um maestro, com um olho nos funcionários e outro nos consumidores, regendo sua pequena orquestra, mantendo a ordem e fidelidade dos clientes. Se a “branquinha” do cotidiano “entrou na moda”, foram os seus consumidores bebedores fiéis que garantiram a sua produção e evolução contínuas.

7.1.8.2 “Beber cachaça, agora, é moda”: consumo de bebidas alcóolicas

Uma narrativa popular, confirmada por meus interlocutores, conta que Jesus, em pessoa, saciou a sede com roletes³⁷⁶ de cana, conferindo ao vegetal uma bênção por sua doçura. Em contrapartida, o “diabo em-forma-de-gente” refastelou-se nas palhas de cana e estas lhe provocaram coceira. Ele a amaldiçoou, vaticinando que dela se teria uma bebida tão ardente quanto as caldeiras do inferno. Desta maneira, a cana possui duas “naturezas”: a do açúcar, um presente divino, e a cachaça, associada ao “maligno” (Souto Maior, 1970/71).

Foram os senhores de engenho e seus mandatários que introduziram ou permitiram o consumo da bebida entre os escravos, levando-os à dependência (Barbosa, 2014). Ainda conforme Luciano Barbosa, o efeito inicial de embriaguez servia como uma barreira eficaz contra o surgimento de lideranças. Eles forneciam a

³⁷⁶ Consiste em uma porção de cana raspada e cortada em rolinhos. Estes pedaços são usualmente comercializados em feixes espetados em fragmentos de bambu ou na própria casca da cana, quando esta é consistente, formando uma espécie de buquê de roletes.

cachaça e, posteriormente, utilizavam o estado dos consumidores para desacreditá-los perante seu grupo social, associando-os a pessoas imorais e à gente “sem-futuro”. O que os escravizados procuravam na cachaça era um alívio para os castigos infligidos e para as injustiças após um dia exaustivo (Souto Maior, 1970/71).

A comensalidade em volta da cachaça motivou pequenas revoltas e descontentamentos, especialmente contra a Coroa Portuguesa quando ela proibiu a cachaça e sua comercialização em 1649 (Cascudo, 1986). A proibição tinha um tripé fortemente declarado: primeiro, o consumo de álcool poderia levar ao descontrole e à indisciplina coletiva. Segundo: quanto mais cachaça fosse fabricada menos açúcar haveria disponível no mercado, mesmo quando os holandeses ocuparam o Caribe no século XVII e produziram açúcar para competir com o produto colonial; e terceiro, porque mais cachaça implicava no menor consumo do vinho da produzido na metrópole (Barbosa, 2014).

Os brindes com cachaça, especialmente durante a Inconfidência Mineira e a Revolução Pernambucana de 1817, tornaram-se uma forma de protesto: "Durante a Inconfidência Mineira, intelectuais, sacerdotes e militares brasileiros brindavam com cachaça seus ideais nacionalistas" (Abrape, 2014, p. 103). Na revolta pernambucana, os sacramentos religiosos eram feitos com aguardente em vez de vinho, "motivados a boicotar os produtos de Portugal" (Barbosa, 2014, p. 39). Em 1660, no Rio de Janeiro, a Coroa havia proibido a produção e o consumo na colônia, "já que competia com o vinho do Porto; além da Metrópole não querer a instauração de uma base industrial no Brasil. Em 8 de novembro de 1660, explode a revolta³⁷⁷ liderada por Jerônimo Barbalho, a pedir 'Liberdade' e reformas antifiscais" (p. 40),

Em Bananeiras, a aguardente Rainha possui a capacidade de atenuar disputas políticas, apesar de os herdeiros do engenho estarem envolvidos nesse tipo de disputa. Durante os dois anos de pesquisa (2022 e 2023), constatei que em todos os bares que frequentei havia Rainha exposta, a tal ponto que os clientes solicitavam “uma Rainha”: sinônimo de cachaça. Alguns bebedores só aceitam esta marca em detrimento das outras cachaças do Brejo. Uma de minhas interlocutoras disse que seu marido, mesmo sendo originário de Areia, só bebia Rainha, “é a melhor”! Uma outra interlocutora, adversária política dos Bezerra, disse que prefere a bebida local e

³⁷⁷ Começou em novembro de 1660 e terminou em abril de 1661, quando foi reprimido pelo Governador Salvador Correia de Sá, que impôs a pena de morte ao líder da insurreição (Barbosa, 2014).

fez uma lista de cinco cachaças, sendo três de Areia e uma de Alagoa Grande, mas mostrou sua preferência pela aguardente de Bananeiras, "porque a bicha é boa, independente de quem a produz! O que é certo é certo", destacou.

Essa identidade tem a ver com o que já discuti ao longo deste trabalho: a aguardente local incorpora a procedência gerando confiabilidade no consumidor por reconhecê-la como um produto do Brejo, agregando valor simbólico à história e à cultura local. Em Bananeiras, a cachaça identitária é a Rainha, o orgulho local. Se uma "lapada de cana" é capaz de apagar do corpo e da memória de curto prazo o esforço físico da labuta e dos problemas cotidianos, a Rainha é capaz de "apagar" as diferenças ideológicas e fazer dela um produto identitário, sinônimo de compartilhamento nas práticas de sociabilidade nos bares, restaurantes e mesmo nos botequins locais. A Rainha não é mais bebida de "cachaceiro" pobre, mas um "aperitivo" até dos moradores dos condomínios, turistas eventuais e dos *sommeliers* de cachaça que a tem procurado cada vez mais devido ao projeto de turismo da cidade, que a inclui como patrimônio.

Se antes a cachaça estava ligada ao universo masculino, como diz Cascudo (1986, p. 43), já que "vida de cabra é cachaça", atualmente são vistas embalagens sem imagens apelativas ou frases misóginas objetificando as mulheres, com insinuações eróticas, como eram típicos os rótulos de cachaça antigas (Barbosa, 2014). Atualmente, a cachaça é adquirida e apreciada por mulheres que frequentam o Beco, sem constrangimentos. Tanto o espaço quanto a cachaça deixaram de ser associados a comportamentos de "pinguços" e passaram a representar uma referência etílico-gastronômica em Bananeiras, como será discutido no próximo capítulo.

A aguardente não é mais bebida de pobre, nos botecos da esquina no final do dia fugindo da fome ou do frio, e até o frio é "elegante" se for apreciado com um *shot* de uma boa cachaça. Entretanto, essa reconstrução simbólica do espaço e da cachaça não é tão recente quanto aparenta. A crise das usinas, decorrente da diminuição dos incentivos governamentais ao Proálcool, levou os proprietários de engenhos a uma reconversão produtiva para se manterem no setor de derivados de cana. Uma das estratégias adotadas foi o alinhamento às políticas de turismo regional, impulsionadas na década de 1990, como a Política Nacional do Turismo (1991) e o Programa Nacional de Municipalização do Turismo (1994-2002).

Embora não tenham alcançado os resultados esperados, o primeiro programa focando na região litorânea e o segundo limitado a Estados e municípios sem articulação com as localidades vizinha, esses programas estabeleceram diretrizes para a formalização de novas parcerias e o fortalecimento da descentralização política do turismo. Isso possibilitou que pequenas localidades enxergassem a atividade turística como uma oportunidade de desenvolvimento local, permitindo a descoberta de suas "vocações naturais" (Sales, 2012).

Alinhados às políticas locais, estaduais e nacionais, os proprietários de engenhos mobilizaram-se para adaptar seus produtos a um novo modelo de desenvolvimento regional.: "A efetivação da estratégia de reconversão através da cachaça se baseia essencialmente na relação direta que ela mantém com as políticas públicas destinadas ao desenvolvimento da atividade turística na região (Ramiro; Parpet, 2019, p. 95). Nesse contexto, a cachaça foi concebida como um produto turístico, destacando a qualidade do líquido, as embalagens e a narrativa que valoriza o produto local, a história dos engenhos e o processo de produção local (Barbosa, 2014). Um aspecto crucial é investir em engenhos abertos ao público, priorizando a promoção do turismo, além de fortalecer as marcas no mercado nacional.

Com a criação do Ministério do Turismo em 2003, foi instituído o Programa de Regionalização do Turismo (PRT) como continuidade ao Programa Nacional de Municipalização do Turismo (PNMT). Lançado em abril de 2004 sob o subtítulo "Roteiros do Brasil", o projeto propôs uma gestão descentralizada fundamentada nos princípios de flexibilidade, articulação e mobilização, com o objetivo de promover a interiorização da atividade turística e a inclusão de novos destinos no mercado nacional (Sales, 2012). Enquanto o PNMT possibilitou que municípios com potencial turístico desenvolvessem suas atrações por meio da criação de eventos, o PRT viabilizou a implementação de roteiros turísticos que interligassem diversos municípios de uma mesma região.

Inspirado por essa política, surgiu em 2005 o Fórum Regional de Turismo Sustentável do Brejo Paraibano, reunindo a Secretaria de Estado de Turismo e Desenvolvimento Econômico (SETDE/PB), o Ministério do Turismo e o SEBRAE. Este fórum desempenhou um papel fundamental na concepção do projeto Roteiros do Brejo Paraibano, que foi estabelecido com base na implementação da Gestão Estratégica Orientada para Resultados (Cavalcante, 2013). Alinhado às diretrizes

operacionais do programa nacional de Roteirização do Turismo - Roteiros do Brasil, os agentes regionais demonstraram habilidade ao adotar a estratégia adequada e se ajustar à política nacional. Embora não tenham "reinventado a roda", eles impulsionaram o "carro" ao longo da estrada pavimentada pelo Ministério do Turismo.

Nesse movimento, surge a rota Cultural Caminhos do Frio, e o Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar (RICA), cuja primeira edição é em 2005 e segunda edição em 2008. Na segunda edição, o RICA propunha roteiros que integrassem o modo de vida, os conhecimentos e as práticas entrelaçadas na cultura da cana-de-açúcar, durante o período colonial nos Estados da Paraíba, Pernambuco e Alagoas e envolvendo 21 municípios. A partir do RICA é que surgem o Caminho dos Engenhos na Paraíba, que deveria se chamar Caminho da Cachaça, visto que tinha o propósito da valorização simbólica da bebida e seu modo de fazer. Mas, segundo Ramiro e Parpet (2019, p. 93), a gestora de turismo do Sebrae-PB revelou em entrevista que “o termo rota da cachaça foi recusado por poder ser depreciativo e podendo atrair ‘tudo que é cachaceiros’. A palavra engenho se associa a bebida, ao consumo de classes mais abastadas”.

A proposta inicial do roteiro visava revitalizar os engenhos e valorizar a cultura local, incluindo o saber-fazer da cachaça e da rapadura. Segundo Ramiro e Parpet (2019), a gestora do Sebrae destacou que o projeto não alcançou os resultados esperados, pois o roteiro tornava-se repetitivo, com guias apresentando as mesmas propostas em todos os engenhos, o que se mostrava "cansativo" para os turistas. Embora os proprietários dos engenhos não tenham compreendido completamente a proposta do RICA, integraram-se ao projeto, aproveitando a riqueza histórica dos antigos engenhos de cana-de-açúcar e guiados por narrativas, como a do senhor Zé Novo, organizaram visitas quase diárias. Nessas interações, os visitantes não apenas conhecem as histórias, mas também as registram em vídeos e fotografias, adquirindo *souvenirs* para presentear amigos. Essa prática tornou-se uma tendência, uma vez que presentear com produtos do engenho é considerado uma manifestação de sofisticação e apreço.

Em Bananeiras, três características contribuem para o crescente destaque da aguardente Rainha. Primeiramente, o evento Caminhos do Frio, realizado anualmente, ressalta os aspectos climáticos do Brejo e promove a cultura local. Em segundo lugar, a celebração de São João é marcada pelo consumo da cachaça

Rainha, propriedade do pai do atual prefeito (2021–2024), a qual é considerada a aguardente exclusiva da festividade. Por último, a valorização simbólica da aguardente é evidente nos condomínios de Bananeiras.

Conforme Elias (2001), assim como na moda e no uso de produtos distintivos, quando a elite ou a aristocracia começa a consumir determinados produtos ou a adotar certos hábitos, isso influencia os gostos e comportamentos das classes inferiores. Assim, como mencionado por uma interlocutora de Luciano Albino Barbosa (2014), o consumo da cachaça "virou moda", e todos aspiram a se tornar senhores de engenho. "Tudo isso significa um turbilhão de relações, um dinamismo social que tem na cachaça de alambique o parafuso de Arquimedes, ou seja, aquele dispositivo giratório que, ora no início, ora no fim, faz com que passado e presente se movam num simples giro para impulsionar coisas novas" (Barbosa, 2014, p. 22).

Alírio Trindade, pioneiro na incorporação de condomínios no município, inaugurou em 2021 o Engenho Reserva da Morada, um engenho urbano que se tornou referência na cachaça "tipo exportação". Localizado ao pé da ladeira que liga Bananeiras a Solânea, o engenho está situado no terreno onde Alírio reside. Por ser um empreendimento urbano, não produz cana-de-açúcar, adquirindo a matéria-prima de produtores de Areia, visto que toda a produção de Bananeiras é destinada à Cachaça Rainha. Em 2024, o engenho havia realizado três moagens e conta com um salão para eventos com capacidade para até duas mil pessoas em pé e mil sentadas, sendo uma das paredes envidraçada para permitir a observação da produção.

O Engenho propõe um roteiro de visita desde as dornas de decantação e fermentação do mosto, passando pelos alambiques até a sala de envelhecimento, composta por barris de carvalho e umburana. Os espaços são amplos e iluminados, e foram planejados especificamente para a visita dos turistas ou dos convidados das grandes festas. Ao lado do salão há uma recepção onde o visitante pode degustar a cachaça cristal e a envelhecida em barricas de umburana e é possível, além das garrafas, comprar pequenos barris com capacidade de cinco litros de cachaça, tanto de umburana, quanto de carvalho.

Sem deter o capital simbólico associado ao título de senhor de engenho, uma vez que não provém de uma família tradicional da cidade, Alírio Trindade recorreu a assessorias e equipamentos de Minas Gerais, estado reconhecido pela produção de cachaça de alambique e referência na valorização simbólica da bebida. Muitos dos

novos senhores de engenho do Brejo paraibano buscaram inspiração nesse contexto. Em Bananeiras, a cachaça está sendo ressignificada, incorporando novas representações à tradição da bebida, resultado do reconhecimento da cachaça como um símbolo autêntico da cultura brasileira, fundamentado em valores culturais, históricos e produtivos que a diferenciam de outras bebidas destiladas.

Esse reconhecimento está gerando uma mudança na percepção da bebida, influenciando diretamente sua produção, que agora se orienta por padrões de qualidade, tornando-a mais adequada para o consumo. Nesse cenário, os agentes institucionais desempenham um papel crucial, orientando os produtores a atenderem às novas demandas, melhorando os equipamentos e supervisionando os processos de engarrafamento e produção, com o objetivo de agregar valor à cachaça (Cavalcante, 2013). Assim, a bebida, anteriormente considerada de baixa qualidade, passa a ser apresentada como um produto típico, elegante e sofisticado. O aprimoramento das técnicas de produção com foco na qualidade, tem sido fundamental para a ascensão da cachaça a um patamar acessível a todas as classes sociais e difundida em todas as regiões do Brasil.

Este refinamento não apenas eleva o padrão sensorial da bebida, mas também amplia sua aceitação entre os consumidores, que a degustam ou apreciam de maneira gastronômica. Em Bananeiras, como em partes do Brejo, a bebida ganha “cidadania e assume a tez de sofisticação em rótulos e prêmios que a retiram da clandestinidade, de debaixo da mesa, para copos de degustadores exigentes bem diversos da imagem depreciativa do cachaceiro” (Barbosa, 2014, p. 88). Ela saiu da senzala dos botequins apertados, malcheirosos e mal iluminados para a “Casa-Grande”, onde transita ao mesmo tempo no campo da tradição e da novidade: um produto consumido pela família, degustada em doses comedidas e moderadas, e para presentear amigos.

Como observado por Ramiro e Parpet (2019) em Areia, muitos proprietários da região do Brejo ou aqueles que adquiriram terras, mesmo os que possuem diplomas universitários, realizando sua reconversão econômica sustentados na negociação de suas propriedades para desapropriação visando à reforma agrária, estão investindo em pecuária bovina e realizando a reconversão dos engenhos para produção de cachaça artesanal ou vendendo grandes parcelas de seus latifúndios para empreendimentos e incorporadoras destinadas a condomínios residenciais de médio e alto padrão.

No próximo capítulo, discutirei as novas configurações urbanas, com ênfase não apenas no processo de urbanização, mas também no papel da administração local, capaz de estimular ou frear essa transformação. Além disso, apresentarei os principais agentes privados envolvidos nesse processo.

CAPÍTULO 8: NOVOS SENTIDOS DO ESPAÇO URBANO

Porque cidade é um produto muito complexo. Cidade é um grande negócio. Não é alguma coisa que do dia para noite você tem uma mudança. Tanto que as características das nossas cidades têm a ver com raízes históricas

Ermínia Maricato (Entrevista)

Durante sua campanha à prefeitura municipal em 2004, a candidata Marta Ramalho e sua equipe já tinham conhecimento tanto do Programa Nacional de Municipalização do Turismo, implementado durante o governo de Fernando Henrique Cardoso (entre 1994 e 2001), quanto do recém-lançado (2004) Programa de Regionalização do Turismo, do governo seguinte (Lula). Embora, talvez, não estivesse completamente familiarizada com os detalhes da estrutura desses programas, seu alinhamento político com o então governador da Paraíba, Cássio Cunha Lima, era evidente. Naquele período, ele apoiava diversas iniciativas turísticas no estado, incluindo Cabaceiras³⁷⁸, o que garantia sua proximidade com essa agenda. Seu companheiro de chapa, o candidato a vice-prefeito Hélio Santa Cruz, era filiado ao Partido dos Trabalhadores, partido do governo federal à época.

Ramalho Leite, esposo da ex-prefeita Marta Ramalho, havia sido Secretário Municipal de Turismo em João Pessoa entre os anos de 1971 e 1972, no governo de Dorgival Terceiro Neto (1971-1974), primeiramente como Diretor de Relações Públicas (1971) depois diretor da Secretaria Assistente, que incluía a relações públicas e o turismo. (Leite, 2021). Segundo o ex-secretário, que posteriormente foi

³⁷⁸ O município do Cariri Oriental deixou de ser predominantemente agropastoril para se reinventar como destino turístico, a partir da valorização da cultura "bodística" e da caprinocultura. Esse processo de transformação atraiu a atenção da mídia nacional, que divulgou o município em diversos meios de comunicação entre 2003 e 2024. O Cariri Oriental foi destaque em programas como Domingão do Faustão (Rede Globo) e Domingo Legal (SBT), além de ser mencionado em matérias dos jornais Folha de São Paulo e na National Geographic (Sales, 2012).

eleito deputado estadual³⁷⁹ e deputado federal³⁸⁰ pela Paraíba, esse modelo de governança copiava aquele da Prefeitura Municipal de Recife (Leite, 2021), buscando o enquadramento nas regras do Fundo Geral do Turismo (FUNGETUR), do Plano de Metas do Governo Médici (1969 a 1974), fundo que era um desdobramento do Decreto-Lei nº 55 de 1966, que estabelecia o Plano de Ação Econômica do Governo (PAEG) e criava o Conselho Nacional de Turismo e a Embratur (Ramiro; Parpet, 2019).

Além de sua atuação na Assembleia Legislativa da Paraíba (de 1975 a 1980 e de 1983 a 1991), como procurador do Estado (em 1972) e membro da Câmara Federal (1991-1993), Ramalho Leite ocupou o cargo de Diretor de Crédito Rural do Banco do Nordeste do Brasil. Durante esse período, visitou diversos municípios do Nordeste e parte de Minas Gerais. Em sua função esteve direta e indiretamente envolvido nas discussões e decisões relacionadas ao desenvolvimento e ao turismo.

Além disso, o debate sobre desenvolvimento já se fazia presente na década de 1960, quando se mudou de Bananeiras para João Pessoa para cursar Direito e, posteriormente, ingressou na carreira jornalística³⁸¹. Seu interesse nas discussões relacionadas ao turismo no estado se reforçou em 2002, quando ele suspendeu suas atividades de advocacia para dedicar-se integralmente à campanha de Cássio Cunha Lima ao governo do Estado da Paraíba (Leite, 2021).

Assim, algumas pré-condições convergentes viabilizaram o projeto turístico de Bananeiras: além de uma política pública nacional direcionada para a atividade turística naquele período; a gestora municipal dispunha de uma consistente rede política local, estadual e nacional, sustentada pelo capital político do seu marido. Esse componente familiar não deve ser negligenciado, embora a presença de Ramalho Leite na gestão de Bananeiras tenha sido discreta, pelo menos em nível público.

³⁷⁹ Deputado(a) Estadual, pelo ARENA de 1979 a 1980; pelo PMDB de 1983 a 1987, e reeleito pelo mesmo partido de 1987 a 1991.

³⁸⁰ Assumiu como suplente, o mandato de Deputado Federal, na Legislatura 1991-1995, de 7 de novembro de 1991 a 10 de março de 1992, e de 20 de abril a 27 de agosto de 1993, em virtude do licenciamento do Deputado Ivan Burity, ex-diretor da Empresa Paraibana de Turismo, 1986-1990

³⁸¹ Ramalho Leite iniciou sua carreira jornalística antes de concluir o curso de Direito, em 1967. Nesse período, assinava uma coluna estudantil no Tribuna do Povo, jornal da UDN, partido ao qual estava vinculado e que apoiava o governo de Pedro Gondim (Leite, 2021, p. 107). Em 1965, já atuava na Rádio Tabajara. Após perder seu mandato em 1978, retornou ao jornalismo, integrando a equipe do Correio da Paraíba. Em 1993, ao se afastar da política, retomou sua colaboração com a imprensa, contribuindo com os jornais Correio da Paraíba e O Norte, onde comentava sobre temas cotidianos. Em 2011, foi nomeado diretor de A União, cargo que ocupou por um ano. Posteriormente, passou a colaborar regularmente com o periódico, publicando crônicas que, mais tarde, foram compiladas em livro.

Ocupando posição privilegiada numa vasta rede de relações políticas, econômicas e comerciais locais, segundo a situação em pauta, a prefeita acionava com maior ou menor facilidade os contatos de que dispunha, o que incluía antigos parceiros do cenário cultural, da imprensa e da política municipal, estadual ou nacional, destacando que seu marido foi deputado federal, diretor do Banco do Nordeste e procurador do Estado da Paraíba.

Junto a suas alianças, a então secretária de Turismo de Bananeiras, Ana Maria Gondim, dentista de formação, tinha uma trajetória que se entrelaçava com projetos culturais desde 1984, pois havia sido colaboradora (1979 a 1982) de Severino Ramos Pedro da Silva³⁸² na Secretaria Estadual de Cultura durante o segundo mandato de Tarcísio Burity (1979-1982). Posteriormente, ela integrou a equipe da PBTur) durante a gestão de Ivan Burity³⁸³ e desempenhou atividades ligadas ao Folia de Rua³⁸⁴ de João Pessoa. Ela foi convidada para assumir a secretaria de Cultura e Turismo de Bananeiras enquanto trabalhava na Subsecretaria de Cultura do Estado da Paraíba. À frente da PBTur, em 2005, estava Cléa Cordeiro, ligada ao grupo Cunha Lima e todos ligados ao Sebrae, outro importante parceiro neste projeto.

De acordo com Ana Gondim (2022), o primeiro contato para trabalhar em Bananeiras partiu de Ramalho Leite, pois haviam trabalhado juntos na Assembleia Legislativa, ele deputado estadual e ela tinha um cargo comissionado: “minha amizade era com ele; eu mal conhecia Marta. Foi coisa dele, de me convidar para ir para lá. Foi sugestão dele, sabe?”, revelando a participação de Ramalho Leite neste projeto, ainda que nos seus bastidores.

Tanto Ana Gondim quanto Ramalho Leite possuíam considerável capital político e participavam de uma rede de contatos com agentes vinculados à política partidária, às políticas culturais e à imprensa estadual. Além disso, o irmão de Ana Gondim, Raglan Gondim é arquiteto e urbanista, e é servidor público do IPHAN-PB. Além do

³⁸² Jornalista e escritor paraibano Severino Ramos Pedro da Silva, ou simplesmente Biu Ramos.

³⁸³ Ivan, sobrinho materno do ex-governador Tarcísio Burity, foi nomeado diretor-presidente da Empresa Paraibana de Turismo, em 1987, cargo que ocupou até 1990. Durante sua gestão, implementou o projeto turístico Costa do Sol em João Pessoa. Em 1990, foi eleito deputado. Entre 1º de novembro de 1991 e 9 de março de 1992, licenciou-se por motivos de saúde, sendo substituído pelo suplente Ramalho Leite. <https://www18.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-biografico/ivan-buriti-de-almeida>. Foi secretário estadual na primeira gestão de João Azevedo, exonerado, em outubro de 2019.

³⁸⁴ A Associação Folia de Rua foi estabelecida em 1996 com o propósito de coordenar os blocos que buscavam revitalizar o carnaval da cidade.

aspecto familiar, sua *expertise* em patrimônio e educação patrimonial lhe converteram num colaborador essencial ao projeto turístico de Bananeiras, assessorando sua irmã, a secretária, nessa área específica e desempenhando papel consultivo em questões arquitetônicas e urbanísticas.

8.2.1 Legislações estruturais

Apesar de afirmar que cedeu a Marta Ramalho o comando das decisões após sua eleição, a experiência de Ramalho Leite como operador do direito (foi advogado, jurista e procurador de justiça) desempenhou um papel crucial na implementação de um conjunto de medidas para iniciar o projeto. Entre elas, uma espécie de “consultoria” jurídica para estabelecer novas secretarias na cidade e modificar seus estatutos, adaptando-as a um plano voltado para o turismo com o objetivo de atrair investimentos externos e oferecer incentivos aos empreendedores imobiliários e possíveis futuros moradores.

Sua influência e poder sintetizados por uma carreira privada de operador do direito com 40 anos de experiência e a ocupação de cargos em funções públicas no executivo e legislativo foi fundamental na conquista da Câmara Municipal e de uma significativa rede de apoiadores locais da prefeita. Marta Ramalho já havia ocupado o cargo de prefeita anteriormente (1988-1992) o que lhe assegurava habilidade política garantindo a rápida aprovação das leis e transmitindo uma mensagem de confiança aos potenciais investidores da cidade.

Com a criação do Ministério do Turismo, em 2003, os estados se organizaram para acessar políticas e recursos destinados à criação dos Roteiros Regionais de Turismo, com o propósito de promover iniciativas centradas na atividade turística. Na gestão administrativa do Estado da Paraíba, o principal avanço institucional rumo a uma administração mais participativa e descentralizada foi a criação do Conselho Estadual de Desenvolvimento Turístico³⁸⁵, que agrupou importantes entidades ligadas ao do setor turístico paraibano (Paraíba, 2003).

³⁸⁵ O Conselho de Desenvolvimento do Turismo do Estado da Paraíba era composto por diversas entidades e autoridades, com o Governador do Estado, que o presidia, e o Secretário de Estado da Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia, que ocupava o cargo de Vice-Presidente. Além deles, faziam parte do conselho: o Presidente da PBTUR, a Secretaria de Planejamento, a Federação Nacional dos Estudantes de Hotelaria e Turismo, a Prefeitura Municipal de João Pessoa, a Prefeitura Municipal de Campina Grande, a Assembleia Legislativa do Estado da Paraíba, a Universidade Federal

No ano seguinte, foi estabelecido um convênio (343/2004) entre o Governo do Estado da Paraíba, o Ministério do Turismo e o Sebrae (Silvestre, 2011) para o desenvolvimento do turismo no Estado e, em 2005, foi instituída a Secretaria de Estado do Turismo e do Desenvolvimento Econômico, responsável pela elaboração das diretrizes do planejamento turístico estadual, com o respaldo da PBTur), incumbida da promoção e divulgação externa à Paraíba das potencialidades turísticas do estado (Endres; Matias, 2018).

Esta nova pasta foi assumida por Arnaldo Júnior³⁸⁶, ex-prefeito de Cabaceiras (PB) que após a gestão municipal passou a consultor do Sebrae e palestrante requisitado em outras regiões do Brasil, onde apresentava a bem-sucedida reconversão do município do Cariri paraibano, para se tornar um polo turístico e gastronômico em torno da criação de caprinos (Sales, 2012).

Ainda em 2005, o I Seminário de Regionalização do Turismo do Brejo Paraibano, sediado no Campus III da Universidade Federal da Paraíba (em Bananeiras) teve como objetivo apresentar uma proposta para o desenvolvimento turístico no estado, com a participação de municípios do Brejo os quais contribuíram para a elaboração de um roteiro turístico-cultural em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Plano Nacional de Regionalização do Turismo: “O evento foi uma realização do Fórum Regional do Turismo Sustentável do Brejo Paraibano, em parceria com o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Cultura, e com o apoio das prefeituras municipais participantes” (Cordeiro, 2014, p. 13), e contou com divulgação nacional por parte da PBTur. Desse Seminário surgiram as bases para

da Paraíba (UFPB), o João Pessoa Convention & Visitors Bureau (PB), o Parahyba Convention Bureau - Campina Grande (PB), a Associação Brasileira das Agências de Viagens (ABAV/PB), a Associação Brasileira da Indústria Hoteleira (ABIH/PB), a Associação Brasileira de Jornalistas e Escritores de Turismo (ABRAJET/PB), a Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento (ABRASEL/PB), a Federação das Associações dos Municípios Paraibanos (FAMUP), o SEBRAE-PB, a Federação do Comércio do Estado da Paraíba, a Federação das Indústrias do Estado da Paraíba (FIEP), o Banco do Brasil S/A - PB, o Banco do Nordeste S/A - PB, a Caixa Econômica Federal (CEF/PB), o Sindicato dos Guias de Turismo (SINGTUR/PB), o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de João Pessoa (SHRBS/JP), o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Campina Grande (SHRBS/CG), a Universidade Estadual da Paraíba (UEPB) e a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). Os membros do CONDETUR, tinham mandato de dois anos, sendo indicados pelas entidades que representam, juntamente com seus respectivos suplentes, e designados pelo Governador do Estado (Paraíba, 2003).

³⁸⁶ Arnaldo Júnior Farias Doso, graduado em Letras e pós-graduado em Gestão de Negócios Públicos, com extensão em Desenvolvimento Local e Regionalização do Turismo. Entre os anos de 1997 e 2004, exerceu o cargo de prefeito em Cabaceiras-PB. Atualmente, dedica-se à docência e consultoria no Sistema Sebrae, especializado em Gestão de Políticas Públicas e Desenvolvimento Local e Regional.

a Rota Cultural Caminhos do Frio, que seria realizada no ano seguinte, em Bananeiras.

Com os projetos em andamento e novas perspectivas de desenvolvimento turístico, a prefeitura alinhou o município às novas políticas locais, começando pela atualização legislativa municipal. A promulgação da Lei nº 312/2005 (Bananeiras, 2005) reestruturou a administração ao criar a Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esporte como órgão de primeiro nível hierárquico, com foco nas atividades-fim. Essa secretaria ficou responsável pelo Fundo Municipal de Turismo e Cultura, Fundo Municipal de Esportes e Lazer, Conselho Municipal de Cultura, Conselho Municipal de Turismo e Cultural, Departamento de Cultura, Centro Cultural Isabel Burity, Divisão de Turismo, Divisão de Divulgação e Eventos Turísticos, Divisão de Execução de Projetos Especiais³⁸⁷ e Departamento de Esportes e Lazer. A amplitude de suas atribuições a estabeleceu como uma "supersecretaria," com alta visibilidade e participação em todas as decisões locais sobre o desenvolvimento e promoção municipal.

No âmbito turístico, a secretaria assumiu a incumbência de promover eventos turísticos e outras agendas relevantes para o calendário de celebrações populares, cívicas e religiosas do município. Além disso, foi incumbida da disseminação do potencial local e das atividades turísticas realizadas, da cooperação com entidades públicas e privadas voltadas à promoção turística, e da administração dos recursos destinados ao município para implementação de programas turísticos.

Com salientam Barbosa e Coriolano (2017, p. 70), o turismo é impulsionado por políticas, principalmente as públicas, com o Estado atuando como promotor e colaborador de grupos empresariais que “com políticas de turismo constroem hotéis, restaurantes, espaços propícios ao lazer. Empreendedores conseguem incentivos fiscais, além de serem beneficiados com infraestruturas básicas nos locais de instalação dos empreendimentos. É necessário uma atuação mais intensa do Estado, por meio de articulações políticas entre os órgãos públicos estaduais, municipais e federais, pois as secretarias municipais de turismo, não possuem sozinhas competência para administrar as ações de desenvolvimento voltado ao turismo.

³⁸⁷ Todos os projetos que envolvessem eventos, divulgação cultural e com potencial turístico no município e que pudessem acionar os recursos tanto na esfera estadual quanto federal.

Buscando satisfazer as demandas dos visitantes e turistas³⁸⁸, era decisivo realizar uma melhoria da infraestrutura hoteleira e da restauração, incluindo bares e restaurantes, como já foi dito, pois até então apenas a Pousada Estação e a Pousada de Dona Nenê estavam disponíveis na hotelaria local. Para incentivar a construção ou adaptação de imóveis para preencher essa lacuna do município, a gestão municipal levou à Câmara Municipal um projeto de incentivos fiscais (Lei nº 313 de 2005) que concedia tratamento especial a empreendimentos voltados à oferta de hospedagem para o turismo e lazer. A legislação tinha dois objetivos específicos: atrair construtores para implementarem novos imóveis no município, ou transformar aqueles que já existiam em estrutura hoteleiras com isenção do "pagamento do Imposto Territorial Urbano, pelo prazo de dez anos, aos proprietários de imóveis, terrenos e edificações, destinados ao funcionamento de equipamentos voltas à oferta de meios de hospedagem para turismo e lazer" (Bananeiras, 2005, Art. 1º).

Vale ressaltar que “os moradores locais não pagavam o IPTU devidamente, pois que os imóveis não tinham seus valores de venda corrigidos há anos. A gente não estava renunciando a impostos, mas esperando que viessem novos empreendimentos para Bananeiras”, como destacou Marta Ramalho (2022), ou que os empreendedores locais soubessem aproveitar o momento de incentivos ao turismo do Governo do Estado, bem como da política pública na esfera federal.

8. 2.1.2 Os condomínios fechados em Bananeiras

Com a reconversão das atividades rurais no Brejo, muitas das terras que antes estavam desocupadas (especialmente aquelas situadas no perímetro urbano) começaram a ser vendidas por seus herdeiros para a construção de condomínios e projetos habitacionais (Ramiro; Parpet, 2019) por empreendedores locais já envolvidos ou com interesse em projetos imobiliários. Numa dinâmica local marcada pela interseção entre empreendedorismo e política, as oportunidades são potencializadas pela mobilização das redes e articulações políticas entre agentes

³⁸⁸ De acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT, 1995), o turismo é definido como a permanência de uma pessoa fora de sua residência habitual por mais de 24 horas, motivada por lazer, descanso ou aventura. Já os excursionistas ou visitantes são aqueles que retornam à sua residência em menos de 24 horas, caracterizando-se como visitantes de curta duração ou “visitantes de dia.” Desse modo podemos categorizar três tipos de viajantes: “turista (pernoita no lugar de visita), excursionista (visitante de dia que não pernoita) e passageiro em trânsito (de passagem por um lugar e em viagem para outro, ex. aeroporto ou cruzeiro)” (Pereiro; Fernandes, 2018, p. 180).

públicos e privados que viabilizaram a implementação dos projetos que reforçaram a simbiose pré-existente entre o capital privado e a esfera da política.

A formalização dos condomínios residenciais em Bananeiras estava estreitamente relacionada à presença de latifúndios na região. Embora as grandes propriedades tenham sido fragmentadas em pequenas parcelas, junto a pequenas e médias propriedades, a criação dos grandes condomínios foi viabilizada pela persistência de remanescentes de latifúndios que não foram subdivididos para fins de reforma agrária ou heranças. As famílias tradicionais, herdeiras de cafeicultores ou senhores de engenho, muitas vezes se viam forçadas a vender suas propriedades para obter recursos financeiros, com o objetivo de manter seu *status* social ou investir em outros setores, como o comércio ou a pecuária. Empreendedores locais e proprietários, atentos às oportunidades de negócios, acompanharam de perto as dinâmicas políticas locais e as mudanças nas elites fundiárias da região.

Ainda assim, Alírio Trindade (2022), que foi o pioneiro dos empreendimentos imobiliários de Bananeiras afirma que “empreender no Brasil é muito difícil. Quando a administração pública não atrapalha, já ajuda muito”. Na visão de Trindade, “atrapalhar” equivale à ação estatal no sentido de promover a regularidade administrativa e o respeito às legislações patrimoniais e ambientais que podem tolher a liberdade dos empreendedores na concretização de seus projetos e aspirações. O controle público, na sua perspectiva, representa um obstáculo à plena realização de suas atividades, que não teve início em 2005: “eu comecei antes... os dois loteamentos que eu fiz, na parte de cima, a parte Sul de Bananeiras. O Serra Verde representou 113 lotes com a visão total de Bananeiras. E o Morada Nobre esse bem menor”, mas foi com o projeto de desenvolvimento da prefeitura que ampliou seus investimentos.

Segundo Trindade, em 2005 implementou o “primeiro condomínio, eu e o professor Josinês Cirne, que era meu sócio na época, fizemos o Caminho da Serra. A prefeitura de Bananeiras concedeu um incentivo, que eu achei muito importante”, sendo tal incentivo a isenção de IPTU por 10 anos aos condomínios que fossem implantados na cidade, assim como a isenção de ISS sobre os serviços gerados dentro dos condomínios. A lei deixava claro: apenas “para a realização das obras e serviços de engenharia destinados à construção, reforma, ampliação e/ou adaptação de imóvel” (Bananeiras, 2005b), com finalidade de hospedagem para o turismo e

lazer. Desse modo, a administração incentivou novos empreendimentos isentando integralmente de quaisquer impostos municipais; “as empresas que se instalarem, a partir da vigência desta lei, com sede e foro no município de Bananeiras [...] são isentas do pagamento de impostos sobre Qualquer Natureza, pelo prazo de cinco anos, contanto a partir do início de suas atividades” (Lei 313, Art. 2º). Como bônus, “do sexto ao sétimo ano de atividade, as empresas [...] gozarão de redução de 50% (cinquenta por cento) na alíquota de ISSQN incidentes sobre os serviços de hospedagem” (Bananeiras, 2005b, Art. 2º, §º).

Para Marta Ramalho (2022): “que viessem empresas e se instalassem em Bananeiras e gerassem emprego, especialmente na construção civil. E quanto mais empresas fossem atraídas, mais gente acreditaria no projeto”. Para os novos investidores ainda havia o benefício previsto no Parágrafo Único do Art. 3º da mesma lei: “Equipara-se [...] a meio de hospedagem, as edificações erguidas em condomínios fechados voltados, principalmente, para o lazer”, incentivando empreendedores e proprietários das unidades condominiais.

Como maior promotora do plano, a prefeita participava pessoalmente das reuniões realizadas com os investidores, comprometendo-se a investir em infraestrutura. Para viabilizar a promoção do destino do investimento, a imagem idílica do local contribuía para associar as temperaturas consideradas amenas de Bananeiras (média da região circundante) a um “paraíso” de inverno, cercado por áreas verdes, clima agradável e natureza “exuberante”.

Junto ao idílio natural, a qualificação social do município lhe confere a segurança urbana desejada pelos condôminos originários de grandes centros urbanos como os três recém citados, aproximando também os residentes em termos de posição e *status* social principalmente em termos de hábitos de consumo e valores. Dessa forma, o município de Bananeiras foi a primeira localidade no Brejo a dispor de condomínios de lazer rural, como relatou Alírio Trindade (2022), que acreditava no potencial turístico de Bananeiras ainda nos anos 1970, quando chegou ao município, para dirigir o Campus III da UFPB naquele município em 1977.

Em 2005, Alírio Trindade tornou-se um dos sócios do primeiro condomínio de Bananeiras, e conta que “começamos o primeiro condomínio de inverno da Paraíba: foi o Caminho da Serra, na parte sul de Bananeiras. Nós lançamos em 2006 e vendemos em 45 dias, com 196 lotes” (Trindade, 2022), justamente porque a

prefeitura era uma espécie de parceira e os condomínios no Brejo eram uma novidade, estava na mídia (Barros, 2010; Ramiro, 2012). O condomínio atraiu alguns professores da universidade onde Trindade havia trabalhado, razão pela qual o Caminho da Serra ficou conhecido como o “condomínio dos professores da UFPB³⁸⁹”, inclusive porque muitos residiam no local, fazendo desse condomínio uma exceção, por ter moradores permanentes na maioria das residências.

Em 2007, a prefeitura encaminhou à Câmara Municipal um novo projeto de lei para, segundo Marta Ramalho, garantir “que a mão de obra das construções desses condomínios fosse de Bananeiras”. Em 14 de junho de 2007, a Câmara Municipal aprovou a lei que explicita que as pessoas jurídicas elegíveis para isenção fiscal conforme a Lei 313/2005 “ficam obrigadas a empregar pelo menos 70% (setenta por cento) da mão de obra local na construção da obra isenta de impostos municipais” (Bananeiras, 2007, Art. 1º).

O Departamento de Fiscalização e Arrecadação Municipal seria o responsável pela fiscalização das obras, e o descumprimento da norma acarretaria a revogação dos benefícios fiscais. Simultaneamente, a mesma Lei instituiu uma “taxa de turismo³⁹⁰” que incidiria sobre diárias em pousadas e hotéis, assim como contas em restaurantes, em favor do Fundo Municipal de Turismo, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Cultura (chefiada por Ana Gondim): “Essa nova lei não desanimou os construtores, pelo contrário, a população começou a acreditar no turismo. Eu ia para a Rádio Integração³⁹¹ prestar contas e dizia que já tínhamos conseguido x empregos. Se fossem 50 eu dizia que eram 100, pois eu queria que a cidade acreditasse na proposta!”, relembra Marta Ramalho (2022).

Assim é que a LTL Construções e Incorporações Limitadas (da qual Alírio Trindade era sócio) iniciou as vendas do residencial Águas da Serra Haras e Golfe, finalizado no ano de 2008, este último mais ambicioso³⁹². “Procuramos um equipamento que oferecesse um diferencial, que fosse um atrativo maior: o campo de golfe. Mas foi o maior desafio que meu sócio e eu enfrentamos para empreender esse condomínio” (Trindade, 2022). No condomínio do primeiro campo de golfe do Estado,

³⁸⁹ Já o Yes Banana, do qual falaremos mais à frente, era o condomínio dos técnicos administrativos, por ser mais afastado do centro da cidade e ainda não ter tantas casas construídas.

³⁹⁰ Conforme a legislação citada a taxa seria regulamentada por decreto, mas não chegou ser instituída.

³⁹¹ A Rádio FM Integração do Brejo, pertencente à Diocese de Guarabira fica em Bananeiras.

³⁹² Não só por contar da área de 105.000 m² divididos em 776 lotes, mas por contar com um campo de Golfe.

o investimento foi alto³⁹³, e o campo de golfe foi habilitado para torneios do circuito regional destacando Bananeiras regional e nacionalmente junto aos jogadores de golfe e na mídia especializada nesse esporte.

Figura 9 – Vista aérea do Condomínio Águas da Serra



Fonte: Joseildo Soares, 2025

É importante ainda destacar a relação entre a prefeita e a família de Alírio Trindade: “às vezes, ele fazia um churrasco e convidava a mim e meu esposo para irmos até a sua casa. Ele ficava explicando como pretendia fazer, quais as vantagens para o município e para os investidores”, destacou Marta Ramalho (2022). Como Bananeiras é uma cidade pequena, os eventos sociais eram momentos de encontros e convivência da gestora com os empreendedores. Marta Ramalho diz que foi ela mesma quem alertou Alírio Trindade sobre a venda da propriedade onde foi construído o Águas da Serra: “Eu estava no sepultamento de um amigo nosso e disse para ele que tinha ficado sabendo que a propriedade estava à venda. Era uma área de 130 hectares. Como eles já tinham realizado o outro condomínio, já tinha experiência”. Ela relembra que com a “venda relâmpago” dos lotes do Condomínio Caminho da Serra, eles haviam se capitalizado para novos projetos e não poderia perder a oportunidade”.

³⁹³ Conforme Alírio Trindade em valores atuais o custo foi da ordem de R\$ 16 milhões.

Progressivamente, Bananeiras tornou-se atrativa para novos empreendimentos imobiliários devido à rápida valorização dos terrenos e imóveis, estrategicamente posicionados em terrenos de elevada altitude e mais planos, distantes do núcleo urbano central, o que contribuiu para a acessibilidade financeira dessas propriedades.

Os idealizadores dos condomínios utilizaram essa rede para oferecer incentivos financeiros aos proprietários que trouxessem novos compradores. Um exemplo disso é o relato de um morador do Condomínio Águas da Serra, que afirmou que quatro amigos seus, todos ligados à Justiça Federal de Natal, compraram imóveis no residencial devido à sua influência e à divulgação informal do condomínio por sua família e outros residentes. Nesse contexto, uma pessoa associada ao condomínio sugeriu que ele e sua esposa atuassem como "intermediários", indicando novos conhecidos que poderiam acessar vantagens especiais oferecidas pelo condomínio. Essa proposta também foi estendida a outros moradores. Além disso, uma rede "espontânea" de recomendações surgiu quando os condôminos recebiam visitas de amigos ou colegas de trabalho interessados em aproveitar as oportunidades de adesão ao novo estilo de vida e às possibilidades de investimento. Outros condomínios também souberam aproveitar o interesse de compradores de Natal, João Pessoa e Campina Grande ao nomearem estrategicamente seus empreendimentos.

Entre os condôminos, formou-se uma extensa rede de divulgação do empreendimento pelas suas características naturais e socialmente distintivas, o que levou muitos amigos, familiares e colegas de trabalho dos proprietários a adquirirem também lotes nesse condomínio, que se tornou casa de campo de muitas famílias abastadas de Natal (RN), João Pessoa (PB) e Campina Grande (PB). Eles não queriam ficar de fora da nova "tendência" imobiliária.

Os nomes dos condomínios, como "Reserva dos Montes", "Alto da Serra Villas" e "Monte das Cerejeiras", foram escolhidos pelos empreendedores para associar os empreendimentos ao relevo local, usando duas estratégias de *marketing*. Para compreender essa escolha, é fundamental considerar a localização geográfica de Bananeiras, especialmente sua área mais antiga, foi estabelecida próxima ao Riacho Bananeiras, em um vale. Essa posição geográfica levou muitos visitantes e até moradores de Solânea com quem Bananeiras manteve uma rivalidade, a afirmar que a cidade parecia ter sido construída "num buraco".

Figura 10 – Vista Panorâmica da Cidade com vários condomínios



Fonte: Joseildo Soares, 2025

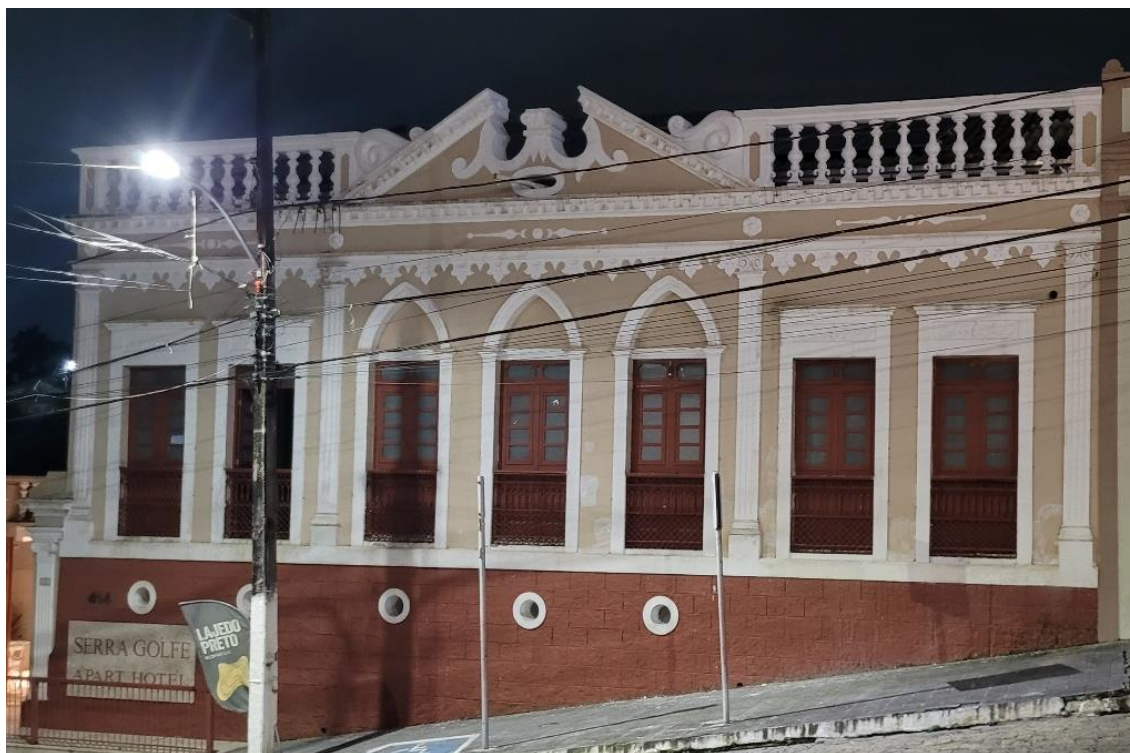
Quando os condomínios começaram a ser construídos, foram erguidos nas encostas, oferecendo vistas das serras e dos vales ao redor. Nessas áreas ainda havia resquícios de mata nativa, e os condomínios preservaram parte dessa vegetação como áreas de proteção permanente, como no Condomínio Águas da Serra.

Situados nas encostas e no altiplano da cidade, na chamada “Cidade Alta”, os condomínios com maior altitude ofereciam vistas privilegiadas dos vales, das matas preservadas e da cerração que cobre o cume das serras nos dias frios. Essa paisagem foi promovida como um “privilégio”, tornando os condomínios em áreas elevadas ainda mais valorizados. Assim, quando o condomínio é anunciado ou o corretor vai apresentar um novo empreendimento, como aconteceu com um casal de amigos meus, eles destacam a paisagem e a visão que o novo comprador terá quando sua casa estiver pronta e que visão ele terá no primeiro “momento do dia”. O termo “reserva” refere-se não apenas às áreas de vegetação preservada, mas também a algo restrito, raro e destinado a um público específico.

Reforçando o relevo local, marcado por declives suaves, os condomínios ganham nomes sugestivos: Reservas dos Montes (114 lotes de tamanhos variados numa área de quase 177 mil m², ou Serras de Bananeiras, (415 lotes com 738 mil m²). O Condomínio Bananeiras Hill’s ganhou nome anglófono (33 lotes numa área de

pouco mais de 20 mil m²). Se, nos primeiros empreendimentos as áreas estavam localizadas nas partes mais afastadas da cidade, ocupando os platôs dos vales, com o crescimento imobiliário a partir de 2005 surgiram outros, mais próximos do centro da cidade o Monte Carmelo Privê³⁹⁴ (com 68 lotes numa área de 29.750,20 m²), o Serra Nevada I e II (área de 25.000 m² e 110 lotes), e o Condomínio Yes Banana, com 12.000 m² de área e 296 lotes, este último concluído em 2010.

Figura 11 – Fachada do Hotel Serra Golfe



Fonte: Sales, 2020. Prédio Tombado. Quartos foram construídos na parte de trás.

Para suprir a demanda por um hotel na cidade, a LTL Construções e Incorporações Limitadas adquiriu um casarão antigo localizado no centro da cidade, próximo à igreja Matriz. Após passar por uma reforma, o edifício foi transformado em hotel para 110 hóspedes (Barros, 2010). Batizado de Hotel Serra Golf, foi inaugurado em 2010 e destacou-se por abrigar o primeiro restaurante de alta gastronomia da cidade (Restaurante Sabor da Serra), e oferecer 55 suítes, salão de convenções, tornando-se uma referência na hotelaria do Brejo paraibano.

³⁹⁴O Condomínio recebeu esse nome por estar próximo à nova sede do Carmelo Sagrado Coração de Jesus e Madre Teresa, fundado em 1999, após ter se mudado do centro da cidade para o Bairro Divina Graça. A construção do Novo Carmelo foi concluída em 2010.

Progressivamente Bananeiras urbana e rural, foi acolhendo transformações que incorporaram novos modelos de organização do espaço social e da produção econômica, significando que o “espaço” compreende a natureza, a sociedade o movimento ou conforme Milton Santos (2008, p. 28), “o espaço deve ser considerado como um conjunto indissociável, de que participam de um lado, certo arranjo de objetos geográficos, objetos naturais e objetos sociais, e, de outro, a vida que os preencha e os anima: a sociedade em movimento”.

No arranjo contemporâneo do espaço em Bananeiras muitos terrenos e áreas fundiárias, foram valorizados produzindo especulação imobiliária. A formação de condomínios produziu enclaves fortificados numa área urbana e rural marcada por uma paisagem humana de poucos muros, paredes e limites territoriais físicos, embora a história fundiária desse município seja profundamente marcada por latifúndios de cercas e porteiras bem delimitadas (Meneses, 2018; Menezes et al., 2004; Garcia Júnior, 1988; 1989). Antigamente, os espaços eram delimitados pelas cercas e arames farpados dos senhores de engenho; atualmente, são os muros altos que separam os condomínios das moradias mais modestas.

Fisicamente os condomínios são “demarcados e isolados por muros, grades, espaços vazios e detalhes arquitetônicos. São voltados para o interior e não em direção à rua, cuja vida pública rejeitam explicitamente. São controlados por guardas armados e sistemas de segurança” (Caldeira, 2000, p. 258), que impõem regras de inclusão e exclusão. Para consolidar em seu público a sensação de estar em “férias permanentes” os condomínios têm nomes que lembram refúgios, clubes e espaços de privilégios no quais os moradores se sentem diferentes e únicos. Assim, o Condomínio Sonhos da Serra, “é o Condomínio Clube Perfeito para quem busca paz e harmonia, mas sem dispensar qualidade e infraestrutura³⁹⁵”, ou seja, um sonho de consumo.

No condomínio Alteza Condo Resort se oferecia “um novo conceito de viver no campo”³⁹⁶ com investimentos na sustentabilidade ambiental, como como reservatórios próprios com água de poço e reserva de mata nativa. Além disso, o Alteza Condo tem equipamentos hiperbólicos, com nomes em inglês ou que se

³⁹⁵ <https://www.instagram.com/sonhosdaserra>. Acesso em 02 de nov. 2023.

³⁹⁶ <https://grupoconserpaenger.com.br/empreendimentos/em-construcao/alteza-condo-resort-sitio-bezerros>. Acesso em 10 de fev. 2024.

destacam como o “maior balanço do Brasil”³⁹⁷ em seus materiais de divulgação onde famílias (brancas), bronzeadas e felizes sorriem em férias contínuas. Não é diferente com o Green View, condomínio próximo ao centro da cidade que promete oferecer um restaurante internacional, um clube do vinho, um café colonial e “um mirante com iluminação cênica para aprimorar a experiência dos residentes”. Situado numa encosta com visão para a igreja matriz de Bananeiras deve ser entregue em 2025. Ele, que está situado a 1,5 km do marco zero da cidade, é classificado como um “condomínio boutique”, por ser composto por apenas 42 unidades habitacionais de dois pavimentos. As fachadas dessas residências são voltadas para o centro da cidade, com vista para os fundos da igreja e para grande parte do centro histórico de Bananeiras.

Mas os condomínios não carregam apenas nomes que remetem a sonhos, serras e montes, sendo batizados com nomes aristocráticos como o já citado Alteza Condo Resort que promete reproduzir a vida da nobreza, num condomínio que “está na área mais nobre e cobiçada de Bananeiras”³⁹⁸. Ali, um terreno é sinal de distinção, de exclusividade, vista como fonte de inspiração para modelos sociais e práticas de consumo de “bom gosto” conforme o site do empreendimento: o “Projeto traz casas prontas, exclusivas e personalizadas, para quem quer usufruir do melhor”.

No condomínio Jardim Imperial situado a 600 metros de altitude e com 360 lotes, promete ser “o mais completo da serra”³⁹⁹, pois contará com “espaço vinho”, ambiente cervejeiro e ambiente multiuso, como cinema, boate, pub, piscina aquecida de borda infinita. Promete, assim, que será inaugurado em 2025 e que o condômino que adquirir um lote levará uma vida de imperador. Construído numa área de 75 hectares, adquirida diretamente de Agnaldo Rocha, herdeiro (3ª geração) do Barão de Araruna essa propriedade testemunhou a sucessão do poder local, quando a família Bezerra Cavalcanti substituiu o comendador Felinto Rocha, filho do Barão de Araruna, falecido em 1913 (Almeida, 1978). Agnaldo Rocha também herdou de Maria Augusta

³⁹⁷ No condomínio Alteza Condo Resort, destaca-se o Balancéu, reconhecido como o maior balanço do Brasil, com 8 metros de altura. Este equipamento é um dos principais atrativos do residencial, atraindo potenciais compradores. Além do Balancéu, o Observatório, uma cabine de vendas com maquete do empreendimento, está aberto ao público, aumentando as possibilidades de atrair interessados.

³⁹⁸ <https://grupoconserpaenger.com.br/empreendimentos/em-construcao/alteza-condo-resort-sitio-bezerras>. Acesso em: em 21 de mai. 2024.

³⁹⁹ <https://site.investaimoveis.com/jardimimperialbananeiras>. Acesso em 21 de mai. 2024.

Rocha, o casarão ao sopé da escadaria da igreja matriz, que hoje é o Cenário, Hostel e Bar com uma vista muito apreciada de Bananeiras.

Com relação à localização do Alteza em relação ao Águas da Serra, cuja proximidade geográfica entre esses empreendimentos não implica em igualdade entre seus residentes; ao contrário, como num *potlatch* (Mauss, 2013) destaca-se a competição pela superioridade dos empreendimentos em relação aos precedentes. Mesmo que um indivíduo tenha um vizinho ou amigo residindo do outro lado da avenida, essa proximidade não reduz a percepção de rivalidade na busca pelo espaço habitacional ideal. E atual rivalidade não é mais para quem tem a casa mais bonita e cara, mas quem tem espaço em seu terreno para construir um heliponto privado e “chega em casa”, com seu helicóptero pessoal, caso do Condomínio Águas da Serra.

Os investimentos na região do Brejo paraibano impulsionaram uma valorização considerável do território, despertando o interesse do setor imobiliário, que passou a investir, além dos condomínios, na construção de chácaras e residências de inverno, tendência evidenciada por Marina Barros (2010), moradora do município e que acompanhou as mudanças ocorridas nas duas últimas décadas. Em 2023, quando eu estava terminando a pesquisa de campo, além dos condomínios e chácaras privadas, já havia 28 loteamentos em implementação no município, todos em volta da sede de cidade.

Figura 12 – Vista aérea do Condomínio Jardim Imperial



Fonte: Joseildo Soares, 2025. O condomínio é área “raiada”, inferior direita.

Everaldo Costa (2010, p. 20) descreve o surgimento de uma "ultravalorização econômica dos destinos turísticos", fenômeno que restringe a capacidade dos habitantes locais de permanecerem na área devido à pressão exercida por grupos econômicos sobre os pequenos proprietários, aliada aos altos preços dos terrenos urbanos e das moradias, corroborada por pesquisas de Ramiro (2012) e Silvestre (2011), este último geógrafo e residente no município vizinho de Solânea, que foi presidente do Fórum de Turismo do Brejo.

Muitos herdeiros de imóveis centenários do município estão vendendo essas propriedades para outros fins e migrando para áreas menos centrais ou afastadas dos bairros supervalorizados. Atualmente, cada condomínio assume o papel de um bairro ou integra um desses logradouros públicos, protegidos por muralhas e sistemas de segurança. Nesse cenário, o mercado voltado para o turismo de inverno e frio ganha destaque, expandindo-se pelo campo e provocando transformações na paisagem, nas dinâmicas de trabalho e na estrutura agrícola dos municípios, resultando em uma nova configuração territorial. Dessa forma, “a incessante busca do lucro e da renda impõe a procura ou o estabelecimento de critérios de especialidade, singularidade, originalidade e autenticidade nos lugares” (Costa, 2010, p. 98).

Por isso, nos lançamentos dos condomínios as características de frio, clima ameno e vegetação sempre verdejante são consideradas importantes para garantir que Bananeiras se destaque como lugar especial do Brejo, se diferenciando de Solânea e demais municípios do seu entorno, embora com paisagens confundidas e compartilhadas. No Brejo idealizado e comercializado pelo *marketing*, Bananeiras é o “melhor lugar”. Por isso mesmo, “estar em Bananeiras é experimentar a calma que os grandes centros não proporcionam, um verdadeiro porto seguro da tranquilidade. A exuberância das suas belezas naturais, que acalmam e acolhem, será a paisagem comum do seu dia a dia”⁴⁰⁰, como promete a publicidade do Condomínio Ville Vert. E o cliente não precisa se preocupar, porque esse paraíso é próximo: “sua localização estratégica permite um acesso simplificado, mantendo-se a uma pequena distância de João Pessoa, Natal e Campina Grande”. O Paraíso está na Terra e muito próximo.

Nessa mesma linha de argumentação Karina de Leon Amado, Secretária de Turismo de Bananeiras (desde 2020), destaca que “Você se desloca da sua casa para

⁴⁰⁰https://d335luupugsy2.cloudfront.net/cms%2Ffiles%2F686462%2F1697200786E-book_Ville_Vert.pdf. Acesso em: 21 mai. 2024.

vir para um lugar tranquilo, onde a sua família, os seus filhos querem estar, é muito importante!” Ela que também é empresária do setor de hospedagem em Bananeiras (proprietária da Pousa Estação) enfatiza que “às vezes, você compra uma casa de campo e o filho não quer ir, quer ficar na capital. E aqui não; aqui todo mundo quer! Criança, adolescente! Isso é muito bom” (Amado, 2023).

Aproximando-se da proposta apresentada pelo Bananeiras Country Club (pré-lançamento em 2024) onde se lê que ali “A vida te reservou o melhor”, nos “ares da serra”, onde serão acomodados os 60 itens de lazer que o condomínio oferece, como cinema ao ar livre, redário e “mirante de vinho⁴⁰¹”, em lotes a “aproximadamente 565 metros acima do mar”. Uma fazendinha e uma horta comunitária completam o benefício da felicidade das coisas simples” (Bananeiras Country Club, 2024, n.p.). Neste empreendimento que contará com o Museu Casa do Barão de Araruna o patrimônio material e imaterial de Bananeiras é exaltado, assim como no Condomínio Ville Vert (2024, n. p.) que destaca “basta chegar em [sic] Bananeiras para experimentar um estilo de vida que sossega nossa mente e aquece o coração, apesar do frio”. Novamente, a ideia de clima ameno o ano inteiro aparece na publicidade.

8. 2.2 Preservação da antiga Bananeiras

A convergência de interesses e a proximidade política do governo Cássio Cunha Lima com a ex-prefeita Marta Ramalho e seu esposo, Ramalho Leite e de Ana Godim, ex-Secretária de Turismo de Bananeiras, o Governo do Estado da Paraíba viabilizou a promulgação do Decreto-Lei nº 27.204 (06 de junho de 2006), que estabeleceu a criação da Área de Proteção Ambiental Roncador, diante da “necessidade da conservação dos ecossistemas associados às nascentes e cursos d’água localizados à montante da Cachoeira do Roncador, situada entre os municípios de Bananeiras e Pirpirituba” (Paraíba, 2006). O decreto ainda destaca que a área pode ser usada para atividades científicas, esportivas e turísticas.

Realizado naquele ano, o Diagnóstico das Potencialidades Turísticas e culturais do município concluiu que, especialmente na zona urbana, existia um significativo patrimônio histórico e arquitetônico originado do período áureo do café, destacando-se o casario da região central, por isso mesmo foi feita a “Inserção de

⁴⁰¹ A lógica do clima ameno que caracteriza o Brejo posiciona Bananeiras como um espaço ideal para o consumo de vinho, transformando-o em um símbolo de charme e convivência familiar e social.

diversas matérias sobre os atrativos naturais e patrimônio histórico e ambiental, artesanato e cultura do Município em diversos veículos de comunicação do Estado da Paraíba, Rio Grande do Norte e matéria no Jornal O Globo” (Diagnóstico, 2006, p. 120).

A administração municipal demonstrava grande preocupação em preservar esse patrimônio, visando integrá-lo como recurso turístico desde que, em 2005, haviam sido aprovadas as leis municipais número 312/2005 e número 313/2005 ambas concedendo incentivos fiscais para investimentos envolvendo a reestruturação desse casario para fins turísticos. Segundo Ana Gondim (2022), a prefeitura percebeu “a importância do casario na cidade e a necessidade de sua preservação. Alguns prédios estavam em estado precário, exigindo medidas para revitalizá-lo, mas evitando que fossem descaracterizados por placas, toldos e reformas negligenciadas”. Foram contabilizados 80 edifícios na cidade, alguns com mais de um século de existência e de grande relevância para a história local.

Para Everaldo Costa (2010), o fenômeno turístico resulta na seleção de localidades dirigidas ao desenvolvimento dessa atividade envolvendo um passado glorioso ou um ciclo produtivo que lhes projeta na condição de mercadorias, denominadas cidades-patrimônio. Integrado à ideologia capitalista, o turismo está intrinsecamente ligado ao processo histórico de segmentação das características específicas de cada local. Esse processo resulta na emergência de novos agentes e na atribuição de funções e significados inéditos às estruturas antigas, promovendo a produção do espaço turístico tanto nas áreas urbanas quanto nas rurais. Desse modo, o turismo deve ser compreendido na “relação entre as pressões e a fluidez, a dinâmica e a inércia, a expansão e a retração, a construção e a desconstrução, a ‘preservação’ e a mercantilização vigentes nos lugares da vida, da história e da natureza (Costa, 2010, p. 115). Ainda segundo o autor, a atividade turística é sustentada pela exploração máxima da representatividade cultural, simbólica e imaginativa dos lugares, sob a ótica economicista como um processo ideológico, político e econômico. Para garantir sua continuidade, o turismo requer uma base material específica, um sistema eficaz de representações e a habilidade imaginativa e de influência de agentes locais.

Os patrimônios adquirem importância devido ao seu valor como obras de arte ou por terem sido cenários de eventos significativos, conforme documentado em

narrativas históricas oficiais (Fonseca, 2003). Contudo, é crucial destacar que um patrimônio não é neutro, mas revela narrativas da história ou de grupos específicos influenciando a relevância de certos bens culturais conforme seu contexto geográfico e temporal (Gonçalves, 2009). Por isso, a percepção do bem patrimonial pode ser muito divergente entre pesquisadores (inclusive entre si) e a comunidade local. Uma narrativa consensual pode emergir nos processos coordenados de reconhecimento, identificação, promoção e difusão dos bens, muitas vezes promovendo o fortalecimento de identidades locais em grupos subalternos, ultrapassando as narrativas dominantes da história dos vencedores (Nora, 1993; Halbwachs, 2006).

Como construções discursivas que acessam ideias de pertencimento e processos históricos, sociais e ideológicos os patrimônios culturais revelam a relação que os grupos detêm com a memória local: por isso no tombamento de bens materiais o foco se desloca dos bens para os sujeitos e processos envolvidos, considerando o significado desses bens para a comunidade local (Fonseca, 2003). No processo de preservação e mesmo do tombamento de Bananeiras (IPHAEP, 2006; 2010) na primeira seleção, algumas edificações se destacaram, tendo como critério principal a idade e importância do edifício para a cidade, como o Prédio dos Correios e Telégrafos (datado de 1835) e o edifício da Igreja Matriz, iniciada em 1861. Além disso, há o emblemático prédio do Cine Teatro Excelsior, conhecido popularmente como Cinema do Padre: em estilo Art Déco e construído na década de 1940. Três edifícios que integram a memória coletiva de Bananeiras, a qual, conforme Davallon (2015, n. p.) faz parte da memória social “chamada também de memória cultural – pertence, evidentemente, ao registro da memória, no sentido de que tem a capacidade de dar continuidade à transmissão no seio de um grupo”. A reconstrução histórica ou patrimonial é feita a partir do tempo presente com um propósito: “uma força ativa, construtiva, dinâmica, que contribui para fazer esquecer tanto como, para fazer lembrar” (*ibid*).

O projeto turístico de Bananeiras foi concebido com o objetivo de “resgatar” a memória do período áureo do município. O prédio dos Correios, por exemplo, é um testemunho do processo de documentação relacionado à exportação de café, enquanto a igreja, erguida com substanciais doações de cafeicultores, reflete a influência dessa fase econômica. O cinema, por sua vez, remonta à década de 1940, marcando a chegada da modernidade a Bananeiras, e se configura como um espaço

de lazer inserido na história coletiva e social da cidade. Ao ressaltar símbolos de um passado próspero, o projeto turístico integra passado e presente. Em contraposição, a reconstrução histórica ou patrimonial é realizada a partir do tempo presente e depende da mediação dos documentos arquivísticos, e não dos testemunhos ou documentos criados com fins específicos de transmissão.

Glória Guimaraes (2022)⁴⁰², ex-diretora do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros considera não apenas que o prédio do Cine Teatro Excelsior é importante, mas todo seu contexto histórico porque “nos dias de sessão, era um evento na cidade. Nós, as moças, andávamos de braços dados, três quatro, no passeio público, enquanto os rapazes que queriam nos paquerar, ficavam do lado da calçada nos olhando passar”, relembra sua juventude vivida em Bananeiras na década de 1960. Como a música que chamava para a sessão e os cartazes dos filmes, o prédio do cinema está intimamente ligado à sua memória afetiva, mas ainda à identidade da cidade.

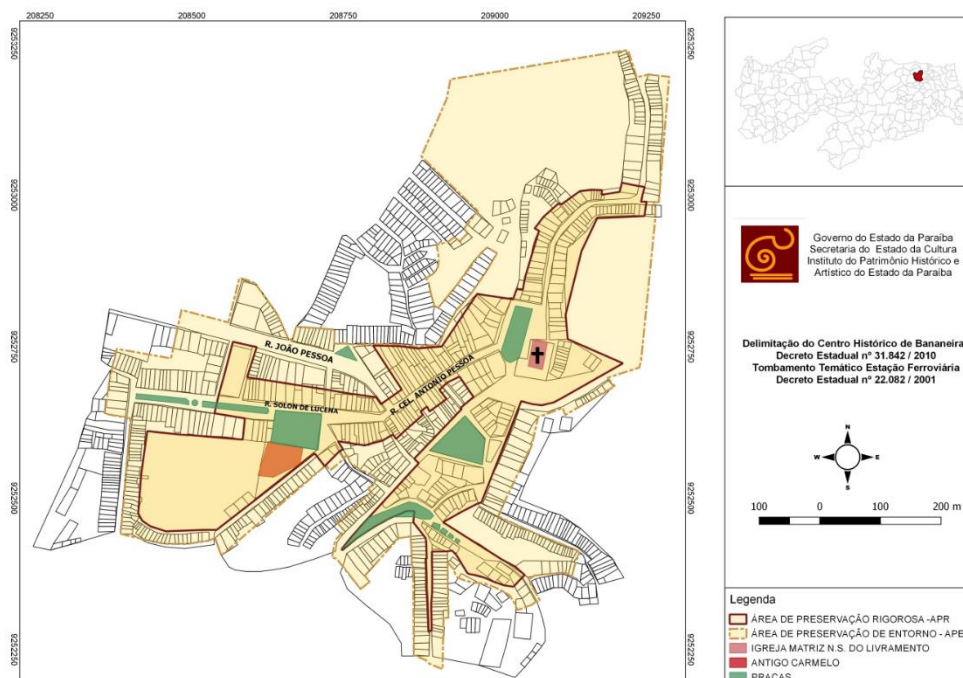
Objetivando preservar esse patrimônio histórico e arquitetônico, a Câmara dos Vereadores aprovou o Plano Diretor da cidade, com base no Estatuto das Cidades (Lei 10.257/2001)⁴⁰³, seguindo o código municipal Art. 1º: “Fica instituído o Plano Diretor Participativo de Desenvolvimento Municipal Sustentável do município de Bananeiras, que estabelece diretrizes de ordenamento, orientação e controle do desenvolvimento municipal em todo o seu território” (Bananeiras, 2010).

Nesse conjunto de medidas, dois pontos importantes no que tange a estrutura do município, o primeiro deles dividindo o município em sete macrozonas, uma delas a “3. Zona de Expansão Urbana: prioridade para novos loteamentos, construção e conjuntos habitacionais e implementação da infraestrutura” (Bananeiras, 2010, Art. 21). Destinada prioritariamente para a construção de condomínios, que trouxeram novos empreendimentos à infraestrutura de serviços hoteleiros da cidade, como bares e restaurantes, empresas de material de construção, decoração e jardinagem.

⁴⁰² Glória de Lourdes Medeiros Guimarães, primeira diretora do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, entre os anos de 1977 e 1985. Professora aposentada. Reside em Bananeiras. Conversa informal. Anotações do diário de campo em 9 jul. de 2022.

⁴⁰³ O Estatuto da Cidade é um conjunto de normas que estabelece regras de ordem pública e interesse social para regular o uso da propriedade urbana em favor do bem coletivo, da segurança e do bem-estar dos cidadãos, além de promover o equilíbrio ambiental. Essas normas surgiram como projeto de lei em 1988. Contudo, após a aprovação no Senado em 1989, foi arquivado e retomado dez anos depois, entrando em vigor somente em 2001.

Figura 13 – Polígono de Tombamento do IPHAEP



Fonte: Informativo do IPHAEP - Bananeiras: 2009 - Ano IV - nº 04.

Também foi criado o instituto de tombamento de imóveis ou mobiliário urbano (Bananeiras, 2010, Art. 24), definido pela Lei municipal número 313/2005 que já previa o processo de tombamento e isenções fiscais para os imóveis que se enquadrassem nesse instituto. No artigo 4º da referida lei, vemos que "Os proprietários de imóveis urbanos tombados por órgão de preservação do Patrimônio Histórico, Geográfico, Artístico ou Natural poderão receber restituição do IPTU efetivamente pago, a partir do exercício de 2006" (Bananeiras, 2005), sendo que para usufruir desse benefício, bastava comprovar que o valor mínimo devido de imposto foi destinado à manutenção do imóvel e que este estava tombado ou sem dívidas para com a municipalidade.

O processo iniciado em 2005 foi concretizado cinco anos depois, quando 80 imóveis do centro histórico foram reconhecidos como patrimônio material da cidade (Decreto nº 31.842/2010), numa ação que resultou da articulação da administração local com o Governo do Estado através do Conselho de Proteção dos Bens Históricos Culturais (CONPEC) do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba (IPHAEP), que destacou a importância do Centro Histórico de Bananeiras para a Paraíba nos aspectos cultural, histórico, político e arquitetônico (Paraíba, 2010).

Em que pese o reconhecido valor afetivo e a importância desse patrimônio para a identidade da cidade, as medidas de preservação decorrente do tombamento do Centro Histórico Municipal não são a unanimidade local. Desde então, passaram-se 14 anos e as repercussões ecoam na forma de reclamações, queixas e insatisfações diversas, como aquela de uma de nossas interlocutoras, Vinícia Santa Cruz⁴⁰⁴: “Se eu soubesse que ia ser assim, sem ninguém pode mexer, nem na pintura da fachada da casa, não teria aceitado. Ficou bonita? Ficou, mas o que eu ganho com isso?”, destacou a moradora do centro da cidade.

Embora reconheça que muitas pessoas parem em frente à sua casa, localizada no centro da cidade, para fotografá-la e elogiar sua beleza, ela considera injusto arcar sozinha com os custos de manutenção. Em sua visão, deveria haver incentivos maiores do que apenas a isenção do IPTU, que corresponde a 1% do valor do imóvel ao ano (em 2023). Durante a conversa, ficou claro que sua principal queixa é a perda de autonomia para modificar a fachada ou a cor da casa. Antes do tombamento, foi realizado um estudo cromático das residências (IPHAEP, 2006), mas alguns moradores consideram injusto não terem o “direito” de escolher a cor de suas casas ou fazer qualquer “reparo” sem ter que consultar os órgãos de preservação.

Vinícia se sente prejudicada, argumentando que deveria receber um “bônus” em reconhecimento ao esforço de preservação. Para ela, a isenção do imposto não é um prêmio, mas uma compensação insuficiente, percebida mais como uma punição do que como um benefício, enquanto a prefeitura, segundo sua perspectiva, se beneficia das restrições impostas aos proprietários para agradar os turistas que sequer vivem ali e não pagam os impostos, apenas têm os benefícios estéticos a custo dos moradores locais, o que considera os mais sacrificados.

No entanto, essa reclamação não é recente. Conforme Torelly (2015, p. 13), desde a promulgação do Decreto-Lei nº 25 de 1937, que introduziu o conceito de patrimônio cultural e adotou o tombamento como principal instrumento, já surgiam questionamentos sobre o tema. Isso se explica, em parte, pelo fato de que, embora o decreto seja uma “medida inovadora e acertada”, foi criando em uma sociedade onde a elite historicamente tem resistido a restrições ao direito pleno de propriedade, mesmo quando estas visam garantir sua função social.

⁴⁰⁴ Professora aposentada e moradora da Área de Preservação Rigorosa

A área de preservação rigorosa (APR) delimitada pelo IPHAEP é composta por cerca de 80 edificações, entre eles uma instituição escolar, hotéis, mercearias, cartórios, Casa Paroquial, a Igreja Matriz (católica) e a antiga estação de trens que foi, posteriormente, requalificada com autorização e acompanhamento do IPHAEP, seguindo as suas recomendações. Todos eles estão protegidos pela legislação para potencializar preservação dos imóveis no polígono tombado⁴⁰⁵.

Embora os novos empreendimentos e a valorização dos antigos imóveis tragam maior visibilidade para a cidade e tenham atraído mais investidores, alguns moradores reclamam da gentrificação⁴⁰⁶ da cidade; “Bananeiras não é mais para os bananeirenses!”, fazendo referência aos preços praticados no mercado imobiliário local, que cresceu assustadoramente tornando a cidade mais cara para os moradores e nativos, inviabilizando sua permanência na cidade.

Se o conceito de gentrificação pode ser “utilizado tanto para entender processos de requalificação de antigos bairros da elite quanto para tratar da mudança funcional dos antigos bairros industriais/operários e de suas transformações sociais, indicando a existência de dois tipos de aburguesamento” (Hita; Costa, 2022, p. 6), em Bananeiras os setores populares são afastados do centro da cidade com seus serviços e lugares de morada e socialização na sucessão da chegada intensa de pessoas ricas em áreas antes socialmente mistas ou populares, em processos que “reconfigurariam os usos do solo urbano em função de escolhas residenciais, de consumo e de sociabilidade de profissionais de alta renda, geralmente ligados a profissões emergentes de áreas como finanças, tecnologia e comunicações” (Alcântara, 2018, n. p). A gentrificação, em sua essência, refere-se ao processo de reconfiguração urbana que resulta na elitização socioespacial.

Conforme o filósofo Henri Lefèbvre, o direito à cidade trata da produção citadina que valoriza o uso do espaço urbano em detrimento de valores comerciais, “a cidade e a realidade urbana dependem do valor de uso” (Lefebvre, 2006, p. 6) como um direito de sua população que vai muito além do direito de estar, permanecer ou utilizar a estrutura e seus recursos. Ainda segundo Lefèbvre (2006, p. 15), a vida urbana

⁴⁰⁵ Chama-se polígono o perímetro urbano que engloba logradouros e momentos demarcados em uma cidade para determinados fins, neste caso a preservação do centro histórico de Bananeiras.

⁴⁰⁶ O termo gentrificação é a versão aportuguesada de *gentrification* (de *gentry*, “pequena nobreza”), conceito criado pela socióloga britânica Ruth Glass (1912-1990) em *London: Aspects of change*, 1964 (Alcântara, 2018).

pressupõe “encontros, confrontos das diferenças, conhecimentos e reconhecimentos recíprocos (inclusive no confronto ideológico e político) dos modos de viver”. O direito à cidade é um conjunto de ideias que traduzem o “direito à vida urbana, à centralidade renovada, aos locais de encontro e de trocas, aos ritmos de vida e empregos do tempo que permitem o uso pleno e inteiro desses momentos e locais” (Lefèbvre, 2006, p. 143). O direito à cidade abrange não apenas questões relacionadas ao acesso à moradia, transporte e serviços urbanos, mas diz respeito a questões mais amplas de participação cidadã, justiça social, direitos culturais e econômicos no contexto urbano. Este conceito é fundamental na busca por cidades mais inclusivas, democráticas e sustentáveis.

Conversando com moradores e alguns corretores de imóveis, descobri que grande parte das casas antigas, algumas delas tombadas, estão sendo postas à venda, o que ocorre não apenas porque os parentes não têm recursos para mantê-las e não podem demoli-las e vender os terrenos, mas porque essas propriedades fazem parte de uma dinâmica especulativa e de estratégias de precificação adotadas pelos parentes de famílias influentes para valorizar os imóveis. Tais casas se tornam objetos de desejo não apenas devido à localização em espaços privilegiados, amplos terrenos e fachadas históricas, mas especificamente pelo significado simbólico que representam no contexto da narrativa política, histórica e simbólica da opulência familiar, onde cada vez que alguém se refere a essas casas, menciona o sobrenome da família e os títulos ou diplomas dos últimos proprietários, ou de seus herdeiros. Assim, esses imóveis são valorizados não apenas pelo seu uso prático, mas pelo seu valor simbólico, funcionando para essas famílias como uma referência de valor que influencia no preço de outros imóveis. Eles são uma espécie “âncora” da especulação imobiliária do centro histórico de Bananeiras.

Como afirmou um investidor envolvido na construção de uma casa no Condomínio Águas da Serra, os vendedores procuram, sempre que possível, atrair compradores externos, que estão aproveitando a onda de prosperidade em Bananeiras. Além de fonte de memórias familiares, os casarões tombados são uma maneira de transformar a herança familiar em capital lucrativo quando são adquiridos por investidores externos, embora com restrições, uma vez que não podem modificar sua estrutura. Quanto à venda entre parentes herdeiros, os preços excessivamente inflados pelos corretores se tornaram uma maldição familiar, pois as partes

difícilmente encontram acordo sobre seu valor enquanto alguns herdeiros desejam vendê-los imediatamente, outros preferem deixar “para o futuro”, aguardando uma “oportunidade mais vantajosa” e esperando que os imóveis se tornem mais caros, visto que há muita procura pelos imóveis centrais para comércio como restaurantes.

A presença de novos proprietários e moradores provocou a valorização econômica da região aumentando os preços do mercado imobiliário, o custo de vida local, e levou à “expulsão” dos antigos residentes e comerciantes, comumente associados a populações com maior vulnerabilidade e menor possibilidade de mobilidade no território urbano (Alcântara, 2018). Quando digo que a população local está sendo deslocada para áreas mais afastadas, não significa que os moradores do centro histórico sejam compulsoriamente removidos ou tenham seus bens confiscados; da mesma forma, não são todas as ruas centrais ou todas as partes do centro histórico que experimentam esse fenômeno.

O processo de “expulsão” afeta, principalmente, os moradores das ruas que abrigam restaurantes, bares e hospedarias, ou ainda aquelas áreas onde o fluxo de pessoas e o tráfego intenso se tornaram obstáculos para a permanência da população idosa. Esta parcela, não suporta o ruído constante causado pelos veículos que transitam para os condomínios, incluindo caminhões pesados com materiais de construção, caçambas e caminhões betoneiras, além do *frenesi* do trânsito, que gera desconforto e dificulta o dia a dia. Em uma cidade em que as calçadas são pouco acessíveis devido aos desníveis da rua o estacionamento é um problema sensível que pode levar à imobilização dos moradores, “presos” em suas próprias residências.

Além disso, foi dito por alguns informantes que há um aumento de preço nos serviços principalmente pela alta demanda por diaristas e cozinheiras nos finais de semana tem elevado os preços desses serviços, situando-os em patamares iguais ou ligeiramente mais altos do que os praticados em Campina Grande, João Pessoa e Natal. Conforme Glória Guimarães (2022), os preços dos serviços domésticos, influenciado pela grande demanda dos condomínios têm aumentado consideravelmente. “Olhe, veja bem, não sou contra que as pessoas possam cobrar por seus serviços, mas R\$ 200 por uma diária [diarista] está muito caro. Se for um pedreiro estamos pagando entre R\$ 100 e R\$ 150. Para Bananeiras, é muito caro!”.

Ela integra o grupo de moradores das “famílias tradicionais” de Bananeiras, uma categoria que, no passado, detinha prestígio hegemônico. Esse prestígio, no

entanto, tem declinado nos últimos anos, particularmente devido à ascensão de indivíduos da classe média baixa e à chegada de pessoas com maior poder aquisitivo à cidade. Essa fração da população tem demonstrado crescente insatisfação com o turismo.

Se “antigamente” a cidade baixa, compreendida como o núcleo originário da cidade, o que inclui o centro histórico e o casario antigo próximo à Igreja Matriz, pertencia aos grandes proprietários da aristocracia rural, para os demais sobrava as “pontas de rua”, mais afastadas do centro histórico.

De modo análogo, ao tempo em que os cafeicultores de Bananeiras ostentavam sua opulência na cidade durante as festividades e dias religiosos (Almeida, 1978), hoje as casas do condomínio têm uma função parecida de demonstração de poder agora distante e protegida dos olhos curiosos dos pobres. Esse novo público de alto poder aquisitivo que frequenta Bananeiras ofusca as famílias tradicionais, pois, como lembra Alírio Trindade, “praticamente [todo] o PIB da Paraíba está em Bananeiras. Se você entrar no Águas da Serra, vê o padrão das casas que foram edificadas... [são] verdadeiras mansões!” (Trindade, 2022). Ainda conforme Alírio Trindade, apenas no Águas da Terra trabalham direta e indiretamente mais de 700 trabalhadores registrados em um único condomínio, são jardineiros, porteiros, vigilantes, cuidadores dos animais do haras e demais funcionários responsáveis pela manutenção e limpeza do condomínio e instalação de antenas de tv a cabo e de internet.

8. 2.3 Setor imobiliário: a requalificação urbana

Assim como ocorreu com a antiga estação de trem, que passou por requalificação supervisionada pelo IPHAEP para se transformar na Pousada Estação e no Restaurante da Estação, diversos outros edifícios da cidade têm sido adaptados para diferentes fins, principalmente hoteleiros. Até mesmo ruas que foram consideradas espaços insalubres como o Antigo Beco da Facada (cujo nome sinaliza sua história), hoje são frequentados pela vida noturna, após serem pavimentadas, reformadas e iluminadas com postes ou fiação embutida, tornando-se pontos da cena boêmia e gastronômica de Bananeiras. A Rua Kermit Costa, conhecida como “Beco dos Bares”, é um espaço que, desde 2019, se transformou no principal polo da boemia e da gastronomia “de rua” de Bananeiras, com apresentações de música ao vivo aos

finais de semana. Durante o dia, o local funciona como um passeio público, mas à noite, converte-se em uma espécie de praça de alimentação, com mesas dispostas nas vias. Nesse ambiente, é possível consumir produtos de 11 estabelecimentos, incluindo restaurantes, lanchonetes, sorveterias e bares, que compõem o "Beco".

Envolvendo aspectos econômicos, ambientais, físicos e sociais, a requalificação urbana de Bananeiras é vista pela população como uma pré-condição à recuperação econômica da cidade, promovendo o aumento de postos de trabalho, de renda e a melhoria das condições físicas do espaço público, transformado com vistas a refletir a imagem que a cidade deseja apresentar ao público externo. "A requalificação da cidade compreende a política de habitação, a conservação e a reabilitação dos centros urbanos, a qualificação dos centros urbanos do interior, a melhoria das inacessibilidades e equipamentos" (Moreira, 2007, p. 124).

O termo "requalificação urbana" surge nas terminologias do urbanismo a partir do final da década de 1990, período marcado por tensões ideológicas sobre o projeto urbano. De um lado, estavam as transformações do tecido urbano por meio de projetos de renovação, e, do outro, a necessidade de preservar os patrimônios históricos, ambientais e sociais das cidades. Em Bananeiras, o patrimônio preservado tem sido progressivamente substituído por empreendimentos voltados ao público dos condomínios e dos dois principais hotéis locais, os quais abrem suas portas nos finais de semana para receber turistas⁴⁰⁷.

Nesse contexto, a requalificação urbana provoca efeitos negativos para a população mais pobre da cidade, cujas residências progressivamente se afastam das áreas centrais, não apenas pela construção de condomínios e dos processos de segregação residencial⁴⁰⁸ aí envolvidos, mas pelas ameaças de deslizamento de morros e barreiras, características do relevo local. É relevante destacar o impacto na paisagem natural causado pelos altos muros dos condomínios, como observado na comunidade próxima ao antigo túnel de trem da Serra da Viração. Nesse contexto, a "vista da serra" tornou-se alvo de interesse do setor imobiliário, que tem promovido

⁴⁰⁷ O fluxo de pessoas começa a aumentar a partir da quinta-feira e diminui nas tardes de domingo, quando muitos moradores dos condomínios, provenientes de cidades grandes, retornam às suas residências. Esse padrão é tão significativo que diversos restaurantes da cidade operam exclusivamente de quinta a domingo, encerrado seu serviço no almoço de domingo.

⁴⁰⁸ Com a globalização a segregação residencial se acentua assumindo diferentes formas, mais desiguais, mais segmentadas, demarcando espaços de separação entre ricos e pobres, onde não há mobilidade social entre classes. Na representação ideológica da cidade, destacam-se os espaços de distinção e a representação se torna instrumento de poder (Freitas, 2008, p. 19).

esforços para deslocar gradualmente a população local. Muitos moradores, com o objetivo de adquirir residências melhores, porém localizadas em áreas menos centrais, acabam cedendo às ofertas das incorporadoras.

A requalificação urbana ainda envolve intervenções destinadas a preservar o ambiente construído existente, seus usos e a população residente. Para adaptar esse ambiente às novas necessidades, é essencial evitar a descaracterização do patrimônio construído, realizando intervenções mínimas e indispensáveis para garantir o conforto ambiental, a acessibilidade e a segurança (Maricato, 2001). Assim, “requalificação” refere-se a processos de mudança das paisagens urbanas, aos usos e significados de zonas antigas e/ou populares das cidades que apresentam sinais de degradação física, mas que possam continuar como espaços de uso, e não de afastamento de parte da população.

Assim, o espaço urbano torna-se objeto de enfrentamentos sociais. O poder público, ao favorecer os interesses do capital, especialmente dos setores imobiliário e turístico, frequentemente realiza o planejamento urbano sem consultar a população local (Hita; Costa, 2022). Isso reforça estratégias que culminam na privação da vida urbana (Lefèbvre, 2006), favorecendo a intensificação das segregações socioespaciais. O mercado imobiliário se beneficia com a valorização dos imóveis na região, gerando lucros crescentes. Como resultado, os efeitos da gentrificação⁴⁰⁹, são sentidos pela população de menor poder aquisitivo, que se vê obrigada a buscar novos lares devido ao aumento dos custos de serviços ou pela expectativa de vender seus imóveis para investidores e adquirir propriedades em áreas mais afastadas da cidade.

Áreas anteriormente consideradas periféricas ou de menor importância passaram a despertar o interesse do setor imobiliário devido à “visão privilegiada” que oferecem, não apenas da cidade, mas também da paisagem verde e das serras, como é o caso do condomínio Green View. Idealizado em 2021, totalizando uma área construída de 7.591,24 m². O diferencial desse condomínio é que ele será erguido sobre o túnel do trem de Bananeiras, inaugurado em 1925 e desativado em 1966.

Após a desativação definitiva da linha férrea, o terreno ao redor da antiga linha do trem, no lado direito, sentido Bananeiras-Túnel, foi ocupado por moradores locais,

⁴⁰⁹ A gentrificação em Bananeiras manifesta-se de forma concreta ao “expulsar” moradores de bairros periféricos e transformar essas áreas em regiões nobres. Um exemplo desse processo é a área anteriormente ocupada pelos moradores da Rua Santa Teresinha, conhecida popularmente como “rua do Túnel”.

e uma rua com casas simples foi construída. Essa rua, que possui casas apenas de um lado e vista para o centro de Bananeiras, ficou conhecida como "rua estilo paletó"⁴¹⁰, conforme descreveu Maria Alice da Silva⁴¹¹ (2024). Ela relatou que, após a desativação do trem, os moradores construíram "quixozinhos"⁴¹² de casas, que foram melhoradas com o tempo. A rua Santa Terezinha tornou-se o caminho para a "boca" do túnel, que dava passagem para o Sítio Canafístula, do outro lado.

No entanto, há seis anos, segundo Maria Alice, o terreno acima da rua, bastante íngreme, foi vendido e há três anos iniciou-se a construção de um condomínio⁴¹³. Quando o muro começou a ser erguido para separar o condomínio das casas abaixo, muitos duvidaram que o projeto daria certo. "Ano passado, quando deu a chuvada, desceu muita lama para cima das casas. Porque quando tiraram os matos, o morro ficou pelado e a lama desceu com toda força. Muita gente ficou preocupada, sem nem dormir à noite pensando num desastre" (Silva, 2024). Ela explicou que, na memória coletiva, havia o medo dos deslizamentos de terra vistos na televisão. "Teve uma mulher que não quis ficar mais aí, queria vender a casa. O povo da firma até comprou uma casa ali na frente, onde eles sobem para fazer o condomínio, mas só foi um susto", relatou enquanto olhava para a rua.

Quando perguntei se a "firma" estava comprando as casas, ela afirmou que estavam "assuntando" os preços, embora não soubesse os valores oferecidos. Maria Alice também mencionou que, após a construção de uma calha para o escoamento da água, a preocupação com a lama diminuiu. "Outra mulher saiu dali dizendo que foi embora 'com medo da lama', mas não é verdade, ela foi porque comprou uma casinha melhor lá embaixo [apontando para o centro] e deixou a casa dela para uma filha que já morava com ela", explicou.

⁴¹⁰ A rua é chamada de "rua paletó" de forma anedótica, devido ao seu formato peculiar. Isso porque, assim como um paletó, que tem os botões de um lado e os passadores (casas dos botões) do outro, a rua possui casas apenas de um lado, enquanto o outro lado é vazio, revelando um desfiladeiro com uma vista do vale. Foi assim que um dos meus interlocutores explicou o nome.

⁴¹¹ Aposentada, moradora da Rua Santa Terezinha, há 26 anos. Ela tem 85 anos. Conversa informal em 28 de novembro de 2024.

⁴¹² Um "quixó" é uma armadilha utilizada para capturar animais (QUIXÓ, 2024). Consiste em uma pedra, uma haste de madeira e uma alavanca que, ao ser acionada, faz a haste cair, matando o animal ou prendendo-o com o peso da pedra. Por extensão, o termo "quixó" também é usado para se referir a uma casa simples, que pode ser construída de taipa e palha, mas também de alvenaria.

⁴¹³ A incorporadora responsável é Construtora Joffer, de João Pessoa.

Cerca de oito casas depois da de Maria Alice, havia uma venda, um misto de bodega e lanchonete. Ao parar para comprar uma água e conversar com a filha da dona do estabelecimento, ela me contou que o pessoal da "firma" estava interessado em comprar as casas, mas ofereciam preços muito baixos. Quando os moradores souberam do interesse do condomínio em suas propriedades, passaram a acreditar que poderiam obter um bom valor, o que gerou um embate. A construtora tentava comprar por preços abaixo do mercado, enquanto os moradores queriam vendê-las por um preço mais alto, visando adquirir outras propriedades.

Figura 14 – Condomínio Green View - Vista aérea



Fonte: Joseildo Soares, 2025.

Em uma rua com pouco mais de vinte casas, observei quatro placas de "vende-se" e duas de "aluga-se". Uma coisa é certa: a percepção dos construtores e das pessoas com maior poder aquisitivo sobre aquela antiga "ponta de rua" e sobre os "quixós" mudou. Acima das casas populares, os condomínios do Green View terão uma vista privilegiada das serras de Bananeiras. O condomínio também será sede do novo Nui⁴¹⁴ Bananeiras, que funcionou de 1º de junho a 31 de agosto de 2024,

⁴¹⁴Restaurante chef francês Érick Jacquin, que ganhou maior notoriedade ao atuar como jurado no programa de talentos MasterChef, transmitido no Brasil pela Rede Bandeirantes e pelo Discovery Home & Health.

servindo como um "*showroom*" para os futuros moradores, que desfrutarão de uma vista única das torres da igreja nos dias de cerração, enquanto observam a cidade abaixo, com as casinhas e o túnel ao fundo

Em Bananeiras, a área conhecida como "Cidade Alta", anteriormente denominada era considerada periférica (Ramalho, 2022) e quando o conjunto Major Augusto Bezerra foi criado, muitos se opuseram à sua construção, devido à distância do centro da cidade (foi à época considerado "longe de tudo"). Atualmente, esse local abriga o Bananeiras Park, onde em 2023 foi realizado a festa de São João da cidade, provocando descontentamento dos moradores da Cidade Baixa, que se sentiram "desprestigiados" por não sediarem mais o evento em seu Ginásio de Esportes. Com problemas de acesso devido possuir uma única via de entrada, os congestionamentos foram sentidos na festa. Por outro lado, a população do "conjunto" está se beneficiando com a realocação da festa, convertendo suas residências e áreas vazias em estacionamentos, alugando suas casas (por temporada festiva) para turistas ou mesmo oferecendo alimentos e bebidas para ampliar sua renda durante as festividades⁴¹⁵.

A partir da construção de empreendimentos e requalificando equipamentos já existentes, em Bananeiras a administração local incentivou muito o surgimento de pousadas e hotéis. Tanto, que na lei nº 313/2005 os condomínios de lazer (assim designados, porque alguns deles haviam destinado até 20% por cento de suas áreas para o lazer) foram equiparados às pousadas e hotéis, já que a administração municipal considera que os visitantes hospedados nos condomínios estavam "aguardando" a futura disponibilização de equipamentos do setor hoteleiro da cidade.

8.2.3.1 Um novo cenário: hotéis, pousadas e hotels

O ano de 2010 marca a inauguração do Serra Golfe Hotel, primeiro hotel de alto padrão na cidade. Segundo a empresária Miriam Trindade, "na época, não havia disponibilidade de hotéis de bom padrão para quem viesse jogar golfe na cidade. Ainda conforme ela, além de um excelente padrão de acomodação, o Serra Golfe tem um restaurante que rivaliza com os bons espaços de gastronomia das principais

⁴¹⁵ Práticas semelhantes são comuns em eventos como a Festa do Bode Rei, em Cabaceiras (Sales, 2012), e em cidades que sediam carnavais de rua, como Olinda, em Pernambuco, e Campina Grande, onde os moradores buscam uma fonte adicional de renda durante essas festividades.

capitais do Nordeste, servindo cozinha internacional para almoço e jantar ao público em geral. A recepção e o restaurante do hotel ficam num antigo casarão no centro da cidade de Bananeiras. Requalificado internamente, porém mantendo a fachada original (já que é tombado pelo IPHAEP), ele se localiza a menos de 100 metros da Igreja Matriz.

Em 2011 foi inaugurado o Hotel Caminhos do Frio, que conta com 28 suítes e fica localizado a menos de 200 metros da Praça Epitácio Pessoa, a famosa Praça do Coreto (ou Praça do Termômetro)⁴¹⁶, defronte ao “Beco”. O hotel não dispõe de restaurante e não está entre os mais caros da cidade⁴¹⁷.

Em 2013, foi inaugurada a Pousada da Serra. Assentada no platô de uma encosta com vista panorâmica para a cidade, ela conta com 14 suítes, localizada a menos de um quilometro de Bananeiras, enquanto a Universidade Federal da Paraíba pode ser alcançada a pé, em 10 minutos de caminhada pelo acostamento da Rodovia PB-105 (não há calçada para pedestres). Nos dias de cerração é possível ver a torre da Matriz através da neblina e vislumbrar o vale, enquanto a parte alta da cidade fica encoberta. Localizada defronte ao antigo Boa Compra⁴¹⁸ na parte sul da cidade e tem vista panorâmica para o Engenho Reserva da Moenda, onde segundo seu proprietário, “estava previsto um condomínio vertical e um *shopping*”⁴¹⁹, inviabilizados porque, na época, o país estava passando por uma recessão e a gente não enfrentou o desafio, e o risco se tornou muito grande de edificar o shopping.” (Alírio Trindade, 2022).

O ano de 2016 foi o momento da antiga estação de trem da Great Western do Brasil deixar de ser uma hospedaria de pernoite para se transformar em uma pousada mais sofisticada: com supervisão do IPHAEP (é um prédio tombado), os novos concessionários iniciaram “uma grande reforma” que segundo seus proprietários

⁴¹⁶ Em 2022, o Alteza Condo Resort, instalou um termômetro na praça como parte do marketing de divulgação do empreendimento, e o objeto tem sido parada quase obrigatória dos turistas, perdendo apenas para as “bananas estilizadas” do outro lado da praça.

⁴¹⁷ A título de informação uma diária na alta temporada, de maio a setembro, nos fins de semana custa entre R\$ 250,00 a R\$ 300,00.

⁴¹⁸ Atacarejo situado na subida da Ladeira, via PB-105, que dá acesso ao município de Solânea. Atualmente, no mesmo prédio funciona outro atacarejo: Boa Compra.

⁴¹⁹ Este foi o ponto de ruptura entre Alírio Trindade e Ana Gondim, pois no plano de desenvolvimento turístico da cidade estava prevista a sustentabilidade, enquanto para construir o shopping proposto, o empresário realizou um corte na encosta. Após uma denúncia anônima, ele suspeitou que a ex-secretária estivesse por trás dela. Ana Gondim, que era responsável pelo projeto de turismo, havia sido agraciada com um título de cidadania pelo município, mas devido às críticas recebidas devido ao desrespeito ao meio ambiente, recebeu da mesma câmara municipal um voto de repúdio.

“mudaria toda a ideia de hotelaria conhecida em Bananeiras, dando início a uma nova era para o turismo na região com qualidade e requinte colocando a cidade como um dos mais desejados destinos da Paraíba”⁴²⁰ (ESTAÇÃO BANANEIRAS, s/d).

Conforme Karine de Leon Amado, sua proprietária, seus clientes se distinguem: “o nível de exigência das pessoas que estão aqui é elevado. Então, foi isso que a gente tentou buscar na Estação, entramos no circuito, no roteiro de charme⁴²¹ e isso para mim era um sonho!” (Amado, 2023). Para atrair estes clientes, a pousada conta com uma assessoria de imprensa no Rio Grande do Sul e com parcerias com algumas companhias aéreas

Conforme Bruno Ferraz (s.d) , arquiteto da obra, “a preservação e requalificação dos dois edifícios existentes, o terminal de passageiros e o armazém, resgatam a dignidade de edificações históricas que precisam ser respeitadas pelo seu passado econômico e valor cultural presente⁴²²”. Como parte dos atrativos da nova pousada, os elementos históricos da estação servem como narrativas materiais que contam uma história, se transformando em produto simbólico. Em processo análogo aos produtos agrícolas que se tornam produto de luxo (Parpet, 2016) valorizado por sua raridade, essas narrativas caracterizam um estilo de vida distinto e próprio aos que podem viajar e aproveitar os lugares elegantes para relaxar e ter novas experiências.

Além das passagens aéreas ou hospedagens, as agências de turismo propõem vivências satisfatórias: espera-se que nesses lugares o viajante tenha uma experiência mágica (Harari, 2015), como em Paris ou na Índia, dois territórios experienciais cuja realização supostamente expande nossos horizontes, e desse modo, deve nos satisfazer e nos tornar mais felizes. Como ilustração dessas interações físicas e simbólicas podemos citar dois espaços que já foram residências em Bananeiras e o sentido de suas requalificações: uma é bem moderna, e a outra

⁴²⁰ <https://estacaobananeiras.com.br/sobre/>

⁴²¹ A pousada, com 24 leites, distribuídos em 12 apartamentos, é a única na Paraíba a integrar a Associação de Hotéis Roteiros de Charme. A associação congrega 60 hotéis, pousadas e refúgios ecológicos localizados em 17 estados e 54 destinos turísticos, abrangendo do Norte ao Sul do Brasil. Fundada em 1992 como uma entidade privada sem fins lucrativos, ela seleciona anualmente seus membros com base em critérios rigorosos relacionados ao conforto, qualidade dos serviços e responsabilidade socioambiental. Esses critérios garantem que os estabelecimentos membros operem de maneira economicamente viável e sustentável, mantendo características e identidades individuais.

⁴²² <https://estacaobananeiras.com.br/cultura-do-frio/a-curiosa-historia-da-estacao-de-trem-que-virou-pousada-e-restaurantel/>. Acesso em 25 nov. 2022.

data do início do século XX. Esta última é um casarão de 1914, situado ao pé da escadaria que leva à Matriz. Com nome sugestivo de Cenário Hostel e Boteco, a residência de dois pavimentos e um terraço na cobertura (o Boteco) tem servido de intercâmbio entre pessoas de diversas culturas, que compartilham sua hospedagem nas mesas dispostas no terraço do casarão, olhando para a cidade de um lugar privilegiado, enquanto constrói novas relações com outros hóspedes.

Já o Cenário Hostel⁴²³ se apresenta como um espaço plural, comum em cidades turísticas que contam com albergues da juventude. A menos de 100 metros do Hotel Serra Golfe, eles são ambientes muito distintos, e há público para os dois na Bananeiras que pretende ofertar variados modos de hospedar e conviver, não apenas em relação a preços, mas a estilos de vida, pois “a viagem não é apenas um deslocamento geográfico, cultural ou social, mas uma jornada interior, o que justifica ser uma experiência fundamental na vida das pessoas” (Trigo, 2010, p. 23).

Se cultura de *hostel* ainda é nova em Bananeiras (início 2021), ela está sendo proposta também no Hostel Villa Nevada, instalado em frente ao antigo Colégio das Dorotéias. Vitor Hugo, diretor do empreendimento, propõe uma hospedagem com preços mais acessíveis, com quartos coletivos que custam 1/4 do valor de uma diária no hotel Serra Golfe, como ele destaca. Neste Hostel há “o dia da pizza”, no qual os hóspedes podem compartilhar uma pizza entre si, dividindo os custos e tendo um momento de sociabilidade. Quando estive neste Hostel conheci um hóspede que estava permutando sua hospedagem por trabalho, propondo sua experiência internacional com hospedagens compartilhadas naquele hostel. Nos espaços coletivos do hostel, como a cozinha, a área externa (semelhante a um quintal, equipada com cadeiras e uma mesa para compartilhamento de refeições) e a sala de estar, ocorre a troca de ideias, experiências e sociabilidade entre os hóspedes que buscam uma opção econômica para conhecer Bananeiras.

Uma outra experiência que não é exatamente de uma requalificação, é o Domo Bananeiras; cabanas de luxo em forma do domo onde o cliente se hospeda com “luxo e a tranquilidade⁴²⁴”. Localizada na zona rural de Bananeiras e diárias a partir de R\$ 1.200,00⁴²⁵ durante os dias de semana oferece vista panorâmica especialmente ao

⁴²³ A hospedaria alternativa só funciona de sexta-feira a domingo, diferentemente dos albergues da juventude pelo mundo que funcionam de segunda a segunda.

⁴²⁴ <https://pousadastop.com.br/Domo-Bananeiras>. Acesso em 25 de nov. 2024.

⁴²⁵ Aproximadamente € 196,56 (euros) ou US\$ 206,50 na cotação e de 25 de novembro de 2024.

pôr do sol. As instalações incluem um banheiro luxuoso, cama confortável, mesa, cozinha completa e, na área externa, uma piscina aquecida, iluminada e equipada com hidromassagem” (Domo Bananeiras, s.d). Além disso, há uma lareira para “assar *marshmallows* ou se aquecer tomando aquele vinho” (Domo Bananeiras, s.d), uma rede suspensa para contemplar o céu e uma churrasqueira para quem deseja preparar um churrasco.

Figura 15 – Domo de Bananeiras



Fonte: Divulgação, **Pousadas Top**, s. d. adaptado por Sales (2025) (colagem).

Ao longo de sete meses residindo em Bananeiras e por meio de conversas com os moradores locais, observei que as transformações ocorridas na cidade resultaram em exigências adicionais para atender tanto os visitantes, quanto os residentes dos condomínios, bem como os próprios empreendedores locais. Essas mudanças influenciaram a criação de empreendimentos que satisfazem as demandas variadas desses públicos, especialmente no que diz respeito aos equipamentos de lazer, serviços e produtos, como será detalhado no próximo capítulo.

À medida que os moradores dos condomínios e os visitantes chegaram, passaram a identificar a necessidade de uma gama de serviços que poderiam ser oferecidos localmente. Consequentemente, muitos se tornaram empreendedores, visando suprir essa demanda semelhante à encontrada em outras cidades como

Natal, Campina Grande e João Pessoa. Isso resultou em modificações nas preferências habitacionais, de lazer e, especialmente, na gastronomia local, com a introdução de novos ingredientes, técnicas culinárias e estratégias de *marketing*. Enquanto o desenvolvimento do turismo e o clima impulsionaram a criação de projetos culturais diversificados para satisfazer um público cada vez mais diversificado, a construção de 18 (dezoito condomínios), 27 (vinte e sete) loteamentos, e a edificação de novas casas de campo e chácaras, atraiu um público interessado na culinária regional e com os meios para frequentar restaurantes sofisticados e interagir com seus pares, muitos dos quais são vizinhos nos condomínios ou novos conhecidos na cidade.

Atualmente, Bananeiras conta com dez hospedarias, incluindo hotéis, pousadas e hostels, que somam um total de 279 leitos. Essas unidades empregam 77 pessoas com contratos formais e 30 de forma indireta, conforme dados da Secretaria de Receita, Transparência e Transformação Digital (Bananeiras, 2023).

Transitando pelo município, é impossível passar despercebido ao lado de condomínios de mais de 700 lotes e mesmo que não se possa ver todas as residências é possível observar os diferentes formatos e cores dos telhados. Se antigamente, as residências dos “barões do café” estavam localizadas nas principais ruas, exibindo assim seu poder para todos com mobiliário europeu visível das portas e roupas elegantes nos dias de missa (Almeida, 1978), atualmente, é comum ver carros importados e circulando na cidade, e moradores frequentando supermercados, padarias e restaurantes.

Um aspecto que deve ser considerado em relação aos investidores e proprietários de casas nos condomínios é que não se trata de questionar o direito deles de possuí-las ou praticar especulação imobiliária, pois isso é uma característica do sistema capitalista. Se não fosse em Bananeiras, estariam utilizando espaços em outras regiões do país para se distinguir e construir bairros ou áreas onde pudessem viver com pessoas que compartilham uma renda, poder aquisitivo e gostos semelhantes. Esse fenômeno pode ser compreendido dentro do contexto do turismo como uma atividade econômica que se apropria e transforma espaços e territórios. Pois, “a produção do espaço é determinada por relações sócioespaciais e de poder”, o que não seria diferente no turismo (Coriolano; Vasconcelos, 2007, p. 55).

O que está sendo considerado é que o clima e a paisagem funcionam como uma moldura na qual os condomínios são estrategicamente posicionados. Dessa forma, Bananeiras se tornou uma espécie de sonho de consumo, oferecendo um clima "europeu" e uma geografia bucólica. De certa forma, há uma percepção de uma “nova descoberta”, com o Brejo e Bananeiras sendo vistos como um novo paraíso a ser conquistado.

Retornando ao contexto dos condomínios, vale destacar a ideia apresentada por dois corretores de imóveis com quem conversei, que retratam os empreendimentos como uma espécie de corrida do ouro. Para eles, aqueles que não investirem rapidamente ficarão de fora do grande negócio, perdendo a “oportunidade” de morar próximo a um grupo seleta, com a possibilidade de valorização acelerada e lucros nos próximos anos. Segundo eles, devido à alta demanda e ao constante surgimento de novos empreendimentos, as melhores vistas em breve estarão ocupadas por “aqueles que saírem na frente”. Assim, quem perder essa “oportunidade”, ficará apenas a lamentar o tempo perdido, o momento certo de investimento e sua valorização futura. Trata-se de uma lógica de aposta em um projeto que ainda está em “plena ascensão”.

8.2.4 Muitos corretores e especulação imobiliária

De acordo com informações fornecidas verbalmente por Carlos Amaral⁴²⁶ (2023) corretor local, Bananeiras possui a maior densidade de corretores por habitante em toda a Paraíba. Embora não seja possível verificar profundamente esses dados, é importante destacar que muitos desses profissionais ingressaram na atividade ao observar outros indivíduos que “melhoraram de vida” negociando terrenos para terceiros ou ao identificar oportunidades de adquirir propriedades a preços baixos para revendê-las por valores mais elevados posteriormente. Ele mesmo me relatou o exemplo de um corretor de Solânea que ficou rico neste ramo, por ter começado primeiro e ter pegado muitas “oportunidades”. O termo “oportunidade” é uma palavra

⁴²⁶ Carlos Roberto Souza do Amaral é técnico da UFPB, campus III, e servidor técnico-administrativo. Além de suas funções na universidade, Amaral também exerce a profissão de corretor de imóveis, com atuação predominante nos condomínios fechados de Bananeiras. Ele foi um interlocutor importante durante minha pesquisa de campo. Carlos tem aproximadamente 35 anos e reside na sede do município de Bananeiras. A conversa informal registrada no diário de campo em 3 de março de 2023.

recorrente na fala de quem quer comprar casas ou terrenos nos condomínios ou mesmo quem já comprou e fala dos valores que decuplicaram⁴²⁷.

Segundo Eliane Albuquerque⁴²⁸ (24 mar. de 2025, e-mail), há 44 corretores com cadastro ativo no Conselho Regional de Corretores de Imóveis da 21ª Região (Paraíba), com endereço em Bananeiras. Em comparação, Areia possui apenas 4 corretores e Solânea, 61. Conforme informações fornecidas pela funcionária do CRECI vinculada à delegacia de Campina Grande, corretores com cadastro ativo⁴²⁹ em um estado podem atuar em qualquer município dessa unidade da federação. "Há três modalidades de registro que um corretor pode ter: principal, eventual e secundária" (Albuquerque, 2024). A modalidade principal refere-se ao estado de origem, onde o corretor se inscreveu para atuar; a eventual permite que o corretor atue em outro estado por até 120 dias, sem precisar suspender sua inscrição estadual; e secundária permite uma migração para uma unidade da federação diferente daquela de origem, sendo cancelada sua inscrição principal.

Dessa forma, é possível que um corretor de João Pessoa (8.404 inscritos) ou de Campina Grande (1.571 inscritos) atue em empreendimentos imobiliários em Bananeiras, ou até mesmo corretores de Natal, inscritos no CRECI-RN, possam atuar nos lançamentos em Bananeiras, desde que possuam cadastro eventual (Albuquerque, 2024). Essa prática alimenta a especulação imobiliária e contribui para a continuidade desse ciclo de valorização, pois há muito dinheiro circulando em Bananeiras. Segundo Alírio Trindade (2022), "o PIB da Paraíba passa por ali".

Um proprietário, de uma casa no Condomínio Águas da Serra me disse que a cidade era "a bola da vez" e que ele, por ter tido o "tino" para aquela corrida imobiliária, estava na "crista da onda". Ele comparou sua situação a de quem está surfando em uma onda forte, pois aproveitou o momento de lucro e comprar lotes para investir e construir sua casa. Se houver algum problema e os investimentos em imóveis

⁴²⁷ Como exemplo, menciona-se um terreno de 403 m², no condomínio Água da Serra, que em 2008 estava avaliado em R\$ 34/35 mil e atualmente é cotado por R\$ 360 mil.

⁴²⁸ Responsável pelo setor financeiro da Delegacia Regional de Campina Grande, Conselho Regional de Corretores de Imóveis 21ª Região – CRECIPB, informação por e-mail em 25 março de 2025.

⁴²⁹ Segundo Eliane Albuquerque, para manter a regularidade junto ao Conselho Regional de Corretores de Imóveis (CRECI), o profissional deve efetuar o pagamento anual da anuidade ao conselho. Caso esse pagamento não seja realizado, o registro poderá ser suspenso, impedindo o profissional de exercer suas atividades na área. Para atuar como corretor de imóveis, é necessário ser maior de 18 anos, ter o ensino médio completo, concluir um curso específico na área — o Técnico em Transações Imobiliárias (TTI) — realizar estágio supervisionado e solicitar o registro no CRECI.

deixarem de ser vantajosos, ele transferirá seu dinheiro para outro setor. Em outras palavras, ele está ciente dos riscos envolvidos em investir em um mercado caracterizado pela especulação imobiliária, o qual, como qualquer "negócio", passa por fases distintas: início, auge, estagnação e declínio.

Essa perspectiva está alinhada com a visão da empreendedora Valentina Torres⁴³⁰ (2022), que aspirava “criar uma vida cultural” na cidade, mas enfrentou diversos obstáculos. Dentre eles, estavam profissionais com foco em lucros desproporcionais e o desejo geral de consumo em detrimento da “cultura” e de eventos ou festivais culturais. Ela percebeu que a classe alta local não demonstrava interesse em adquirir obras de arte ou investir em itens decorativos produzidos por artistas paraibanos ou nordestinos, a menos que esses produtos “estivessem na moda”. Valentina cita o exemplo do artista plástico Romero Britto⁴³¹ para exemplificar o gosto “duvidoso”, do que “está na moda”.

Ela conta que recebeu propostas “indecentes” de arquitetos e decoradores de interiores buscando comissões para recomendar peças de decoração, obras de arte e artesanato para as residências em construção. Desiludida com a falta de apreço pela “cultura e vida cultural” que esperava encontrar, ela deixou a cidade, mas me relatou que a experiência durante a pandemia revelou claramente a falta de interesse dos moradores pela arte, “cultura” e interação social local. Ainda expressou sua decepção ao encontrar em Bananeiras “mais do mesmo” do que se poderia encontrar em qualquer bairro de classe média alta consumista, ao invés de uma cidade vibrante e culturalmente rica como esperava encontrar.

Ela enfatizou ainda que alguns estavam mais interessados em consumir ostensivamente, exibindo carros de luxo e roupas de grife para mascarar sua falta de “conhecimento cultural” e que ela aguardava apenas o “momento oportuno”, para vender sua propriedade, pois já havia perdido o interesse em residir em Bananeiras.

⁴³⁰ Nome fictício, jornalista. A entrevista foi concedida ao pesquisador de forma virtual em 9 de julho de 2022.

⁴³¹ Romero Francisco do Pinto Brito, mais conhecido pelo nome artístico de Romero Britto, é um pintor, escultor e serígrafo natural de Recife, atualmente residindo em Miami, nos Estados Unidos. O artista ganhou notoriedade internacional, especialmente entre celebridades americanas, e pintou obras para figuras de destaque como Michael Jackson, Madonna e Arnold Schwarzenegger. Além de seu reconhecimento artístico, Britto é amplamente conhecido por suas posições políticas conservadoras, manifestando apoio aos candidatos do Partido Republicano nos Estados Unidos e ao presidente Jair Bolsonaro no Brasil. Por isso mesmo que minha interlocutora tenha mencionado Romero Britto aí se referir a conservadorismo de alguns proprietários de imóveis nos condomínios

Para ela, o que estava ocorrendo na cidade era um novo tipo de "extrativismo" no qual as pessoas não se preocupavam com o entorno de seus condomínios e mesmo os empreendedores não estavam demonstrando responsabilidade social ou retribuindo à comunidade pelos benefícios obtidos com esse "extrativismo". Alertou que, se esse processo persistisse, os recursos locais poderiam se esgotar e todos acabariam partindo, evidenciando que até mesmo a segurança anunciada nos panfletos de divulgação dos condomínios não era tão robusta quanto sugerido, já que a presença de muros altos, cercas elétricas e sistemas de segurança nas residências aumentava a sensação de insegurança durante cada passeio pela cidade (Torres, 2022).

O que Valentina Torres não quis admitir ao ouvir falar e conhecer Bananeiras é que a atividade turística é uma prática capitalista que utiliza a estética original ou modificada das localidades como forma de apropriação, conforme as novas dinâmicas do mercado. Essas apropriações turísticas, de algum modo, resultam na transformação dos objetos, na valorização das paisagens e na reorientação do cotidiano dos lugares. Tal processo leva em conta o modo de produção do capital como uma "lógica histórica da vida social, com a produção de mercadorias, onde o mercado reestrutura a vida social" (Costa, 2010, pp. 35-36). Esse processo ocorre mediante a transformação de "riquezas naturais" e patrimônios em objetos de consumo, os quais, na forma de estruturas construídas se integram ao solo em que estão localizados. Como resultado, os espaços passam a se distinguir como atrações turísticas, não apenas por suas condições naturais variáveis, mas também por características simbólicas diferenciadoras.

Um dos primeiros sintomas da falta de planejamento urbano em relação as construções de lazer e do elitismo em Bananeiras foi observado durante as celebrações do São João de 2019, quando a cidade enfrentou congestionamentos significativos de 04 (quatro) quilômetros, num cenário que levou muitos indivíduos a abandonarem seus veículos e optarem por percorrer o trajeto até o local da festa a pé, exacerbando ainda mais a situação do trânsito. Diante da ineficiência do transporte automotivo, os mototaxistas aproveitaram a oportunidade para cobrar valores exorbitantes, chegando a exigir até R\$ 50,00 por uma corrida da entrada da cidade até o local da festa (2/3 km⁴³²), dez vezes em relação ao valor habitual.

⁴³² Em 2023, uma corrida de moto não passava de R\$ em percursos de até 10 km.

Com a eclosão da pandemia de Covid 19 em 2020, a celebração junina foi cancelada, e apenas em 2022 a festa foi realizada, desta vez no Estádio Municipal Clóvis Bezerra⁴³³ (O Bezerrão). Para mitigar os problemas de tráfego observados anteriormente, foi elaborado um plano detalhado para direcionar o fluxo de veículos de forma unidirecional, tanto na entrada, quanto na saída da cidade. De outro modo, foi necessário disponibilizar áreas de estacionamento mais distantes do local do evento com acesso ao local da festa pela avenida principal da cidade. Pela primeira vez, a celebração local aconteceu numa estrutura privatizada. Ali os participantes não puderam ingressar com bebidas nem utilizar os tradicionais "coolers" contendo suas bebidas preferidas, o que era comum nas festividades anteriores, quando as comemorações juninas aconteciam na rua. As bebidas eram disponibilizadas apenas nos estabelecimentos internos, que foram obrigados a acatar as exigências dos patrocinadores do evento. Para se destacar do público geral, os interessados em ocupar os camarotes tiveram que desembolsar até R\$ 600,00 para obter acesso, variando conforme o dia da festa.

Insatisfeitas, as pessoas reclamaram dos preços das comidas e da lama que se formou: a festa junina acontece na época de muita chuva, e o terreno numa várzea que não absorvia a água, transformando o terreno num charco, mesmo coberto por um piso emborrachado e sem pavimentação, uma vez que terminada a festa o Estádio voltaria a sua função esportiva original e o gramado não podia ser aterrado. Como a população não teve acesso aos espaços reservados e elevados dos camarotes, (os "Camarotes Arretados") com estrutura seca todos os demais ficaram na chuva e na lama que subia no assoalho. "Tive a visão de uma pocilga ao ver tanta gente – com suas roupas arrumadas – toda enlameada" (Coutinho, 2022).

Em 2023, a administração municipal realocou a festa para a parte alta da cidade, num espaço de 41 mil m², às margens do trecho PB-103 (Bananeiras/Dona Inês), num terreno foi preparado com metade pavimentada e estrutura de camarotes mantida como no ano anterior. A realização do evento ficou a cargo da mesma empresa responsável pelo Maior São João do Mundo em Campina Grande, até o ano de 2022 (Meadow Promo) que trouxe para Bananeiras um formato pré-estabelecido,

⁴³³ O estádio está localizado na Rua João Pessoa, na avenida que passa pelo Riacho Bananeiras, o qual é canalizado, e ao lado da entrada do Campus III da UFPB. Por essa entrada, o trânsito fluía, seguindo através do campus até alcançar Solânea, sem ter que voltar pelo centro da cidade.

com modelo de patrocínios nacionais, *shows* de bandas de renome nacional e pouco espaço reservado para artistas locais, pois o objetivo da administração municipal e da empresa organizadora do evento era atrair público externo para Bananeiras.

Na noite de 24 de junho de 2023, por exemplo, com show de Wesley Safadão na programação ocorreu a lotação antecipada da cidade: desde as primeiras horas do dia os estabelecimentos comerciais alimentares estavam superlotados, dificultando qualquer compra. Além disso, as opções de hospedagem (pousadas, hotéis e *hostels*), estavam com lotação de 100% enquanto os turistas chegavam em veículos próprios ou coletivos, transportando bagagens e travesseiros em busca de acomodação em casas de temporada ou hospitalidade de amigos, conhecidos e familiares. O principal tópico de conversa entre os presentes era o esperado *show* de Wesley Safadão, horas mais tarde, atração principal da noite.

Minha experiência pessoal ilustra bem esse cenário. Poucos minutos antes das 12h, tudo estava parado. O ônibus vindo de Campina Grande demorou 40 minutos para percorrer um trecho de menos de um quilômetro, desde a entrada de Bananeiras, na divisa com Solânea, até o terminal rodoviário, situado no centro da cidade, um trajeto que normalmente leva apenas dois minutos. Ao descer na rodoviária, encontrei o local lotado, bem como a praça principal e suas imediações.

Ao meio-dia, as vias de acesso à cidade estavam congestionadas e a velocidade média dos automóveis não ultrapassava os dez quilômetros por hora. Mototaxistas, vans e táxis eram os meios de transporte preferenciais. Mais de 40 vans⁴³⁴, provenientes de cidades paraibanas e potiguares, realizavam o transporte para a festa e os condomínios, cobrando R\$ 20,00 por pessoa até os condomínios. Esse valor era considerado baixo, tendo em vista que um táxi cobrava em média R\$ 50,00 para trajetos curtos, como do centro da cidade até a festa, não ultrapassando três quilômetros, porém, devido ao trânsito intenso, demorava muito. O estacionamento, mesmo em terrenos ao redor do local da festa, custava R\$ 50,00, em locais sem pavimentação, o que obrigava as pessoas a caminhar em terrenos lamacentos ou estacionar em áreas improvisadas nas ruas mais distantes, administradas por empresas temporárias ou moradores do Conjunto.

⁴³⁴ Além de exibirem os nomes das cidades nas vans, aquelas que não tinham a identificação, eu perguntava aos motoristas, que estavam estacionados em uma fila a cerca de 600 metros da saída do espaço da festa. Esses veículos realizavam o transporte de moradores dos condomínios, mas qualquer pessoa, independentemente de ser residente dos condomínios, também podia utilizar esse transporte.

Apesar de uma rota planejada para a entrada e saída da cidade, o trânsito estava congestionado às 18 horas, devido às ruas estreitas e à grande quantidade de veículos, o que dificultava o fluxo adequado. As ruas estreitas transformavam-se em uma arena de buzinação, estresse e discussões entre motoristas, motociclistas e transeuntes. Os agentes de trânsito sobrepunham-se ao barulho, com apitos estridentes, tentando ordenar o fluxo de tráfego. A situação piorou por volta das 21 horas, antes do espetáculo principal da noite, quando os portões foram fechados. O espaço já não comportava mais o público, muitos dos quais provenientes de outras cidades e que haviam se deslocado exclusivamente para participar do evento, amplamente divulgado nos meios de comunicação.

Alguns protestaram veementemente contra a superlotação da cidade, a lentidão do trânsito e até mesmo as longas filas nas lanchonetes, restaurantes e banheiros químicos. Outros criticaram a administração pública pela falta de organização e pela divulgação "enganosa", que prometia uma "megaestrutura" incapaz de acomodar o público esperado. Muitas pessoas começaram a retornar insatisfeitas, enquanto outras aguardavam junto aos portões, na esperança de que a saída de alguns permitisse a entrada de mais pessoas.

A festa, que foi organizada com o lema “O Melhor São João de Nossas Vidas”, não cumpriu o prometido e frustrou aqueles que lhe batizaram de “Pior São João do mundo”, uma “Cópia malfeita de Campina Grande, a festa de Bananeiras foi insuficiente em tudo. Som ruim, concentrado apenas no pé do palco; estourando os tímpanos de quem estava na área vip e deixando quem não pagou ingresso sem escutar o *show*” (Kardec, 2023, n.p.). O mesmo blogueiro não poupou críticas em relação à estrutura da festa, nem a insuficiência de barracas de comida, lama nos estacionamento que, segundo ele, custavam entre 50 e 80 reais: “O que já estava ruim no ano passado conseguiram piorar” (*ibid*).

Também causou polêmica a exclusividade de comercialização da cachaça Rainha na festa, cujo preço (de uma garrafa) era de R\$ 50,00, sendo que no comércio local em período não festivo o mesmo produto pode ser encontrado por 20 a 30 reais. A insatisfação se fundamentava não apenas por ser esta bebida produzida pelo engenho pertencente à família do prefeito, devido ser uma das patrocinadoras do evento. Aqui ficava latente as parcerias assimétricas entre a empresa que promoveu o São João dentro da área privada e dos barraqueiros fora da área, como também o

conflito de interesse entre a organização da festa e a Rainha, a qual pertence ao pai do prefeito, sendo a única aguardente a ser permitida venda internamente, o que demonstrava que a aguardente era uma das “patrocinadoras” da festa, que o prefeito dizia que não teve custos para a administração, mas teve benefícios para sua família.

Além disso, ouvi diversas queixas sobre as precárias condições sanitárias, especialmente devido à presença de lama ao redor dos banheiros químicos. Esse problema ocorreu porque foi utilizada uma manta plástica, a mesma utilizada no ano anterior no ginásio, uma vez que não houve tempo suficiente para realizar a pavimentação com tijolos de concreto. Como o evento ocorreu durante um período chuvoso, o terreno não drenava adequadamente a água. Ao pisar sobre a manta, a água subia, pois ela funcionava como uma espécie de “esponja” de limpeza, acumulando sujeira e sujando os calçados dos transeuntes na área de acesso aos sanitários. Algumas pessoas chegaram a especular que parte daquele líquido seria urina, vazando dos banheiros químicos, mas essa hipótese não pôde ser confirmada.

Ainda foi mencionada a falta de diversidade nas opções alimentícias. Para satisfazer a fome, os frequentadores eram obrigados a deixar a área do evento e se dirigir às barracas situadas fora da área cercada pelo alambrado que delimitava o local, pois como o local do evento era uma área privada, segundo algumas das pessoas com quem conversei, estavam cobrando muito caro para quem fosse para a parte interna, até R\$ 5.000 por uma das tendas. Outro informante me garantiu que foi porque não deu tempo de atrair comerciantes do setor alimentício a tempo para ocupar as barracas de comida que foram montadas atrasadas.

Quanto aos clientes da área VIP da festa, cujos ingressos chegaram a custar até R\$ 300 reais por pessoa, houve poucas queixas: estavam adequadamente protegidos da chuva e tinham à disposição bebidas e alimentos. Os banheiros eram exclusivos para essa área (nos camarotes), o que dispensava a necessidade de sair para utilizar os sanitários na área comum. Além disso, como muitos desses clientes iam pegar vans até seus condomínios, não precisavam enfrentar a lama até os estacionamentos alagados. Fui informado por uma das pessoas que esteve, a convite, em um dos camarotes, que os pacotes oferecidos na área VIP eram no formato *all*

*inclusive*⁴³⁵. No entanto, mesmo nesse espaço, os banheiros pareciam ser insuficientes, o que gerou filas e frustrou as expectativas dos frequentadores.

Para alguns folgazões, a festa era visualmente atrativa e não era insuficiente, apesar das limitações que poderiam afastar o público VIP do show. Uma interlocutora, moradora de Bananeiras e geógrafa, destacou que a organização do evento investiu na diferenciação: ao construir os camarotes, era garantida e reproduzida a experiência dos condomínios da cidade, onde o grande público (a “geral”) desempenha um papel essencial na diferenciação, oferecendo privilégios entre aqueles nas áreas “qualificadas” e “privilegiadas”. Ou seja, o papel da geral era o de ser “público expetador”. Sem essa massa, não havia sentido na exclusividade. Essa divisão proporcionava uma experiência qualificada e diametralmente oposta à daqueles que não tinham os meios para frequentar a área VIP do show e os condomínios da cidade.

Para a terceira edição do “Melhor São João de Nossas Vidas”, em 2024, o “Bananeiras Park” teve uma “estrutura que inclui camarotes, cidade cenográfica e mega estacionamento, prometendo reunir cerca de 500 mil pessoas, nas cinco noites de shows” (ORGANIZAÇÃO, 2024, n. p.). Conforme veiculado na imprensa o palco mede 40 metros de largura, 18 metros de profundidade e 15 metros de altura, por onde passarão grandes nomes da música nacional e regional. Como um dos diferenciais do espetáculo, este palco destaca-se por suas sonorizações, cenografia e iluminação.

Segundo a mesma reportagem, a área do evento recebeu uma decoração especial, incluindo bandeirolas coloridas e uma cenografia que remete às vilas do interior, com uma fogueira cenográfica de 15 metros de altura, uma ampla área de camarotes com “banheiros de luxo”, uma praça de alimentação, bares, barracas e quiosques para a comercialização de bebidas e comidas, além de parque de diversões com roda gigante, carrossel e diversos outros brinquedos, nos quais as crianças poderão se divertir, quantas vezes quiser, sem pagar nada” (ORGANIZAÇÃO, 2024, n. p.), o valor é custeado pelos patrocinadores da festa. Essa abordagem da festa junina explora o imaginário popular, evocando a atmosfera de uma cidade bucólica, com parque de diversões e fogueira para aquecer as noites frias de junho. No entanto,

⁴³⁵ Não só as refeições principais, como também lanches, bebidas alcoólicas e não alcoólicas à sua disposição a qualquer momento.

incorpora elementos de exclusividade, como camarotes requintados para uma experiência diferenciada: destina a privilegiados ou convidados VIPs.

No próximo capítulo, demonstro como os frequentadores de diversos restaurantes de Bananeiras também se percebem como VIPs. Neste último capítulo, descrevo a origem dos restaurantes na cidade e analiso o processo de ressignificação de certos pratos tradicionalmente considerados simples. Investigo como esses pratos foram valorizados e adaptados, por meio de novas formas de apresentação, para atender às demandas do turismo. Destaco ainda o papel dos chefs, que, ao adotarem uma cozinha contemporânea, contribuíram significativamente para a consolidação de Bananeiras como um destino gastronômico.

CAPÍTULO 9: NOVOS SENTIDOS E OS ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO

Na maioria das vezes, os moradores de Berlevaag, no transcorrer de uma boa refeição, sentiam-se um pouco pesados. Nessa noite não foi assim. Os convivas sentiam-se cada vez mais leves, e de espírito mais leve, quanto mais comiam e bebiam. Já não precisavam mais lembrar da promessa. Era, percebiam, quando o homem não só esquecia completamente, como também rejeitava firmemente toda ideia de alimento e bebida que ele comia e bebia no espírito certo.

Karen Blixen (A festa de Babette)

Como anteriormente mencionado, o tripé da alimentação básica em Bananeiras até os anos 1970 consistia em feijão, farinha, arroz e uma “mistura” (proteína). Em relação ao feijão, havia uma ampla variedade de leguminosas escolhidas pela população, com destaque para o feijão carioca⁴³⁶ e o mulatinho⁴³⁷, consumidos secos e passíveis de armazenamento por um ano; além desses, havia o feijão-verde produzido ali, para consumo rápido, ainda fresco. Seco, e bem acondicionado em silos⁴³⁸ pode ser conservado por até 36 meses ou até a próxima colheita, servindo como uma reserva familiar de proteína vegetal. A farinha complementar ao feijão, era produzida a partir de roçados de mandioca nas mesmas áreas onde o feijão havia sido plantado, imediatamente após a colheita. No caso de consórcio entre feijão e milho no

⁴³⁶ No final da década de 1960, um produtor identificou um grão de feijão com tonalidade distinta e maior produtividade, possivelmente devido a mutação espontânea. Por suas listras, semelhantes às de porcos da raça carioca, foi denominado “carioca” e levado ao Instituto Agrônomo (IAC-Apta) para desenvolvimento (Carbonell *et al.*, 2021).

⁴³⁷ O feijão mulatinho, uma subespécie do feijão-comum (*Phaseolus vulgaris* L.), é demandado exclusivamente na região Nordeste do Brasil. Caracteriza-se por grãos de coloração bege, em formato de rim e ausência de brilho, conforme destacado por Faria *et al.* (2020).

⁴³⁸ O feijão, anteriormente armazenado apenas em silos de zinco, atualmente também é acondicionado em garrafas plásticas de Polietileno Tereftalato (PET), que garantem vedação eficiente e impedem a entrada de pragas responsáveis pela deterioração dos grãos.

plantio familiar, quando a terra fosse posteriormente destinada ao cultivo de mandioca - cujo ciclo é de aproximadamente um ano e meio -, o milho era plantado nos sulcos entre os leirões, chamados popularmente por “rego de leirão”.

As farinhadas, produção de farinha de mandioca, aconteciam nos períodos de estiagem, quando os roçados têm pouca lavoura e eram feitas pelas famílias e amigos, numa força-tarefa que podia durar até dois dias de trabalho. Como disse Graças Santos (2024), “era muito trabalho, mas também era uma festa! Uns raspando mandioca, outros tirando goma, as mulheres mais velhas fazendo capote⁴³⁹ e os meninos tirando; fazíamos beiju debaixo da farinha, era um cheiro de farinha no ar”, relembra. Também se produzia o beiju seco, “uns beijus pequenos no forno que se guardava dentro da farinha e passavam dois três meses até um ano”, sem estragar.

Além de produzirem farinha para o consumo doméstico, as famílias se dedicavam à elaboração de uma quantidade excedente para “fazer a feira”, ou seja; visando a obtenção de recursos financeiros para sustentar as despesas familiares cotidianas. No contexto em questão, o termo “fazer a feira” exprime a busca de fundos suficientes para adquirir itens não produzidos na roça, o que é particularmente relevante para pequenos agricultores, moradores e arrendatários, os quais empreendem esforços para alcançar sua autossuficiência.

Nesse espírito previdente, as famílias criavam animais para o consumo nas festividades e nas ocasiões especiais, compartilhando a fartura e a abundância com familiares e amigos. Para tal, era imprescindível contar com a colaboração de uma pessoa habilidosa na preparação desses alimentos, seja na confecção de galinha ou de peru, de um arroz de festa, de uma “farofa de bolão⁴⁴⁰”. Essa habilidade culinária foi lembrada por Ruth Avelino, ex-diretora da PBTur, que em 2005 saboreou uma peru gorda preparada por uma dessas experientes cozinheiras e, embora não se recordasse do nome da senhora responsável pela preparação, guardava na memória o sabor da comida, feita sem o uso de temperos industrializados, cremes ou produtos pré-prontos:

⁴³⁹ O “capote” é um processo de duas etapas: primeiro remove-se a casca da porção superior, mais próxima ao caule da planta. Esta camada é mais resistente devido à exposição ao calor e à luz solar, o que a torna mais difícil de ser removida por raspagem. Portanto, é necessário o auxílio de um adulto ou de alguém com maior força física para realizá-la. A remoção desta primeira camada resulta na exposição da raiz, cuja parte superior, de cor branca, assemelha-se a um capote (roupa longa).

⁴⁴⁰ Conhecida como farofa d’água, é uma tradicional receita do Nordeste que mistura a farinha de mandioca à água com temperos verdes como cebola roxa e coentro, acompanha vários pratos: frutos do mar, carnes, aves e carne bovina.

Antes da consolidação dos Caminhos do Frio como um marco no calendário turístico do Estado, as experiências culinárias estavam intimamente ligadas às práticas culinárias dentro das residências, em contraposição a um serviço contínuo de oferta gastronômica disponível ao público em geral. As vivências alimentares e públicas se concentravam nas festas de padroeira, geralmente realizadas em pavilhões,⁴⁴¹ onde se destacavam leilões de galinhas e perus preparados por cozinheiras experientes. Para desfrutar de boas experiências culinárias as pessoas tinham três opções: ou contratavam uma cozinheira para o dia a dia, que preparava refeições utilizando ingredientes locais e temperos tradicionais, ou aprendiam a cozinhar, aproveitando os ingredientes disponíveis e temperos adquiridos na feira. Ainda havia o recurso aos serviços eventuais dessas cozinheiras, para eventos específicos ou festividades.

O restaurante da pousada da estação, que foi inaugurado ainda na década de 1990 tinha como propósito atender viajantes incluindo representantes comerciais, funcionários de empresas públicas e outras pessoas com atividades profissionais de curta duração na cidade. Assim, não se dedicava à gastronomia contemporânea, mas destacava a culinária regional. Lembrando que, nessa data, não havia um projeto turístico delineado para a cidade.

É importante destacar que em Bananeiras, mulheres que atuavam em casas de família ou como cozinheiras de festas haviam recebido formação em cursos de culinária oferecidos na cidade. Durante esses cursos, elas tiveram contato com ingredientes e técnicas de corte de animais diferentes dos tradicionais métodos. Dessa forma, pode-se afirmar que essas formações foram fundamentais para as transformações culinárias subsequentes na cidade, ao modificarem não apenas os modos de preparo, mas as técnicas aplicadas, além da utilização de utensílios e equipamentos de cozinha. Na pesquisa sobre o primeiro curso de economia rural

⁴⁴¹ Nas festas de padroeiro, utiliza-se uma estrutura temporária, feita de ferro ou madeira e coberta com lona ou palhas de palmeiras, destinada a apresentações musicais e culturais, refeitórios e leilões beneficentes para a paróquia. Nos leilões, comidas doadas pelos paroquianos, como galinhas assadas e perus, são arrematadas por um pregoeiro da comunidade, que explora rivalidades e vaidades entre empresários e políticos locais para obter maiores arrecadações. Além disso, os pavilhões promovem competições entre garçonetes vestidas com as cores de dois "cordões" — azul e vermelho —, sendo declarado vencedor o cordão que alcançar o maior lucro durante o evento, fortalecendo o engajamento comunitário e o caráter solidário das festividades.

doméstica em Bananeiras, ocorrido na década de 1950⁴⁴² (Santos, 2019), as qualidades de “cozinheira habilidosa” eram atribuídas àquelas que dominavam técnicas de preparo de alimentos, especialmente no que diz respeito à manipulação de aves, carnes e sobremesas refinadas.

A pesquisa de Wanderleia Santos (2019) revelou, por meio das memórias e da história das educadoras do curso em Bananeiras, que as jovens tinham acesso ao que era considerado uma “cozinha moderna” na época. Durante o curso, elas utilizavam utensílios elétricos e aprendiam a preparar alimentos conforme os padrões culinários vigentes. Essa formação era baseada em livros de comportamento doméstico da década, que estabeleciam normas morais e de saúde adequadas ao contexto histórico. Para alunas de famílias menos favorecidas, o curso representava uma oportunidade de acessar recursos disponíveis apenas em famílias mais abastadas do município, ampliando suas chances de trabalho como cozinheiras em residências dessas famílias. Além disso, a formação oferecia suporte para que essas alunas, enquanto autônomas, pudessem desenvolver serviços especializados em suas próprias casas, como boleiras, confeitadeiras ou salgadeiras. Muitas dessas mulheres que se especializaram na culinária cotidiana das famílias mais abastadas aprenderam a manusear tais equipamentos no curso, onde algumas delas tornaram-se “cozinheiras de forno e fogão”: de grande gabarito e capacitação, sabendo produzir alimentos tanto sobre as chamas do fogão, quanto utilizando fornos.

Os primeiros cursos podem ser considerados laboratórios experimentais de técnicas culinárias em Bananeiras, pois suas professoras geralmente pertenciam à classe média local ou tinham acesso a livros de receitas voltados para satisfazer o paladar de uma classe social que já apreciava o “refinamento gastronômico” (Brillat-Savarin (1995), ou seja, como experiência que transcende o mero paladar, englobando uma variedade de experiências sensoriais e culturais relacionadas à alimentação, saúde e etiqueta à mesa.

Como evidenciado por Wanderleia Santos (2014; 2019), esses cursos ministrados entre os anos de 1950 e 1959 assumiram um caráter pedagógico no que diz respeito às expectativas em relação a uma boa dona de casa e a uma boa cozinheira, que não apenas deveria dominar as técnicas culinárias, mas também

⁴⁴² Esses cursos ofereciam instruções abrangentes, incluindo áreas como corte e costura, bordado, além de arte culinária (Santos, 2014).

saber servi-las de maneira apropriada. Essas formações estavam alicerçadas numa economia e ordem domésticas “com base em concepções de educação feminina técnica e racional, pautada em um novo modelo de mãe e dona de casa” (Santos, 2014, p. 59), que englobavam habilidades básicas em costura, conhecimentos de gestão doméstica, culinária, lavanderia e manutenção da limpeza doméstica, do jardim e/ou quintal e dos galinheiros, visto que essas aves eram muito importantes para o fornecimento de carne e de ovos para as receitas.

Quando o Caminhos do Frio, enquanto rota cultural, começa a ser planejado e a apresentar resultados tangíveis, emerge na cidade a riqueza das memórias e conhecimentos relacionados à alta culinária, típicos das habilidades das cozinheiras experientes ou de indivíduos versados na arte culinária. No entanto, ainda se carecia da iniciativa necessária para que os pratos típicos transcendessem o âmbito doméstico e passassem a ser oferecidos em espaços públicos. Por este motivo, foram organizadas oficinas de culinária, concursos e exposições de alimentos, com o propósito de incentivar o público a explorar novos ingredientes e técnicas culinárias para a elaboração de pratos mais sofisticados.

Nesse contexto, surgem concursos voltados para o uso de ingredientes básicos da culinária local, com o objetivo de valorizar receitas locais. Essa abordagem foi impulsionada pelo diagnóstico da Secretaria Municipal de Turismo (Diagnóstico, 2006), que identificou a carência de opções gastronômicas para atender às supostas expectativas dos turistas.

Não era necessário que fosse uma cozinha internacional. Entendida neste contexto como uma gastronomia que incorpora pratos, ingredientes e técnicas de diversas culturas e regiões do mundo, ela não deveria se restringir a uma tradição culinária, expressando a composição de variadas culturas, sabores, texturas e apresentações. A cozinha internacional produzida em Bananeiras poderia abarcar pratos provenientes de diferentes partes do mundo, mas deveria adaptar-se às preferências locais e aos ingredientes disponíveis, com técnicas de preparo e apresentação dos pratos que utilizassem ingredientes locais, visando valorizar os produtos regionais e destacando a importância da cozinha local.

O feijão verde, anteriormente considerado um alimento simples e cotidiano que os visitantes supostamente não buscariam nos restaurantes, revelou-se de grande atratividade para a culinária regional, o que foi constatado quando o alimento foi

oferecido aos técnicos do Sebrae e aos jornalistas durante uma visita a Bananeiras, em junho de 2005⁴⁴³. Percebeu-se então que o feijão verde ali consumido era “diferente”, pois ecoava positivamente nas memórias dos visitantes. Devido a essa relevância, a prefeita conta que costumava servir o feijão-macácar verde em sua residência mesmo antes da existência de restaurantes na cidade: “Eu oferecia carne de sol, queijo de manteiga, galinha de capoeira, feijão verde, era a comida regional e de sobremesa a Peteca. Eu queria sempre a Peteca ou doce de banana: era uma forma de divulgar a cidade”, destacou Marta Ramalho (2022)

Conforme Certeau (1998), a estratégia usa recursos dedicados, representando um grande investimento de espaço (construções e bens concretos) e tempo (a sua própria história e tradições), com identidade e modo de operar determinados. Oferecer comida aos profissionais da imprensa constituía uma maneira de promover a cidade; a gestora que desempenhava o papel de representante municipal se tornava a narradora de uma nova era em Bananeiras.

A mesma estratégia foi adotada com a galinha de capoeira⁴⁴⁴, apresentada como um prato regional e oferecida a pessoas importantes que visitavam o município. Livre de hormônios e produtos químicos, ela estava amplamente presente nas mesas e locais com frequência variando segundo o poder aquisitivo das famílias. Com criação e cozimento contrastando com o ritmo acelerado de produção e consumo das grandes cidades, a galinha de capoeira se destaca como produto local saboroso e de alta qualidade. Proveniente do campo, espaço onde o tempo e os sabores diferem daqueles dos grandes centros, visitar Bananeiras significava desacelerar e apreciar esses aspectos únicos. Embora não fosse rara, a galinha do Brejo foi promovida como um produto diferenciado numa apresentação que incluía a narrativa do clima frio, paisagem e relevo que faziam desse produto um item singular e especial.

A Tilápia passou a ser um dos principais ingredientes nos concursos de gastronomia, uma vez que o projeto dos piscicultores, apoiado pela administração municipal, visava aumentar tanto o consumo do pescado quanto a criação por meio de novos produtores. Embora a Tilápia seja comum em diversas regiões do estado e do país, a produção na comunidade rural de Lagoa do Matias (Bananeiras) destacou-

⁴⁴³ Ela não estava segura do dia, mas sabia que tinha sido em junho.

⁴⁴⁴ Assim denominada por ser criada livremente em capoeiras, áreas caracterizadas como vegetação secundária composta por gramíneas e arbustos esparsos que se desenvolvem após a supressão da vegetação original.

se pela qualidade do produto, proveniente de agricultores confiáveis, isto é, conhecidos pelos donos de restaurantes e consumidores finais. O peixe fresco, recém-pescado e sem passar pelo congelamento, era transportado diretamente para os restaurantes, onde era desossado, frito sem espinhas e servido com acompanhamentos típicos da região, como cachaça local, pirão de farinha brejeira e feijão verde.

Figura 16 – Tilápia sem espinha - Restaurante Tigela de Barro



Fonte: Sales, 2023

Essa combinação enriquecia a narrativa de uma gastronomia sustentável (Krauser; Bahls, 2013), focada em ingredientes locais e com baixo impacto ambiental. Com base nessa narrativa, a Tilápia ganhou espaço nos restaurantes locais, atraindo a atenção de visitantes e moradores dos condomínios, que são os principais consumidores de uma culinária local e de preço acessível. Para os moradores locais nativos, o preço era importante, mas havia também um sentimento de orgulho pelo fato de o peixe ser criado localmente, o que facilitava o acesso ao produto. Embora o preço fosse o mesmo para residentes e pessoas com segunda residência, para os últimos, o que realmente importava era o sabor e especialmente por ser produzido na região. Em conversas informais com alguns frequentadores do restaurante Tigela de Barro, cuja primeira residência era em Natal, eles relataram que, embora a Tilápia fosse encontrada em diversos locais, a produção local fazia uma diferença

substancial, como se o *terroir* de Bananeiras fosse o responsável pelo sabor. Admitiram que passaram a consumir o pescado local justamente pelo sabor distinto, que consideravam superior ao peixe congelado comprado nos supermercados. Além disso, os acompanhamentos e o ambiente do restaurante contribuíam para tornar o sabor ainda mais “único”. Embora eu percebesse que o preço era relevante para os moradores de condomínio, que preferiam gastar um pouco mais jantando em restaurantes, considerados sofisticados, optavam por almoçar em estabelecimentos regionais, cuja defesa do “*terroir*” era uma racionalização para não mencionar o preço da refeição.

O grande desafio, segundo Rodolfo Krauser e Álvaro Bahls, é utilizar a criatividade com ingredientes disponíveis, a fim de elaborar um cardápio sustentável alinhado não apenas com as novas tendências da gastronomia, mas também com um uso racional e consciente dos recursos locais; “que tenha uma história peculiar com a região na qual se encontra” (Krauser; Bahls, 2013, p. 441). Quando um cozinheiro ou restaurante opta por produtos locais, não só reduz a pegada de carbono⁴⁴⁵, mas valoriza a cultura local, pois preservar “[...] a gastronomia regional é assegurar a subsistência e manutenção da cultura de um povo” (Queiroz, 2008, p. 2)

Nas oficinas promovidas durante o Caminhos do Frio, a cozinha regional foi ressignificada, e os cozinheiros reelaboraram a narrativa dos ingredientes simples e cotidianos para os moradores. O feijão verde e o arroz-da-terra, que juntos formam o rubação, são exemplos desse processo, no qual produtos locais são reconfigurados e apresentados ao público externo como parte da culinária da região. Bananeiras foi historicamente uma grande produtora de arroz vermelho em suas várzeas, produção que declinou ao longo do tempo. No entanto, os habitantes locais ainda consomem esse produto em suas casas, embora frequentemente o substituam pelo arroz branco.

Aproveitando a *expertise* das cozinheiras e cozinheiros locais, foi adicionado apenas um toque de requinte por meio das mãos e narrativas dos *chefs*, sendo que a base da comida foi mantida para a reelaboração de pratos. Conforme salienta o *Chef* Marcílio Cavalcante, “é impossível ser chef sem ser cozinheiro. Primeiramente, vem a função de cozinheiro. O título de *chef* é conquistado com o passar dos anos e com o

⁴⁴⁵ As pegadas de carbono representam a quantidade total de emissões de gases de efeito estufa, principalmente dióxido de carbono, causadas direta e indiretamente por indivíduos, organizações, eventos ou produtos, resultado de diversas atividades humanas, incluindo a queima de combustíveis fósseis para a geração de energia, transporte, produção industrial e consumo de bens e serviços.

desenvolvimento da liderança; [ser *chef*] é apenas um cargo”. Segundo Cavalcante, uma boa gastronomia começa com o uso de ingredientes locais e a proximidade com os produtores, o que possibilita a personalização dos ingredientes. Isso, além de valorizar os produtores locais, gera renda para todos os envolvidos no processo. Se a gastronomia abrange um ciclo completo, que vai da terra aos agricultores, não é possível criar uma gastronomia de qualidade sem bons ingredientes. Quando o *chef* valoriza produtos locais, toda a cadeia produtiva se beneficia.

Este processo guarda muita relação com a comida afetiva, que cria um vínculo com a cultura e as memórias locais (Moreira, 2010; Duarte; Tavares; Maynard, 2023), enfatizando que a comida é mais do que uma simples combinação de nutrientes. Embora seja crucial conhecer a composição dos alimentos para fazer escolhas conscientes e saudáveis, não devemos restringir a comida apenas à sua função de nutrir: é essencial encontrar prazer ao escolher, preparar e consumir os alimentos.

Além disso, este conceito enfatiza a importância da simplicidade argumentando de que não é necessário consumir comidas sofisticadas para alcançar a verdadeira satisfação: uma galinha “de capoeira” gorda preparada em sua própria “graxa” (gordura), acompanhada de farofa de bolão (com pedaços grandes de farinha), bem-preparada, temperada com alho, cebola roxa e coentro proporcionam prazer gustativo a quem a come. Combinações simples podem evocar memórias olfativas agradáveis, como o aroma dos temperos que permeiam as casas na hora do almoço, trazendo à memória recordações de pessoas queridas que preparavam essas comidas ou dos lugares onde elas eram feitas na nossa infância.

Isso ficou muito claro para mim quando Joelson Tomaz (comerciante local) contou sobre sua infância e como a mãe preparava a galinha e o cheiro que exalava pela casa. Ele explicou ainda o processo de limpeza da ave, que não se limita a ser depenada com a retirada dos “canhões”⁴⁴⁶, mas todo o processo em que a galinha é amarrada ou presa em um galinheiro, proibida de consumir, a partir de então, alimentos do campo, como insetos, pequenos lagartos ou “seboseira”. A ave passa a ser alimentada com uma dieta específica (geralmente apenas milho ou milho com pirão de farinha de mandioca) para ganhar peso e limpar as impurezas do seu

⁴⁴⁶ O câlamo, conhecido como “canhão”, é a porção do tubo transparente que permanece na pele das aves após a retirada das penas. Após o escaldamento em água quente, a extração dos requer habilidade e paciência sendo realizada a mão com o auxílio de um objeto pontiagudo ou pinça.

aparelho digestivo. Somente após esse processo de purificação, a galinha pode ser sacrificada. Ou seja, comer uma boa galinha “limpa” requer um cálculo prospectivo por parte dos criadores e das donas de casa, envolvendo um saber-fazer particular e preciso. Contribuindo para o desenvolvimento da afetividade em torno da comida, a comensalidade (prática de comer em conjunto) incorpora valores culturais importantes que estão ligados aos laços fraternos e à afetividade.

Enquanto atividade essencial para os seres humanos, ela é parte de práticas sociais diversas, tanto cotidianas como festivas, fortalecendo laços de amizade e construindo memórias coletivas e individuais significativas (Moreira, 2010), influenciando o padrão alimentar de um grupo através da conexão com a comida e da memória individual, pois alimentação gera símbolos coletivos (Maciel, 2005) demarcando a identidade cultural de seus consumidores.

No caso de Bananeiras, a agregação simbólica do município com a cultura local era o objetivo da promoção de oficinas e concurso gastronômicos, aproximando a comida de festa e afetiva locais preparada e servida em louças elegantes para atrair o olhar e o estômago dos comensais. A culinária foi então apresentada como “nostálgica” ou de “resgate”, semelhante ao que foi observado por Krone e Menasche (2016) no estudo da cultura pomerana em São Lourenço do Sul (Rio Grande do Sul) onde os atores sociais envolvidos no processo de reconhecimento identitário adotaram ações políticas locais para valorizar a cultura. Em Bananeiras, não se tratava de destacar um patrimônio ameaçado, mas de valorizar o “simples e despretensioso” que poderia ser oferecido aos turistas através do apelo afetivo de uma culinária caseira, remanescente das preparações tradicionais e “de nossos avós”.

É por isso que o *chef* Marcílio Cavalcante (2023) enfatiza a característica da memória ao descrever sua cozinha, que, embora influenciada pela gastronomia internacional, não renuncia ao aspecto afetivo: “Eu posso constituir uma cozinha contemporânea que é afetiva, pois você come uma determinada preparação que remete você a sua infância, a um momento de sua vida que está trazendo afeto. A minha cozinha também passeia pelos afetos e pela memória”. Como salientado por Sampaio (2009), a gastronomia não surge pronta, desvinculada de uma história pré-existente. Assim como qualquer expressão cultural, ela carrega consigo uma carga histórica que foi construída e reconstruída ao longo dos tempos, incorporando

ingredientes e técnicas. Portanto, toda gastronomia, antes de se tornar um atrativo turístico, serviu como base alimentar para determinados grupos populacionais.

Cavalcante busca desenvolver uma cozinha de fusão, uma gastronomia de influência contemporânea que tem como base a globalização gastronômica, adotando uma proposta aberta a novas abordagens para produtos com história e tradição. Essa narrativa é usada para atrair a atenção dos consumidores para seus pratos ou para os restaurantes nos quais trabalha. Um exemplo disso é o "filé de sol", criado pelo chef ao utilizar o filé *mignon*, mas se apropriando da técnica de preparo da carne de sol, que pode envolver diversas partes bovinas. Ao usar o termo "filé de sol", ele associa uma "carne nobre" ao rubação, como se por osmose, gastronomizando o prato tradicional, composto por feijão verde, carne de sol, arroz, manteiga de garrafa e queijo de coalho. Dessa forma, Cavalcante busca conferir um toque autoral a uma comida com uma longa tradição na culinária paraibana.

Conforme observado por Sales e Barbosa (2022), a abertura de novos restaurantes em Bananeiras repercute em seu entorno, como em restaurantes de Campina Grande (PB), onde os autores observaram uma mescla gradual e crescente da culinária local com outras culinárias, pela incorporação de novos ingredientes em receitas tradicionais ou pela reinterpretação de ingredientes antigos para criar pratos.

9.3.2 Pratos antigos e novas apresentações: a reinvenção da culinária regional

A abertura de restaurantes gastronômicos em Bananeiras (2010) e os cursos de culinária incentivavam o empreendedorismo local e faziam com que os próprios moradores assumissem a alimentação dos turistas quando eles chegassem. De acordo com Marta Ramalho e Ana Gondim, era apenas uma questão de tempo até que os visitantes "descobrissem" Bananeiras e passassem a visitá-la regularmente, pois a cidade tinha um grande potencial turístico, embora faltasse revelar o patrimônio alimentar da cidade, suas práticas, conhecimentos, valores e crenças, técnicas e representações sobre o fenômeno alimentar (Espeitx, 2004). Nesse conjunto, ainda podemos incluir quando, como, com quem, por que se consome e o que se consome em uma determinada comida, em uma determinada sociedade.

Identificando produtos típicos preparados e consumidos localmente, a gestão municipal procurava formar cozinheiros e cozinheiras para práticas gastronômicas que potencializassem os produtos locais, tornando-os apreciáveis por um público

consumidor externo, numa iniciativa que visava preencher a lacuna de boas opções de alimentação na cidade. A ênfase era nas formas de preparo e apresentação, para que a cozinha local fosse bem-vista e "não deixasse a desejar" (Ana Gondim, 2022). Por isso, ela lembra que "tivemos o cuidado não apenas de oferecer uma formação para que as pessoas que fossem manipular a comida tivessem atenção à higiene e às técnicas de preparo, mas para que aprendessem sobre a própria história", transformando-a em produto turístico interessante com boa narrativa local.

Se os antigos cursos de economia doméstica do Colégio Vidal de Negreiros formaram mulheres para o universo doméstico, preparando-as para o serviço e a gestão das residências familiares, as novas capacitações oferecidas pelo Sebrae e pelo Senac em Bananeiras visavam formar cozinheiros e cozinheiras para atuarem na esfera pública, com foco no objetivo comercial das receitas além dos banquetes familiares, nos quais as receitas domésticas e os modos de preparo históricos eram lembrados e valorizados como uma narrativa patrimonial, conferindo valor cultural e histórico a essas comidas.

Conforme Duclos (1997), o conceito de patrimônio evoluiu de ser suporte da memória, quando estava associado principalmente aos monumentos, para se tornar um suporte da identidade. Nesse contexto, os patrimônios intangíveis, como a arte de fazer, preparar e consumir determinados alimentos, desempenham um papel crucial na representação dos lugares. Essas práticas culinárias não apenas preservam tradições e técnicas culinárias específicas, mas também ajudam a definir e fortalecer a identidade cultural de uma comunidade ou região, pois o patrimônio é a representação simbólica da identidade (Prats, 1997).

Como "fator de coesão, espaço referencial, a identidade oferece a um grupo – tanto aos indivíduos que o formam com a sua descendência – os meios para o próprio reconhecimento, para perpetuá-los, para projetar-se no futuro" (Duclos, 1997, p. 9). É a identidade que permite aos agentes "negociar a história", e em Bananeiras essa negociação histórica foi possível porque o patrimônio teve interesse externo, fortalecendo os internos e propiciando a geração de recursos financeiros no projeto de turismo.

Assim foi que um dos patrimônios culinários mais significativos que surgiram no seio dessa nova construção de Bananeiras foi a Peteca de Banana, uma sobremesa feita a partir da mistura de farinha de trigo, açúcar e bananas muito

maduras. Misturados até compor uma massa homogênea, ela é moldada em pequenos bolinhos, que são amassados nas mãos e fritos em óleo quente. Dourando dos dois lados, eles são retirados da panela e escorrem em uma arupema (peneira de palha) ou são secos sobre o papel. Em seguida, descansam por alguns minutos em uma mistura doce e aromática de canela com açúcar; daí, podem enfim ser consumidos ainda mornos. No entanto, a receita dessa delícia, hoje apresentada como uma das mais importantes marcas da gastronomia local, nem sempre foi essa.

Antes de ser incorporada ao modelo de turismo local e ser reconhecida como uma sobremesa típica pelos agentes de turismo, a Peteca era uma “comida de pobre”. Seu alto valor nutritivo e sabor adocicado garantiam seu sucesso nas cozinhas locais das famílias urbanas e rurais menos abastadas, onde ela também era conhecida como “engana bucho” de menino, com reputação de “mata fome” e um lanche da tarde nas épocas de férias escolares das crianças.

Embora a Peteca atualmente destaque a banana como protagonista da gastronomia paraibana, é relevante observar que essa fruta está entre as mais populares e consumidas, tanto no Brasil quanto no mundo (Martins *et al.*, 2024). A banana é uma das bases da agricultura familiar em Bananeiras, cidade cujo nome se origina da abundância de bananeiras rústicas, popularmente conhecidas como pacoveiras (Silva, 2007). “Nas receitas da Peteca, os demais ingredientes são igualmente locais e de fácil acesso, com exceção da farinha de trigo” (Chianca; Sales, 2024, p. 240).

A receita original utiliza a banana inglesa, uma variedade com maior teor de água e sabor mais doce em relação às demais. Por isso, o *chef* Marcílio Cavalcante (2021, s. p.) a utiliza em sua preparação, “o mais madura possível, aquele ponto já quase estragando, onde você consegue concentrar o máximo de açúcar nela, para não precisar usar açúcar na massa”. Ele enfatiza que na receita “temos basicamente, banana, ovo e uma quantidade insignificante de farinha de trigo só para unir tudo. E aí a magia acontece, quando você a leva ao fogo com a manteiga de garrafa, depois polvilha-se sobre ela o açúcar, a canela e o sorvete de rapadura”. Essa é apenas uma das maneiras de prepará-la, sendo tantas quantas as mãos de quem a cozinha.

Embora se conheçam os ingredientes da Peteca de Banana, é desconhecida a origem precisa de sua receita que, por relatos de pessoas da região, existe desde pelo menos meados do século XX. Sobre seu nome, no idioma tupi *péték* quer dizer “bater,

surrar, açoitar, roçar” (Boudin, 1978). Talvez o nome da sobremesa venha do seu método de preparo que consiste na confecção de uma massa que é batida, achatada e moldada na palma das mãos, respeitando uma técnica que confere ao bolinho uma forma ligeiramente abaulada. Depois, ela é frita até dourar. Noutro registro, a Peteca é um objeto lúdico de um jogo também chamado Peteca, onde uma pequena almofada encimada por um tufo de penas é arremessada com tapas (*péték*) entre dois concorrentes. Mesmo que a Peteca e o jogo homônimo sejam geralmente atribuídos aos indígenas brasileiros⁴⁴⁷, a relação entre o termo tupi e a sobremesa Peteca de Banana permanece incerta (Chianca; Sales, 2024). No entanto, sabemos que a região do Brejo paraibano teve uma notável presença indígena desde a colonização, conforme atestam muitos historiadores e cronistas (Novais, 1912; Santos, 2009,). Uma hipótese reforça a ligação da Peteca com os povos originários do Brejo e seus descendentes (Silva, 1997; 2007; 2016), presentes nesse território desde os tempos mais antigos da história local.

Segundo a narrativa popular, no século XVII o caçador Gregório da Costa Soares teria chegado ao Brejo paraibano. Desacostumado com a densa vegetação nativa, perdeu-se de seus companheiros, mas foi encontrado pelos indígenas e amarrado com cipós a um tronco de árvore. Sentindo que se aproximava o banquete em que seria o prato principal, invocou Nossa Senhora do Livramento, prometendo que, se fosse salvo, ergueria uma capela em sua homenagem. Uma indígena nativa o reencontra, desata seus nós, liberta o caçador e o auxilia na sua fuga, permanecendo com ele depois e construindo, com ele a Igreja prometida - primeiro marco da construção da cidade de Bananeiras. Batizada, ela recebe o nome de Maria do Livramento (Novais, 1912)

Como pondera Garcia Junior (1989, p. 60-61), “não vamos aqui especular sobre a história do choque dos colonizadores com os grupos indígenas, em nosso precário conhecimento ainda por fazer”. Destaco, porém, que as narrativas sobre a fundação de Bananeiras possuem uma grande força ideológica omitindo a presença afrodescendente, mas corroborando a presença indígena pré-colonial na Paraíba inclusive no mito da origem de Bananeiras. Ao identificar um branco e uma indígena

⁴⁴⁷ Aos poucos o jogo de Peteca ganhou regras e se instituiu como modalidade esportiva, inclusive mediada por associações que organizam torneios e campeonatos, oficializados no Brasil pela Confederação Brasileira de Peteca. <https://cbPeteca.org.br/historia-da-Peteca/> Acesso em 20/04/24.

na confluência de sua formação étnica e civilizacional, em um "tempo e espaço virgens" e sem coerência histórica (Ortiz:1992, p. 81).

Como destaca Prats (1997), "sem poder não há patrimônio". Para o antropólogo catalão, qualquer iniciativa de caráter patrimonial não pode prescindir do apoio político. Enquanto categoria oficial, o patrimônio confere força política e econômica ao projeto turístico pautado nas referências culturais imateriais integrada de diversas maneiras e por diferentes meios aos discursos sobre desenvolvimento local, sustentável, territorial e geradoras de recursos econômicos. Desse modo, patrimonializar implica ativar um determinado elemento com potencial patrimonial, o que em termos gerais, consiste na construção de um patrimônio mediante determinados elementos preexistentes, os quais são selecionados entre outros a partir de critérios e razões específicas. Na maioria das vezes, no contexto da atividade turística, essas razões são econômicas. Desse modo, "patrimonializar significa perpetuar a transmissão de uma particularidade, de uma especificidade considerada própria", permitindo que um grupo continue sendo visto como idêntico entre si e diferente dos demais, "apesar de todas as transformações que podem ocorrer nesta comunidade" (Espeitx, 2004, p. 195), especialmente como modo de fazer e consumir uma comida que vai se diferenciando aos poucos.

Ainda segundo Prats (1997, p. 27), os critérios enunciativos da patrimonialização compõem um triângulo com três faces: a natureza, a história e a inspiração criativa onde "integram-se todos os elementos potencialmente patrimonializáveis no contexto de uma dinâmica de inclusão e exclusão consideravelmente rígida". O que não quer dizer que todos seus elementos constituam automaticamente patrimônios, senão que são potencialmente patrimonializáveis" (Prats, 1997, p. 27). Para a patrimonialização ocorra, é preciso interesse e vontade política. Sem esses elementos, não há possibilidade de patrimonializar uma área de preservação, um parque, um local histórico ou qualquer inspiração criativa.

No campo da gastronomia, é importante considerar as transformações dos pratos com a adição de novos ingredientes e modos de preparo, além da fusão com outras culinárias. A fusão "consiste em fundir alimentos regionais com técnicas internacionais; fazer releituras de preparos tradicionais com alimentos regionais; e utilizar elementos regionais e mundiais em um mesmo preparo" (Zaneti, 2012, p. 50)

Em Bananeiras, o investimento simbólico nos produtos “típicos” (como a Peteca de Banana) aumentou significativamente a partir do surgimento da “vocalização turística” da região, impulsionada pelas intensas campanhas de promoção da cidade (através de programas e eventos), além da construção de condomínios horizontais. A Peteca de Banana percorreu uma trajetória cheia de desvios, emergindo como uma iguaria gastronômica que revela as estratégias (Certeau, 1998) das elites na reinterpretação da culinária local para os turistas e novos consumidores. Ela, outrora sinônimo de escassez, tornou-se um prato nostálgico em Bananeiras, transmitido às novas gerações como uma “comida de memória” (Wortmann, 2016).

Nos processos de seleção da memória, nem todos os pratos, receitas ou técnicas são transmitidos de uma geração a outra. Alguns “caem no esquecimento” de todos, enquanto outros são esquecidos apenas por alguns grupos, especialmente quando associados a estigmatizações, períodos de fome ou eventos trágicos, como lembra Michel Pollak (1989). A Peteca já esteve na lista de pratos estigmatizados, associados aos pobres e aos modos rústicos de aproveitar bananas quase podres, utilizando farinha de mandioca ou melaço para “dar gosto”.

Assim como a Língua (Montanari, 2009), a culinária é viva, e encontra novas formas de existir e se transformar. Através de astúcia e táticas, as pessoas comuns mobilizam recursos “bricolar” (Certeau, 1998) reutilizando e transformando produtos, materiais, códigos culturais, corporais provenientes de diversos horizontes socioculturais. E ainda por se assemelhar a uma língua, essa estrutura expressa tradições e identidades coletivas, funcionando como meio de autorrepresentação, comunicação e memória.

As memórias alimentares podem ser acionadas socialmente de duas formas: como memória “de” e memória “para”: enquanto a “memória para” guarda um projeto de futuro com novas adaptações e usos, como o turístico, a “memória de” é situada na lembrança de um tempo passado, “alicerçado numa territorialidade atribuída e até certo ponto naturalizada” (Wortmann, 2016, p. 61). Na maioria das vezes, ela “se aproxima da noção de nostalgia” (p. 66), tendendo a ser mais conservadora nos ingredientes, técnicas e rituais de consumo.

Portanto, mais do que hábitos e comportamentos alimentares, a cozinha implica formas de perceber e expressar estilos de vida de grupos, pois além de alimentar o corpo, a comida demarca um lugar no mundo (Maciel, 2005), a partir de escolhas (ou

restrições) mediadas por trocas simbólicas, pertencimentos e identidades. Como um dos serviços da hospitalidade, os produtos alimentícios são um aspecto importante da promoção de destinos turísticos (Schlüter, 2009) e para a criação de mercados e suporte de identidades regionais e locais.

As trocas simbólicas entre hóspedes e anfitriões (Camargo, 2015) são mais eficazes quando as referências alimentares de ambos se aproximam, permitindo que a comida seja bem recebida pelo hóspede. Além das técnicas de preparo e apresentação, a narrativa sobre o alimento desempenha um papel crucial nessa aceitação. Muitos visitantes, hóspedes ou turistas procuram os aspectos simbólicos dos ingredientes, que conferem tradição, significado e identidade ao prato e a apresentação de uma refeição é geralmente acompanhada por histórias sobre sua origem, preparo e produção.

Através da seleção da memória, tais narrativas enfatizam aspectos escolhidos para contar versões arrematando a história local segundo perspectivas que envolvem relações de poder. A memória da Peteca por exemplo, apesar de ser historicamente associada a mulheres pobres, negras e/ou indígenas de origem rural e majoritariamente descendentes de antigos moradores, que transformavam rapidamente bananas sem valor comercial (próximas de apodrecer) em uma receita nutritiva e saborosa, será silenciada em benefício de uma retórica oficial e populista (Bourdieu, 1996) que enfatiza a inventividade do "povo bananeirense", foco da narrativa oficial que oculta a dificuldade do acesso de famílias pobres às bananas.

No contexto promocional de Bananeiras como destinação turística, vale destacar o Sebrae como entidade privada de promoção e desenvolvimento de micro e pequenas empresas, focado na privatização de serviços, anteriormente controlados pelo Estado brasileiro firmando-se como “um dos principais mediadores e executores da política do governo federal para o artesanato, tendo significativa intervenção na cadeia produtiva” (Moraes, 2018, p. 175). Também na Paraíba, o “Sebrae considera que intervenções externas ao contexto local são benéficas, pois incrementam os produtos artesanais” (p. 178), conferindo-lhe “valor agregado”

Conforme Regina Amorim (2021), do Sebrae, esta entidade exerceu um importante papel na promoção do turismo em Bananeiras sendo comparada a uma locomotiva que puxava o Fórum de Turismo do Brejo: “O papel do Sebrae foi muitas vezes de, mesmo estando nos bastidores, puxar a locomotiva, pois o fórum não podia,

por não estar institucionalizado ainda. Sempre pudemos dar o suporte, no que fosse necessário para o evento” (Amorim, 2021).

Potencializando essa promoção, as *press trips* e *famtours* constituíram importantes modalidades de divulgação do destino turístico, chamadas de “visitas técnicas” e foram criadas para apresentar um roteiro antes de apresentá-lo ao público. Enquanto a *press trip* envolve a imprensa na criação de conteúdo informativo: “espera-se que os participantes publiquem histórias e imagens sobre a estadia” (Brasil, 2010, p. 48-49), a *famtour*, é uma forma de conquistar operadores de turismo para “comprar” e aderir a “inspiração criativa” do lugar que está prestes a se tornar um destino turístico com potencialidades econômicas viáveis.

Cientes da oportunidade e fiéis a uma estratégia personalista de aproximação com a imprensa e operadores de turismo, a ex-prefeita e a ex-secretária de turismo associaram a Peteca à “civilização do açúcar”. Mas também teve uma “aproximação forçada” de Gerardo Rabello⁴⁴⁸ da sobremesa brejeira com o *Petit gâteau*⁴⁴⁹, *fondant au chocolat*, sobremesa francesa. Esta última consiste num bolinho preparado num forno de alta temperatura com uma massa macia e achocolatada, de casca crocante e recheio cremoso com consistência de calda, por ser servido acompanhado de sorvete de creme. O apelido “não pegou”. Mas foi apresentada, a partir de então, como uma descoberta culinária de grande valor: imediatamente gastronomizável, a Peteca foi elevada à condição de sobremesa *gourmet*, mas com o nome nativo.

Desde que a imprensa se interessou pela Peteca, a prefeita e a ex-secretária de turismo se tornaram “embaixadoras” da sobremesa, promovendo-a como um produto típico de Bananeiras. A exemplo do *Petit gâteau*, a Peteca deveria chegar aos nobres salões e às mesas elegantes. Assim, a então prefeita Marta Ramalho participou da festa junina promovida, em 2008, pelo colunista social⁴⁵⁰ mencionado anteriormente, onde instalou uma barraca para vender Peteca. “Só que ele [o colunista] distribuiu as barracas e nos colocou num lugarzinho assim sem futuro, lá na

⁴⁴⁸ Ver nota 279.

⁴⁴⁹ Sobre a origem do *Petit gâteau*, existem duas versões, uma americana que atribui a invenção a um *chef* que aqueceu demais o forno na confecção de um bolo, mas teve a falha aprovada pelos clientes. Na versão francesa o *Petit gâteau* foi resultado de um erro na quantidade de farinha, por um *chef* francês radicado em Nova Iorque, Jean-Georges Vongerichten (IFSP, 2017, n.p.).

⁴⁵⁰ A festa foi realizada no Paço do Leões, casa de festas da alta sociedade de João Pessoa.

entrada. Já no pavilhão era tudo barraca chique, essas coisas... E a Peteca lá no *rabo da gata*⁴⁵¹ (Ramalho, 2022).

Ela conta que se sentiu injustiçada, já que tinha levados grupos musicais para se apresentarem na festa e esperava, como retribuição, o merecido destaque da sua barraca de venda do doce. Onde ela estava exposta, não seria vista nem as Petecas vendidas. “Não saía”, nas palavras da própria gestora. “Aí eu fui lá: a menina que vendia as Petecas colocou numa bandeja e eu saí [oferecendo] de mesa em mesa: “Isso aqui é a Peteca de Bananeiras, vou deixar dois pratinhos aqui para você experimentar sem compromisso! Foi o maior sucesso do mundo!” (Ramalho, 2022).

Em 2012, passados quatro anos dessa festa junina e do almoço com jornalistas durante o mencionado *press trip*, a Peteca já era servida nos estabelecimentos refinados da gastronomia de Bananeiras, como cafés e sorveterias. No restaurante Terraço Lisboa ela era acompanhada de farofa de castanha de caju, açúcar de canela⁴⁵². Como sobremesa sofisticada, a Peteca estava nos renomados restaurantes da cidade, atraindo um público de alto poder aquisitivo, valorizando simbolicamente a própria Peteca, contestando a opinião do vereador que disse que a prefeita insultava a população ao servir a peteca aos jornalistas e aos operadores de turistas, por ser “comida de pobre”. A vergonha antiga deu lugar ao orgulho, pois a Peteca já estava sendo divulgada com um prato típico e distintivo de Bananeiras.

Para coroar sua distinção, durante um concurso gastronômico promovido pelo prefeito subsequente a Marta Ramalho, Douglas Lucena (2013-2019), a Peteca foi premiada em um concurso gastronômico promovido na cidade 2013, com jurados presididos por uma engenheira de alimentos e professora da Universidade Federal da Paraíba. Junto com outros pratos elaborados com ingredientes locais como cachaça, rapadura e peixe Tilápia a Peteca venceu a prova de “análise sensorial dos jurados”.

⁴⁵¹ “Rabo da gata” é uma expressão popular na Paraíba, usada para referenciar a ponta ou o final de uma rua, mas também para designar as posições finais de uma fila, como é o caso aqui.

⁴⁵² Quando a canela é previamente misturada ao açúcar cristal.

Em 2017, a Câmara de Vereadores de Bananeiras conferiu à iguaria o título de Patrimônio Cultural Imaterial, reconhecendo-a como um prato típico local qualificado e oficialmente protegido (Bananeiras, 2017) num processo de patrimonialização de caráter estritamente político, uma vez que a ausência de legislação municipal específica desafiou o protocolo estabelecido pelos órgãos nacionais de proteção ao patrimônio cultural que estabelece a realização de inventários e outros instrumentos.

Figura 17 – Peteca do Restaurante Flor do Mangará



Fonte: Sales, 2023.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), a partir da Portaria 200, de 18 de maio de 2016, que dispõe do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), tomando como base “o parágrafo único do art. 8º do Decreto nº 3551/2000, como instância de implantação e execução de política específica de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial em nível federal” (Art. 1º). Já em seu Art. 12, a portaria destaca que são “instrumentos de reconhecimento: Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário Nacional da Diversidade Linguística – INDL”. Ainda no primeiro parágrafo do referido artigo, destaca que o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial é o instrumento legal utilizado para o reconhecimento do valor patrimonial de bens culturais imateriais em nível nacional e “tem como

objetivo a valorização do patrimônio imaterial brasileiro por meio da inscrição em um dos Livros de Registro: Saberes, Celebrações, Formas de Expressão e Lugares” (IPHAN, 2016, Art. 1º). Desse modo, a culinária, como saber-fazer deve ser registrada no livro de saberes, quando for salvaguardada pelo IPHAN, como aconteceu o Ofício das Baianas de Acarajé, inscrito no Livro dos Saberes em 2005 (IPHAN, 2007).

Em relação à Peteca de Banana, este reconhecimento patrimonial é uma forma de competição pelo poder simbólico, onde os indivíduos se posicionam como autores (Fonseca, 2003) do legislativo municipal disputam influência e legitimidade dentro do microcosmo social, seguindo regras que governam suas estratégias. Compreendido como expressão particular do campo político (Prats, 1997), o patrimônio se constitui “no horizonte particular dessas relações de força específicas, e de lutas que têm por objetivo conservá-las ou transformá-las, que se engendram as estratégias dos produtores, a forma de arte que defendem, as alianças que estabelecem, as escolas que fundam” (Bourdieu, 2011, p. 60-61).

São os atores sociais que demarcam o que é típico inclusive no turismo e na gastronomia, onde “tais agentes podem ser restaurantes, hotéis, chefs de cozinha, críticos, representantes políticos ou os próprios turistas.” (Graeff; Zottis, 2019, p. 63). Em Bananeiras, além desses já citados, outros os agentes se incorporam ao campo: jornalistas, empresas de promoção turística e empresarial, empresários do ramo hoteleiro, além daqueles envolvidos na produção de artigos associados à requalificação produtiva para o turismo (especialmente a cachaça, o lazer de aventura e de contato com a natureza).

Reconhecer uma expressão cultural enquanto patrimônio cultural não é apenas categorizá-la ou colecioná-la ao lado de outros produtos e práticas anteriormente delimitados.

O que ocorreu em Bananeiras se assemelha ao pensamento de Pessoa (2005, p. 493) sobre a remodelação da arte e da cultura onde “a verdadeira novidade que permanece é a que tomou todos os fios da tradição e os teceu de novo num modelo que a tradição não podia tecer”. Podemos aproximá-lo do pensamento de Llorenç Prats (1997) que afirma que a identidade não é estática nem singular, podendo coexistir em diferentes versões se articulando em relações complementares ou de oposição. Para ele, a identidade “é também uma construção social e um feito dinâmico, ainda que com um razoável nível de fixação e duração, e toda formulação da identidade é unicamente

uma versão desta identidade, um conteúdo outorgado a uma determinada etiqueta” (Prats 1997, p. 31).

O patrimônio não é apenas algo que internalizamos, mas principalmente aquilo que expressamos publicamente, como fizeram os gestores locais em Bananeiras, que se empenharam em promover publicamente seus patrimônios criando nichos de mercado e dinamizando a economia e a política locais. Fica claro que a patrimonialização nunca é neutra, e em Bananeiras observamos a construção de narrativas com novos argumentos sobre sua identidade e seu patrimônio

9.3 3. Uma narrativa com novos argumentos

Depois que a Peteca se tornou um prato conhecido e foi a ser veiculada na mídia em programas de gastronomia e reportagens sobre turismo, passou por um processo de exotização que envolveu tanto glamourização quanto estereotipação⁴⁵³. A grande mídia, especialmente as reportagens para TV continuaram a focalizar Bananeiras e, vez por outra, a cidade era destacada por sua natureza singular, pelo luxo e distinção de seus condomínios e por sua requintada gastronomia. Quando uma matéria era publicada sobre Bananeiras, a Peteca ou os condomínios horizontais, pelo menos um parágrafo era dedicado a outros aspectos da cidade, como eventos culturais ou programações específicas.

A imprensa contribuiu muito na divulgação das novas narrativas culturais e gastronômicas em Bananeiras, pois “quando chegava junho a imprensa já estava perguntando: “cadê a programação do Caminhos do Frio?” Isso dava uma visibilidade porque os programas dos domingos, que eram preenchidos com turismo sempre estavam mostrando os municípios” e seus produtos” (Amorim, 2022). Como se tornou comum, a mídia destacava, além dos Caminhos do Frio, a gastronomia como parte da economia criativa. Regina Amorim (2022) destacou que “a ideia dos condomínios em Bananeiras levou muito a isso, porque o público dos condomínios, no primeiro momento, era praticamente de Natal, que comprava casas e terrenos nos condomínios”. Focando nesse público, que frequentava a cidade pelo menos nos fins de semana e durante as festividades locais, os empreendimentos gastronômicos começaram a surgir, pois na esteira da Peteca, muitos(as) cozinheiro(a)s iniciaram um

⁴⁵³ Concepção baseada em ideias preconcebidas sobre algo ou alguém, sem o seu conhecimento real, geralmente de cunho preconceituoso ou repleta de afirmações gerais e clichês.

processo de ressignificação de alimentos anteriormente consumidos pela população local, visando ampliar o repertório gastronômico da região tanto no cotidiano quanto em ocasiões festivas. Com o apoio do Sebrae, os festivais gastronômicos foram promovidos pela prefeitura.

Junto à imprensa do estado do Rio Grande do Norte, a prefeitura teve papel crucial na divulgação da cidade antes da consolidação do projeto Caminhos do Frio, com o apoio de Ruth Avelino, jornalista que, na época, atuava como assessora de imprensa para a prefeitura de Bananeiras, utilizando sua vasta rede de contatos na capital potiguar. Outro ponto destacado nas reportagens era o São João de Bananeiras, que mantinha um estilo tradicional, com festas nas ruas centrais da cidade e um palco baixo com as atrações no mesmo patamar dos espectadores.

As matérias jornalísticas e as festividades locais eram oportunidades ideais para promover a gastronomia local, pois a experiência turística incluiu aspectos como alimentação, bebida e outras escolhas gastronômicas. Aspectos culturais como festas, danças e gastronomia são frequentemente destacados devido aos seus significados simbólicos, que refletem comportamentos, pensamentos e expressões de sentimentos em diferentes grupos culturais (Schlüter, 2009). No entanto, como Sampaio (2009, p. 122) afirma: "o desenvolvimento de novos produtos e a sua diversificação obriga a um esforço de *marketing* muito superior, já que os mercados são ainda desconhecidos", exigindo maior investimento.

Com a divulgação do destino, buscava-se demonstrar aos investidores dos condomínios e turistas que Bananeiras não era apenas um destino de férias ou fim de semana, mas sim uma cidade com atrativos de qualidade, incluindo uma gastronomia que proporciona prazer aos comensais. O ato de comer é profundamente cultural, como evidenciam os processos de escolha alimentar. Embora muitos alimentos sejam biologicamente comestíveis, nem todos são aceitos e consumidos dentro de uma cultura específica (Fischler, 1995). As práticas alimentares estão intimamente ligadas aos valores, crenças e tradições sociais. O alimento se transforma em comida quando adquire significado cultural. DaMatta (1987) reforça essa ideia, afirmando que o alimento se torna comida ao ser integrado ao contexto cultural, passando por processos que envolvem não apenas a preparação e o consumo, mas também normas e rituais associados.

Essa transformação cultural implica uma seleção que vai além do nutricional, incorporando símbolos e práticas que refletem e fortalecem a identidade coletiva. Por exemplo, pratos tradicionais carregam histórias e significados específicos transmitidos de geração em geração, perpetuando a cultura e fortalecendo laços sociais, encapsulando elementos de memória, identidade e comunhão social. No contexto do turismo, a dinâmica das escolhas é semelhante, pois os viajantes possuem um repertório alimentar influenciado pela socialização na infância, pelo grupo social e por experiências prévias de viagem.

9.3.3.1 Cozinha de fusão e adaptações locais para o turismo

A incorporação da comida ao turismo começou desde as origens históricas deste último associando-se à hospitalidade, e transformado em uma ferramenta crucial para promover destinos (Schlüter, 2009). Muitos alimentos são utilizados para desenvolver nichos de mercado e fortalecer identidades regionais, levando a dimensão social e cultural da gastronomia às políticas públicas e privadas de reconhecimento e incentivo ao patrimônio cultural, aumentando sua importância na promoção de novos destinos e na atração de novos fluxos turísticos. Isso, entretanto, não garante que a comida oferecida aos turistas seja bem recebida, pois a culinária local nem sempre corresponde às expectativas dos visitantes.

Muito apreciada na gastronomia do Nordeste brasileiro, a Buchada de Bode pode ser completamente estranha à estética alimentar de outras regiões ou países, podendo levar os turistas a questionarem que prato é esse e como deve ser consumido, pois quando comemos algo que desconhecemos completamente, temos o risco inerente de uma complicação digestiva. Por isso, alimentos e bebidas desconhecidos representam um risco potencial e ativam o repertório cultural do indivíduo, suas memórias e a distinção social. Apesar do risco de infecção, muitos viajantes veem na comida local uma forma essencial de conhecer a cultura, sendo que a culinária local é frequentemente “interpretada por um estabelecimento gastronômico orientado para o turista” (Schlüter, 2009, p. 255), assim como o artesanato, que se populariza entre os visitantes quando é adaptado de maneira a agradá-los. Essas adaptações ocorrem em diversas dimensões, incluindo a incorporação de elementos diferentes daqueles consumidos pelos habitantes locais e na apresentação visual de pratos, por exemplo.

Regina Schlüter (2006) destaca que a introdução de pratos estrangeiros desperta interesse entre as elites locais, permitindo-lhes familiarizar-se com outras culturas através da comida, sem precisar viajar. Em Bananeiras, a abertura de novos restaurantes oferecendo pratos típicos locais com interpretações inovadoras para os turistas levou o desenvolvimento turístico no sentido da proliferação local e na região do Brejo, de restaurantes de cozinha internacional, atendendo tanto aos visitantes familiarizados com esses pratos, quanto aos locais, que passam a consumi-los sem sair do município. Numa tendência que se consolidou com os restaurantes adotando uma cozinha de fusão, combinando ingredientes locais com técnicas de preparo internacionais tal abordagem gastronômica permitiu alcançar dois objetivos claros: promover produtos e pratos da culinária regional e oferecer pratos internacionais com um toque local, atendendo assim a diferentes públicos. Um exemplo dessa fusão, é *Bruschetta*⁴⁵⁴ *nordestina* criada pelo *chef* Marcílio Cavalcante que, diferentemente da receita italiana (com pão no estilo italiano), utiliza pão de macaxeira. Produzida com ingredientes locais (a macaxeira e o tomate), a receita inclui molho *pesto* e parmesão, num pão tostado com manteiga de garrafa. Ainda na cozinha de Cavalcanti temos o exemplo de fusão com o Rubacão em que empregava filé *mignon* “de sol”, acompanhado do arroz-da-terra produzido localmente.

Em consonância com a interpretação alimentar em Bananeiras vemos que “pratos forâneos são introduzidos na culinária local e transformados para satisfazer o gosto do lugar” (Schlüter, 2009, p. 256). Segundo a autora, do encontro entre a cozinha nativa e as importadas podem surgir novos pratos e novas cozinhas, o que “não constitui uma mera fusão ou hibridação entre elementos estranhos e locais, mas inclui uma inovação ou elemento criativo”. Ela cita como exemplo dessa inovação a gastronomia peruana a partir da década de 1980 (denominada de nova-andina), cujo objetivo era “resgatar os ingredientes próprios das antigas tradições culinárias, utilizando técnicas de elaboração e apresentação da cozinha internacional” (p. 256).

Mas os produtos locais não se limitam às recriações dos *chefs*, nem à sobremesa Peteca de Banana. Mesmo os restaurantes considerados regionais reelaboraram suas receitas com ingredientes e narrativas locais, retratando a história

⁴⁵⁴ *Bruschetta*, do termo italiano “bruscare”, “tostar”, possui uma origem antiga e provavelmente se originou nas regiões do Lazio e do Abruzzo. Esta prática remonta à tradição camponesa histórica da Itália, durante a qual os trabalhadores rurais necessitavam maximizar o aproveitamento dos alimentos. <https://italiatua.com.br/bruschetta-italiana-origem-e-segredos/>. Acesso em 19 jun. 2024.

da região e da cidade e passaram a investir em uma apresentação mais elaborada dos pratos, embora todos os/as *chefs* e cozinheiras/os estejam empenhadas(os) em conquistar os turistas pelo estômago, garantindo que retornem para experimentar a gastronomia local, pois turista “é curioso, explorador, aventureiro, amante de emoções fortes. Mas é também arqueólogo. Sabe o que quer, aonde vai, gosta de pormenores” (Sampaio, 2009, p. 131). Nem toda gastronomia consumida por turistas ou residentes dos condomínios está vinculada à “autenticidade” e busca de “produtos genuínos”, “não necessariamente os turistas buscam uma total autenticidade, mas traços diferenciadores que lhes permitam aceder uma experiência diferente” (Schlüter 2009, p. 257).

Por isso, os restaurantes ajustam sua gastronomia às preferências dos clientes, atentando-se a esses comensais com descrições cada vez mais detalhadas dos pratos, com uma narrativa que não está sempre detalhada no cardápio, mas é transmitida pelos garçons/garçonetes e outros trabalhadores do atendimento, cada vez mais capacitados para a função de disseminadores. Quando não são eles, é o próprio *chef* que vai à mesa apresentá-la.

Conversando com frequentadores de restaurantes regionais que demonstraram preferência por estes estabelecimentos no horário do almoço (especialmente aos sábados e domingos), reservando as noites para locais com cozinhas contemporâneas, onde encontram amigos e socializam, percebi que para muitos deles criou-se uma ilusão de que, por serem pessoas que vêm da cidade para passar o final de semana nos condomínios luxuosos, “aquele preço é o preço que deve ser aplicado para todos na cidade, o que acaba prejudicando os moradores, porque eles já não têm mais opções. Não têm como sair para comer com a família e pagar R\$ 500,00 por um simples almoço para um casal e dois filhos”, problematiza uma cliente, Claudia Celi Souza⁴⁵⁵ (2024). Diante dessa situação, ainda segundo ela, a população do município está “migrando para alguns lugares que agora estão sendo mencionados como locais que servem comida caseira a preços justos, preços honestos, como eles costumam dizer”. Ela destaca que as pessoas estão atentas aos *blogs* e *sites* que indicam onde ainda é possível encontrar lugares em Bananeiras

⁴⁵⁵ Claudia Celi de Lima Souza, mediadora de conflitos do Tribunal de Justiça do Estado do Rio Grande do Norte, 54 anos, reside em Natal (RN). Sua família possui uma casa no Condomínio Águas da Serra, onde passam períodos de férias e finais de semana. As informações foram obtidas em diversas conversas informais. Declaração feita em 28 de maio de 2024, por meio do WhatsApp.

onde é possível fazer refeições a um “preço razoável”, como o restaurante Tigela de Barro e o Bodega do Chef, ambos oferecendo uma culinária tida como regional, especialmente o Tigela de Barro, onde a Tilápia e a “Galinha de Capoeira” são dois pratos de destaque. Na segunda, o prato de destaque é o Rubação com produtos locais, porém com feitura e apresentação inspirados da gastronomia contemporânea.

Até mesmo restaurantes como o Bica dos Cocos, que inicialmente se destacava como um estabelecimento de comida caseira e regional e localmente conhecido por sua Buchada de Galinha, estão adotando preços que alguns residentes consideram impraticáveis, embora seus valores sejam estabelecidos após uma consultoria realizada pelo Sebrae, na qual foram apresentados uma planilha de custos fixos e uma margem de lucro necessária para garantir a sustentabilidade do restaurante, conforme relatado pela proprietária do estabelecimento.

Como os preços estão ficando cada vez mais “salgados”, muitos se afastam de Bananeiras para comer nas cidades mais próximas, como Dona Inês: “para poder ter um preço que é razoável para todo mundo poder pagar e se alimentar bem, então está ficando muito difícil ir para os restaurantes em Bananeiras fazer uma refeição se você é da cidade⁴⁵⁶” (Souza, 2024).

Por isso, os moradores comentam que “Bananeiras não é mais para os bananeirenses” e consideram os restaurantes estabelecidos na cidade como locais “chiques”. Durante minha observação flutuante⁴⁵⁷ em Bananeiras conversei com três mulheres que caminhavam pela estrada que conecta o Celeiro 115 (um restaurante e casa de shows) à rodovia PB-103, no sentido Bananeiras/Dona Inês. Uma delas, de aproximadamente 50 anos, bastante bem-humorada mencionou que nunca entrou naquele restaurante, mas uma amiga sua trabalhava na cozinha e afirmava que o local era frequentado por “bacanas”. Perguntei-lhe que tipo de comida imaginava que era

⁴⁵⁶ Acerca do poder aquisitivo da população de Bananeiras, segundo o IBGE (2021) a renda média é de apenas 1,8 salários-mínimos, e 54,7% dos municípios recebe até meio salário-mínimo e seu PIB per capita é de R\$ 13.143,47, levando Bananeiras para a 50ª posição no estado da Paraíba. Em 2021, a proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 9,43%. Comparativamente aos outros municípios do estado, ocupava as posições 47 e 90 de 223, respectivamente. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário-mínimo por pessoa, 54,7% da população estava nessa condição, o que o posicionava como o 27º entre as cidades do estado. (IBGE, 2021). O Percentual das receitas oriundas de fontes externas, tomando por base o ano de 2015, é de 87,9%.

⁴⁵⁷ A observação flutuante “consiste em permanecer vago e disponível em toda a circunstância, em não mobilizar a atenção sobre um objeto preciso, mas em deixá-la “flutuar” de modo que as informações o penetrem sem filtro, sem a priori, até o momento em que pontos de referência, de convergências, apareçam e nós chegamos, então, a descobrir as regras subjacentes” (Pétonnet, 2009, p. 102).

servida ali e, entre risos, comentou: "acho que lagosta, camarão, carne boa... essas coisas de gente rica"⁴⁵⁸. A segunda mulher, acompanhada de sua filha, declarou que prefere a comida feita em casa, "bem temperada, e não essas coisas caras que nem têm gosto".

Vê-se que elas estão percebendo as mudanças que estão ocorrendo na cidade, e que os moradores, como elas, não podem participar das supostas *benesses* desse movimento gastronômico e turístico instalado em Bananeiras. Quando lhes é concedida a oportunidade, é como empregada da cozinha. Mesmo que tivessem dinheiro para tal, o que não é o caso, ainda não teriam as disposições necessárias para frequentar tais estabelecimentos, pois são considerados "de gente chique", e elas não possuem o *habitus*⁴⁵⁹ adequado para estar ali, como afirmou a primeira mulher com quem conversei, e que disse que não sabia "como se comportar num lugar desses".

9.3.3.2 Um beco como entrada e saída para a gastronomia alternativa

O que é mais metafórico é a transformação de um beco que anteriormente representava um local "de baixo nível", como descrito por um interlocutor, "um lugar que envergonhava a cidade", conhecido como "Beco da Facada" (devido a um incidente passado) e que se converteu num ambiente boêmio frequentado por visitantes e moradores locais que não podiam arcar com os custos dos bares e restaurantes da "gente chique", como definiu a interlocutora da caminhada. Aqueles que desejavam participar da vida boêmia de Bananeiras revitalizaram antigas barbearias "fora de moda", casas de jogo-do-bicho e lojas que vendiam pano de chão, assim como bares nada sofisticados, conhecidos como "pega-bêbo"⁴⁶⁰ e agora são vistos como símbolo da boemia acessível de Bananeiras.

⁴⁵⁸ Anotações do diário de campo de 28 de março de 2023.

⁴⁵⁹ Conforme Bourdieu (2009), *habitus* abrange as disposições internalizadas e naturalizadas que se desenvolvem por meio da interação em sociedade. Essas disposições são formadas em um processo dialético, no qual as práticas individuais e coletivas são moldadas pela interação entre estruturas estruturadas e estruturantes. Em outras palavras, o *habitus* é responsável por moldar e influenciar os hábitos, integrando-os de forma quase automática no comportamento dos indivíduos e grupos sociais.

⁴⁶⁰ "Pega-bêbo" ou "pé sujo" são termos utilizados para descrever bares não sofisticados, que possuem cadeiras de plástico e às vezes apresentam seus petiscos num balcão com estufa geralmente pastel, coxinha ou ovos em conserva. Esses estabelecimentos servem o café com leite, conhecido como "pingado", desde as 5h da manhã, e cachaça e cerveja. Geralmente situam-se no centro das cidades e contam com uma clientela fiel.

Segundo a jornalista e empreendedora Raissa Fernandes, apesar de a cidade já ter alguns restaurantes e aparecer na mídia: “em 2019 não tinha muita coisa ali pelo centro. Só tinha o Terraço Lisboa e, eu acredito, que tinha acabado de abrir o Divino Casarão⁴⁶¹”. Ela tinha recém-terminado o curso de gastronomia e queria empreender. Conforme ela, a cidade era carente de lugares com preços acessíveis e que funcionasse durante a semana, não apenas para o público da migração turística do fim de semana, onde as pessoas se sentissem confortáveis pelo atendimento e pelos preços, especialmente o público mais jovem, sem muitas opções.

Figura 18 – Antigo Beco da Facada – Espaço Boêmio de Bananeiras



Fonte: Sales, 2023. Momentos diferentes. À esquerda, agosto de 2023; direita, durante o São João.

Foi assim que surgiu o Coisas do Brejo, bistrô e mercearia *gourmet*, oferecendo, comida "para encher o bucho e o coração"⁴⁶². Com sua sócia, a artesã e especialista em licores Juliana Barreto, fundamentaram uma comida afetiva em seu bistrô utilizando ingredientes frescos e regionais, sem que isso "espantasse as pessoas devido ao preço". Ao anunciar que o bistrô seria no “Beco da Facada”, houve estranhamento por parte dos moradores: como elas poderiam levar uma ideia tão interessante para um local sem *glamour*?

⁴⁶¹ Restaurante perto do Terraço Lisboa, próximo à Igreja Matriz, cujos proprietários de Natal se estabeleceram em Bananeiras impulsionados pelo turismo.

⁴⁶² Conforme descrição do próprio perfil do Bistrô. <https://www.instagram.com/coisasdobrejo/>.

Elas não desanimaram do projeto de comida regional que apresentasse as cachaças locais e de outras cidades além de produtos do Brejo, como mel de engenho, licor de banana e uma cozinha com ingredientes locais que fossem preparados petiscos e refeições rápidas: O primeiro restaurante do Beco foi o Flamboyant, um restaurante vegano, dirigido por Letícia Andrade⁴⁶³, “que se tornou um *point* dos estudantes universitários. Eles inauguraram durante o São João e nós abrimos o nosso em agosto”, Relembrou Raissa Fernandes.

Quando os dois primeiros restaurantes foram abertos, ainda existia um estigma em relação à rua, apesar de ela ligar a principal praça da cidade à Rua Coronel Antônio Pessoa, onde se localizam os principais pontos comerciais, bancos, padarias, farmácias e mercados, além da Prefeitura Municipal. Raissa disse que o aluguel das salas não passava de R\$ 200,00 reais por mês, pois havia pouco interesse em colocar um comércio ali. Após a abertura dos dois restaurantes, a rua se tornou movimentada e o espaço, anteriormente marginalizado, passou a atrair o interesse de outros investidores, como lanchonetes, pizzarias, cafés, bares, tapiocarias e até uma chocolateria. A demanda pelos imóveis tornou-se tão alta que os aluguéis decuplicaram em três anos, após a inauguração dos dois primeiros bistrôs.

A rua, antes evitada pelos moradores à noite pela falta de iluminação e durante o dia pelos bares de baixa reputação, passou por uma revitalização completa. Os antigos armazéns, que anteriormente funcionavam como barbearias populares, pontos de jogo-do-bicho ou lojas de tecidos simples, receberam nova pavimentação. As portas de madeira foram substituídas por portas de rolo e de vidro, enquanto as paredes foram pintadas de forma elegante ou revestidas com cerâmica e porcelanato. Semelhante a uma praça de alimentação de shopping, cada armazém, alguns divididos em dois, transformou-se em bar ou restaurante.

Até os postes de iluminação foram trocados por modelos de ferro fundido, no estilo de lampiões a gás do século XIX, conferindo um ar nostálgico ao logradouro. Agora a programação do beco conta com música ao vivo, proporcionada por artistas locais contratados pelos próprios comerciantes que organizam cotizações para cobrir as despesas e oferecem entretenimento musical para os clientes que preferem estar ao ar livre. A notícia da transformação do beco da rua Kermit Costa espalhou-se pela

⁴⁶³ Ela era, na época, estudante de agroecologia na UFPB, Campus III, Bananeiras.

cidade, atraindo novos comerciantes, onde desde 2020, tem um restaurante de comida japonesa (Gohan) cujo proprietário retornou a Bananeiras após viver em Minas Gerais, trazendo consigo sua experiência em gastronomia oriental.

Funcionando com maior fluxo a partir das quartas-feiras, o Beco rivaliza com alguns restaurantes renomados da cidade, ameaçando-os em suas atividades devido aos preços mais acessíveis e ao ambiente mais animado. Durante os sete meses em que vivi em Bananeiras, pude observar que o Beco funcionava como um termômetro da presença de turistas na cidade: anteriormente evitado pelos moradores como um local "esquisito". Atravessar o Beco em noites de quinta-feira em diante tornou-se quase impossível, devido à quantidade de pessoas circulando e consumindo como numa praça de alimentação de um centro comercial, onde é possível sentar-se em qualquer mesa daquelas e fazer pedidos para qualquer estabelecimento,

Também observei que os preços praticados pelos comerciantes do Beco são efetivamente mais baratos que o dos restaurantes sofisticados. Por isso, muita gente comia no Beco ou nas lanchonetes no seu entorno, e subia para os restaurantes para consumir uma sobremesa ou comprar uma bebida em um copo bem decorado, apenas para fazer fotos e publicar em suas redes sociais.

Por exemplo, Raissa Fernandes, que foi⁴⁶⁴ proprietária do estabelecimento Coisas do Brejo, veio de Campina Grande, mas mora em Bananeiras desde 2014. Ela me contou com certa decepção que algumas de suas amigas de Campina Grande foram ao seu bistrô, comeram e fizeram um *selfie* apenas para registrar o encontro das amigas, sem registrar o local do encontro. Depois foram um restaurante da moda, e fizeram fotos aproveitando a vista do vale proporcionada pelo restaurante, consumindo bebidas e postaram nas redes sociais, mostrando como estavam "luxando" (vivendo no luxo) em Bananeiras. Sem menção ao Beco, onde a comida e as bebidas eram mais baratas.

A partir dessa informação, passei a acompanhar alguns visitantes nos passeios noturnos para verificar essa informação e pude confirmar que isso acontecia na maioria das vezes: enquanto as pessoas se alimentavam nos restaurantes e bares do beco, nos cenários de dois restaurantes *Instagramáveis* elas faziam as fotos públicas de Bananeiras.

⁴⁶⁴ O Bistrô fechou suas portas em agosto de 2022, depois de três anos de funcionamento.

A transformação do Beco também trouxe impacto na percepção das comidas rápidas, regionais ou forâneas, e nas formas de sociabilidade em torno dos bares, pois a instalação de diversos estabelecimentos como bares, lanchonetes e hamburguerias, levou os jovens a marcarem encontros naquele local, que se tornou atrativo para encontros e paqueras, e onde era possível socializar.

Durante minha visita a uma lanchonete que oferecia sanduíches, pasteis e tapiocas, ouvi a história de um rapaz jovem que, estrategicamente, economizava dinheiro em saídas com garotas. Ele admitia jantar em casa e simulava estar em uma dieta quando saía, justificando o encontro apenas para conversar com ela ou encontrar amigos, o que frequentemente fazia. Para não “quebrar o regime”, escolhia algo rápido e de baixas calorias, sem revelar que a “gordura” economizada era do seu bolso. Um outro dia, ouvi de um jovem, da mesma faixa etária do rapaz “em dieta”, que uma boa maneira de driblar os gastos com saídas frequentes e não decepcionar as pretendentes estando na “pista,” era trabalhar no próprio comércio do Beco. Segundo ele, estava na “muvuca” todos os dias, e ainda podia paquerar com as “boyzinhas” que frequentavam o local. Com o salário, podia até impressionar alguma garota que lhe interessasse, levando-a à chocolateria recém-inaugurada na Praça da Bandeira, na Cidade Média.

Defino como Cidade Média a área que se estende ao redor do Pátio da Igreja Matriz, onde estão localizados restaurantes com vistas panorâmicas e gastronomia mais sofisticada, como o Divino Casarão, o Terraço Lisboa e, um pouco mais abaixo, o Grãos do Brejo. Conforme minha definição, situa-se entre a Cidade Baixa e a Cidade Alta. A primeira compreende a região onde estão o canal que corta a cidade, o Mercado Municipal, a Prefeitura e a Câmara Municipal. Já a segunda abrange o altiplano, incluindo dois conjuntos habitacionais populares, o Cemitério Municipal e parte dos condomínios, como Águas da Serra e Alteza, além de espaços como o Restaurante e Casa de Show Celeiro 115 e o Bananeiras Park, local onde ocorre o São João de Bananeiras. Dessa forma, a Cidade Média além de estar no caminho entre as duas divisões urbana é uma *mancha* termo que designa “uma área contígua do espaço urbano dotada de equipamentos que marcam seus limites e viabilizam – cada qual com sua especificidade, competindo ou complementando – uma atividade prática ou predominante” (Magnani, 1992, p. 196), pois a *mancha* caracteriza-se pelo lazer, como bares e restaurantes, competindo ou se complementando.

As estratégias dos clientes menos abastados demonstram inteligência diante da variedade de opções oferecidas no Beco, que inclui bares, restaurantes, lanchonetes, hamburguerias e chocolaterias, apesar dos preços não serem baixos. De olho nesses clientes habituados a sair para comer, porém impossibilitados de frequentar os restaurantes sofisticados na área central da cidade, alguns empreendedores locais têm aberto estabelecimentos diversos como lojas de salgados, e pastelarias mais acessíveis, visando explorar um nicho de mercado intermediário e de menor poder aquisitivo e impulsionados pelas experiências proporcionadas pelo Beco.

Raissa Fernandes observa que após o surgimento do Beco, a dinâmica da cidade mudou significativamente, com o espaço redefinido como um lugar boêmio e ponto de movimentação da vida noturna local. Durante a pandemia de 2020, entre os meses de março dezembro e nos primeiros meses de 2021, o Beco ficou silencioso, com muitos comerciantes precisando fechar temporariamente suas portas, enviar funcionários para casa e adotar o serviço de entrega. Muitos funcionários foram amparados por programas governamentais a partir de 2020 como o Auxílio Emergencial⁴⁶⁵. Esse período foi marcado por incertezas significativas, especialmente para o setor de restauração, que enfrentava desafios contínuos com as restrições sanitárias e o medo de contaminação entre funcionários e clientes. Embora Bananeiras tenha registrado um índice de mortes e contaminações relativamente baixo em comparação com outras cidades (29 falecimentos entre 2020 e 2022), o setor de alimentação viveu períodos de instabilidade com aberturas e fechamentos constantes, dependendo dos decretos locais e estaduais.

Os empreendedores da alimentação de Bananeiras cidade, com destaque para os/as cozinheiros/as e *chefs* de cozinha, souberam habilmente explorar a narrativa bananeirense como uma cidade gastronômica, caracterizada por uma cozinha diversificada que comporta desde a comida caseira até a gastronomia de fusão e inovações com produtos locais. Também no Beco, muitas fusões gastronômicas aconteceram, com tapiocarias e lanchonetes que oferecem pasteis de Tilápia, estabelecimentos de comida oriental que inauguraram suas primeiras representações na cidade, como o Gohan Oriental.

⁴⁶⁵ Auxílio Emergencial pago para 67,9 milhões de brasileiros em vulnerabilidade social (Brasil, 2021).

Ao caminhar pela rua estreita, deparo-me com locais como o Ostenta Bar e Petisco, a Chokolateria Imperial e o Divina Bans⁴⁶⁶. A presença de nomes como "divino", "ostentação" e "imperial" nos estabelecimentos marca uma transformação notável para um espaço que já foi marginalizado. Eles sinalizam a busca da distinção social e o caminho da gentrificação já percorrido por aquela cidade, também no âmbito da gastronomia e lazer alimentar.

9. 3.4 Novos lugares, nova clientela e novos a(u)tores

A estruturação da Rota Cultural Caminhos do Frio foi utilizada para inventariar as potencialidades turísticas locais e divulgar a cidade na grande mídia, objetivando a divulgação e a promoção de incentivos destinados a atrair novos investidores, o que gradativamente começou a surtir efeito. Embora já houvesse restaurantes rurais que produziam uma gastronomia regional, valorizando produtos locais como galinha de capoeira, feijão verde, arroz vermelho, Rubação e até releituras desses pratos, ainda faltava uma oferta de gastronomia contemporânea à qual esses consumidores estavam acostumados. Com a crescente presença de visitantes que passavam fins de semana, feriados e férias na cidade, tornou-se interessante que houvesse restaurantes capazes de satisfazer o gosto desses comensais, dispostos a pagar por produtos bem elaborados, como acontecia em suas cidades de origem.

Além disso, para atender aos moradores dos condomínios e aos participantes dos campeonatos de golfe que ocorriam em Bananeiras, foi necessário pensar não apenas em hospedagens fora dos condomínios, mas em restaurantes que oferecessem uma cozinha contemporânea e internacional. Por isso, alguns daqueles que compraram terrenos ou casas nos condomínios também compraram e montaram restaurantes, alguns na perspectiva de uma atividade econômica em seus projetos após aposentadorias, outros pensando numa oportunidade para colocar em prática a experiência adquirida em outras cidades e países.

Antes mesmo da chegada dos restaurantes em Bananeiras e da consolidação da Rota Cultural Caminhos do Frio, a cidade já vinha experimentando a elaboração de produtos que chamassem a atenção do público local e de alguns visitantes esporádicos. Entre eles, destacava-se a tapioca, com um empreendimento em

⁴⁶⁶ Forma carinhosa e encurtada de se referir a Bananeiras, refletindo informalidade e intimidade à cidade, similar ao uso de "Sampa" para São Paulo e "Jampa" para João Pessoa.

especial, a Tapioca do Serginho. Ela atraía funcionários de bancos, servidores públicos e outros moradores que buscavam essa tapiocaria considerada simples. Como contou Paulo Sérgio Alves de Souza (2016)⁴⁶⁷, o Serginho, a sua tapiocaria começou a atender sua clientela em Bananeiras em 2002, “com muita dificuldade, num campo em que muita gente não sabia ainda o que era a tapioca recheada, só conhecia a tapioca tradicional”. Partindo da ideia de um amigo, ele decidiu fazer tapiocas de forma diferenciada, contando com o apoio do Sebrae onde participou de treinamentos, aulas de gastronomia e festivais. Em seguida, “ministrou palestras pelo Sebrae e até em Brasília fiz tapioca!” Em 2013, o estabelecimento foi listado no Guia Quatro Rodas⁴⁶⁸. Aos poucos, criou vários sabores de tapioca e “Consegui ampliar o nosso campo de trabalho sempre inovando, para que cada vez mais a tapioca de Serginho chegasse ao patamar onde está hoje”, enfatizou. Entre seus 30 tipos de tapioca no cardápio estão a recheada com Tilápia, outra com carne de sol e nata e diversos sabores doces. Serginho relata que é reconhecido em várias cidades, estados e até mesmo em alguns países pelos visitantes que passam por Bananeiras.

Outro marco inicial para a gastronomia de Bananeiras foi a inauguração, em junho de 2010, do primeiro hotel de alto padrão da cidade: o Serra Golfe Hotel. Segundo a empresária do setor imobiliário Miriam Trindade, antes desse hotel, a cidade não dispunha de opções de hospedagem de alto padrão, e os visitantes que vinham jogar golfe não encontravam lugar para se hospedar. Com 110 quartos, o hotel passou a ser uma referência para a Paraíba no ano de sua inauguração. Ainda conforme ela, ele tinha um restaurante que rivalizava com os bons espaços de gastronomia das principais capitais do Nordeste, servindo cozinha internacional para almoço e jantar, sendo aberto ao público em geral. Localizados num antigo casarão no centro da cidade, tombado pelo IPHAEP e requalificado mantendo a fachada original, ele também contribuiu para a divulgação de Bananeiras como município com potencialidades gastronômicas pertencendo ao mesmo grupo empreendedor

⁴⁶⁷ Conhecido como Serginho da Tapioca, esta tapiocaria se encontra vizinha à Mercearia de seu pai, conhecido como Manezinho da Galinha, esta última vizinha à Caixa Econômica Federal de Bananeiras.

⁴⁶⁸ O Guia Quatro Rodas foi uma série de guias rodoviários brasileiros publicados pela Editora Abril de 1965 a 2014. Estes guias forneciam recomendações de hotéis, restaurantes, rodovias, passeios, escolas, parques, hospitais e outros pontos de referência para viajantes que utilizavam veículos motorizados. Em 2015, a editora anunciou que todos os guias da Quatro Rodas deixariam de ser publicados. Parte do conteúdo foi integrada às plataformas digitais da editora, como o portal Viagem e Turismo, e a Veja São Paulo.

responsável pelo Condomínio Águas da Serra, dois empreendimentos que fazem as suas divulgações reciprocamente.

A partir da experiência do restaurante do Hotel Serra Golfe que dois investidores residentes em João Pessoa conceberam um novo restaurante de cozinha contemporânea para Bananeiras. Conforme conta Neide Lisboa⁴⁶⁹, a executiva do setor financeiro da Caixa Econômica Federal, ela foi a Bananeiras para uma reunião de negócios e conheceu o dono do Condomínio Águas da Serra, que “veio me mostrar para eu comprar um lote. Na época, isso era em 2007. Eu gostei e comprei para o futuro, pois estava em plena atividade. Mas eu dizia que, quando me aposentasse, viria para Bananeiras” (Lisboa, N. 2021, n. p.).

Em 2012, quando completou 30 anos de carreira e me aposentei “então aproveitei! Sempre gostei de cozinhar. Desde criança, sempre acompanhava minha mãe, minha família na cozinha, minhas tias”. Ela contou que quando se aposentou “já tinha o plano de negócio do bistrô na cabeça. Vi a casa onde é o nosso restaurante: uma vista linda! uma das mais bonitas de Bananeiras. Comprei a casa e comecei a passar mais tempo na cidade. Passei três anos conhecendo Bananeiras” (Lisboa, N. 2021, n. p.) e observando a dinâmica do município e o fluxo de turistas durante fins de semana, feriados e períodos festivos.

Aos poucos ela foi estudando o local, conversando com pessoas, possíveis fornecedores e clientes, observando o comércio local e o comportamento de seus vizinhos, visto que depois da compra do lote havia construído uma casa no referido condomínio. Segundo Gelvan Lisboa, esposo de Neide, devido ao trabalho dela no banco, ela conseguiu compreender a dinâmica dos financiamentos e o sucesso dos condomínios. Além disso, o casal hospedou-se no hotel inaugurado em 2010, onde conversou com clientes do restaurante, realizando um levantamento sobre suas preferências e expectativas em um estabelecimento similar em Bananeiras. Seu plano de negócio foi concluído com pioneirismo: “Na verdade, eu sou pioneira aqui em Bananeiras porque eu cheguei em 2012. Foi o primeiro restaurante que foi aberto aqui, com esta proposta de público. Porque tinha um outro só, no hotel, e era mais restrito só para os hóspedes”, lembrou a ex-bancária que cursou gastronomia, na Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), em 2014, e tornou-se *chef* de cozinha.

⁴⁶⁹ Entrevista para o programa Papo de Fogão. Tv Tropical. Natal-RN, em 5 de setembro de 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DDVIY7Ctc1c&t=172s>.

Ela conta que desde 2012 “vem trabalhando, e fiquei feliz porque a cidade, como está sendo um destino turístico, está abrindo novas casas. E assim, quanto mais casas, mais clientes chegam. Mais pessoas visitam, porque tem outras oportunidades” (Lisboa, N. 2021, n. p.).

Ela se recorda que quando só existia o seu restaurante Terraço Lisboa, não era tão bom. Porque havia poucas pessoas para viver em Bananeiras. Atualmente, porém, há mais opções disponíveis o que segundo ela, é muito positivo: demonstra investimentos por parte das pessoas que valorizam os produtos de qualidade. Para seu marido Gelvan Lisboa (2022), a satisfação de ser pioneiro não foi apenas do casal, mas a ex-prefeita Marta Ramalho e Ana Gondim, a ex-secretária de turismo apoiaram o projeto e ficaram muito felizes, pois a abertura do bistrô representava a concretização de um projeto iniciado há oito anos: “Uma coisa que me chamou a atenção foi que no dia da inauguração desse restaurante, Marta Ramalho estava mais feliz que a gente! Ela vibrava mais que a gente, e isso nos motivou a continuar”.

Conforme Neide Lisboa (2021), embora tenha sido amor à primeira vista na cidade, não foi fácil abrir um restaurante: “Quando vim para Bananeiras, meus amigos de João Pessoa e os que conheci aqui disseram: “Mas Neide, você é louca! O que vai fazer numa cidade do interior? Bananeiras? Uma cidade que não tem ninguém?” No entanto, segundo ela, por ser analista financeira e ter realizado um estudo muito apurado, percebeu que a atividade turística local iria crescer, que tinha um potencial turístico por conta do clima, da beleza da cidade e da sua geografia com um “recorte acidentado que é lindo. Eu mesma já peguei 12°C aqui! Assim que abrimos o restaurante, as pessoas viam aquela neblina, as luzinhas lá longe.... a coisa mais linda, parecia Paris! Me apaixonei por Bananeiras. Estou aqui e acho que não saio mais daqui”.

Atualmente (em 2025), o restaurante funciona de quinta à noite, até domingo no horário do almoço. Possui 30 mesas, uma cozinha contemporânea e uma carta de vinhos com cerca de 100 rótulos. Apesar de ter Lisboa no nome, não é uma “casa portuguesa”; o nome foi escolhido devido ao sobrenome da família. A *chef* explica que além dos melhores produtos fornecidos por seus fornecedores, ela serve produtos frescos provenientes de sua horta pessoal no condomínio.

No Terraço Lisboa, a *chef* e proprietária Neide Lisboa “recriou” a receita da Peteca, adicionando alguns elementos como açúcar de canela, sorvete, mel de

engenho e farofa de castanha de caju, como já mencionei. Com a Peteca presente no seu cardápio desde o dia da inauguração, ela disputa a narrativa da gastronomização do doce, com a ex-Prefeita. Segundo Neide Lisboa, a introdução do sorvete na sobremesa seria contribuição sua, versão confrontada pela ex-secretária de turismo que conta que o sorvete já estava presente na receita pelo menos quatro anos antes da fundação do Terraço, no "toque gastronômico" divulgado pela imprensa, quando da visita da comitiva formada inclusive pelo colunista Gerardo Rabelo, que, como já vimos tentou batizá-la de "*Petit gâteau tabajara*".

O Restaurante Bica dos Cocos, propriedade do casal Paulo Pessoa e Josefa Romão (conhecida como Nenê), é o resultado de uma migração de retorno, não para o roçado, mas para o município de origem após haverem migrado para São Paulo. Na volta, construíram um restaurante oferecendo pratos à base de galinha pois, "desde criança" ela teve interesse em culinária. Desde a adolescência, ela participava de cursos na universidade, quando se tratava de arte culinária. Ela também praticava suas experiências quando cozinhava em casa e nas quermesses da igreja para a comunidade; mas não pensava, de início, em abrir um restaurante.

Segundo ela, foi Marta Ramalho (a ex-prefeita) que a incentivou a abrir um restaurante em um antigo bar familiar modesto, propriedade de sua cunhada. A ex-prefeita confirma a versão, mencionando que ao visitar o local viu a pequena cachoeira e a área verde que poderiam ser transformadas em um bom restaurante rural e a teria incentivado: "Reabra aquela área, vão aproveitar essa água! Vai ter muita gente interessada em vir aqui comer uma Galinha de Capoeira!". Em 2014 nasceu a Bica dos Cocos. Segundo a proprietária, era um lugar pequeno, com poucas cadeiras. Oferecia a Galinha de Capoeira, Feijão Verde e Buchada de Galinha. Se antes eram oito mesas de menos de um metro quadrado, hoje (2025) são mais de 50, com um cardápio regional de pratos e filas de espera em datas comemorativas ou finais de semana com eventos na cidade, o que atestam a sua reputação e apreciação do público.

Em dezembro de 2013 foi inaugurada a Cachaçaria e Restaurante Tigela de Barro. César⁴⁷⁰, seu proprietário, tinha migrado para o Rio de Janeiro em 2006 e voltou em 2009, para abrir o seu restaurante, visto que o imóvel já estava quase pronto

⁴⁷⁰ Antônio Cesar Teixeira de Andrade, 35 anos ou apenas César. O restaurante funciona na Rodovia de acesso à Dona Inês, na Chã do Lindolfo.

e tocar o seu negócio, pois o pai ameaçava vender a casa se ele não voltasse. Segundo César, a cachaçaria “começou pequena, com apenas três mesas e uma dúzia de cadeiras”. Atualmente, tem mais de 10 mesas funcionando com clientes, muitas vezes com fila de espera. Seu cardápio oferece como carro-chefe a Galinha de Capoeira, Tilápia frita sem espinha, Carneiro Guisado, Tripa Suína frita, acompanhados de várias guarnições tipicamente regionais, como o Arroz de Reboco (arroz refogado/ arroz de festa): “Noventa por cento de meus clientes são dos condomínios aqui perto, já são clientes conhecidos e fiéis”. Ele ainda informou que devido ao turismo na cidade, muitas pessoas que migraram em busca de trabalho para o Sudeste do Brasil estão voltando para Bananeiras: “Hoje mesmo, trabalham comigo minha irmã, que também estava fora, e meu sobrinho. Ela é o coração da cozinha. Somos praticamente uma empresa familiar. Até meu pai ajuda, quando o fluxo está grande”. Dessa forma, não apenas o restaurante de César vai se consolidando, mas também sendo ampliado.

9.3.4.2 Consolidação e ampliação dos restaurantes

Nos anos de 2012 e 2013 aconteceram os primeiros concursos gastronômicos, mais criteriosos na cidade, nos quais a professora Solange Souza (UFPB) presidiu o evento e teve o cuidado de montar uma equipe científica para fazer análises sensoriais das comidas que tinham como base os produtos locais. Antes da análise criteriosa, havia as oficinas de gastronomia do Caminhos do Frio nas quais a população podia participar não apenas como alunos, mas como degustadores⁴⁷¹. Segundo a produtora cultural Elisandra Neves (2023), “era um momento de festa! As pessoas faziam fila para experimentar as novidades. Muitas vezes, comidas que elas só tinham visto na televisão, em programas de culinária, e ali estavam experimentando”.

Além disso, havia os cozinheiros e cozinheiras experimentando novas técnicas, ingredientes e combinações de produtos locais, o público dando seu veredicto na hora, ao mesmo tempo que esses eventos produziam notícias sobre Bananeiras os/as cozinheiros/as aproveitavam o momento para “fazerem seus nomes”. Sem formalidade, o público escolhia o prato que achava mais saboroso. Os concursos e

⁴⁷¹ As degustações não incluíam análise sensorial nem contavam com um júri. Os presentes no Centro Cultural podiam experimentar livremente os pratos elaborados, permitindo que qualquer pessoa no local saboreasse as comidas preparadas pelos participantes das oficinas.

festivals foram importantes para despertar o desejo de empreender na gastronomia, principalmente nos moradores com bom domínio da cozinha. Uma delas foi Verônica Lucena, uma cozinheira não profissional até então, mãe de Douglas Lucena⁴⁷², prefeito da cidade. Ela era conhecida por amigos e familiares por ser “uma cozinheira de mão cheia”, mas começou profissionalmente com o restaurante Flor do Mangará⁴⁷³. Inaugurado em 2015, apresentava uma vasta variedade gastronômica, que incluía desde pizzas e comida japonesa até culinária nordestina servida em sistema *self-service*. Esse formato rápido e simplificado de restauração lhe garantiu sucesso entre bancários, funcionários de repartições públicas locais e turistas nos fins de semana.

Embora a comida fosse servida no sistema de “linha de produção” e preparada com antecedência ao momento do consumo, sua oferta comportava pratos diferenciados em comparação aos tradicionais pratos feitos⁴⁷⁴ com os quais esses clientes estavam habituados. O Flor do Mangará tinha como principais clientes os funcionários de bancos e se diferenciava dos restaurantes populares devido ao preço. Além disso, foi reconhecido por alguns como o melhor lugar para experimentar a Peteca em Bananeiras. Entre seus destaques estavam o Salmão, elogiado por muitos frequentadores, a Peteca e uma pizza preparada com mangará de banana. O restaurante também era conhecido pela qualidade e frescor dos seus ingredientes e pelo esmero no preparo da proprietária com os funcionários e fornecedores. Funcionava de terça a domingo no horário de almoço, e de quinta a domingo para o jantar, mas apesar do seu grande sucesso encerrou suas atividades em novembro de 2023 por motivos desconhecidos.

Eu experimentei a *Peteca* pela primeira vez⁴⁷⁵, no restaurante Flor do Mangará. Naquele período, eu ainda me deslocava frequentemente entre João Pessoa e Bananeiras, hospedando-me na Pousada Caminhos do Frio, localizada nas

⁴⁷² Douglas Lucena Moura de Medeiros, advogado, foi vereador de Bananeiras (2003 a 2008), ano em que foi eleito vice-prefeito na chapa liderada por Marta Ramalho. Em 2013, aos 28 anos, tornou-se prefeito da cidade de Bananeiras, permanecendo no cargo até 2020.

⁴⁷³ O mangará é o pêndulo roxo que cresce no fim da penca de bananas, sendo a parte da bananeira que recebe os nomes de flor de banana, coração de bananeira ou umbigo de bananeira.

⁴⁷⁴ Na culinária brasileira, o prato feito (PF) é uma refeição de etapa única que tradicionalmente combina arroz, feijão, macarrão, uma fonte de proteína (como bife, frango, linguiça calabresa, filé ou ovo), salada simples composta de alface, tomate e cebola, e batatas fritas. Reconhecido pelo baixo custo e praticidade, é amplamente servido em restaurantes populares e frequentemente encontrado em bares como uma opção acessível e completa.

⁴⁷⁵ Anotação do meu diário de campo de 11 de maio de 2022.

proximidades do Beco. Apesar de já ter ouvido diversos relatos positivos sobre a *Peteca*, minhas visitas costumavam ocorrer durante a semana, em função dos compromissos acadêmicos vinculados ao doutorado, o que impedia uma permanência mais prolongada. E os restaurantes que a oferecia funcionavam da quinta-feira em diante. Quando finalmente tive a oportunidade de provar a sobremesa, surpreendi-me positivamente com seu sabor e textura.

Desde então, mantive a convicção de que a *Peteca* do Flor do Mangará se destacava entre as demais oferecidas na cidade. Essa preferência justificava-se, principalmente, pela maciez superior da massa e pelo sabor mais marcante. Um diferencial significativo estava no modo de preparo: Verônica Lucena, dona restaurante, não delegava a execução da sobremesa a terceiros. Ela a preparava exclusivamente sob demanda, no momento do pedido. Esse cuidado resultava em uma sobremesa servida ainda morna, o que favorecia a fusão gradual com a bola de sorvete, proporcionando uma experiência sensorial equilibrada, nem completamente derretida, nem excessivamente sólida.

Embora tenha experimentado versões da *Peteca* em diversos restaurantes de Bananeiras, continuo considerando a do Flor do Mangará como a mais exemplar. Ao escrever este relato, ainda me vem à memória o sabor adocicado e o leve toque de baunilha da massa, embora não contivesse a fava natural, nem essências artificiais ou compostos sintéticos como o acetato de isoamila. A *Peteca* do Flor do Mangará converteu-se, assim, em uma espécie de “*madeleine de Proust*” (Proust, 2006) pessoal, funcionando como memória involuntária de minha trajetória de pesquisa, rivalizando, nesse papel afetivo, com o pão fresco da Panificadora Engenho do Trigo.

Foi no Restaurante Flor do Mangará que eu experimentei a *Peteca* pela primeira. Nesta época eu ainda ficava indo e vindo de João Pessoa para Bananeiras. Eu me hospedava na Pousada Caminhos do Frio, que ficava próximo ao Beco. Já tinha ouvido muito falar na *Peteca*, mas como eu geralmente vinha no meio da semana, porque ainda tinha aulas no doutorado, não conseguia ficar toda a semana. Pela

Em 2016, Bananeiras consolidou-se como um importante destino turístico. Uma década após o lançamento do projeto Caminhos do Frio, as atrações apresentavam variações em relação às edições anteriores, assim como os concursos e oficinas. No entanto, um aspecto evidente era o significativo desenvolvimento da gastronomia no

município durante esse período. Entre os anos 2016 e 2017 o casal George Amado e Karina Leon requalificou a antiga Estação de Trem de Bananeiras, num projeto acompanhado pelo IPHAEP (pois era equipamento tombado como patrimônio histórico estadual), transformando seus galpões num hotel com pretensões sofisticadas e um restaurante de cozinha contemporânea e de fusão. Assim que surgem a Estação Bananeiras e o Restaurante da Pousada Estação

Segundo Karina, ao ganharem a licitação (regime de comodato⁴⁷⁶) para a Estação, que está sob administração municipal, "iniciamos uma grande reforma que transformaria a concepção de hotelaria em Bananeiras, inaugurando uma nova era para o turismo na região, com qualidade e requinte, colocando a cidade entre os destinos mais desejados da Paraíba" (Amado, 2020). A empresária idealizou um projeto de requalificação que fosse o menos invasivo possível, preservando elementos originários da estação de trem, como vigas e estrutura metálica aparente. Concluído o projeto, os empresários nomearam cada quarto da pousada com os nomes das antigas estações de trem que partia de Cabedelo e deveria ir até Bananeiras. Como relatei no primeiro capítulo, a estação ferroviária de Bananeiras foi construída em 1922, mas sua inauguração ocorreu apenas em 28 de novembro de 1923, após a conclusão de um túnel, em julho do mesmo ano. Nessa data, o primeiro trem passou provisoriamente pela estação. Em fevereiro de 1924, grandes enchentes destruíram a ponte de Cobé⁴⁷⁷ sobre o Rio Paraíba, interrompendo o tráfego ferroviário entre

⁴⁷⁶ O processo de licitação relacionado ao comodato do prédio não é recente nem claro. Durante o governo de Marta Ramalho, sem me dá uma data precisa, o imóvel foi cedido a um empresário local, cujo irmão foi secretário de Turismo no governo de Douglas Lucena, sucedendo Miriam Trindade. Em busca de informações, consultei uma ex-assessora de comunicação da gestão Lucena, que, sob anonimato, afirmou que a situação nunca foi devidamente esclarecida, especialmente no que se refere ao casal que atualmente administra a Pousada Estação Bananeiras. Entrei em contato com um secretário da atual administração (2025), considerado um interlocutor importante durante a pesquisa, e fui encaminhado a outra secretária, que creio ter se esquivado da questão mais por uma estratégia de não "se comprometer" com a resposta do que por desconhecimento dos detalhes. Ela apenas informou que, no ano passado, em pleno período eleitoral, o casal renovou o contrato de comodato por mais vinte anos. Não encontrei o edital de licitação no site da Prefeitura Municipal. A mesma ex-assessora afirmou que o principal fator na escolha foi o poder econômico dos empresários envolvidos, o que também influenciou outras licitações, como a da Casa do Turista, reaberta em 2024 em uma parceria público-privada, com pouca transparência, e vencida por um empresário de Borborema. Por fim, tentei contatar Ana Gondim, ex-secretária de Turismo durante o governo de Marta Ramalho, para esclarecer como foi feito o contrato de comodato naquela época, mas não obtive retorno. Cabe ainda destacar que a detentora do comodato é a atual secretária de Turismo de Bananeiras, Karina Leon.

⁴⁷⁷ A Ponte de Cobé está situada sobre o Rio Paraíba, no município de Cruz do Espírito Santo, entre as estações ferroviárias de Paula Cavalcanti (antiga Entroncamento).

Cobé e o Rio Grande do Norte. A circulação só foi restabelecida meses depois, com a construção de uma ponte provisória de madeira sobre o rio.

Para dar mais visibilidade à pousada, em 2019 o *chef* Marcílio Cavalcante foi convidado a assinar o cardápio do restaurante servindo uma cozinha de fusão, conduzida por este *chef* que já se tornara reconhecido na Paraíba por ter sido estagiário de um outro *chef* paraibano muito apreciado localmente (Onildo Rocha). Este último reivindica uma “cozinha armorial”, que segue os princípios da fusão da cozinha internacional com “produtos do entorno”. Além desse estágio com Onildo Rocha, o *chef* Marcílio ganhou reconhecimento na Paraíba ao vencer, em 2016, um concurso gastronômico promovido por um canal de televisão de João Pessoa (subsidiária da Rede Globo), num programa de boa audiência local: o *Chef JPB* 2016.

Com a expansão dos restaurantes contemporâneos novos *chefs* começaram a reinterpretar pratos tradicionais, explorando a culinária de fusão e evocando elementos da “cozinha armorial”, utilizando produtos locais. Outro equipamento importante da gastronomia local e que surgiu em 2016 foi a Bodega do Chef, um restaurante-cervejaria localizado às margens da PB 103, na Chã⁴⁷⁸ do Lindolfo, bairro que, anteriormente à redefinição do zoneamento municipal (em 2010), pertencia à zona rural da cidade. Alexandro Paixão, *chef* e seu sócio do estabelecimento, destaca a fusão da cozinha regional com influências internacionais, oferecendo carne de sol, Rubação, e frutos do mar harmonizados com uma carta de mais de 20 rótulos de vinho portugueses, brasileiros, chilenos, argentinos e uruguaios.

O nome Bodega do Chef remete à história da casa, onde o restaurante está situado, construída no início do século. Ali funcionava a bodega de Claver Grilo, filho de Lindolfo Grilo⁴⁷⁹, essa propriedade rural foi vendida ao seu cunhado, Francisco Bezerra Cavalcanti, conhecido na região como “Chico de Claver”, pai de Hécio, um dos sócios do Bodega do Chef. Conforme o próprio Hécio Rocha⁴⁸⁰ (2023), a bodega funcionava não apenas como um estabelecimento de venda de alimentos, mas também como um entreposto para produtos regionais como algodão, agave (sisal), castanhas de caju, mamona, urucum, entre outros.

⁴⁷⁸ Uma chã é uma extensão plana de terra, ou seja, uma planície.

⁴⁷⁹ Foi graças a Lindolfo Grilo, neto do Barão de Araruna, que a região passou a ser conhecida como Chã do Lindolfo, em contraste com os terrenos acidentados dos vales e encostas de Bananeiras.

⁴⁸⁰ Conversa informada com Hécio Rocha. Anotação do Diário de Campo de 01 de março de 2023.

O local servia como um mercado onde os agricultores da região comercializavam sua produção e realizavam feiras semanais, onde se “vendia um pouco de tudo: tecidos, chapéus, pregos, cordas, bebidas, peixes secos, carnes salgadas, bolachas, pães, querosene, enlatados, produtos de mercearia em geral. Era também um ponto de encontro entre amigos e vizinhos” (Bodega do Chef, 2023, p. 7). Como ocorreu com muitos negócios no Brejo paraibano, afetados pela crise dos engenhos (Garcia Jr., 1989; 2003), o comércio de Francisco Bezerra encerrou suas atividades no final da década de 1970, o que levou sua família a mudar-se para João Pessoa. Após o falecimento do patriarca em 2010, a viúva (Celeste) e Hécio retornaram para viver no sítio, até que “em junho de 2016, Hécio abre esse restaurante, associando-se a Alexandro Paixão, *chef* de cozinha e de Bananeiras. Para preservar a memória do negócio do pai e enfatizar sua nova vocação decidem chamá-lo de Bodega do Chef” (Bodega do Chef, 2023, p. 7).

Revelando mais uma vez a internacionalização gastronômica, em 2018 é inaugurada a primeira pizzeria de Bananeiras, a La Forneria. João Santos, bananeirense que havia migrado para o Rio de Janeiro retornou ao Nordeste na década de 2010 e após trabalhar no restaurante da Estação, pediu demissão e abriu seu próprio negócio. Em minha visita à pizzeria, em 30 de março de 2023, Helen Santos, sua esposa, contou-me sobre a trajetória de migração do marido no Rio de Janeiro, onde ele foi cozinheiro e aprendeu o ofício. Ela mencionou a própria inventividade do casal na decoração do espaço com chita, mas relatou os sacrifícios da família e seus desafios constantes para manter o restaurante em Bananeiras: “Há dias em que a gente quer desistir de tudo, pois é muito difícil empreender em cidade pequena, que vive do turismo e que há meses, como setembro e outubro, onde o movimento é muito fraco e os custos são fixos”. Diante desta instabilidade do turismo sazonal, o que garante uma maior estabilidade são os condomínios que sempre fazem pedidos; o maior rendimento da pizzeria vem das entregas em domicílio.

João Santos, além de contar com a criatividade de sua esposa na decoração, inova constantemente na criação de sabores, como a Pizza de Tilápia. Desde então, mais três pizzarias foram inauguradas na região, mas La Forneria se destaca por um cardápio que valoriza ingredientes locais, como Tilápia, banana-da-terra, manteiga de garrafa e cachaça. O negócio é conduzido pelos proprietários, que contam com uma equipe composta por uma atendente, um *pizzaiolo*, seu auxiliar e um entregador. Nos

finais de semana, contratam um entregador adicional, que recebe integralmente o valor das taxas entregas.⁴⁸¹

9.3.4.3 Expansão dos negócios, pandemia e retomada dos restaurantes

Com o crescente afluxo de turistas e a consolidação dos condomínios, o número de restaurantes na região não para de crescer. Considerando que muitos dos compradores de terrenos nos empreendimentos imobiliários eram do Rio Grande do Norte, logo os empreendedores de Natal se estabeleceram em Bananeiras. Um exemplo é o Restaurante Divino Casarão, inaugurado em agosto de 2018, e que ocupou o “Casarão das Meninas⁴⁸²”, localizado na rua Cônego Cristóvão, a poucos metros do pátio da Igreja Matriz, região que denominei Cidade Média. Neste sobrado de dois pavimentos, tombado pelo IPHAEP desde 2010, o restaurante foi inaugurado durante a alta temporada turística em Bananeiras e durante o evento Caminhos do Frio, quando a cidade está em evidência na grande mídia.

Com cozinha contemporânea, ele oferece diversos risotos e frutos do mar, com mais de 100 rótulos de vinhos. O diferencial do Divino Casarão é a Panela de Queijo, um prato cuja preparação utiliza queijo tipo parmesão numa panela de aço inoxidável, onde o queijo é escavado e cachaça é adicionada e flambada para derreter o queijo. Conforme o desejo do cliente, as massas servidas no restaurante são finalizadas nessa mistura com toque final na presença do cliente quando um maçarico é aceso antes da massa ser servida no prato. Essa apresentação fez enorme sucesso e foi muito comentada, atraindo clientes que fotografam e filmam a finalização do prato, transformando a execução do *chef* em um espetáculo que é aplaudido ao final. Como resultado, o restaurante tem sido cada vez mais divulgado nas redes sociais. Esse mesmo espetáculo foi realizado durante a Oktoberfest de Bananeiras, 2022, na qual o Divino Casarão era um dos patrocinadores.

⁴⁸¹ A taxa de entrada varia entre R\$ 3,00 e R\$ 15,00, sendo o valor máximo aplicado aos condomínios Sonhos da Serra, situados na estrada que leva a Dona Inês.

⁴⁸² O casarão recebeu esse nome porque nele residiam quatro moças, “dispostas a casar com algum rapaz com dotes suficientes para atender as exigências do rigoroso pai. Os rapazes apareceram apenas para uma e as outras três restantes belas moças morreram no caritó” (Lucena, 2018, n. p).

O interessante desse restaurante é que, excetuando os *maîtres*⁴⁸³, *sommeliers* e *chefs* de cozinha, a sua força de trabalho vinha da própria cidade ou de municípios circunvizinhos, como Solânea e Belém. Isso fez com que os pratos considerados sofisticados e diferentes fossem conhecidos e divulgados entre os amigos e familiares desses funcionários e não apenas às "pessoas da alta sociedade". Muitas vezes eram esses trabalhadores que recomendavam os pratos a pessoas próximas, especialmente quando os preços eram acessíveis. Um garçom de Solânea, que estava trabalhando ali pela primeira vez em um restaurante, me confidenciou que alguns daqueles pratos ele conhecia apenas de ouvir falar ou de programas de gastronomia, como o Masterchef⁴⁸⁴, mas quando chegou ali percebeu que não eram "um bicho de sete cabeças" e que, apesar de ser um restaurante "chique", era compatível com o bolso de alguns parentes e amigos, pois "alguns deles custavam o preço de uma pizza". Ele acredita que todos estão aprendendo cada dia mais sobre gastronomia, atendimento, serviço de vinho e harmonizações e, aos poucos, vêm compartilhando esse conhecimento com parentes e amigos, o que incentiva muitos deles a frequentar os restaurantes, deixando de vê-los apenas como lugares para pessoas elegantes e endinheiradas.

Em 2020, foi inaugurada a Casa Fuego, Vino y Parrilla⁴⁸⁵, restaurante que abriu suas portas em agosto, durante a pandemia de Covid-19. Inicialmente, teve uma "abertura suave", recebendo apenas "amigos e familiares, cumprindo todas as medidas de segurança e higiene implementadas para cuidar e proteger a saúde de todos" (Casa Fuego, 2020 n. p). O fundador e proprietário Saulo Patriota, como Neide Lisboa e Marcílio Cavalcante, enfrentou o período pandêmico com "muita luta, muita luta, sabe? Fecha, abre...fecha e sempre lutando para que tenha constância, né?" (Patriota, 2021, n. p). Na entrevista concedida a Fernando Amaral do programa Papo

⁴⁸³ Um *maître* é o profissional responsável pela gestão do salão de um restaurante, garantindo a qualidade do serviço aos clientes e que todas as operações no salão ocorram de maneira eficiente. Suas principais responsabilidades incluem recepção e acomodação de clientes, supervisão da equipe de salão, gestão de reservas e mesas, atendimento ao cliente, treinamento da equipe, coordenação com a cozinha, planejamento e organização de eventos e gestão de estoque e suprimentos.

⁴⁸⁴ MasterChef Brasil é um reality show culinário competitivo exibido pela TV Bandeirantes. Estreou em setembro de 2014, com apresentação de Ana Paula Padrão. A banca de jurados varia a cada temporada, destacando-se Erick Jacquin, Paola Carosella e Henrique Fogaça.

⁴⁸⁵ *Parrilla* é uma técnica de preparo de carne, típica da culinária argentina e uruguaia, que consiste em grelhar carnes em uma churrasqueira específica, geralmente utilizando lenha ou carvão.

de Fogão⁴⁸⁶ em 2021, o chef mencionou que sua habilidade com churrasco e carnes foi adquirida durante sua passagem por uma casa especializada em churrasco em Miami, onde logo após sua graduação ele aprendeu sobre os cortes de carne típicos do Brasil, Argentina e Uruguai. Foi essa experiência que o motivou a estabelecer uma casa de carnes em Bananeiras, percebendo uma lacuna desse segmento na região.

Ainda no ramo das carnes, em 2020, o restaurante Recanto do Picuí chegou a Bananeiras. Com uma sede consolidada em João Pessoa, além de filiais em Cabedelo e Campina Grande, o proprietário e *chef* Henrique Paulo decidiu abrir uma unidade em Bananeiras observando a alta temporada no Brejo, que coincide com a baixa temporada no litoral. Diferentemente dos outros restaurantes, o Recanto do Picuí foi inicialmente aberto dentro do engenho urbano Recanto da Moenda, propriedade de Alírio Trindade (empresário do setor imobiliário). O restaurante é conhecido por sua referência na culinária nordestina, destacando-se pela carne de sol, que é identificada como “uma cozinha regional cara, colocada ali para afastar os fregueses que acham que é tudo muito caro. É a mesma comida regional, mas com marca”. Conforme uma interlocutora que pediu para não ser identificada, o simples fato de estar em um lugar que parece “coisa de rico” faz com que a população local o evite. Mesmo quando o restaurante mudou para sua sede própria em 2023, no Sítio Buraco, a menos de 2 km do centro da cidade, continuou sendo frequentado principalmente por um público de maior poder aquisitivo. Em 2024, o espaço se transformou em um local para o forró “pé de serra”, com ingressos a R\$ 50,00. Mais uma vez, os preços afastam a população menos abastada.

É importante destacar que, segundo vários interlocutores com quem conversei desde 2022, a pandemia de Covid-19 foi sentida pelos restaurantes de Bananeiras, mas sem comprometer seu funcionamento. Houve diminuição dos lucros e ameaça de perda dos postos de trabalho, mas a solução temporária do governo federal com o auxílio emergencial para os funcionários viabilizou a resistência desses empreendimentos que contaram com o afluxo maior de pessoas para vindo para Bananeiras enquanto fugiam das aglomerações e perigos de contágio nas grandes

⁴⁸⁶ O programa Papo de Fogão é apresentado pelo chef Fernando Amaral, do Rio Grande do Norte. Exibido desde 2014 pela TV Tropical (RN), passou a integrar a programação da TV Correio, afiliada da Record TV, em 2021. O programa vai ao ar aos sábados, às 13h30min, após o Correio Verdade. A cada semana, Amaral recebe convidados especiais, como empresários, chefs e profissionais liberais, abordando, de forma descontraída, temas relevantes da atualidade.

cidades. Como Bananeiras, teve relativamente poucos de óbitos⁴⁸⁷ de Covid-19 no início, muitas pessoas deixaram suas residências nas grandes cidades para se refugiar no brejo paraibano. Outros refugiaram-se em Bananeiras pela razão contrária: buscando estabelecimentos que mantinham algumas atividades com respeito às medidas de segurança. Assim, os restaurantes que optaram por funcionar com entregas em domicílio expandiram seus negócios.

Ao virem para Bananeiras, alguns consumidores (moradores dos condomínios ou visitantes frequentes) perceberam que a cidade carecia de estabelecimentos mais “sofisticados”, como padarias, cafés e docerias. Com mais tempo em casa, eles começaram a pensar nessas “carências” como possibilidades de investimento em lazer e comércio alimentar, pois em Bananeiras o consumo de bebidas alcoólicas aumentou na pandemia, principalmente de vinho (Lima *et al.*, 2023) cujo e-comércio aumentou, sugerindo um nicho de mercado a ser explorado cada vez Bananeiras aos investidores potenciais.

Assim, é que durante as férias escolares em fevereiro de 2021 (período em que a cidade ainda abrigava muitas pessoas “refugiadas da Covid-19”), foi inaugurado o restaurante e cafeteria Grãos do Brejo com cardápio concebido pelo *chef* Allan Lima e dirigido pela *chef* Alana Barreto, especializada em doces, juntamente com seu sócio, o *chef* Marconi Rodrigues, especializado em pratos salgados. Alana Barreto, enfermeira de profissão com experiência em administração hospitalar, e é esposa do humorista Nairon Barreto⁴⁸⁸, conhecido como Zé Lezin, que ocasionalmente tem promovido o Grão do Brejo, especialmente nas redes sociais.

Em conversa com a *chef* Alana⁴⁸⁹, ela explicou que a ideia do estabelecimento era propor um espaço para o café; daí o nome Grão do Brejo, em referência ao passado de Bananeiras como um importante produtor de café, até o século XX. Com base em sua experiência em Gravatá (PE), onde possui um imóvel e teve contato com

⁴⁸⁷ Em 17 de fevereiro de 2021 eram apenas 7 mortes (Paraíba, 2021)

⁴⁸⁸ Após se apresentar em barzinhos e teatros, Nairon Barreto ingressou em 1998 na Escolinha do Professor Raimundo, programa produzido e veiculado pela Rede Globo. Seu personagem, originalmente chamado Zé Paraíba, foi renomeado Zé Lezin, e ele permaneceu na Escolinha por seis anos. Em 2004, começou a apresentar um programa de televisão aos domingos na TV Guararapes de Recife (PE), intitulado A Bodega do Zé, além de ter um programa matutino na Rádio Clube de Recife (PE). No ano seguinte, lançou seu primeiro DVD, Zé Lezin Com Plateia Vip, focado em piadas, e criou o espetáculo O Peru do Zé Lezin em 2005. Em 2022, foi o humorista que abriu o primeiro espetáculo do Caminhos do Frio, com o maior público daquele ano.

⁴⁸⁹ Anotações do diário de Campo, 21 de agosto de 2023, Abertura dos Caminhos Frio em Bananeiras.

diversas diferentes cafeterias e decidiu investir nesse empreendimento. Além disso, seu cunhado (que é seu sócio) é especialista em massas, o que influenciou sua decisão, pois ela sente-se numa equipe sólida e comprometida em aprimorar os serviços continuamente, especialmente no que diz respeito aos vinhos. O restaurante também dispõe de um serviço de “*chef em casa*”, onde o cliente pode contratar os dois *chefs* para cozinhar em domicílio, sob demanda.

Alana Barreto mencionou que no ano de inauguração do restaurante, o *chef* Allan Lima participou de uma entrevista no programa Papo de Fogão, apresentado por Fernando Amaral (ainda na TV Tropical de Natal, afiliada à Record TV). Esse programa, que também entrevistou a *chef* Neide Lisboa do Terraço Lisboa e o *chef* Saulo Patriota do Casa Fuego, proporcionou uma significativa visibilidade ao restaurante, especialmente entre os clientes de Natal. Além disso, a entrevista foi disponibilizada no YouTube, ampliando ainda mais a divulgação do estabelecimento.

No esteio da nova configuração gastronômica de Bananeiras, em 2023, o *chef* Marcílio Cavalcante passa a integrar a equipe do Restaurante Celeiro 115 e deixa a cozinha do Restaurante Pousada da Estação. O Celeiro 115 apresenta uma proposta “instagramável” na qual a comida e o vinho fazem parte do espetáculo junto ao, Arroz negro com polvo, *Paella* e uma carta de vinhos com mais de 200 rótulos. Localizado, mais afastado do centro da cidade e mais próximo dos condomínios, o estabelecimento comercial, que serve de casa de show para grandes bandas, configura-se a distinguir clientes privilegiados até o pôr-do-sol. Para aqueles dispostos a desembolsarem um pouco mais, mesmo que, segundo o próprio Marcílio Cavalcante, não tenha uma alta gastronomia, o que conta é o lugar, as pessoas que frequentam o espaço e o “valor agregado”, o *status* que o espaço confere.

Cavalcante (2023) destaca que Bananeiras ainda está um pouco distante de se tornar um centro de referência gastronômico, mas pode-se afirmar que “a cidade já se destaca na gastronomia”. Com base no relato do *chef* e nas evidências apresentadas, é possível afirmar que Bananeiras conseguiu se consolidar como uma cidade turística, estreitamente ligada à gastronomia.

Uma novidade que chega a Bananeiras em 2022 foi a Oktoberfest. Conforme o empresário Syon Dantas⁴⁹⁰ (2025; 2023), a ideia surgiu a partir do momento que ele tinha vendido muita cerveja no São João tanto de Bananeiras quanto de Pirpirituba, veio o período de baixa: setembro e outubro. Segundo Dantas, em agosto estava tentando vender o chopp que fabricava para o restaurante Grão do Brejo, de Alana Barreto e Marconi Rodrigues, “aí Marconi disse: vender chopp agora? Uma baixa danada, vamos inventar uma coisa para o povo beber, uma festa uma coisa, estou contigo. Aí eu fui para casa e fiquei pensando: inventar uma coisa aqui em Bananeiras, numa época que não tem ninguém” (Dantas, 2023, n. p).

Ele recorda que já tinha passado o São João, o Caminhos do Frio e cidade já estava quente, setembro é uma época de baixa temporada em Bananeiras. Então, ele foi para casa e teve a ideia de fazer uma *Oktoberfest*, pois a festa, tanto da Alemanha quanto a de Blumenau⁴⁹¹ já era uma marca consagrada. Rascunhou o projeto e voltou para apresentar para Marconi Rodrigues e disse que tinha tido uma ideia, para promover sua cerveja e ainda movimentar o setor turístico em Bananeiras. O sócio do Grão do Brejo resolveu apostar na ideia, até porque não havia um calendário de eventos para os meses de baixa temporada, uma vez que a cidade tinha se planejado para eventos de verão. Mas “quando eu disse que seria uma Oktoberfest ele cresceu o olho e se animou” (Dantas, 2023)

Ainda segundo o empresário, a primeira edição aconteceu em três sábados seguidos, nos dias 8, 15 e 22 de outubro de 2022, com objetivo de movimentar restaurantes e, tanto que aconteceu em três locais diferentes. No primeiro dia (08/10), o evento aconteceu no Bistrô Grãos do Brejo, na segunda semana (15 de outubro), aconteceu no Restaurante Divino Casão e na terceira semana (22 de outubro), no Tchê Bistrô⁴⁹².

⁴⁹⁰ Syon Aser Cirilo Dantas, 43 anos, engenheiro de produção e empresário do setor cervejeiro da (Mestre Chopp). Apesar de residir em João Pessoa, Dantas passou parte de sua infância em Bananeiras e voltou várias vezes para passar férias ou ir para as festas de padroeiro. Sua mãe é de Bananeiras e seu pai de Santana dos Garrotes, de onde veio para estudar no Colégio Agrícola.

⁴⁹¹ A Oktoberfest de Blumenau é um evento de tradições germânicas que acontece na cidade de Blumenau, em Santa Catarina, no mês de outubro. Trata-se de uma das várias festas inspiradas na Oktoberfest de Munique, na Alemanha.

⁴⁹² Ficava próximo ao Restaurante Tigela de Barro, depois foi para o Condomínio Águas da Serra, e atualmente está fechado. Foi um dos poucos restaurantes que não fotografei, por estar localizado no condomínio.

Apesar de Bananeiras não ter nenhuma relação com a cultura da Baviera⁴⁹³, o empresário apostou na ideia da festa, tanto para ter um lugar para onde escoar sua produção, quanto criar um evento que fosse capaz de preencher o vazio entre os Caminhos do Frio e as festas de Padroeira, que começam no fim do ano e terminam em seis de janeiro, foi muito audacioso. Vale salientar que o único que tinha afinidade com a cultura germânica ali era ele, por ser cervejeiro.

Durante o evento, ele tentou sanar a “distância” da cultura germânica, contratando o Grupo de Dança Cambucá, do município de Borborema, que coreografou as danças típicas alemãs, e se vestiram com a indumentária típica bávara. Já as músicas que animaram a festa foram do rock, bandas de João Pessoa, passando por forró e até mesmo o pagode. “Na primeira edição, como tínhamos a parceria com os três restaurantes nós cobramos R\$ 80,00 reais pela caneca que daria acesso livre ao chopp. Tínhamos além da nossa, mais sete tipos de cervejas”, relembra Dantas (2025)⁴⁹⁴. Na segunda edição que aconteceu no Engenho Moenda da Reserva, de Alírio Trindade, o ingresso já foi vendido por R\$ 160,00 por dia e o participante podia degustar não apenas as oitos cerveja diferentes, de quatro cervejarias distintas, como diversas cachaças, oferecidas pelos patrocinadores. Além das cervejas, em 2023 aconteceu um concurso de roupas típicas bávaras.

Já na terceira edição, que aconteceu em 2024, os organizadores do evento, dessa vez bem maior e com mais patrocinadores conseguiram, segundo Dantas (2025) doze cervejarias diferentes com 30 tipos de cerveja, uma vez que cada empresário levou mais de um tipo da bebida. Dantas ainda destaca que se no primeiro ano foi mais difícil, porque muita gente não acreditava no evento e eles tiveram que usar todos os canais para fazer a divulgação, como as rádios locais (de Solânea e Bananeiras) e muita divulgação em João Pessoa, o evento foi consolidado no calendário de eventos de Bananeiras. Como lembrou Dantas (2023), a primeira edição da festa já foi um sucesso, não porque os restaurantes e ele mesmo tivesse ganhado muito dinheiro, mas por ter apostado na cultura cervejeira no brejo e ele ter conseguido novos clientes. A partir da festa que foi uma espécie de vitrine para divulgar sua cerveja, muitos moradores dos condomínios encomendam seu chopp

⁴⁹³ A Baviera é um estado localizado no sudeste da Alemanha, fazendo fronteira com Liechtenstein, Áustria e República Tcheca. Sua capital, Munique, é famosa por sediar a Oktoberfest.

⁴⁹⁴ Entrevista realizada em 12 de fevereiro de 2025, via WhatsApp.

para suas festas privadas. Outro ponto que Dantas (2023) destaca é que “os três primeiros restaurantes que apostaram no projeto não se arrependem, pelo contrário, aqueles que não acreditaram na festa e me deixaram esperando [para dar uma resposta e não patrocinaram] é que se arrependem de não terem entrado no projeto”. Outro ponto que merece destaque é que a Associação bananeirense de turismo (ABATUR) sempre apoiou o evento.

Quando falou de sua ideia para criar um evento que entrasse no calendário turístico de Bananeiras, Syon Dantas ou mesmo os donos dos restaurantes não estavam preocupados se a Oktoberfest era ou não uma festividade ligada à cultura local. Eles sabiam apenas que precisavam fortalecer o turismo e vender cerveja, pois “o turismo é, como mágica, uma arte nas encenações” e que os turistas não são ingênuos a ponto de acreditar que as apresentações eram ‘genuínas’ uma vez que os participantes do ato são cúmplices, criam o que querem ver e alteram o que é visto com sua criativa presença” (Santana Talavera, 2009, p. 15).

Como destaca Santana Talavera (2013, p.7), um evento como esse tem a “autenticidade como experiência”, pois salvo casos de patologias mentais, o turista é consciente que está adentrando em um mundo de encenação, de elementos construídos. O comprador do ingresso, portanto, é cúmplice do simulacro e a experiência vivida nesse exercício da imaginação não deixa de ser autêntica, pois o “autêntico” é o resultado de uma interação múltipla, variada e complexa do conjunto de elementos que constituíram a própria experiência, mantendo poucas conexões com o “real”, se é que devemos aludir a tal conceito (Santana Talavera, 2009). Não é que os clichês iludam o mundo, mas “parece que é agradável deixar-se seduzir perpetuamente por eles” (Krippendorf, 2009, 41). Para o autor, “as pessoas querem os clichês. Por que não os dar?” (p. 42). E vêm dando por três anos.

Após 20 anos do pontapé inicial do projeto turístico, Bananeiras depende cada vez mais do turismo, que proporcionou a descoberta de novos lugares, trouxe uma nova clientela e fez emergir, através da formação local ou da vinda de cozinheiros de fora, novos autores e atores que movimentaram a cidade, gerando empregos e riqueza. No entanto, essa riqueza ainda não é amplamente apropriada pelos locais, mantendo uma grande assimetria na distribuição dos lucros da atividade turística.

Lembrando que há três séculos e desde sua colonização, seu território vem sendo espoliado de seus detentores originários e se tornou propriedade de “pioneiros”

da “ocupação” ou “famílias tradicionais”. Ocupada e reocupada economicamente conforme a oportunidade produtiva de cada época, os “proprietários” de Bananeiras são hoje empresários ou empreendedores dos setores imobiliário, gastronômico e turístico. Se a atividade turística como fenômeno social, proporciona um grande intercâmbio cultural, transformando territórios, povos e culturas é também um fenômeno cada vez mais complexo, abrangendo dimensões políticas, econômicas, ambientais, sociais e culturais. É crucial que os agentes envolvidos considerem todas essas dimensões para que a atividade turística em Bananeiras não se transforme em um novo extrativismo com um modelo exportador, relegando os autóctones apenas à força de trabalho e fornecedores de matéria-prima em forma de *commodities* ou de produtos culturais tradicionais.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O turismo, enquanto fenômeno social, tem se consolidado como um importante vetor de intercâmbio cultural, promovendo transformações profundas em territórios, povos e culturas. Sua natureza, cada vez mais complexa, envolve múltiplas dimensões – políticas, econômicas, ambientais, sociais e culturais – que se relacionam e influenciam mutuamente. Em diversas regiões do mundo, as localidades têm se apropriado dessa atividade para promover seus patrimônios, naturais tangíveis e intangíveis, estabelecendo-se como destinos turísticos capazes de atrair e cativar visitantes de diferentes origens. No Brejo Paraibano, e especialmente em Bananeiras, esse processo não foi diferente.

Desde 2005, a gestão pública municipal dirigiu seus investimentos para o desenvolvimento do turismo, implementando um projeto alinhado com as políticas nacionais e regionais focadas nessa atividade, sintonizado com o Programa de Regionalização do Turismo (Roteiros do Brasil), lançado em 2005. Buscando promover transformações regionais no turismo, esse programa nacional estimulava a criação de roteiros integrados entre municípios e regiões brasileiras contíguas, além de propor um aproveitamento sustentável do potencial turístico de cada localidade e proporcionar o desenvolvimento regional focado na atividade econômica (Brasil, 2005)

Com base nesse projeto, que contou com parcerias no governo do Estado através da Empresa Paraibana de Turismo (PBTur) e com o Sebrae, em 2005, a administração local, junto com outras localidades do Brejo Paraibano, participou, em Bananeiras (no campus da UFPB) do I Seminário de Regionalização do Turismo, no qual foi concebido um roteiro destinado ao desenvolvimento da região por meio do turismo. Em 2006, surgiu o Caminhos do Frio: Rota Cultural. A partir dessa iniciativa, os municípios do Brejo paraibano iniciaram inventários-diagnósticos sobre seus patrimônios, incluindo aspectos históricos como a colonização territorial e os produtos que viabilizaram a ocupação do Brejo.

Esse levantamento das potencialidades locais revelou histórias sobre o cultivo do algodão, criação de gado e os impactos dos “ciclos econômicos” que geraram riquezas materiais e simbólicas no território. De que forma esse patrimônio poderia ser ressignificado enquanto “produto turístico”? Vieram à luz, imediatamente, “o relevo positivo dos prédios coloniais, do ouro e da prata das peças sacras, da movelaria aristocrática e dos modos de viver das elites, das moedas, das peças de arte” (Lima

Filho, 2012, p. 122), comuns nos engenhos de cana de açúcar dos períodos “de prosperidade” das elites daquele município. Foi graças a esses levantamentos e à divulgação dos Roteiros Regionais que os ciclos da cana e a Civilização do Açúcar se destacaram como importantes atrações turísticas, com uma cultura material e simbólica associada aos engenhos e às memórias dos empreendimentos econômicos brejeiros.

Contudo, não foi apenas a cana que gerou uma poderosa aristocracia rural em Bananeiras. Embora envolvesse os mesmos grupos de poder, o empreendimento econômico do café exerceu um papel significativo, impulsionando a urbanização da cidade. Esse processo resultou na construção de segundas residências para as elites, que conciliavam a vida urbana e rural, tanto para negócios quanto para encontros sociais e religiosos. Apesar da popularização do termo “barões do café”, apenas um proprietário rural deteve esse título em Bananeiras: o Barão de Araruna, que, embora residisse no município, levou no nome nobre a referência ao município onde também possuía terras. Assim, o uso do termo “barões do café” em Bananeiras configura-se mais como um recurso retórico do que uma realidade histórica.

Com a urbanização, novas formas de consumo foram introduzidas aproximando a elite local daquelas residindo nas demais capitais econômicas e políticas brasileiras, como Recife, Salvador e o Rio de Janeiro. Os banquetes oferecidos a políticos e a autoridades religiosas, como bispos e arcebispos, exaltavam as mansões bananeirenses, dotadas de mobiliário importado, louças elegantes e itens de luxo, como vinhos e champanhes.

Com o projeto turístico dos anos 2000, as narrativas das elites locais ressurgiram como ecos da memória coletiva, estruturando enredos que valorizavam a opulência gerada pela cana-de-açúcar, pelo café e, posteriormente, pelo fumo. Essas narrativas passaram a atrair turistas ao rememorar um passado de prosperidade e a destacar a cidade como um ambiente cultural dinâmico, dotado de jornais, clubes recreativos e escolas. A formação dos jovens da elite local era assegurada, permitindo que prosseguissem os estudos em Recife, Salvador e na então capital federal, Rio de Janeiro. Esse contexto favoreceu o desenvolvimento de uma aristocracia culta, envolvida com música, literatura, imprensa, cinema e eventos sociais sofisticados. Esse período, considerado “áureo” pelas elites, foi ressignificado e retratado como era

de prosperidade, consolidando a imagem municipal como um centro de cultura, arte e gastronomia.

Em sua busca para reviver uma memória próspera e dinâmica, o turismo de Bananeiras, no século XXI, procurou “ressurgir das cinzas”, visando restaurar a posição do município como referência econômica, cultural e política no Brejo paraibano. Essas memórias e narrativas de poder serviram como um novo ponto de partida, pois o município não “começava do zero”; era necessário apenas recuperar sua grandeza perdida.

Por meio da promoção de eventos e estratégias de *marketing*, como a geração de notícias, o projeto Caminhos do Frio ganhou destaque, consolidando a projeção municipal. A iniciativa buscava posicionar Bananeiras como um destino diferenciado, marcado pelo clima ameno das regiões serranas, em contraste com o calor do litoral da Paraíba e do Rio Grande do Norte. Paralelamente, a valorização e divulgação das paisagens de cerração, das riquezas naturais e do patrimônio histórico edificado tornaram-se fundamentais para reforçar a identidade do município e reavivar suas referências aos “tempos áureos”.

Era igualmente necessário estabelecer conexões com as cidades vizinhas para negociar com o governo estadual, visando a criação de um roteiro turístico integrado, o que se tornou uma prioridade. Essas conexões foram fundamentadas em características comuns, como a presença de engenhos de cana-de-açúcar dos séculos XIX e XX, o clima, o relevo, as cachoeiras e uma gastronomia que rememora a produção açucareira e cafeeira, ao mesmo tempo em que se projetava para o futuro com inovações e ressignificações.

O Diagnóstico de Potencialidades Turísticas desempenhou um papel crucial nessa empreitada ao identificar as fragilidades do município como destino turístico. O levantamento evidenciou ainda as manifestações culturais em atividade como as festas juninas, cavalgadas e romarias religiosas, e outras com potencial de retomada através de incentivo público, como o pastoril, os carnavais de rua e as festividades religiosas. A partir disso, vieram as oficinas culturais objetivando formar novos partícipes entre a população local.

Entretanto, o diagnóstico de 2006 apontava limitações estruturais, como a insuficiência de restaurantes e hospedarias para atender o fluxo turístico, pois o avanço do projeto Caminhos do Frio revelou que a cidade não atraía empresários

dispostos a investir para suprir essas demandas, impactando a experiência dos visitantes. Em conjunto com a Secretaria Municipal de Turismo e Cultura, foram mobilizados esforços para divulgar os produtos locais, especialmente os relacionados à culinária regional com turistas, jornalistas e representantes de agências de turismo recebidos em residências de cozinheiras tradicionais e da própria prefeita, em recepções que destacavam a riqueza culinária dos diferentes distritos do município e buscavam consolidar Bananeiras como referência no turismo gastronômico.

Numa dessas ocasiões a Peteca de Banana ganhou destaque, apresentada como um produto autêntico. Preparada com bananas maduras, sorvete de creme e mel de engenho, ela atraiu atenção pela combinação de tradição e inovação, sendo amplamente divulgada em jornais da capital, numa estratégia que promoveu a posterior patrimonialização do doce por decreto municipal, deslocando-o do contexto doméstico e popular para os restaurantes municipais, onde passou a ser consumida por visitantes e elites em refeições sofisticadas. Nos termos de Woortmann (2016), a Peteca migrou de uma memória "de" tradição para uma memória "para" o turismo. Revisitada e adaptada às demandas do mercado, tornou-se um símbolo de autenticidade cultural, mas enquanto turistas pagam altos valores para consumi-la em versões sofisticadas, a população local continua a prepará-la em casa, com variações nos ingredientes, reafirmando seu vínculo com as raízes populares de Bananeiras.

Não foi apenas a Peteca que emergiu como um produto típico; também a Buchada de Galinha, que apesar de não ser uma criação local, figurou no cardápio do restaurante Bica dos Cocos como um produto típico local. Nesse contexto, foram promovidos pelo poder público em parceria com Sebrae e Senac oficinas e concursos gastronômicos e degustações públicas com produtos a base dos ingredientes locais, como a banana, Tilápia, goma de tapioca, cachaça e rapadura, objetivando promover novos pratos com os ingredientes locais, mas também valorizar e destacar produtos locais.

Em paralelo, a gestão municipal investiu muito na publicidade (principalmente da imprensa, pela televisão e jornais, em papel ou virtual) impulsionada pelas redes sociais onde as novidades projetavam a cidade na mídia gerando imagens positivas e capazes de atrair atenção dos bananeirenses e potenciais visitantes. Enquanto a municipalidade promovia uma imagem de pioneirismo e incentivo da pluralidade cultural, as feiras gastronômicas envolvendo diversos municípios da região ganharam

especial importância, com incentivo à valorização de comidas típicas de suas identidades locais ou microrregionais do Brejo.

A culinária do cotidiano e das festividades foi elevada ao patamar de destaque estratégico buscando consolidar a cultura gastronômica como um dos pilares da economia do Brejo. Entre 2013 e 2020 a gestão municipal teve como prioridade o empreendedorismo. Segundo Manoel Luiz da Silva (2024), o incentivo às expressões culturais locais foi substancialmente reduzido, em prol do programa "Empreender Bananeiras", voltado para o microcrédito e o fomento a novos empreendimentos.

Nesse período a criação de Tilápia se consolidou e surgiram os primeiros movimentos em torno da criação de um complexo de beneficiamento de pescado, com o objetivo de agregar valor à Tilápia local e beneficiando piscicultores de Bananeiras e de outros municípios do Brejo. Ainda durante 2013-2020 houve uma ressignificação da produção de mandioca, não apenas na forma de farinha, mas também da tapioca, do beiju e da mandioca mole, oferecidos e consumidas pela população local assim como pelos turistas. Beneficiada e sem espinhas, as Tilápias tornaram-se muito apreciadas não apenas como petisco popular, mas principalmente como proteína que acompanha refeição nos diversos restaurantes rurais ou urbanos. O arroz-da-terra, ou arroz vermelho, começou a ser consumido não apenas pela população de baixa renda, mas em preparos com boa apresentação nos restaurantes dirigidos aos turistas de maior poder aquisitivo. Misturado ao arroz vermelho ou mesmo ao arroz branco, ou em farofas, o feijão-macáçar (verde) também ganhou destaque nos restaurantes, junto ao queijo de coalho.

Um produto que também ganhou destaque nesse período foi a cachaça, embora o município tenha apenas um engenho. Com o turismo e um processo de valorização da cachaça que vinha ganhando força desde os anos 2000, o consumo da cachaça aumentou (Ramiro; Parpet, 2019) não apenas na composição de caipirinhas: houve um aumento de prestígio do produto local, que passou a ser oferecido como produto sofisticado em degustações guiadas no Engenho Goimunduba, (Cachaça Rainha) ou nos diferentes bares e restaurantes, onde “beber cachaça agora é moda⁴⁹⁵”. Como um dos lugares de visita em Bananeiras e especialmente durante as festividades juninas da cidade, o Engenho Goimunduba

⁴⁹⁵ Barbosa (2014)

consolidou seu “Forró no Engenho” desde o ano de 2022, quando da retomada das atividades turísticas depois da pandemia de Covid-19 e hoje consta na programação municipal oficial.

As transformações no modo de vida local foram impactadas pela instalação de condomínios horizontais de luxo no município de Bananeiras. Um desses empreendimentos, o Condomínio Águas da Serra, destacou-se por ser o primeiro da Paraíba com um campo de golfe integrado ao circuito nacional dessa atividade, atraindo jogadores e apreciadores para a cidade e seu parque hoteleiro. Pouco a pouco confrontados com as rápidas transformações tanto na sua área urbana como na rural, principalmente a partir de 2005, quando a prefeitura enviou à Câmara Municipal um projeto de incentivos fiscais oferecendo isenções de até dez anos no Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana (IPTU) e Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) para empreendimentos imobiliários voltados ao lazer e turismo em contrapartida da contratação de mão de obra local. Mas, afinal, quem realmente se beneficiou com isso? Foi a população local ou os incorporadores, que usaram Bananeiras apenas como endereço para suas sedes e aproveitaram as isenções fiscais?

Como reforço ao plano de turistificação da cidade, a gestão municipal iniciou e concluiu o tombamento oficial de 80 imóveis no centro da cidade junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba (IPHAEP), num processo essencial para a requalificação do perímetro urbano, permitindo a implementação de restaurantes dirigidos aos turistas. Esses estabelecimentos autoidentificados como restaurantes de “cozinha contemporânea” foram protagonistas de uma gastronomia inspirada nas cidades de origem de alguns proprietários dos imóveis nos condomínios.

Com a construção de condomínios horizontais de luxo, a publicidade do turismo de passou à iniciativa privada com promotores imobiliários protagonizando a promoção da cidade e seu entorno. O crescimento da população flutuante, com uma elevada concentração de condomínios horizontais fechados, transformou Bananeiras num destino voltado para segundas residências utilizadas principalmente em feriados e fins de semana, com a promessa de segurança e serviços variáveis, segundo o empreendimento. Mas, segurança para quem? A população residente realmente se beneficiava desses serviços e desfrutava dessa “tranquilidade” e “segurança”?

Durante a pandemia de Covid-19 essa população local de residentes em segundas residências permaneceu nesses condomínios onde as restrições de circulação eram mais brandas do que as vigoravam no “mundo exterior”, ainda pouco equipado de serviços de lazer e hotelaria. Com o fim do isolamento, muitos decidiram se tornar empreendedores da área hoteleira (hotéis, pousadas, restaurantes e outros serviços) e investiram na economia local, ou ainda se estabeleceram permanentemente no município, contribuindo para a sua transformação e suprimindo muitas demandas desse público.

Mais intensamente de forma sazonal, a população dos condomínios gerou efeitos permanentes no custo de vida dos locais e na sua dinâmica socioeconômica, pois a especulação e o aumento nos preços imobiliários afastaram muitos dos seus antigos residentes. A maior especialização requerida para a mão de obra e o alto custo dos materiais de construção também dificultam a permanência dos moradores antigos que não frequentam nem consomem em restaurantes ou nas festas locais, que cada vez mais é organizada para atender ao público elitizado dos condomínios e seus visitantes. Muitos moradores, interlocutores desta pesquisa, expressam a preocupação de que a cidade está se transformando para atender aos “estrangeiros”, com pouca inclusão da comunidade local em eventos e atividades culturais. Além disso, os preços cobrados nos restaurantes são considerados proibitivos para os habitantes locais.

Os restaurantes que oferecem pratos mais “sofisticados” em comparação às comidas tradicionais de festas, consideradas gostosas e especiais, tornaram-se objetos de desejo para alguns moradores locais. Mesmo sem frequentar esses espaços, muitos os reconhecem como ambientes “chiques”, associados à distinção social, aonde as pessoas vão para “ver e ser vistas”. Tais estabelecimentos, com pratos visualmente atrativos e preços elevados, são valorizados como lugares instagramáveis onde vão alguns clientes para tomar um *drink*, saborear uma sobremesa e registrar o momento em fotos, jantando precedentemente em lanchonetes ou restaurantes baratos.

Desde 2012, a gestão pública municipal tem mantido uma linha contínua de investimentos no setor de turismo, priorizando o apoio fiscal e político a investidores externos. Isso tem gerado insatisfação entre a população local, que sente a falta de

apoio aos pequenos empreendedores da cidade, bem como desconsideração à cultura local.

No que se refere ao lazer local, até mesmo os grandes eventos de festas e lazer, tradicionalmente acessíveis ao público geral e gratuitos, com proximidade entre artistas e espectadores (como em palcos baixos, por exemplo) e a participação de grupos musicais locais, vêm adquirindo um caráter mais exclusivo. Esses eventos agora contam com palcos elevados, espaços limitados, acesso restrito e a contratação de artistas de renome nacional, com uso de verba pública, frequentemente complementada por parcerias com investidores privados. Um exemplo disso é o "São João na Rua", uma festa junina tradicional do município, que se transformou, passando a segregar o público, separando o "povão" e os moradores dos condomínios com seus convidados externos, que agora se acomodam em áreas VIP e camarotes durante as noites de festa.

O evento Caminhos do Frio de Bananeiras, que geralmente ocorre em agosto, têm perdido a centralidade na promoção do município, com a maior parte dos recursos e da divulgação sendo direcionada aos grandes shows da festa junina. Essa escolha se reflete na decoração da cidade, que em 2022 foi intitulada o "Maior São João de Nossas Vidas" foi voltada às festividades juninas na Cidade Alta, enquanto o Caminhos do Frio ficou restrito a um pavilhão para shows e venda de artesanato. A divulgação do Caminhos passou a ser liderados pelo Fórum de Turismo, apesar de algumas ações pontuais relacionadas a ele. A retórica da administração continua dizendo que investe no circuito cultural, mas se percebe que o destaque é muito mais no dia do lançamento do evento, momento que conta com presença dos prefeitos e secretários de turismo regionais, de representantes das entidades parceiras e de representantes do governo do Estado.

Entre 2022 e 2024, as atrações do Caminhos do Frio gradualmente perderam a centralidade na agenda cultural oficial do município, com oficinas pouco divulgadas e, conseqüentemente, pouco frequentadas. Algumas atrações foram custeadas pelos empresários locais e não pela gestão municipal. Houve também escassez de atividades voltadas para a população local e ausência de iniciativas gastronômicas direcionadas a essa comunidade, como ocorria anteriormente, quando a população tinha acesso às comidas preparadas pelos participantes das oficinas, atuando até mesmo como jurados informais.

Por outro lado, Bananeiras tem passado por um processo de revitalização urbana, especialmente no centro histórico, com a requalificação do antigo “Beco da Facada”, que se tornou um espaço boêmio frequentado tanto por moradores quanto por turistas. Os primeiros empreendimentos surgiram em 2019, incluindo um restaurante vegano e o “Coisas do Brejo”, estabelecimento voltado à culinária regional, autodefinido como “alternativa, econômica e cultural”. Assim, o Beco assume uma nova função, consolidando-se como um polo gastronômico e cultural, atraindo diferentes públicos, entre moradores, turistas e residentes temporários.

Para alguns estudantes universitários da UFPB, a opção foi criar um bar/espço alternativo longe do Beco e dos demais restaurantes mais elitizados. Surgiu o “Rolezinho” criado por alunos do curso de Agroecologia como um espaço de resistência voltado para estudantes com recursos financeiros limitados, e cultura mais tolerante, especialmente às práticas sexuais e diversidade de gênero e onde artistas plásticos e artesãos expõem e comercializam seus produtos.

Embora distanciando-se da proposta turística planejada no ano de 2006, o direcionamento atual da gestão municipal parece ser bem avaliado pela população, visto que o prefeito de Bananeiras foi reeleito em 2024⁴⁹⁶, expressando a forte conexão entre a gestão pública e os interesses do setor privado local. A atual gestão é criticada por alguns dos bananeirenses pela intensificação da transformação de Bananeiras como um destino turístico elitista com aumento da especulação fundiária e imobiliária e o a elevação do custo de vida, levando à percepção de que “Bananeiras não é mais para os bananeirenses”.

Por outro lado, alguns moradores expressam orgulho pela visibilidade da cidade na mídia, reconhecendo o turismo como um “mal necessário”. Eles atribuem ao setor a atração de empreendimentos hoteleiros inéditos, a geração de empregos e a introdução de serviços antes restritos a cidades maiores. Além disso, o turismo impulsionou a diversificação gastronômica, proporcionando novas experiências alimentares à população, especialmente aos jovens, que passaram a frequentar lanchonetes, hamburguerias, pizzarias e tapiocarias como espaços de socialização e afirmação social. Esses estabelecimentos, além de oferecerem novas opções

⁴⁹⁶ Com 66,19% dos votos válidos, Matheus Bezerra venceu Ana Virgínia, esposa de seu tio Augusto Bezerra, ex-prefeito de Bananeiras e antecessor de Marta Ramalho.

gastronômicas, tornaram-se pontos de encontro, onde os frequentadores se inserem em ambientes que refletem um estilo de vida e consumo cada vez mais familiar.

As ações e políticas públicas que geraram o Caminhos do Frio, assim como a construção dos condomínios horizontais de inverno, seus agentes e a complexidade dos conflitos e as escolhas econômicas, políticas e culturais apresentadas neste trabalho têm contribuído tanto para a continuidade, quanto para a ressignificação culinária do Brejo Paraibano, o que é evidenciado pela atuação de cozinheiros bananeirenses que seguem preparando os tradicionais bolos de mandioca, arroz de reboco ou galinha cabidela como faziam suas mães, sem que essa escolha implique na renúncia à apreciação dos restaurantes simples ou sofisticados, regionais ou contemporâneos, pois, como aponta Gonçalves (2007), os gostos alimentares são dos aspectos mais permanentes e difíceis de sofrer modificações em uma sociedade.

Entre o tacho de seu patrimônio alimentar tradicional e a narrativa retórica dos bistrôs sofisticados há resistências, mas também há muitas transformações na alimentação em Bananeiras nestas duas últimas décadas. As ações iniciadas na segunda metade dos anos 2000 continuam reverberando, especialmente após a inauguração dos primeiros restaurantes gastronômicos na cidade, em 2010 e 2012.

Não se pode negar que a gastronomia encontra nas cozinhas regionais uma fonte de inspiração tanto para seus processos criativos quanto para seus interesses econômicos. Da mesma forma, as cozinhas regionais incorporam técnicas gastronômicas de preparo e apresentação, além de recorrer à retórica gastronômica como instrumento narrativo para valorizar a culinária, sua história e seu papel como patrimônio alimentar essencial para o turismo. Os restaurantes de culinária regional em Bananeiras, por exemplo, também visam atrair clientes dos condomínios e turistas que visitam o município. Seu objetivo, além de promover a cultura local, é o lucro. Caso necessário, adaptam o repertório da cozinha regional para atender ao paladar dos consumidores, mantendo, no entanto, a retórica de que sua comida é tão “original” quanto àquela preparada por suas mães ou avós, exclusivamente para a família.

11. REFERÊNCIAS

ABRABE (Associação Brasileira de Bebidas). **Um brinde à vida**: a história das bebidas. [2014]. Disponível em: <http://www.abrabe.org.br/livro-digital/>. Acesso em 10 jun. 2023.

ABREU, Capistrano de. **Caminhos antigos e povoamento do Brasil**. v. 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

ABREU, Capistrano de. In RODRIGUES, José H. **Correspondência de Capistrano de Abreu** (Org.). Rio de Janeiro: INL, 1954. Vo. II. p. 60-61. Disponível em: https://books.google.com.br/books?id=C5kzAQAAIAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q=Saraiva&f=false. Acesso em: 21 abril 2024.

ABREU, Regina. Patrimônio cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva. In: **Antropologia e patrimônio cultural**: diálogos e desafios. Blumenau: Nova Letra, 2007, p. 263-285.

AGIER, M. **Antropologia da cidade**: lugares, situações, movimentos. São Paulo: Ed. Terceiro Nome, 2011.

AGOSTINHO, Bispo de Hipona. **As confissões**. 3 ed. São Paulo: Quadrante, 2004. (Coleção Vértice)

AGRA DO Ó, Alarcon.. **Da cidade de pedra à cidade de papel**: projetos de educação, projetos de cidades (1959). Campina Grande: Editora da UFCG, 2006.

AGUIAR, Rosa de. **Entrevista**. [ago. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021. 1 arquivo via e-mail.

ALBUQUERQUE, Eliane. **Quantitativo de corretores**. [mensagem pessoal]. 24 de mar. de 2025 [para]. SALES, Josélio. Mensagem recebida em: zeliosales@gmail.com.

ALCÂNTARA, Maurício F. de. 2018. **Gentrificação**. In: *Enciclopédia de Antropologia*. São Paulo: Universidade de São Paulo, Departamento de Antropologia. Disponível em: <http://ea.fflch.usp.br/conceito/gentrificacao>. Acesso em: 27 mai. 2024.

ALLIS, Thiago. Viajantes, visitantes, turistas. Em busca de conceitos em um mundo urbano. **Caderno Virtual de Turismo**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 23-38, nov. 2014. Disponível em: <https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/download/1022/426/2852>. Acesso em: 14 jan. 2024.

ALMEIDA, Horácio de. **Brejo de Areia**. Ed. 2ª. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 1980

ALMEIDA, Irene M. G. de. Doenças bacterianas em cana-de-açúcar. **Revista Opiniões**. Ribeirão Preto-SP, abr-jun 2010.

ALMEIDA, José A. de. **A Paraíba e seus problemas**. ed. 4 Brasília: Senado Federal, 1994.

ALMEIDA, José A. **Memórias**: antes que me esqueça. João Pessoa: Fundação Casa de José Américo, 1986.

ALMEIDA, José A. de. **A Bagaceira**. 15. ed. João Pessoa: Secretaria de Educação do Governo do Estado da Paraíba, 1978.

ALMEIDA, Maurílio Augusto de. **Lembrando Pedro Augusto de Almeida no seu Centenário**. Natal: Print Ltda, 1994

ALMEIDA, Maurílio A. de **Eram sei as pétalas da rosa**. Natal-RN: RN/Econômico, 1990.

ALMEIDA, Maurílio A. de. **O barão de Araruna e sua prole**. João Pessoa: A União, 1978.

ALVES, Rubem. Entre a Ciência e a Sapiência: o dilema da educação. 23 ed. São Paulo: Edições Loyola, 2015

AMADO, Karina L. **Harmonize**: Frio e Vinho. Entrevista com Natália Gaion, 14 de mai. de 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=y5u34vreaMU>. Acesso em: 5 out. 2024

AMADO, Karina, de L. **A história da Estação Bananeiras**. Estação Bananeiras, 24 de nov. de 2020. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=ZFUgxPYUkXs>. Acesso em: 25 jun. 2024.

AMARAL, Carlos R. S. do. **Conversas Informais** [mar. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

AMARAL, Renata. M. do. Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro. **Esferas**, n. 15, p. 56-66, 21 nov. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.31501/esf.v0i15.10523>. Acesso em 07 de nov. de 2023.

AMORIM, Regina. **Entrevista**. [jul. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021. 1 arquivo .mp3 (121 min.).

AMORIM, Regina L. de M. **Turismo de Experiência**: Novo Fator de Desenvolvimento Territorial do Brejo Paraibano, 2015. Dissertação (Localmaster en la Visión Territorial y Sostenible del Desarrollo). Instituto Interuniversitário de Desarrollo. Universidade de Valência – Espanha, 2015.

ANDRADE, Antônio César T. de. **Conversas Informais** [set. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

ANDRADE, Manuel C. de. **A Terra e o Homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. Ed. 2011^a. São Paulo: Cortez, 2005.

ANDRADE, Mário de. **O turista Aprendiz**: Barueri: Itatiaia, 2023.

ANTENOR DOS SANTOS, Juliana M. *et al.* Investigação das quantidades dos alimentos que compõem a dieta da população brasileira. **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v.4, n.4, p.17160-17177, jul./aug., 2021. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/34341/pdf>. Acesso em: 10 out. 2024.

AQUINO, Luciene C. de. Práticas educativas de ensino rural no grupo escolar “Xavier Júnior” (1936 -1946). **Anais do COPRECIS**. Campina Grande: Realize Editora, 2017. Disponível em: <https://encurtador.com.br/aFGT4>. Acesso em: 10 jan. 2021.

ARANHA, Gervásio B. **Trem, modernidade e imaginário na Paraíba e região**: tramas político-econômicas e práticas culturais (1880-1925). 2001. Tese (Doutorado). Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Campinas, SP: [s. n.], 2001.

ARAÚJO, Gilmana F. B. **A sustentabilidade na produção da farinha de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) em uma unidade produtiva no município de Bananeiras-PB**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agroindústria). Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Bananeiras-PB, 2018.

ARAÚJO, Milena L. de. **Três planos em três tempos**: urbanização, transformações urbanas e modernização da cidade de João Pessoa. 2007. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2007.

ARTICULAÇÃO de Efraim garante R\$ 10 mi para Complexo de Piscicultura. **Portal Correio**. Política, 19 ago. 2020. Disponível em: <https://portalcorreio.com.br/articulacao-de-efraim-garante-r-10-mi-para-complexo-de-piscicultura/>. Acesso em: 19 jan. 2024.

ASSIS, Lenilton. F. **Entre o turismo e o imobiliário**: velhos e novos usos das segundas residências sob o enfoque da multiterritorialidade - Camocim/CE. Tese de doutorado. Departamento de Geografia. USP, 2012. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-23052012-220752/pt-br.php>. Acesso em 26 de out. 2022.

AVELINO, Ruth. **Entrevista**. [ago. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2022. 1 arquivo .mp3 (71 min.).

AZAMBUJA, Marcelo. A gastronomia como produto turístico. *In*: CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos (org.). **Turismo Urbano**. São Paulo: Contexto, 2001, pp. 69-76.

BAHLS, Álvaro Augusto Dealcides S. M. *et. ali.* Patrimônio Cultural Culinário vs. Higiene e Segurança Alimentar: uma possível correlação inversa. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, volume 17, n.01, p. 115-139, 2020.

BANANEIRAS. **Secretária Municipal de Receita, Transparência e Transformação Digital**, 2023.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 771/2017**. Declara a Peteca de Banana Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Bananeiras-PB, 2017

BANANEIRAS, no Brejo da PB, recebe Caminhos do Frio nesta segunda-feira. **G1 Paraíba**. 08 ago. 2016. Disponível em: <https://g1.globo.com/pb/paraiba/noticia/2016/08/bananeiras-no-brejo-da-pb-recebe-caminhos-do-frio-nesta-segunda-feira.html>. Acesso em 03 nov. 2023.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 473/2010**. Institui o Plano Diretor Participativo de Desenvolvimento Municipal Sustentável de Bananeiras e dá outras providências.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 451/ 2009**. Cria o Espaço Cultural Oscar de Castro. Bananeiras, 2009.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 366/ 2007**. Estabelece contrapartida aos beneficiários de isenção fiscal, cria a taxa de turismo e dá outras providência.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 312/2005**. Estrutura da Prefeitura do Município de Bananeiras, Secretaria de Cultura e Turismo de Bananeiras, 2005a.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 313/2005**. Concede tratamento fiscal especial a empreendimentos voltados à oferta de meio de hospedagem para turismo e lazer e dá outras providências. Secretaria de Cultura e Turismo de Bananeiras, 2005b.

BANANEIRAS. **Lei Municipal nº 174/1957**. Considera de utilidade pública a Campanha de Menores de Bananeiras.

BANANEIRAS COUNTRY CLUB, 2024. **Oca Construtora**. Disponível: <https://ocaconstrutora.com.br/wp-content/uploads/2023/07/Bananeiras-Country-Club.pdf>. Acesso em: 14 mai. 2024.

BANDUCCI JR, Alvaro. Turismo e antropologia no Brasil: estudo preliminar. In Banducci Jr., A.; Barreto, M. (Orgs). **Turismo e identidade local**: uma visão antropológica. São Paulo: Papirus, 2001.

BARACHO, Maria Júlia. **Entrevista** [jul. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa-PB, 2022. 1 arquivo .mp3 (92 min.).

BARBALHO, Luciana de C. **Capitania de Itamaracá: Poder Local e Conflito**: Goiana e Nossa Senhora da Conceição. Dissertação de Mestrado. UFPB: João Pessoa, 2009.

BARBOSA, José L. A. **Engenho de cana-de-acúcar na Paraíba**: por uma sociologia da Cachaça. Campina Grande: EDUEPB, 2014.

BARBOSA, Luciana M.; CORIOLANO, Luzia N. Políticas territoriais de turismo no Nordeste: o PRODETUR como estratégia socioeconômica. In: CORIOLANO, Luzia N. *et al.* **Turismo e Prática de Responsabilidade Socioambiental em**

Empreendimentos Turísticos no Nordeste brasileiro. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2017. p. 69-91.

BARRETTO, Margaritta. **Cultura e Turismo:** discussões contemporâneas. Campinas-SP: Papirus, 2007.

BARROS, Cintia M. F. do R. Análise situacional do arroz VERMELHO (*Oryza sativa* L.) do Vale do Piancó, Paraíba: uma Revisão. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia). Universidade Federal da Paraíba João Pessoa, 2020. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/24283?locale=pt_BR. Acesso em: 30 jan. 2024.

BARROS, Marina. C. C. **Conversas Informais.** Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

BARROS, Marina. C. C. **Conversas Informais** [jul. 2022]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2022.

BARROS, Marina C. C. **Programa Nacional de Habitação Rural:** implantação execução no município de Bananeiras-PB. Trabalho de Conclusão de Curso. Administração pública. Universidade Estadual da Paraíba, 2014.

BARROS, Marina C. C. **Fatores determinantes do investimento imobiliário e perspectivas socioeconômicas:** estudo de caso no município de Bananeiras – PB. Trabalho Conclusão de Curso (Graduação em Administração). Universidade Federal da Paraíba, 2010

BAUMAN, Zygmunt. *O mal-estar da pós-modernidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.
BEBER, Ana M^a C.; GASTAL, Susana. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **DOS ALGARVES**, v. 30, p. 58-71, 2017. Disponível em: <https://www.dosalgarves.com/rev/N30/6rev30.pdf>. Acesso em 10 out. 2023.

BDC. Banco Central do Brasil. Dinheiro no Brasil. 2. ed. Brasília: BCB, 2004. Disponível em: https://www.bcb.gov.br/content/acessoinformacao/museudocs/pub/Cartilha_Dinheiro_no_Brasil.pdf. Acesso em: 7 jul. 2024.

BEBER, Ana M. C.; GASTAL, Susana. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal**, n. 30, p. 58-71, jun. 2017. DOI: 10.18089/DAMeJ.2017.30.5. Acesso em: 10 ago. 2018.

BÍBLIA. Português. **Bíblia Sagrada**. Nova tradução na linguagem de hoje. São Paulo: Paulinas Editora, 2011.

BLIXEN, Karen. A festa de Babette. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

BOA VISTA, Maria da. **Conversas Informais** [mar. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

BOLSONARO volta a minimizar pandemia e chama Covid-19 de 'gripezinha'. O **Globo**: Política, 2020. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/politica/bolsonaro-volta-minimizar-pandemia-chama-covid-19-de-gripezinha-1-24319177>. Acesso em: 23 fev. 2025.

BORTOLOTTI, Chiara. Patrimônio e o futuro da autenticidade. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, v. 36, 2017. 23-37. http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/revpat_36.pdf. Acesso 22 de out. 2023.

BOUDIN, Max. H. **Dicionário de tupi moderno**: dicionário Tembê-Tênêthar do Alto do Rio Gurupi. São Paulo: Conselho Estadual de Artes e Ciências Humanas, 1978.

BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**: crítica social do julgamento. 2 eds. Porto Alegre: Zouk, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas**: sobre a teoria da ação. Campinas: Papirus, 2011.

BOURDIEU, Pierre. O mercado dos bens simbólicos. In. **A economia das trocas simbólicas**. 7a edição. São Paulo: Perspectiva, 2011.

BOURDIEU, Pierre. Você disse “popular”? **Revista Brasileira de Educação**, n.1, jan-abril 1996. Disponível em: <http://educa.fcc.org.br/pdf/rbedu/n01/n01a03.pdf>. Acesso em: 18 jun. 2024.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, Pierre.; WACQUANT, Luc. **Um convite à Sociologia Reflexiva**. Rio de Janeiro-RJ: Nova Fronteira, 2005.

BRANDÃO, Cataline Alves. **As trevas da iluminação**: energia elétrica em Campina Grande (1940-1960). 2013. Dissertação (Mestrado em História). Centro de Humanidades, Universidade Federal de Campina Grande, 2013. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/28340/1/CATALINE%20ALVES%20BRANDÃO%20-%20DISSERTAÇÃO%20PPGH%20CH%202014.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2021.

BRASIL. Confira as principais ações do Governo Federal para minimizar os impactos causados pela Covid-19, 5 abril, 2021. **Casa Civil – Governo Federal**. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2021/abril/confira-as-principais-acoes-do-governo-federal-para-minimizar-os-impactos-causados-pela-covid-19>. Acesso em: 10 jan. 2025,

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Bananeiras-PB. Disponível em:

<https://aplicacoes.cidadania.gov.br/ri/pbfcad/relatorio-completo.html>. Acesso em 17 jul. 2024.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação Geral de Segmentação. – Brasília: Ministério do Turismo, 2010a.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010b.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo de Sol e Praia**: orientações básicas. 2.ed – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/segmentacao-do-turismo/turismo-de-sol-e-praia-orientacoes-basicas.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de Regionalização do Turismo: Roteiros do Brasil – Diretrizes Operacionais**. Brasília, 2005.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Diretrizes para o desenvolvimento do turismo rural**. Brasília, DF, 2003.

BRASIL. **Decreto Nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Presidência da República. Casa Civil, 2000. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3551.htm. Acesso em: 5 jan. 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula os direitos e as obrigações relativos à propriedade industrial.

BRASIL. **Decreto n. 1.366, de 12 de janeiro de 1995**. Dispõe sobre o Programa Comunidade Solidária e dá outras providências. Disponível: encurtador.com.br/lnpr2

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRITO JÚNIOR, Lacy C de; ESTÁCIO, Adriana G. Tabus alimentares em medicina: uma hipótese para fisiopatologia referente aos alimentos remosos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 59, n. 3, p. 213–216, mai/jun. 2013. Disponível: <https://doi.org/10.1016/j.ramb.2013.04.001>. Acesso em: 7 jul. 2023.

BRUM, Argemiro. J. **O Desenvolvimento Econômico Brasileiro**. Ijuí/RS: Editora UNIJUI, 2020.

BUENO, M^a Lúcia. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, Set./Dez. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>. Acesso em: 26 out. 2023.

CALDEIRA, Teresa P. do Rio. 2000. **Cidade de Muros**: crime, segregação e cidadania em São Paulo. São Paulo: Editora 34/Edusp.

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça**: Prazer Brasileiro. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

CAMARGO, Luiz, O. L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12 (especial), p. 48-69, 2015. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/download/574/643/1755>. Acesso em: 10 maio 2022.

CAMAROTTI, Gerson. Em meio à pandemia de coronavírus, Bolsonaro diz que 'gripezinha' não vai derrubá-lo. **G1: Política**, 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/politica/blog/gerson-camarotti/post/2020/03/20/em-meio-a-pandemia-de-coronavirus-bolsonaro-diz-que-gripezinha-nao-vai-derruba-lo.ghtml>. Acesso em 23 fev. 2021.

CANCLINI, N. G. **Culturas Híbridas**: estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: EDUSP, 2008.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. ed. 11. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.

CARBONELL, Augusto M. *et al.* A planta e o grão de feijão e as formas de apresentação aos consumidores. In: FERREIRA, C. M.; BARRIGOSI, J. A. F. (ed.). **Arroz e feijão**: tradição e segurança alimentar. Brasília, DF: Embrapa Arroz e Feijão, 2021. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1134410/1/cap6-2021.pdf>. Acesso em: 6 jun. 2024.

BODEGA DO CHEF. **Cardápio**. Bananeiras, 2023.

CARDOSO, Fábio. Governo do Estado age rápido e cancelamento de registro de marcas no Brejo será oficializado na quarta-feira, em Campina Grande. **Turismo em Foco**, 17 de fev. 2023. Disponível em: <https://turismoemfoco.com.br/v1/2023/02/17/governo-do-estado-age-rapido-e-cancelamento-de-registro-de-marcas-no-brejo-sera-oficializado-na-quarta-feira-em-campina-grande/>. Acesso em: 21 ago. 2023

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In. **O Trabalho do Antropólogo**. 2.ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000.

CARIMÃ. Aulete Digital. Disponível em: <https://www.aulete.com.br/carim%C3%A3>. Acesso em: 18 jul. 2024.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. RJ: Campus, 2003.

CARVALHO, Maria J. F. **Discursos e imagens da cidade**: o processo de requalificação urbana de Campina Grande-PB (1970- 2000), 2011. Tese (Doutorado em Sociologia). Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes- Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2011.

CASA FUEGO. Estamos chegando. Bananeiras, 14 ago. 2020. Instagram: @casfuego. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CD5BMNUJ1h4/?img_index=1. Acesso em: 27 out. 2020.

CASCUDO, Luís da C. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da C. **Prelúdio da cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986

CASCUDO, Luís da C. **Nomes da Terra**: história, geografia e toponímia do Rio Grande do Norte. Natal: Fundação José Augusto, 1968. Disponível em: <https://archive.org/details/nomes-da-terra-lui-s-da-ca-mara-cascudo/page/83/mode/2up>. Acesso em 5 jul. 2024.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**- o dilema brasileiro: pão ou aço. 11. ed. Rio de Janeiro: Gryphus, 1992.

CASTRO, Josué de. Fisiologia dos tabus. ed. 2. Rio de Janeiro: Nestle Industrial e Comercial, 1941.

CAVALCANTE, Erika. D. **A cachaça e o desenvolvimento turístico**: Uma análise das representações do espaço e dos atores envolvidos na atividade turística no Brejo Paraibano. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional), Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, 2013.

CAVALCANTE, José F. M. Queijo Coalho artesanal: cultura, história e gastronomia nordestina. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e10408, 2023. DOI: 10.59171/nutrivisa-2023v10e10408. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10408>. Acesso em: 19 abr. 2024.

CAVALCANTE, José. F. M. Sistema de Apoio a Decisão na Produção de Leite e Queijo Coalho com Segurança Alimentar. 2005. Tese. 156 f. (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa-MG, 2005

CAVALCANTE, Marcílio. **Entrevista**. [nov. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa [WhatsApp], 2022.

CAVALCANTE, Marcílio. Estação Bananeiras. **Tv Cultura Alternativa**, 25 de ago. 2021. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=a6BsC5_I9is. Acesso em: 5 de jun. 2022.

CAVALCANTE, Marcílio. **Sobre o empenho para trazer a melhor experiência ao cliente Celeiro 115**. Bananeiras, 14 ago. 2020. Instagram: @celeiro115. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CqwU9y8uB3i/>. Acesso em: 27 mai. 2023.

CAVALCANTI, M^a Lectícia M. A arte do doce. In: FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

CAVIGNAC, Julie. Sabor, tradição e turismo: o caso das comidas típicas do Seridó (Brasil). In: RAMIRO, Patrícia A. (Org.) **Antropologia e turismo**: coletânea franco-brasileira. João Pessoa: Editora UFPB, 2019.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994. Vol.1.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano. Morar, Cozinhar**. 3. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2000.

CHAGAS, Mario. Memória Política e política de memória. In ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p. 136-167.

_____. O pai de *Macunaíma* e o patrimônio espiritual. In ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p. 97-111.

CHAVES JÚNIOR, José Inaldo. “Por ser Pernambuco tão chegado”: anexação, governos e mercados ultramarinos na Capitania da Paraíba (1791-1799). **Almanack. Guarulhos**, n. 8, p.120-141, 2º semestre de 2014. <https://doi.org/10.1590/2236-463320140808>. Acesso em 10 de fev. 2022.

CGU aponta superfaturamento em obras de complexo de Piscicultura em Bananeiras na gestão do ex-prefeito Douglas Lucena. **Reporter PB**, 13 dez. 2022. Disponível em: <https://www.reporterpb.com.br/noticia/paraiba/2022/12/13/setor-de-servicos-na-paraiba-registra-crescimento-de-12-4-revela-ibge/136858.html>. Acesso em: 19 jan. 2024.

CHIANCA, Luciana; SALES, Josélio. Peteca de banana ou “petit gâteau”? Tradição, turismo e gastronomia. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 21, n. 2, p. 239–256, maio./ago. 2024. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/24296>. Acesso em: 12 dez. 2024.

COLOMBARI FILHO, Josél. M.; PEREIRA, José. A.; VANIER, Nathan. L. Mercado brasileiro para tipos especiais de arroz: pigmentados, aromáticos e para culinárias japonesa e italiana. **Informe Agropecuário**, v. 39, n. 301, p. 17-28, 2018.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **A cultura do arroz**. Brasília: Conab, 2015.

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA. **A tragédia do alcoolismo**: causas, consequências e prevenção. Comissão para Controle de Drogas Lícitas e Ilícitas. Brasília: CFM, 2019.

CORIOLOANO, Luzia N. VASCONCELOS, Fábio P. **Turismo, Território e Conflitos Imobiliários**. Fortaleza: Uduece, 2007.

CORRÊA, Roberto. L. Posição geográfica das cidades. *Revista Cidades*, v. 1, n.2, p. 317-323, 2004. Disponível em: <https://periodicos.uffs.edu.br/index.php/cidades/article/view/12545>. Acesso em 10 fev. 2021.

CORREA, Roberto L. Os centros de gestão do território e seu estudo. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 51, n. 4, p. 109-119, 1989.

CORDEIRO, Renata. S. **Os Caminhos do Frio no desenvolvimento do brejo paraibano**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Estadual da Paraíba. Campina Grande-PB, 2014.

CORDEIRO, Renato. **Entrevista**. [mai. 2023] Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

COSTA, Adriano C. *et. al.* Sabor desagradável nos peixes “off flavor”. **Portal e.food**, 22 de Ago. 2023. Disponível em: <https://portalefood.com.br/bpf/sabor-desagradavel-nos-peixes-off-flavor>. Acesso em: 14 out. 2024.

COSTA. Everaldo B. **A Concretude do fenômeno turismo e as Cidades-Patrimônio Mercadoria**: uma abordagem geográfica. Rio de Janeiro: Livre Expressão, 2010,

COSTA, Fernanda P. da. **A livreria Pedrosa - casa do saber: a emergência de uma cidade letrada e de leitores**. 2012. (Dissertação de Mestrado em História), Centro de Humanidades, Universidade Federal de Campina Grande, 2012. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/3602>. Acesso em 12 ago. 2023.

COSTA, Ivanildo C. da. **Mapa**: Rotas e distâncias entre Bananeiras e outros centros urbanos [n. l.], 2022a.

COSTA, Ivanildo C. da. **Mapa**: Localização dos municípios do Brejo Paraibano [n. l.], 2022b.

COSTA, Luana R. F da. **O desenhar de uma educação interiorana**: uma análise do processo educativo e do cotidiano escola na cidade de Bananeiras-PB no início do século XX. 2014. Monografia (Especialização). Pró-Reitoria de Ensino Médio, Técnico e Educação a Distância. Universidade Estadual da Paraíba, 2014.

COSTA FILHO, Aderval. Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J.

(Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016. p. 323-346

COUTINHO, Guiany C. **O melhor São João de Nossas Vidas**. Festa para todos, 2022. Disponível em: <https://rubensnobrega.com.br/2022/07/22/o-melhor-sao-joao-de-nossas-vidas-por-guiany-campos-coutinho/>. Acesso em 23 jul. 2023.

CRAVIDÃO, Fernanda. D. Residência secundária e espaço rural: duas aldeias na Serra da Lousã: Casal Novo e Talasnal. In: PINTO DOS SANTOS, N.; GAMA, A. **Lazer: da libertação do tempo à conquista das práticas**. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2008. p. 29-40. Disponível em: <https://ucdignalis.uc.pt/pombalina/item/72305>. Acesso em: 15 set. 2023.

CRUZ, Fabiana T. da; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. **Revista IDEAS**, v. 5, n. 1, p. 91-114, 2011. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4060623.pdf>. Acesso em 4 dez 2023.

CUMMINS, Steven; MACINTYRE, Sally. **Food Deserts** - Evidence and Assumption in Health Policy Making. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/11195559_Food_Deserts-Evidence_and_Assumption_in_Health_Policy_Making. Acesso em: 16 jul. 2024.

CYRINO, José E. P. *et al.* Aquicultura, segurança alimentar e qualidade do pescado: esclarecendo mitos e insinuações. **Aquiculture**, n. 21, p. 33–38, nov./dez., 2019. Disponível em: <https://www.aquaculturebrasil.com/revista/21/21-edicao>. Acesso 19 jan. 2024.

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANTAS, Leiliam C.; THIOLLENT, Michel. **Valorização de produtos sucoalcooleiros artesanais em base territorial**: um estudo de caso. XXIV Encontro Nacional de Engenharia de Produção - Florianópolis, SC - 03 a 05 de nov de 2004. Disponível em https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2004_enegep0111_0072.pdf. Acesso em: 15 fev. 2024.

DANTAS, Leiliam C. **Desenvolvimento local e valorização de produtos dos engenhos de cana-de-açúcar em base territorial**: o caso do Brejo Paraibano, 2003. 290 p. (Doutorado): Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003.

DANTAS, Syon. Syon Dantas: Entrevista [out. 2023]. Entrevistadores: Henrique Lima e João Gabriel. João Pessoa: **Ninja Cast** [on-line]. Disponível em: <https://youtu.be/z5LI4KXyrc?si=pBOM5ykqxqSrZAsu>. Acesso em 12 fev. 2024.

DANTAS, Syon. Entrevista [fev. 2025]. Entrevistador: Josélio Sales. Campina Grande: [on-line, WhatsApp], 12 fevereiro de 2025.

DAVALLON, Jean. Memória e patrimônio: por uma abordagem dos regimes de patrimonialização. In: TARDY, C. (Org.); DODEBEI, Vera (Org.). **Memória e novos patrimônios**. 1. ed. Marseille: OpenEdition Press, 2015. v. 1.

DIAGNÓSTICO DO POTENCIAL TURÍSTICO DE BANANEIRAS. Bananeiras: Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, 2006.

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente.** São Paulo: Atlas, 2003.

DINIZ, Bruno. **Converta réis para o real,** 2023. Disponível em: <https://www.diniznumismatica.com/2022/04/nova-conversao-hipotetica-dos-reis-para.html>. Acesso em 20 out. 2023.

DOMO DE BANANEIRAS, s. d. Disponível em: <https://pousadastop.com.br/Domo-Bananeiras>. Acesso em: 25 nov. 2024.

DÓRIA, Carlos A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos A. Prefácio. In: **COZINHEIRO NACIONAL:** coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac, 2008.

DÓRIA, Carlos A. **Estrelas no céu da boca:** escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo.** São Paulo: Perspectiva, 1976.

DUARTE, Giovanna. K.; TAVARES, Ingrid G. A.; MAYNARD, Dayanne da C. Relação da comida afetiva no padrão alimentar adulto. Research, **Society and Development**, [S. l.], v. 12, n. 6, p. e16012642170, 2023. DOI: 10.33448/rsd-v12i6.42170. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/42170>. Acesso em: 12 jun. 2024.

DUCLOS, Jean-Claude. Prólogo. In: PRATS, Llorenç. **Antropología y patrimonio.** Barcelona: Ariel, 1997.

ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte:** investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia da corte. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

ENDRES, Ana V.; MATIAS, Esdras. **Revista Iberoamericana de Turismo (RITUR)**, Penedo, Volume 8, Número 1, abr., p.221-235, 2018. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/download/4249/3462>. Acesso em: jan. 2019.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 193–213, 2004. Disponível em: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/2697>. Acesso em: 8 fev. 2024.

ESTAÇÃO BANANEIRAS, s.d. disponível em: <https://estacaobananeiras.com.br/sobre/>. Acesso em 7 jan. 2020.

FARIA, Luís C. de *et. al.* BRS FS307: cultivar de feijão-comum com grão mulatinho para o Nordeste. **COMUNICADO TÉCNICO 251**, 2020. Embrapa. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/211934/1/CNPAF-2020-cot251.pdf>. Acesso em 6 jun. 2024.

FEIJÃO-MACÁÇAR. Academia Brasileira de Letras [on-line], (s.d). disponível em: <https://www.academia.org.br/nossa-lingua/busca-no-vocabulario?sid=23>. Acesso em: 17 jan. 2023.

FELDMAN-BIANCO, Bela. Entre a Ciência e a Política: desafios atuais da Antropologia. In ____ (Org.). **Desafios da Antropologia Brasileira**. Brasília: ABA, 2013. p. 19-46. Disponível em: https://www.abant.org.br/files/132_00137141.pdf. Acesso em: 06 ago. 2023.

FELDMAN-BIANCO, Bela. Introdução. In: ____ **Antropologia das sociedades contemporâneas** (Org). São Paulo : Global, 1987. p. 7-38.

FERNANDES, Raissa. **Entrevista**. [jul. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021. 1 arquivo .mp3 (43 min.).

FERRAZ, Bruno. Estação Bananeiras. Disponível em: <https://estacaobananeiras.com.br/sobre/>. Acesso em: 7 jan. 2020.

FERREIRA, Joacil de B. **Novais Júnior**: Apóstolo da justiça e da caridade. Comemoração do Centenário do seu nascimento. Discurso pronunciado a 17 de novembro de 1971, em sessão solene do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano. Joao Pessoa, [s.n.], 1971.

FERREIRA, Vera Rita de M. **Decisões econômicas**: você já para pensar? São Paulo: Évora, 2011.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade. 1998. p. 580-610.

FLORENTINO, Juscelino T. **Pragas e doenças associadas à cultura da bananeira no Estado da Paraíba**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia). 2020. Centro de Ciências Agrárias. Areia: UFPB/CCA, 2020.

FONSECA, M^a Aparecida Pontes da; LIMA, Renata M. M. de. Segunda residência: conceito, característicos e significados. In: FONSECA, Maria Aparecida Pontes da (org.). **Segunda residência**: lazer e turismo. Natal: EDUFRN, 2012, p. 11-18.

FONSECA, M^a Cecília. L. Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural. In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (Org.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p. 59-79.

FÓRUM DE TURISMO DO BREJO PARAIBANO. **Estatuto Social**. Bananeiras-PB, 2010.

FURTUNATO, Andréa A; MAGALHÃES, Margarida M. dos; MARIA, Zilda L. A Estudo do feijão verde (*Vigna unguiculata* (L) Walp) minimamente processado. **Food Science and Technology**, v. 20, n. 3 Dez 2000 Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612000000300004>. Acesso em: 20 jun. 2023.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Ed. 5^a. São Paulo: Senac, 2010.

FREIRE FILHO, Francisco *et al.* Feijão macassar (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.): nomenclatura científica e nomes vulgares. **ANAIS do II Seminário de Pesquisa Agropecuária do Piauí**, 1980. Disponível em: <https://encurtador.com.br/nJUZ7>. Acesso em 14 out. 2023.

FREIRE FILHO, Francisco R. **Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

FREITAS, Eleusina L. H. de. Loteamentos fechados. Tese de doutorado. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008. <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16137/tde-18012010-230029/pt-br.php>. Acesso 6 de ago de 2022.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste: aspectos e influências da cana sobre a paisagem do Nordeste do Brasil**. 7^a. Edição, São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p. 47-75. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2025.

FRY, Peter. Nas redes Antropológicas da Escola de Manchester: Reminiscências de um trajeto intelectual. **Iluminuras**, v. 12, p. 1-13, 2011. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/20854>. Acesso em: 24 dez. 2023.

GABARDO, Wagner. Habitar o terroir do vinho: o sentimento da paisagem de Mendoza, Argentina. **GeoTextos**, [S. l.], v. 17, n. 1, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/geotextos/article/view/43686>. Acesso em: 13 nov. 2023.

GARCIA JR, Afrânio. Menino de Engenho. Tradições e familiares feitos símbolos de brasilidade. **Antropolítica** Niterói, n. 30, p. 21-47, 1. sem. 2011.

GARCIA JR, Afrânio. Os vice-reis do norte: reconversão de elites agrárias e a revolução de 1930 (1920-1964). **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v. 38, n. 2, p. 73-87, 2007.

GARCIA JR., Afrânio. A Sociologia rural no Brasil: entre escravos do passado e parceiros do futuro. **Sociologias**, Porto Alegre, ano 5, nº 10, jul/dez 2003, p. 154-189. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/TzQKyzFjRs4N8NrKTpWNHPm/?format=pdf>. Acesso em 11 fev. 2025.

GARCIA JR, Afrânio. **O SUL**: caminho do roçado – estratégias de reprodução camponesa e transformação social. São Paulo: Marco Zero; Brasília: Editora Universidade de Brasília: MCT/CNPq, 1989.

GARCIA JR, Afrânio. Libertos e sujeitos: sobre a transição para trabalhadores livres do Nordeste. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. v. 3 n. 7 São Paulo: jun., 1988.

GARCIA JR., Afrânio. **Terra de trabalho**: trabalho familiar de pequenos Produtores Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

GIARD, Luce. (2011). Artes de Nutrir. In CERTEAU, M. de. et al. **A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar. Vol. 2:** Petrópolis: Vozes, 2011.

GLUCKMAN, M. Análise de uma situação social na zuluslândia moderna. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (Org.). **Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos**. São Paulo: Global, 1987. p. 277-344.

GOLDFARB, Maria Patrícia Lopes. **Memória e etnicidade entre os ciganos Calon de Sousa-PB**. João pessoa: Editora da UFPB, 2013.

GOMES, Laurentino. **1808**: como uma rainha louca, um príncipe medroso e uma corte corrupta enganaram Napoleão e mudaram a história de Portugal e do Brasil. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007.

GOMES, Rommel dos S. S. Controle de fitopatógenos e qualidade de sementes de *Oryza sativa* L. tratadas com argila silicatada. **Acta Biológica Catarinense**, v. 9, n. 1, p. 59–68, 2022. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/ABC/article/view/1712>. Acesso em: 24 jan. 2024.

GONÇALVES, José R. S. O mal-estar no Patrimônio. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, v. 28, no 55, p. 211-228, janeiro-junho, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/eh/a/FqbLtvWWzbnkQGZQsb5jkrjr/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 20 set. 2023.

GONÇALVES, José . R. S. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário. **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009, p. 25-33.

GONÇALVES, José R. S. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Ministério da Cultura/IPHAN, 2007.

GONÇALVES, José. R. S. **A retórica da perda**: os discursos de patrimônio cultural no Brasi. ed. 2ª Rio de Janeiro:UFRJ/IPHAN, 2003

GONDIM, Ana. **Entrevista**. [jun. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2022. 1 arquivo .mp3 (150 min.).

GRAEFF, L.; ZOTTIS, A. M. Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos. **Revista Confluências Culturais**. v. 8, n. 3, 2019.

GRANDI, Alberto. **As mentiras da nonna**: como o marketing inventou a cozinha italiana. São Paulo: Todavia, 2024.

GUIMARÃES, Glória de L. **Entrevista** [jul. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre, 2004. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>. Acesso em 5 out. 2023.

HAESBAERT, Rogério **Des-territorialização e identidade**: a rede “gaúcha” no nordeste. Niterói: EDUFF, 1997.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens**: uma breve história da humanidade. Porto Alegre, RS: L&PM, 2015.

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**. Madrid: Alianza, 1989.

HARVEY, David. **A produção capitalista do espaço**, São Paulo, Ed. Annablume, 2005.

HERCKMAN, Elias. Descrição geral da Capitania da Parahyba. **Revista do Instituto Archeologico e Geographico Pernambucano**, tomo V, n. 31, p. 239-288. Recife: Typographia Industrial, 1886. Disponível em <https://encurtador.com.br/qANOQ>. Acesso em: 27 set. 2021.

HITA, M^a Gabriela; COSTA, Emilly M.. Podemos falar em gentrificação em favelas? Estudo de caso acerca da requalificação urbana no Bairro da Paz. **Estudos de Sociologia**, Araraquara, v. 27, n. esp. 1, e022004, abr. 2022. e-ISSN: 1982-4718. DOI: <https://doi.org/10.52780/res.v27iesp1.15692>

HOBBSAWM, Eric J. **A Era das Revoluções 1789-1848**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2014.

HOBBSAWM, Eric. Introdução. In HOBBSAWM, Eric.; RANGER, T. (Orgs.) **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

HOBBSAWM, Eric.; RANGER, T. (Orgs.) **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa da Pecuária Municipal** 2023. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/3940#resultado>. Acesso em: 23 janeiro. 2024

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal** 2022. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/bananeiras/pesquisa/14/10193>. Acesso em 18 de jan. 2024.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/bananeiras/panorama>. Acesso em: 17 jul. 2024.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Trabalho e Rendimento**, 2021. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/bananeiras/panorama>. Acesso em 20 jun. 2024.

IBGE: **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, 2020. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/> Acesso em 11 set. 2023.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**. Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100600.pdf>. Acesso em: 18 mar. 2022.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010. População residente**. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/materiais/guia-do-censo/glossario.html#:~:text=Popula%C3%A7%C3%A3o%20residente%20%2D%20S%C3%A3o%20os%20moradores,quer%20estivessem%20presentes%20ou%20ausentes>. Acesso em: 18 mar. 2023.

IFSP. INSTITUTO FEDERAL DE SÃO PAULO. Programa de Extensão do IFSP de Presidente Epitácio realiza oficina de Petit Gâteau. **IFSP**: Campus Presidente Epitácio, 2017. Disponível em: <https://pep.ifsp.edu.br/index.php/chamada-publica/17-ultimas-noticias/602-programa-de-extensao-do-ifsp-de-presidente-epitacio-realiza-oficina-de-petit-gateau>. Acesso em: 25 mar. 2024.

IGNARRA, Luiz R. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

IPHAEP. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba. **Decreto nº 31.842, de 04/12/2010**. Tombamento Centro Histórico de Bananeiras, 2010.

IPHAEP, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado da Paraíba. **Estudo Cromático: tabela de cores do casario histórico de Bananeiras**. Elaborado [por] Raglan Rodrigues Gondim. IPHAEP: João Pessoa, PB, 2006.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Portaria nº 200, de 18 de maio de 2016**. Dispõe sobre a regulamentação do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/portaria_n_200_de_15_de_maio_de_2016.pdf. Acesso em 5 ago. 2020.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Dossiê IPHAN 6. Brasília: IPHAN, 2007. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_OficioBaianasAcaraje_m.pdf. Acesso em: 10 jun. 2022.

JAFARI, Jafar. El Turismo como disciplina científica. **Política y Sociedad**, v. 42, n. 1, p. 39-56, 2005. Disponível em <http://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/POSO0505130039A/22996>. Acesso em: 30 jul. 2023.

JOFFILY, Irineu. *Synopsis das Sesmarias da Capitania da Paraíba*. Tomo I. Paraíba, 1894.

JOFFILY, Irineu. **Notas sobre a Parahyba**. 2. ed. Brasília-DF: Thesaurus, 1977.

KARDEC, Alan. Bananeiras já pode ganhar o título de pior São João do mundo. **Politika**, 30 jun. 2023. Disponível em: <https://www.politika.com.br/bananeiras-ja-pode-ganhar-o-titulo-de-pior-sao-joao-do-mundo/>. Acesso em: 1 jul. 2023.

KELLY, Ian. **Carême: o cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Zahar Ed., 2005.

KOSTER, Henry. **Viagens ao Nordeste do Brasil**. 12. ed. Rio de Janeiro; São Paulo; Fortaleza: ABC, 2003.

KRAUSE, Rodolfo W; Bahls, Álvaro A. D. S. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Revista Turismo Visão e Ação**. Eletrônica, v. 15, n. 3 - p. 434-450, set./dez. 2013. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/281272004_Orientacoes_gerais_para_uma_gastronomia_sustentavel. Acesso em 11 de jun. 2024.

KRIPPENDORF, J. **Sociologia do turismo: para uma compreensão do lazer e das viagens**. São Paulo, Editora Aleph, 2009.

KRONE, Evander E. MENASCHE, R. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeranidade ao Sul do Brasil. In: WORTMANN, E.;

CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016, p. 243-280.

KRONE, Evander E.; MENASCHE, Renata. *A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS)*. In. II Encontro Acadêmico de Propriedade Intelectual, Inovação e Desenvolvimento (ENAPID). Rio de Janeiro: INPI, 2009. **ANAIS**. Disponível em: <https://guaiaca.ufpel.edu.br/handle/prefix/6363>

LEFEBVRE, Henri. **O Direito à Cidade**. São Paulo, Centauro, 2006.

LEITE, Ramalho. **Entrevista** [out. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2023. 1 arquivo .mp3 (42 min).

LEITE, Ramalho. **Era o que tinha a dizer**. João Pessoa: Editora MVC/Forma, 2021.

LEITE, Ramalho. **A história como eu conto**. João Pessoa: A União/Forma., 2017.

LEITE, Ramalho. **Gente do passado, fatos do presente**. João Pessoa: A União/Forma, 2016.

LEITE, Ramalho. **A botija de Camucá: e outros fatos aleatórios** João Pessoa: A União, 2014.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Mitológicas 3 – **A origem dos modos à mesa**. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2006

LÉVI-STRAUSS, Claude. Mitológicas I - **O cru e o cozido**. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2010.

LIMA, Adriana R. M de. **Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável – DLIS**: um olhar sob a perspectiva dos agentes implementadores. João Pessoa, 2006. Dissertação (Mestrado Em Serviço Social). Centro de Ciências Humanas, Letras E Artes. Universidade Federal da Paraíba, 2006.

LIMA, Deborah; STEWARD, Ângela.; RICHES, Bárbara. T. Trocas, experimentações e preferências: um estudo sobre a dinâmica da diversidade da mandioca no médio Solimões, Amazonas. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. **Revista Ciências Humanas**, v. 7, n. 2, p.371-396, 2012.

LIMA, Geraldo Aniceto de. **Conversas Informais** [jul/ago. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

LIMA, Murilo C. R. *et al.* Revisão sistemática acerca do consumo de vinho durante a pandemia da Covid-19. **Revista GeSec**, v. 14, n.6, p. 9922-9949, 2023. Disponível em: <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/download/2349/1262>. Acesso em: 11 fev. 2024.

LIMA FILHO, Manuel Ferreira. Entre campos: cultura material, relações sociais e patrimônio cultural. In: TAMASO, Izabela; LIMA FILHO, Manuel Ferreira (org.). **Antropologia e patrimônio cultural**: trajetórias e conceitos. Brasília, DF: ABA, 2012. p. 111-128.

LIMA SOUZA, Cláudia C. **Entrevista**. WhatsApp pessoal, 28 de mai. de 2024

LISBOA, Gelvan. **Entrevista** [mai. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras, 2022.

LISBOA, Neide. Entrevista. **Papo de Fogão**. Tv Tropical. Natal-RN, 5/09/2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DDVIY7Ctc1c&t=172s>. Acesso em: 19 jun. 2023.

LONTRA, Alessandra. Empresário age de má fé e registra as marcas “Rota Cultural. Caminhos do Frio e Rota Cultural – Raízes do Brejo”. **Alê Lontra**, 16 fev. 2023. Disponível em: <https://alelontra.com.br/empresario-age-de-ma-fe-e-registra-as-marcas-rota-cultural-caminhos-do-frio-e-rota-cultural-raizes-do-brejo/>. Acesso em: 16 fev. 2023.

LUCENA, Iveraldo. **Nas veredas de um andarilho: Bananeiras, Educação e cultura**. João Pessoa: Edições UNIPE, 2003.

LUCENA, Tião. **O misterioso casarão das meninas de Bananeiras que morreram no caritó**, 18 de agosto de 2018. Disponível em: <https://www.blogdotiaolucena.com/o-misterioso-casarao-das-meninas-de-bananeiras-que-morreram-no-carito/>. Acesso em: 10 fev. 2022.

MACIEL, M^a Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. v.1, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217/1356>. Acesso em: 23 nov. 2021.

MACIEL, M^a. Eunice. Identidade cultural e alimentação In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd>. Acesso em 20 nov. 2021.

MAGNANI, José G. C. Da periferia ao centro: pedaços & trajetos. **Revista de Antropologia**, São Paulo, Brasil, v. 35, p. 191–203, 1992. DOI: 10.11606/2179-0892.ra.1992.111360. Disponível em: <https://revistas.usp.br/ra/article/view/111360>. Acesso em: 23 maio. 2024.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. 2 ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978 (Os Pensadores).

MALINOWSKI, Bronislaw. Introdução. In . RICHARDS, Audrey I. **Hunger and work in a savage tribe**: A functional study of nutrition among the Southern Bantu. Londres: George Routledge & Sons, 1932. Disponível em:

<https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.217059/page/n11/mode/2up>. Acesso em: 19 set de 2021.

MARICATO, Ermínia. Entrevista [mar. 2019]. Entrevistador: Laércio Portela. **MARCOZERO**, 20 mar. 2019. Disponível em: <https://marcozero.org/as-cidades-vivem-uma-situacao-explosiva-mas-sao-invisiveis-para-a-agenda-politica-nacional-diz-erminia-maricato>. Acesso em: 20 maio 2023.

MARICATO, Ermínia. **Brasil, cidades**. Alternativas para a crise urbana. São Paulo: Vozes, 2001.

MARIZ, Celso. **Cidade e homens**. João Pessoa: Governo do Estado da Paraíba, 1985 (Paraíba 400 anos).

MARIZ, Celso. **Apanhados históricos da Paraíba**. ed. 2. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 1980

MARIZ, Celso. **Evolução econômica da Paraíba**. João Pessoa, A União Cia. Editora, 1978.

MARTINS, Ana L. **História do Café**. São Paulo: Editora Contexto, 2012.

MARTINS, Joelma C. *et al.* Conservação pós-colheita de banana 'Prata anã' clone: gorutuba com uso de permanganato de potássio. **Contribuciones a Las Ciencias Sociales**, São José dos Pinhais, v.17, n.1, p. 2759-2776, 2024. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/3469/2789>. Acesso em: 17 jun. 2024.

MATOS, Emilliane de O. **Viúva de marido vivo: implicações do processo emigratório na dinâmica conjugal de casais em que o homem emigrou**. 2013. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/BUOS-B97HAP>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

MELLO, José O. de A.. *História da Paraíba*. 7º ed. A União. 2002.

MELLO, José O. de A. Prefácio. In: SILVA, Luiz Manoel. Ed. 3. Colégio Agrícola no prenuncio de seu centenário. Bananeiras: [s.n.], 2019

MELLO, José O. de A. **Violência e repressão no Nordeste (1825/32)**. JOAO PESSOA: Comissão do IV Centenário, 1985.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. Introdução. In__ (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MENDONÇA, Ariadne A. V. Queijo de coalho artesanal no estado de Alagoas: do puxadinho da casa do queijeiro ao laticínio. In: CAVALCANTE, José F. M. (Org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. p. 197-224.

MENESES, Valdênio F. “Miunça” e caprinocultura: entrelaçamento de lógicas sociais da pecuária caprina e o PAA/Leite no Cariri Paraibano. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, v. 35, n. 2, p. 66–82, 2015. Disponível em: <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/439>. Acesso em: 13 out. 2023.

MENESES, Valdênio F. **Saudade e Rusticidade**: reconversões sociais e convivência com as secas entre elites pecuaristas do Cariri Paraibano. 2018. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2018.

MENEZES, Bruna R.S.; MOREIRA, Luís.B.; LOPES, Higino M.; PEREIRA, Maurício P. Caracterização morfoagronômica em arroz vermelho e arroz de sequeiro. **Pesquisa Agropecuária Tropical**. Goiânia, v. 41, n. 4, p. 490–499, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/pat/article/view/11876>. Acesso em: 1 abr. 2024.

MENEZES, Marilda *et al.* As Ligas Camponesas na Paraíba: um relato a partir da Memória dos seus protagonistas. **Revista Ruris**. São Paulo. v. 5, n. 1, p. 83-117, mar. 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.53000/rr.v5i1.962>. Acesso em 27 set. 2022.

MENEZES, Marilda *et al.* Construindo narrativas orais: interações sociais no trabalho de campo. **Cadernos de Campo** · n. 12 · 2004, p. 57-70.

MICHAELIS. **Dicionário brasileiro da Língua portuguesa**. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/busca?id=wRWR>. Acesso em: 4 jul. 2024.

MIRANDA, Francinete. **Entrevista** [mai. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras, 2023.

MIRANDA, Ingridt M. V. D. **Da cana-de-açúcar ao turismo**: uma reconversão produtiva de desenvolvimento do município de Areia-PB. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Desenvolvimento). Universidade Estadual da Paraíba, 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MONTEIRO CAVALCANTI, M^a Lectícia. *Arte do doce*. In: FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

MORAES, Carla. G. M. S. M. **Renascença Extraordinária**: dinâmica social e produtiva em transformação no Cariri Paraibano. 2018. Tese (Doutorado em

Sociologia). João Pessoa, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/15546/1/Arquivototal.pdf>. Acesso em: 18 ago. 2022.

MORAES, Carla. G. M. M. **Areia-Paraíba**: morfologia e desenvolvimento urbano (séculos XVIII, XIX e XX). Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pernambuco. 2008.

MOREIRA, M^a das Graças S. A. Requalificação Urbana: alguns conceitos básicos. **Artitextos**. n. 5, dez. 2007. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.5/1802>. Acesso em: 22 mai. 2023.

MOREIRA, Emília, et al. **Estruturação do Território Municipal Paraibano**: na busca das origens. In: *Cadernos do Logepa*. Dep. de Geociências. CCEN/UFPB. João Pessoa. Vol. 2, nº 2, p 81- 93, maio/jul. de maio 2003. Disponível em <http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/logepa>. Acesso em: 20 de out. 2023.

MOREIRA, Emília, TARGINO, Ivan. *Capítulos de Geografia Agrária da Paraíba*. João Pessoa: Editora Universitária UFPB, 1997

MOREIRA, Sueli A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**. São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, out. 2010. Disponível: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso. Acesso: 12 jun. 2024.

MOURA, Carlos A. S. de; SILVA, Aerton Alexander de C. Missões e devoções no “Nordeste” do Brasil: a atuação eclesiástica e a formação de uma taumaturgia em torno do Frei Damião de Bozzano (1930-1940). **Topoi**, v. 22. n. 47, mai-ago 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2237-101X02204706>. Acesso em 31 out. 2023.

MÜLLER, Dalila *et. al.* O despertar do turismo no Brasil: a década de 1970. Book ff Proceedings v. I **International Conference on Tourism & Management Studies**. ALGARVE, 2011, p. 692-700, 2011. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5018492>. Acesso em: 25 fev. 2025.

MUTTON, Márcia. J. R.; MUTTON, Miguel. A. Aguardente de cana. In: VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. v. 1. São Paulo: Blucher, 2010.

NASCIMENTO, Hoston T. S. do. Apresentação. In: FREIRE FILHO, Francisco R. **Feijão-caupi no Brasil**: produção, melhoramento genético, avanços e desafios. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2011.

NASCIMENTO, José C. Martins. **Conversas Informais**. 2023. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

NASSAR, Raduan. **Lavoura Arcaica**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

NEVES, Elisandra O das. **Conversas Informais** [mar.2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

NÓBREGA, Humberto. Evolução histórica de Bananeiras. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano**. nº 16, João Pessoa- PB: A Imprensa, 1968. p.9-53.

NÓBREGA, Rubens. **Entrevista**. [ago. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021.

NÓBREGA, Rubens. Bananeiras recebe mais de R\$ 2,5 milhões para produzir mais peixe. **Rubão**, 2016. Disponível em: <https://rubensnobrega.com.br/2016/12/06/bananeiras-recebe-mais-de-r-25-milhoes-para-produzir-mais-peixe/>. Acesso em: 19 jan. 2024.

NÓBREGA, Rubens. **Histórias da Gente**. São Paulo: All Print Editora, 2013

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**. v. 10. jul./dez, p. 8-28, 1993. Disponível: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101>. Acesso em: 19 nov. 2024.

NOVAIS, José. F. Traços sobre Bananeiras. In: **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano**. Parahyba do Norte: Imprensa Oficial, anno IV, v. 4. 1912. p. 31-53.

NUNES, Belizário. Carta a Ramalho Leite. In: NOBREGA, Rubens. **Histórias da Gente**. São Paulo: All Print Editora, 2013, p. 48-50.

OLIVEIRA, Joelson T. **Conversas Informais** [mar./set. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

OLIVEIRA, Josilene R. de. **“Do sítio sim, besta não!”**: reciprocidade, dons e lutas simbólicas em jogo no turismo em Areia, Paraíba-Brasil. - 2018. Tese (doutorado) – Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Sociologia / Université Bourgogne Franche Comté, École Doctorale Sociétés, Espace, Pratiques, Temps, Recife, 2018.

OMT. Organização Mundial do Turismo *Actualización de las Recomendaciones sobre estadísticas de turismo OMT-ONU – Serie M No. 83 (1994), 1999*. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789213611661?role=tab>. Acesso em: 26 dez. 2023.

OMT. Organização Mundial do Turismo. (1995). *Compilación de las estadísticas del gasto turístico*. (Manual Técnico No. 2). OMT. Disponível em: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284402410>. Acesso em: 23 de ago. 2023.

ORGANIZAÇÃO prevê que 500 mil pessoas passem pelo Bananeiras Park durante o São João. **WSCOM, Cultura**, 14 de jun. **2024**. Disponível em:

<https://wscom.com.br/organizacao-preve-que-500-mil-pessoas-passem-pelo-bananeiras-park-durante-o-sao-joao/>. Acesso em: 14 jun. 2024.

ORTIZ, Renato. **Românticos e folcloristas**: cultura popular. São Paulo: Olho d'Água, 1992.

PEIRANO, Mariza. Etnografia, ou a teoria vivida. **Ponto Urbe** [Online], n. 2, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/pontourbe.1890>. Acesso em: 10 jan. 2021.

PALMEIRA, Moacir. Casa e trabalho: nota sobre as relações sociais na plantation tradicional. **Contraponto**, v. 2, n. 2, p. 103-114, 1977. Disponível: <https://memov.org/site/livros-e-textos/casa-e-trabalho-nota-sobre-as-relacoes-sociais-na-plantation-tradicional-1977/>. Acesso em: 12 jun. 2024.

PANOSSO NETTO, Alexandre; GAETA, Cecília. **Turismo da Experiência**. São Paulo: SENAC, 2010.

PAQUEREAU, Benoit P. D.; MACHADO, Maria G. de B; CARVALHO, Sônia R. N. Queijo de coalho artesanal no estado de Pernambuco. In: CAVALCANTE, José F. M. (Org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. p. 135-160.

PARAIBA. **Lei nº 11.578, de 11 de dezembro de 2019**. Reconhece a Festa de Nossa Senhora do Livramento, Padroeira de Bananeiras, Patrimônio Histórico, Cultural e Bem Imaterial do Estado da Paraíba, 2019.

PARAIBA. **Decreto nº 31.842/2010**. Homologação do Tombamento do Centro Histórico da Cidade de Bananeiras. Secretaria de Cultura e Turismo de Bananeiras, 2010.

PARAIBA. **Decreto nº 27.204/2006**. Cria a Área de Proteção Ambiental Roncador e dá outras Providências. Secretaria de Cultura e Turismo de Bananeiras, 2006.

PARAÍBA. **Lei nº 7.391 de 12 de setembro de 2003**. Cria o Conselho Estadual de Desenvolvimento Turístico – CONDETUR e dá outras providências. Diário Oficial do Estado, João Pessoa, PB, 13 set. 2003.

PARPET, Marie-France; RAMIRO, Patrícia A. **Cachaça: de bebida para escravo à bebida de elite?** Recomposição de elites agrárias no Nordeste e valor simbólico dos alimentos. No prelo.

PARPET, Marie F. G.. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: Construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016, p. 493-542.

PARPET, Marie F. G. Apelação de origem e modalidade de valorização do vinho através do turismo na França. In: RAMIRO, Patrícia A. **Turismo, Cultura e Meio Ambiente**: coletânea franco-brasileira. Joao Pessoa: Editora UFPB, 2019. p. 119-141.

PARPET, Marie. F. G.. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: Construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016, p. 493-542.

PATRIOTA, Saulo. **Papo de Fogão**. TV TROPICAL/RECORD, 3 out. 202. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=e8dt58nVZHc>. Acesso em: 5 jan. 2023.

PAULINO, Kleber M. T.. **Um olhar elementar sobre a Cidade de Bananeiras –PB**. João Pessoa: UFPB, 2007. Monografia (Graduação em Geografia).

PEREIRA, Givaldo. **Entrevista**. [jul. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras, 2023.

PEREIRA, José A. **O arroz-vermelho cultivado no Brasil**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2004.

PEREIRA, José A. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002.

PEREIRA, José. A.; BASSINELLO, Priscila. Z.; CUTRIM, Veridiano. dos A.; RIBEIRO, Valdenir. Q. Comparação entre características agrônômicas, culinárias e nutricionais em variedades de arroz branco e vermelho. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 22, n. 1, p. 243-248, jan./mar. 2009. Disponível em: <https://periodicos.ufersa.edu.br/caatinga/article/view/1069/pdf>. Acesso em: 27 fevereiro.

PEREIRA, José. A.; MORAIS, Orlando. P. de. **As variedades de arroz vermelho brasileiras**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2014. (Documentos, 229). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/118404/1/Doc229.pdf>. Acesso: 26 fev. 2024.

PEREIRO, Xerardo; FERNANDES, Filipa. **Antropologia e Turismo**: Teorias, métodos e praxis. Tenerife: PASOS, RTPC, 2018. Disponível em: <https://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita20.pdf>. Acesso em: 19 jul. 2021.

PERICARPO. IN: **Michaelis Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa [on-line]**. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/pericarpo>. Acesso em: 1 de abr. de 2024.

PESSOA, Fernando. **Obra em prosa**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2005.

PÉTONNET, Colett. Observação flutuante: o exemplo de um cemitério parisiense. **Antropolítica**: Revista Contemporânea de Antropologia. Niterói: EdUFF, 2009. p. 99-112.

PICANÇO, Miguel N. B. Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araújo, na Amazônia Atlântica. **Revista Mosaico**, v. 15, n. 23, [n. p.], 2023. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/mosaico/article/view/88670/8382>. Acesso em 17 out. 2023.

PICANÇO, Miguel. **Na roça, na mesa, na vida**: uma viagem pelas trajetórias da mandioca e além no nordeste paraense. Belém-PA: Paka-Tatu, 2018.

PINTO, Estevão. **História de uma história de uma estrada de ferro no Nordeste**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1949

PINTO, Luís. **Fundamentos da história e do desenvolvimento da PB (1574–1970)**. Rio de Janeiro: Editora Leitura, 1973.

PINTO, Luís. **Um peregrino da fé**: vida e obra do padre José Pinto. Rio de Janeiro. Minerva, 1965.

PINTO, Roque. Antropologia e turismo: abordagens e perspectivas. **Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR**, Penedo, v. 11, p. 27- 57, 2021a. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/ritur/article/view/12727>. Acesso em 19 set. 2023.

PINTO, Roque. Luzes e Sombras: notas para um balanço crítico da antropologia do turismo. **Ilha**, Florianópolis, v. 23, n. 3, p.84-107, 2021b. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/download/74175/47404>. Acesso em: 10 set. 2023.

PINTO, Roque; PEREIRO, Xerardo. Turismo e antropologia: contribuições para um debate plural. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, n. 13 e14, p. 447- 454, 2010. Disponível <https://proa.ua.pt/index.php/rtd/article/view/13737>. Acesso em: 13 set. 2022.

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO BREJO 2021-2023. Fórum do Brejo: [s. l.], 2021.

POLLAK, Maurice. **Memória e Identidade social**: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212

POLLAK, Maurice. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n.3, 1989, p. 3-15.

POULAIN. Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFERN; Brasília: ABA, 2016 p. 33-54.

POULAIN. Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, pp. 245-256, jul./set., 2003.

PRATS, Llorenç. **Antropología y patrimonio**. Barcelona: Ariel, 1997.

PREVIATTI, Débora. **A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970**. Revista Brasileira de História, v. 41, n. 87, mai-ago, p. 331-55, 2021 Disponível: <https://www.scielo.br/j/rbh/a/gFRDdRYr4XhPP5YrDLQxTP/?lang=pt> . Acesso em: 27 dez. 2024.

PRIMÍCIA. In **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa** [em linha], 2008-2023, <https://dicionario.priberam.org/prim%C3%ADcia>. Acesso em 17 out. 2023.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**: no caminho de Swann. São Paulo: Globo, 2006.

QUEIROGA, Rita de C. R. do E.; OLIVEIRA, Maria E. G. de. Queijo coalho artesanal no estado da Paraíba. In: CAVALCANTE, José F. M. (Org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2017. p. 107-133.

QUEIROZ, Fabiana. L. N. **Alimentação regional saudável em unidades produtoras de refeições do sudeste brasileiro**. Universidade de Brasília. Brasília, 2008

QUERINO, Manoel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Progresso, 1957. Disponível em: https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/3998/1/035944_COMPLETO.pdf. Acesso em: 12 de jul. 2023.

QUIXÓ. MICHAELIS. **Dicionário brasileiro da Língua portuguesa**. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/> QUIXÓ/. Acesso em: 2 de dez. 2024.

RAMALHO, Marta. **Entrevista**. [jun. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2022.

RAMIRO, Maria R. R. **Condomínios residenciais e sua influência na dinâmica socioeconômica de Bananeiras-PB**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Geografia). Universidade Estadual da Paraíba. Guarabira: UEPB, 2012.

RAMIRO, Patrícia. Olhares antropológicos sobre o turismo: discursões preliminares. In__ **Antropologia e turismo**: coletânea franco-brasileira. João Pessoa: Editora UFPB, 2019. p. 7-11.

RAMIRO, Patrícia; PARPET, Marie-France G. O valor do lugar: o turismo e a valorização simbólica da cachaça no Brejo paraibano. In: RAMIRO, Patrícia (Org.) **Antropologia e turismo**: coletânea franco-brasileira. João Pessoa: Editora UFPB, 2019. p. 77-97.

RAMOS, Silvana P.; RIBEIRO, Levy F. Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar: algumas considerações sobre o processo de planejamento e desenvolvimento do turismo no estado de Alagoas. **Observatório de Inovação do Turismo**, v. IX, nº 1, 2015. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/oit/article/view/52889>. Acesso em: 15 jan. 2018.

REBOUÇAS, André. **Agricultura Nacional e Estudos Econômicos**: Propaganda Abolicionista e Democrática. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1988.

REDENÇÃO. In: Dicionário Aulete Digital. 2022. Disponível em: <https://www.aulete.com.br/redenção>. Acesso em 7 de ago. de 2022.

REGO, José L. **do Fogo Morto**. 59. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003

RETUMBA, Francisco Soares da Silva. Sobre os melhoramentos de que precisa a província da Parahyba". **Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano**, anno IV, vol. 4. Parahyba do Norte: Imprensa Oficial, 200-202, 1912.

RIBEIRO, Carlos. Fotografia da Peteca de Dona Francinete Miranda. **Mesa completa**, 2016. Disponível em: <https://www.mesacompleta.com.br/peteca-paraibana/#&panel1-1>. Acesso em: jun. 2022.

RIBEIRO, Eugênia. **Lançada primeira cultivar de arroz vermelho desenvolvida no Brasil**. 2018. Disponível em: <https://encurtador.com.br/jBKZ3>. Acesso em: 24 jan. 2024.

RIBEIRO, José Jr. **A Economia Algodoeira em Pernambuco**: da colônia a Independência. São Paulo. 1981.

RIBEIRO, Marcelo L. G. **Entrevista**. [ago. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021. 1 arquivo .mp3 (83 min.).

*RIBEIRO, Ricardo P.; VARGAS, Lauro; OLIVEIRA, Carlos A. L. de. Dez anos da tilápia GIFT no Brasil. **Aquiculture Brasil**, n. 1, p. 22-26, jul.-ago., 2016. Disponível: [https://d335luupugsy2.cloudfront.net/cms/files/85938/1581281887Dez anos da tilpi a GIFT no Brasil.pdf](https://d335luupugsy2.cloudfront.net/cms/files/85938/1581281887Dez%20anos%20da%20tilpi%20a%20GIFT%20no%20Brasil.pdf). Acesso 19 jan. 2024.*

RICHARDS, Audrey I. **Hunger and work in a savage tribe**: A functional study of nutrition among the Southern Bantu. Londres: George Routledge & Sons, 1932. Disponível em: <https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.217059/page/n11/mode/2up>. Acesso em: 19 set de 2021.

ROCHA, Maurisrael de M. **Feijão Caupi**: ciclo da planta, 2021. Disponível em: <https://encurtador.com.br/bmrL3>. Acesso em: 23 abril 2024.

ROCHA, Onildo. Rubação, o prato paraibano que encanta do Oiapoque ao Chui. **Neon Turismo**. n. 21, p. 38-40, jun. 2020. Disponível em: https://www.meon.com.br/source/files/originals/Rubacao_desk-293970.pdf. Acesso em: 19 jan. 2024.

RODRIGUES, José. **Conversas Informais** [mar. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

RODRIGUES, Leandro P. do M. **A formação territorial do brejo paraibano e a luta pela terra: o caso do Assentamento Nossa Senhora de Fátima**. 2012. Dissertação (Mestrado em Geografia). Departamento de Geociências – Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa: [s.n.], 2012.

RODRIGUES, Mariana. **Conversas Informais** [mar. 2023. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

ROMÃO, Josefa [Neném]. **Entrevista** [jun. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras, 2023. 1 arquivo .mp3 (30,44 min.).

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo e obsessão**. São Paulo: Unesp, 2014.

SALAZAR, Noel B. Prefácio. In: PEREIRO, Xerardo; FERNANDES, Filipa. **Antropologia e Turismo: Teorias, métodos e práxis**. Tenerife: PASOS, RTPC, 2018.

SALES, Josélio; BARBOSA, Tatiana R. A alimentação como formação do gosto em restaurantes de Campina Grande-PB. **Revista Multidisciplina do Amapá (REMAP)**, Macapá. v. 2 n. 1, p. 42-56 jan.jun. 2022. Disponível em: <http://periodicos.ifap.edu.br/index.php/REMAP/article/view/372>. Acesso em: 31 ago. 2022.

SALES, Josélio S. **A invenção de Cabaceiras como cidade turística a partir da cultura do bode e das produções cinematográficas**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Estadual da Paraíba. Campina Grande-PB, p. 129. 2012.

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Exedra: Revista Científica**, nº Temático – Turismo e Patrimônio, 2009. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3395765.pdf>. Acesso em 17 jun. 2022.

SANTA CRUZ, Vinícia. **Entrevista**. [jul. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

SANTANA TALAVERA, Agustín. **Antropologia do Turismo: Analogias, encontros e relações**. São Paulo: Aleph, 2009.

SANTANA TALAVERA, Agustín. Patrimonio cultural y turismo: reflexiones y dudas de un anfitrión. **Revista Ciência y Mar**. V. 6: 37-41, 1998. Disponível em: [https://www.academia.edu/2916449/Patrimonio cultural y turismo reflexiones y dudas de un anfitri%C3%B3n](https://www.academia.edu/2916449/Patrimonio_cultural_y_turismo_reflexiones_y_dudas_de_un_anfitri%C3%B3n). Acesso em: 11 fev. 2024.

SANTANA TALAVERA, Agustín. Patrimonios culturales y turistas: unos leen lo que otros miran. **Pasos**, v. 1, n. 1, p. 1-12, 2013. Disponível em: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/2739/1356>. Acesso em: 11 fev. 2024

SANTANA TALAVERA, Agustín. Turismo cultural, culturas turísticas. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre. Ano 1. p.31-57, 2003. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/ha/a/bPNDRqnv5mDzhQy54zVDbvF/?lang=es>. Acesso em 13 set. 2023.

SANTOS, Juvandi de S. **Cariri e Tarairiú: culturas tapuias nos sertões da Paraíba** Porto Alegre, 2009. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, PUCRS, 2009.

SANTOS, M^a das Graças dos. **Conversas Informais** [mar. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

SANTOS, M^a Rejane. F. **Análise Social e Econômica dos Assentamentos Rurais do Município de Areia-PB**. Dissertação (Mestrado em Administração e Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2014.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia**. 6 ed. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 2008.

SANTOS, Milton. O dinheiro e o território. In: _____ *et al.* **Território, territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial**. 2^a Ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. p. 13 – 21. Disponível em: <https://encurtador.com.br/iouO7>. Acesso em 11 de out. 2023.

SANTOS, Milton. **Da Totalidade ao Lugar**. São Paulo: Edusp, 2005.

SANTOS, Suely C. C. dos. **Educação e trabalho para meninos desvalidos: um estudo sobre o Patronato Agrícola de Bananeiras (1924-1947)**. 2015. Dissertação (Mestrado em História) Ciências Humanas, Letras e Artes, da Universidade Federal da Paraíba. 2015.

SANTOS, Wanderléia Farias. **O primeiro curso de Economia Rural Doméstica na Paraíba: BANANEIRAS (1950-1959)**. 2019. Tese (Doutorado em Educação). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2019.

SANTOS, Wanderléia Farias. **Entre linhas, bordados e sabores: memórias e histórias de educadoras do Curso de Economia Doméstica em Bananeiras/PB (1960-1970)**. 2014. Dissertação (Mestrado e Educação). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2014.

SCHLÜTER, Regina. G. Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recurso cultural. In: CAMARGO, Patrícia de; CRUZ, Gustavo da (org.) **Turismo Cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: 2009, pp. 251-277.

SCHLÜTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. ed. 2^a São Paulo: Ed. Aleph. 2006.

SCHNEIDER, Sergio. A importância da pluriatividade para as políticas públicas no Brasil. **Política Agrícola**, v. 16, n. 3, jul./ago./set. 2007. Disponível em: <https://seer.sede.embrapa.br/index.php/RPA/article/view/457/408>. Acesso em: 23 jan. 2024.

SEAB. Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná. **Prognóstico Agropecuário**. Mandioca, v. 13, n. 34, 2021. Disponível em: https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2022-01/Mandioca.pdf. Acesso em: 8 de out. 2024.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Mandioca-Farinha e Fécula**. Série Estudos Mercadológicos. 2012. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/\\$File/4247.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/$File/4247.pdf). Acesso em: 30 de agosto de 2024.

SILVA JÚNIOR., Geraldo F. da. Campina Grande: desenvolvimento histórico no século XX. In: VÉRAS, Roberto (Org.). **Campina Grande em debate**: a condição urbana na periferia pela lente do trabalho e das políticas públicas. Campina Grande: EDUEPB/EDUFCG, 2009. pp.11-34.

SILVA, Amanda. de F. R. da *et al.* Impacto e consequências do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde infantil. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 15, p. e123111536883, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i15.36883. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/36883>. Acesso em: 16 jul. 2024.

SILVA, Andréa L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**, v. 50, n. 1, p. 125-179, Jun. 2007. disponível em : <https://doi.org/10.1590/S0034-77012007000100004>. Acesso em: 7 jul. 2023.

SILVA, Djanilson A. da. **Antropologia da cachaça**: um estudo sobre produção, circulação e consumo do destilado brasileiro. 2019. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Recife, 2019.

SILVA, Edilson S. da. **Análises preliminares da produção de Tilápia em municípios da mesorregião do agreste paraibano**. 2016. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Zootecnia), Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal da Paraíba, Areia, 2016.

SILVA, Emanuel D. da; ALMEIDA, Paula. Um passeio pela Festa da Semente da Paixão. **Agriculturas**, v. 4 – n. 3, p. 13-17, out. de 2007. Disponível em: <https://aspta.org.br/files/2019/10/artigo3-1.pdf>. Acesso em 7. jul. 2021.

SILVA, Ivanilson Estevão da. **Entrevista [mar. 2024]**. Entrevistador: Josélio Sales. Esperança-PB, 2024.

SILVA, Kelson. de O. Condomínios fechados, residências secundárias e o uso do espaço público pelo capital imobiliário. **Observatório de Inovação do Turismo**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 1-15, mar. 2009. Disponível: <https://periodicos.fgv.br/oit/article/view/5738>. Acesso em: 15 set. 2023

SILVA, Manoel L. da. **Bananeiras: Apanhados Históricos**. João Pessoa: Sal da Terra, 2007.

SILVA, Manoel L. da. **Bananeiras: sua história, seus valores**. João Pessoa: Ipê, 1997.

SILVA, Manoel L. da. **Bananeiras: uma visão do passado**. João Pessoa: Sal da Terra, 2016.

SILVA, Manoel L. da. **Colégio Agrícola no prenúncio de seu centenário**. Bananeiras-PB: [s. n], 2019.

SILVA, Maria T. G. da. **Loteamentos e especulação imobiliária**: estudo sobre o município de Bananeiras/PB, 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. UEPB, 2012. Disponível em: <https://encurtador.com.br/rwPYZ>. Acesso em 6 set. 2023.

SILVESTRE, Sergerson. **A influência das políticas de turismo nas transformações socioespaciais no município de Bananeiras-PB**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Geografia). Universidade Estadual da Paraíba: Guarabira-PB: 2011.

SILVESTRE, Sergerson. **Entrevista**. [jul. 2021]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2021.

SERRÃO, Silvone. **Conversas Informais** [mar. 2023]. Interlocutor: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

SIMMEL, Georg. O indivíduo e a liberdade. In: SOUZA, J.; OELZE, B. (orgs.). **Simmel e a modernidade**. Brasília, DF: UNB, 2005.

SIMMEL, Geog. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p.159-166, 2004.

SIMS, Rebeca. Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. **Journal of Sustainable Tourism**, vol. 17, n. 3, p. 321-336, 2009. DOI: 10.1080/09669580802359293. Acesso em 16 out. 2023.

SOARES, Marisa O. S. **Impactos socioambientais das Casas de Farinha no desenvolvimento das comunidades de Campinhos e Simão - Vitória da Conquista (BA)**. 2007. 96 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente) - Pós - Graduação em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente - PRODEMA - Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus (BA), 2007.

SOARES, Sérgio. **Entrevista**. [abril, 2023] Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 2023.

SOARES, Valdês B. **Memórias de Bananeiras - 1954-1960**. João Pessoa: mídia Gráfica e Editora Ltda, 2017.

SOBREIRA, Liése C. *et al.* Expansão urbana e variações mesoclimáticas em João Pessoa, PB. **Ambiente Construído**, Porto Alegre, v. 11, n. 2, p. 125-138, abr./jun. 2011. <https://doi.org/10.1590/S1678-86212011000200009>. Acesso em: 17 fev. 2022.

SOUTO MAIOR, Mário. **Cachaça**: história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Alcool, 1970/71 (Coleção Canavieira, v. 3).

SOUZA, Amanda de M. *et. al.* Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009, **Revista de Saúde Pública**, v. 47. s. 1, p. 190S-9S, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/rsp/2013.v47suppl1/190s-199s/pt>. Acesso em 8 out. 2024.

SOUZA, Marcelo J. L. de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, Iná E.; GOMES, Paulo C.da C.; CORRÊA; R. L.(orgs). **Geografia: Conceitos e Temas**. 7.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005. p.77-116.

SOUZA, Paulo Sérgio A. de Souza. Empreendedorismo que Transforma. **Sebrae Paraíba**, 2016. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=4aD8VDjf_yk. Acesso em: 10 ago. 2022.

SOUZA, Solange de. **Entrevista**. [jul. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2022.

SOUZA NETO, Jaime de. **Entrevista**. [jul. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. João Pessoa, 2022.

SPANG, Rebecca. L. **A invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SUASSUNA, Ariano. **Manifesto do Movimento Armorial**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 1974.

TAVARES, João de L. **Apontamentos para a História Territorial da Paraíba**. João Pessoa: Imprensa Oficial Paraibana, 1910.

TILÁPIA. In Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2023, <https://dicionario.priberam.org/til%C3%A1pia>. Acesso em 08 de nov. 2023.

TORELLY, Luiz P. P. O Turista Aprendiz e o patrimônio cultural. In: ANDRADE, Mário de. **O turista Aprendiz**: Brasília, DF: Iphan, 2015.

TORRES, José V. O. **Escola Politécnica e a construção Identitária e Campina Grande como Polo Tecnológico (1952-1973)**, 2010. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Campina Grande, Campina Grande, 2010.

TRIGO, Luiz. G. G. A viagem como experiência significativa. In: **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.

TRINDADE, Alírio; **Entrevista**. [mai. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeira, 2022.

TRINDADE, Josefa C. P.; ANDRADE, Vivian G. de, Colégio Sagrado Coração de Jesus: uma instituição educativa em Bananeiras. Anais. I COPRECIS. Realize, 2017. Disponível em: <https://www.editorarealize.com.br/index.php/artigo/visualizar/30980>. Acesso em: 15 de jan. 2022.

TRINDADE, Miriam. **Entrevista**. [mai. 2022]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeira, 2022.

TURNER, V. W. **O processo ritual**: estrutura e antiestrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.

TURNER, Victor. **Floresta de símbolos**: Aspectos do ritual Ndembu. Niteroi-RJ: Eduff, 2005. Série Antropologia e Ciência Política, v. 35.

ULISSES, Ivaneide B. História do queijo coalho do Nordeste do Brasil. In: CAVALCANTE, José F. M. (Org.). **Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A., 2017. p. 9-32.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial** Paris, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>. Acesso em: 18 mai. 2022.

UNWTO - International Recommendations for Tourism Statistics – 2008. Studies in Methods. Series M No. 83/Rev.1. New York, 2010. Disponível em: https://unstats.un.org/unsd/publication/seriesm/seriesm_83rev1e.pdf. Acesso em 16 nov. 2024.

URRY, J. **O olhar do turista**: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. 3ª ed. São Paulo: Studio Nobel; SESC, 2001.

VÉRAS, Ítala V. U. M. et al. Queijo coalho artesanal no estado do Rio Grande do Norte. In. CAVALCANTE, José F. M. (org.) **Queijo Coalho artesanal do Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil S.A.

VIANNA, Letícia C. R. e TEIXEIRA, João Gabriel L. C. 2008. Patrimônio imaterial, performance e identidade. **Concinnitas** ano 9, volume 1, número 12, julho 2008. <http://www.cult.ufba.br/enecult2008/14437-02.pdf>. Acesso em 27 set. 2023.

VIEIRA DA SILVA, Manuel. **Do Sítio Cabloco ao Assentamento Nossa Senhora das Graças**: território de exploração versus território de esperança. 2011,. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/5790>. Acesso em 10 de out. 2023.

VILLE VERT, 2024. Disponível em: https://d335luupugsy2.cloudfront.net/cms%2Ffiles%2F686462%2F1697200786E-book_Ville_Vert.pdf. Acesso em: 21 mai. 2024.

WAGNER, Saionara Araújo *et al.* Agricultura Familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007. p. 58-77.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: *prescrições e proscricções*. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun., 2013.

WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. **Agricultura família à mesa**: saberes e práticas de alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007, p. 177-196.

WOORTMANN, Ellen. Da Complementariedade à dependência: espaço, tempo e gênero em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. Revista Brasileira de Ciências Sociais, Campinas. V. 7, n. 18, p. 41-61, fev. 1992.

WOORTMANN, Klaus. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W.; TENSER, C. (Org.). **Gastronomia, cortes e recortes**. Brasília: Editora SENAC, 2006.

WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo**: Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

WTO. **Concepts, Definitions, and Clasifications for Tourism Statistics**: A Technical Manual. Madrid: WTO, 1995.

YEMSI-PAILLISSÉ, Anne-Claire; TORREGROSA, Apolline. Los nuevos dispositivos escenográficos en la alta gastronomía española: “cuarta pared” teatral y socialidades alternativas. **Athenea Digital**, v. 18 n. 3, p. 1-16, nov. 2018. Disponível em: <https://atheneadigital.net/article/view/v18-n3-yemsi-torregrosa>. Acesso em 20 nov. 2023.

ZAOUAL, Hassan. Do turismo de massa ao turismo situado: quais as transições? **Caderno Virtual de Turismo**, v. 8, n. 2 p.1-14, 2008. Disponível em: <https://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/article/view/341>. Acesso em: 17 de ago. 2011.

ZANETI, Tainá. B. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 2012. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária) - Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <https://www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Tain-Bacellar-Zaneti.pdf> Acesso em: 26 mar. 2022.