

Clecia Simone Gonçalves Rosa Pacheco
Reinaldo Pacheco Santos
(Organizadores)

AGROECOLOGIA



PRODUÇÃO E SUSTENTABILIDADE EM PESQUISA

VOL.2



editora
científica digital

Clecia Simone Gonçalves Rosa Pacheco
Reinaldo Pacheco Santos
(Organizadores)

AGROECOLOGIA



PRODUÇÃO E SUSTENTABILIDADE EM PESQUISA

VOL.2

1ª EDIÇÃO



editora
científica digital

2022 - GUARUJÁ - SP

Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo produção artesanal de cambraias em Petrolina - Pernambuco

| **Alúcio Sampaio Neto**

Universidade de Pernambuco - UPE

| **José Alberto Gonçalves de Moura**

Universidade do Estado da Bahia - UNEB

| **Clecia Simone Gonçalves Rosa Pacheco**

Instituto Federal do Sertão Pernambucano - IFSer-
tãoPE

| **Florisvaldo Cavalcanti dos Santos**

Universidade do Estado da Bahia - UNEB

| **José Lincoln Pinheiro Araújo**

EMBRAPA Semiárido

| **Enos André de Farias**

Universidade do Estado da Bahia - UNEB

| **Antonio de Santana Padilha Neto**

Universidade do Estado da Bahia - UNEB

| **Breno Silva Almeida**

Instituto Federal do Sertão Pernambucano - IFSer-
tãoPE

| **Márcia Rejane Lopes Cavalcante**

Centro Universitário Tabosa de Almeida - ASCES UNI-
TA

| **Reinaldo Pacheco dos Santos**

Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNI-
VASF

RESUMO

A culinária nordestina é rica em ingredientes e sabores. Atrai e cativa paladares no país inteiro. Tendo forte influência das culinárias portuguesa, indígena e africana. **Objetivo:** Apresentar e fazer compreender o surgimento da ***Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo***, em 1995, no município de Petrolina - PE, que produz e comercializa em especial a ***Cambraia***, um alimento saboroso produzido de maneira simples, com a fécula de mandioca, rica em fonte de energia e cálcio, e, que não possui glúten. **Método:** É um estudo de caráter exploratório, bibliográfico e descritivo, com abordagem qualitativa. **Resultados:** Atualmente, trabalham 04 mulheres produzindo cambraias com sabor tradicional e exótico, como alho, cebola, beterraba, couve-flor, orégano e doce. Também são produzidos sequilhos doces. A produção diária das iguarias é de aproximadamente 2.500 unidades. São comercializadas na região, como também, em outros lugares do país. **Conclusão:** A cambraia é bastante popular na região Nordeste. Com um sabor inigualável e de fácil preparo, ela é versátil, podendo ser salgada, doce ou recheada, agradando a todos os paladares.

Palavras-chave: Sabor, Tradição, Cultura, Qualidade, Saúde.

■ INTRODUÇÃO

A produção artesanal é normalmente caracterizada por técnicas manuais, na maior parte do processo, e em pequenas escalas. Comumente, os produtos artesanais remetem à alguma característica local ou cultural e são evitados ingredientes industrializados em suas receitas, muitas vezes compartilhadas de geração a geração.

Contudo, o uso de algumas tecnologias, porém, não tira a propriedade do produto de ser artesanal. Durante a fabricação dos alimentos por exemplo, é possível utilizar batedeiras, liquidificadores e fornos, os quais devem ser usados apenas para facilitar o processamento da matéria prima.

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), é uma espécie de grande interesse agrônômico que pode ser classificada como doce ou amarga. É um dos vegetais mais cultivados do mundo, especialmente nos trópicos sendo o Brasil um dos principais países produtores (AGUIAR, 1982). Segundo Lustosa (2021), a tapioca é comumente elaborada à maneira de comida de rua, desde as preparadas em frigideiras nos braseiros ou chapas dos mercados públicos e seu entorno até à venda ambulante nas areias das praias e nos quiosques da área litorânea. Como exemplos de alimentos que podem ser produzidos artesanalmente, temos: cambraia, cuscuz, tapioca, geleia, queijo, etc.

A tapioca é cosmopolita e também pode ser adquirida e consumida nos refinados cafés dos grandes centros de compras e moderníssimos *shoppings centers* ou mesmo em uma nova tipologia de estabelecimento gastronômico urbano, a tapiocaria. Alcançou a escala de patrimônio cultural e imaterial, a exemplo do que ocorrera em Pernambuco, incluindo aí a organização de uma associação de tapioqueiras no município de Olinda - PE, assim como a singela manjubinha (ginga), com tapioca, preparação típica do litoral potiguar e que consiste em ginga, frita no óleo bem quente e envolta com goma de mandioca (*Ibidem*).

A medula central da raiz da mandioca é a polpa branca, reserva de amido. A fécula é a forma mais ampla de aproveitamento industrial da mandioca e é empregada como matéria-prima no processamento da farinha e da goma de mandioca. A goma de mandioca, base do produto tema deste texto, surge após o processo de decantação do suco branco, acre e leitoso, da polpa da mandioca ralada e espremida, e sucessiva secagem e moagem da fécula até se chegar à um pó branco e fino (*Ibidem*).

A fécula, goma ou polvilho (doce e azedo), hidratada e peneirada, não se limita apenas ao preparo da afamada tapioca, o “pão do Brasil mas está na cadeia produtiva de uma série de produtos alimentares e especialidades gastronômicas do repertório culinário nacional, como o saboroso biscoito de polvilho, o envolvente biscoito sequilho, o cremoso pão de queijo e a gomosa chipa, parente portenha dessa iguaria mineira e que domina os cafés da tarde no Centro-Oeste brasileiro. Ao nível industrial, a tapioca possui outras aplicações,

geralmente como espessante e estabilizante, destacando-se pela falta de contribuição e alteração do sabor, permitindo a detecção plena e imediata do sabor do próprio alimento, assim como possibilita o desenvolvimento de filmes nanoestruturados comestíveis (*Ibidem*).

Diante disso, o presente estudo tem como objetivo, apresentar e fazer compreender o surgimento da ***Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo***, em 1995, no município de Petrolina - PE, que produz e comercializa em especial a ***Cambraia***, um alimento saboroso produzido de maneira simples, com a fécula de mandioca, rica em fonte de energia e cálcio, e, que não possui glúten.

A cambraia é bastante popular na região Nordeste. Com um sabor inigualável e de fácil preparo, ela é versátil, podendo ser salgada, doce ou recheada, agradando a todos os paladares.

■ METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido na ***Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo***, localizada no município de Petrolina - PE, que de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui uma população estimada em 359.372 habitantes. A cidade está localizada na Região Sertão do São Francisco (figura 1), distante 713,5 km da capital pernambucana, Recife, à margem esquerda do Rio São Francisco, tendo acesso pelas rodovias BR-428 e BR-232.

A população de Petrolina convive com restrições naturais típicas da região do Semiárido brasileiro, chuvas escassas, irregulares, longos períodos de estiagem e, que, entretanto, buscam nas inúmeras potencialidades do município, os recursos necessários para a vivência.

Figura 01. Mapa da Região Sertão do São Francisco.



Fonte: Reprodução/Internet (2022).

Deste modo, este é um estudo de caráter exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa, desenvolvido a partir do método fenomenológico, que é empregado em pesquisa qualitativa, e preocupa-se com a descrição direta da experiência como ela é, sendo que a

realidade é construída socialmente e entendida da forma que é interpretada, não se colocando como única, podendo existir tantas quantas forem suas interpretações (GIL, 2010).

A fenomenologia é classificada como sendo uma corrente filosófica cujo precursor foi o filósofo e matemático Edmund Husserl, que nasceu no ano de 1859 na Moravia (atual República Tcheca), e faleceu em 1938. Sua obra literária é marcada profundamente pela preocupação com a crise das ciências, especialmente no tocante à compreensão dos fenômenos humanos.

“A fenomenologia é um dos marcos da história da Filosofia e uma das mais importantes contribuições ao pensamento contemporâneo. A envergadura de suas reflexões e de seu legado pode mesmo ser comparada às demais “revoluções paradigmáticas” no âmbito da construção e constituição do conhecimento e na história da filosofia, como foram as “revoluções” proporcionadas por Sócrates, Descartes e Kante” (HOLANDA, 2014, p. 24-25).

Segundo Amatuzzi (2009):

O pressuposto humanista da autonomia é diferente. Nele o ser humano não é visto como simples resultado de múltiplas influências, mas como o iniciador de coisas novas. As pesquisas que estão a serviço desta forma humanista de atendimento são principalmente qualitativas, descritivas de vivências subjetivas, buscando explicitar seus significados potenciais em relação a algum contexto e habilitando o profissional com uma visão mais ampla do ser humano, pois é isso que o torna mais apto a oferecer aquela relação libertadora (AMATUZZI, 2009, p. 6).

De acordo com Bauer e Gaskell (2004, p. 68), “a finalidade real da pesquisa qualitativa não é contar opiniões ou pessoas, mas ao contrário, explorar o espectro de opiniões, as diferentes representações sobre o assunto em questão”, ou seja, é compreender os diferentes posicionamentos existentes no meio social.

Já o estudo exploratório para Gil (2010), busca proporcionar maior familiaridade com o problema em estudo, visando torná-lo mais explícito, e, por conseguinte, o estudo descritivo explicita particularidades de um dado grupo, captando aspectos descritivos (VERGARA, 2009). Quanto à natureza, este estudo traz uma abordagem qualitativa, onde se buscou compreender os fenômenos sociais com o menor afastamento possível do ambiente estudado, procurando compreender e explicar a dinâmica das relações sociais (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

■ RESULTADOS E DISCUSSÕES

O surgimento da *Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo*

Por volta da década de 1990, no Bairro Jardim Amazonas, situado na Zona Norte do município de Petrolina - PE, pelas mãos do casal Dona Maria e Seu Zé Miúdo, tem o início da produção artesanal de uma iguaria típica da culinária nordestina, a **Cambraia**, um alimento saboroso produzido de maneira simples, com a fécula de mandioca, rica em fonte de energia e cálcio, e, que não possui glúten.

Figura 02. Produção de cambraia em um forno a lenha.



Fonte: Jonas Santos (2021).

Como um incremento na fonte de renda do casal, o produto era comercializado de porta a porta pelas redondezas. Dona Maria, uma mulher sertaneja guerreira, com veia empreendedora pulsante, em 1992, resolveu convidar 09 mulheres da localidade, para formar um grupo e assim aumentar a produção, comercialização e renda por meio das cambraias. O produto com o passar do tempo foi conquistando cada vez mais o paladar das pessoas da região e atravessando fronteiras, para cidades próximas e até mesmo para a capital do estado, Recife. Fazendo um sucesso enorme as cambraias, em 1995, o governo municipal contemplou com um espaço para a produção das cambraias, batizado de **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo**.

Figura 03. Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo.



Fonte: Jonas Santos (2021).

Em 1999, o marido de Dona Maria, Seu Zé Miúdo, infelizmente falece. No ano de 2001, Dona Maria também falece. Mesmo diante dos episódios tristes, a produção das cambraias seguiu fortemente pelas demais produtoras, sem perder o toque especial desenvolvido pelo casal.

Figura 04. O casal Dona Maria e Seu Zé Miúdo (*in memoriam*).



Fonte: Sampaio Neto (2022).

Em 2021, o governo municipal deu início a uma reforma e ampliação do espaço, orçado no valor de R\$ 291,644,83 mil, pois as instalações já não atendiam mais as necessidades da produção.

Figura 05. Trabalhadores na reforma e ampliação do espaço.



Fonte: Divulgação/PMP (2021).

Após alguns meses em obras, o espaço foi totalmente revitalizado, agora dispendo de um local para atendimento, administração, produção e armazenamento de produtos adequados, e ainda, com acessibilidade para pessoas com deficiência. A nova ***Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo*** foi inaugurada em 2022.

Figura 06. A nova Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo.



Fonte: Sampaio Neto (2022).

O novo espaço também possui um pequeno museu, onde é apresentada a história e exposto alguns utensílios domésticos que foram utilizados na produção das cambraias antigamente.

Figura 07. Museu da Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo.



Fonte: Sampaio Neto (2022).

Atualmente, na **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo** trabalham 04 mulheres. Cambraias com sabor tradicional e exótico são produzidas, como alho, cebola, beterraba, couve-flor, orégano e doce. Também são produzidos sequilhos doces. A produção diária das iguarias é de aproximadamente 2.500 unidades. São comercializadas na região, como também, em outros lugres do país.

Figura 08. Amostra de alguns produtos da Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo.



Fonte: Sampaio Neto (2022).

A **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo** funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, e aos sábados, das 8h às 12h. Está localizado na Rua 16, em frente à Praça do Bairro Jardim Amazonas. Os produtos também podem ser adquiridos via on-line, pela página **@casadacabraia**, na Rede Social *Instagram*, e, pelo Celular/WhatsApp (87) 9 8815-2615.

Agradecimentos

As *cabraieiras* Luzia Amorim, Marta Maria, Nádia Raquel e Sandra Cristina, que abriram as portas da **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo** para apresentar-nos a sua história e espaço de produção e comercialização.

■ CONCLUSÃO

Neste estudo, objetivou-se apresentar e fazer compreender o surgimento da **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo**, em 1995, no município de Petrolina - PE, que produz e comercializa em especial a **Cabraia**, um alimento saboroso produzido de maneira simples, com a fécula de mandioca, rica em fonte de energia e cálcio, e, que não possui glúten.

Fazendo um sucesso enorme as *cabraias*, em 1995, o governo municipal contemplou com um espaço para a produção das *cabraias*, batizado de **Casa de Cambraia Dona Maria e Zé Miúdo**.

Atualmente, trabalham 04 mulheres produzindo *cabraias* com sabor tradicional e exótico, como alho, cebola, beterraba, couve-flor, orégano e doce. Também são produzidos sequilhos doces. A produção diária das *iguarias* é de aproximadamente 2.500 unidades.

A cambraia é bastante popular na região Nordeste. Com um sabor inigualável e de fácil preparo, ela é versátil, podendo ser salgada, doce ou recheada, agradando a todos os paladares.

■ REFERÊNCIAS

1. AMATUZZI, M. M. **Por uma Psicologia Humana**. São Paulo: Alínea, 2009.
2. AGUIAR, P. **Mandioca: Pão do Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982. (Coleção Retratos do Brasil, v. 166).
3. GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa**. Coordenado pela Universidade Aberta do Brasil - UAB/UFRGS e SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
4. GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p.
5. LUSTOSA, R. L. T. A Nova Onda da Tapioca: Versões da Tapioca no Mercado Fitness e Gourmet. *In*: SIQUEIRA, A. de M. O. Tapioca: Tradição da Raiz ao Paladar - Editora Micélio: Recife, 2021. ISBN 978-655-992907-1-8. Disponível em: <www.ufrpe.br/sites/www.ufrpe.br/files/TapiocaISBN.pdf>. Acesso em 30 de setembro de 2022.
6. Portal IBGE. Petrolina (PE) | Cidades e Estados | IBGE. Disponível em: <www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/petrolina.html>. Acesso em 21 de setembro de 2022.
7. VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. São Paulo: Atlas, 2009.