

PROJETO NURC

INQUÉRITO BR/RE N° 66

BOBINA BR/RE N° 19

PISTA (1 - 4 B)

TIPO DE INQUÉRITO ; DID

DURAÇÃO ; 60 minutos

ÁREA ; 2

INFORMANTE ; N° 78

SEXO ; M

IDADE ; 51 anos

DATA ; 19-04-78

DOCUMENTADORES ; NÚBIA BORGES

ÂNGELA SERPA

GRAVADOR ;

CONDIÇÕES TÉCNICAS DE REGISTRO ; Ruídos Ocasoais

[ININT, conversar um pouquinho sobre alimentação, sobre lugares para comer... ININT.]

Sei sobre alimentação de... de uma maneira geral, não é? Bem, por exemplo, no meu caso, a minha alimentação tem sido mais comum, com exceção do sal, eu não posso usar sal de maneira nenhuma. Então eu invento mesmo meus pratos, né? Por exemplo, a verdura, eu faço o... o... meu chuchu, cenoura, a... repoulho e coloco justamente depois o dieta sal; agora não pode ter de maneira nenhuma sal; agora carne, eu como todo tipo de carne, com exceção de gordura; gordura essa tira todinha, por exemplo, a galinha, galinha eu posso comer à vontade, desde que tire o couro, porque o couro é onde está justamente a maior parte de... dizem, principalmente os médicos que a maior parte da gordura es(tã) no couro da galinha, que a gente pode comer a galinha, só aquela parte branca, que num faz mal nenhum, né? Agora muita gente chega e começa, mas Joaquim, você comer a galinha sem sal, é danado né? O que é que v(ocê) faz? Eu digo, não meu filho, usa, por exemplo, todo tempero eu posso usar. Um outro problema, por exemplo, quem tem esta faixa de dieta no caso, por exemplo, de ININT,, que foi quem teve, edema, coisa assim, que é, evitar o mais possível o ...

cloreto de sódio, porque o cloreto de sódio retém muita água ;
agora o dieta sal (vo)cê pode usar que não tem nenhum, contém todos
os outros sais, com exceção do cloreto. Então, muita gente num
gosta porque acha ele um tanto assim, se a gente for comer ele,
como quem (es)tá acostumado a comer sal, ele não tem o sabor de
sal. Agora, quem passou os primeiros tempos somente colocando limão
na comida, quando coloca ele, vai aos poucos até se equilibrar.
Hoje, por exemplo, ontem, lá em casa teve uma senhora que a mãe
dela parece que é Ana Nery, uma dessas enfermeiras, e ela tem
problemas de... não sei se é de diabete ou de hipertensão, né?
Então ela num tem que comer sal nenhum, reclama que só num sei que,
aí Inês chegou disse: Não, Joaquim num reclama não, ele mesmo é
que faz a comida dele, ele mesmo prepara, agora, ele usa o sal dele,
né? ela disse, mas que sal é esse? O dieta sal. E existe? Eu digo,
num existe o assugrim, num existe o dietil, tem também esse dieta
sal. Ah! Mas ^{que} foi que o médico lhe prescreveu? eu disse não, ele
disse que eu podia comer tudo; apenas evitasse, das frutas:
abacate, jaca, manga, fruta-pão; e evitasse inhame, cará, batata
doce; carne de porco, carne de porco e frituras, agora, o resto
posso comer à vontade, desde que num seja fritura; ovos, um por

já vem, co... No sul, já se encontra, por exemplo, nas... nos
 supermercados, como por exemplo, A Casa da Banha; como por
 exemplo, no próprio Pão-de-Açúcar, que hoje... (es)tá aqui com
 nosso... Comprebem, né? ele já tem, (v)ocê compra pizza, (v)ocê
 compra o queijo, e compra o próprio molho já pronto. Esse aqui nós
 ainda não temos aqui, o molho pronto. Outra coisa que também já
 vem enlatados, os produtos enlatados, pronto, pra quem gosta de
 uma feijoadada, vai a uma praia, sabe? leva sua latinha de feijoadada,
 e como um colega lá do departamento de geografia, que ele, no,
 quando nós saímos, nas grandes excursões, né? quando se tinha tempo
 de comer, muito bem; quando não se tinha tempo de comer; então
 tinha de se apelar pra natureza, né? ININT, já que o pessoal
 diz que o geógrafo é, olha a natureza, então a gente comprava
 feijoadada, saía. Quando o sol estava bem â pino, se nós estávamos
 assim no litoral, na praia, ou num lugar de sol muito forte,
 cavava-se um pequeno buraquinho, enterravam a lata, superficial,
 então ela levava bem sol. Então ela ficava, por exemplo, de nove
 horas até meio dia, dava pra levar um bom sol, né? Então derretia
 aquela gordura dentro, todinha, aquele sol; depois a gente abria a
 latinha, né? Colocava farinha e comia... /num é? Geralmente com um

pedaço de queijo de coalho, que era pra evitar mais a sede.

[Já que o senhor está com o problema de... regime alimentar, é... então presume-se que o senhor tenha se furtado a ir a outros lugares, onde possa, ter tipo de refeição diferente]

- Não, isso não, porque, hoje em dia mer(s)mo, em determinados restaurantes, ou em determinados lugares, hoje ele já tem quase que esses pratos especiais, por exemplo, no Clube Alemão, que eu vou sempre, né? Sou sócio de lá, então existe uma faixa tremenda de pessoas que tiveram enfarte, que tiveram edema, como eu tive, num é? E que estão dentro desse regime. Então o maître de lá, então já criou um determinado tipo de prato e que ele tira completamente o sal, num é? ele tira completamente o sal. Por exemplo, se (v)ocê chegar lá, (v)ocê pode pedir um peixe, ele aí faz um peixe bem preparado com verdura, um cozido, né? não vem pirão, porque geralmente quem (es)tá nesse regime de num poder alimentar, num pode comer o, o pirão, mas ele bota muita verdura e num coloca o sal; então ele procura botar outros temperos, que num seja o sal, e hoje ele já tem, por exemplo, no Clube Alemão, já tem o dieta sal, que eu introduzi e outros... colegas dentro dessa faixa, ININT. Depois, o próprio churrasco, né? No

princípio eles faziam esse churrasco na chapa, mas ficava o
 seguinte; eu chegava, ele ia preparar o churrasco pra mim, mas
 antes tinha ido uma pessoa lá, se servir, não dava tempo pra eles
 lavarem a chapa. Então ficava imprignado, então eles hoje guardam
 a carne, só no avinhadalho, sem o sal, e quando prepara, prepara ou
 na grelha, ou numa coisinha, que tanto que não vá pegar o sal que
 ficou ali. E depois, outro(s) restaurantes, eles já fazem isso. Por
 exemplo, quando houve um, um jantar aqui de despedida de ...
 Piedade, então ia ser lá no Varando, né? Eu disse, Inês, não, vocês
 têm que ir que INTINT, e num sei que, então eu disse, bem, vou
 primeiro telefonar, pra saber se tem ou se eu tenho que primeiro
 ir, já jantado. Telefonei, disse não, pois não, o senhor pode vir
 que nós, aqui, já conhecemos. ~~Agora~~ ^{mesmo} ~~mesmo~~, por exemplo... está
 havendo aqui um jantar ~~do pessoal da~~ ^{do pessoal da} William ou da Olivetti,
 não me lembro bem, qual era, se era ~~uma~~ ^{uma} dessas empresas, em que
 tem três senhores, ^{é/} que ~~tem~~ ^{tem} sofre de hipertensão, que não pode, de
 maneira nenhuma, comer sal, ~~nem~~ ^{nem} comida muito... gordurosa, né?...
 Nada de fritura, nem carne. O senhor pode vir. Qual é a comida que
 o senhor geralmente usa? Eu disse, bem, um churrasco assim ...
 coisas ~~o~~ Pois não, nós podemos servir. Dito e feito, quando eu

cheguei lá; falei, o rapaz disse não, tivemos o telefonema... pois
 não, vamos providenciar e veio, quer dizer, ~~Hoje~~ muitos desses
 restaurantes, eles já estão fazendo isso. } Outro dia eu fui
 informado, por exemplo, que o o Galo de Ouro, o Cassimiro, um
 desses dois, eles têm mer(s)mo no menu, quando vem o prato ...
 assim, eles explicando, que, para aqueles que sofrem de
 hipertensão, ou que tenha qualquer problema, hoje eles já
 procuram fazer isso. Porque, se ele for olhar, num existe um, nem
 dois, nem três caso(s) isolado(s) não, existem muitos casos. Então
 essa turma num vai ficar somente, o tempo todinho só se
 alimentando dentro de casa, né? E, outra coisa, por exemplo, lá
 mesmo no... no Clube Alemão, que é geralmente onde eu vou mais, eles
 têm até o próprios doces, já tudo de dieta, Se você quiser uma
 marmelada, ele tem marmelada Colombo dietética; a marmelada pessegada
 dietética pra lhe servir; eles têm, tudo isso que... e olhe eu
 fico naquela parte aí, não só para o regime dessas pessoas que
 sofreram qualquer... lesão cardíaca, como também quem vai por
 vaidade, né? quem quer fazer o regime pra não engordar, eles têm
 também hoje a amioria desses hotéis faz justamente isto, num é? Por
 exemplo, em Boa Viagem, meus meninos disseram que, agora mer(s)mo,

abriram uma casa lá que a finalidade é, quer dizer, o principal dela é servir prato viajando. Você vem e tal, me dê aí um prato, você vai sair de casa, por exemplo, às dez horas, no caso de um professor, vamo(s) olhar pra, um caso do professor, que vem da(r) aula, que sai de casa às nove hora(s) quer vím, da(r) aula aqui, depois vai ficar direto. Então (v)ocê chega lá compra o prato, ele passa naquele pratozinho assim, (v)ocê compra o prato, vem. Então ele disse, eu dizendo a ele, mas vai ficar isso, por exemplo, do meu caso, se eu quisesse, ele disse, não papai, (v)ocê chega lá, diz bem, eu não posso comer isso, isso, isso, isso e isso, não posso, eu (es)to(u) de regime disso, a minha dieta é essa assim. Eles imediatamente eles preparam. No lugar de (v)ocê pedir, por exemplo, a marmitta, você pede quatro, cinco almoço, então já vai aquele almocinho fechado, você leva pra seu apartamento, lá. Por exemplo, a tendência, hoje, já (es)tá se vendo, que é... não é ficar somente aqueles pratos regionais, mas os pratos regionais dietéticos também, né? Criando já, um certo tipo assim. Na praia mex(s)mo, porque basta uma pessoa pedir um prato desse tipo, num é? Por exemplo, Itamaracá, que num é uma ilha, embora seja uma ilha de turismo, isso e aquilo, que a gente lê no carro, a ilha

dos Amores, num sei que, eu sei que (v)ocê tem apenas um hotel, Caravela, é um hotel, por exemplo, se você for pedir um bife à Chataubrian, é uma maravilha; mas se (v)ocê pedir um prato regional, de lá, daqueles, é uma negação; (v)ocê num vai gostar da, da comida do hotel, por quê? Porque eles num pegaram, você (es)tá acostumado com aquele prato nativo, se você pegar uma muqueca feito por uma preta daquela da ilha mer(s)mo, é completamente diferente da que você vai ter lá. Mas se você pega, por exemplo, uma barraquinha, um restaurante assim, (v)ocê pede um sári de coco, (v)ocê pede uma muqueca de camarão ou de peixe, ele (v)ocê vê completamente diferente. E, hoje, já por muitas pessoas ir lá, no meu caso mer(s)mo, num é? de num puder comer isso, nem aquilo, ^Nem aquilo outro, eles já preparam, num é? Tem uma preta lá, dona Alaíde, né? Tem uma casinha assim e, quando eu vou passar, negócio de um dia, dois dias assim, num vou levar empregada, nem levo, mantimento nenhum, né? Então nós vamos até à casa dela; um restauantezinho, uma casa que ela engendrou um pequeno restaurante, então você ali pede um almoço, então quando eu vou, nós pedimos lá o almoço professor do senhor vem à parte, pronto. Ela já prepara o meu peixe cozido sem sal, o problema meu, é o sal, principalmente ININT., mas ela

já sabe. Agora, você, nem todos hoje ainda estão feito assim para isso, né? O que por exemplo, olhando meu caso, o meu caso, se chegar uma comida, pode ser, de longe, o sal, você sente, como se fosse salgado; eu adorava banho de mar, eu é, acompanhava meus meninos nisso, eu só tomava banho, uma vez por dia, né? Eu entrava sete horas da manhã, saia às duas da tarde, né? e; hoje eu não posso tomar, num é que o médico me proibiu de tomar banho, não, mas eu não posso enfrentar um mar forte, mas eu num estou proibido de banho de mar, não. O mar (est)ando vazio, seqüinho tal como Itamaracá, vocês devem conhecer, sempre aquilo, ele cheio é calmo; é um mar vazio como se fosse o de Olinda, mas num posso entrar por causa da água, bateu na minha boca nos lábios, larga todinho, num é? Tem o de sal, que parece que eu estou metendo a cara dentro dum pote de sal, né? E; no entanto, eu num sentia essa diferença tremenda, assim não. Eu até gostava, sei lá, esse negócio todo mas, hoje, eu vou, entro dentro d'água, saio, nem mergulhar posso mergulhar, porque senão asso todinho, a não ser que passe a aquele bastão de... cacau, né? Mas, mer(s)mo assim, resseca, fica seca.

[Você falou em Itamaracá, em praia, que outros pontos típicos assim, ININT. da orla marítima?]

Da orla marítima? Bem, na praia, geralmente, o prato quase é peixe, né? ou cozido de peixe ou a muqueca, ou camarão. Agora, eles preparam, cada um tem o seu método de preparar, né? Porque, por exemplo, eu ficava às vezes, assim lá na praia. Qual a diferença entre um peixe de coco, e uma muqueca de peixe? À primeira vista, todos dois são de coco, que tudo é feito com coco, muitas vezes eu perguntava: ^{mas} onde (es)tá a diferença, disso aqui ser peixe de coco, isso aqui ser, bom, muqueca de peixe. Então comecei a perguntar. Num peixe de coco, dizem lá, do jeito que eles preparam, quer dizer, o pessoal de lá prepara: pegam o leite de coco, bota pra cozinhar, aquele negócio, depois mete o peixe dentro, prepara o peixe diretamente ali; já muqueca não, a muqueca eles colocam uns gravetinhos, uns palitinhos, como se fosse barba de bode, como eles chamam, né? o leite (es)tá em baixo, o leite do coco e o peixe fica um pouco em cima, então o peixe fica sendo cozinhado com o vapor que vai saindo dali, embora depois eles misturem, agora e botam mais pimenta, então que eles contam até uma estória muito engraçada, lá na praia, né? Da primeira vez que nós fomos comer uma muqueca, aí nós fomos e a bichinha veio um bocão pimentada, então eu perguntei: Oh! Zé Lopes, por que abusa

esse negócio de pimenta assim? na muqueca? nesse peixe de coco ? ele fez: peixe de coco, não, (v)ocê (es)tã comendo uma muqueca. Aí (es)tava um pescador de lado, fez; professor, olhe, é a mer(s)ma coisa, sendo o seguinte: a muqueca, um camarada um dia foi explicar o que era a muqueca, comeu a muqueca, saiu com a boca ardendo que não aguentava, né?. Aí o outro perguntou, disse, nego, como é que se prepara isso? Ele disse deixa que eu explico. Você pega um bocadinho, uma panela de barro, de preferência, coloca o leite de coco, sapeca pimenta, quebra uma gaiola ali, que fica assim, coloca o peixe em cima, viu? Depo... você tira o pauzinho da gaiola, viu? e come a pimenta, e fique depois abanano a boca, é a única diferença é essa. Agora a... outras coisas que eles usavam muito, também lá que se vende na orla, é agulha frita, né? Agulha. Apesar de existir dois tipos, dizem eles, né? Eu também, esse negócio pra peixe, eu só só sei comendo; né? Peixe pra mim, todo peixe tem o mer(s)mo gosto. Eles têm agulha preta e agulha branca, dependendo da posição de vento, da mais uma do que outra, umas são maiores, mais grossinhas, menores, umas mais baratas, outras mais caras, mas num sei por quê? Mas eles usam muito isso como tira gosto, pra [a]quela turma, Depois o sirí, eles fazem geralmente cozinhado ,

tal, né? Depois tem do pescador mer(s)mo. É o que eles chamam o mexidinho. O mexidinho é, como se fosse assim um peixe cozido, um nosso cozido de peixe, que se faz o cozido, e depois você tira aquela água, você vai fazer o pirão, eles fazem tudo junto logo: pirão com peixe e tudo; é o mexidinho que eles chamam, né? Geralmente, isso é o que eles preparam na jangada quando eles saem. Eles levam um pequeno fogareiro, um pequeno... um caldeirãozinho, em que eles preparam geralmente isto, né? Depois a lagosta na época que tinha lagosta, hoje não se tem mais. Outra coisa que eles usam muito, principalmente na orla de Itamaracá, é tartaruga, né? Que, de vez em quando, dá muita tartaruga por ali. Uma vez ou outra (es)tá aparecendo uma tartaruga. Então eles fazem a célebre sopa de tartaruga. É gostosa. Agora é um bichinho pau, porque mer(s)mo ela morta, a carne ainda fica bolindo depois um bocadinho de tempo. Eu pensava que era mentira, mas vi, viu? E eu sou meio... nunca consei... ININT, que assim às vezes, porque não sabia, tomei a sopa e gostei. Outra coisa que estão aproveitando muito lá, também, é tubarão. Não é que dê lá na praia de Itamaracá, mas acima no chamado mar de fora, depois dos arrecifes, aquelas jangadas que vão, comumente traz um ou dois tubarão(ões) tipo martelo, né? Tipo

martelo. É um peixe de couro, que, quem num (es)tava acostumado , quem olhar pra ele, o jeitão dele como se diz, quem comer assim a comida pelos olhos, num vai gostar; mas, se (v)ocê tirar os filés, direitinho, o pedaço de carne e preparar, é uma carne saõorosíssima, melhor do que, por exemplo, a cavala, que é tido como um peixe de primeira, especial, que fica seca depois de frita. O tubarão não, você corta aquelas talhadinhas, é um prato muito bom, né? Eles usam muito isso lá, também. Depois, são as ostras, né? Ostras, eles procuram tirar e, devido a... da... chegando agora muito estrangeiro por lá, o pessoal já está se acostumando a comer a ostra crua, com limão; quebra a ostra, bota o limão. Eu tenho um menino que a mania dele, quando ele vai pra praia, é sair com uma foíce pra quebrar ostra e comer com limão; quando num tem limão, lava na água salgada e engole, aquilo, vai se embora, né? Então eles usam muito isso. Mas, aí eles dão até um aviso, né? Que não tirem as ostras que estão colada em parte de ferro de algum casco de navio antigo ou de pedaço de casa, porque elas ficam tóxicas. Bem, o porque eu não sei, embora até médico já tenha dito que, quando essas ostras (es)tão encrustadas em fe... nas fontes , que tenha aquele negócio de ferro, então essas não se devem, não

se devem comer, né? Agora, se você encontrar assim nas pedras, ou coladas umas nas costas das outras formando aquele aglomerado, aí (v)ocê pode, na lama mer(s)mo, (v)ocê pode tirar e comer que num tem nenhum problema. Eles aí fazem geralmente muito isso. Depois tem unha de velho, que é um tipo de marisco comprido, e tem o próprio marisco que eles pegam. Também outra coisa que se vê muito lá, eles aproveitaram, mas aí só por pescador e quem conhece, é o baiacu, né? Porque é um peixe que diz tem uma glândula venenosa, e tem que se tirar direitinho aquele filé, né? Para comer, porque senão envenena, embora já não vi, mas já disseram lá, por exemplo, que dois rapazesinhos morreram, porque fritaram um baiacu, né? Comeram assim, pra tomar com, como tiragosto, né? Mas que aquilo tem que ter um certo preparo. Outra coisa, também, já que você falou, o negócio da ilha de Itamaracá, os pratos assim é polvo, num é? Vocês preparam lá também alguns pratos assim de polvo, arroz de polvo, ou... polvo requintado, aferven... num sei, escañeche, coisas que eles fazem, que, por sinal, é muito gostoso, agora muito trabalhoso também: tem que primeiro passar, dar uma surra nele, tirar aquela gosma todinha com areia, tudo, para depois, eles se alimen... cortarem aquilo, então fica como se

fosse uma série de aqueles tentáculos, dele como se fosse, como é meu Deus, o nome daquele negocinho, palmito, dá impressão de uma série de rodelinhas, de palmito, né? Então aquilo eles servem lá com arroz, com aqueles outros preparos, né? Então na... na ilha mer(s)mo o que se vê mais, de regional, são esses pratos que eles aproveitam: o siri que, na época, geralmente, o camarão quando começa a época de chuva, então, isso aumenta... junho, julho, agosto aí dá muito camarão, porque desce o rio Goiana por ali, desce aqueles outro rios, então dá muito, Então o camarão baixa de preço, você vai comprar o quilo de camarão a quarenta cruzeiros, a trinta, cinquenta, sessenta, dependendo, né? Da quantidade de pessoas que esteja lá na hora na praia, né? porque, hoje, Itamaracá não é uma ilha, vamos assim dizer, uma praia de verão. Antigamente, existia aquele período que o camarada só ia pra lá no verão. Mas hoje não, você vai, qualquer época do ano tem gente por lá. Tem pessoas mesmo que residem lá, trabalham aqui no Recife, no Banco do Brasil, e trabalham, tem um professor da rural, por exemplo, que trabalha lá, né? E hoje já tem pessoas que trabalham naquele núcleo da universidade, um convênio que tem da Universidade com a Sudene e o Ministério da Agricultura, para, como é meu Deus, o nome

daquilo, esse projeto que eles querem fazer dos... as fazendas (de peixes, num é? Então eles ali no canal de São João, parece que eles estão fazendo isso, então o departamento ali, que, de manhã, leva os professores, alguns daqui da universidade, outros da rural, por exemplo, engenharia de pesca, esse negócio, ficam lá, trabalham até cinco horas, cinco horas vêm embora. Mas já muitos deles já se fixaram por lá, já tem casa por lá. Quer dizer, num tem : menino pequeno ainda pra... eu acho problema de escola, então, ficam por lá mer(s)mo, que de lá vêm s'(em)bora ficam por ali mer(s)mo.

[Já que falamos muito em comida e... e em praia, em geral, a gente nessas ocasiões, prefere alguma coisa também pra estar bebendo, então pra cada tipo de comida, ININT., o senhor poderia nos falar disso?]

- Bem, lá na praia, vamos começar a bebida pela praia pra depois a gente vim pra cá, eles usam muito é a própria cachaça, né? Tem um engenho lá Nossa Senhora de Amparo, que então eles é o que mais nós vemos por ali, o pescador de uma maneira geral, quando num (es)tá no mar pescando, (es)tá dormindo com a cabeça cheia da Branquinha, né? Agora, como a mistura de outras pessoas, quer dizer, vamos assim dizer, outros costumes, eles já começaram a fazer

diversos tipos, não só de batida, como inventar, vamos assim dizer, quase que determinado tipo de bebida, né? Então, por exemplo, eles pegam aguardente, colocam casca de laranja cravo, a casca da laranja cravo e deixa ela curtir, por exemplo, um mês, dois meses, ali né? Então aguardente perde aquela inhaca, e começa a ter um cheirinho mais agradável e, à medida, o tempo, que ela fica for passando dentro da casca da laranja, que for ficando com a casca da laranja, então ela vai tomando quase que o cheiro idêntico aquele licor francês, como é, Cointreau, né? Não fica doce, porque você não botou o açúcar, não é um licor, mas fica com aquele mesmo cheiro. Depois, acho que aí já vem também influência da Bahia, né? Você encontra muita gente com o da pitanga, aquelas garrafas, cheia de pitanga, de aguardente com pitanga, né? Outros fazem o seguinte: vão até os cajueiros, né? pegam uma garrafa, então tem o maturi, né? o cajuzinho pequeno ainda, então eles colocam a garrafa, o maturi dentro da garrafa, né? tiram a cas... tiram aquele... aquela parte verde dele, prende ali o maturizinho dentro da garrafa e amarra, então o cajuzinho vai nascendo, vai crescendo ali dentro da garrafa. (en)tão quando ele cresce, (es)tã maduro caí, dentro da garrafa, você então enche a garrafa de aguardente,

tapa; (en)tão deixa curtir, (en)tão fica aquele caju inteirinho dentro da garrafa, né? e que passa aquilo um mês, dois, três, tem gente que deixa até passar um ano, vai fazendo verdadeiras adegas, lá guardando, botando a data, foi do dia tanto de tanto, dois dia tanto de tanto quanto mais velho - melhor. Outros picam o caju e botam, né? pitanga, o caju, por exemplo, com pau de canela, num é? eles pegam aguardente também, colocam o pau da canela e deixam ficar, então ela toma aquela corzinha diferente, eles bebem. Ou, se quiserem como licor, colocam como licor, né? O açúcar. Essa daí eu posso até falar que eu vi, num tomei o licor, que licor tem açúcar, né? mas eu inventei, se é que num é invenção, uma trela né? porque a gente (es)tava doido, porque bebida eu só num posso tomar bebidas que fermentem, mas whisky, diz que dilata as coronárias, que é bom; aguardente, esse negócio, destilado eu tomo, né? então (es)tava um camarada com essa de canela, né? Fui na casa dele, ele (es)tava com a de canela, disse, mas Joaquim, isso é uma maravilha, se a gente colocar mel, então fica uma coisa fabulosa, eu digo, mas é danado. Antônio; mas logo mel, mel tem açúcar, né? ele disse não fapaz, vamo experimentar botar assugrim, dentro da ... disse, né? Ai eu cheguei (es)tava com um vidro de assugrim, né?

Botei no cálice, como quem vou tomar café e pinguei, né? Ou menino ficou numa maravilha né? Já criei, quer dizer, um tipo pra mim, né? Quer dizer, que aí posso tomar meu licor, sem ter nenhum embaraço, nenhuma dor de cabeça, né? Também eles prepararam muito é com ameixa, né? Eles colocam ameixa ou a maçã, e fazem, quer dizer, é o tipo da bebida que eles vão criando, que a gente (es)tá vendo hoje eles criar por lá, fora as bebidas industrializadas que você encontra, por exemplo, a cerveja, você encontra um run, você encontra, mas o que predomina, por exemplo, na faixa do nativo, que eles consomem em maior quantidade é aguardente, num é? isso é o que ele... (en)tão na safra de caju, aí é nativo, sem ser nativo, todos vão para aguardente com caju, outros pegam caju, injetam com seringa de injeção aguardente no caju, colocam na geladeira, isso você encontra à vontade. Agora, tem as outras bebidas, né? isso, hoje, já (es)tá vindo até pra cidade, (v)ocê num vê mais somente lá; hoje em qualquer lugar que você está, ah! Fulano, eu (es)to(u) aqui com uma batida disso, então é batida de limão, batida de... de maracujá - que, antigamente, eles procuraram fazer os tipo licores daquilo, né? hoje, não, hoje vão mais para o, o tipo das batidas, né? Então não só a aguardente, como também, por exemplo, nos

lugares mais sofisticados, pra não se falar na palavra aguardente, então eles inventam de botar rum, então lá no lugar de sair caipira, sai caipiríssima. Aí se toma caipiríssima porque somente é o rum no lugar da aguardente, não é? num clube ninguém vai pedir, me da uma, uma caipira, me da uma batida, não, sai uma caipiríssima né? Mas, é o tipo geralmente que se vê mais. Ou então esses conhaques, mas, vamos assim dizer, São João da Barra, conhaque de Alcatrão que a gente vê, por exemplo, o pescador de uma maneira geral, eles tomarem aquilo, né? que disse que não se que aquele faz bem a ele, faz esquentar que eles vão enfrentar o frio, então quem tomar aquilo, de uma maneira geral...

[Você falou em frutas, caju, você poderia responder de modo geral sobre outras frutas, não são nossas como também... de modo geral?]

- Bem.

[Como são preparadas? O que se usa?]

- Hoje, eles procuram, muitas dessas frutas, nós já compramos quase que um tipo de compota, em conservas, etc. né? Mas, na praia mex(s)mo, que, eu falo mais na praia porque era onde eu procurava conversar mais com o povo, né? Que na cidade a gente num pode

encontrar assim o povo de (es)tá, está tocando nesses assuntos ,
essa conversa assim, né? E existia lá, antigamente, Irmão Paulo ,
que toma conta, tomava conta do... pequena propriedadizinha dos
maristas, né? e ele plantou muita coisa ali, jenipapo, como é,
mangueiras, amora, tamarindo, tudo isso, abacate, manga, e então
tinha uma velha lá, que juntava os tamarindos, que muitas vezes
ele levava de Apipícos pra lá, né? que tamarindo num dava muito lá,
mas ele levava, e ela raspava na peneira, como existiam também ...
esse também... existia uma senhora ali em Casa-forte, que... muito
conhecida da mãe de Inês, que ela pegava a tamarindo, raspava na
peneira, tirava aquela polpa todinha, colocava em vidros, guardava
aquilo, né? e quando queria preparar refresco, então ela tinha
tamarindo o ano todinho, tirava aquela polpa e tomava o refresco ,
né? Por exemplo manga... manga (v)ocê sabe que existe uma safra de
manga, né? mas, hoje, já tinha gente que fazia, pegava a manga,
tirava, raspava bem aquele, aquela massa da manga e preparava
sorvete, doce e comia como refresco, né? por exemplo Geraldo, num
é? Lapenda, era louco por manga, né? então na... lá em casa nós
tínhamos muita mangueira, então Geraldo raspava a manga, juntava
aquele saco plástico com aquele negócio de manga, no congelador ,

né? Botava no congelador. Então quando ninguém tinha manga, Geraldo
 (es)tava tomando refresco de manga, que chegava no congelador e
 pegava a manga, né? Agora... tem também, assim, o jambo, né? hoje,
 por exemplo, o jambo do Pará, eles aproveitam pra fazer também,
 guardar como... assim como um tipo de conserva, né? quer dizer, não
 a conserva assim, mas compota, tipo de compota, eles fazem muito
 isso. ~~frutas~~ ^{frutas} regionais, ^{de} da ilha, já que a gente falou tanto
 na ilha, você tem... o cajueiro, você tem a ~~manga~~ ^{manga} de Itamaracá ou a
 chamada manga Primavera, né? que existe até uma lenda sobre ela,
 né? sabe a lenda, né? Conta que esta existia lá na ilha, na
 época do... antiga mer(s)mo, hum é? então toda família, o... o
 filho, toda família tinha que ter um filho padre e um ~~filho~~ ^{filho}
 militar, num é? um filho padre e um filho militar. E, devido
 àquelas propriedades, era também muito comum ^{primos} casarem com
^{primas} primas, esse negócio assim todo, para aumentar cada vez mais o
 patrimônio. Então existia um rapaz que gostava muito de uma moça,
 que era prima dele. Mas a família, quando ele chegou o tempo tal,
 ele teve que ir para o seminário, ele já tinha um irmão soldado,
 ele tinha que ser padre, né? da família, então obrigaram a ele ser
 padre da família, e ele que partir, né? então marcou para se

despedir da prima, né? e foi, arranhou uma mangueirinha e plantou, num é? e disse: "Aqui, prima Vera, ela chamava Vera, né? Aqui, prima Vera, vai ficar o marco da nossa separação. E pronto. E aí... nasceu essa manga (S) tão gostosa, que tem essa estória de ser primavera, manga de Itamaracá, né? (v)ocê tem a manga de Itamaracá, chama... que é primavera. Tem, hoje, vamos também ser já completamente em extinção, porque o próprio IPA, o próprio departamento de... o Instituto de pesquisa agrônômica, que existia um posto em Itamaracá, este nunca mais fez as mudas nem nada, né? Hoje ela já está quase se acabando, difícil mesmo a gente encontrar mais uma mangueira com as mangas de Itamaracá. (De)pois começou a febre dos loteamentos, aquelas propriedades saíram derrubando tudo, é como, por exemplo, o cajueiro. Quando a... 1964 eu cheguei em Itamaracá, se comprava balaio de caju por um cruzeiro, cinquenta centavos, até as embalagens. Hoje não, você já num tem mais cajueiro, já derrubaram por causa do loteamento, derrubaram para a fabricação de carvão, num é? Derrubaram pra fabricação de carvão, e o mer(s)mo (es)tã acontecendo com a mangueira; e, certas frutas que nós levamos para lá, pra vê se se adapta na região, nós vemos que elas não dão muito bem. Olhe, a

carambola, dá, mas num dá como aqui. Queima-se muito, fica pequena; abacate, não se adapta muito bem lá; já por exemplo, o... jenipapo, esse se adaptou muito bem; a mangueira, mesmo você levando a manga comum, a manga espada, a manga rosa, ela num vai dar uma manga como dá aqui, mas se adapta perfeitamente bem, né? dá aquilo. Já a manga primitiva que existia lá, manga de Itamaracá, essa chamada a primavera, essa não, era uma manga bonita, sem palha nenhuma, (v)ocê podia, cortava ela, comia como quem come abacate, de col(h)er, podia comer de col(h)er. Hoje a gente num encontra mais. Depois outras coisas que eles (es)tão procurando levar pra lá, tem ... nativo de lá, também, é a mangaba, mas também (es)tá se acabando porque o pessoal já está fazendo loteamento lá pra dentro, então (es)tão derrubando as matas de mangaba, né? Que, por sinal, eu fiz tudo pra ver se plantava mangaba aqui, em casa, não consegui, porque ela não pega, o caroço você trazendo pode plantar dezenas de caroço de mangaba, ela não pega. Então eu perguntei a Romildo, que é professor de... geografia... botânica, né? daí do departamento. Eu disse, Romildo, que é que eu faço rapaz pra ter um pé de mangaba? Ele disse: bem, ou você arranca de lá da praia e traz, ou então você, debaixo do pé da mangabeira, raspe toda aquela terra

que tiver ali embaixo do pé dela, traga, coloque num caixãozinho e plante, porque elas têm um... um... espécie de... parasito, um negócio desse, que ataca, ajuda então a semente, num é? que fica justamente naquela região. Mas, mesmo assim, num consegui não. Depois... tem uma vermelhinha, meu Deus, que tudo quanto é de menino vai lá buscar, mas num me lembro o nome dela agora, é uma redondinha assim que... guajirú: Guajiru você tem na mata assim, menino, na beira da praia, onde hoje se chama, chama-se lan... como é? Enseada do golfinho, que antigamente era lança dos caçoes, né? depois do filme tuãarão mudou o nome, passou pra enseada do golfinho, num é? então (v)ocê tem aquele de guajiru. Conhece ameixa fresca? que é vermelhinha aquilo? pronto assim é ela. Agora, tem gosto de nada, nada, nada, só água e uma massa. Aquilo meni... menino, é o tempo todinho querer atravessar, um braciño de rio, quem mora ali em Jaguaribe, pra ir pro lado de lá, pra ir buscar, saco daquilo, de guajiru. Depois, uma compridinha assim meus Deus, como é o nome daquilo, ingá, que dá muito lá, também nos serrados, né? Eles ININT. ingá. Outra coisa é macaíba... né? A macaíba. Macaíba é como se fosse uma espécie de um coquinho, né? o nosso... pró-reitor aqui é arriado pela macaíba, né? que é a planta que ele

acha mais bonita que quer plantar tudinho aqui, quem mais fez isso ININT,, gosta muito daquele, é como aquele coqueiro barrigudo, né? cheio de espinho. Então dá uma frutinha assim, a casca dura. Então aqueles meninos colocam no fogo, a casquinha estoura, eles comem, raspam com uma faquinha e come aquela massa, né? É mais gostosinho de que o guajiru, né? muito mais gostoso de que o guajiru. É como se fosse uma uma pitomba grande, no lugar da... porque a pitomba é aquilo bem tenro, né? bem suave, né? e a macaíba não, a macaíba é muito duro, né? Outra coisa que se vê também muito por lá é o dendê que eles fazem não só o óleo, do dendê pra preparar aqueles pratos de semana santa, de ININT, , o nas costas da Bahia é que tem mais. Mas aqui também tem, E eles cozinham aquilo e chupam, né? Colocam aquilo pra cozinhar com bem sal, água e sal e ficam chupando aquela palha, aquele coisa e tomando suas lapadihhas, né? pronto. Depois tem... das frutas nossas, são essas daí mesmo, né? Agora, das outras frutas, as que vêm de fora, que hoje também já se tem muito no sul, né? como por exemplo, a maçã, pera e tal, essa já tem pelo sul e vem pra cá, isso por lá nunca se conseguiu não, né? embora eles (es)tão procurando, lá perto do presídio, já pequenas parreiras, né? Num sei se eles vão conseguir a ter uva,

nê? Agora, outra coisa que nós notamos ali, nesse setor assim de alimentação que eles fazem ainda naquele tipo, vamo(s) dizer, é o mel, mel de engenho, num é? Porque na penitenciária tinha o engenho São João, o antigo engenho São João, né? O ano passado esse engenho não moeu porque o novo diretor pegou uma parte lá de cana e mandou fazer horta, né? então eles plantaram... milho, eles plantaram... cominho não, como é? cebolinho, plantaram coentro, plantaram alface, plantaram cenoura, né? eles fizeram aquilo que abastece a própria, o próprio presídio e eles também levavam para a feira pra vender, né? quer dizer, hoje (v)ocê sabe que o presídio de Itamaracá é um tipo de presídio aberto, né? então os presos vão até lá à ilha mesmo, que eles (es)tão dentro da ilha mer(s)mo, quer dizer, vão até lá o povoado como eles chamam, né? e levam lá, aqueles bem comportado, tudinho, a sua... o produto de seu roçadinho, porque eles recebem um pedaço, trabalham, eu não sei como é que está hoje, mas antigamente, eles parece que trabalhava(m) quatro dia para o presídio, segunda, terça, quarta, quinta, sexta, sábado, no domingo era pra ele, né? então eles tinham o dia dele, não sei se era quatro dia dele, três do presídio, eu não me lembro assim agora como é, mas sei que ele

trabalhava uma parte para o presídio e uma parte para ele. Então a parte dele, ele vendia lá fora ou o próprio presídio comprava, né? pra ele. E, depois, hoje, com escolas que eles abriram por lá, você tem um pequeno artesanato, já cresceu tanto essa escola lá... esse tipo, esse... essa lojinha que eles têm aqui pros presidiários, que hoje você não encontra só o artesanato do Presídio de Itamaracá. Você, hoje, encontra coisa que vem de Caruaru, você encontra coisa que vem de Campina Grande, você encontra coisa que vem de outros estados, pra lá, então, porque cresceu, assustadoramente; agora tem produto, tem, mas tudo artesanato, não é? não é nada industrializado. Agora, muita coisa você encontra do próprio pessoal da ilha, quer dizer, dos presidiários. Da ilha mer(s)mo, do nativo de lá, isso a gente encontra nada, que, é um povo um tanto preguiçoso, é o pescador. Se a gente fizer uma análise, assim olhando, se ele tiver peixe, ele sai pra pescar; aproveitar um palmo de terra de sua casa, e coisa pra fazer qualquer outra atividade que não seja a pescaria, ele num faz. Agora, não quer, não é dizer que seja ruim, não, porque, lá em casa mer(s)mo, se joga fora semente de tomate, e maxixe principalmente, nasceu aquilo assim à vontade, né? nós não estávamos sempre lá não, geralmente só

Íamos fins de semana ou nas férias, quando os meninos tinham férias nós passávamos geralmente o mês de dezembro e janeiro; e aquilo nasceu à vontade. Então tinha um rapazinho que tomava conta lá de casa, né? que mora logo assim, às vezes ele trazia sacola cheia de maxixe, sacola cheia de tomate, professor (es)tão roubando lá os tomates do senhor num sei que (es)tão roubando maxixe, não você tire aquilo, dê por lá, que num (es)to(u) indo pra lá. Quer dizer, imagine, se fosse uma coisa que eles tivessem ali junto, tomando conta daquilo, o que eles não podiam ter, tirar daquilo, e plantado outras coisas pra eles, aonde dá maxixe, devia dar chuchu. Aonde dá isso podiam plantar, vamos dizer, inhame, inhame, por exemplo, tem plantações de inhame, o presídio tem uma plantação enorme de inhame; eles podiam plantar, mas num fazem. Padre, irmão Paulo, abriu lá, lá, Nesse marista, uma partezinha para fazer artesanato. Então tinha até uma professora, era professora de espanhol, meu Deus; como era o nome dela? tinha umas tranças bonita, gosta muito de fotografia, fez uma exposição agora de orquídeas, Lúcia, foi coordenadora do estado, do colégio... Essa se, essa moça ela fez tudo pra ver se aproveitava aquela, ela gosta de pintura; pinta muito bem, ela é pintora também, e então, a que... aquelas aquelas

partezinhas do coqueiro, num tem aqueles... como se fosse aqueles botezinhos, num é? não ficam aquilo? então ela queria ver se ensinava ou os meninos ou aquelas mocinhas de lá, a pintar a fazer qualquer coisa, borrar aquilo e vender como lembrança de Itamaracá, num é? Fazer, por exemplo, pegar do... do dendê, raspar aquele dendê, da semente fazer aneizinhos, como muita gente fazia por lá mas, ela (es)tava fazendo daquilo um tipo de artesanato que eles pudessem, pudessem vender, pra ver se rendia alguma coisa pra ele, absolutamente não se aproveitar nadinha, não faziam nada, nada, nada, nada, nada. (Es)tá bom.