

PETECA DE BANANA OU "PETIT GÂTEAU"? TRADIÇÃO, TURISMO E GASTRONOMIA

PETECA DE BANANA OR "PETIT GÂTEAU?" TRADITION, TOURISM AND GASTRONOMY

Luciana Chianca*

Josélio Sales**

Perfume de banana, açúcar e canela: uma crônica à guisa de preâmbulo

Ele se recorda com saudade: quando criança, sentava-se com seus irmãos à mesa da cozinha na hora do lanche da tarde para comer peteca de banana, delícia preparada por sua mãe. Com um pouquinho de café, ele as degustava assim que eram fritas. Não era só sua mãe: muitas mulheres pobres sabiam fazer essa iguaria de alto valor nutritivo, difundida por todas as cozinhas locais como “engana bucho” de fácil aceitação pelas crianças, o que reforçava sua reputação de “mata fome de menino”.

Na cozinha de sua casa da zona rural do município de Bananeiras, estado da Paraíba, ele assistia ao preparo dessa delícia que misturava farinha, açúcar e bananas muito maduras, prestes a estragar. Depois de homogênea, a massa era moldada como pequenos bolinhos amassados nas conchas

das mãos e frita em óleo quente. Douradas dos dois lados, as petecas eram imediatamente retiradas da panela para escorrer numa *arupema* (peneira de palha), onde repousavam por poucos minutos numa mistura doce e perfumada de canela com açúcar. Assim que amornavam, eram rápida e vorazmente consumidas.

Com o passar dos anos, nosso menino deu continuidade ao *saber-fazer* de sua mãe. Hoje ele vive na cidade, onde eventualmente ainda prepara peteca de banana sempre que deseja apreciar um lanche da tarde mais nostálgico, com uma xícara de café bem quente.

Recentemente, a memória de nosso personagem e sua arguta curiosidade se acenderam quando, já adulto, ele acessou o site culinário Tudo Gostoso¹: acessível a todos via internet estava a receita de peteca de banana da sua infância! Parecia incrível que aquela envergonhada iguaria cotidiana

* Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil. Email: lucianachiancaufpb@yahoo.com.br. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9718-877X>.

** Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil. Email: zeli-sales@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4231-9821>.

1 <https://www.tudogostoso.com.br/receita/80231-peteca-de-banana.html>.

na (que significava o aproveitamento de bananas quase podres que muitas famílias mais abastadas descartavam sem constrangimento) houvesse se convertido numa sobremesa nacionalmente conhecida, e fosse classificada pelos usuários do site como “simples”, de “rápida execução” (5 minutos) e “5 estrelas” no sabor.

A surpresa deu lugar à perplexidade quando ele soube que nos restaurantes gastronômicos da região do Brejo paraibano alguns *chefs* de cozinha haviam incorporado a peteca a seus *menus* sofisticados. Acompanhada de uma bola de sorvete de creme (ou flocos/*straciatella*) coberta com uma fina calda de melado de cana, ela havia se tornado o *petit gâteau*² Tabajara. Como a peteca do pobre se transformou em iguaria de rico em menos de trinta anos?

Foi o que nosso menino se perguntou, e é o que convidamos o leitor a examinar neste artigo onde a análise da veloz transformação desse bolinho de banana frito revela um conjunto de questões atinentes a Bananeiras (cidade da Paraíba): um ideário racial e étnico local, as (re)estruturas produtivas da região e a complexa relação histórica dos pobres com uma fruta de considerável valor comercial que, apesar de abundante, era quase inacessível para muitos deles até as vésperas do apodrecimento.

1. Bananas “ao natural”

Se contemporaneamente a peteca traz a banana para o protagonismo gastronômico paraibano, cabe lembrar que esta é uma das frutas mais conhecidas e consumidas no Brasil e no mundo. Ela também é uma das bases da agricultura familiar local em Bananeiras, município que deve seu nome à abundância de bananeiras rústicas – as pagueiras (SILVA, 2007)³. Nas receitas da peteca, os demais ingredientes também são locais e de fácil acesso – à exceção da farinha, quando é utilizada sua variante de trigo.

Embora conheçamos os ingredientes da peteca de banana, desconhecemos a origem precisa de sua receita que, por relatos de pessoas da região, sabemos que existe desde pelo menos meados do século XX. Sobre seu nome, no idioma tupi *pétêk* quer dizer “bater, surrar, açoitar, roçar” (BOUDIN, 1978). Talvez o nome da sobremesa venha do seu preparo, cuja massa é também batida, achatada e em seguida moldada na palma das mãos antes de seguir para a fritura – técnica que confere ao bolinho uma forma ligeiramente abaulada, parecida com a *madeleine* francesa⁴.

Noutro registro, a peteca é um objeto lúdico: uma pequena almofada do tamanho da palma de uma mão, encimada por um tufo de penas. Num jogo, também chamado

2 Nome francês de um bolinho conhecido no Brasil como uma sobremesa elegante. O *petit gâteau* é geralmente de chocolate e tem seu interior amolecido ou em calda, parecido com o *fondant au chocolat* ou *moelleux* franceses.

3 O nome “Bananeiras” foi adotado para denominar o município a partir dessa origem. Esta versão da origem toponômica é amplamente aceita nos dias atuais.

4 Sua forma e espessura variam, inclusive segundo a aparência que a massa pode ganhar no processo de fritura, se esparramando mais, ou menos.

peteca, ela é arremessada com tapas (*pé-têk*) entre dois concorrentes que a projetam para cima, novamente na direção do outro, impedindo que ela caia ao chão e para mantê-la nesse movimento pelo maior tempo possível.

Embora a peteca e o seu jogo tenham origem genericamente atribuídos aos indígenas brasileiros⁵, permanece incerta a relação entre o termo tupi e a sobremesa peteca de banana. Sabemos, entretanto, que a região do Brejo paraibano⁶ teve notável presença indígena registrada desde a sua colonização, como atestam muitos historiadores e cronistas. Por essa razão, nos aproximaremos da história dessa microrregião cultural e identitária à qual está vinculado o município de Bananeiras.

Uma interessante hipótese que reforça a aproximação da peteca com os povos originários do Brejo e seus descendentes é apontada por Silva (1997, 2007, 2016), que revela a sua presença desde os tempos mais remotos da história local. Traduzido pela narrativa popular, o mito de fundação de Bananeiras conta que no século XVII o caçador Gregório da Costa Soares teria chegado no Brejo paraibano onde, desa-

costumado com a densa vegetação nativa, perdeu-se de seus companheiros. Encontrado pelos indígenas da região, foi amarrado com cipós a um tronco de árvore e, sentindo que se aproximava o banquete em que seria o prato principal, invocou a Nossa Senhora do Livramento para salvar-lhe prometendo que, se alcançasse a graça, ergueria uma capela em sua homenagem.

À noite ele ouviu passos de alguém se aproximando, tocando-lhe as vestes e afrouxando seus cipós. Ele não viu ninguém, mas sentiu lhe segurarem as mãos e dali seguiu, liberto. Com o dia claro, Gregório percebeu que fora salvo por uma bela indígena tapuia⁷ que fugiu com ele e se tornou sua esposa, sendo por ele nomeada Maria do Livramento. Quando amanheceu, eles estavam na Aldeia de Santo Antônio da Boa Vista (Solânea), onde pagaram a promessa e ergueram uma pequena capela de taipa, depois oficializada Igreja Nossa Senhora do Livramento (SILVA, 2016)⁸.

Como pondera Garcia Junior (1989), “não vamos aqui especular sobre a história do choque dos colonizadores com os grupos indígenas, em nosso precário conhecimento ainda por fazer”⁹, mas podemos destacar

5 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. Em torno do mundo, ela também é conhecida como “idiateca”, sendo praticada em diversos países (SANTOS, 2020).

6 A divisão regional do Brasil em microrregiões e mesorregiões identificava o Brejo paraibano como uma microrregião paraibana – definição que foi substituída pela categoria de “Regiões Geográficas Imediatas” (IBGE 2017), mas permanece como referência territorial na identificação nativa.

7 Segundo esse autor, várias etnias locais não aparecem identificadas na documentação colonial, sendo genericamente denominadas de Tapuia (LOPES, 2005).

8 Desde 1865, esta é a Igreja Matriz de Bananeiras. Outro historiador local (NOVAIS, 2012), conta que Gregório Soares da Costa se perdeu e perambulou na mata desorientado, sem perceber o sol, pegadas ou marcas de humanos até ser aprisionado pelos indígenas Sucurus, grupo aguerrido também descrito por Herckman (1886) como pertencente à “nação Tapuia”.

9 Garcia Junior (1989, p. 60-61) apresenta uma sinopse da historiografia local sobre a presença indígena no Brejo paraibano, reforçando que “todos apontam que o Brejo só foi ocupado por colonizadores no século XVIII”.

que essas narrativas da fundação de Bananeiras possuem grande força ideológica e corroboram a importante presença indígena pré-colonial na Paraíba, embora omitam a presença africana ou afrodescendente¹⁰. E mais: identificando um branco e uma indígena na confluência da sua formação étnica e civilizacional a partir de um “tempo e espaço virgens” e sem coerência histórica, o mito de origem de Bananeiras retoma a narrativa paradigmática de “O Guarani”, discutido por Renato Ortiz (1992)¹¹.

A despeito de sua presença no mito romantizado, contemporaneamente o protagonismo indígena nativo perdeu a centralidade no ideário bananeirense, onde os indígenas são invisibilizados juntamente com a população afrodescendente. Em Bananeiras, esses sucessivos apagamentos narrativos trazem o paradoxo de uma personagem indígena protagonizando a principal narrativa de origem do município, enquanto na historiografia local a contribuição dos povos originários se limita à aliança primordial do caçador branco com a índia batizada Maria do Livramento, revelando a “canalização do estado selvagem pelas instituições, [pelas] igrejas, que têm por função contê-lo, submetê-lo às normas ditadas pela hierocracia e pelo realismo político”(ORTIZ, 1992)¹².

A reiterada ausência de reconhecimento da presença indígena (e negra) em Bananeiras introduz um insidioso contraponto à suposta força criativa e desbravadora da

colonização europeia, onde Gregório Soares da Costa é apresentado como um caçador católico e português, fundador do município e construtor da sua primeira Igreja – o marco inaugural da história local. Associados a Gregório da Costa, os elementos da cultura europeia são exaltados pelo *status quo* local, que supervaloriza a participação econômica e política das elites que se identificam como brancas e reforçam uma representação eurocêntrica do poder simbolizado pelos faustos casarios urbanos e casas grandes senhoriais rurais.

Contextualizando as populações indígenas do Nordeste, João P. de Oliveira (1998) explica como a dinâmica do processo colonial brasileiro redundou em relações assimilacionistas dos indígenas na construção do projeto colonizador português, com a intenção de “promover uma acomodação entre diferentes culturas, homogeneizadas pelo processo de catequese e pelo disciplinamento do trabalho”. Para esse autor, ocorreram *misturas* decorrentes do ordenamento das *missões* e, em seguida, pelo modelo do *diretório dos índios*, estimulando “os casamentos interétnicos e a fixação de colonos brancos dentro dos limites dos antigos aldeamentos”. Nas terras distantes da costa do Nordeste, nos séculos XVII e XVIII, os territórios pouco habitados e frequentados permaneceram sob o controle de uma população de descendentes dos índios das missões “que as mantinham como de posse comum”.

10 Sobre a presença africana na Paraíba, cf. Guimarães (2015).

11 Onde, semelhantemente ao mito de fundação de Bananeiras, Ortiz identificou três fases ordenando tal narrativa: “a descrição da civilização no interior da selva, o ataque dos aimorés, sepultando a esperança de uma vitória eventual do modelo português no solo brasileiro, o renascimento, a fusão de Ceci e Peri” (ORTIZ, 1992, p. 81).

12 Aqui também se reproduz a estrutura decifrada por Ortiz (1992), que destaca a diferença entre Peri e os demais indígenas, dos quais ele se diferencia por ser “domesticado”, em contraposição aos índios “selvagens”.

Ainda segundo Oliveira (1998), em 1850 a Lei de Terras modificou este cenário, provocando “um movimento de regularização das propriedades rurais” seguido da chegada de “famílias vindas das grandes propriedades do litoral ou das fazendas de gado”. Esse processo expandiu os núcleos urbanos das vilas e levou à extinção progressiva dos antigos aldeamentos indígenas pelos governos provinciais, que incorporaram “os seus terrenos às comarcas e municípios em formação”.

Ressalvando o debate sobre as especificidades locais da trágica e violenta expropriação dos povos originários do Nordeste do Brasil, em Bananeiras a memória oficial (POLLAK, 1989) glorifica o empreendedurismo branco de suas oligarquias e famílias tradicionais na produção econômica do café, sisal, fumo e cana de açúcar – e mais recentemente, a cachaça e o turismo.

Essas sucessivas reconversões produtivas apresentam muita similaridade em seus processos sociais e econômicos em toda a região do Brejo, envolvendo também Bananeiras, onde na produção e circulação de cana de açúcar, devido à falência das usinas em competição com São Paulo, os engenhos converteram-se em produtores de cachaça e artesanal (GARCIA-PARPET; RAMIRO, no prelo).

É nesse contexto que o século XXI testemunha o surgimento de novos caminhos de empreendimento econômico e social no Brejo, e particularmente no município de Bananeiras, quando emerge sua “vocação turística” impulsionada por uma campanha de intensa promoção da cidade através de programas e eventos desse cunho e pela

constru o de condomínios horizontais (de casas individuais) destinados às populações abastadas de Campina Grande (PB), João Pessoa (PB) e Natal (RN), que ali construíram suas residências de campo desfrutando de lagos artificiais, pistas para pouso de helicópteros, campos de *golf*, piscinas aquecidas e outros atrativos dirigidos às elites, envolvendo inclusive alguns engenhos que haviam suspenso suas funções de moagem e que,

[...] aproveitando o desenvolvimento turístico da região, se tornaram locais destinados à constru o de luxuosas residências secundárias em condomínios fechados, com piscina, espaços verdes e outros locais de relaxamento e lazer, destinadas aos estratos abastados das metrópoles urbanas (GARCIA-PARPET; RAMIRO, no prelo).

Até desembarcar nos elegantes caminhos de mesa¹³ dos condomínios, muitos foram os desvios na rota da peteca de banana, que despontou como iguaria gastron mica revelando as estratégias (De CERTEAU, 1994) das elites na reinterpretação da culinária local para os turistas e novos consumidores da sua gastronomia. Quem são os agentes desse investimento de ressignificação e reinterpretação da banana, inclusive em movimento paralelo a outros produtos da cozinha local? Isso ocorreu como a cachaça artesanal e a patrimonialização dos engenhos e das práticas culturais correlatas – processo analisado por Garcia-Parpet e Ramiro (no prelo).

13 Chama-se *caminho de mesa* uma peça da decoração de mesas, geralmente em tecido bordado e retangular (ou oval) cobrindo o centro da mesa ao longo do seu comprimento e formando um tapete que a embeleza e protege.

2. Bananas pra “dar e vender”

Destacando as temperaturas amenas do município (média anual de 23.9 °C) e sua paisagem natural (com encostas, vales com rios e algumas cachoeiras), arquitetura urbana marcada por um casario relativamente bem conservado e antigos engenhos de cana-de-açúcar, produzindo antes um bem standard (cana de açúcar para a produção industrial de açúcar), Bananeiras tornou-se um destino atrativo e cobiçado principalmente desde 2006, quando foi gestada uma rota turística nomeada “Caminhos do Frio: Rota Cultural”, incrementando a hotelaria local notadamente para a hospedagem e alimentação, e integrando diversos municípios adjacentes no turismo de natureza, de aventura, cultural e religioso. Para Garcia-Parpet e Ramiro (no prelo),

A proximidade de um bosque, de uma cascata, a existência de uma residência do antigo senhor de engenho, um moinho, mobiliário e instrumentos antigos, uma vista panorâmica, bem como a sua localização próxima às estradas, são todos esses elementos que favorecem a valorização do terreno: a inclusão do imóvel em circuitos turísticos permite

valorizar um patrimônio imobiliário anteriormente ignorado, até desprezado.

Inspirado nas Rotas do Vinho francesas¹⁴ e no Circuito do Frio de Pernambuco¹⁵, o Caminhos do Frio: Rota Cultural¹⁶ foi inaugurado em 2006, como relata D. Ana Gondim¹⁷, Secretária de Turismo e Cultura de Bananeiras entre 2005-2011, uma das suas idealizadoras: “O Caminhos do Frio não se destina apenas a mostrar a cultura local. Ele é um roteiro turístico cultural formado por festivais de arte, e cada cidade que faz parte da Rota promove um festival de arte específico, com todos os gêneros artísticos” (Gondim, 2022, informação verbal¹⁸).

Circulando por uma semana entre cada uma das cidades hóspedes, o Caminhos do Frio transita pela cultura local evidenciando suas expressões culturais e trazendo uma grande visibilidade para o Brejo. Dentre essas, uma iguaria típica exclusiva de Bananeiras foi revelada nesse período: a peteca de banana. Desconhecida fora de suas fronteiras, a peteca “vem sendo feita em Bananeiras desde a época da escravidão”, segundo D. Marta Ramalho (prefeita do município naquele período)¹⁹.

14 Garcia-Parpet; Ramiro (no prelo).

15 Projeto criado em 1999 com o nome “Circuito do Frio”, depois denominado Festival Pernambuco Nação Cultural (FPNC).

16 Neste texto, ele será doravante nomeado Caminhos.

Ana Maria Gondim foi secretária na gestão de Marta Ramalho. Próxima do universo cultural e da política no estado da Paraíba, onde conheceu Ramalho Leite (esposo de D. Marta Ramalho); foi responsável por projetos culturais e parcerias com diferentes órgãos e secretarias do Estado, como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Reside em João Pessoa (PB).

17 Entrevista concedida a Josélio Sales em João Pessoa, no dia 01 de junho de 2022.

18 D. Marta Eleonora Aragão Ramalho. Primeira e única mulher a ser prefeita em Bananeiras, administrou a cidade pela primeira vez de 1988-1991. Em 2004, foi reeleita, permanecendo na gestão municipal até 2012. Reside em João Pessoa, mas também tem residência em Bananeiras.

19 Entrevista concedida a Josélio Sales, em 01 de junho de 2022

Sem fornecer maiores informações sobre as origens da peteca, que ela parece desconhecer (ou atribuir pouca importância), D. Marta a associa à mão de obra escrava negra e indígena que forneceu a força de trabalho dos engenhos. Para ela, a peteca é fruto da cultura dos engenhos, misturando saberes, sabores e técnicas das três fontes civilizatórias. E ela arremata: “Não se tem noção exata de quando ela [a peteca] surgiu. Naquela época era frita em banha de porco” (Ramalho, 2022, informação verbal²⁰).

Sobre a vida nos engenhos, sabemos que ela envolvia uma exacerbada concentração de poder entre seus *senhores*, cuja atividade principal era “o exercício do comando: tomando decisões, dando ordens e verificando se eram cumpridas” (GARCIA JUNIOR, 1989, p. 38), controlando todos os *moradores* residentes em suas propriedades e a ele submetidos por laços de dependência²¹. Seu domínio atingia as esferas mais íntimas e cotidianas da vida doméstica dos *sujeitos*, fosse na religião, festas, danças ou alimentação. Eles não deveriam consumir caça, pescado ou os frutos das árvores disponíveis, a não ser sob seu consentimento expresso.

Como vimos, o “declínio” dos engenhos se iniciou em fins do século XIX, tendo sido mais importante entre 1950-1980 (GARCIA

JUNIOR, 1989), porém apesar de declinar, o poder tradicional dos *senhores* não se apagou do cotidiano nem da memória de muitos dos antigos *moradores*.

É o que revela D. Maria Rodrigues²² *ex-moradora*, cuja família tinha apenas a autorização de “plantar uma horta num girau, em volta de casa.”²³ Nada de fruteiras nem roçado, e ela nos exorta à observação: ainda hoje “os pés de fruta estão na terra do patrão, em volta das casas grandes ou de moradores antigos, compadres do patrão. Ninguém ia plantar e deixar tudo. Por isso, ninguém plantava fruteira” (D. Maria, 2023, informação verbal).

Além das proibições declaradas e daquelas subentendidas, os *donos* das terras coibiam a produção e o consumo de muitos produtos, incitando o consumo no armazém local – geralmente também de sua propriedade (GARCIA JUNIOR, 1989). Embora produtores de cana, os *moradores* também não podiam desfrutar do açúcar, como lembra D. Maria:

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.

20 Diferentemente dos pequenos proprietários *libertos* eventualmente contratados para trabalhar nos engenhos, que possuíam suas próprias residências e terra para plantar, cultivar e criar animais.

21 Dona Maria Rodrigues, 76 anos em 2023, reside num distrito de Bananeiras e relata as memórias da sua infância que ela identifica nas histórias de seus pais, avós e bisavós, que passaram toda uma vida em terras alheias, somente conseguindo comprar um “pedaço de terra” na cidade quando já estavam bem idosos. Anotações do diário de campo de Josélio Sales, em 14 de março de 2023.

22 O girau é uma grade de varas elevadas do chão sobre esteios de altura variável, servindo de suporte para a horticultura suspensa, como grelha para expor ao sol quaisquer objetos, ou como base para uma pessoa deitada, distanciando-a do chão.

23 Que nomeia a cidade de Bananeiras e encontra registro de sua presença na região desde o século XVIII (SILVA, 2016).

Acolhendo ideias restritivas em relação ao consumo das abundantes frutas próximas e tentadoras aos *moradores*, estes e os pequenos produtores adjacentes (que dispunham de fruteiras e acesso livre a elas) progressivamente incorporaram crenças alimentares disseminadas pelos *senhores*, corroborando a desconfiança e a evitação de seu consumo. Muito oportunamente para os proprietários das árvores e plantas frutíferas, que assim reforçavam a relação de dependência do *morador* até o seu estômago (GARCIA JUNIOR, 1989), muitas crenças foram criadas para ameaçar e afastá-los do consumo das frutas, inclusive controlando a plantação das fruteiras.

Transformadas progressivamente em tabus alimentares, essas crenças afastavam ou reduziam (embora não interrompesse por completo) o seu consumo, pois se os *moradores* tinham proibição de plantar fruteiras, pequenos e grandes proprietários o faziam, como atesta a grande produção de bananas em Bananeiras.

Por isso as frutas permaneceram apreciadas e sempre havia alguém disposto a enfrentar os riscos e perigos de sua plantação e consumo, mesmo nas terras do *dono* não se podia plantar “nem um pé de banana, porque o patrão poderia colocá-lo para fora no ano seguinte”, como lembra D. Maria (2023).

Quem plantasse bananeiras seria punido com dispensa ou “azar”, principalmente se a plantação fosse bem-sucedida: “plantar árvores de bananeira dava azar, e quem plantava bananeiras que safrejassem dentro de um ano, o patrão botava para fora”, afirma D. Maria (2023, informação verbal).

Vê-se que em Bananeiras e em sua zona rural a relação com a banana é sensível, pois apesar de ser natural e abundante naquela localidade²⁴, os *moradores* nem sempre tinham acesso às bananas. Entre os pobres, o seu consumo se restringia aos eventuais excedentes dos pequenos proprietários: junto com outras frutas, em Bananeiras as frequentes bananas foram espoliadas de suas mesas.

Numa realidade bem diferente, entre os *senhores* e suas famílias as frutas gozavam de valor distintivo e eram muito consumidas em sua dieta, que fazia uso generalizado de doces e sobremesas de frutas, como podemos ler no relato memorialístico da fidalga família Almeida (1978, p. 120) que se manteve no poder em Bananeiras até 1913. Na narrativa de Maurílio de Almeida (1978), trineto de Estevão José da Rocha (o Barão de Araruna) e líder dos conservadores de Bananeiras²⁵, conhecemos uma descrição dos hábitos alimentares das elites onde se corrobora a valorização das frutas nas refeições familiares com a confecção e o consumo de “doces de

24 A família Almeida descende da união das famílias Arruda Câmara, Ferreira de Macedo e Rocha. Felinto Florentino da Rocha, filho do Barão e bisavô de Maurílio de Almeida, foi o maior produtor de café no Nordeste, e sua família dominou a economia e a política local por quase dois séculos com base no poder latifundiário do café e açúcar. Quando faleceu, deixou para seus descendentes quatro engenhos de açúcar e cinco secadores de café, 28 casas, além de “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” (ALMEIDA, 1978, p. 100).

25 *Press trips* acolhem jornalistas e fotógrafos na expectativa da divulgação de textos e imagens sobre a estadia. Os *famtour* acolhem agentes de viagem no destino, para que conheçam o local e o produto turístico (BRASIL, 2010).

caju, (...) laranja da terra, goiaba, groselha”, acompanhados do “bolo inglês, francês e de São João, além do indefectível pão-de-ló”: receitas portuguesas ou de inspiração lusitana que amalgamavam produtos locais valorizando e rerepresentando frutas sazonais como o caju e a goiaba, na forma de doces.

Enquanto as receitas eram diversificadas nos cardápios da elite local, nas modestas mesas populares locais reinava a banana, fruta disponibilizada quando próxima do apodrecimento e imprestável para a comercialização. Por isso a ex-prefeita de Bananeiras Marta Ramalho afirma que “todo mundo que cozinhasse sabia fazer peteca”, ou seja, era uma receita acessível a qualquer cozinheira de origem popular, que já dispunha do *saber-fazer* e maestria para tal (Ramalho, 2022, informação verbal).

Ainda em 2005, a peteca era tão associada aos pobres que a então prefeita foi duramente criticada por membros do seu executivo local (inclusive correligionários), quando “envergonhou a cidade [oferecendo] comida de pobre” (Ramalho, 2022, informação verbal) para alguns jornalistas que vieram visitar a cidade e provaram a peteca de banana.

Mas os bolinhos oferecidos pela prefeita àquela comitiva não eram as envergonhadas petecas que “na época das férias escolares, fazia-se à tarde para as crianças” (Ramalho, 2022), pelas mãos das cozinheiras empregadas nas casas da elite, ou as que podiam ser produzidas e comercializadas por senhoras pobres que equilibravam seus produtos numa vasilha pousada sobre a cabeça e as ofereciam nas portas das casas mais abastadas da cidade: “Havia uma senhora que vendia peteca e nós comprávamos todas, uma bacia enorme, para meus filhos, sobrinhos. As crianças adoravam!” (Ramalho, 2022, informação verbal).

Ultrapassando a nostalgia das petecas, mas incorporando a idealização da memória oficial, as petecas de banana que D. Marta Ramalho apresentou a seus convidados jornalistas assumiu um novo lugar na culinária local: numa eficiente estratégia de *marketing* turístico, ela comportou uma narrativa enaltecedora de um município que valorizava suas origens através do passado e de um presente de inventividades e criação culinária.

Crocante por fora, macia por dentro, a nova peteca ganhava também um discreto fio de melado de cana (também conhecido como *mel de engenho* ou *mel de rapadura*) que referenciava em grande estilo os derivados da cana de açúcar e revelava sua estreita relação com a cultura dos engenhos. A peteca foi renovada com valor distintivo destacado pela companhia enobrecedora, cosmopolita e refrescante de uma bola de sorvete com sabor neutro, para não encobrir o suave sabor das bananas. A nova peteca chega às mesas elegantes como resultado e símbolo de uma síntese ímpar e original, um doce produto da perfeita fusão racial no Brasil, no melhor estilo da “Fábula das três raças” denunciada por Roberto DaMatta (1987).

Encobrimo a expropriação de terras indígenas progressivamente invadidas pelos colonos, seus descendentes, e pelos *senhores* de engenhos e proprietários latifundiários, a peteca de banana do *marketing* oficial não faz referência ao trabalho escravo indígena e negro, sua espoliação, resistências, revoltas e resiliências. Nem à experiência da fome em terras férteis e úmidas onde apesar da abundância de alimentos, é preciso enganar a fome das crianças.

3. "Banana engorda e faz crescer": circuitos turísticos, gastronomia e patrimonialização

Elaborada simbolicamente, como a peteca seguiu na sua "virada gastronômica"? Sabemos que a peteca era sinônimo de escassez e havia se tornado um prato de nostalgia em Bananeiras, transmitido para as novas gerações como uma comida de memória (WORTMANN, 2016) de ricos e pobres. Também importa destacar que nos processos de seleção da memória nem todos os pratos, receitas ou técnicas passam de uma geração a outra: alguns "caem no esquecimento" de todos, outros são esquecidas apenas por alguns grupos, principalmente quando estão associados a estigmatizações, períodos de fome ou eventos trágicos, como lembra Michel Pollak (1989).

Por isso, Montanari (2009) defende que a cozinha pode ser equiparada à linguagem, pois contém e expressa as tradições e identidades coletivas, se constituindo como veículo de autorrepresentação, comunicação e memórias que podem levar a práticas de consumo positivas (prescrição) ou negativas (proscrição) no espaço e no tempo. Sabemos que as memórias alimentares são acionadas de duas formas: memória "de" e memória "para".

Se a memória alimentar "para" guarda um projeto de futuro com novas adaptações e usos, como o turístico, por exemplo, a "memória de" é situada na lembrança de um tempo passado, "no mais das vezes [...] alicerçado numa territorialidade atribuída e até certo ponto naturalizada" (WOORMANN, 2016, p. 61). Geralmente ela "se aproxima da noção de nostalgia" (p. 66), tendendo a ser mais conservadora nos ingredientes, técnicas e rituais de consumo.

Por isso, mais do que hábitos e compor-

tamentos alimentares, a cozinha implica formas de perceber e expressar um estilo de vida particular de um grupo, 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 culturais. Como um dos serviços da hospitalidade, os produtos alimentícios são um importante aspecto da promoção de destinos turísticos (SCHLÜTER, 2009) e do desenvolvimento de mercados e suporte de identidades regionais e locais.

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, hóspedes ou turistas buscam os ingredientes simbólicos do alimento, que fazem dele uma comida com tradição, criação e simbolização, por isso a apresentação de um prato é frequentemente 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 pobres diante de frutas sem valor comercial que elas deviam transformar rapidamente em saciedade com uma receita nutritiva e saborosa de ingredientes acessíveis. A memória da peteca de mulheres pobres, negras e indígenas, de origem rural e majoritariamente descendentes de antigos *moradores* será silenciada em benefício de uma retórica oficial e populista (BOURDIEU, 1996a) que reforça a ênfase da inventividade do "povo bananeirense".

Foi essa "memória enquadrada" (POL-

LAK, 1989) que prosperou em Bananeiras através de uma estratégia de *marketing* viabilizada por *press trips* e *famtours*²⁶, com jornalistas e agentes de viagem que almoçavam na residência pessoal da Prefeita, com o deslocamento custeado ou pela PBTur (a agência paraibana de promoção do turismo), o Sebrae ou governo do Estado. No cardápio, degustação da culinária regional, e entre as sobremesas a peteca de banana.

No contexto promocional de Bananeiras como destinação turística, vale destacar o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) como entidade privada de promoção e desenvolvimento de micro e pequenas empresas²⁷, que se firmou como “um dos principais mediadores e executores da política do governo federal para o artesanato, tendo significativa intervenção na cadeia produtiva”. Também na Paraíba, o “Sebrae considera que intervenções externas ao contexto local são benéficas, pois incrementam os produtos artesanais, conferindo-lhe o que denominam de ‘valor agregado’” (MORAES, 2018, p. 178).

Potencializando esse valor, as *press trips* e *famtours* são importantes modalidades de divulgação do destino turístico,

também chamadas de “visitas técnicas”, criadas para apresentar um roteiro antes de apresentá-lo ao público: enquanto a *press trip* envolve a imprensa na criação de conteúdo informativo, quando “espera-se que os participantes publiquem histórias e imagens sobre a estada” (BRASIL, 2010, p. 48-49), a *famtour* é uma forma de conquistar operadores de turismo

[...] que já comercializam parte do roteiro ou demonstraram na pesquisa de mercado interesse em comercializar o roteiro, para visitar o destino, para que conheçam o local e saibam o que estão oferecendo ao cliente. Essa visita técnica tem como objetivo fazer o operador a “apostar” no roteiro e negociar formas de operar com o receptivo local ou regional, desenhando roteiro com estruturas mínimas e que possa ter sustentabilidade econômica daquela atividade (BRASIL, 2010, p. 48).

Em 2006, Bananeiras estava numa fase propícia ao turismo, pois após o Caminhos do Frio surgiram novas rotas turísticas, dentre elas o Circuito Integrado Civilização do Açúcar²⁸ que, além de Bananeiras, abrangia 20 municípios dos estados de Alagoas, Pa-

26 Como uma “parte da estratégia do governo federal de implantação de uma nova prática de gestão com foco na privatização de serviços até então controlados pelo Estado brasileiro” (MORAES, 2018, p. 175), o Sebrae estimula “parcerias nos setores público e privado, programas de capacitação, acesso ao crédito e à inovação, estímulo ao associativismo, incentivo a educação empreendedora na educação formal, feiras e rodadas de negócios” (SEBRAE..., n.p.).

27 Projeto vinculado ao Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil (BRASIL, 2005) do Ministério do Turismo. Em 2005, este Programa propôs a criação de cinco roteiros em diferentes regiões brasileiras. Na sua segunda edição, em 2008, criou o Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar (RICA), envolvendo a Paraíba.

28 O Sebrae é uma entidade privada de promoção e desenvolvimento de micro e pequenas empresas “por meio de parcerias nos setores público e privado, programas de capacitação, acesso ao crédito e à inovação, estímulo ao associativismo, incentivo a educação empreendedora na educação formal, feiras e rodadas de negócios”. https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/canais_adicionais/conheca_quemsomos Acesso em 01/03/2024.

raíba e Pernambuco, focando o “modo de vida, os saberes e os fazeres entremeados na cultura da cana-de-açúcar, no período colonial” (RAMOS; RIBEIRO, 2015, p. 54). Com a falência das usinas, principal setor de transformação da cana produzida pelos engenhos, ocorreu uma reconversão no uso dessa mesma cana. Anteriormente destinada à elaboração de açúcar e álcool, ela passou a ser utilizada na produção de cachaça artesanal. O desenvolvimento do turismo está intimamente ligado a essa reconversão. Os engenhos não apenas deixaram de produzir cana, mas também destinaram parte de suas terras para passeios a pé, de *jeep* ou a cavalo. As casas grandes, valorizadas como vestígios do passado, em alguns casos foram reconvertidas em hospedarias ou locais para eventos, como festas de casamento.

Nesse contexto, 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”: “Um dia eu recebi um pessoal do Sebrae²⁹ e um grupo de jornalistas lá em casa. Pedi para minha cozinheira fazer peteca, mas ficaram pequenas e escuras. Eu pedi para o motorista ir comprar uma caixa de sorvete sabor flocos para servir junto com a peteca”, conta D. Marta Ramalho.

Ela 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, informação verbal). Ainda segundo seu relato, estava presente nessa ocasião um famoso colunista social³⁰ de João Pessoa, que atua em jornais, rádios e televisão e que comenta e faz referências à vida “social” geralmente destacando feitos e qualidades das elites locais: ele comparou a peteca de banana ao *fondant au chocolat*, sobremesa francesa modificada no Brasil e rebatizada como *petit gâteau*³¹. 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. Geralmente é servido acompanhado de sorvete de creme.

A referida sobremesa chegou ao Brasil em 1996 (IFSP, 2017). Popularizada nos restaurantes frequentados pela classe média nacional, o *petit gâteau* é uma delícia “de rico” não acessível aos consumidores menos afortunados, pois é diferenciado enquanto receita (seu *saber fazer* não é amplamente compartilhado), e é servido em locais/situações elegantes. Ele dispõe de um marcador distintivo inquestionável: o nome

29 Gerardo Rabello escreve regularmente em espaços não-noticiosos locais da Paraíba e notabilizou-se nacionalmente através de uma publicidade convertida em *meme*: “(...) menos Luiza, que está no Canadá.” (GIRALEOMUNDO, 2012).

30 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, (IFSP, 2017, n.p.).

31 Um dos principais grupos representando os povos originários na Paraíba, os Tabajara, também nomeiam a mais importante empresa de radiodifusão pública do estado: a Rádio Tabajara (vinculada ao Governo do Estado).

francês, que não revela a sua origem, mas define sua “linhagem” na alta gastronomia.

Retomando o relato de D. Marta Ramalho sobre o banquete de apresentação da peteca, após associá-la ao *petit gâteau*, o colunista social apelidou a peteca de *petit gâteau Tabajara*, nome que pareceu genial para todos os presentes, pois fazia referência à especificidade local do bolinho e mantinha associação com a sua origem indígena, pois os povos Tabajara são reconhecidamente originários no estado da Paraíba³².

Além desses importantes atributos locais, a denominação de *petit gâteau Tabajara* conferiu elegância e distinção à peteca, dando maior visibilidade ao prato que foi anunciado pelo jornalista como uma descoberta culinária de grande valor culinário e imediatamente gastronimizável, elevando a peteca à condição de sobremesa *gourmet*.

No entanto, o apelido não foi adotado, “não pegou”, e a peteca sobreviveu ao galicismo até o presente, guardando seu nome nativo. Sempre peteca, ela agora estava identificada a uma linhagem francesa (*fondant - petit gâteau - peteca*), o que lhe conferiu prestígio e visibilidade. A partir do momento em que a imprensa se interessou pela peteca, a prefeita e a ex-secretária de turismo se tornaram embaixadoras da sobremesa para divulgá-la como 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 se dirigiu à festa junina promovida pelo já citado colunista

social³³, e lá ela instalou uma barraca para vender peteca: “Só que ele [o colunista] distribuiu as barracas e nos colocou num lugarzinho assim sem futuro, lá na entrada... Já no pavilhão era tudo barraca chique, essas coisas... E a peteca lá no rabo da gata”³⁴ (Ramalho, 2022, informação verbal).

Ela conta que se sentiu injustiçada, até porque tinha financiado a presença de grupos musicais para se apresentarem na festa, e esperava como retribuição o merecido destaque da sua barraca de venda de peteca: onde ela estava exposta, ela não seria vista nem vendida; “*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, informação verbal).

Comer a comida do outro é desfrutar de sua cultura, compartilhar sua história e sua memória. Com essa motivação D. Marta Ramalho visitou mesa por mesa, apresentando a sua versão da história da peteca, ou seja, difundindo a narrativa do aproveitamento inteligente das abundantes bananas daquele município numa receita simples e deliciosa.

Quatro anos depois dessa festa junina e do almoço envolvendo a prefeita e os jornalistas do já citado *press trip*, a peteca é

32 A festa foi realizada no Paço do Leões, uma elegante casa de festas apreciada da alta sociedade de João Pessoa.

33 “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 (nota nossa).

34 O restaurante, fundado em 2013, destaca-se pela sua cozinha contemporânea e internacional. Apesar de não possuir estrela no Guia Michelin, é avaliado com a nota 4,5 no Tripadvisor, em uma escala na qual

servida em importantes endereços da gastronomia local: alguns cafés, sorveterias e restaurantes, como o Terraço Lisboa³⁵, que acrescentou farofa de castanha de caju, açúcar e canela³⁶ e um serviço elegante evocando para si a sofisticação da peteca.

A partir do novo *status* de sobremesa sofisticada, a peteca está entre as prestigiosas sobremesas dos restaurantes elegantes da cidade, ou seja: ela é consumida por um público de alto poder aquisitivo, o que confere relevância tanto aos restaurantes em questão quanto à peteca.

Arrematando a distinção da peteca, o reconhecimento institucional veio em 2013, quando ela foi premiada num concurso gastronômico promovido pelo prefeito subsequente a D. Marta Ramalho (Douglas Lucena). O júri, presidido por uma engenheira de alimentos e professora da Universidade Federal da Paraíba, consagrou a peteca, que venceu na prova da “análise sensorial dos jurados” juntamente com outros pratos produzidos com ingredientes locais como a cachaça, a rapadura e o peixe tilápia. Foi como um prato típico local qualificado e oficialmente reconhecido que, em 2017, a peteca recebeu da Câmara de Vereadores o título de Patrimônio Cultural Imaterial de Bananeiras (BANANEIRAS, 2017).

Vale destacar que este processo de patrimonialização teve um cunho estritamente político, pois a ausência de legislação municipal sobre a matéria desafiou o protocolo instituído e executado pelos órgãos de pro-

teção e defesa do patrimônio cultural nacional, no qual a formalização da demanda de reconhecimento é preconizada por uma instrução processual que inclui, dentre outras peças, a realização de um inventário da referência cultural em questão, o que não foi realizado para a peteca³⁷.

Sabemos também que o reconhecimento patrimonial é uma forma de competir pelo poder simbólico, é estar em cena e se reconhecer como autor (FONSECA, 2009) num microcosmo social sujeito a regras que governam a competição entre seus agentes, que nesse caso não pertencem à sociedade civil, mas ao legislativo municipal. Por isso, o patrimônio deve ser compreendido como expressão particular do campo político, pois:

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, as escolas que fundam, e isso por meio dos interesses específicos que são aí determinados (BOURDIEU, 1996b, p. 61).

No turismo e na gastronomia, “tais agentes podem ser restaurantes, hotéis, chefs de cozinha, críticos, representantes políticos ou os próprios turistas” (GRAEFF; ZOTTIS, 2019, p. 63). Em Bananeiras, mais especificamente, além desses já citados, outros agentes se incorporam ao campo: jor-

35 representa a pontuação máxima. O menor ponto atribuído ao restaurante refere-se ao preço dos pratos, sendo esta a menor nota entre os quatro critérios avaliados: comida, serviço, ambiente e preço..

36 Quando a canela é previamente misturada ao açúcar cristal. Atualmente novas variações adicionam folhas de hortelã à receita original.

37 Notadamente o Decreto nº 3.551/ 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e definiu um programa voltado especialmente para esses patrimônios, e a Resolução nº 001, de 03 de agosto de 2006, publicada no Diário Oficial de 23 de março de 2007

nalistas, empresas de promoção turística e empresarial, grandes proprietários fundiários e empresários do ramo hoteleiro, além daqueles envolvidos na produção de artigos associados à requalificação produtiva para o turismo (especialmente a cachaça, além do lazer de aventura e contato com a natureza).

Reconhecer uma expressão cultural em termos de patrimônio cultural não é apenas categorizá-la ou colecioná-la ao lado de outros produtos e práticas anteriormente delimitados, mas também evidencia um recorte da cultura local, regional ou nacional: “a patrimonialização de pratos típicos oferece elementos retóricos incontornáveis para a reconfiguração de identidades coletivas” (GRAEFF; ZOTTIS, 2019, p. 64). Por isso, a narrativa de uma Bananeiras turística desejava “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), não para preservá-las ou salvaguardá-las, mas para promovê-las como elemento da identidade municipal, lembrando que a peteca não configurava produto ou processo cultural ameaçado.

Considerações finais

A reinvenção da peteca e sua patrimonialização municipal deslocaram a peteca do campo popular para o gastronômico, da invisibilidade cultural para a evidência comercial. No plano simbólico, a peteca caminhou do campo socialmente periférico e cotidiano para as mesas da restauração citadina onde a elite consome a nova peteca em almoços e jantares gastronômicos, ou como diria Ellen Woortmann (1992): ele migrou de memória “de” tradição para memória “para” o turismo. Revisitada, mas ainda considera-

da pelos locais como “autêntica”, os agentes (donos de restaurantes, gestores municipais e agentes de turismo) reconhecem ou construíram sua especificidade autóctone adequada às novas demandas dos visitantes que a consomem a preços proibitivos, enquanto a maioria dos pobres da cidade a produzem em casa, segundo a circunstância e o acesso, adicionando ou não sorvete, castanha de caju ou mel de engenho.

Hoje, a peteca consumida na cidade não é mais *engana bucho*; ela é delícia *gourmet*, herdeira mais ou menos bastarda (ou legítima) da *civilização do açúcar*. Compreendida como um bem comercial e gastronômico, turístico e patrimonial, com distinção no sistema culinário local, a peteca é uma sobremesa que revela, graças ao discurso externo ao grupo dominado de sua origem, o patrimônio cultural local na sua forma “tradicional” ou gastronômica, e revela metaforicamente a longa história de espoliação, conflitos, reconversões produtivas e sociais da Bananeiras abastada e miserável, de ontem e de hoje.

Referências

- ALMEIDA, M. A. Lembrando Pedro Augusto de Almeida no seu Centenário. Natal: Print Ltda., 1994.
- ALMEIDA, M. A. de. O barão de Araruna e sua prole. João Pessoa: A União, 1978
- BANANEIRAS. Lei Municipal nº 771/2017. Declara a Peteca de Banana Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Bananeiras-PB, 2017.
- BOUDIN, M. H. Dicionário de tupi moderno: dicionário Tembê-Tênêthar do Alto do Rio Gurupi. 1978. São Paulo: Conselho Estadual de Artes e Ciências Humanas.
- BOURDIEU, P. Você disse “popular”? Revista Brasileira de Educação. n.1, jan-abril, p. 16-26, 1996a.
- BOURDIEU, P. Razões práticas: sobre a teoria da ação. Campinas: Papirus, 1996b.

- 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, 2010.
- CAMARGO, L. O. L. Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 42-69, mai. 2015.
- CASTRO, J. *Fisiologia dos tabus*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nestlé Industrial e Comercial, 1941.
- CORDEIRO, R. S. *Os Caminhos do Frio no desenvolvimento do brejo paraibano*. 2014. 105 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Estadual da Paraíba. Campina Grande-PB, 2014.
- DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- DE CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. Petrópolis/RJ: Vozes, 1994.
- DORIA, C. A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FONSECA, M. C. L. "Para além da *pedra e cal*: por uma concepção ampla de patrimônio cultural". In: ABREU, R.; CHAGAS, M. (orgs.). *Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 59-79.
- GARCIA-PARPET, M-F.; RAMIRO, P. A. *Cachaça: de bebida para escravo à bebida de elite? Recomposição de elites agrárias no Nordeste e valor simbólico dos alimentos*. No prelo.
- GIRALEOMUNDO. *Luiza está no Canadá*. 13/01/2012. Disponível em: <https://youtu.be/BVxcWbh9HWE>. Acesso em: 13 de jan. 2022
- GRAEFF, L.; ZOTTIS, A. M. Turismo e patrimônio cultural: revisitando uma polêmica típica por meio de pratos típicos. *Revista Confluências Culturais*, Joinville-SC, v. 8, n. 3, 2019.
- HERCKMAN, E. 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://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Aherckman-1886-parahyba/herckman_1886_parahyba.pdf. Acesso em: 27 set. 2021.
- GUIMARAES, M. S. *Diáspora africana na Paraíba do Norte: trabalho, tráfico e sociabilidade na primeira metade do século XIX*. Dissertação (Mestrado) – UFPB/CCHLA, João Pessoa, 2015.
- IBGE. *Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias: 2017* / IBGE, Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro: IBGE, 2017.
- 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.
- LOPES, F. M. *Em nome da liberdade: as vilas de índios do Rio Grande do Norte sob o diretório pombalino no século XVIII*. 2005. 699 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2005.
- MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: MACIEL, M. E. (orgs.). *Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação* [online]. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005. p. 49-55. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2021.
- MONTANARI, M. (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.
- MORAES, C. G. M. S. M. *Renascença extraordinária: dinâmica social e produtiva em transformação no Cariri Paraibano*, 2018. 280 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.
- NOVAES, J. 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.
- OLIVEIRA, J. P. Uma etnologia dos "índios misturados"? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais.

- Mana [online]. 1998, v. 4, n. 1, p. 47-77. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-93131998000100003>. Acesso em: 06 out. 2022.
- ORTIZ, R. Românticos e folcloristas: cultura popular. São Paulo: Olho d'Água, 1992.
- POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Revista Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.
- RAMOS, S. P.; RIBEIRO, L. 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, n. 1, p.52-81, 2015. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/oit/article/view/52889/51639>. Acesso em: 7 de ago. de 2022. 014.
- SEBRAE. Sebrae-PB. *O Sebrae na Paraíba* [online]. 2014. Disponível em: http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pb/quem_somos?codUf=16. Acesso em: 26 mar. 2024.
- SEBRAE. Sebrae: a força do empreendedor brasileiro. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/canais_adicionais/conheca_quemsomos. Acesso em: 01 mar. 2024.
- SANTOS, R. M. História da peteca. jun./2020. Disponível em: <https://cbpeteca.org.br/historia-da-peteca/>. Acesso em: 20 abr. 2024.
- SILVA, Manoel L. *Bananeiras: uma visão do passado*. João Pessoa: Sal da Terra, 2016.
- SILVA, M. L. *Bananeiras: apanhados históricos*. João Pessoa: Sal da Terra, 2007.
- SILVA, M. L. *Bananeiras: sua história, seus valores*. João Pessoa: Ipê, 1997.
- SCHLÜTER, R. G. Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recurso cultural. In: CAMARGO, P.; CRUZ, G. (orgs.) *Turismo Cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências*. Ilhéus: 2009. p. 251-277.
- TUDO GOSTOSO. *Peteca de banana*. Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/80231-peteca-de-banana.html>. Acesso em: 01 mar. 2024.
- WOORTMANN, E. F. Memória alimentar: prescrições e proscricões. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (orgs.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016. p. 55-88.
- WOORTMANN, E. F. Da complementariedade à dependência: espaço, tempo e gênero em comunidades "pescqueiras" do Nordeste. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Campinas. v. 7, n. 18, p. 41-61, fev. 1992.

RESUMO

Em Bananeiras, cidade paraibana que tem a banana no toponímico, canaviais disputam espaço com pomares historicamente cultivados por pequenos e grandes proprietários fundiários. Moradores e meeiros não tinham a autorização para plantá-los próximos a seus roçados, tornando excepcional o acesso às frutas para os mais pobres. Mesmo as abundantes bananas só eram consumidas por eles quando muito maduras e sua venda comprometida. Era quando cozinheiras anônimas e habilidosas transformavam-nas em petecas de banana; bolinho “mata-fome” oferecido preferencialmente às crianças. Reconversões produtivas conduziram Bananeiras ao turismo a partir dos anos 2000, quando cresceu o investimento simbólico de produtos “típicos” como a peteca de banana. Adaptada aos visitantes, ela se tornou gastronomia e foi declarada patrimônio oficial local. Este artigo busca compreender as transformações da peteca seguindo a memória de seu consumo socialmente diferenciado, focando nos diversos agentes da Rota Caminhos do Frio (2006), de significativa influência nesse processo.

PALAVRAS-CHAVE

Peteca de banana. Turismo. Brejo. Gastronomia. Patrimonialização.

ABSTRACT

In Bananeiras, a town in Paraíba that has bananas in its place name, sugar cane plantations competed for space with orchards historically cultivated by small and large landowners. Residents and sharecroppers were not authorised to plant them next to their fields, making access to fruit exceptional for the poorest. Even the abundant bananas were only consumed by them when they were very ripe and their sale was jeopardised. That's when anonymous and skilful cooks would turn them into banana *petecas*, a “hunger-killer” dumpling offered preferably to children. Economic conversions led Bananeiras to tourism from the 2000s onwards, when the symbolic investment in “typical” products such as the banana *peteca* grew. Adapted for visitors, it became gastronomy and was declared official local heritage. This article seeks to understand the transformations of the *peteca* following the memory of its socially differentiated consumption, focussing on the various agents of the Caminhos do Frio Cultural Route (2006), which had a significant influence on this process.

KEYWORDS

Peteca de banana. Banana. Tourism. Gastronomy. Heritage. Heritagization.

Recebido em: 28/01/2024
Aprovado em: 30/04/2024