

Cidade: **Pacatuba** Estado: **CE**

As Pamonhas e o Quarentão de Vanuza

Trinta e nove anos de vida deram a Maria Vanuza do Nascimento Silva o dom de seus quitutes. Filha de Moacir Andrade Silva e Maria Luiza Nascimento Silva, Vanuza prepara receitas que faz muito sucesso na família, a pamonha e o quarentão, ambos de grande importância para a cultura do município em que está inserida.

Moradora da Rua Luis Costa da Silva, nº 32, Vanuza revela como surgiu o gosto pela culinária com pamonha e o quarentão. “A pamonha eu aprendi com minha mãe. Rala o milho, o coco e tira o leite, passa o milho no ralo e passa tudo no liquidificador, depois passa tudo para a palha do milho ou no saco, coloca água na panela pra ferver e coloca dentro da panela as pamonhas”.

E prossegue: “ para o quarentão, pega a massa do milho, faz como se fosse um mingau, bota açúcar e sal. Vai o açúcar, a massa na panela e o leite de coco e mistura até ficar grosso, leva pro fogo por 20 minutos e coloca em outras vasilhas”.

Vanuza prepara esses pratos para o consumo da família e ensina a técnica a filha chamada Jéssica que lhe ajuda no preparo. É uma prática hereditária que ela traz de sua mãe e segundo Vanuza o ofício lembra muito quando era apenas uma aprendiz. Hoje, a mesma pode ser considerada mais uma das cozinheiras que traz o trabalho desde sua origem.

* Pesquisa realizada em 22 de abril de 2008. Pesquisadores: Antonio Gomes (21 anos), Paulo Silva (17 anos) e Neto Rodrigues (16 anos). Redator: Edson Braz (18 anos). Digitador: Edson Braz (18 anos).