

Caribé: bebida que dá sustança ao corpo e alma cabocla

Nazaré Brito Picanço



Sinopse:

Sinopse:

Considero que a cozinha não se reduz apenas a um lugar de produção de alimentos, mas em espaço de discussão e elaboração de sociabilidades, emoções e identidades. É nesse contexto que situo a cozinha regional cabocla como expressão da mestiçagem que é própria da sociedade brasileira, em particular no contexto amazônico e paraense. Assim, penso na cozinha regional cabocla como a paisagem que descreve e fala sobre as idiossincrasias materiais e simbólicas que compõem os territórios brasileiros amazônico e paraense, e que resulta de um conjunto de saberes, fazeres e sabores que derivam ora da pesca artesanal, ora da agricultura familiar e ora das frutas e raízes silvestres da Amazônia. Diz respeito então, a um jeito singular de coletar, produzir, preparar, comer e viver, que é próprio dos homens e das mulheres que habitam no meio rural e nas cidades do estado do Pará.

Portanto, é no contexto dessa cozinha regional cabocla que situo o caribé, que é um alimento líquido, cujo ingrediente primeiro é a farinha de mandioca. Assim, o caribé constitui-se em um recurso alimentar historicamente inventado pelos caboclos da Amazônia paraense que atribuem ao alimento carga curativa, sendo capaz então, de fortificar, sustentar e restabelecer aqueles sujeitos que por ventura tenham sido acometidos por alguma enfermidade. Convém aqui registrar, que apesar da importância desse alimento para o povo caboclo, não há registros escritos sobre os modos de fazê-lo, sua receita habita apenas nas memórias das caboclas e dos caboclos. Assim,

2020

Volume 6, Coleção 1 (n.1)

ISSN: 2525 - 3781

o saber fazer o caribé é oralmente ensinado e aprendido de geração a geração.

Então, de acordo com os relatos de dona Maria Olinda (que é nativa da comunidade de Araí, situada no meio rural de Augusto Corrêa, e vive há 30 anos em Ananindeua, na região Metropolitana de Belém) a feitura do caribé se processa da seguinte maneira: coloca-se aproximadamente 300ml de água em uma panela ao fogo e, enquanto a água ferve, sobre uma peneira ou um crivo se cõa aproximadamente 100g de farinha. O cuí da farinha, ou seja, a farinha de mandioca, fina e peneirada, deve ser colocada de molho por 10 minutos, depois disso a água precisa ser retirada e, mais ou menos, 10 minutos depois o cuí deve ser diluído na água em fervura, de modo que a bebida, ou melhor, o mingau fique o mais aguado possível. Depois disso, em cinco minutos de fervura o caribé estará pronto e deve ser consumido imediatamente, ainda quente.

Dito isso, importa saber que na atualidade, particularmente, no contexto das cidades paraenses, o caribé tem se reinventado, quando a ele têm sido agregados outros ingredientes, tais como: alho, sal, margarina ou manteiga, a gosto de quem o faz.

Por fim, conforme se pode observar, as imagens deste ensaio etno-fotográfico “falam” e “contam” sobre os modos de saber fazer o caribé. A feitura aqui mostrada contou com as habilidades de Daniely Pereira, mediante orientações de dona Maria Olinda, conforme mostrado nas imagens que seguem.

Synopsis:

I think that the kitchen is not only a place of food production, but it is also a space for discussion and elaboration of sociabilities, emotions and identities. In this context I place the caboclo regional cuisine as an expression of the crossbreeding that is proper to Brazilian society, especially in the Amazonian and Pará contexts. Thus I think of caboclo regional cuisine as a landscape that describes and talks about the material and symbolic

idiosyncrasies that make up the Brazilian territories of Amazonas and Pará, and which results from a set of knowledge, doings and flavors that derives sometimes from the artisanal fishing, sometimes from the family agriculture and sometimes from the wild fruits and roots of the Amazon. It concerns a unique way of collecting, producing, preparing, eating and living, which is proper to the men and women who live in the countryside and in the cities of the state of Pará.

Therefore, it is in the context of this cabocla regional cuisine that I place the caribé, which is a liquid- food, whose primary ingredient is manioc flour. Thus, the caribé is a food resource historically invented by the caboclos of the Amazon region who attribute to food a curative load, which makes it capable of fortifying, sustaining and reestablishing those subjects who may have been affected by some disease. It is worth noting here the fact that in spite of the importance of this food to the caboclo, there are no written records on how to make it, for its recipe lives only in the memory of caboclos. In other words, the knowledge of how to make caribé is orally taught and learned from generation to generation.

So, according to Mrs. Maria Olinda's accounts (who is a native of the community of Araí, located in the countryside of Augusto Corrêa, and who has lived in Ananindeua for 30 years, in the metropolitan region of Belém) the caribé recipe is as follows: put approximately 300ml of water in a pot over a fire and, while the water boils, strain approximately 100g of flour on a sieve. Soak the cuí, in other words, the fine, sieved manioc flour, for 10 minutes and after that remove the water. Wait ten minutes and then dilute the cuí in the boiling water leaving the porridge as watery as possible. After boiling it for five minutes, the caribé will be ready and must be consumed immediately, while it is still hot.

It is important to know that nowadays, particularly in the context of the cities in the state of Pará, the caribé has been reinvented, for new ingredients have been added to it such as garlic, salt, margarine or butter to the taste of those who make it.

Finally, as it can be seen, the images of this ethno-photographic essay “tell” and “talk about” the ways of knowing how to make the caribé. The

work shown here relies on Daniely Pereira's skills, under the guidance of Mrs. Maria Olinda, as it is shown in the images that follow.

Palavras-chave:

Cozinha regional, Cultura alimentar, Caribé.

Keyword:

Regional cuisine. Food culture. Caribé.

Ficha técnica:

Autor: Miguel de Nazaré Brito Picanço.

Direção, pesquisa e edição: Miguel de Nazaré Brito Picanço.

Datasheet:

Author: Miguel de Nazaré Brito Picanço.

Direction, research and editing: Miguel de Nazaré Brito Picanço. work shown here relies on Daniely Pereira's skills, under the guidance of Mrs. Maria Olinda, as it is shown in the images that follow.

Palavras-chave:

Cozinha regional, Cultura alimentar, Caribé.

Keyword:

Regional cuisine. Food culture. Caribé.

Ficha técnica:

Autor: Miguel de Nazaré Brito Picanço.

Direção, pesquisa e edição: Miguel de Nazaré Brito Picanço.

Datasheet:

Author: Miguel de Nazaré Brito Picanço.