

DO SABOR À TRADIÇÃO: VIVÊNCIA COM O BOLO MANZAPE NO SÍTIO SANTA LUZIA EM UBAJARA – CE

Thaís Soares Passos ¹
José Enildo Elias Bezerra ²

RESUMO

Este projeto tem como foco a valorização da prática tradicional de produção do Bolo Manzape, um alimento típico da Serra da Ibiapaba - Ceará - Brasil, cuja confecção envolve saberes e técnicas transmitidas oralmente entre gerações. A pesquisa trata-se de uma abordagem qualitativa e descritiva, realizada por meio de uma vivência na comunidade rural do Sítio Santa Luzia, na cidade de Ubajara - CE, localizada na região Noroeste a 320 km da Capital do estado. A tradição é mantida há treze anos por uma família da região. A produção do bolo manzape, tem sua culminância durante o período da quaresma, especificamente no período da semana santa, esse produto envolve práticas coletivas, simbólicas e culturais, destacando-se como manifestação de comensalidade, fé e solidariedade. A análise evidenciou o valor cultural e identitário dessa prática que vai além do ato de cozinhar, revelando-se um patrimônio imaterial que resiste à homogeneização dos hábitos alimentares e contemporâneos. A metodologia incluiu observação na produção do bolo, envolvendo os registros fotográficos, anotações em diário de campo, o que permitiu compreender não apenas as etapas técnicas do preparo, como a fermentação da mandioca e o uso das folhas de bananeira, mas também os significados afetivos e sociais envolvidos. O estudo reforça a importância da preservação de saberes tradicionais e aponta o potencial do bolo manzape como elemento de fortalecimento do turismo gastronômico sustentável na região. Ao promover essa prática, contribui-se para o desenvolvimento territorial com base na valorização da cultura, da memória coletiva e da identidade local.

Palavras-chave: Comensalidade; Identidade cultural; Patrimônio imaterial; Saberes tradicionais; Turismo gastronômico.

¹ Graduanda do Curso Tecnólogo em Gastronomia do Instituto Federal do Ceará - IFCE, Thaís Soares Passos ;

² Doutor pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro -UERJ, Prof. Do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, jose.enildo@ifce.edu.br



INTRODUÇÃO

A valorização da prática tradicional de produção do bolo Manzape configura-se como uma ação estratégica para a preservação da cultura alimentar e da memória coletiva da população da Serra da Ibiapaba - CE.

Trata-se de um saber-fazer que extrapola o campo da culinária e adentra o domínio das práticas culturais, simbolizando modos de vida, relações sociais e formas de pertencimento construídas historicamente. O bolo Manzape, nesse sentido, não é apenas um alimento típico, mas um elemento identitário que expressa a continuidade de tradições transmitidas oralmente entre gerações, constituindo-se como um patrimônio imaterial de relevância social e histórica.

Essa prática tradicional carrega consigo técnicas específicas, o uso de ingredientes locais e um repertório simbólico que articula passado e presente, representando uma forma de resistência cultural frente aos processos de homogeneização e industrialização alimentar. Ao mesmo tempo, evidencia o papel da comensalidade e da coletividade na organização das práticas sociais da comunidade, sendo o preparo do bolo frequentemente associado a momentos de encontro, cooperação e partilha de saberes. Assim, sua valorização não apenas reforça os vínculos comunitários, mas também contribui para o fortalecimento da identidade cultural local.

Além disso, reconhecer e promover esse tipo de prática tradicional insere-se em uma perspectiva mais ampla de desenvolvimento territorial e valorização do patrimônio cultural, especialmente no contexto do turismo gastronômico. A produção artesanal do bolo Manzape, quando associada às narrativas locais e ao engajamento comunitário, pode tornar-se um atrativo sustentável, capaz de gerar benefícios econômicos e sociais, ao mesmo tempo em que preserva a autenticidade das tradições regionais.

A escolha por abordar este tema parte da atuação no grupo de pesquisa³ Memórias e Narrativas dos Moradores da Serra da Ibiapaba: um olhar sobre a cidade de Ubajara - Ceará, que tem como objetivo compreender os diversos saberes e práticas relacionados à aprendizagem ao longo da vida, com ênfase nas experiências de adultos

³ Grupo de pesquisa criado no ano de 2023 “Memórias e Narrativas dos Moradores da Serra da Ibiapaba :um olhar sobre a cidade de Ubajara – Ceará” disponível em: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/3368870453254686



da região. O estudo do bolo Manzape insere-se nesse escopo ao buscar compreender de que maneira os conhecimentos tradicionais associados à sua produção contribuem para a construção de identidades, para a transmissão intergeracional de saberes e para a valorização da memória cultural dos moradores da Serra da Ibiapaba. Trata-se, portanto, de uma tentativa de reconhecer e documentar práticas que, embora muitas vezes invisibilizadas, revelam formas potentes de aprendizagem e resistência cultural. A relevância deste projeto reside em seu potencial de fortalecer o sentimento de pertencimento comunitário, preservar o patrimônio imaterial local e estimular novas iniciativas de valorização da cultura alimentar regional.

METODOLOGIA

A realização da pesquisa foi organizada em duas etapas principais, de natureza qualitativa e descritiva, fundamentada em procedimentos da pesquisa etnográfica e da observação participante. Essa abordagem privilegia o levantamento de saberes tradicionais por meio da interação direta com os sujeitos e do acompanhamento prático das técnicas de produção.

A pesquisa foi desenvolvida na comunidade de Santa Luzia, situada a aproximadamente 3 km do centro do município de Ubajara – CE. Trata-se de uma comunidade rural caracterizada pela manutenção de práticas agrícolas tradicionais e pela cooperação intergeracional.

Os participantes principais foram membros da família Pereira, reconhecidos localmente como detentores do saber tradicional relacionado ao preparo do bolo Manzape. A escolha dos participantes ocorreu por amostragem por conveniência e indicação comunitária, priorizando aqueles com maior envolvimento histórico na produção.

A coleta de dados foi realizada por meio de conversas informais, registros em diário de campo, acompanhamento participante e registros fotográficos. As conversas informais foram conduzidas no ambiente doméstico e tiveram como foco as narrativas sobre o modo de preparo, as variações históricas, as memórias e os significados culturais associados à prática. Os registros em diário de campo contemplaram observações e descrições detalhadas das etapas do processo, das interações entre os participantes e das percepções da pesquisadora ao longo das visitas. O acompanhamento



participante permitiu vivenciar e observar diretamente as etapas de produção do bolo, desde a fermentação da mandioca até a cocção final, enquanto os registros fotográficos documentam os instrumentos, o ambiente e o contexto social em que a prática se desenvolve.

A primeira etapa da pesquisa consistiu no levantamento de informações junto à família Pereira, com o objetivo de compreender o modo de preparo tradicional do bolo Manzape, os instrumentos utilizados e as transformações ocorridas ao longo do tempo.

Os relatos indicaram que, em períodos anteriores, o processo de produção envolvia maior participação da comunidade, com divisão espontânea de tarefas e forte espírito de colaboração, o que reforça o caráter coletivo e simbólico da prática.

A segunda etapa envolveu o acompanhamento prático da produção, observando todas as fases do processo, desde a fermentação da mandioca até a cocção do bolo. Durante essa vivência, foram realizadas anotações de campo e registros fotográficos que possibilitaram documentar os saberes tradicionais e compreender os aspectos culturais e identitários que permeiam a prática.



REFERENCIAL TEÓRICO

A alimentação é um fenômeno cultural complexo que vai além da função biológica de nutrir o corpo. Os hábitos alimentares de um povo carregam significados sociais, históricos, religiosos e simbólicos que contribuem para o sentimento de pertencimento e reforçam a identidade coletiva.

É possível observar que a relação entre comida e cultura se manifesta não apenas nos ingredientes utilizados, mas também nos modos de preparo, nos gestos à mesa, nos rituais de partilha e nos espaços onde o alimento é consumido.

Por isso, mais do que uma necessidade fisiológica, comer é também um ato social que envolve memória, afeto e tradição. Práticas alimentares tradicionais, como a produção do Bolo Manzape, revelam saberes transmitidos de geração em geração, os quais se articulam à história e à organização social das comunidades. Essas práticas expressam valores culturais profundos e, ao mesmo tempo, refletem transformações sociais, econômicas e tecnológicas.

Para , (FRANCO,2010,p.25) ,tais hábitos culinários não são movidos apenas pelo instinto de sobrevivência, mas, expressam a história, a geografia, o clima, a organização social e as crenças de um povo. A produção e o consumo de alimentos estão profundamente ligados à forma como grupos humanos se reconhecem e organizam-se culturalmente.

Nessa esteira, (POLLAK, 1992, p. 204) considera fundamental o conceito de memória, pois as tradições estão em evidência. O autor ressalta que “ a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si”.

Como destaca o autor, não há identidade sem memória, tanto no âmbito individual quanto coletivo, a identidade se constrói a partir das nossas memórias e vivências. Para (MONTANARI, 1996), o compartilhamento dos alimentos através da comensalidade também propicia a transmissão de valores entre seus participantes. Nesses momentos, se expressam identidades e podem ocorrer mudanças sociais, por meio do mecanismo antropológico do dom e da contrapartida. A depender do modo como o alimento é



oferecido e de quem o oferece, o gesto pode ser interpretado como generosidade, veneração, sujeição ou simplesmente como um ato de pertencimento a um grupo social.

Na mesma linha,(BIENASSIS apud SANTANA, 2011, p. 132) complementa que “a alimentação é, por vezes, o suporte de uma identidade que nós pretendemos defender é um recurso a preservar em nome da diversidade cultural”, ou seja, preservar receitas e modos de preparo tradicionais é também preservar a diversidade cultural, o que se torna ainda mais necessário frente à padronização alimentar imposta pela globalização.

Assim, ao registrar e valorizar a produção do Bolo Manzape, não se trata apenas de manter viva uma receita, mas de defender um sistema simbólico completo, com saberes, afetos, pertencimentos e sentidos que compõem a cultura alimentar da região e contribuem para a construção de uma identidade cearense autêntica e resistente.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção do Bolo Manzape acontece, tradicionalmente, durante a Semana Santa, período marcado por práticas de jejum e orações e marcado também por ações de ajuda aos necessitados, e que carrega significados profundos para a comunidade. Os bolos são preparados em grande quantidade e, ao final do processo, divididos entre os familiares participantes e também oferecidos como esmolas para aqueles que mantêm o costume de pedir alimentos durante esse período religioso. A prática é compreendida como um ato de partilha, fé e gratidão, conectando o alimento à espiritualidade e reforçando os laços comunitários.

Para a obtenção da massa puba, foi colhida uma quantidade significativa de mandioca, que passou inicialmente por um processo de lavagem para a retirada dos excessos de terra. Em seguida, as raízes foram colocadas de molho por um período de 15 dias, imersas em baldes de água para que ocorresse a fermentação natural. Passado esse período, quando as raízes apresentavam uma textura mole e fermentada, realizou-se a escorrida da água e a retirada manual das cascas.

Posteriormente, a mandioca foi passada por um moinho, transformando-se em uma massa ainda úmida, que foi submetida a uma nova lavagem e, em seguida, à peneiração, com o objetivo de extrair os fiapos remanescentes. O processo de lavagem é repetido diversas vezes para reduzir a acidez característica da mandioca fermentada, resultando em uma massa mais suave e adequada ao preparo do bolo.



Após essa etapa, a massa foi cuidadosamente colocada em sacos de pano, pendurada e deixada de um dia para o outro, a fim de que toda a água restante fosse eliminada. Esse é um procedimento essencial para garantir a textura ideal da puba que será utilizada na confecção do Bolo Manzape.

Figura 1: Massa pendurada em sacos de pano



Fonte: autora

Com a massa devidamente preparada, procede-se ao preparo dos demais ingredientes. O coco é ralado manualmente e as rapaduras são derretidas, formando um melado utilizado para temperar a massa, conferindo-lhe sabor e textura característicos. Em seguida, realiza-se a preparação das folhas de bananeira, que servirão de suporte para a cocção. As folhas são colocadas rapidamente sobre a fôrnelha, processo que as torna mais maleáveis e também atua como uma forma de higienização. Posteriormente, são cortadas em formatos retangulares e, no centro de cada uma, é depositado um punhado da massa temperada.



As folhas são então cuidadosamente enroladas, formando unidades que são colocadas para assar no forno, o mesmo utilizado para a torrefação da farinha. Durante esse processo, é fundamental manter constante atenção, especialmente na hora de virar as unidades, a fim de evitar que a massa queime e garantir um assado uniforme.



Fonte: autora



Fonte: autora

A observação e participação na produção do Bolo Manzape possibilitaram compreender que essa prática transcende o ato de cozinhar. Trata-se de um processo profundamente enraizado na cultura local, repleto de significados simbólicos, afetivos e religiosos.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência revelou como os saberes tradicionais, transmitidos ao longo das gerações, ainda resistem ao tempo, mesmo diante das mudanças nos hábitos alimentares contemporâneos. A dimensão religiosa e comunitária observada especialmente no fato de o bolo ser preparado durante a Semana Santa e distribuído como esmola reafirma o caráter simbólico do alimento, que assume o papel de oferenda, partilha e solidariedade. Esse gesto de doar, aliado ao trabalho coletivo da produção, reforça vínculos sociais e espirituais, consolidando a prática como um importante marcador de identidade da comunidade.

Além disso, destacou-se o papel da comensalidade, entendida como a experiência de preparar e partilhar o alimento em grupo. O envolvimento de diferentes membros da família na divisão de tarefas, desde a preparação dos ingredientes até o cuidado no forno, fortalece a noção de pertencimento e cooperação. Como apontam estudos sobre cultura alimentar, a comensalidade é também um espaço de transmissão de valores, afetos e conhecimentos.

Outro aspecto importante foi o contato direto com as técnicas tradicionais, como a fermentação da mandioca por 15 dias, o uso do moinho, o corte e o preparo manual das folhas de bananeira. Essas práticas demonstram uma resistência à padronização dos alimentos e à mecanização das cozinhas, mantendo vivas formas de fazer que carregam memória, identidade e história.

Com base nas observações realizadas, compreende-se que a produção do Bolo Manzape reúne características típicas de um bem de natureza imaterial, pois envolve saberes e modos de fazer transmitidos oralmente, práticas coletivas e rituais simbólicos relacionados à fé e à solidariedade. No Brasil, o patrimônio imaterial inclui também os modos tradicionais de preparo de alimentos que configuram heranças culturais e saberes coletivos. Nesse sentido, a prática observada pode ser reconhecida como uma expressão legítima do patrimônio cultural imaterial cearense, cuja salvaguarda é essencial para a preservação da identidade local.

A experiência também permitiu refletir sobre o potencial do Bolo Manzape como expressão do turismo gastronômico. A vivência proporciona uma imersão cultural



autêntica, que poderia ser valorizada por meio de roteiros turísticos de base comunitária, reforçando não só a economia local, mas também a preservação dos saberes populares.

Durante muitos anos, o município de Ubajara exerce um papel fundamental no contexto turístico da região da Serra da Ibiapaba, contribuindo diretamente para o fomento da economia local. Atualmente, torna-se ainda mais necessário investir em alternativas turísticas sustentáveis, que promovam o desenvolvimento territorial com base na valorização da cultura, da identidade e da participação comunitária.

Nesse cenário, o turismo gastronômico surge como uma estratégia relevante e alinhada às demandas do mercado contemporâneo, que busca por experiências autênticas, simbólicas e enraizadas nas práticas tradicionais.



REFERÊNCIAS

BARROSO, Eloísa Pereira; SANTANA, Thalita Kalix G. As relações entre cultura alimentar e turismo. 6. ed. Brasília: **CENÁRIO**, 2016. 104 p. v. 4.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Org.). História da alimentação. 2. ed. São Paulo: **Estação Liberdade**, 1996.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5. ed. São Paulo: **SENAC**, 2010.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: Editora da **UFSC**, 2013.

