

## **Suricate Seboso: Representando a Alimentação Cearense nas Redes Sociais<sup>1</sup>**

Lia Dias Aderaldo Mello<sup>2</sup>  
Universidade Tuiuti do Paraná – UTP

### **Resumo**

A alimentação pode ser entendida como um dos mais fortes elementos da cultura de um povo. Mais do que representar, ela ajuda a revelar quem os indivíduos são de fato. Neste trabalho, discutimos a importância da alimentação cotidiana cearense nas publicações do personagem das redes sociais Suricate Seboso, que utiliza as características alimentares do povo cearense como instrumento de estabelecimento de uma identidade cultural regional.

### **Palavras-chave**

Alimentação; Cultura; Suricate Seboso; Redes Sociais

### **Introdução**

Quem tem acesso às redes sociais consegue, facilmente, perceber a importância que a alimentação tem nas postagens feitas pelos usuários. Quase sempre associadas a momentos de celebração ou prazer, não faltam publicações a respeito de receitas de família, pratos especiais, sabores exóticos, exemplos de dietas alimentares seguidas à risca. São imagens exibidas com orgulho de uma obra de arte, como na figura abaixo, em que o usuário das redes sociais apresenta aos demais um prato de almoço feito por ele e, segundo a própria legenda bem-humorada, cheio de sofisticação.

Figura 1

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado no DT 5 – Comunicação Multimídia do XVIII Congresso de Ciências da Comunicação na Região Centro-Oeste realizado de 19 a 21 de maio de 2016.

<sup>2</sup> Jornalista com especialização em Assessoria de Comunicação pela Universidade de Fortaleza - Unifor. Mestranda em Comunicação e Linguagens pela Universidade Tuiuti do Paraná – UTP. E-mail: lia.aderaldo@gmail.com

Em homenagem ao Orlando Torelo Guelfi Neto, que teve experiências gastronômicas intensas neste final de semana, compartilho meu almoço de hoje. Para ler (e entender) melhor.. é preciso fazer biquinho (como os franceses) e ressaltar as sílabas tônicas (acentuadas).. assim vc verá toda a sofisticação do prato..

"Espinafrê refogadú no alhô, cebolá e limom com cherry tomato e bulli cheese.  
 Acompanhando, lascás de farrangô guerrelhadás"  
 Chef: Lucci Gianni  
 Restaurante: Aqui em casa



Fonte: facebook.com  
 Acesso em: 7 de março de 2016

Ao ser postada nas redes sociais, a comida ganha um status diferente diante dos olhos dos usuários da Internet, conquistando admiração digna de uma obra de arte. E, para alguns autores, a culinária pode mesmo ser considerada arte, cheia de sensibilidade e de significados.

A culinária é uma arte. Mais: Gilberto Freyre não recuou em considerá-la “a mais brasileira das nossas artes. A Mais expressiva do nosso caráter e a mais impregnada do nosso passado e das suas constantes” (ADERALDO, 1981, p. 30)

E nem são necessários tantos recursos estéticos, como tratamento de edição ou a melhor luz para fotografar, para que as imagens de alimentação recebam aprovação dos demais usuários em forma de curtidas, comentários ou compartilhamentos. Em muitos casos, o que está em jogo não é apenas a imagem da comida, em si, mas os significados associados a ela para quem a aprecia e a divulga.

Em situação de diáspora, a comida pode ser um elemento capaz de trazer de volta a identidade de origem ao indivíduo inserido em outro contexto cultural. Isso pode ser observado na imagem abaixo, em que uma cearense, morando em Portugal, expõe uma refeição que, para ela, é sinônimo de raiz cultural.

Figura 2



Disponível em: [Instagram.com.br](https://www.instagram.com.br)  
Acesso em: 06 de abril de 2016

A usuária do Instagram deixa claro sua situação de distanciamento físico da sua cultura de origem ao destacar no texto as palavras “Cearápelomundo”, mas não deixa de reforçar sua identidade cultural cearense, enquanto consumidora de paçoca, orgulhosa de suas “raízes”, como ela mesmo destacou na legenda. Isso é possível porque a alimentação tem a característica de nos fazer relacionar determinados sabores ao afeto, utilizando o termo, não de forma associada à afetividade, mas, sim no sentido de que é capaz de afetar, provocar sensações. A palavra afeto, portanto, é entendida aqui como algo que “comove, toca, incita”. (GREENBERG, 2013, p. 63)

Por trás de toda sua roupagem de calorias, proteínas, carboidratos, por trás daquilo que ela pode nos fornecer, fisiologicamente, está um mundo de significações, representações, história. Comida é presente, é passado, é futuro. Comida é memória, é identidade. Dize-me o que comes e te direi quem és! (REINHARDT, 2014. p. 23)

Quem muito tem contribuído para o reconhecimento da identidade cultural cearense pelas redes sociais, através da alimentação, é o personagem Suricate Seboso, criado para representar culturalmente, através de imagens com legendas cheias de humor, o povo do Ceará e estados vizinhos. Com frequência, são publicadas, nas páginas dedicadas ao personagem no Facebook, Instagram, Twitter, Snapchat imagens ou textos de pratos típicos, frutas regionais, bebidas, alimentos comuns no dia-a-dia alimentar da população nordestina,

conforme imagem abaixo, em que o personagem faz referência a um prato típico cearense a base de feijão e arroz.

Figura 3<sup>3</sup>



Disponível em: [instagram.com/suricatesebosooficial](https://www.instagram.com/suricatesebosooficial)  
Acesso em: 30 de janeiro de 2016

Essas postagens, pode-se dizer, são um “prato cheio” para os usuários que estão longe de casa e encontram na comida o “afeto” que resgata esse sentimento de pertencimento. É o que pode ser observado na imagem a seguir, retirada do *Facebook*.

Figura 4<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Na imagem, lê-se o texto: “Hoje o tema é cultura nordestina! Sebozim, me diga, quem é o rei do baião? É o pai, ele come 3 prato e ainda quer beber o caldo”. Na norma culta seria: “Hoje o tema é cultura nordestina! Sebozinho, me diga, quem é o rei do baião? É o meu pai. Ele come três pratos de baião e ainda quer beber o caldo”. O diálogo sugere uma ambiguidade no significado da palavra baião, que pode ser o estilo musical ou o alimento típico da culinária cearense.

<sup>4</sup> Na imagem lê-se a frase: “A Nasa descobriu um planeta parecido com a Terra! Aí eu tava aqui pensanu... será que lá tem cuscuz?” Na norma culta seria: A Nasa descobriu um planeta parecido com a Terra! Aí, eu estava aqui pensando,, Será que lá tem cuscuz?” A postagem foi feita no dia em que a Nasa anunciou a descoberta de um novo planeta. Mais uma vez, o personagem cita um alimento comum na alimentação cotidiana do povo representado, o cuscuz de milho, ou pão de milho, como é conhecido em outras regiões do país.



Disponível em: Facebook.com  
Acesso em: 24 de julho de 2015

Ao compartilhar uma imagem do Suricate Seboso, o usuário assume essa cearensidade da qual ele está fisicamente distante, conforme pode ser observado na imagem abaixo em que uma cearense, morando em Minas Gerais, relata, através de uma postagem do personagem, a saudade que sente das comidas da sua região: tapioca, caranguejo e cuscuz. A alimentação aparece nesse contexto como algo que ajuda a definir quem essa usuária das redes sociais é.

### **Alimento como cultura**

Como afirmado anteriormente, a comida é algo que possibilita o estabelecimento de identidades, que “não estão literalmente impressas em nossos genes. Entretanto, nós, efetivamente, pensamos nelas como se fossem parte de nossa natureza essencial”. (HALL, 2014, p. 29)

Podemos afirmar que o que se come no dia a dia, como se come, e em que situações, tudo isso é definido a partir dos nossos hábitos culturais. Sendo, então a cultura, responsável pelo conjunto de tradições coletivas que nos unificam enquanto comunidade.

A alimentação de cada lugar depende, em parte, do que a natureza proporciona. O que nos é oferecido em cada região ajuda define o que vamos consumir. Uma abundância de açaí no norte do Brasil levou ao aproveitamento dessa fruta em diversas preparações da culinária amazense, por exemplo. Mas foi a experiência dos povos que habitavam aquela

região, adaptada às técnicas locais e às influências culturais que tornaram o açaí um hábito alimentar para aquele povo. Para Montanari, na experiência humana,

os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza. (MONTANARI, 2012. p. 15)

A comida está revestida da cultura de seu povo desde quando ela é plantada, até chegar à boca de quem a aprecia. Montanari acredita que há traços culturais nos alimentos quando são produzidos, quando são preparados, e também, quando são consumidos. A comida, para o autor, se reveste de valores simbólicos e, por isso, “se apresenta como um elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”. (MONTANARI, 2013. p. 16) Isso porque ao preparar ou consumir aquele tipo de alimentação, você afirma e apresenta sua identidade, traduzida nos hábitos alimentares próprios da sua cultura. Os argumentos de Montanari vão ao encontro da idéia de Hall que acrescenta que cozinhar é uma forma de dar significado ao que a natureza nos proporciona como alimento, agregando sentido a partir da forma como o manipulamos. Para o autor, o ato de cozinhar representa a transformação da natureza em cultura.

A cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre os nossos lugares no mundo. (HALL, 2000. p. 43)

Essa transformação do alimento da natureza em cultura, associada aos hábitos comuns ajudam os indivíduos a constituírem uma ideia de comunidade imaginada (ANDERSON, 2005), também, a partir do que se come. Essas tradições coletivas relacionadas à alimentação, ou réplicas do que se come diariamente, ajudam os indivíduos a se reconhecerem semelhantes no que se refere ao que se têm à mesa.

No Ceará, questões naturais, relacionadas ao ecossistema e ao clima, foram decisivas na formação da culinária local. É possível identificar dois tipos distintos de culinária, uma mais ligada ao litoral, onde há chuvas mais frequentes e regulares, e outra mais associada ao sertão mais seco. Essas regiões têm, na sua alimentação cotidiana, traços próprios, muito peculiares, devido às diferenças no ambiente geográfico e, por isso mesmo,

a oferta de ingredientes distintos para cada uma delas. Essa é uma característica, segundo Aderaldo, observada em praticamente todo o Nordeste do país.

Na grande área do Nordeste brasileiro, há, pelo menos, dois setores distintos – o agrícola e o pastoril, isto é, o da cana de açúcar, que se alonga por terras de massapé e por várzeas, da Bahia ao Maranhão, sem nunca se afastar muito da costa, que é o que pode haver de mais diferente do outros, de terra dura, de areia seca. (ADERALDO, 1981, p. 36 e 37)

Destacam-se na alimentação do sertanejo cearense os pratos à base de mandioca, milho e feijão, alimentos cultivados no período de chuvas, que, nessa região, vai de fevereiro a maio, e, facilmente estocados para os outros meses, de estiagem. Esses alimentos aparecem nas representações feitas pelo personagem Suricate Seboso do que seria a alimentação cotidiana desse povo, conforme imagem abaixo, em que o personagem reforça o saudosismo de hábitos perdidos, através da expressão “tem gente que nunca vai saber”, referindo-se ao ato de comprar o feijão verde fresco, da forma como é colhido.



Disponível em: [instagram.com/suricatesebosooficial](https://www.instagram.com/suricatesebosooficial)

Acesso em: 30 de janeiro de 2016

O alimento feijão, juntamente com o hábito alimentar de comê-lo verde, aparecem como características culturais associadas ao personagem que tem a intenção de representar culturalmente o povo da região do Ceará. Hall (2014) afirma que, tão importante quanto a linguagem de um povo para expressar sua identidade, é a sua comida.

Da mesma forma que nenhuma sociedade humana deixa de ter uma língua, nenhuma sociedade humana deixa tampouco de ter uma cozinha (isto é, alguns meios para se transformar alimento cru em alimento

<sup>5</sup> Na imagem, lê-se a frase: “Tem gente que nunca rai saber o que é dirbuiá ur feijão”. Na norma culta seria: “Tem gente que nunca vai saber o que é debulhar os feijões.”

cozido). O alimento cozido é aquele alimento cru que foi transformado por meios culturais. (HALL, 2014 B, p. 45)

É possível afirmar, então, que a comida de um povo é uma ótima forma de estabelecer a noção de comunidade de um determinado povoado, região ou país. Como a comida ajuda a traduzir identidade cultural, experimentar os sabores de um lugar significa fazer uma imersão naquela cultura. Os alimentos preparados para serem consumidos

transmitem valores simbólicos e significados de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc...) Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo. (MONTANARI, 2013. p. 183)

O autor destaca ainda que a alimentação é o primeiro e o mais fácil modo de entrar em contato com diferentes culturas “uma vez que comer a comida dos outros é mais fácil, pelo menos aparentemente, que decodificar sua língua.” (MONTANARI, 2013. p. 183 e 184) já que, em situações de troca cultural de pessoas que falam idiomas distintos, a comunicação não seria possível através da linguagem. Mas a alimentação, através da carga simbólica presente nela, consegue informar muito sobre os hábitos culturais daquele povo.

A comida é tão revestida de carga cultural que alguns autores concordam com a ideia de que, em caso de afastamento dessa cultura, a sua cozinha de origem é a última característica perdida. Para Aderaldo (1981), a culinária assume um papel de resistência.

Sendo esse tipo de atividade artística, por sua própria natureza, o mais ligado ao povo, há de ser, obviamente, o último a desnacionalizar-se. É que o povo, a despeito da deserção de suas elites, fica fiel às suas tradições, só abandonando esses costumes que os distinguem de outros povos enquanto se desdora de todo seu sentimento nativista. (ADERALDO, 1981, p. 32)

A alimentação de um povo tem também essa função de estimular um sentimento de manutenção das tradições e das raízes culturais. É no que Reinhardt acredita, ao afirmar que a alimentação é sempre o último elo dos indivíduos com suas culturas de origem.

Acreditamos que a tradição culinária é o vínculo mais duradouro que o indivíduo tem com seu lugar de origem. As roupas, a música, a língua, por mais que permaneçam por anos, são elementos que, em algum momento acabam por serem deixados para trás. Porém, a comida, de uma maneira ou de outra, se mantém presente. (REINHARDT, 2014. p. 244)

Portanto, é possível concluir que buscamos nos alimentos algo que está além da fome. É a carga cultural e afetiva presente naquele determinado sabor, que remete à infância, à terra natal, a momentos em família ou de celebração, como afirmou Reinhardt (2014) durante estudo sobre a preservação da cultura alemã no sul do Brasil. Para a autora, assim como para os descendentes de alemães, em todas as culturas, a comida é capaz de despertar essa memória que remete a quem somos, nossa filiação e antepassados.

Quando comemos alguma coisa que fazia parte de nosso cardápio de tempos anteriores, quando sentimos um gosto característico e dizemos ‘isso tem gosto de infância’, sentimos que se inicia uma viagem no tempo, onde podemos sentir cheiros, imagens e sons característicos. Parece que retrocedemos e voltamos a lugares há muito não vistos, vemo-nos novamente nas diversas paisagens da infância, lembramo-nos de gestos, de palavras, e o melhor, de sensações. (REINHARDT, 2014. p. 253)

Isso não acontece somente com quem viveu, de fato, inserido fisicamente numa região de fortes tradições alimentares, mas, também, com quem vive num contexto que inclui as influências daquelas tradições. Como, por exemplo, os descendentes de alemães que vivem na região sul do Brasil. A cultura alemã, para aquelas pessoas, não permaneceu intacta por receber as influências da cultura brasileira. Mas, mesmo os que não viveram na Alemanha, receberam a herança culinária dos seus antepassados, apresentada diariamente como um traço da identidade que ajudou a construir aquele povo.

Não há dúvidas de que a alimentação mais do que representa os indivíduos. Ela diz quem somos, conta nossa história, traduz nossa identidade. É possível afirmar que, sim, nós somos o que comemos.

### **Você é o que você come**

A frase famosa “você é o que você come” se aplica, normalmente, em situações que se referem a uma questão nutricional. Se as pessoas se alimentam bem, de forma balanceada e saudável, tendem a ter mais saúde. Mas também é possível dizer que o que as pessoas levam à boca também pode dizer muito sobre as tradições, a história, os hábitos de cada indivíduo.

Para tentar explicar o modo como os alimentos nos identificam, vamos utilizar o pensamento de Daniel Miller (2010), que afirma que “uma apreciação mais profunda das coisas nos levará a uma apreciação mais profunda das pessoas (MILLER, 2010. p. 12) O

autor utiliza a palavra “treco”<sup>6</sup> para se referir a tudo que pode dizer algo sobre você mesmo. Não necessariamente algo que podemos segurar ou tocar. Para o autor, o termo pode ser interpretado como um objeto, uma música, um cheiro, uma roupa, e, entende-se neste trabalho, também, uma comida.

Não que as coisas sejam trecos tangíveis, em que podemos bater o dedão e tropeçar. Não que sejam fundações firmes e claras que se oponham a leveza ou a sutileza das imagens da mente ou das idéias abstratas. Elas funcionam porque são invisíveis e não mencionadas, condição que, em geral, alcançam por serem familiares e tidas como dadas. (MILLER, 2010. p.79)

Miller nos convida a pensar além da idéia de que nos apropriamos das coisas apenas porque elas nos trazem uma utilidade ou nos representam. Para o autor, “as coisas fazem as pessoas tanto quanto as pessoas fazem as coisas”. (MILLER, 2010. p. 200)

O exemplo dado pelo autor para explicar essa idéia da cultura material é o das roupas que usamos. Segundo Miller, muito mais do que vestir o que nos agrada, o que está na moda, o que nos cai bem, as roupas ajudam a contar quem você, de fato, é:

Roupas representam diferenças de gênero, mas também de classe, nível de educação, cultura de origem, confiança ou timidez, função ocupacional, em contraste com o lazer noturno. A indumentária era uma espécie de pseudolinguagem que podia dizer quem éramos (MILLER, 2010. p. 21)

Por trás dos objetos, então, estão os significados que eles atribuem a nós mesmos, traduzindo nossa identidade. Na lógica da cultura material, não há separação entre sujeitos e objetos. E o consumo dessas coisas se dá de forma inconsciente, a partir da bagagem cultural, da história, da identidade de cada um. Segundo Miller, “grande parte do que nos torna o que somos existe não por meio da nossa consciência ou do nosso corpo, mas como um ambiente exterior que nos habitua e incita”. (MILLER, 2010. p.79)

É claro que muitos motivos podem levar uma pessoa a comer uma tapioca, por exemplo. Motivos de dieta alimentar, uma vontade ou curiosidade para experimentar um novo sabor ou para matar a fome. Mas, em um sentimento inconsciente, se você é cearense, come porque é cearense, porque o sabor já pertence ao seu paladar desde a infância, porque aprendeu a gostar de tapioca com seus amigos e familiares e porque faz parte de você. Algo explicado apenas por “essa capacidade algo inesperada que os objetos têm de sair do foco,

---

<sup>6</sup> Em inglês, o autor utiliza a palavra “stuff”.

de fazer periféricos à nossa visão e ainda assim determinar nosso comportamento e nossa identidade.” (MILLER, 2010. p. 79)

Se para Miller, você é o que você tem, nesse caso, considera-se aqui, que você é o que você come, a medida que tudo o que você consome está revestido de uma cultura que traduz pertencimento e identidade.

Os argumentos de Miller seguem na mesma linha de pensamento de Hall (2000) que concorda com a idéia de que o que comemos diz muito sobre quem somos e como vivemos. Pode deixar transparecer realidade social, questões ideológicas, imposições religiosas. É, segundo Hall, “um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias”. (HALL, 2000. p. 43) Por exemplo, preferências alimentares como os vegetarianos que, por estilo de vida, optam por alimentos que não são de origem animal, ou pessoas que só consomem orgânicos por preocupações com a saúde, ou os que são adeptos de consumir pratos da culinária internacional por terem um estilo de vida mais cosmopolita.

E ainda podemos fazer observações a respeito dos indivíduos, sobre o que não comemos. Por serem alimentos considerados exóticos demais em determinadas regiões ou por imposições culturais, como, por exemplo,

a proibição de bebidas alcoólicas e de carne pelos muçumanos ou a proibição de alimentos não kosher pelos judeus. Mas em todos os casos, a proibição distingue as identidades daqueles que estão incluídos em um sistema particular de crenças daqueles que estão fora dele. (HALL, 2014 B, p. 44)

Ou seja, a informação do que você não come funciona também como instrumento para revelar traços de identidade.

Num contexto de mundo globalizado, onde há facilidade de acesso aos hábitos culturais de países distantes, é natural que haja uma grande oferta de restaurantes especializados em comida árabe, japonesa, indiana, argentina, norte-americana, entre outras. A globalização permite essa troca que ultrapassa as barreiras geográficas. E não somente de culinária especializada de um país, mas também fazem sucesso os restaurantes de comida regional que oferecem pratos típicos de determinadas regiões do Brasil.

Alguns pesquisadores demonstram preocupação com o possível processo de descaracterização das culturas alimentares, como fruto dessa troca cultural trazida pela modernidade. Hall alerta para o risco da homogeneização das culturas na sua reflexão sobre a identidade cultural na pós-modernidade e afirma que

A medida que as culturas nacionais tornam-se mais expostas a influências externas, é difícil conservar as identidades culturais intactas ou permitir que elas se tornem enfraquecidas através do bombardeamento e da infiltração cultural (HALL, 2014 B, p. 42)

A preocupação se confirma no fato de que os hábitos alimentares do povo brasileiro estão mudando em uma velocidade acelerada. Uma pesquisa publicada por Carlos Alberto Dória sobre a formação da culinária brasileira mostrou que “o hábito de consumir culinária tipicamente nacional, no âmbito doméstico, desapareceu.” (DÓRIA, 2014, p. 21). Dois dos alimentos que melhor representam a culinária cearense, Tapioca e baião de dois, por exemplo, aparecem com 1,4% e 5,4% de consumo em Fortaleza, respectivamente. O que pode indicar que os pratos considerados típicos, em restaurantes de comida regional, estão sendo considerados apenas uma atração para turistas ou moradores do estado em situações mais específicas. Ou seja, os números podem revelar uma mudança cultural em termos de hábitos alimentares, influenciada pela dinâmica da vida moderna.

Mas é relevante ressaltar aqui que o fato de consumir alimentos que não são característicos da sua cultura, não faz dos indivíduos pessoas livres das suas próprias identidades. O que Montanari argumenta nesse caso é que, assim como o pensamento de Hall, que afirma que existe a possibilidade de múltiplas identidades que podemos assumir, na alimentação, também podemos assumir essas distintas posições na forma de nos alimentarmos. Pode, sim, haver, harmonia entre o conceito de alimentação ‘global’ e ‘local’

A cozinha ‘global’ e aquela ‘local’ podem coexistir (antes: uma de alguma forma produziu a outra), dando origem a um modelo inédito de consumo que alguns sociólogos propuseram chamar de ‘glo-cal’. Porque as identidades, além de serem mutáveis no tempo, são múltiplas: o fato de que eu seja cidadão do mundo não me impede de ser cidadão europeu, e cidadão italiano, e cidadão da minha cidade, e cidadão da minha família, e assim por diante, multiplicando. (MONTANARI, 2013. p. 153)

Ao mesmo tempo em que se percebe essa influência cada vez mais presente da culinária internacional na cozinha brasileira, também, percebe-se um movimento contrário, uma tendência de *gourmetização* de alimentos antes considerados triviais, como uma tentativa de valorizar e dar um novo status às tradições alimentares antigas. É o caso das

tapiocas gourmet, que reúnem, além da goma de mandioca<sup>7</sup>, recheios cada vez mais sofisticados. Segundo Dória,

coisas muito simples, e até inexpressivas – como o brigadeiro -, apresentam-se supervalorizadas, indicando a força dessa busca de identidades, mesmo quando ela não encerra grandes valores. O importante, porém é esse espírito de busca. (DÓRIA, 2014, p. 11)

É uma tentativa de resgatar e manter os alimentos historicamente consumidos por aquela comunidade como forma de representação de um todo. É um esforço de valorização das raízes, explorando essa diferenciação do local.

Enquanto há uma tendência para esta universalização, outra corrente atua no sentido inverso, resgatando certas tradições. E é por isso que algumas tradições alimentares tendem a permanecer. Hoje, os chefs mais renomados fazem releituras de pratos tradicionais, comidas locais, fazendo com que algumas preparações regionais assumam outra importância. (REINHARDT, 2014, p. 234)

A idéia de valorização das cozinhas locais reforça o argumento de Hall (2014) de que, juntamente com uma tendência de homogeneização das culturas provocada pela globalização, há também uma forte reação defensiva de interesse pelo produto ‘local’. “A globalização, (na forma de especialização flexível e da estratégia de criação de ‘nichos’ de mercado), na verdade, explora a diferenciação do local.” (HALL, 2014, p. 45) Há uma retomada do orgulho da tradição, termo aqui descrito como:

Uma forma de se identificar com o passado, de mostrar pertencimento e de manter raízes. Perante um mundo globalizado, onde tudo está em constante mudança, ela aparece como uma segurança. Se muita coisa pode ser mudada, também há espaço para aquilo que se mantém, que se preserva, oferecendo segurança àqueles que portam e expressam suas tradições. (REINHARDT, 2014, p. 260)

Os pratos típicos que representam a tradição cearense aparecem em inúmeras publicações. No segundo semestre de 2015, podemos observar a representação de alimentos como as frutas regionais, a tapioca, a cachaça, o baião de dois e o caranguejo. Mas entre

---

<sup>7</sup> Farinha utilizada para a fabricação da tapioca. Tecnicamente, é a fécula extraída da mandioca, também chamada de polvilho doce. A Tapioca é feita a partir dessa goma que quando peneirada sobre uma superfície quente, coagula-se formando um disco de massa selhante a uma panqueca. Fonte: <http://www.guiadepraias.com.br/conteudo.php?id=62>. Acesso em: 5 de março de 2016.

todas as montagens fotográficas publicadas nos perfis das redes sociais do Suricate Seboso, a imagem que mais se repete é a de um prato farto de comida. O chama a atenção é que ele está sempre coberto por uma aparente camada de farofa a base de farinha de mandioca, um dos alimentos mais representativos da culinária cearense e indispensáveis nas refeições do dia-a-dia. Abaixo, uma das 6 publicações em que o mesmo prato de almoço aparece nas montagens.

Figura 6<sup>8</sup>



Disponível em: [instagram.com/suricatesebosooficial](https://www.instagram.com/suricatesebosooficial)  
 Acesso em: 30 de janeiro de 2016

### Considerações finais

O Personagem Suricate Seboso, através de suas postagens, muito tem feito, mesmo que de forma despreziosa, pela valorização da culinária regional cearense. As imagens publicadas em seus perfis das redes sociais fazem claras referências ou valorizam determinados alimentos que só fazem sentido num contexto cultural de quem está inserido naquela região.

A partir do pensamento sobre a cultura material (MILLER, 2013), podemos afirmar que a apresentação da alimentação cearense feita pelo personagem Suricate Seboso, nas suas características cotidianas, ajuda a identificar os usuários das redes sociais, entendendo que você é o que você come. Ou seja, ao curtir, compartilhar ou comentar uma publicação do personagem referente a esses hábitos alimentares, os indivíduos conseguem, também,

<sup>8</sup> Na imagem, lê-se a frase: “Esse minino pa comer é um leão! Pa trabalhar é os empurrão!” Na norma culta, a frase seria “Esse menino para comer é um leão, mas para trabalhar, é aos empurrões.” A expressão sugere que o personagem teria energia para comer muito, nesse caso, com farofa, mas preguiça para trabalhar ao ponto de precisar de um empurrão.

mostrar elementos significativos de suas identidades culturais. Nesse caso, traços da cearensidade, traduzidos em sabores.

### Referências bibliográficas

ADERALDO, Mozart Soriano. *Velhas receitas da cozinha nordestina*. Fortaleza: Edições UFC, 1981

ANDERSON, Benedict. *Comunidades Imaginadas: Reflexões sobre a Origem e a Expansão do Nacionalismo*; Tradução de Catarina Mira. Lisboa: Edições 70, 2005

DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da Culinária Brasileira: Escritos sobre a cozinha inzoneira* – São Paulo: Três Estrelas, 2014

GREENBERG, Clement. *Estética doméstica: observações sobre a arte e o gosto*; Tradução André Carone. São Paulo: Editora Cosac Naify, 2013.

G1 - '*Suricate Seboso*' faz sucesso com expressões cearenses e vira negócio. Disponível em <http://g1.globo.com/ceara/noticia/2013/09/suricate-seboso-faz-sucesso-com-expressoos-cearenses-e-vira-negocio.html>

HALL, Stuart. *Identidade Cultural na Pós-Modernidade*; Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: Lamparina, 2014 A

MILLER, Daniel. *Trecos, Troços e Coisas: Estudos antropológicos sobre a cultura material*. Tradução de Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Zahar, 2013

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*; tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2013

REINHARDT, Juliana Cristina. *Alemães, comida e identidade: uma tese ilustrada*. Curitiba: Máquina de escrever, 2014

SILVA, Tomaz Tadeu da. *Identidade e diferença: A perspectiva dos Estudos Culturais* / Tomaz Tadeu da Silva (org). Stuart Hall, Kathryn Woodwaer. 15 ed. – Petrópolis, RJ. Vozes, 2014 B

VIEIRA, Sulamita. *O Ceará faz a feira*. In: CARVALHO, Gilmar de (Org). *Bonito pra Chover: ensaios sobre a cultura cearense*. Fortaleza: D. Rocha, 2003