

# Do pilão ao rubacão: continuidades e ressignificações gastronômicas do arroz vermelho no brejo paraibano<sup>1</sup>

Josélio Sales, UFPB

**Resumo:** O arroz vermelho (*Oryza sativa L.*), introduzido no Brasil no século 16, foi amplamente cultivado na Bahia e Maranhão, onde era conhecido como arroz-da-terra. A Paraíba é considerada o refúgio desse arroz no Brasil, especialmente no Vale do Piancó, onde é cultivado em pequenas propriedades. Antes, era beneficiado pelas próprias famílias e vendido nas feiras livres e nos pequenos comércios locais (bodegas). No Brejo paraibano, até a década de 1960 predominava, acompanhando o feijão e a “mistura” (proteína), preparado na “água e sal”, com carne e/ou costela suína salgadas. No entanto, era substituído nas festividades: casamento, batizado ou festas de inauguração de casa (festas da cumeeira), quando o tipo branco assumia o protagonismo, cozido separadamente e “afinado” na “graxa (caldo gordo) de galinha” e chamado “arroz de festa”. O objetivo deste trabalho, que faz parte de uma pesquisa de doutorado, é compreender as continuidades no sistema de plantio e distribuição do arroz vermelho para a população local em suas práticas cotidianas e sua ressignificação pela gastronomia de Bananeiras (PB), observando os restaurantes instalados na cidade e que integram um projeto de turismo iniciado em 2006 com foco em condomínios fechados. Busco entender quem são os produtores e como se beneficiam dessa ressignificação gastronômica. Como a população local usa-o cotidianamente, e principalmente no preparo dos pratos “chave” da culinária festiva local como o rubacão. Finalmente, busco compreender com o cereal tem sido apropriado ou reinterpretado pela gastronomia produzida naquele município.

**Palavras-chave:** Arroz vermelho. Brejo Paraibano. Rubacão.

## Introdução

O município de Bananeiras, localizado no norte do estado da Paraíba, está situado a 130 km de João Pessoa (capital), a 72 km de Campina Grande (segunda maior cidade do estado) e a 145 km de Natal (capital do Rio Grande do Norte), o que sinaliza uma localização "privilegiada" para atrair visitantes/turistas. Conta com uma população de 23.134 habitantes (IBGE, 2022<sup>2</sup>). A localidade está situada a 526 metros de altitude em uma região serrana, caracterizada por temperaturas médias de 31°C no verão e 18°C no inverno. Faz parte da região cultural e identitária do Brejo, uma área úmida no Planalto da Borborema, composta por rochas cristalinas e recortada por vales, rios e riachos

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024).

<sup>2</sup> <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/bananeiras/panorama>.

(Cordeiro, 2014). A região identitária é uma parte do território que possui uma identidade diferenciada do seu ambiente circundante, permitindo sua demarcação com base em características específicas e observáveis (Castro, 1992).

O município foi um importante produtor de café entre o final do século XIX e a década de 1920. Desde a segunda metade da década de 2000, vem emergindo como cidade turística, destacando-se pelos condomínios horizontais de inverno, paisagem natural, casario do final do século XIX e início do XX, e pelo patrimônio imaterial.

Este projeto tem valorizado o patrimônio alimentar local, como a Peteca de banana<sup>3</sup> e o arroz vermelho, plantado e consumido por gerações de brejeiros e brejeiras, colocando o cereal como patrimônio alimentar, “o complexo conjunto de práticas e conhecimentos, valores e crenças, técnicas e representações sobre o quê, quando, como, com quem e por que se come o que se come em uma determinada sociedade” (Espeitx, 2004, p. 195). A cultura alimentar se desenvolve no contexto das relações sociotécnicas de uma sociedade com seu ambiente, estabelecendo categorias e classificações que originam um sistema de normas e regras em torno da comida. Assim, inclui os produtos, técnicas de produção e elaboração, valores, crenças, usos, costumes e formas de consumo a ela associados. O patrimônio alimentar de um grupo é uma seleção de sua cultura alimentar à qual é atribuído um caráter de "tradicionalidade", embora não abranja toda a sua produção e consumo, por vezes, nem mesmo representam fielmente uma parte dela.

Conforme Elena Espeitx (2004), no processo de patrimonialização, certos componentes de uma cultura alimentar são fragmentados e descontextualizados, o que altera seus sentidos e funções, inserindo-os em uma nova realidade. A seleção é influenciada pelo padrão alimentar da sociedade que o patrimonializa, considerando seus gostos, preferências e valores, mais do que pela sociedade de origem dos pratos e produtos patrimonializados. A patrimonialização de um patrimônio alimentar parece mais uma reinterpretação do que uma recuperação, embora este último termo seja amplamente utilizado ao discutir produtos e receitas "tradicionais". Todo esse processo de seleção, fragmentação, descontextualização, modificação de usos e funções, adaptação e reinterpretação é explicado pelo papel que será atribuído ao patrimônio, pelo pelos interesses que servirá, especialmente aos usos econômicos em projeto turístico.

No projeto turístico iniciado em 2005, com a mudança de gestão municipal em Bananeiras, foi criado o roteiro turístico intermunicipal "Caminhos do Frio: Rota

---

<sup>3</sup> A Peteca de banana é uma sobremesa típica de Bananeiras-PB, feita com banana, farinha de trigo e ovos, frita e polvilhada com açúcar e canela, servida com sorvete Sales e Chianca (2022).

Cultural", inspirado nas Rotas do Vinho francesas e no Circuito do Frio de Pernambuco<sup>4</sup>. Inaugurada em 2006, a rota envolveu seis municípios vizinhos e destacou a culinária como parte importante da cultura. As comidas típicas se tornaram produtos apresentados aos turistas e reelaborados pelos moradores e empreendedores locais, com finalidade de atrair viajantes através da gastronomia.

Dado esse cenário, o objetivo deste trabalho é compreender as continuidades no sistema de plantio e distribuição do arroz vermelho para a população local em suas práticas cotidianas e sua ressignificação pela gastronomia de Bananeiras (PB), observando os restaurantes instalados na cidade e que integram um projeto de turismo com foco em mais de 18 condomínios fechados de casas individuais dali. Em outras palavras, busco entender quem são os produtores e como se beneficiam dessa ressignificação gastronômica. Como a população local usa o arroz cotidianamente, e principalmente no preparo dos “pratos-chave” da culinária festiva local como o rubacão (uma variação do baião de dois), acompanhante contemporânea da carne de sol. O que se traduz na seguinte questão: como o arroz vermelho tem sido apropriado ou reinterpretado pela gastronomia produzida naquele município?

## **O cultivo de arroz no Brasil**

O arroz é um dos cereais mais cultivados e consumidos globalmente, sendo o alimento básico para mais da metade da população mundial. O Brasil ocupando a nona posição e sendo o maior produtor do Ocidente (Conab, 2015). Não se tem certeza se é originário da Índia ou da China. Mas sabe-se que por volta de 2.800 a.C. era a planta sagrada do imperador da China (Flandrin; Montanari, 1998). O arroz vermelho é da mesma espécie do arroz branco (*Oryza sativa L.*) e foi o primeiro a ser cultivado mundialmente (Ribeiro, 2018).

O arroz foi introduzido no Brasil pela expedição de Pedro Álvares Cabral, sendo seu cultivo em território brasileiro registrado a partir de 1530, na capitania de São Vicente. Posteriormente, disseminou-se pelo litoral, chegando à Bahia no século XVI e à Província do Maranhão no século XVII, consolidando-se como o principal cereal cultivado. As primeiras sementes foram levadas ao Maranhão por intermediários dos Açores (Pereira, 2002), onde os agricultores locais difundiram a cultura, denominando-a arroz-de-veneza.

---

<sup>4</sup> Criado em 1999 como Circuito do Frio, é denominado Festival Pernambuco Nação Cultural (FPNC). A rota inclui as cidades de Garanhuns, Triunfo, Bezerros, Taquaritinga do Norte e Pesqueira.

O capitão José Vieira da Silva, administrador da companhia em São Luís, introduziu, no final do século XVIII, sementes de arroz branco vindas de Portugal, conhecidas como 'arroz-da-carolina' (Barros, 2020). Ele havia sido levado da Itália para a Carolina do Sul, nos Estados Unidos, e começava a ser exportado para a Europa. Devido à excelente adaptação às condições climáticas e de solo do Maranhão, o arroz branco passou a ser priorizado pela Coroa portuguesa, atendendo à preferência dos consumidores lusitanos. Como resultado, o arroz vermelho foi gradualmente relegado a uma cultura marginal, sendo oficialmente proibido em 1772. A proibição quase levou ao desaparecimento do cereal na região, mas encontrou novos territórios para seu cultivo onde não havia restrições, como Paraíba, Rio Grande do Norte e Minas Gerais. O método de plantio adaptado às condições das populações semiáridas e seu consumo regular foram cruciais para a preservação do arroz-da-terra. (Ribeiro, 2018).

O termo "arroz-da-terra" possui duas interpretações significativas. Segundo Pereira (2002), uma delas sugere que o produto é tão naturalizado que alguns plantadores e estudiosos consideraram-no nativo do Brasil. A outra concepção, de acordo com o pesquisador paraibano, está relacionada à oposição ao arroz proveniente de Portugal, que na verdade é o arroz originalmente trazido da Itália, subsequente à Carolina (EUA) e, por fim, introduzido em Portugal. Nesse contexto, é denominado como arroz-do-reino em contraste ao arroz cultivado no Brasil, sendo assim, "da terra" em oposição à Metrópole.

O cultivo do arroz vermelho predomina entre agricultores familiares na região semiárida brasileira, destacando-se por sua notável adaptabilidade às condições locais de cultivo e pela preferência regional, conforme apontado por Gomes *et al.* (2022). Apesar dos avanços de variedades mais produtivas nos últimos anos, os produtores locais persistem no uso de sementes de variedades tradicionais provenientes de colheitas anteriores, em consonância com as práticas de conservação de sementes crioulas. As variedades de arroz vermelho, têm suas sementes armazenadas com zelo por aqueles que ainda optam por cultivá-las. Esta prática reforça a importância cultural e agrícola dessas variedades, preservando a biodiversidade local e mantendo viva a tradição do arroz vermelho, como suas Sementes da Paixão<sup>5</sup>, modo de plantar, cuidar da terra, despolpar os grãos, e comer o arroz vermelho nestes três séculos de orizicultura paraibana.

---

<sup>5</sup> "Semente da Paixão" é o termo sinônimo de semente crioula na Paraíba, conforme destacado por Dias da Silva e Almeida (2007, p. 17). pois, durante um encontro estadual sobre sementes ocorrido em 1998, o agricultor Cassimiro Caetano Soares, "Seu Dodô", manifestou sua recusa em plantar as sementes fornecidas pelo governo e disse: "O que eu quero plantar é o milho jabatão, o feijão corujinha e a fava cara larga, e não a semente que vem de fora. Essas são minhas sementes da paixão".

Atualmente, o arroz vermelho passa a se concentrar nas regiões semiáridas do Nordeste se sobressaindo na Paraíba, Vale do Piancó<sup>6</sup> e do Rio do Peixe, e Rio Grande do Norte, Vale do Apodi, (Barros, 2020). Essa variedade de arroz persiste na agricultura praticada por pequenos produtores nos Estados do Ceará, Pernambuco, Bahia e Minas Gerais, enquanto é classificada como uma espécie invasora em outras regiões. Mas ele também foi muito plantado nas terras baixas do brejo Paraibano, fazendo parte da dieta local das famílias brejeiras que, como os sertanejos, comia-o com feijão, especialmente em grãos frescos verdes da espécie macássar ou de corda (*Vigna unguiculata (L) Walp*), acompanhado com queijo coalho e charque<sup>7</sup>.

### **Arroz com feijão, manteiga de garrafa<sup>8</sup> e carne de sol**

Não se sabe exatamente quando o arroz vermelho chegou ao Brejo, nem de onde veio. Pode-se apenas especular que foi introduzido em diferentes levadas de migrantes que deixaram o sertão durante os períodos de seca no século XIX, especialmente nas secas de 1877 e 1878 (Almeida, 1994). Com migrações temporárias, é possível conjecturar que o preparo do rubacão foi transmitido para os brejeiros durante esses contatos. O rubacão é um prato típico do sertão da Paraíba e de partes do Ceará, regiões que são coincidentes com o Vale do Piancó. O que se pode afirmar a partir da fala dos interlocutores é que o arroz de pericarpo vermelho abundava nos roçados de pequenos produtores.

O rubacão consiste numa preparação feita com arroz e feijão verde, queijo coalho e charque, leva também nata, ou leite. “Na literatura gastronômica há histórias que o prato veio do *mujadarrah* ou *mijadra* – receita árabe elaborada com arroz, lentilhas, cebola frita e iogurte. Na versão paraibana, sai a lentilha e entra o feijão macássar ou feijão verde, típico do sertão paraibano” (Rocha, 2020, p. 39).

Nos restaurantes bananeirenses o prato é feito tanto com o arroz branco, tipo agulhinha, como com o arroz vermelho. Ainda segundo o *chef* Onildo Rocha, os relatos

---

<sup>6</sup> O Vale do Piancó faz parte da bacia do rio homônimo, localizado na região sudoeste da Paraíba, composta por 17 municípios.

<sup>7</sup> O charque é uma carne salgada e curada ao sol com o objetivo de prolongar sua vida útil para consumo. A carne é submetida a uma salga e exposição solar mais intensas do que outras carnes dessecadas, sendo empilhada em mantas em locais secos para promover a desidratação.

<sup>8</sup> A manteiga de garrafa, também conhecida como “manteiga da terra”, é um tipo de manteiga clarificada tradicional no Nordeste do Brasil. Diferente da manteiga comum, a manteiga de garrafa é líquida e possui uma cor amarela intensa. Ela é obtida a partir do aquecimento da manteiga comum até que os sólidos do leite se separem da gordura, sendo coada e armazenada em garrafas. Essa manteiga tem um sabor característico e é amplamente utilizada na culinária nordestina para fritar, temperar pratos e como ingrediente em diversas receitas típicas. O resíduo que sobra da coação, chamada de “borra”, é utilizada em preparos, com farinha de mandioca, para farofas de feijão verde a qual é muito apreciada no Nordeste.

históricos afirmam que o rubacão consiste numa mistura dos restos de arroz, feijão, naco de carne e toucinho, acrescidos de uma quantidade de leite. Esse prato era comumente preparado pelos sertanejos como uma refeição de viagem ao retornarem do trabalho distante. “Das arábias ou do sertão não importa, o prato é uma delícia. Há versões do prato que levam queijo coalho, carne-seca desfiada ou carne de sol, bacon ou toucinho, nata, manteiga de garrafa e leite”. O Rubacão, embora frequentemente confundido com o baião-de-dois, é um prato singular que combina feijão-de-corda ou feijão-verde, arroz vermelho, queijo coalho, queijo-manteiga, nata e uma variedade de carnes,

Conforme meus interlocutores, no Brejo, o arroz vermelho era um produto de provisão da família. “O arroz [vermelho] sempre foi uma cultura da agricultura familiar. Nunca foi uma cultura dos coronéis, dos fazendeiros. Na região onde moro, mais puxada para Brejo, entre Belém e Bananeiras, no período de verão as pessoas plantavam o arroz nas várzeas”, relembra Ivanilson Silva<sup>9</sup> (2024). Ele destacou ainda que os seus vizinhos “faziam os mutirões e “viravam as várzeas”, termo usado para preparar a terra para o plantio de arroz de verão. Já no tempo de inverno, quase toda a serra dava arroz. “O povo plantava muito. Meu pai plantou muito. Eu mesmo plantei muito arroz”

O plantio de arroz não era exclusivo em Bananeiras, pois conforme Dona Graça Santos<sup>10</sup>, em Serraria, município vizinho, também se plantava arroz. “Ah, trabalhei muito, plantei muito e colhi. O arroz a gente plantava na lagoa, um canto bem molhado, dentro da água, a gente ia colher os cachinhos dentro d’água”, lembrou, “a água dando no joelho e a gente torando [cortando] os cachinhos. Aí a gente debulhava. Não é debulhar, a gente batia assim numa tábua, num banco”. Ela explica que se construía um banco de treliças de madeira, semelhante a uma longarina de madeiras rústicas, onde se batiam "as vassouras de arroz" até que soltassem os grãos, que passavam pelas frestas das madeiras. “Então a gente batia e depois de batido, pilava no pilão<sup>11</sup>, não tinha esse negócio de motor,

---

<sup>9</sup> Ivanilson Estevão da Silva, assessor técnico da AS-PTA, uma ONG que apoia agricultores familiares na Paraíba. Tem aproximadamente 50 anos. Nasceu e cresceu em Bananeiras, onde reside atualmente. Entrevista concedida ao pesquisador, Esperança-PB, em 7 de março de 2024.

<sup>10</sup> Maria das Graças Araújo dos Santos. Aposentada. 63 anos. Reside na zona urbana de Serraria-PB. Entrevista. Entrevista concedida ao pesquisador, Bananeiras-PB, em 26 de março de 2023.

<sup>11</sup> Um pilão é uma ferramenta utilizada para bater, triturar e calcar. Era um utensílio essencial na cozinha antes da existência de utensílios modernos como processadores, liquidificadores e moedores. Ele desempenhava funções semelhantes às de um almofariz, mas em uma escala muito maior. O pilão podia ser feito a partir de uma tora retangular, na horizontal, fixada no chão com uma "boca" escavada na madeira, ou em formato de ampulheta, na vertical, com duas bocas, utilizadas alternadamente para diferentes funções. Quando uma boca não estava em uso, servia como base do pilão. O instrumento utilizado para golpear a "boca" do pilão e gerar o atrito necessário para moer era chamado de “mão de pilão. A mão de pilão também era feita de madeira, com cabeças duplas, semelhante a uma haste flexível de algodão.

de moer, era batendo, até soltar os caroços [grãos], destacou. Depois, “a gente tirava aqueles grãos e pilava, depois de pilado a gente ventava, passava no vento para ficar o arrozinho limpinho”. Ela explicou que o processo de “pilar no pilão” para tirar a casca acaba quebrando muito o arroz, fazendo com que quando cozinhasse ficasse “empapado”.

Ivanilson Silva (2024) recordou as astúcias de sua mãe para acelerar o processo de maturação do arroz: "quando o arroz estava ainda amadurecendo, com os grãos verdes, era muito difícil tirar a palha, no pilão manual, mesmo com grande esforço. Então, ela, que deve ter aprendido com outras mulheres, acelerava esse processo." E como era essa aceleração? Sua mãe pegava os grãos ainda "verdosos", (não secos completamente), colocava-os em uma de barro "e levava ao fogo até os grãos ficarem quase torrados. Quando percebia que estavam ‘no ponto’, retirava a panela do fogo e levava para um pilão até a casca soltar. Depois, fazia nosso rubação. Era muito gostoso!" Contou-me com o rosto alegre de quem estava voltando ao passado e visualizando sua cozinha de infância. Isso mostra que a comida tem uma relação direta com a memória dos indivíduos.

As práticas ligadas ao cultivo, colheita e beneficiamento do arroz como patrimônio alimentar (Espeitx, 2004) são tão fortes que o processo de despolpa do arroz gera expressões e metáforas cotidianas. É comum as pessoas mais velhas usarem a expressão “é melhor pisado a pilão que comprado a tostão<sup>12</sup>”. "Pisado a pilão" significa feito de modo artesanal, com o intuito de economizar dinheiro. As famílias empenhavam todos os esforços na produção e processamento de alimentos para consumo interno, utilizando os escassos recursos financeiros disponíveis para adquirir itens essenciais não produzidos na propriedade. Viviam com o mínimo necessário, como também observado por Candido (1987) no interior de São Paulo na década de 1950.

Inicialmente, essa prática era adotada devido à ausência de usinas de beneficiamento. Mesmo após a instalação dessas usinas, algumas famílias continuavam pilando o arroz. Isso ocorria porque a remuneração pelo serviço era feita em grãos de arroz, o que reduzia o abastecimento da família até a nova colheita, seja de inverno ou verão. O cereal era armazenado com casca para evitar o ataque de pragas, pois, após a despolpa, o grão ficava mais suscetível a infestações. Sempre que necessitavam de arroz, as mulheres da família utilizavam o pilão de madeira. Esse trabalho era predominantemente feminino, uma vez que os homens estavam nos roçados ou canaviais.

---

<sup>12</sup> Conforme o Banco Central do Brasil (BDC, 2004), entre 1918 e 1935, com a finalidade de facilitar o troco, foi cunhada uma nova série de moedas em cuponíquel que substituiu cédulas de valores pequenos e moedas antigas. A moeda de 100 réis, dessa série, ficou conhecida como tostão.

Mesmo com o arroz "quebradinho", com poucos grãos completamente inteiros, as famílias faziam receitas saborosas e nutritivas, utilizando técnicas de preparo que misturavam o arroz com outros ingredientes. Os grãos beneficiados eram amplamente vendidos nas feiras livres e nos pequenos comércios locais (bodegas). No Brejo paraibano, até a década de 1960 o arroz do tipo vermelho predominava, acompanhando o feijão e a "mistura"<sup>13</sup>. Preparado na "água e sal", isto é, sem temperos adicionais nem proteína animal, ou com carne e/ou costela suína salgadas, o arroz também era consumido na forma de "arroz de leite". Nesta preparação, o cereal é cozido com leite, sal e nata, acompanhando a carne de sol, geralmente servido no jantar como uma refeição mais leve. Considerando que o arroz é uma comida considerada "fraca" (Woortmann, 2007), ou seja, que por si só não é capaz de reabastecer as energias consumidas durante o trabalho.

Cozido separadamente e "afinado" na "graxa (caldo gordo) de galinha", denominado "arroz de festa" ou "arroz-de-reboco", por se assemelhar a uma massa usada para rebocar casas. Conforme mencionado por uma interlocutora, esse termo era considerado pejorativo, uma vez que o arroz branco era soltinho e apresentava grãos mais consistentes, enquanto o arroz de pericarpo vermelho tendia a ficar mais "empapado".

Considerado "comida de pobre", o arroz vermelho era substituído pelo arroz do tipo branco em festividades como casamentos, batizados ou festas de inauguração de casa (festas da cumeeira<sup>14</sup>), pois era considerado mais "sofisticado" e indicava a prosperidade do dono da casa em dias especiais. Dito dessa forma, mostrar que tinha "tostão" para gastar e não precisava "pilar a pilão" dava status à família que estava promovendo a festividade. Ou seja, o arroz de "pobre" ficava para o cotidiano e não para os as festas.

Claro, mas havia casos em que, mesmo em dias festivos, a família fazia questão de usar o arroz-da-terra, como em casamentos, pois o que contava eram as galinhas gordas e os perus que serviam para medir a fartura. Ivanilson Silva (2024) foi um desses que não renunciou ao arroz vermelho. "Na minha festa de casamento, há aproximadamente 15

---

<sup>13</sup> A mistura, termo usado para descrever principalmente a proteína animal que acompanha o feijão e o arroz durante uma refeição. Quando falta uma proteína, seja ovo ou peixe, diz-se que se comeu "puro". Uma boa mistura inclui carne, preferencialmente bovina. Nos finais de semana, uma galinha caipira é uma excelente escolha. Nessas ocasiões, não só se apreciava o arroz de festa, mas também, por vezes, adicionava-se macarrão à mesa. É importante considerar que, devido à falta de refrigeração, a carne bovina era salgada e seca para sua conservação. A carne fresca era consumida uma vez por semana ou quando as famílias tinham um animal para sacrificar.

<sup>14</sup> A festa popular que celebra a finalização de uma etapa importante na construção em mutirão ocorre tanto em áreas urbanas quanto rurais. Segundo as tradições, quando a construção atingia a cumeeira (o cume do telhado), os proprietários promoviam uma festa de agradecimento a todos que ajudaram na edificação. Essa celebração é equivalente ao atual costume urbano de "encher a laje", no qual se realiza um churrasco como forma de retribuição pelo trabalho coletivo de amigos e familiares.



anos, fizemos questão de servir arroz-de-festa. Teve galinha de capoeira e arroz vermelho, que foi servido com muito orgulho por nós. Era para lembrar nossa infância", destacou. Como os tempos mudaram, ele e sua esposa foram vistos como "descolados" por trazerem para a festa um prato que é patrimônio da culinária regional.

No entanto, ao longo do tempo, o arroz branco acabou predominando como o tipo preferido pelos consumidores, especialmente aquele "da classe longo fino, comercialmente conhecido como 'arroz-agulhinha', que é translúcido e apresenta a característica de ser mais solto, macio e firme após o cozimento" (Conab, 2015, p. 14), sendo o mais consumido no Brasil. Esse fenômeno pode ser atribuído a duas causas principais. Em primeiro lugar, destaca-se o surgimento de variedades de arroz de pericarpo branco de alta produtividade, especialmente a partir da década de 1960 (Pereira, 2004). Além disso, uma razão de ordem sanitária também é relevante. Ao contrário do arroz branco, o pericarpo vermelho permitiria mascarar eventuais impurezas nos grãos do arroz depois de descascados (Barros, 2020), o que acabava gerando desconfiança por parte dos consumidores.

Para Ivanilson Silva (2024), com predomínio do tipo branco, o arroz vermelho foi desaparecendo. Ainda há, mas não é "nem um terço do que era antes". Um outro ponto apresentado por ele, é que arroz era plantado pelas pessoas mais velhas, e "quando elas passaram a ter outra renda<sup>15</sup>, foram tendo acesso ao arroz direto no mercado, inclusive até o vermelho. Aí foram deixando de plantar. As pessoas avaliavam que o processo era muito trabalhoso. E é mesmo", enfatizou. Assim, o arroz vermelho passou a ser um produto de que se consumia, mas não se plantava. Não havia mais o cuidado de guardar as sementes, compartilhar os saberes com outros plantadores.

Tanto Ivanilson quanto outros interlocutores com quem conversei afirmaram que, dentre todos esses fatores, o arroz vermelho foi perdendo prestígio entre as novas gerações. Além disso, o fato de ser um produto "pilado no pilão" e não "comprado a tostão" contribuiu para sua marginalização, especialmente entre a classe média. Isso resultou no cultivo e na venda artesanais do arroz, vendido a granel em bodegas e mercadinhos, sem uma marca ou apelo comercial definidos. Consequentemente, o arroz passou a ser associado à memória, aos tempos de dificuldade em que o beneficiamento exigia esforço físico significativo no pilão. No entanto, isso não significa que o arroz vermelho deixou de existir ou de ser utilizado em pratos tradicionais como arroz de leite

---

<sup>15</sup> Especialmente a aposentadoria rural.

ou no rubacão. Ele continuou sendo cultivado, assim como o feijão e o milho, mas foi rareando e é cultivado por poucos orizicultores de Bananeiras.

Ivanilson Silva relatou que conhece apenas três áreas onde o arroz vermelho está sendo plantado em Bananeiras: "no Sítio Angelim, perto do distrito do Maia, na Lagoa do Matias, com Beto Gerôncio, o maior plantador atualmente, e em Roma, com o pessoal do Restaurante Vó Corina." A informação de que Beto Gerôncio é o maior produtor foi confirmada por um interlocutor, dono de uma mercearia que revende o arroz produzido por Gerôncio. Este fornece o cereal para uma comerciante que o revende na feira livre de Bananeiras. Tentei contatá-lo duas vezes, mas devido à sua agenda, não pude visitar o local para obter mais detalhes sobre o beneficiamento dos grãos.

No entanto, isso não significa que o arroz deixou de ser consumido localmente. Segundo interlocutoras que frequentam a feira livre (sextas-feiras), o arroz tem boa aceitação apesar das dificuldades no preparo. Elas gostam do arroz-da-terra por considerá-lo um produto confiável. Essa confiança forma uma rede identitária de produtos da terra, valorizados por serem livres de "seboseiras" (sujeira). Elas acreditam que o arroz vermelho é mais "forte" devido à "sustância" (nutrientes) em comparação com o arroz branco, que consideram "fraco".

Essa percepção é confirmada pela pesquisa de Pereira *et al.* (2009, p. 247), que não apenas aborda a produtividade, quantidade de amido e tempo de cozimento e os nutrientes do arroz de pericarpo vermelho. A pesquisa demonstra que as variedades de arroz branco necessitam de menos tempo, água e, conseqüentemente, menos energia para cozinhar em comparação com as de arroz vermelho. Além disso, destaca que "as variedades de arroz vermelho sobressaem em relação ao arroz branco em conteúdos de ferro e zinco, especialmente na forma de grão polido ou semi-polido".

### **Retomadas e ressignificações gastronômicas do arroz vermelho**

Com o projeto de turismo, que visava integrar produtos e elementos da cultura alimentar local, foi realizado um diagnóstico das potencialidades turísticas dos municípios. No documento finalizado em setembro de 2006 (Diagnóstico, 2006), o arroz local é destacado como um elemento importante da cultura alimentar, parte do patrimônio do Brejo não apenas pelo seu método de cultivo, mas principalmente pelo beneficiamento e preparo tradicional.

Os restaurantes regionais que se dedicam à comida "de raiz" (Cavignac, 2019) ou produtos de terroir, projetos locais incorporados ao turismo (Krone e Menasche, 2016), começaram a incluir o arroz-da-terra em seus cardápios regionais, conferindo-lhe uma nova ressignificação que elevou o status de originalidade à sua culinária. O arroz de pericarpo vermelho é mencionado como parte integrante do "arroz-de-reboco" tradicional. Nesse contexto, o arroz emerge como um produto autêntico. Pratos como o "arroz-de-reboco", servido com "farofa de bolão" e galinha "de capoeira", ganham reconhecimento como produtos da cultura alimentar original de Bananeiras. O arroz, outrora menosprezado, agora é integrado às celebrações locais e comercializado como um símbolo de "nostalgia" e "resgate", desempenhando um papel significativo na construção das identidades regionais, emergindo como "sabores perdidos" (Krone e Menasche, 2016), ressignificados e participando de reelaborações comunitárias incentivadas pelas políticas públicas de turismo.

Nesse contexto, o ato de consumir arroz-da-terra tornou-se identitário, mesmo que algumas pessoas continuassem comendo o tipo branco. Os produtores voltaram a se orgulhar de cultivá-lo. Segundo informações do escritório da Empaer<sup>16</sup>, existem três núcleos de plantadores de arroz vermelho em Bananeiras, coincidindo com os apontados por Ivanilson Silva. No entanto, há uma desarticulação entre produtores, entre a gestão municipal (Secretaria de Agricultura) e a assessoria técnica, conforme relatado por um assessor técnico. Ele aponta a falta de estatísticas sobre a produção do cereal, sua qualidade e os métodos de escoamento, tanto localmente quanto fora do município.

No entanto, isso não significa que os chefs de cozinha que chegaram a Bananeiras nos últimos seis anos não estejam utilizando esses grãos em preparações mais elaboradas em uma cozinha de fusão. Um desses chefs reconhecidos na Paraíba é Marcílio Cavalcante, que assumiu a chefia da cozinha do Restaurante da Pousada Estação, um espaço requalificado a partir de 2016. A antiga estação de trem de Bananeiras foi transformada em uma pousada importante na cidade e anexa a ele foi instalado um restaurante de cozinha internacional.

Cavalcante dedicou-se a criar uma culinária de fusão que enaltecesse ingredientes locais e explora novos sabores (Sampaio, 2010). Além de utilizar ingredientes frescos e de alta qualidade, ele inovou na apresentação dos pratos para estimular o paladar dos comensais, assumindo um papel quase artístico. Nessa abordagem culinária, o chef

---

<sup>16</sup>Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária, equivalente à Emater em alguns estados.

mescla produtos locais com técnicas da gastronomia clássica, especialmente a francesa, resultando em uma gastronomia única que valoriza profundamente os ingredientes regionais.

Marcílio iniciou sua carreira como estagiário na cozinha de Onildo Rocha, um renomado chef paraibano radicado em São Paulo, famoso por sua "cozinha armorial", que mescla produtos locais com técnicas francesas, alcançando a alta gastronomia. Esse estilo culinário é denominado em referência ao Movimento Armorial<sup>17</sup>, conhecido por seu caráter "livre" e "aberto" às experimentações da cultura popular, contribuindo para um conhecimento erudito (Suassuna, 1974).

Além de sua experiência na cozinha de Onildo Rocha, Marcílio ganhou reconhecimento na Paraíba ao vencer o Chef JPB 2016 e ser nomeado Chef Embaixador da Gastronomia Paraibana no Prêmio Dolmã no ano seguinte, um dos mais importantes da gastronomia brasileira, o que contribuiu para a divulgação do rubacão brejeiro. Segundo Cavalcante, "a comida precisa contar uma história. Eu busco, dentro do conceito do restaurante, contar histórias através dos pratos que faço". Para contar a história local, o *chef* criou um rubacão de arroz vermelho, substituindo a carne de sol convencional por filé mignon para preparar o "filé de sol", preparado pelo próprio Cavalcante nas dependências do restaurante, onde a carne é frita na "manteiga da terra", também conhecida como manteiga de garrafa, e adicionada ao feijão verde, arroz vermelho, finalizando com nata e manteiga de garrafa.

De acordo com o próprio chef Marcílio Cavalcante, o rubacão nem sempre é preparado com arroz-da-terra devido à inconsistência no fornecimento desse tipo de arroz para o restaurante. No entanto, foi feito um esforço de colaboração com a Cooperativa Vó Corina, composta por agricultores familiares do Sítio Lagoa do Matias, distrito de Roma, para beneficiar e embalar os grãos selecionados destinados ao restaurante. Quando Marcílio deixou a cozinha do Restaurante da Pousada da Estação e passou a assinar o cardápio do Celeiro 115, outro restaurante em Bananeiras, que começou a servir um prato de Polvo com arroz negro, mantendo a colaboração com a cooperativa para o fornecimento de arroz ao novo estabelecimento.

---

<sup>17</sup> O Movimento Armorial foi uma iniciativa artística que visava a criação de uma arte erudita fundamentada na cultura popular do Nordeste brasileiro. Esse movimento buscava integrar diversas formas de expressão artística, como música, dança, literatura, artes plásticas, teatro, cinema e arquitetura. O escritor Ariano Suassuna foi um dos principais idealizadores e figuras de destaque do movimento.

Até o término da minha pesquisa de campo em setembro de 2023, não havia informações atualizadas sobre as negociações entre os produtores e a cooperativa. Segundo o representante da cooperativa, o processo de formalização dela estava em estágio avançado e era apenas uma questão de tempo. Os produtores demonstravam interesse em formalizar a cooperativa para acessar os mercados locais e expandir para redes de comércio fora do município. No entanto, o processo é demorado devido à natureza coletiva das decisões e construções envolvidas. O Restaurante Vó Corina, estabelecido há três anos, já utiliza arroz produzido pela comunidade, e ter uma marca própria ajudaria na promoção do produto entre os turistas que visitam o local.

Atualmente, é importante destacar que o arroz vermelho é classificado como um tipo especial de arroz. Essas categorias especiais englobam variedades pigmentadas, como o arroz preto, além de grãos aromáticos e com baixo teor de amilose, característicos das culinárias italiana, japonesa e portuguesa (Colombari Filho *et al.*, 2018).

### **Considerações finais**

A experiência sociotécnica dos orizicultores do brejo paraibano, com métodos artesanais de plantio e beneficiamento dos grãos de arroz vermelho, tem resistido às transformações na região. Embora predominem três áreas principais de plantação de arroz-da-terra, não há um censo preciso sobre quem são os produtores, quanto produzem ou para onde destinam sua produção. O arroz vermelho não foi extinto em Bananeiras.

Atualmente, ao ser preparado de maneiras diversas como na "água e no sal" com carne seca suína ou bovina, consumir este produto local revigora o patrimônio alimentar do brejo, com suas memórias e adaptações resistentes. Chamar o arroz de "arroz-de-reboco" enfatiza sua originalidade e distinção em relação ao arroz branco comum.

Neste contexto, o arroz vermelho é considerado uma "comida de raiz", sendo um símbolo utilizado para reafirmar a identidade local que se renova quando preparado, contando histórias de resistência nos modos de preparar e cozinhar tradicionais da região.

Embora o arroz vermelho tenha alcançado os cardápios de restaurantes turísticos, continua presente nas panelas da população que o adquire a granel e o utiliza em pratos como o "arroz-de-festa", integrando-se à vida cotidiana. No rubacão, especialmente, o arroz é essencial, pois não precisa ser integral e selecionado para ser considerado autêntico, representando uma verdadeira refeição típica do brejo, combinando-se perfeitamente com feijão e outros acompanhamentos.

Com base nas informações obtidas com meus interlocutores e na observação das prateleiras dos principais supermercados em Campina Grande, João Pessoa e Natal, onde são encontrados arrozes especiais, com preços duas ou três vezes superiores aos do tipo agulhinha, mais popular no Brasil, os orizicultores de Bananeiras precisariam investir em equipamentos modernos para despolpar os grãos sem danificá-los, evitando assim a quebra excessiva que remete ao processo tradicional realizado pelas famílias no pilão. Não está claro se há um interesse genuíno por parte deles, se possuem escala para tal projeto ou se há recursos financeiros locais disponíveis para essa empreitada. Contudo, é certo que o arroz continua sendo cultivado e consumido em Bananeiras, tanto de maneira tradicional quanto moderna, seja rubação tradicional, no arroz de leite ou na versão dos chefs de restaurantes tido como de cozinha regional ou nas mesas dos restaurantes renomados de Bananeiras.

## Referências

ALMEIDA, José Américo de ed. 4. **A Paraíba e seus problemas**. Brasília: Senado Federal, 1994.

Banco Central do Brasil. **Dinheiro no Brasil**. 2. ed. Brasília: BCB, 2004. Disponível em: [https://www.bcb.gov.br/content/acesoinformacao/museudocs/pub/Cartilha\\_Dinheiro\\_no\\_Brasil.pdf](https://www.bcb.gov.br/content/acesoinformacao/museudocs/pub/Cartilha_Dinheiro_no_Brasil.pdf). Acesso em: 7 jul. 2024.

BARROS, Cintia M. F. do R. **Análise situacional do arroz vermelho (Oryza sativa L.) do Vale do Piancó, Paraíba: uma revisão**. João Pessoa, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/24283/1/CMFRB17042020.pdf>. Acesso em: 8 mai. 2024.

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. ed. 11. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1987.

CAVIGNAC, Julie. Sabor, tradição e turismo: o caso das comidas típicas do Seridó. In: RAMIRO, P. **Antropologia e turismo: coletânea franco-brasileira**. João Pessoa: Editora UFPB, 2019. p. 51-75.

COLOMBARI FILHO, Josél. M. *et al.* Mercado brasileiro para tipos especiais de arroz: pigmentados, aromáticos e para culinárias japonesa e italiana. **Informe Agropecuário**, v. 39, n. 301, p. 17-28, 2018.

CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. **A cultura do arroz**. Brasília: Conab, 2015.

**DIAGNÓSTICO**. Bananeiras-PB: Prefeitura Municipal, 2006.

ESPEITX, Elena. Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. **PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 193-213, 2004.

Disponível em: <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/2697>. Acesso em: 8 fev. 2024.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998.

GOMES, Rommel *et al.* Controle de fitopatógenos e qualidade de sementes de *Oryza sativa* L. tratadas com argila silicatada. **Acta Biológica Catarinense**, v. 9, n. 1, p. 59–68, 2022. Disponível em: <https://periodicos.univille.br/ABC/article/view/1712>. Acesso em: 24 jan. 2024.

KRONE, Evander E. MENASCHE, R. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeranidade ao Sul do Brasil. In: WORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da Alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016, p. 243-280.

PEREIRA, José *et al.* Comparação entre características agronômicas, culinárias e nutricionais em variedades de arroz branco e vermelho. **Caatinga**, Mossoró, v. 22, n. 1, p. 243-248, jan./mar. 2009. Disponível em: <https://periodicos.ufersa.edu.br/caatinga/article/view/1069/pdf>. Acesso em: 27 fev. 2024.

PEREIRA, José A. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002.

RIBEIRO, Eugênia. **Lançada primeira cultivar de arroz vermelho desenvolvida no Brasil**. 2018. Disponível em: <https://encurtador.com.br/jBKZ3>. Acesso em: 24 jan. 2024.

ROCHA, Onildo. Rubação, o prato paraibano que encanta do Oiapoque ao Chui. **Neon Turismo**. n. 21, p. 38-40, jun. 2020. Disponível em: [chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://www.meon.com.br/source/files/originals/Rubacao\\_desk-293970.pdf](chrome-extension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://www.meon.com.br/source/files/originals/Rubacao_desk-293970.pdf). Acesso em: 19 jan. 2024.

SALES, Josélio; CHIANCA, Lucia. *Petit Gâteau Tabajara*: a gastronomização da peteca de banana no brejo paraibano. 33ª Reunião Brasileira de Antropologia (RBA), ANAIS. Disponível <https://www.33rba.abant.org.br/>. acesso em: 3 jun. 2023.

SANTOS, Maria das G. Entrevista [mar. 2023]. Entrevistador: Josélio Sales. Bananeiras-PB, 202

SILVA, Emanuel D; ALMEIDA, Paula. Um passeio pela Festa da Semente da Paixão. **Agriculturas**, v. 4 – n. 3, p. 13-17, out. de 2007. Disponível em: <https://aspta.org.br/files/2019/10/artigo3-1.pdf>. Acesso em 7. jul. 2021.

SILVA, Ivanilson E. Entrevista [mar. 2024] Entrevistador: Josélio Sales. Esperança-PB, 2024.

SUASSUNA, Ariano. O Movimento Armorial. Recife: Universitária da UFPE, 1974.

WOORTMANN, Ellen. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007. p. 177-196.