



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Maria Rita Inacio Lopes Pereira

DOCES MEMÓRIAS DO SERTÃO PARAIBANO: doce de gergelim e o bolo de caco

JOÃO PESSOA

2022

MARIA RITA INACIO LOPES PEREIRA

DOCES MEMÓRIAS DO SERTÃO PARAIBANO: o doce de gergelim e o bolo de caco

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Samara de Macêdo
Morais

JOÃO PESSOA
2022

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

P436d Pereira, Maria Rita Inacio Lopes.

Doces memórias do sertão paraibano: o doce de
gergelim e o bolo de caco / Maria Rita Inacio Lopes
Pereira. - João Pessoa, 2022.
30 f. : il.

Orientação: Samara de Macêdo Moraes.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Paraíba. 2. Doceria sertaneja. 3. Memória
familiar. I. Moraes, Samara de Macêdo. II. Título.

UFPB/CTDR

CDU 663.916:159.953(813.3)

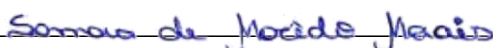
MARIA RITA INACIO LOPES PEREIRA

DOCES MEMÓRIAS DO SERTÃO PARAIBANO: o doce de gergelim e o bolo de caco

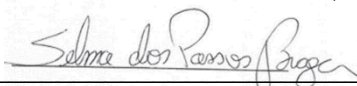
Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do Bacharelado em Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

APROVADO EM: 07 de dezembro de 2022

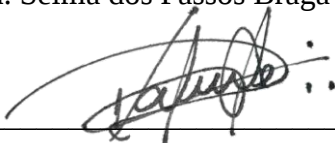
BANCA EXAMINADORA



Prof. Dra. Samara de Macêdo Moraes (orientadora)



Prof. Dra. Selma dos Passos Braga (examinadora)



Prof. Tadeu Rena Valente (examinador)

Prof. Cristiane Bezerra Libório Correia (examinadora Suplente)

JOÃO PESSOA - PB
2022

Dedico à minha Tataravó Maria Teresa da Conceição (*in memorian*) que deixou seu legado dos excelentes bolos e doces no seu café diamantense e à minha querida mãe, Francisca Inacio, minha inspiração diária na doceria caseira.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e a Nossa Senhora das Dores. Agradeço a minha mãe, Francisca Inacio (Ciente), que sempre foi uma das minhas âncoras, sempre me aconselhando e incentivando em minhas decisões fazendo de tudo para que eu possa alcançar meus sonhos e objetivos, além de ser uma das minhas maiores inspirações na pesquisa. Agradeço a meu Pai, Eneas Pereira, minhas tias da família Inacio e Pereira e meus familiares por parte da minha Tataravó, que foram de extrema importância para que essa pesquisa fosse realizada; agradeço, por todo carinho e cuidado em cada detalhe do estudo. A minha Tataravó Teresa da Conceição (*in memorian*) por deixar seu legado como excelente boleira e doceira, deixando seus saberes as minhas tias. Agradeço, às minhas avós, Antônia Nicolau e Rita Luis (*in memorian*), que são inspirações e passaram seus legados aos meus pais, dos quais transmitiram suas histórias e saberes para mim. Agradeço aos meus queridos amigos e irmãos de coração, Micaela, Maria, José, Lara, Jonathan e Thiago que desde antes e começo do curso estavam comigo me dando forças, conselhos e fortalecendo minhas decisões presentes e futuras. A minha grande amiga de trajetória de curso, Nariane por seus conselhos, apoio, carinho e ensinamentos. A minha grande e querida professora Cristiane Libório, por todo seu carinho, paciência e compreensão em todas as etapas do projeto, se fazendo presente e disposta, para que eu procurasse e enriquecesse mais ainda minhas raízes. A doce professora Samara de Macêdo, que desde o início também esteve presente me ajudando, incentivando, estando dispostas a todas as dúvidas, agradeço imensamente por todo apoio e carinho. Aos meus primos e amigos que estiveram presentes em várias fases do curso, me ajudando e desejando sempre um bom futuro profissional.

Doces memórias do Sertão Paraibano: o doce de gergelim e o bolo de caco

Maria Rita Inacio Lopes Pereira

Resumo: A gastronomia percorre por todo espaço da alimentação, transformando e mostrando as várias funcionalidades de um só ingrediente, criando correntes que ao longo do tempo desenvolvem novos percursos culturais. A cozinha brasileira criou seus caminhos, assim como iniciou sua própria doceria mesmo sobre distintas influências, surgindo diversas características nos doces caseiros, que se propagam nas memórias ancestrais e nos ensinamentos de mãe para filha, dos quais em muitas regiões, principalmente nas sertanejas nordestinas, existe a escassez de estudos sobre esses doces. Esta pesquisa tem como objetivo explorar as memórias de famílias sertanejas paraibanas, preservando a cultura dos doces caseiros, modo de preparo antigo e atual, a fim de registrar esses saberes e fazeres que são de suma importância familiar, regional e científico para área cultural da gastronomia. Foi utilizada a metodologia qualitativa exploratória de autores que visam buscar informações práticas e simples que remetem às memórias, tornando mais fácil as entrevistas com didática mais fluida. Em conclusão, a pesquisa verificou a permanência na transmissão e reprodução das receitas, ocorrendo pequenas modificações em relação as formas de preparo e os tipos de utensílios utilizados para elaboração dos doces. Resultando assim em um registro familiar para que as futuras gerações possam entender o valor de preservar e repassar suas memórias afetivas gastronômicas.

Palavras chave: Paraíba, doceria sertaneja, memória familiar.

Abstract: Gastronomy runs through the whole food space, transforming and showing the various functionalities of a single ingredient, creating currents that over time develop new cultural paths. The Brazilian cuisine has created its own paths, as well as started its own sweets even over distinct influences, appearing several characteristics in the homemade sweets, which are propagated in ancestral memories and in teachings from mother to daughter, of which in many regions, mainly in the northeastern countryside, there is a scarcity of studies about these sweets. This research aims to explore the memories of families from the countryside of Paraíba, preserving the culture of homemade candies, old and current preparation methods, in order to register this knowledge and know-how that are of great importance to the family, regional, and scientific areas of cultural gastronomy. The qualitative exploratory methodology of authors who aim to search for practical and simple information that refers to the memories was used, making the interviews easier, with a more fluid didactic approach. In conclusion, the research verified the permanence in the transmission and reproduction of the recipes, with small modifications in relation to the preparation forms and the types of utensils used to prepare the sweets. Thus resulting in a family register so that future generations can understand the value of preserving and passing on their affective gastronomic memories.

Keywords: Paraíba, countryside candy store, family memory.

1. INTRODUÇÃO

O doce marca as memórias, enlaça os sentimentos, junta as famílias e transforma o modo de olhar para a gastronomia, principalmente se tratando da cozinha popular, que guarda diversos saberes e enigmas de modo de produção, uso de ingredientes e utensílios que só saberemos através das pesquisas, sobretudo as de campo, que se tem maior contato com a comunidade.

A região sertaneja da Paraíba, é vista como uma região de seca e escassez, resistência de povos caracterizados pela luta por sobrevivência e insustentabilidade econômica (AESAs, 2016). As famílias Inacio e Pereira, são as bases de estudo, elas residem na cidade de Diamante, alto sertão da Paraíba, trazendo suas memórias dos doces de gergelim e feitura dos bolos de caco. Trazendo como base das receitas, os grãos de gergelim e milho, produtos cultivados em áreas locais.

Conforme os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2017) as maiores lavouras temporárias da cidade são de jerimum, arroz, banana, feijão, mandioca, fava e milho. Sendo o milho como uma das maiores plantações em 2004, com cerca de 1.8000 toneladas, mas com algumas mudanças de clima, houve uma redução no cultivo na região para 482 toneladas em 2017, mas não deixa de ser um grão de maior cultivo. Entretanto, relatos da população local informam a existência de plantações de gergelim, legumes e outros tipos de feijão, dos quais são consumidos no cotidiano da cidade.

Este estudo sobre doces regionais familiares, tem como objetivo explorar memórias afetivas que trazem lembranças das elaborações de doces e bolos caseiros do passado e registrar por quem repassado essas receitas. Analisando se ainda existe ou não reprodução desses doces, com modo de preparo antigo ou adaptado à atualidade, fazendo ligações entre passado, presente e futuro do registro dessas sabedorias. Incentivando outras pessoas à da continuidade nesta pesquisa ou buscar e registrar suas próprias culturas. Para poder diversificar os conhecimentos dessa área gastronômica, além de catalogar a importância dos doces caseiros em regiões sertanejas.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Gastronomia e Cultura

A cultura alimentar brasileira carrega grandes histórias culturais, das suas influências passadas que acabaram se difundindo e ao mesmo tempo ampliando-se a um campo culinário extenso ao seu arcabouço de ingredientes. O Brasil passou a ter sua própria gastronomia, sendo formada uma identidade alimentar diferenciada entre cada estado, passando por diversos momentos na sua construção histórica, envolvendo métodos de preparo, utensílios, misturas dos sabores até a forma de servir.

A cozinha brasileira foi formada pela junção das diversas misturas das quais seus ingredientes: plantas, legumes, cereais e animais, foram trazidos pelas embarcações para se adaptarem às novas terras e pelos indígenas que não obtiveram muito sucesso de imediato, principalmente com os animais, como a galinha ou galinha d'angola. Porém, ao passar dos anos o Brasil começou a "misturar-se" às cozinhas de “mestiço”, portugueses e viajantes de várias nacionalidades, criando novos hábitos alimentares, novos pratos e formas de comer, dando início à cozinha tipicamente brasileira” (HUE, 2008, p. 16).

Os alimentos sempre foram essenciais, pois desde os primórdios o homem necessitou do alimento para sua sobrevivência. Revelando assim, que o rompimento das barreiras gastronômicas vai além de atos e pensamentos filosóficos, religiosos ou políticos, para a representação de um povo, transformando alimentos, enriquecendo a alma e agregando mais saberes e fazeres. Segundo Luiz Câmara Cascudo (2011, p. 378), “o alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar um ato de nutrição numa cerimônia indispensável do convívio humano.”

Essas conjecturas da cultura gastronômica alimentar trouxeram pluralidade para a formação alimentar brasileira, a exemplo de que cada estado possui seu prato representativo e um tipo alimentar variável na preparação dentro do próprio estado ou conhecido em outras regiões. Essas interações entre as regiões e a gastronomia surgem para ganhar mais espaço no meio da comunidade acadêmica, a fim de que o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, possa verificar e distribuir o Patrimônio Cultural Imaterial da gastronomia em vários locais pelo Brasil. Dando mais

força e valorizando a área turística brasileira, pois dessa forma ele irá expor mais cultura através dos pratos (DANTAS, 2019).

A gastronomia e a Cultura se interligam mostrando como a história da alimentação acabou se desenvolvendo e criando novos horizontes entre diversas áreas do conhecimento. Com isso, podemos notar como o alimento gera uma certa forma de simbolismo, uma memória de afeto seja ele em momento familiar ou apenas de lembrança sobre algo ou alguém.

Dependendo da pessoa, sua conectividade com aquele prato ou alimento em si irá transbordar um sentimento que se torna em algo simbólico. Segundo Neves (2018), essa carga simbólica se desenvolve através da importância alimentar e as pertinências que estão ao seu redor, como a formação do gosto de cada indivíduo para então se relacionar as diferentes simbologias, sejam elas de religiosidade, sociabilidade, prazer e principalmente aspectos culturais de cada povo, como seus valores, atitudes e crenças (NEVES, 2018).

2.2. A identidade familiar na alimentação brasileira

Desde os primórdios e a construção da civilização que o homem se faz presente com a comensalidade, ou seja, no conviver à mesa. O envolver-se diretamente com a alimentação, se faz presente nas famílias para conversas, reuniões e festividades, virou um ato sagrado religiosamente. Mostrando o ato alimentar como forma de simbolismo e identidade cultural.

No Brasil a identidade familiar foi sendo criada através da junção majoritária das culturas portuguesas, indígena e africana, cada uma com um tipo de cozinha diferente e assim formalizando um “tipo familiar”, como o exemplo da cozinha africana e indígena que se tornou e passou a ser um saber de cozinha regional, principalmente na região Nordeste devido à época açucareira. Então foi criada a imagem da família regional, com tradições, saberes e fazeres afetivos e simbólicos de um povo que seguia no seu jeito simples, humilde, de acordo com o que possuía. Onde se vê mais essas representações é no estado da Bahia, pelo fato da época colonial se concentrar a maior parte da cultura e dos povos africanos. Já a cozinha portuguesa, trouxe o requinte das casas grandes, estilos renomados de vestimenta e etiqueta a mesa, seus pratos e soberania da pele branca, tornando assim a família nobre, rica, de alta classe na sociedade (FREYRE, 2007).

É com esses fatos que se analisa o poder do alimento, a cozinha, a força do saber cultural explorado pela sua origem e criação. Diante dos dados históricos tudo envolve o doce, como um agente de união. Desde a época açucareira que se inicia a identidade familiar, sendo todas voltadas para esses costumes de reuniões, sentar-se à mesa, o preparo das refeições por mulheres, o uso típico de ingredientes da terra e os novos que resultaram da imigração para o preparo das comidas salgadas, e principalmente das sobremesas. Que se tornam a explosão dos sentimentos, marco festivo, união e intimidade familiar, fazendo marco da cozinha e identidade da família brasileira (LODY, 2010).

A intimidade entre o doce e a família com as receitas exclusivas dava projeções e estilos de casas, de cozinhas, quase santuários. Sem dúvida, o doce celebra, identifica, nomeia, compõe e ainda alimenta, tem gosto e sabor, traz referências complexas do passado e do presente, identificando o futuro (LODY, 2010, P. 11 – 12).

Nesse contexto social e cultural nota-se a importância da alimentação e o quanto ela está inserida no ambiente familiar. Para que as futuras gerações possam entender o valor de preservar e repassar suas origens, pois é um fortalecimento da nossa identidade brasileira, desenvolvida através da mistura de culturas e principalmente da gastronomia.

2.3. Cozinha e memórias afetivas

A cozinha afetiva é um lugar poético, que imprime sabores e receitas, e permite a fixação de imagens por determinada pessoa. Ela geralmente começa pela avó e em geral termina com os netos e bisnetos que se deparam com uma preciosidade nas mãos e registram as memórias, transcrevendo e descrevendo a sociedade, hábitos e costumes antigos e atuais,, promovendo consciência social. Até porque, uma culinária afetiva não se remete só ao “...passado, mas a verdade é que não paramos de produzir esses conteúdos mentais e psicológicos ao longo da nossa vida” (LUTTI, 2021, p. 31). A partir desses pensamentos e reflexões essa cozinha/culinária é vista como:

A culinária é afetiva quando a dinâmica em que a cozinha instaura promove reflexões sobre suas relações, seu meio social, sua consciência nas escolhas cotidianas, impactando emocionalmente seu jeito de ver a vida e criando registros [...] O sabor, o gosto, é a “cola” que fixa o pensamento a emoção, à memória, à sensação e ao input gerado a partir da união de todo o contexto, resultando na fixação dessa memória. (LUTTI, 2021, p. 32, 33).

As memórias afetivas são criadas através dos momentos, principalmente em família, pois é nesse vínculo em que as histórias vão sendo repassadas e as novas sendo criadas. E não há melhor lugar para isso do que a cozinha, conhecida como local de afeto, justamente por ser o lugar que reúne as pessoas, têm aconchego, amor, muita informação

através dos sabores, técnicas, sentimentos e sensações. Todos esses aspectos são notados pelos estímulos sensoriais, que ajudam a compreender as experiências carregadas dos afetos passados e trazidos ao presente, ajudando a entender quem somos e de onde pertencemos (NEVES, 2016).

Os sentimentos afetivos gastronômicos passados dentro da cozinha são entendidos psicologicamente como uma psicoterapia entre uma relação de intimidade e interpretações que aconchegam e nutrem além do nível físico e da nossa necessidade biológica, a “comida que nos envolve em imagens, mantendo-nos alimentados em nossa dimensão memorialista e afetiva, chamada comida de alma” (BARCELLOS, 2017, p. 85). Como a comida remete a alma, ela se converte ao intensificador dos sabores da comida caseira, feito em casa, que carregam essas memórias e efeitos simbólicos:

[...] a velha comida caseira, ainda mais íntima, repleta de conforto psíquico, ligando-nos às nossas raízes, nossas tradições pessoais, familiares ou regionais que nos vincula com o lar, aquela comida carregada de lembranças felizes, um breve regresso ao lar da infância [...] (BARCELLOS, 2017, p. 85).

Fazer o resgate de receitas, é documentar e transcrever memórias e valores, com aspirações sociais das novas visões do mundo, trazendo a cultura artesanal do passado ao mundo industrializado de hoje. Dos quais atualmente esses produtos caseiros, artesanais, estão sendo procurados, pois são cheios de valores e sentimentos que agregam e remete boas lembranças aos clientes, assim, esses tipos de doces têm um status sentimental e contemporâneo com expressão cultural. Lembrando que muitas vezes a mídia e a internet acabam padronizando, modificando o real sentido da cozinha afetiva, deixando o verdadeiro significado esquecido (LIMA, 2015).

2.4. Doçaria da região Nordeste do Brasil

A doceria brasileira é uma espécie de rosa dos ventos, onde se acha localização e eixo geográfico em receitas, diversas misturas, cores, sabores, texturas e diversidades de composições. Desde o momento da junção entre as culturas indígena, africana e portuguesa, os diversos ingredientes e técnicas estrangeiras foram se consolidando, transformando e formando a identidade da doçaria brasileira.

No período da colonização, a cana de açúcar foi um dos bens mais preciosos e valiosos, uma das maiores contribuições da cozinha portuguesa que originou diversos sabores de doces, bolos e biscoitos para nossa confeitaria. Segundo Gilberto Freyre (2007, p.66) “a herança portuguesa e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos

não foi uma herança pequena e sem importância. Os doces das freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo.”

As heranças portuguesas são notórias e cheias de marcas que foram passadas pelas mulheres portuguesas com seus tachos de cobre e suas transformações de receitas usando os ingredientes aqui já presentes. No livro, *Delícias do Descobrimento* da autora Sheila Hue, existe a descrição das plantas e dos animais que foram encontrados no Brasil, assim como os trazidos nas embarcações. E nele podemos observar o começo da doçaria brasileira. Como o uso das frutas aqui presentes, sendo transformadas em vários doces, compotas, marmeladas, além do uso de cascas como laranja e limão para fazer balas. Fora, o uso de plantas como mandioca e milho no preparo dos bolos, biscoitos, beijus e várias outras preparações que foram entrando para a história da confeitaria nacional (HUE, 2009).

Nas regiões sertanejas do Nordeste, a rapadura era usada para a fabricação de doces de frutas, como banana, abacaxi, laranja, buriti, goiaba, araçá, caju e dentre tantas outras, além da utilização que derretida no fogo e servia para comer com farinha, inhame ou macaxeira. As famílias mais abastadas que não tinham condições para comprar usavam a rapadura como adoçante, pois era mais acessível e assim tornou-se o melhor substituto do açúcar, além de deixar os doces, bolos e biscoitos mais saborosos (FREYRE, 2007).

A rapadura é precisa dar-se lugar à parte no que se considere o conjunto de doces ligados à cana-de-açúcar e mais característico do Nordeste. Porque em primeiro lugar, não se trata de produto de zona canavieira por excelência da região – a dos engenhos – e sim de outra, sua parenta pobre – a das engenhocas; em segundo lugar, não se trata de doce principalmente lúdico, porém polivalente: lúdico sim, mas também alimentício, fator medicinal de resistência do homem sertanejo, quando em viagem por terras mais áridas, as asperezas do meio e do clima (FREYRE, 2007, p.36).

Fazer a construção de um paladar/gosto dentro de uma cozinha não é fácil, principalmente em um misto de ingredientes, fomentado de culturas que se transformam, mas que são a marca das lembranças do passado, e isso é um feito da nossa doçaria.

Construir o “gosto”, o “paladar”, é um processo que chega da cultura, das opções, das escolhas, dos ingredientes que dão ao grupo, à comunidade, ao segmento étnico, um sentido/sentimento de “pertença”, de fazer parte de um “lugar”, ocupar territórios geográficos e ideológicos. Sem dúvida, o doce celebra, identifica, nomeia, compõe e ainda alimenta, tem gosto e sabor, traz referências complexas do passado e do presente, indicando o futuro (LODY, 2010, p. 11).

É notório percebemos o quanto o Nordeste se destaca na cozinha dos doces, pois é prestígio secular por ter sido quatro vezes a sub-região açucareira de todo país. Mostrando seus belos engenhos, com seus ricos produtos como a rapadura e o mel de engenho, açúcar mascavo e melaço. Mas, também é região que sabe destacar, mostrando uma cultura com excelência o “bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga, tanto contraditoriamente, quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rústica que o pobre gosta de saborear, com farinha, juntando a sobremesa a alimento de distância" (FREYRE, 2007, p.25).

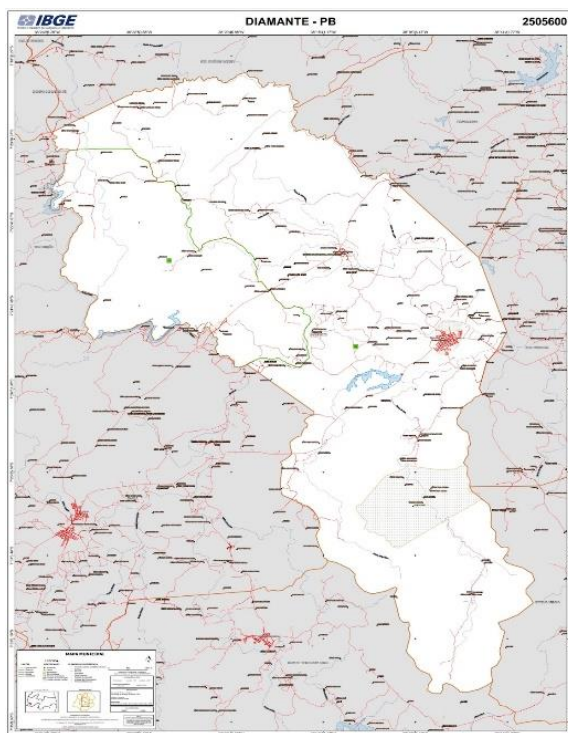
3. METODOLOGIA

O presente trabalho realizou uma pesquisa exploratória descritiva com abordagem qualitativa baseada nos estudos de literatura de Müller (2012) que retrata métodos a serem usados nas elaborações de perguntas, facilitando a comunicação para que os entrevistados se sintam a vontade para falar sobre suas lembranças. Bortnowska e Alberton (2015) mostram como essas memórias podem ser exploradas dentro dos questionários, juntos esses autores demonstram a importância da produção, memória afetiva, catalogação de receitas, técnicas e simbolismo.

A pesquisa foi direcionada a 13 pessoas das famílias Pereira e Inacio que vivem no alto Sertão da Paraíba a mais de 50 anos, com faixa etária de 29 a 80 anos. dos quais um dos entrevistados trabalha com a produção e venda de doce caseiro de gergelim. Essas pessoas foram selecionadas, por suas características em seus conhecimentos e fazeres ancestrais das famílias. São pessoas que moraram e passaram sua infância e juventude nos sítios Pombinho, Serra e Engenho Velho, atualmente algumas dessas pessoas ainda residem na zona rural.

A cidade objeto de estudo foi o município de Diamante, que fica a cerca de 440 km da capital, João Pessoa, fazendo proximidade com os estados do Pernambuco e Ceará. Pertencente a região metropolitana, Vale do Piancó, localizado na microrregião de Itaporanga. De acordo com o IBGE (2017) no ano de 2021 sua população era estimada em 6 506 habitantes. Área territorial de 271 km². Tem o rio Piancó como principal fonte de água para o município. Porém, hoje o abastecimento é pela adutora implantada do açude Vaca Morta, que pertence a cidade, levando água potável para cidade e município vizinho, Boa Ventura. A figura 1 exibe o mapa geográfico completo da cidade de Diamante, delimitando a área e localização de cada sítio.

Figura 1 - mapa estatístico da região geográfica da cidade de Diamante.



Fonte: IBGE, 2017

O município está inserido na unidade geoambiental da Depressão Sertaneja. Uma área geográfica de abrangência do desértico brasileiro, definida pelo Ministério da Integração Nacional em 2005. A pluviosidade média do município é de 1090 mm, com estação seca de setembro a dezembro. Com vegetação predominante a caatinga xerófila, com cactáceas, arbustos e árvores de pequeno a médio porte (DIAMANTE, 2022).

O levantamento de dados foi realizado em cada casa dos moradores, através de um questionário oral (APÊNDICE B) em forma de gravação com aparelho celular, modelo Samsung A51, sendo antes apresentado a eles um termo de consentimento para participar da pesquisa. A maioria dos entrevistados foram mulheres que sempre tiveram maior contato com a cozinha. Os relatos de memoriais com a forte presença do gergelim na produção de doces para consumo, e o milho grande grão de influência na alimentação sertaneja servindo para o preparo dos bolos de "caco".

A pesquisa está de acordo com a Resolução 510/2016 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2016), que trata sobre procedimentos éticos para pesquisas envolvendo seres humanos. A qual foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, através da Plataforma

Brasil sob número de CCAE 58413422.9.0000.5188. Todos os participantes fizeram leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), autorizando a coleta de dados e sua participação (APÊNDICE A).

4. RESULTADO E DISCUSSÕES

A cultura do doce caseiro é forte no Brasil, assim como as memórias afetivas nas pessoas que cativam esses momentos familiares e muitas vezes acabam sendo repassadas por mães, avós, tias ou alguém da família que goste da arte doceira. E essa é uma linha predominante em todos os estados brasileiros, principalmente em regiões sertanejas, de interiores que incorporam o regionalismo rural e “caipira”. A autora Lutti explica que boa parte das famílias têm ascendência rural mesmo morando nos grandes centros, se houver alguma conexão com esse tipo de comida, retornará algum gancho de memória afetiva (LUTTI, 2021).

Nesse contexto, o primeiro enredo das perguntas direcionadas aos entrevistados foi saber sobre as memórias do passado, como e com quem aprendeu, se ainda eram feitas atualmente e o que foi modificado.

Foi identificada a utilização do gergelim em três tipos de doces: doce de gergelim, doce seco e chouriço, dois deles são um tipo de subproduto do doce em si de gergelim. A maioria dos entrevistados foram mulheres e todas relataram como o gergelim tem forte presença, desde momentos de reuniões familiares, visitas de amigos até em épocas festivas como o São João. O quadro 1 contempla: os tipos de doces, modo de preparo e alguns relatos dos entrevistados, lembrando que foram transcrições verbais e não foi passado quantidade de ingrediente, por ser uma forma caseira e no chamado “medida de olho”.

Quadro 1: Tipos de doce elaborados com gergelim pelas famílias Inacio e Pereira.

DOCE DE GERGELIM	DOCE CHOURIÇO	DOCE SECO
Ingredientes 1. Gergelim: torrado e pisado; 2. Farinha de mandioca; 3. Calda de rapadura preta; 4. Cravo e canela Modo de preparo	Ingredientes 1. Calda de rapadura; 2. Massa de gergelim (gergelim torrado e pilado + farinha de mandioca) 3. Sangue de porco; 4. Banha de porco.	Ingredientes 1. Doce pronto de gergelim; 2. Farinha de mandioca no ponto para fazer o beiju; 3. Pimenta do reino Modo de preparo

1. Primeiro torrar o gergelim e pisa no pilão ou moer no moinho; 2. Levar a rapadura ao fogo com água para desmanchar e depois que esfriar coar para tirar as impurezas; 3. Em seguida, mistura o gergelim e a farinha e vai colocando o caldo. 4. Até ir engrossando, após colocar as especiarias. Mexer até dar o ponto. Relatos - “O gergelim a gente torra e pisa...ai desmancha a garapa da rapadura...desmancha a rapadura e bota no fogo...quando a garapa tá fervendo...a gente vai e coa a garapa...bota na panela e quando a garapa tá fervendo...a gente vai e mexe o doce como se tivesse mexendo angu” (RAIMUNDA LUIS, 75 anos) – família Pereira.	Modo de preparo 1. Torrar a banha e deixar esfriar; 2. Em seguida com o sangue mexido e frio, vai misturando com a banha para acrescentar junto com a calda de rapadura, vai jogando a massa (farinha e gergelim) aos poucos para ir engrossando; 3. Mexer até dar o ponto. Relatos - “Chouriço era feito também com sangue...era o gergelim...é o processo do doce de gergelim só que encrementa o sangue do porco...e também a banha, utilizava a banha...torrava a banha antes, logo quando matava o porco, tirava aquela banha, torrava e deixava ali ela esfriando...e o sangue também quando ia fazer o chouriço tinha que tirar o sangue já pra isso, quando dava o corte, a sangria no porco...mexia, mexia pro sangue não coalhar, ficar líquido mesmo quando esfria...e quando é pro processo do chouriço ele tinha que ficar líquido...ficava mexendo até ele esfriar e ficar na temperatura que ele vinha do animal...vamos supor, um quilo de farinha você colocaria...quatro rapaduras e um quilo de gergelim...ai vamos supor botava um litro de sangue misturava...você mistura o sangue já no processo, já no processo quando você desmancha a rapadura, que geralmente a gente desmancha a gente desmancha a rapadura ai quando esfria vai coar...que na rapadura vem umas sujeiras...ai coava e já ia	1. Com a farinha já no ponto de fazer o beiju, jogue em uma frigideira para que fique em formato redondo, após esquentar e cozinhar do jeito do preparo da tapioca, reserva; 2. Com o doce de gergelim já no ponto, acrescentar a pimenta do reino e mexer até apurar; 3. Em seguida pegue o beiju, passe o doce por toda parte e feche como se fosse um pastel/tapioca. Relatos - “E tinha também no são joão que ela gostava de fazer era um tal de doce seco, mais doce seco na verdade é doce de gergelim, só que ela botava uma... pimentinha dentro e enrolava numa massa de tapioca... fazia a tapioca e enrolava na tapioca, aí ela chamava doce seco” (PAULA INACIO, 47 anos) – família Inacio.
---	--	--

	misturando...coando a rapadura e já ia misturando com o sangue...ai depois, coloca o gergelim com a farinha, mexe e faz o doce” (ANA MARIA INACIO, 52 anos) – família Inacio.	
--	---	--

Fonte: Dados da pesquisa

A presença do gergelim é tão forte e marcante na vida dos nordestinos, principalmente na dos sertanejos que este tópico traz a memória afetiva e produção de doces caseiros com uso do gergelim.

O Gergelim (*Sesamum indicum*) é uma planta oleaginosa mais antiga da humanidade. É considerado que sua origem seja do continente Africano pela diversidade de espécies silvestres do gênero da planta. No Brasil o gergelim foi introduzido pelos portugueses em meados do século XVI, mais precisamente na região Nordeste, por ser um território com condições dos diferentes tipos de solo e clima quente que favorecem o cultivo da semente. O uso do gergelim na gastronomia vai desde pratos salgados até os doces. “Na culinária caseira, usa-se o grão como tempero, e dele pode-se fazer a farinha (semente torrada e moída) usada na massa de biscoitos, bolachas, bolos, doces, sopas, mingaus, pães e pastas...” (ARRIEL, p. 67-68).

No quadro 2 a seguir, algumas fotos do processo de feitura do doce de gergelim elaborado pelas mãos de Francisca Inacio e Antônia Nicolau, mãe e filha da família Inacio. Onde é utilizado um dos processos antigos, de moer o gergelim no moinho para fazer a massa de gergelim, misturar com a farinha de mandioca e por fim fazer o doce cozinhando no fogão a lenha.

Quadro 2: Preparo do doce com uso do gergelim

Doce de gergelim	
	

1. Torra do Gergelim	2. Gergelim já torrado
 3. Gergelim na primeira moagem	 4. Gergelim junto com a farinha de mandioca na moagem
 5. Doce já pronto com a mistura da calda de rapadura, especiarias e a massa	

Fonte: Arquivo pessoal

Podemos encontrar esses três tipos de doces (supracitados no quadro 1) em outras regiões nordestinas e do Brasil, mas com variações diferentes nos ingredientes e no modo de servir ou preparar. E isso é algo que vai de acordo com a cultura familiar e da região. Saldanha (2018), aborda algumas receitas de memórias e ainda produzidas em as todas as regiões do Brasil. Em suas pesquisas ela encontrou no estado do Rio Grande do Norte receitas do Chouriço e do Doce Seco, são receitas que levam o gergelim como ingrediente principal, mas com variações nos ingredientes. Como o doce seco:

Doce seco: tradicionalmente, era um tipo de pastelzinho feito com uma massa de goma fresca de mandioca temperada com especiarias e mel de rapadura e recheado com doce de chouriço. Pronto, é levado para secar sob o calor do forno brando. Hoje em dia é recheado com um doce à base de gergelim e especiarias e decorado com motivos florais pintados com anilina colorida. Muito popular no Rio Grande do Norte (SALDANHA, 2018, p. 160-161).

Assim como na receita do Chouriço, Saldanha (2018), também encontra a presença do gergelim:

Chouriço: Doce artesanal norte-rio-grandense, feito com sangue e banha derretida, rapadura, erva-doce, gengibre, gergelim, castanha-de-caju, leite de coco, cravo-da-índia e pimenta-do-reino. É servido frio acompanhado de farinha bem fina. É também apreciado em Minas Gerais, com algumas variações nos ingredientes (SALDANHA, 2018, p. 159).

A presença desses doces, também foram encontradas em alguns artigos que relatam o quão a cultura gastronômica do doce seco e do Chouriço é importante e tradicional em regiões do Rio Grande do Norte. No artigo de Paiva (2020) ela traz o doce seco como iguaria no Seridó do Rio Grande do norte e sua importância, apresentando algumas entrevistas com moradores de outros estados do Nordeste, como a Paraíba, para analisar as diferenças entre eles, suas feitura, consumo, com quem aprendeu, o que mudou de antigamente para hoje, dos quais alguns costumavam levar gergelim e hoje em dia já não levam mais, e as influências dos doces portugueses, nas suas produções.

Já na pesquisa de Dantas (2019) também sobre o doce seco e o chouriço no mesmo estado, observa-se as memórias e feitura com a presença deles em épocas festivas, porém o que se interligam nesses artigos é o fato de que poucas doceiras continuam fazendo esses tipos de doces da forma tradicional, ocorrendo modificações de antigamente para hoje e pouco reconhecimento pelos mais jovens.

Então, é possível analisar contrapontos de culturas, hábitos e estudos por autores que em suas pesquisas, mencionam e observam a presença do gergelim nesses doces, relatando diferenças claras conforme o estado, e principalmente com os relatos das sertanejas paraibanas. O que nos leva a analisar a gastronomia e suas modificações culturais de saberes e fazeres diante de tantas influências continentais. Mas, sem esquecer que essa semente, o gergelim, planta trazida da África, teve grande popularidade em nossas regiões e até hoje é mantida nas memórias afetivas da família, assim como na produção caseira dos doces.

Além da utilização do gergelim, ressalta-se a importância do milho e da mandioca em preparações doces como o bolo de caco, citado pelos entrevistados.

O Milho (*Zea mays*) é uma planta diversificada que abrange as histórias culturais em vários continentes, gerando maior ação econômica, e é considerada o cereal mais consumido no mundo. Existem diversos relatos da sua utilização bem antes de surgir na

Europa e nas Américas, há relatos que na África já era usado na fabricação de farinhas e outros usos na alimentação. O que podemos notar nas influências dos africanos em seus pratos trazidos ao Brasil, mas o que mais se vê e se sabe é a grande influência do milho nas civilizações pré-hispânicas do México, pois o cereal é considerado sagrado, dos quais transmite várias simbologias místicas a esse povo, além de que faz parte dos nossos antepassados transmitindo também relíquias de memórias e valores familiares (LODY, 2019).

Segundo Hue (2008) os portugueses já aqui no Brasil, utilizaram muito o milho nas cozinhas das casas senhoriais e dos colonos, a espécie de milho “que sempre é mole”, “quebrado e pisado no pilão” para o preparo de canjiquinha, muitos pães, e bolos com ovos e açúcar (HUE, 2008, p. 87).

A planta nativa brasileira, a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) tem sua história contextualizada com a época do descobrimento do nosso país, dos quais os portugueses já encontraram a mandioca sendo um alimento dominante entre a cultura indígena. E foi nesse momento, que ocorreu a expansão da mandioca para outros continentes e aqui no Brasil ela toma espaços dentro da cozinha, passando a substituir o trigo em muitas preparações. A farinha de mandioca, extraída da mandioca-mansa (macaxeira, aipim) foi um dos principais produtos do tubérculo que foi expandido dentro da cozinha, usado na fabricação de bolos, biscoitos, pudins, purê, cozidos e dentre outros pratos salgados e doces (LODY, 2019).

Essas plantas foram fundamentais nas memórias afetivas dos entrevistados, que revelaram os Bolos de Caco, outra comida importante dessas lembranças que até hoje perdura e dão vida mantendo a produção ativa para o café da manhã nas casas sertanejas paraibanas, além de ser um agente cultural. Uma comida típica que leva variações de ingredientes, surgiu da base do milho, que depois se misturou com a farinha de trigo e então foi sendo incrementado com novos sabores.

O milho foi um dos agentes mais importantes, além de ser o ingrediente mais falado nas entrevistas, mas também por ser um dos cereais mais cultivados na região, no qual acabou prevalecendo sobre as plantações de mandioca, que não é um meio de produção ativa na região. Segundo dados do IBGE (2017), Diamante (cidade de estudo) em 2021 a cidade apenas teve 200 toneladas produzidas de milho, o que significa uma

queda referente aos outros anos, mas isso não deixa de enfatizar que o milho é uma das principais produções de lavouras da cidade.

A farinha de milho servia de base na feitura desses bolos, com outros agentes importantes como ovos, rapadura e leite. Assim como a farinha de mandioca que entrava como base do bolo puba de caco, junto nesse processo ia a palha de bananeira para segurar a massa que ficava mole e assar melhor. Mas, e o porquê do bolo de caco?

“Primeiro no café da manhã, mãe gostava de fazer bolo de... milho... e fazia num caco, hoje a gente chama bolo de caco... então virava a massa... hoje a gente chama frigideira, que naquele tempo era de barro aí por isso que a gente chamava bolo de caco... no fogão a lenha e a frigideira era de barro.”
(PAULA INACIO, 47 anos) – família Inacio.

O interessante de trabalhar com a cultura alimentar, suas memórias e produções é perceber o quão a gastronomia contemporânea reflete nas mudanças e inovações, pois apesar das modificações atuais das receitas, as relíquias da memória passada ainda sobrevivem.

No quadro 3 a seguir, observa-se essas mudanças, antigamente a base dos bolos era a massa de milho e a farinha de mandioca, com as mudanças da indústria e do tempo. Percebendo que as receitas de massa de milho e puba são receitas mais antigas, já as outras são mais “atuais” com farinha de trigo (com fermento), além de serem usados outros ingredientes de sabor, como a cenoura e a banana.

Quadro 3: Tipos de bolo de caco

Massa de milho		
Ingredientes	Modo de Preparo	Relatos
1. Massa de milho 2. Farinha de trigo com fermento (pouca quantidade) 3. Rapadura 4. Água	1. Misturar um pouco de farinha de trigo com fermento com massa de milho (maior quantidade) 2. Ralar a rapadura e diluir em água, e acrescentar na massa até ficar homogênea Depois levar para assar em frigideira pré-aquecida com óleo.	“Eu pego a massa aí boto (farinha de trigo) ...aí mexo na massa do milho com a rapadura...para a rapadura ai bota na água aí mexo...quando tem óleo ou manteiga ai uso na frigideira pra assar.” (DAMIANA, 55 anos) – família Pereira.
Massa puba*		
Ingredientes	Modo de Preparo	Relatos
1. Massa puba 2. Leite 3. Ovos 4. Açúcar	1. Misturar a massa puba, com os ovos, leite e açúcar, até tudo ficar homogêneo;	“chamava de bolinho puba...naquele tempo não existia forma, fazia mais era o bolo de caco...e era assado na palha de banana porque ele

	2. Levar para uma frigideira pré-aquecida com óleo e deixar até ele ir ficando corado e virar; 3. A massa é mais mole e macia	ficava muito mole...botava, pegava a folha da bananeira, fazia uns cortes redondinhos, aí botava no caco de barro e botava a massa em cima e ficava o processo virando até ficar assado” (ANA MARIA INACIO, 52 anos) – família Inacio.
Cenoura		
Ingredientes 1. Cenoura 2. Farinha de trigo com fermento 3. Vitamilo 4. Ovo 5. Margarina 6. Leite 7. Açúcar	Modo de Preparo 1. Passar a cenoura ralada no liquidificador, com os ovos, leite, margarina e açúcar. Bate até ficar homogêneo; 2. Em uma bacia ou bowl, misturar a farinha de trigo e o vitamilo, e indo acrescentando o liquido aos poucos; 3. Levar para frigideira pré-aquecida com óleo, deixar dourar e criar bolhas. Virar e esperar terminar de assar.	Relatos “Bolo de cenoura de caco...rapava ou pinicava a cenoura, aí colocava no liquidificador...o ovo, a manteiga, açúcar e leite...aí batia no liquidificador, aí quando acabava colocava na bacia, aí colocava a massa com fermento e um pouquinho de vitamilo...aí fazia aquela massa...aí colocava a frigideira no fogo, aí ia fazer o bolo.” (LINDARIFE ALICE, 74 anos) – família Pereira.
Banana		
Ingredientes 1. Banana pão ou banana maçã 2. Ovos 3. Óleo 4. Açúcar 5. Leite 5. Farinha de trigo com fermento	Modo de preparo 1. Misture a banana em rodela ou amassada junto com os ovos, açúcar e óleo; 2. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e junto com o leite, até obter uma massa homogênea; 3. Pré-aqueça a frigideira com óleo ou margarina; 4. Coloque uma colher de sopa da massa, espere criar bolhas que é sinal que está na hora de virar; 5. Quando estiver totalmente assado, retire e sirva.	Relatos “no bolo de caco de banana, coloco o trigo e o ovo e vou misturando os outros ingredientes normalmente...a banana você corta em rodela, se quiser...mas quando eu vou mexendo junto com a massa ela vai desmanchando automaticamente, mas se a gente corta só em rodela fica bom, se a gente quiser amassar com a colher mesmo ou garfo...quando eu corto em rodela que eu gosto de deixar um pouquinho da banana um pouquinho maior que é pra gente sentir o gosto, quando a gente tiver comendo o bolo sente...eu faço porque sempre aprendi com minha mãe e sempre gostei.” (PAULA INACIO, 47 anos) – família Inacio.

Fonte: Dados da pesquisa

*Puba: massa da mandioca fermentada (ou pubada) e peneirada.

É de grande relevância verificar o quanto a formação da memória afetiva é importante, pois retrata a vivência e os ensinamentos de um passado, como notamos nas

feituras dos bolos de caco que são reproduzidas até hoje por essas pessoas, dos quais sempre foi um ensinamento passado de mãe para filha.

Outro aspecto interessante, são as técnicas utilizadas no modo de preparo ao misturar os ingredientes, pois se trata de saberes populares, porém se coincide com técnicas fundamentais de abordagens profissionais encontrados em livros famosos de confeitaria, dos autores Bottini (2017) e Suas (2011) que abordam o método de misturas combinadas que consiste na junção e mistura dos ingredientes líquidos (maior proporção) e secos, até a incorporação e homogeneização da massa, resultando em uma massa mais fluída, com textura de massa leve e úmida. Além de que esse método pode ser incorporado à adição de frutas frescas, desidratadas ou secas. No qual tem algumas semelhanças nos modos de preparo dos bolos de caco e na forma como se mistura os ingredientes.

Os bolos de caco de milho, foram os mais comentados entre as entrevistas, pois o milho sempre foi o ingrediente mais disponível, pela adaptação nas plantações que as famílias tinham em suas casas, como também pela estocagem que sempre durava. Esse foi o bolo de caco com mais variações, diversificando o uso do milho seco ao milho verde, recém colhido. Nas entrevistas, foram relatados os processos antigos para obtenção da massa, que eram com uso do pilão e moinho. Já hoje consegue fazer o preparo da massa mais rápido só com o uso do liquidificador, assim como fala a senhora Antônia da família Inacio:

“O bolo de milho verde é mais simples no liquidificador...cortava o milho verde, bota no liquidificador bota ovo dentro, leite, açúcar...ai batia, bota um pouquinho de óleo também. Bota a massa de trigo pra dar o ponto...passa na frigideira e vai virando.”

Saldanha (2018), registra em seu livro o bolo de caco com outro nome, conhecido em Pernambuco como Orelha de pau ou chapéu de couro, feito com massa puba ou fubá, açúcar, farinha, ovos, leite e fermento. É servido no café da manhã, assim como foi narrado por uma das entrevistadas, dos quais esses são assados na banha de porco. E nos foi comentado por Raimunda Luiz (família Pereira), 75 anos, que antigamente os bolos de milho que ela aprendeu com sua mãe eram assados com banha de porco:

“É o bolo de caco de mie...quando a gente pega a massa, bota na vassia, bota o leite, bota o açúcar se tiver...se tiver o açúcar, se não tiver bota a rapadura e o carbonato...rapava a rapadura na faca...na frigideira de barro, aquelas frigideirinhas bem feita, bem lisinha, ai num tinha óleo, ai passava a gordura de porco. Fazia a banha de porco e botava...assava na gordura de porco.”

No quadro 4, fotos do preparo de bolos de caco de cenoura, pela senhora Lindarife Feitosa da família Pereira.

Quadro 4: Processo do bolo de caco com cenoura

Bolo de caco de Cenoura		
 1. Preparo da massa	 2. Massa na frigideira com óleo, fritando. Percebe-se a presença de bolhas que significam que está pronta para virar	 3. A senhora Lindarife mostrando como virar o bolo para assar o outro lado, com ajuda de uma faca
 4. Bolo já virado	 5. Bolos prontos	 6. Textura do bolo por dentro

Fonte: Arquivo pessoal

É importante ressaltar que as famílias Pereira e Inacio, sempre tiveram adjacência em seus conhecimentos culturais, pois são pessoas que têm proximidade acerca dos anos de vivência na cidade, assim como a cultura da região, com a mesma base nos conhecimentos e saberes. Um fato sobre a descrição das receitas, foi a oralidade, a forma de expressar e falar no conhecimento adquirido por seus antepassados, por questões sentimentais, como afeto e orgulho, pelo pertencimento do “saber” e ter propriedade do que foi dito, assim como as receitas que não tem um peso certo ou medida exata, pois muitas das coisas que as avós e mães faziam era na medida “de olho”, e sempre dava

certo, como diz a senhora Francisca Inacio, “antigamente as receitas não eram pesadas, a gente tinha como base só a observação em ver nossas mães fazer as coisas e naquilo já tirava a medida de olho ou quando tinha um copo usava, a não ser era no olho.” Esse relato explica a ausência de quantidades dos ingredientes descritos nos quadros de receitas supracitados.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As diferenças existentes entre culturas familiares vão de acordo com a localidade, modo de vivência e uso dos ingredientes. Onde cada saber é transformado em algo novo, porque mesmo que uma região próxima elabore bolo de caco e doce de gergelim, as diferenças entre elas são pequenas, sejam elas nos ingredientes ou modo de preparo, assim como a permanência de “produção hoje em dia”, “por quem foi repassado” e toda a história de carregar os acervos gastronômicos.

Em vista dos argumentos apresentados, pode-se afirmar que é de suma relevância esse tipo de estudo que ressalta as memórias e destacam a produção ativa, pois demonstra o quanto a cultura e os saberes populares do acervo familiar, principalmente das famílias do estudo ainda estão presentes, não sendo perdida a tradição de mãe para filha.

diante destes fatos, conclui-se que o doce de gergelim ainda é reproduzido hoje em dia, praticamente da mesma forma que antigamente mudando apenas alguns utensílios e modo de preparo, apenas o chouriço e doce seco que raramente são feitos, mas ainda estão presentes nas memórias e dão vida às histórias culinárias. Assim, como os bolos de caco, se encontram desde o café da manhã há diversos outros momentos, em seus vários sabores, desde milho ao de cenoura. Por isso, o dever de preservar, catalogar e explanar esse campo gastronômico, onde as pessoas se sintam instigadas a valorizar mais seus saberes culturais, dialogar e “salvar” as memórias, para que esses registros científicos possam cada vez mais transformar a gastronomia do país, do estado e da região de enfoque da pesquisa, o alto sertão da Paraíba.

5. REFERÊNCIAS

- ARRIEL, N. H. C. et al., **A cultura do Gergelim**. 1. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2007. 82 p. : il. – (Coleção Plantar, 50). ISBN: 978-85-7383-387-4. E-book. Disponível: Page Maker-gergelim.pmd (embrapa.br). Acesso em: 02 out. 2022.
- BARCELLOS, G., **O Banquete de psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação**; 1. ed. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2017. 2. reimp, 2020.
- BRASIL, Ministério da saúde. **Resolução N° 510, de 07 de Abril de 2016**. [S. l.], 7 abr. 2016.
- BORTNOWSKA, K., ALBERTON, A. Comida local y memoria gustativa. **El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil)**. E. P. T. Vol 24, p. 736-734, 2015.
- BOTTINI, R. L., LEME, M.; **Chef Profissional**, Instituto Americano de Culinária. 9 ed. São Paulo, SP: Editora Senac, 2017.
- CASCUDO, L. C., **História da alimentação no Brasil**; 4 ed. São Paulo, SP: Editora Global, 4 reimp, 2020.
- DANTAS, J. T. G., **Doces regionais, identidade local e tradição: Um estudo com as doceiras do Seridó/RN**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Turismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2019.
- DIAMANTE. **Cidade, História**. Prefeitura de Diamante, 2022. Disponível em: http://diamante.pb.gov.br/a_cidade/historia. Acesso em: 04 de set 2022.
- FREYRE, G., **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**; 5 ed. São Paulo, SP: Editora Global, 2 reimp, 2018.
- IBGE. **Diamante**, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/diamante>. Acesso em: 04 de set 2022.
- LIMA, J. F. O., **Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura**. Revista Estação Científica, Juiz de Fora, 2015. Disponível em: [a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf](#) (estacio.br). Acesso em: 28 de out 2022.
- LUTTI, J. M. G., **Ensaio sobre Cozinha Afetiva**, São Paulo: Editora Labrador, 112 p. 2021.
- LODY, R., REGO, A. J. S.; **Dicionário do Doce Brasileiro**, São Paulo: Editora Senac, 2010.
- LODY, R., **Kitutu: histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**, São Paulo: Editora Senac, 2019.

MADEIRA. Bolo do Caco da Madeira - Origem e Receita. **Madeira best**, 21, Nov. 2019. Disponível em: Bolo do Caco da Madeira - Origem e Receita | Gastronomia. Acesso em: 15 de nov 2022.

SUAS, M. **Pâtisserie** Abordagem profissional; São Paulo, SP: Cengage Learning, 2011.

MÜLLER, S. G. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. **Tese para o título de doutora no programa de Pós-graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento da Universidade Federal de Santa Catarina, para título de doutora**, Florianópolis, p. 288, 2012.

NEVES, A. L. **Fazer, Comer e Amar**: Representações Sociais de idosos sobre a comida na infância. 2016. Dissertação (Mestrado em Formação Políticas e Práticas Sociais) - Universidade de Taubaté, Taubaté, São Paulo, 2016.

NEVES, R. F. F., **Comida e Afeto**: Os Doces que povoam as memórias Cearense. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

PAIVA, M. V., **Doce Seco**: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense. Orientador: Prof.º Doutor Paulo Henrique Machado de Sousa. 2020. Dissertação (Mestre em Ciências Gastronômicas) - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2020.

SALDANHA, R., M., **Culinária Brasileira, muito prazer**: tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país; 1 ed. São Paulo, SP: Alaúde Editorial, 2018.

APÊNDICES

Apêndice A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO¹

Dados de identificação

Título do Projeto: Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras

Pesquisador Responsável: Cristiane Bezerra Libório Correia

Instituição a que pertence o Pesquisador Responsável: UFPB

Telefones para contato: (81) 999963422

Nome do entrevistado: _____

Idade: _____ anos R.G. _____

O Sr. (ª) está sendo convidado(a) a participar do projeto de pesquisa "Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras", de responsabilidade do pesquisador: Cristiane Bezerra Libório Correia.

Declaro, por meio deste termo que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa **Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras**. Coordenado pela Pesquisadora *Cristiane Bezerra Libório Correia*, a quem poderei consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail cristianeliborio@academico.ufpb.br.

Afirmo que aceitei participar por minha vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais documentar por meio de um memorial às receitas de famílias brasileiras e através delas fazer uma análise sociocultural alimentar da região em que as famílias foram construídas. Também fui informado do risco se me sentir constrangido ao reviver algumas memórias.

Local, ____ de ____ de ____

Assinatura ou impressão dactiloscópica do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)

Apêndice B - Questionário usado na pesquisa de campo

QUESTIONÁRIO

Entrevistado: _____.

Residente: Zona Urbana () Zona Rural ()

1. Quais são suas memórias sobre comidas, doces da infância?
2. Com quem aprendeu a fazer esses doces?
3. Quais eram os utensílios, ingredientes usados?
4. Como era o modo de preparo?
5. Os ingredientes utilizados para o preparo, eram plantações familiares ou comprados?
6. Qual época eram feitos esses doces para serem consumidos?
7. Hoje em dia ainda se faz esses preparos, como faz e quais ingredientes usa?
8. Os doces são feitos para venda ou só para consumo familiar?