

O tradicional *Beiju Chica* e a festividade de São Benedito em Santarém Novo/PA

LUIZ FERNANDO DE ASSUNÇÃO CORRÊA

Universidade Federal do Pará (UFPA), Faculdade de Ciências Sociais (FACS), Belém - Pará, Brasil
<https://orcid.org/0009-0008-7319-0032>
luiz.correa@ifch.ufpa.br

VIVIANE ODINE DE SOUSA

Universidade Federal do Pará (UFPA), Faculdade de Ciências Sociais (FACS), Belém - Pará, Brasil
<https://orcid.org/0009-0002-4438-8441>
vivianesousaodine19@yahoo.com

SÔNIA CRISTINA DE ALBUQUERQUE VIEIRA

Universidade Federal do Pará (UFPA), Escola de Aplicação da UFPA (EA-UFPA), Belém - Pará, Brasil
<https://orcid.org/0009-0002-0192-3678>
mapeamentobenedito@gmail.com

Apresentação

Orientado por uma perspectiva antropológica, este ensaio fotoetnográfico traz o alimento *Beiju Chica* e o conhecimento geracional e tradicional de Dona Graça, interlocutora de pesquisa, no preparo da iguaria na cidade de Santarém Novo, na Amazônia paraense, onde realizamos trabalho de campo em dezembro de 2024. O intuito é demonstrar a manufatura do *Beiju Chica*, mas também outras relações construídas através do momento da própria celebração. Neste caso, é na casa que se faz farinha, propriedade de sua família, nas proximidades do barracão, que Dona Graça se dedica ao preparo e compartilha sobre o

que aprendeu e ensina. A ênfase é dupla: tanto o material, a comida, quanto o imaterial, o conhecimento nutritivo, serão analisados a partir da ótica antropológica e etnográfica (Oliveira, 1996; Clifford, 2002)..

Santarém Novo, um município localizado ao nordeste paraense a 180 Km da capital Belém (IBGE, 2023), abriga uma rica cultura de devoção a São Benedito, que preserva um legado sociocultural em relação à construção histórica da cidade, como o barracão da Irmandade e a capela do santo (respectivamente, figuras 1 e 2). Aqui, abordaremos a festividade de São Benedito por meio da manipulação do *Beiju Chica*, iguaria tradicional indispensável na festa religiosa. Essa manifestação cultural e religiosa a São Benedito carrega em si traços de identidade e pertencimento étnico-racial por onde passa. Não é diferente quando o santo é apresentado a nós pelos habitantes santarém-novenses. Ao som do carimbó no barracão da Irmandade de Carimbó de São Benedito de Santarém Novo, a festa ao santo Benedito é repleta de significados e símbolos que refletem a importância desta festa, com suas especificidades, costumes e tradições (Silva, 2016; Monteiro 2016; Gomes & Castro, 2016; Muniagurria, 2018; Cruz, 2021; Correa, 2024), ou seja, trata-se de uma vertente das manifestações culturais e da devoção ao santo preto (Vieira, 2015).

A priori, Dona Graça é a pessoa responsável por nos ensinar a forma como se prepara o alimento. As fotos reunidas mostram os utensílios que são utilizados, aliados às práticas de saber tradicional e geracional que nossa interlocutora construiu ao longo de sua trajetória de vida. Além dos materiais que facilitam o processo: o *catitu* (tritador), *tipiti* (espremedor), peneira, o forno de cobre, as técnicas de preparo à maneira de Dona Graça, são essas combinações que tornam esse *beiju* único, diferente de outros conhecidos e consumidos em Santarém Novo. Em geral, o alimento é preparado por mulheres da cidade, que são requisitadas e responsáveis por fazer as encomendas quando se aproximam as festas do santo.

Dona Graça narra sobre seu modo de executar o *Beiju Chica*. Em resumo, primeiro colhe-se a mandioca na roça, ingrediente fundamental do alimento; após a colheita, inicia-se a “*tiragem*” da casca e a lavagem da raiz. Em seguida, a mandioca já raspada sua casca e lavada, é ralada no *catitu* (figura 3), um maquinário que recebe o nome de um animal que, segundo o campo de pesquisa, “se alimenta dessa raiz”. Em seguida, coloca-se no *tipiti* (figura 4), um espremedor artesanal feito de palha que, quando prensado, extrai o “tucupi”. O tucupi é um “suco venenoso” que sai da raiz que, para ser consumido, necessita passar por outro processo de preparo, pois é tóxico em sua forma natural.

Quanto à preparação da massa, no segundo dia, deve ser lavada e espremida mais uma vez no *tipiti* para retirar bem o líquido do tucupi. Em seguida, na terceira e última lavagem, começa-se a temperar com sal a gosto, diluído em água, dando início ao sabor salgado na mandioca. Assim sendo, a última lavagem é concluída, junto com a última secagem. A seguir, inicia-se a etapa de peneirar a massa, pois a massa já está bem seca e já saborizada com sal. Na finalização do “prato”, Dona Graça coloca a mandioca peneirada no forno quente e, ali mesmo, adiciona os últimos componentes: o coco ralado, o queijo ralado e a erva doce, conferindo um sabor marcante deste *beiju* (figuras 5 e 6). O formato do *Beiju Chica* é formado com o auxílio de uma “*tala*” de árvore, que serve para virar a iguaria quando necessário. Com uma faca, ela faz um corte transversal (figura 7), que marca o detalhe característico do *Beiju Chica* e deixa-o “bem torrado” para o consumo (figuras 8 e 9).

Dona Graça é herdeira do conhecimento desta iguaria alimentar tradicional, pois prepara à sua maneira, a partir do que foi ensinada e, com a experiência do tempo, foi se aperfeiçoando. O que garante a confiança dos festeiros que a procuram para encomendar o *Beiju Chica*, seja para o café da manhã

das alvoradas ou para as noites de carimbó. Neste sentido, o consumo do *Beiju Chica* é uma tradição entre as comidas da festa de São Benedito, esperado pelos convidados por toda sua simbologia local e festiva que desperta o sentimento que vai além do alimento em si, ou seja, configurando-se uma comensalidade (Gimenes-Minasse, 2023), o consumo compartilhado que cria redes de sociabilidades, memórias afetivas e o imaginário sociocultural-religioso de Santarém Novo (figura 10).

Portanto, as imagens reunidas neste ensaio mostram todos os processos de preparo de um alimento regional, mas, da mesma forma, chamam atenção para a socialização dos festeiros, promesseiros, moradores e visitantes que comungam um mesmo espírito refletido nos detalhes da vida social, o compartilhamento dos saberes presentes em cada aspecto, tudo para homenagear o santo e dançar o carimbó. Santarém Novo se dedica a onze dias e noites de festas, uma devoção que envolve toda a comunidade, seja na preparação, na ornamentação do barracão, no preparo das comidas e bebidas, ou no prestígio da festa dançando o carimbó. Todos são envolvidos e unidos pela fé e pela celebração. A cultura local é construída por muitas mãos e com a participação de tantos. Conclui-se que, para além de uma receita e seus processos de preparo, o *Beiju Chica* é um movimento itinerante de símbolos e afetos, abrangendo o geracional, tradicional, festivo, religioso e o social.

Figura 1: Barracão da Irmandade de Carimbó de São Benedito.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 2: Capela de São Benedito ao lado do barracão.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 3: *Catitu*.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 4: *Tipiti*.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 5: Peneira artesanal.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 6: Dona Graça peneirando a massa de *beiju*.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 7: Corte do *Beiju Chica*.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 8: *Beiju Chica* assando no forno de cobre.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 9: Resultado da feitura de *Beiju Chica* no dia de pesquisa.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Figura 10: *Beiju Chica* servido na alvorada da festa em 2024.



Fonte: Arquivo autoral (2025).

Luiz Fernando de Assunção Corrêa é graduando em Ciências Sociais e bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) da Universidade Federal do Pará (UFPA).

Viviane Odine de Sousa é graduanda em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Pará (UFPA).

Sônia Cristina de Albuquerque Vieira é docente da Escola de Aplicação da UFPA; Doutora em Ciências Sociais (ênfase em Antropologia) pela UFPA.

FINANCIAMENTO

Projeto de Pesquisa: “A saga de um santo negro e seus devotos: um estudo antropológico sobre a devoção popular a São Benedito no Brasil” financiado pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESP/UFPA), edital PRO-DOUTOR/2023.

AGRADECIMENTOS

Ao grupo de estudo e pesquisa “Nos percursos do Beneditismo: pesquisas e devoções à São Benedito de Palermo” pelas contribuições de orientação e discussão acerca desta pesquisa e demais sugestões de aperfeiçoamento acadêmico.

REFERÊNCIAS

- Correa, P. C. (2024). O vestuário do Carimbó de Santarém Novo: um estudo sobre costume, tradição e religiosidade. Disponível em: <https://bdm.ufpa.br/server/api/core/bitstreams/bda3ab86-b-875-4373-85d0-52ae7137825b/content>. Acesso em: 26 ago. 2025.
- Clifford, J. (2002). *A experiência etnográfica – antropologia e literatura no século XX*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ.
- Cruz, A. (2021). Rezando, cantando e dançando: na espetacularidade do estandarte da Irmandade de Carimbó de São Benedito em Santarém Novo-PA. Disponível em: <https://repositorio.ufpa.br/handle/2011/13098>. Acesso em: 26 ago. 2025.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2023). O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN, 2763-9029. <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.53745>.
- Gomes, G. W. B., & Castro, F. F. (2016). A natureza comunicativa da cultura: a Festividade de Carimbó de São Benedito de Santarém Novo-Pará. *Revista Fronteiras*, 18 (1). <https://doi.org/10.4013/fem.2016.181.04>.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. (2023). *Cidades e Estados do Brasil, 2022*. Brasil: IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santar-em-novo/panorama>. Acesso em: 16 jun. 2025.
- Monteiro, V. P. (2016). Carimbó do Santo Preto: a presença negra na performance musical da festividade do Glorioso São Benedito em Santarém Novo (PA). [Tese de Doutorado, INSTITUTO DE ARTES DE SÃO PAULO, UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”]. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/139460>. Acesso em: 26 ago. 2025.
- Muniagurria, L. A. (2018). O fazer musical do carimbó de Santarém Novo: música, política e a construção de um patrimônio cultural brasileiro. *Patrimônio e memória*, 14(2), 240-255. Disponível em: <http://200.145.164.4/index.php/pem/article/view/889>. Acesso em: 26 ago. 2025.
- Oliveira, R. C. (1996). O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. *Revista de antropologia*, 13-37. <https://doi.org/10.11606/2179-0892.ra.1996.111579>.
- Silva, O. C. (2016). IRMANDADE DE SÃO BENEDITO: Devoção, cultura e identidade no município de Santarém Novo. [Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Federal do Pará].
- Vieira, S. C. de A. (2015). São Benedito: dos montes de Palermo para os Altares do mundo: a saga de um santo negro. [Tese de Doutorado, Programa Pós Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará]. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1ciAD0Kk3k4-gKwkV-2S4auI_Q1QplPuqM/view. Acesso em: 26 ago. 2025.

O TRADICIONAL *BEIJU CHICA* E A FESTIVIDADE DE SÃO BENEDITO EM SANTARÉM NOVO/PA.

Resumo: Este ensaio fotoetnográfico é resultado de uma pesquisa de campo na cidade de Santarém Novo, Pará, e tem como foco a cultura alimentar em torno do *Beiju Chica*, alimento tradicional da região ligado à festa e ao carimbó de São Benedito. A iguaria, preparada por Dona Graça, compartilha seus saberes e narra a relação cultural e religiosa do alimento com a cidade, o que aprendeu de suas antecessoras. O *Beiju Chica* é uma simbologia alimentar que engloba a comensalidade, a sociabilidade e o imaginário social. Portanto, reuniram-se aqui imagens que demonstram os processos e técnicas de um prato típico que compõem as noites de carimbó e as alvoradas da festa do santo negro, organizada pela Irmandade de Carimbó de São Benedito em Santarém Novo, a partir de uma abordagem antropológica de devoção, tradição e identidade.

Palavras-chave: Beiju Chica; Cultura alimentar; Saberes; Devoção; Identidade.

THE TRADITIONAL *BEIJU CHICA* AND THE FESTIVAL OF SAINT BENEDICT IN SANTARÉM NOVO/PA.

Abstract: This photoethnographic essay results from field research conducted in the city of Santarém Novo (state of Pará, Brazil). It focuses on the food culture surrounding *Beiju Chica*, a traditional regional dish associated with the festival and the *carimbó* of Saint Benedict. Prepared by Dona Graça, the delicacy shares her knowledge and narrates the cultural and religious connection between the food and the city, learned from her predecessors. *Beiju Chica* is a food symbolism that encompasses commensality, sociability, and social imaginary. Therefore, based on an anthropological approach to devotion, tradition, and identity, the images gathered here demonstrate the processes and techniques of a typical dish that characterizes the *carimbó* nights and the dawns of the Black Saint festival, organized by the Carimbó Brotherhood of Saint Benedict in Santarém Novo.

Keywords: Beiju Chica; Food Culture; Knowledge; Devotion; Identity.

EL TRADICIONAL *BEIJU CHICA* Y LA FIESTA DE SAN BENITO EN SANTARÉM NOVO/PA.

Resumen: Este ensayo fotoetnográfico, resultado de una investigación de campo en la ciudad de Santarém Novo, Pará, se centra en la cultura gastronómica en torno al *Beiju Chica*, un plato tradicional regional asociado con la festividad y el carimbó de San Benito. Dona Graça, preparado por ella misma, comparte su conocimiento y narra la conexión cultural y religiosa de este plato con la ciudad, aprendiendo de sus predecesores. El *Beiju Chica* es un simbolismo alimentario que abarca la comensalidad, la sociabilidad y el imaginario social. Por ello, se han recopilado imágenes que muestran los procesos y las técnicas de un plato típico que caracteriza las noches de carimbó y el amanecer de la festividad del

Santo Negro, organizada por la Hermandad del Carimbó de San Benito en Santarém Novo, desde una perspectiva antropológica sobre la devoción, la tradición y la identidad.

Palabras clave: Beiju Chica; Cultura gastronómica; Conocimiento; Devoción; Identidad.

SUBMETIDO: 23/02/2025

APROVADO: 26/08/2025

PUBLICADO: 10/04/2026



Este é um material publicado em acesso aberto sob a licença *Creative Commons* BY-NC