

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

### **O Mucunzá de Valda**

Mucunzá, prato tipicamente nordestino do Ceará e que faz muito sucesso. Para Maria Valdelice do Nascimento Silva, 46 anos, o ofício é um de seus cardápios favoritos, uma técnica muito conhecida para ela. Filha de Moacir Andrade da Silva e Maria Luiza do Nascimento Silva, Valda nos mostra como o ofício é de fácil preparo:

Coloca o milho de molho, aí coloca o milho pra cozinhar e coloca açúcar, leite, manteiga, o creme de leite ou leite moça ( leite condensado). Eu inventei de fazer só olhando minha mãe fazer. Uso panela e concha e faço no fogão a lenha. Valda destaca que sua filha Amanda já tomou gosto pelo ofício e já sabe produzir sozinha.

Além de fazer mucunzá, a dona de casa também destaca um trabalho que na comunidade é importante: o tapete. “Faço por vontade própria, em casa, sentada na cadeira. Uso pedaços de pano colorido, tesoura, agulha própria para tapete e uma tela ou saco de nylon e saco de batata. Uso linha para fazer o embanhado com agulha comum”.

Os ofícios de Valda é uma prática cultural que lhe dá prazer e a mesma relata:

“Quando você pega uma coisa que você não gosta de fazer sai malfeito”. Além de ajudar na renda familiar, tornando a cultura de Pacatuba uma variada riqueza da arte.

---

\* Pesquisa realizada em 24 de abril de 2008. Pesquisadores: Antonio Gomes (21 anos), Neto Rodrigues (16 anos) e Paulo Silva (17 anos). Redator: Edson Braz (18 anos). Digitador (Edson Braz (18 anos).