

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

D. Maria e sua culinária

Comunidade Indígena Pitaguary, Monguba. Quem passa por esse bairro logo conhecerá Maria Luiza da Silva, a Maria Luiza da Silva, a Maria do Zé Branco, filha de Pedro Pereira do Nascimento e Francisca Maria de Jesus, uma culinária de mão cheia.

Dona Maria aprendeu a fazer várias receitas tradicionais; canjica e pamonha. Ela mesma planta e colhe a matéria prima para o trabalho, entre os meses de março até dezembro. A dona de casa explica como faz seus pratos que agrada muito a quem prova suas delícias. “Para fazer canjica rala o milho, depois bota numa panela, bota o açúcar, leite e queijo. O milho ralado tem que peneirar. Para a pamonha rala o milho, coloca o açúcar, leite, depois embrulha a mistura numa palha de milho ou palha da bananeira. Bota na água para ferver no fogão à lenha, deixa uma hora, depois já pode comer”. E destaca: “faço milho cozido também. Coloca na panela com água para ferver com sal a gosto”.

Maria prepara suas delícias para o consumo da família, que adora os pratos dela, além de servir de inspiração para os filhos e netos aprenderem. Aos 65 anos, Maria prossegue fazendo sua culinária que pelo menos por um minuto reúne toda a família em sua casa. Um momento de apreciação e diversão.

* Pesquisa realizada em 24 de abril de 2008. Pesquisadores: Daniele da Silva (17 anos), Francilene Costa (17 anos) e Jade Andrade (16 anos). Redator: Edson Braz (18 anos). Digitador: Edson Braz (18 anos).