



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO

FLORA CONSTANCE MOURA FERNANDES

MEMÓRIAS INFOCOMUNICATIVAS:
ESTUDO DAS MANIFESTAÇÕES GASTRONÔMICAS NO SERIDÓ PARAIBANO

JOÃO PESSOA, PB

2023

FLORA CONSTANCE MOURA FERNANDES

**MEMÓRIAS INFOCOMUNICATIVAS:
ESTUDO DAS MANIFESTAÇÕES GASTRONÔMICAS NO SERIDÓ PARAIBANO**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba (PPGCI UFPB) como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutora em Ciência da Informação.

Linha de pesquisa: Informação, Memória e Sociedade.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

JOÃO PESSOA, PB

2023

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

F363m Fernandes, Flora Constance Moura.
Memórias infocomunicativas : estudo das
manifestações gastronômicas no Seridó paraibano / Flora
Constance Moura Fernandes. - João Pessoa, 2023.
169 f. : il.

Orientação: Bernardina Maria Juvenal Freire de
Oliveira.
Tese (Doutorado) - UFPB/CCSA.

1. Etnografia - Processos infomemoriais. 2.
Informação gastronômica. 3. Seridó paraibano. I.
Oliveira, Bernardina Maria Juvenal Freire de. II.
Título.

UFPB/BC

CDU 39(043)

FLORA CONSTANCE MOURA FERNANDES

MEMÓRIAS INFOCOMUNICATIVAS: Estudo das manifestações gastronômicas no Seridó paraibano

Tese apresentada ao Programa de pós-graduação em Ciência da Informação da Universidade Federal da Paraíba (PPGCI UFPB) como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Doutora em Ciência da Informação.

Tese aprovada em: 29 / 06 / 2023.

Banca Examinadora



Documento assinado digitalmente
HENRY PONCIO CRUZ DE OLIVEIRA
Data: 30/06/2023 11:09:16-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF. DR. HENRY PONCIO CRUZ DE OLIVEIRA -
(Presidente da Banca)



Documento assinado digitalmente
BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE C
Data: 30/06/2023 11:28:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF^a. DR^a. BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE C
(Orientadora)



Documento assinado digitalmente
IZABEL FRANCA DE LIMA
Data: 29/06/2023 19:29:05-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF^a. DR^a. IZABEL FRANÇA DE LIMA – UFPB
(Membro Interno)



Documento assinado digitalmente
EDIVANIO DUARTE DE SOUZA
Data: 29/06/2023 20:32:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF. DR. EDIVÂNIO DUARTE DE SOUSA – UFPB
(Membro Interno)



Documento assinado digitalmente
ZULMIRA NOBREGA PIVA DE CARVALHO
Data: 30/06/2023 10:43:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF^a. DR^a. ZULMIRA NÓBREGA PIVA DE CARVALHO – UFPB
(Membro Externo)



Documento assinado digitalmente
SILVANO ALVES BEZERRA DA SILVA
Data: 30/06/2023 10:15:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF. DR. SILVANO ALVES BEZERRA DA SILVA – UFMA
(Membro Externo)



Documento assinado digitalmente
GEYSA FLAVIA CAMARA DE LIMA NASCIMEI
Data: 29/06/2023 21:40:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PROF^a. DR^a. GEYSA FLÁVIA CÂMARA DE LIMA NASCIMENTO – UFPB
(Membro Externo)

PROF^a. DR^a. GISELE ROCHA CORTES – UFPB
(Suplente Interno)

*Às mulheres que me guiam (in memoriam):
Maria Onilma Moura, Vilma Moura, Rita Rufino e Alzair Fernandes,
todas parte de mim, dedico!*

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, professora Dra. Bernardina Freire, pela generosidade em compartilhar seus profundos conhecimentos, mas principalmente pelo olhar humano e compreensivo ao longo desses anos. Cada palavra de incentivo e cada café da tarde tal qual Proust e suas *madeleines*, foram fundamentais em minha vida acadêmica.

Ao professor Dr. Silvano Bezerra, por todas as vezes que me escutou, debateu, questionou e sempre esteve disposto a me acolher. A admiração que tenho por você extrapola os muros da universidade.

Aos professores Drs. Edivânio Duarte, Zulmira Nóbrega, Geysa Flávia, Isabel França e Gisele Rocha que participaram da minha banca de qualificação com excelentes contribuições para o andamento da tese. É uma honra poder escutá-los.

Ao Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação (PPGCI), pela competência e disponibilidade em resolver as demandas solicitadas por mim e demais estudantes, com humanidade e ética.

Aos meus colegas e amigos do PPGCI, em especial a turma de doutorandos de 2019. Levarei no meu coração cada compartilhamento de ideias e de sonhos.

Ao Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio (GECIMP). A minha caminhada tornou-se mais leve com a união e companheirismo de todos que fazem parte desse grupo ou como costume chamar: família GECIMP.

Ao meu pai, David Fernandes, por todas as vezes que me incentivou a estudar, pelos livros que me eram dados todos os meses e por todo o suporte necessário para seguir. Assim como meus irmãos, Aleksandr Fernandes e Yasmin Fernandes, pela torcida e apoio.

À minha família. Todas as comidas à beira do fogão e compartilhadas à mesa foram fundamentais para eu chegar à temática da pesquisa. Em especial, Socorro Fernandes, Socorro Moura, Geanni Moura, Sandra Moura, Jeane Aragão e Ilka Vieira.

À Marianne Aragão por sempre segurar a minha mão e mostrar que eu sou capaz de vencer as batalhas. As viagens até o Seridó foram mais leves, divertidas e saborosas com a sua presença.

Aos meus amigos e amigas, Anderson Luiz, Anderson Moura, Aline Kiss, Luan Barbosa, Camila Oliveira, Thiago Figueiredo, Alex Backer, Max Santos, Anne Nunes, Lucíola Vieira, Natália Dantas, Bruna Fernandes, Walquiria Moraes, Carolina Ferreira, Ana Camila, Ana Laura, Marlene Pereira, Thuanne Ketllen, Leogildo Alves, Jéssica Pimentel,

Emily Monteiro, Andrea Targino e Graça Oliveira, por toda escuta e por trazer leveza aos meus dias.

As cozinheiras e cozinheiros, pela generosidade e compartilhamento de histórias de vida. Foram dias de saberes e sabores.

À ONG Café Cultura de Santa Luzia, por ter me guiado pela cidade, mostrando caminhos seguros a serem percorridos. Em especial Carmélio Reynaldo, Paulo Maria e Nancy Alves.

Aos que fazem parte do Museu Jeová Batista, fundamentais em minha pesquisa de campo e conhecimento adquirido sobre o Seridó paraibano.

A todos aqueles que contribuíram com cadernos de receitas, fotografias, textos, palavras de incentivo e com afeto, meu muito obrigada.

RESUMO

A informação gastronômica é um tema emergente na área da Ciência da Informação, contudo, tem trazido significativas contribuições ao abordar a memória das práticas alimentares. Nesse sentido, a pesquisa realizada tem como base duas modalidades infocomunicativas da vivência gastronômica do Seridó: a primeira, extraída de relatos que compõem a memória da experiência alimentar, e por ser referência passada de geração a geração. A segunda vem dos registros contidos em cadernos de receitas, que são, também, maneiras de perenizar o saber gastronômico, espécie de memória que orienta como combinar temperos, ervas e alimentos para se chegar ao êxito culinário. Por meio desses registros infocomunicativos são analisadas como as práticas alimentares configuraram socialmente os espaços de refeição na região do Seridó paraibano, na fase do apogeu da cotonicultura. A estratégia da investigação está baseada na abordagem etnográfica, visto a busca por informações que envolvem maior interação para adequado entendimento e leitura dos sujeitos. A compreensão da informação gastronômica, a subsequente aprendizagem culinária, a prática alimentar, e a consequente formação da memória culinária são perfeitamente coletadas numa abordagem metodológica da pesquisa documental associada à pesquisa etnográfica, que vincula o já registrado e o experienciado ao que a memória firmou como relevante e socialmente vivido.

Palavras-chave: Processos infomemoriais; Informação gastronômica; Etnografia; Seridó paraibano.

ABSTRACT

Gastronomic information is an emerging topic in the area of Information Science, however, it has brought significant contributions to address the memory of food practices. In this sense, the research carried out is based on two infocommunicative modalities of the gastronomic experience of Seridó: the first, extracted from reports that make up the memory of the food experience, and for being a reference passed from generation to generation. The second comes from the records contained in recipe books, which are also ways to perpetuate gastronomic knowledge, a kind of memory that guides how to combine spices, herbs and foods to achieve culinary success. Through these infocommunicative records, we analyze how food practices socially configured the meal spaces in the Seridó region of Paraíba, at the height of cotton farming. The investigation strategy is based on the ethnographic approach, since the search for information that involves greater interaction for an adequate understanding and reading of the subjects. The understanding of gastronomic information, the subsequent culinary learning, food practice, and the consequent formation of culinary memory are perfectly collected in a methodological approach of documentary research associated with ethnographic research, that links what has already been recorded and experienced to what memory has established as relevant and socially lived.

Keywords: Infomemories processes; Gastronomic information; Ethnography; Seridó paraibano.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Municípios do Seridó Ocidental e Oriental	23
FIGURA 2 – Mapa com percurso João Pessoa – Santa Luzia	66
FIGURA 3 – Doce de chouriço e placa com doces produzidos na cidade	66
FIGURA 4 – Sinete, Brasão, Estandarte e Bandeira de Santa Luzia	70
FIGURA 5 – Imagem aérea da cidade de Santa Luzia – PB	72
FIGURAS 6 e 7 – SANBRA e Usina	74
FIGURA 8 – Mesa com as comidas feitas por quilombolas	76
FIGURA 9 – Casa de Sebastião Braz no Quilombo do talhado	76
FIGURA 10 – Caixa de farinha	77
FIGURAS 11 e 12 – Fogão a lenha e utensílios	78
FIGURAS 13 e 14 – Utensílios para confecção de doces (pirulitos e cocadas) de Lia	85
FIGURA 15 – “Mergulhão”: usado como liquidificador para triturar comidas	86
FIGURAS 16 e 17 – Fogão (a carvão) e geladeira (a querosene) da década de 1950	87
FIGURAS 18 e 19 – Moedor a manivela e desnatadeira da década de 1950	88
FIGURAS 20 e 21 – Balança de algodão e pesos	88
FIGURA 22 – Livro assinado por Lia Ferreira (Maria Novinha) em 16 de julho de 1962	94
FIGURA 23 – Receita com introdução de “Leite Moça” e lata para medir	94
FIGURA 24 – Receita marcada para aniversário	96
FIGURA 25 – Receita avulsa dentro do livro de Lia Ferreira	97
FIGURA 26 – Receita de argolas	97
FIGURAS 27 e 28 – Sequilhos e bolo “engorda marido”	98
FIGURA 29 – Bolo de milho	99
FIGURA 30 – Bolo de leite	99
FIGURA 31 –Bolo de fubá “Maricota”	100
FIGURA 32 – Bolo de fubá junino	100
FIGURA 33 – Bolo de nata	102
FIGURA 34 – Sequência do preparo de filhós	106
FIGURA 35 – Sequência do preparo de polenta doce	110
FIGURA 36 – Preparo do filhós pela cozinheira Gorete Martins (p1)	112
FIGURA 37 – Preparo do filhós pela cozinheira Gorete Martins (p2)	113
FIGURA 38 – Sequência do preparo do arroz de leite com arroz da terra	115

FIGURA 39 – Chaleira da década de 1950	118
FIGURA 40 – Galinha de capoeira preparada por Deuma Olegário	121
FIGURA 41 – Carne de sol e acompanhamentos pela cozinheira Maria das Graças	124
FIGURA 42 – Bolo de batata-doce feito por Ilda Gomes	128
FIGURA 43 e 44 – Queijo de cabra, elaboração de Pedro Reginaldo	131
FIGURA 45 – Local de cada pessoa em torno da mesa seridoense	134
FIGURA 46 – Pilão encontrado no museu Jeová Batista	137
FIGURA 47 – Cella masculina (esquerda) e cela feminina (direita)	138
FIGURA 48 – Alimentos do cardápio seridoense	139

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - Sinais utilizados na transcrição dos dados.....	35
QUADRO 2 - Caracterização esquemática das (os) cozinheiras (os) de Santa Luzia e Picuí.....	39
QUADRO 3 - Caracterização esquemática dos produtores culturais e historiadores.....	40
QUADRO 4 - Módulo e descrição.....	55
QUADRO 5 - FILHÓS DE MARIA SAÚDE SANTIAGO.....	105
QUADRO 6 – POLENTA DOCE.....	109
QUADRO 7 – FILHÓS DE GORETE.....	111
QUADRO 8 – ARROZ DE LEITE.....	114
QUADRO 9 – CHOURIÇO.....	119
QUADRO 10 – GALINHA DE CAPOEIRA.....	120
QUADRO 11 – CARNE DE SOL.....	123
QUADRO 12 – BOLO DE BATATA-DOCE.....	127
QUADRO 13 – QUEIJO DE CABRA.....	129

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
Problema de pesquisa e hipótese	19
Justificativa	22
Âmbito da pesquisa	22
Estrutura da tese	25
1.PERCURSO TEÓRICO METODOLÓGICO	28
1.1. ENTREVISTAS E CONVERSAS	36
1.2 NOTAS SOBRE A ENTRADA EM CAMPO	37
1.2.1 SELEÇÃO E JUSTIFICATIVA ACERCA DOS ENTREVISTADOS	39
2. INFORMAÇÃO, INFOCOMUNICAÇÃO E MEMÓRIA	42
2.1 EM DISCUSSÃO: O QUE É INFORMAÇÃO	42
2.2 ENTRE A MEMÓRIA E A HISTÓRIA: A REPRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO	46
2.3 AS BALIZAS DA INFOCOMUNICAÇÃO	53
2.4 IDENTIDADE CULTURAL, MEMÓRIAS INFOCOMUNICATIVAS E INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA	55
2.4.1 Memória gastronômica, memória gustativa, e/ou memória afetiva alimentar	59
3 NA SOLEIRA DA PORTA DA GASTRONOMIA SERIDOENSE	62
3.1 SANTA LUZIA, A “VENEZA PARAIBANA”	65
3.1.1 Quilombo do Talhado de Santa Luzia	75
3. 2 Picuí: a “capital mundial” da carne de sol	77
4 POR ENTRE COZINHAS, COZINHEIRAS, RECEITAS	81
4.1 PRATOS À MESA: MEMÓRIA E CONTINUIDADE	83
4.2 O SABOR DA DIFICULDADE	89
4.3 REGISTROS DE RECEITAS	91
5 ALQUIMISTAS DO SABOR, PRÁTICAS ALIMENTARES, HIERARQUIAS E SEUS LUGARES	102
5.1 SAÚDE SANTIAGO – FILHÓS (SANTA LUZIA)	103
5.3 MARIA GORETE- POLENTA, FILHÓS E ARROZ DE LEITE (SANTA LUZIA)	107
5.4 DAMIÃO SILVA- CHOURIÇO (SANTA LUZIA)	116

5.5 DEUMA OLEGÁRIO- GALINHA DE CAPOEIRA (SANTA LUZIA)	119
5.6 MARIA DAS GRAÇAS- Carne de sol (PICUÍ)	122
5.7 ILDA GOMES – Bolo de batata doce (PICUÍ)	125
5.8 PEDRO REGINALDO- Queijo de cabra (PICUÍ)	128
6 TRADIÇÃO E MODERNIDADE ALIMENTAR: MUDANÇAS DE TEMPO, MUDANÇAS DE GOSTO	132
6.1 RITUAIS E REGRAS DE COMENSALIDADE	133
6.2 INFLUÊNCIA DOS POVOS NA CULINÁRIA SERIDOENSE	136
6.3 OS PRATOS DO SERIDÓ	139
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	145
REFERÊNCIAS	147
ANEXO 1 - BUSCA DA TEMÁTICA EM BASE DE DADOS E PORTAIS DE PERIÓDICOS	157
ANEXO II - PERGUNTAS QUE SURTIRAM AO LONGO DAS ENTREVISTAS	164
ANEXO III – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP	166

INTRODUÇÃO

A culinária é uma das maiores expressões do comportamento humano, do saber humano, da criatividade humana, muito do saber humano está naquilo que você come.
(Gilberto Freyre, 1933)

Esta pesquisa centra suas atenções sobre as manifestações gastronômicas da Região do Seridó paraibano, e pretende recolher e analisar os registros da memória e da experiência culinária atual, como capazes de demonstrar a sobrevivência de antigas práticas gastronômicas na cozinha regional de nossos dias. Trata-se, como desde já se anuncia, de uma exploração que leva em profunda consideração o que a passagem do tempo deixou que se firmasse na experiência coletiva, na memória e nos exercícios culinários.

Antes, porém, de entrarmos na organização da pesquisa propriamente dita, deve-se contar como nos aproximamos de nosso objeto de estudo. As nossas primeiras achegas a esta temática decorreram de dois fatores: o primeiro, o nosso vivo interesse pela culinária. O entusiasmo e a satisfação pela área levaram-nos a cursar os Bacharelados em Gastronomia, da UFPB, em João Pessoa – PB, e em Gastronomia, da Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), também na capital paraibana. O segundo, por intermédio da curiosidade que me desperta a culinária da Região do Seridó, com suas especificidades decorrentes da sabida escassez que historicamente acomete a região, castigada por severos episódios de seca, e, portanto, por restrições na oferta de alimentos.

O meu primeiro contato efetivo com o Seridó paraibano, e a sua culinária, deu-se por intermédio dos produtores culturais da Organização Não Governamental (ONG) Café Cultura, de Santa Luzia. Por meio de seus integrantes, chegamos, lenta e progressivamente, à culinária local. Eles nos contaram histórias acerca da memória gastronômica, sobre personagens que fixaram seus nomes entre as(os) boas(nos) cozinheiras(os) locais, e seus quitutes. Trouxeram-nos relatos de antigas cozinheiras e seus utensílios, alguns pertencentes à década de 1950, como o “mergulhão” (usado para amassar feijão e outros grãos). Essa foi a nossa chegada aos domínios do que se tornou o objeto de pesquisa.

Também a partir do contato com o Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio, GECIMP, participando de reuniões e debates sobre

memória e gastronomia, percebemos a relevância do tema desta pesquisa. A informação gastronômica é uma temática emergente na área da Ciência da Informação. Exemplos do que acabamos de afirmar são a dissertação de Valente (2019), intitulada, *Pitadas Afro-indígenas: a Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta como lugar de memória*, como a de Sales (2021), *Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva*, defendidas na área. Ambas trazem importantes contribuições para a compreensão do fenômeno social em tela, principalmente por considerar a memória que enerva e dá suporte às práticas alimentares. Embora haja interesse neste domínio, persiste a carência de estudos voltados para a relação entre gastronomia e Ciência da Informação.

Nesse sentido, consideramos que a cozinha não é apenas um local de preparo de refeições, impregnada por técnicas, padronizações para se alcançar rapidez de resultados, mas de criação, de emoção e de evocação de memórias. A nossa pretensão, a partir daquele momento, seria em torno do “saber fazer” de cozinheiras/cozinheiros desconhecidas(os), com talento para criação de sabores, de meios de compartilhamento e preservação de seus costumes. Mas como observar e analisar esse objeto de pesquisa, ou esse “saber fazer”, pelas lentes da Ciência da Informação? Ao considerar o fenômeno em questão, veremos que o campo de saber da Ciência da Informação acolhe – pelo largo leque de epistêmico que oferece – as pretensões desta pesquisa. O fenômeno informacional, de extenso e multifário espectro, está presente sempre e quando os seres humanos se comunicam, por qualquer que seja o meio ou o suporte. E com a experiência culinária não é diferente. Produzir alimentação, impregná-la com os sabores locais, torná-la espécie de referência cultural e histórica de um povo, são processos atravessados por saberes, e por isso de informação, passíveis de análises e interpretações.

Assim, decidimo-nos por estudar as manifestações gastronômicas como fenômeno de memórias infocomunicativas alimentares na região do Seridó paraibano. Por isso, e também por causa disso, nossa investigação se insere na linha de pesquisa Informação, Memória e Sociedade, na área de concentração de Informação, Conhecimento e Sociedade, do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Informação (PPGCI/UFPB). O objeto de nosso estudo integra-se, com adequação, às coordenadas epistêmicas da infocomunicação, área reconhecidamente abrangente, cujos fundamentos se estruturam na convergência interna do campo da Ciência da Informação, com suas raízes nas ciências documentais, nos sistemas de informação e nas tecnologias da informação e da comunicação (TIC). Os estudos infocomunicacionais estão dimensionados por ferramentas que se propõem investigar

fenômenos que se organizam entre fluxos de informação e comunicação, conforme destacados na extração a seguir:

Tomemos, pois, a infocomunicação não apenas como um conceito operatório, mas como a expressão funcional de um objeto de estudo que, desde logo, desafia a Ciência da Informação a construí-lo e a explorá-lo enquanto "arco processual" ou ciclo dinâmico, basculando do contextual ao aplicativo e tecnológico, e que, consequentemente, agrega construtivamente as Ciências da Informação e da Comunicação, através de três eixos fundamentais: 1º. Gênese/produção do fluxo informacional; 2º. Organização e representação da informação; 3º. "Recepção", busca e uso ou comportamento informacional. (GOUVEIA; SILVA, 2020, p. 29).

Esses esteios conceituais e processuais são centrais no desenvolvimento de nosso empreendimento intelectual em torno da comida que era e é criada, produzida e consumida tanto pelas famílias detentoras dos meios de produção e comercialização, como dos trabalhadores urbanos e rurais, no Seridó paraibano. Os registros infocomunicativos de que nos ocupamos tiveram seu foco nas práticas alimentares e como elas configuraram socialmente os espaços de refeição na região do Seridó paraibano a partir dos anos 1960, período em que foi importante polo produtor de algodão, até final da década 1980, quando o cultivo foi dizimado pela praga do bicudo¹.

Desde então, a gastronomia do Seridó paraibano foi se tornando conhecida nacionalmente pelo sabor diferenciado e pelos recursos alimentares tradicionais presentes no seu modo de fazer. Ela tem sido reelaborada e levada a diversos espaços gastronômicos, como elemento cultural importante na definição da identidade do povo paraibano e nordestino.

Dessa maneira, surge a evocação para o “saber fazer”, uma vez que as manifestações gastronômicas fazem parte do nosso objeto de pesquisa e é resultante de múltiplas histórias. Assim, enfocamos uma prática sociocultural e histórica, lançando um olhar para o “saber fazer” das cozinheiras/cozinheiros, com suas memórias individuais e coletivas, pois “[...] o sujeito apropria-se não somente de um fazer, mas de toda a história e valores que o caracterizam e, ao mesmo tempo, imprime a estes sua marca singular” (BALBINO; PEREIRA, ZANELLA, 2000).

Tomando por princípio a consideração de Cascudo (2016, p. 373), segundo a qual “todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar”, mesmo que venha a se ampliar os cardápios alimentares, tende a conservar seus traços essenciais característicos. A culinária é um dos traços culturais de um povo, de uma sociedade. E como bem cultural, ela obedece aos

¹ O bicudo-do-algodoeiro é o inseto de maior incidência e com o maior potencial de dano à cultura do algodão. Essa praga é capaz de destruir até 70% da lavoura em uma única safra. Geralmente, o ataque do bicudo inicia-se por volta dos 40 dias pelas bordaduras e pode espalhar-se pela lavoura até a colheita (KLEINÜBING, 2014).

mesmos princípios de transmissibilidade que marcam a sua existência nas formações humanas, e lhe emprestam características especiais.

Quer isso dizer que os saberes e exercícios culinários são formados por cadeias *informativas*, e que alcançam espessura social e densidade cultural através das cadeias de *comunicação*, que levam a *informação* à partilha societária, somente possível porque matéria/material passível de *interação social*. Nesse sentido, sobre a informação gastronômica aderimos à de concepção de Sales (2021, p. 75), ao afirmar que se trata de um

conjunto de enunciados capaz de expressar ingredientes naturais e/ou industrializados, seus processos físico-químicos, teor nutricional constituintes de determinado prato, bebida ou receita, seus quantitativos em unidades de medida (peso, gramas, litros, mililitros, decilitros, colher, copo, entre outras), modo de preparo, montagem, equipamentos e utensílios, situados no tempo e espaço acrescidos ou não de ilustrações, notas marginais² ou gravuras, escrita à mão ou impressa, materializada em cadernos de culinária ou livros impressos ou virtuais, capazes de evocar memórias afetivas ou dos sentidos, e, passível de execução na preparação de alimentos e bebidas, configurando-se como todos os recursos culturais socialmente determinados, voltados à construção alimentar.

Por esse direcionamento, Claude Lévi-Strauss (2004) adverte que a comida é boa não só para comer, mas para pensar, referindo-se a uma reflexão que se aprofunda e tenta dar conta de tudo que envolve a alimentação. Por mais abrangente que seja, é um ponto em torno do qual gravitam instituições (grupos, famílias, governos, religiões etc.) dentro da sociedade. A culinária faz sentir certa tecnologia, economia, religiosidade, sistemas de transportes e a organização da sociedade, memórias gustativas, memórias individuais e coletivas (HALBWACHS, 2006; PROUST, 2017).

Ao avançarmos sobre a infomemória da culinária do Seridó paraibano, é possível verificar a mescla de saberes, a ancestralidade, a identidade e a territorialidade. Motivo pelo qual resolvemos desbravar este objeto de pesquisa, valendo-nos de uma estrada conceitual e metodológica que nos permita avançar com segurança sobre a matéria memorialística, de modo a nos ajudar a compor um quadro de vivências em torno da matriz alimentar de um extenso grupo que ocupa uma parte do território paraibano.

Por esse viés, esta pesquisa tem como base duas modalidades infocomunicativas da vivência gastronômica do Seridó. A primeira, extraída de relatos que compõem a memória da experiência alimentar, e por ser referência passada de geração a geração, é poderoso liame a unir a comunidade em torno de pratos e petiscos. Tal memória recorta não só os modos e procedimentos de cuidar e de preparar os alimentos, como também a ambiência social e afetiva proporcionada nos momentos de preparar as refeições. Já a segunda vem dos registros

² Anotações e comentários feitos à margem da receita, como forma de ampliar o entendimento.

contidos em cadernos de receitas. Constitui, também, maneiras de perenizar o saber gastronômico, espécie de memória que orienta como combinar temperos, ervas e insumos para se chegar ao êxito culinário. Cadernos de receitas acumulam anotações de procedimentos culinários cujas origens se perdem no tempo; uns mantêm-se inalterados, outros incorporam condimentos e especiarias trazidos pelas facilidades da industrialização alimentar.

Não é intenção da pesquisa fazer uma espécie de compêndio gastronômico, por tudo que uma exploração dessa natureza traz de ambição generalizadora, como apresentar um padrão alimentar, expresso num sem-número de pratos e quitutes de determinada região. O nosso propósito, aqui, é, sim, recolher e analisar aquilo que a infomemória fixou, ao longo do tempo, acerca das práticas alimentares da região do Seridó paraibano, e que, ao revelarem da culinária, de gostos e apetências gustativas, exibem também dos espaços sociais em que famílias se reuniam ao redor das mesas para partilhar alimentos, compartilhamento de informações sociais e familiares que contribuíram para alimentar e retroalimentar o processo memorial coletivo.

Problema de pesquisa e hipótese

Ao avançar sobre documentos e livros pertencentes ao século passado, nos deparamos inicialmente com renomados autores que escreveram sobre a alimentação no Brasil, como Câmara Cascudo, Josué de Castro, Gilberto Freyre, Mauro Mota. Buscamos subsídios em Ana Rita Suassuna, Raquel de Queiroz, Roberto Araújo, José Lins do Rego e José Américo de Almeida. Apesar da vasta literatura, percebi a escassez de pesquisas relacionadas à alimentação na Paraíba e, de forma particular, no espaço do Seridó. Trata-se de uma região árida que obriga o enfrentamento constante da adversidade climática, mas nela há uma gastronomia que brotou das mãos de pessoas simples, fortes e hábeis. Comida que em grande parte é elaborada “no olho” e transmitida pela tradição oral, pelo contato olho no olho, e que pouco sobra de registros sobre o modo de fazer alimentar. A transmissão do saber culinário usa expressões como “punhado” de arroz; “dedo” de água; “fio” de óleo, não havendo gramatura como “*mise en place*”³ dos chefes de cozinha.

Consultamos bases de dados e portais, utilizando palavras-chave como “Informação gastronômica”, “culinária e informação”, “memória e gastronomia” para verificar a

³ *Mise en place* é expressão francesa que significa “pôr em ordem, fazer a disposição”. Trata-se da maneira de pedir que se arrume e prepare a cozinha para a confecção dos pratos.

quantidade de estudos relacionados à gastronomia do Seridó paraibano, assim como de pesquisas que articulem a ciência da informação à gastronomia (ANEXO 1). Verificamos, então, a presença insignificante de publicações que atendessem às buscas; o que revelou, também, o protagonismo do GECIMP, ao desenvolver estudos com essas preocupações temáticas.

Assim, compreendendo a ausência de informações relacionadas à cultura alimentar do Seridó paraibano, é indispensável assinalar hiatos e inconsistências, que se avolumam em razão da precariedade de informações decorrentes da inexistência de estudos. As manifestações gastronômicas do Seridó transitam na chamada memória oral e se materializam em pratos e quitutes, assim como nos escassos registros dos cadernos de receita, que, por sua vez, são testemunhos de um *saber fazer* alimentício. E é certo que alguns processos culinários não resistiram ao tempo, ou foram recombinaados com a entrada em cena de alimentos industrializados, alterando-lhes, portanto, a consistência original. De um lado, a falta de registros escritos enterra, de vez, certos exercícios e hábitos alimentares; de outro, a indústria força as antigas experiências alimentares à adaptação, modificando, pelas facilidades da *alimentação rápida*, práticas culinárias e sabores que sobreviveram anos a fio. Sabemos que o curso do tempo é impiedoso, tanto quanto as restrições alimentares. Isso não quer dizer, porém, que seja menos importante ou desnecessário recolher e dar espessura às manifestações gastronômicas de uma região que se preservaram, ou de revelar certos hábitos sociais a elas ligados. Embora saibamos que a região em estudo, pressionada pelos ciclos de seca e pela escassez de alimentos, não tenha oferecido vastas opções alimentares, uma práxis culinária ganhou corpo e se manteve ao longo de muitos anos.

Os artefatos manuseados rotineiramente por esses povos, como os raladores, a arupemba, o pilão etc., carregam informação. Portanto, são objetos informacionais relacionados à identidade e à memória, dispondo de elementos e simbologias históricas. Especialmente, são fontes de evocações e reminiscências, contextualizadas pela representação e experiência dos povos.

Com base na abordagem etnográfica, esta pesquisa parte da premissa que o processo de colonização da área geográfica influenciou as práticas gastronômicas do povo do Seridó paraibano a partir do contato intercultural. Logo, compreendemos que a noção de identidade e pertencimento se presentifica na produção de informações através das práticas tradicionais, vivenciadas de geração em geração e que sofrem a transmutação em variados espaços e tempos, provocando o que denominamos de infomemória das práticas gastronômicas do Seridó paraibano. A evocação e a ressignificação das práticas gastronômicas auxiliam nas

construções identitárias que se solidificam na memória individual e coletiva do povo seridoense do estado da Paraíba. A gastronomia, considerada sob a perspectiva da cultura, se assenta em dois pilares: informação gastronômica e memória.

Por esse percurso, propomos pensar a dinâmica que acontece nas cozinhas como espaços “democráticos”, pois nelas é comum compartilhar, transmitir e decifrar receitas que são provocadas e transformadas. Um lugar para descobrir, misturar e criar ingredientes e tornar cada prato especial. Em face dessa compreensão, indagamos: como a gastronomia enquanto fenômeno social aglutina ao seu redor diferentes significações e especificidades culinárias do Seridó, constituindo-se em uma cadeia infomemorial local das(os) cozinheiras/cozinheiros?

Com vistas a responder a indagação norteadora e perseguir a premissa apontada, traçamos os seguintes objetivos.

Objetivo geral

- Analisar as manifestações gastronômicas do Seridó paraibano na construção da prática de fortalecimento das memórias gustativas.

São estes os objetivos específicos, ou instrumentais, desta investigação:

- registrar e descrever o *cibummodis*⁴ do Seridó paraibano, considerando os agentes sociais, o tipo de culinária ali praticada e as nuances da memória gustativa;
- definir e avaliar que relações sociais se estabelecem ao redor da mesa de refeições, as relações de afeto, de poder; as regras de convívio social;
- verificar a ocorrência de impactos (mudanças) trazidos pela indústria alimentícia na cozinha tradicional do Seridó.

⁴Modalidades alimentares.

Justificativa

Esta iniciativa intelectual se justifica, em primeiro lugar, porque são escassas as investigações sobre os hábitos culinários e relações sociais associadas às práticas alimentares na Paraíba, e especialmente na região do Seridó. Não há, até onde a nossa vista alcança, qualquer estudo, com as mesmas ambições e propósitos, deste que aqui apresentamos. A ausência de pesquisas que elucidem as práticas alimentícias e as inevitáveis relações sociais que a elas se vinculam são obstáculos para percepção e compreensão de uma parte importante da mundividência paraibana.

Ao investigar as práticas alimentares da região do Seridó, procuramos provocar um novo olhar para o reconhecimento e preservação das manifestações gastronômicas no Seridó paraibano. Isso significa que podemos inferir que a sua representação através da comida vai muito além do ato de cozinhar, pois faz parte da história, da cultura de sua gente. Portanto, é nesse espaço que acontece o transmitir experiências, o contar histórias e marcas do tempo passado, que se fazem presentes em cada maneira tradicional de produzir refeições, além dos artefatos adotados tanto na produção, como no servir.

De outra parte, uma investigação desta natureza trata de registros mentais que sobreviveram ao tempo, e que servem de “bússolas” para o exercício culinário de uma região; daí a relevância do papel histórico de tais memórias. Revelá-las e explicá-las cumpre também função historicizante. Assim, recolher o que a memória coletiva aprovisionou acerca do manuseio e do preparo alimentar, assim como as regras e os hábitos ao redor da mesa de refeições, e o convívio que aí se estabelecia, avaliando os papéis sociais, são medidas necessárias para a salvaguarda dessas práticas. Registrá-los e interpretá-los deixa à posteridade, aos pesquisadores e interessados, os testemunhos de um tempo, testemunhos de como um povo, uma comunidade se alimentava e como, ao redor dos alimentos, coexistiam; suas formas de convívio.

Âmbito da pesquisa

As coordenadas de ordem da convivência sócio-participativa, da composição dos afetos e gostos, como dos papéis sociais, serão colhidas pelas lentes da *etnografia* enquanto domínio inerente à Antropologia Cultural, por meio do qual se opera a descrição interpretativa da

cultura dos povos, sua língua, sua raça, sua religião, seus hábitos etc., assim como as manifestações materiais de suas atividades.

A compreensão da informação gastronômica, a subsequente aprendizagem culinária, a prática alimentar, e a consequente formação da memória culinária são adequadamente coletadas numa abordagem metodológica da pesquisa documental associada à pesquisa etnográfica, que relaciona o já registrado e o experienciado, o que a memória firmou como relevante e o socialmente vivido.

A coleta de informações que operacionalizamos ocorre em dois municípios-polo. O polo da área do Seridó ocidental (Santa Luzia) e o polo da área do Seridó oriental (Pitui). De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a microrregião do Seridó da Paraíba possui 15 municípios, como se observa na figura 1.

Figura 1 - Municípios do Seridó Ocidental e Oriental



Fonte: Adaptado de IBGE (2010).

Foram escolhidas áreas urbanas e rurais desses municípios por possuírem características peculiares. Para compreender a alimentação como um elemento da identidade territorial atual, é necessário entender que no decorrer do tempo seus hábitos e costumes alimentares vêm somando de acordo com as características do território. E isso é tão mais visível quanto menos a sociedade estiver sujeita a influências ou cobranças externas. Ocorre, porém, que novas relações vieram sacudir os alicerces da vida social em nossos dias. Somente

com as pressões do mundo moderno (industrialização, globalização, sociedade em rede etc.) ocorrem alterações significativas e de forma generalizada, e em curto espaço de tempo. E isso inevitavelmente se reflete, e de modo especial, nos hábitos alimentares. A região do Seridó, como, aliás, muitas outras, passou nas últimas décadas a se organizar de forma distinta daquela do passado, uma vez que uma série de eventos, de enorme impacto social e econômico, “exige” novos tipos de organização do território, da vida social, da educação, da cultura, da culinária.

Para coleta dos dados da pesquisa, utilizamos dois tipos de registro: cadernos de receitas e entrevistas, decorrentes da pesquisa de campo. No que tange à cultura filológica, os cadernos de receitas datados dos anos de 1960 são suportes que materializam, através do que neles está escrito, um certo conteúdo e uma certa experiência social, como espécie de registro arqueológico. Arostégui (1995, p. 194) afirma:

nos encontramos ante un tipo de criterio taxonómico que se basa en la diferenciación del tipo de lectura que puede hacerse de una fuente. Es decir, de una fuente pueden importar dos cosas: su propia y aparente materialidad o el mensaje que, a través de su materialidad, se expresa. Unas fuentes interesan como objetos, otras interesan por su mensaje del que el objeto mismo es mero soporte. Normalmente, toda fuente interesa por ambos aspectos, pero ambos pueden y deben separarse por criterios taxonómicos. Aquellos documentos históricos cuyo valor informativo reside, en primer lugar en su propia materialidad los restos arqueológicos en general –precisan, sin duda, un tratamiento diferente de aquellos otros cuya identidad y valor reside « en lo que dicen», en su contenido intelectual. No es equívoca ni difícil de establecer, por tanto, una tajante distinción entre fuentes materiales y fuentes culturales o, si se quiere, entre arqueológicas y filológicas.

Essa fonte cultural, na visão de Geertz (1989) é a cultura em movimento, que vai se alimentando e retroalimentando, transmitindo uma mensagem em linguagem mais ou menos formalizada.

Ou seja,

o conceito de cultura tem seu impacto no conceito de ser humano. Quando vista como um conjunto de mecanismos simbólicos para controle de comportamento, fontes de informação extra-somáticas, a cultura fornece vínculo entre o que os homens são intrinsecamente capazes de se tornar e o que eles realmente se tornam, um por um. Tornar-se humano é tornar-se individual, e nós nos tornamos individuais sob a direção dos padrões culturais, sistemas de significados criados historicamente em termos dos quais damos forma, ordem, objetivo e direção às nossas vidas (GEERTZ, p. 64, 1989).

Segundo Geertz (1989), a cultura é a própria condição de existência dos seres humanos, produto das ações por um processo contínuo, através do qual, os indivíduos dão sentido a suas ações. Ela sempre vai ocorrer na mediação das relações dos indivíduos entre si, e na produção de sentidos e significados.

A riqueza de detalhes nas falas, no detalhamento do preparo alimentar, no cenário humano presente nas cozinhas e nas horas de refeições constitui acervo significativo para compreensão do modo de comer do seridoense, tendo em vista os processos de transmissão oral decorrentes de sociedades tradicionais.

É nossa ambição compreender a forma como a comida é preparada e como as receitas são geradas e repassadas ao longo do tempo, elas mesmas sempre sujeitas a servirem de referência para certo grupo ou espaço territorial, delineando a sobrevivência do passado no manjar do presente. Isso só é possível porque há um fator sutil que vai da necessidade alimentar à eventual satisfação, e desta à predileção. Chama-se transmissibilidade. O nome é feio, nada nele cheira à elegância, mas tem a seu favor a vantagem da síntese. Os padrões alimentares e seus modos de preparo são espécies de anéis infocomunicantes que ligam os habitantes de certo domínio territorial por suas necessidades, preferências e apetências. Segundo a linha que aqui estamos a traçar, a alimentação não é apenas uma necessidade fundamental para a existência de seres vivos, ela está impregnada de existência humana, de significado. E por ser vital e central na preservação da espécie, a gastronomia de uma dada sociedade é um manancial de informações e de significações, que precisam ser coligidas, organizadas e interpretadas.

Estrutura da tese

Para apresentar respostas ao problema central desta investigação, dividimo-la em seis capítulos interdependentes e intercomunicantes. No Capítulo 1, *Percorso teórico-metodológico*, apresentamos e discutimos os conceitos que amparam a investigação, assim como os lastros metodológicos que a sustentam.

Optamos por uma sistemática teórica capaz de colher e acolher a transmissibilidade do patrimônio gastronômico (somente possível, em nossa percepção, em termos articulatórios entre *informação-e-comunicação*, portanto, infocomunicação) e fenômenos de ordem social, diretamente relacionados aos papéis desempenhados pelos sujeitos em determinado tempo e espaço. Tais coordenadas de ordem da convivência sócio-participativa, da composição dos afetos e gostos, das memórias (material de natureza infocomunicativa) em torno da alimentação e de papéis sociais serão colhidos pelas lentes da *etnografia*, domínio inerente à Antropologia Cultural por meio do qual se opera a descrição interpretativa da cultura dos povos (seus valores, crenças, símbolos, rituais, modos de organização social etc.), assim como

das manifestações materiais de suas atividades. Dessa forma, Ciência da Informação, Comunicação, Gastronomia e Memória compõem-se e articulam-se no corpo desta investigação, para apresentar um retrato socioparticipativo da alimentação no Seridó paraibano. Aí se apresenta, também, a lógica que comandou a pesquisa de campo, na captura das informações obtidas nas entrevistas, conforme os objetivos traçados na investigação, e que deram corpo e consistência à configuração das práticas alimentares conforme descritas(os) pelas(os) cozinheiras(os), os autores das tramas narrativas, foco desta pesquisa.

No Capítulo 2, *A Ciência da Informação: Possibilidades gnosiológicas e epistemológicas*, põe-se em discussão algumas coordenadas relativas ao campo da Ciência da Informação, com a pretensão de perceber a sua organização interna, assim como considerar as possibilidades abertas pela linha recente da *infocomunicação*. O capítulo busca traçar uma percepção epistêmica do campo em questão, de onde sobressai o juízo de sua natureza interdisciplinar, como é o caso da *infocomunicação*, que se articula na via de mão dupla entre informação-e-comunicação, e que permite cobrir, assim, diferentes fenômenos que envolvam a transmissibilidade.

O Capítulo 3, intitulado *Na soleira da porta da gastronomia seridoense*, procura trazer dados tanto do *locus* histórico, econômico e social em que se desenvolve a prática gastronômica da região do Seridó, assim como situa o ingresso da pesquisadora no ambiente seridoense. Nele se recolhe e se organiza algumas informações sobre o quadro histórico, social e geográfico dessa região do território paraibano, sobre suas peculiaridades socioeconômicas e políticas, como espaço que ambienta o exercício gastronômico, assim como as primeiras relações da pesquisadora com o espaço estudado.

O Capítulo 4, *Por entre cozinhas, cozinheiras, receitas*, expõe e discute, sob as luzes da etnografia, relatos sobre memórias da culinária seridoense, obtidas através de conhecidas personalidades da cidade de Santa Luzia, assim como da paraibana Picuí. Os relatos infomemoriais deram-nos dados significativos de cozinheiras, a maioria das quais já desaparecidas, assim como de pratos e iguarias tradicionais, e também de utensílios daquele espaço da geografia paraibana.

O Capítulo 5, *Alquimistas do sabor, práticas alimentares, hierarquias e seus lugares*, é o setor da pesquisa que reúne o conjunto de relatos extraídos das respostas das(os) cozinheiras(os) entrevistadas(os), como passo interpretativo ligado ao exercício de recolha etnográfica, observando e avaliando os relatos infomemoriais, conforme os objetivos da pesquisa. Aqui se agrupam as narrativas das(os) cozinheiras(os) sobre os exercícios culinários,

O Capítulo 6, *Tradição e modernidade alimentar: mudanças de tempo, mudanças de gosto*, discute as vivências e ambiências sócio-participativas e sócio-afetivas nas refeições, expondo-se, também, as condições hierárquicas presentes em momentos de alimentar-se. Os alimentos, os cerimoniais em torno da mesa, a cozinha, com seus processos, imagens, cheiros, são elementos que nos ajudam a perceber a identidade local. Avalia-se, também, a condição da culinária tradicional do Seridó paraibano com o avanço da industrialização na área alimentar. Nele se discute se se pode distinguir ainda como tradicionalmente característico da região a culinária, justamente num tempo em que temperos, molhos, vários recursos alimentares vêm sob a pressão e facilidades da moderna indústria alimentícia.

A pesquisa que empreendemos demonstrou que na região do Seridó paraibano, através de registros infomemoriais da vida gastronômica, revelados por entrevistas e pela recolha de registros visuais, puseram em foco experiências alimentares que resistiram ao tempo, e se fazem presentes na cozinha da região, nas cidades de Santa Luzia e Picuí. Mas, bem mais do que resistir ao tempo, expusemos traços de uma cultura alimentar praticada por um povo que aprendeu a enfrentar as dificuldades de uma região em que os longos períodos de seca puseram à prova seus homens, suas mulheres e seus recursos de subsistência.

Como qualquer experiência culinária bem-sucedida, os ditos modos de fazer e lidar e preparar a alimentação criaram um *corpus* de saberes culinários que se consolidou, e que foram passados de geração após geração. Mas esses saberes, que estão gravados na infomemória, compõem a paisagem atual da vida nas cozinhas e nas mesas da região do Seridó. E sempre que um prato, uma solução gastronômica traz à cena a chamada culinária tradicional, uma longa experiência coletiva é evocada, é revivida, ela ganha forma, cheiro, sabor e consistência.

1 PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO

“O que é escrito, ordenado, factual
nunca é suficiente para abarcar toda a verdade:
a vida sempre transborda de qualquer cálice.”
(Boris Pasternak)

Nas aulas de metodologia científica entendemos que o objeto de pesquisa deve trazer identificação e sentido para a nossa caminhada, pois o projeto é fruto do trabalho vivo do pesquisador. Mas como distinguir o momento exato em que se torna claro qual é o assunto a ser investigado? Para algumas pessoas não deve ser difícil, pois têm muitos temas recorrentes ou mais aceitáveis do que outros em determinado contexto.

Todavia, foi só diante do projeto de pesquisa e participando das reuniões do GECIMP, junto à minha orientadora, que nos demos conta que era possível, sim, pensar, falar e escrever sobre comida, exercício culinário. Assim, entramos para a definição do objeto e em busca das referências metodológicas para ajudar a definir o tipo de pesquisa, o método a ser empregado, os instrumentos da coleta de dados e os métodos para a análise. Foram escolhidos os processos de investigação em sincronia com nossas expectativas e trajetórias intelectuais que não garantem certeza, mas a comprovação da inquietação enquanto pesquisadora.

Definido o objeto de pesquisa, agora seria necessário pensar em como abordá-lo para se defender a relevância da culinária/comida/gastronomia dentro da Pós-Graduação em Ciência da Informação. A temática levou-nos a beber de outros campos do conhecimento, indo da Sociologia à História, passando pela Comunicação e pela Antropologia. Pinheiro e Loureiro (1995, p.43) ao tratarem da natureza conceitual da CI, afirmam que ela propicia “o surgimento de discussões que vão desde o estatuto e autonomia científicos, passando por objeto de estudo, problemas terminológicos até as conexões interdisciplinares”.

A Ciência da Informação é uma área de conhecimento que permite ao pesquisador alcançar outros universos por onde a informação transita, além daqueles mais específicos e comumente explorados. Assim, a inquietação começa a crescer a partir do aprofundamento no campo de pesquisa. A curiosidade e o engajamento, que são característicos do exercício etnográfico, foram combustíveis para estarmos mais próximas dos interlocutores e nos lançarmos em busca de informações, dando ânimo na busca por conhecimento. Interessa-nos não a pura e simples descrição do modo de fazer culinário, ou das vivências surgidas daí, mas, sim, a *informação-vida*, impregnada de existência, que venha acompanhada de cheiro e

sabores humanos. A interrelação informação-e-comunicação, com seus anéis de compartilhamento e interação, que são ínsitos à dinâmica da infocomunicação, integram-se, com adequação, ao exercício etnográfico.

Dessa forma, a vivência em campo e a relação com os sujeitos são colhidos e coligidos a partir do emprego de ferramentas como: registros fotográficos, diário de campo, roteiro e entrevistas. O material audiovisual, fotos e vídeos produzidos, combinado aos registros textuais dão a possibilidade de narrar e trazer as percepções orais, performáticas e imagéticas necessárias para o desenvolvimento da pesquisa.

A criatividade dos interlocutores, de acordo com suas habilidades práticas e artísticas⁵, nos deu a possibilidade de mergulhar em suas atividades cotidianas em torno da alimentação. Momento estabelecido para aliar teoria e prática, frutos do conhecimento adquirido nas leituras sobre metodologia, auxiliando na compreensão da pesquisa. Naquele instante se caracterizava como qualitativa, pela reflexão dos fatos a partir do contexto social e de uma vivência com os autores que interagem nesse meio. De acordo com Demo (2012, p. 33):

O analista qualitativo observa tudo, o que é ou não dito: os gestos, o olhar, o balanço, o meneio do corpo, o vaivém das mãos, a cara de quem fala ou deixa de falar, porque tudo pode estar imbuído de sentido e expressar mais do que a própria fala, pois a comunicação humana é feita de sutilezas, não de grosserias. Por isso, é impossível reduzir o entrevistado a objeto.

Por sua vez, para Godoy (1995, p.58), a pesquisa qualitativa parte de questões amplas, que são delineadas ao longo do estudo. Não há hipóteses estabelecidas *a priori*, separação sujeito-objeto, neutralidade científica, generalização, manipulação de variáveis. Este tipo de abordagem se caracteriza pela obtenção de dados descritivos, procurando compreender os fenômenos estudados segundo a perspectiva dos sujeitos, ou seja, dos participantes da situação em estudo.

Observamos que a estratégia da investigação está ligada à abordagem etnográfica por se tratar de um gênero que requer envolvimento com o objeto uma vez que

a etnografia não consiste apenas em coletar, através de indução, uma grande quantidade de informações, mas sim em impregnar-se dos temas que se está pesquisando. O etnógrafo é aquele que deve ser capaz de viver nele mesmo a tendência principal da cultura que estuda (FLEURY, 2002, p. 84).

⁵ Autores como Perniola (1998) assinalam que há disposições artísticas na culinária, porque capazes de produzir as chamadas “satisfações” estéticas, nesse caso os prazeres gustativos, que são também alinháveis com os que caracterizam as condições da existência da experiência estética.

Assim, para a execução da pesquisa etnográfica realizamos a leitura e a caracterização de cozinheiras (os) pertencentes ao Seridó paraibano, pois entendemos que apenas a partir do contato real em campo poderíamos descrever melhor a cultura pertencente ao grupo. Peirano (2014), afirma que a ideia de “método etnográfico” é complexa. Ela se questiona, em determinado momento, sobre estar em um posto eleitoral se cadastrando, fazendo etnografia ou as duas coisas. Deixando claro, após esse episódio, que a pesquisa de campo não tem momento certo para começar e acabar. Esses momentos são arbitrários por definição e dependem da potencialidade de estranhamento, do insólito da experiência, da necessidade de examinar os eventos, vividos ou observados, que nos surpreendem. Assim nos tornamos agentes da etnografia, não apenas como investigadores, mas nativos/etnógrafos. (PEIRANO, 2014, p. 379).

O estranhamento se torna parte indispensável da pesquisa etnográfica, em que a experiência da alteridade é essencial para que se possam identificar aspectos considerados corriqueiros, naturais e evidentes, mas que na verdade fazem parte da cultura.

A etnografia é definida também como uma técnica de pesquisa que busca captar valores culturais de um determinado grupo, através do ponto de vista do próprio grupo. Desta forma, é o estudo de uma sociedade “por dentro” de seu universo de significações que dá sentido a todos os seus comportamentos. A sua principal característica é a busca de “porquês” do grupo estudado, sendo, portanto, um método de pesquisa qualitativa. (OUCHI, 2000, p.35).

Para Ouchi (2000), fazer etnografia é estudar a sociedade a partir das suas especificidades, analisando, principalmente as suas regras informais, aquilo que a transforma num conjunto de grupos com características distintas. O caminhar foi assentado na abordagem qualitativa do tipo etnográfico. Esta advém da Antropologia, com o entendimento de que não há Antropologia sem a pesquisa empírica, que abarca os acontecimentos, cenários, textos, sabores, cheiros e tudo que afeta os sentidos. É através desses materiais analisados, que não se trata de meros dados coletados, mas de questionamentos, que possuímos fontes de renovação do conhecimento.

Assim, temos que a etnografia cumpre, pelo menos, três condições: i) considera a comunicação no *contexto da situação*; ii) traduz para a linguagem escrita o que foi vivo e intenso na pesquisa de campo, transformando experiência em texto; e iii) detecta a eficácia social das ações de forma analítica (PEIRANO, 2014).

A primeira e mais importante qualidade de uma boa etnografia reside, então, em ultrapassar o senso comum quanto aos usos da linguagem. Se o trabalho de campo se faz pelo diálogo vivido que, depois, é revelado por meio da escrita, é necessário ultrapassar o senso comum ocidental que acredita que a linguagem é basicamente referencial. Que ela apenas "diz" e "descreve", com base na relação entre uma palavra e uma coisa. Ao contrário, palavras *fazem* coisas, trazem consequências, realizam tarefas, comunicam e produzem resultados. E palavras não são o único meio de comunicação: silêncios comunicam. *Da mesma maneira, os outros sentidos (olfato, visão, espaço, tato) têm implicações que é necessário avaliar e analisar.* Dito de outra forma, é preciso colocar no texto – em palavras sequenciais, em frases que se seguem umas às outras, em parágrafos e capítulos – o que foi ação vivida. Este talvez seja um dos maiores desafios da etnografia – e não há receitas preestabelecidas de como fazê-lo. (PEIRANO, 2014, p. 386, grifo nosso).

A descritura etnográfica caracteriza-se pelas incertezas e pelas contradições. Isso porque a imersão, no campo, envolve experiências emocionais não planejadas. Considerando essas e outras possibilidades temáticas, Marques (2016) sugere “sete passos” para serem utilizados no método etnográfico, através da observação participante: 1) Considerar que a observação participante demanda de processo relativamente longo; 2) Busca de auxílio de um intermediário; 3) Mostrar-se diferente do grupo pesquisado; 4) O observador deve ter consciência de que também está sendo observado; 5) Saber quando perguntar, quando ouvir, quando calar; 6) Organizar um diário de campo; e 7) Planejar a saída de campo.

A pesquisa em questão enfrentou adversidades, principalmente pelo advento da pandemia do SARs Covid 19⁶. Muitas vezes precisamos negociar a entrada nos locais, a forma de abordagem, para garantir a segurança dos envolvidos na pesquisa. Outro aspecto é a necessidade de fase exploratória, pois não tínhamos contato com o *locus* investigado cientificamente. Para isso, buscamos auxílio de intermediários que ajudaram a “abrir portas” e dissipar dúvidas junto às pessoas da comunidade. Com o tempo, esses informantes-chave passaram a colaborar com a pesquisa, contribuindo não apenas nas mediações, mas também nas interpretações.

A complexidade do tema e a disponibilidade dos informantes conduziram à realização de entrevistas regulares, que se complementam a cada nova ida ao campo. Constatamos que a escolha pela entrevista semiestruturada traria riqueza de detalhes nos relatos, permitindo que os participantes falassem livremente sem fugir do objetivo ou do objeto proposto. O intuito seria coletar os dados sobre a história e a cultura das (os) cozinheiras (os) das cidades de

⁶ A Pandemia de Covid-19 afetou, profundamente, as nossas vidas, em todos os domínios da existência. Da economia à educação, das relações de trabalho ao mundo da intimidade, todas as esferas foram atingidas pelos tentáculos desse inimigo invisível e perigoso. Assim também ocorreu com a esfera das pesquisas, que exigem o contato humano, pois a distância se estabeleceu como um marco praticamente intransponível. Assim, foi inevitável nos depararmos com prejuízos para o tipo de pesquisa que desenvolvemos, porque tudo se tornou mais difícil, mais demorado, e pleno de cautelas com os contatos que a pesquisa exige.

Santa Luzia e Picuí. Tal estratégia se mostrou eficaz por duas razões. Primeiro, porque os retornos favoreceram a intensificação dos laços de confiança entre meus interlocutores, o que significa uma abertura gradual destes para exploração de temas delicados em função da condição de informalidade na qual se encontram. Segundo, as entrevistas realizadas em períodos diferentes do ano possibilitaram uma interpretação não apenas das mudanças e permanências vivenciadas no processo de adequação produtiva, mas também do modo como as estações climáticas (inverno e verão) alteram as relações de oferta dos alimentos e temperos.

Outra questão é que a “observação participante” pressupõe a interação entre pesquisador/pesquisado, para isso foi necessário, se mostrar diferente do grupo pesquisado, pois eles não esperam que o pesquisador seja igual a eles (MARQUES, 2016). Isso levou a consciência de que estávamos sendo observadas. Cabe aqui o destaque de Goffman (2009), sobre o “indivíduo participante” estar atento às formas como desempenha seu próprio papel dentro de um dado sistema social.

Percebemos a necessidade de uma sensibilidade que vê e ouve, dentro da perspectiva da “observação participante”. Assim, poderia obter respostas para as questões, sem necessariamente perguntar. Estabelecemos, entre as ações, o diário de campo, instrumento básico e fundamental para que os registros sejam posteriormente analisados.

Nos moldes do antropólogo, para o fazer etnográfico, é necessário criar relações, selecionar os informantes, transcrever e traduzir a simbologia dos costumes, mapear campos, descrever genealogia e diários. Para complementar estas técnicas é preciso considerar o processo de *etnopoiesis artesanal*, ou seja, os caminhos do pesquisador para a produção do conhecimento em suas variadas etapas, desde a coleta, interpretação, e sistematização das análises. (GEERTZ, 2014, p. 10-11).

A antropologia interpretativa proposta por Geertz (1989) tem como lineamento compreender a cultura e essa relação com o indivíduo e a cultura que ele se insere (localmente). Asseverou, ainda, este antropólogo, que o foco é sair das instituições, dos aspectos mais estruturais para chegar à cena dos indivíduos, que significa sair do campo maior, da observação da cultura como algo mais amplo, para olhar os próprios indivíduos. Entender como eles passam a sua existência no mundo e quais são os significados que esses indivíduos atribuem às suas ações. Ideia inspirada no sociólogo Max Weber, que no século XIX lançou a proposta de uma sociologia compreensiva com ponto de partida à ação social.

A ação social (incluindo omissão ou tolerância) orienta-se pelo comportamento dos outros, seja este passado, presente ou esperado como futuro. Os ‘outros’ podem ser indivíduos conhecidos ou uma multiplicidade indeterminada de pessoas completamente conhecidas [...] Nem todo tipo de contato entre pessoas tem caráter

social, senão apenas um comportamento que, quanto ao sentido, se orienta pelo comportamento de outra pessoa. (WEBER, 2004, p. 14)

A sociedade, por essa perspectiva, nada mais é do que a soma, o conjunto, a rede desses significados que se entrecruzam formando as instituições sociais, que existem a partir do momento que as pessoas passam a compartilhar significados comuns. Geertz (2014) se inspira na percepção de Max Weber sobre a ação social. O foco em questão consiste em perceber como o indivíduo atribui sentido à sua ação no mundo, e como esse sentido tem a ver com as pessoas que estão interagindo. Então, na hora do fazer etnográfico, para entender determinada cultura, buscamos os significados, os símbolos em determinados contextos de interação. Assim, partimos do entendimento que

os antropólogos definem a cultura como a herança social de uma comunidade humana, representada pelo acervo coparticipado de modos padronizados de adaptação à natureza para o provimento da subsistência, de normas e instituições reguladoras das relações sociais e de corpos de saber, de valores e de crenças com que explicam sua experiência, exprimem sua criatividade artística e se motivam para a ação. (RIBEIRO, 1985, p. 127).

A cultura, colhida em dois aspectos fundamentais (o imaterial e o material) torna o conceito mais complexo. Darcy Ribeiro (1985) chama a atenção para o fato de que a cultura pode ser interpretada como conjunto de atos mentais e de comportamentos humanos que são, portanto, materializados, como um culto religioso, uma obra artística, uma panela de barro. A cultura é sempre uma espécie de atestado de uma civilização, quer ela configure construções abstratas ou um artefato utilitário. Um pote de barro andino ou marajoara possui uma série de desenhos, e pode ser comprado em sítio arqueológico, com imagens rupestres, cuja sinalética estampa a visão de povos antigos. O artefato material demonstra não só a habilidade do artesão, como o conhecimento que acumulou/desenvolveu para produzi-lo. Então, o conceito de cultura, que é útil, necessário e amplo, considera que toda a cultura é traduzível, interpretável, já que tece significados. E sob essas coordenadas que Geertz (1989, p. 15) assinala:

O homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado.

Nesse sentido, ele consegue unir em primeiro lugar os dois âmbitos (material e o imaterial), compostos por ações e objetos carregados de conteúdo simbólico. Ora, se a tarefa do antropólogo é ler e interpretar, e a semiótica é a teoria da interpretação, tem-se na

conjugação traçada por Geertz, um conceito semiótico de cultura, pois vê a cultura como um conjunto de materiais e de resultados do comportamento para ser lido e interpretado, tal como um texto que solicita decifração.

De acordo com a interpretação proposta por Geertz (1989), são de fundamental importância as atividades em campo. No caso da investigação, foram favorecidas pelo apoio significativo da ONG Café Cultura (que nos permitiu aproximar dos habitantes da área urbana, dos quilombos e assentamentos), bem como pela oportunidade de realização de troca de conhecimento gastronômico nas comunidades rurais e cooperativas.

Além da descrição de ações e problemas de campo, também buscamos reconstruir a síntese histórica do município, considerando sua relação com a economia do algodão, do apogeu à decadência – um exercício particularmente difícil dado à escassez de material historiográfico específico sobre a região.

Diante dos objetivos traçados para a elaboração desta tese, o levantamento de dados foi realizado, basicamente, de duas formas. A primeira inclui a acumulação de informações variadas, sobre os processos vinculados à produção, ao uso, à transformação, e (re)criação ou (re)produção dos alimentos, assim como o registro de acontecimentos da história dos produtores da comida seridoense. São cadernos de receitas, relatos, artigos de opinião etc. Totalizam pouco mais de 100 documentos, e começaram a ser reunidos em 2020, quando iniciamos os estudos para a elaboração do projeto de tese e das visitas ao Seridó paraibano.

Para facilitar a coleta e análise dos dados, produzimos um caderno de notas e colagens, espécie de banco de dados artesanal, no qual selecionamos e registramos cronologicamente, informações que julgamos pertinentes em atendimento à questão norteadora. Esse recurso ajudou no mapeamento e nas formas de definição do modo de se preparar a comida regional, assim como na identificação de pistas que auxiliaram o entendimento das transformações do período estudado.

Para a coleta de dados, utilizamos a história oral. Como nossa intenção é investigar os fatos por meio da memória individual e coletiva, vimos essa escolha como a mais adequada para atingir os objetivos propostos. Assim, a aplicação da história oral pede, como ponto de partida, direcionamento e, nesse caso, um questionamento introdutório, que Flick (2009) chama de “pergunta de narrativa”. Ao iniciar a entrevista, tínhamos em mente perguntas, como: Quando começou a cozinhar? Aprendeu com quem? Lembra-se de alguma receita da infância? Por esse caminho, as respostas guiavam para o nosso objetivo.

Assim, entendemos que a particularidade da abordagem etnográfica exige que os dados para esta pesquisa forneçam condições suficientes para descrevermos as situações que

possam revelar a concretização das práticas informacionais nas cozinhas do Seridó paraibano, retratando-se, através das falas, registros, a identidade, o modo de fazer daqueles que delas participam.

No levantamento dos dados, adotamos um sistema de notação, criado especificamente para esta pesquisa de acordo com o quadro 1:

Quadro 1 - Sinais utilizados na transcrição dos dados

OCORRÊNCIAS	SINAIS	EXEMPLO
Comentários descritivos do transcritor	(minúscula)	(fala isso enquanto mexe com o braço direito e segura a bacia com o braço esquerdo)
Ênfase	MAIÚSCULAS	É uma falta GRAve
Citações	" "	“bora envenenar”
Interrogação	?	Já pensou se a gente tivesse acesso a tudo que temos hoje?
Qualquer pausa	...	Na minha família comer de tudo é quase uma obrigação... fico olhando assim... a pessoa dizer que não gosta de um prato que nunca nem provou, para mim é uma falta grave

Fonte: Adaptado de Preti (1999, p. 11-12).

As narrativas que compõem a pesquisa foram colhidas a partir das normas para transcrição propostas por Preti, organizador do livro *Análise de textos orais* (1999). Essas transcrições seguiram um padrão, evitando perdas de conteúdos importantes para a configuração do objeto pesquisado, identificando ênfases nas falas (como é o caso da sílaba GRA na palavra “grave”), fragmentando os elementos, recortando-os para utilizar apenas o que é compatível com a síntese que se busca.

Nesse momento das entrevistas, suportes indispensáveis ao pesquisador, como o uso de máquina fotográfica semiprofissional, para registrar as imagens com qualidade—importantes fontes de informação. Gravador de voz, por meio do celular, para anotar as narrativas e alistar os contatos telefônicos dos entrevistados, e diário de campo para inventariar o que estava no entorno. Nosso caminho de escolha buscou aproximações com o trabalho de Macedo (2010, p. 134), quando aponta que o diário,

além de ser utilizado como instrumento reflexivo para o pesquisador, o gênero diário é, em geral, utilizado como forma de conhecer o vivido dos atores pesquisados, quando a problemática da pesquisa aponta para a apreensão dos significados que os atores sociais dão à situação vivida. O diário é um dispositivo na investigação, pelo seu caráter subjetivo, intimista.

Além disso, juntam-se ao acervo relatos orais, oriundos do Quilombo do Talhado, para experiência de campo. O investimento de pesquisa mais vigoroso foi realizado nas cidades de Santa Luzia e Picuí, complementado por uma rápida incursão em alguns municípios próximos (inclusive do vizinho Estado do Rio Grande Norte), no âmbito da região do Seridó – não apenas por ser esta cidade o maior polo econômico, mas também em função de algumas curiosidades mobilizadas sobre as formas de preparo da comida que surgiram na medida em que nos aproximávamos das pessoas que faziam a cozinha acontecer.

1. 1 ENTREVISTAS E CONVERSAS

Nesta tese realizamos entrevistas seguindo um roteiro de perguntas previamente elaborado, tendo como objetivo aprofundar, esclarecer e coletar informações. De modo geral, pesquisas de cunho qualitativo exigem a realização de entrevistas semiestruturadas. Tanto com as(os) cozinheiras(os), como com os demais participantes, seguimos o roteiro de entrevista, mas por vezes ele era alterado à medida que surgiam novas questões durante as conversas com os interlocutores.

Muitos problemas podem ser identificados no roteiro das entrevistas quando elas saem do papel (ou do computador) e ganham significado na interação entrevistador/entrevistado. Por essa razão, este deve ser um instrumento flexível para orientar a condução da entrevista e precisa ser periodicamente revisto para que se possa avaliar se ainda atende os objetivos definidos para aquela investigação. (Duarte, 2002, p. 150).

Durante a pesquisa de campo, os depoimentos foram realizados à medida que os sujeitos aceitavam participar das entrevistas e tomando em consideração os aspectos éticos, garantindo a privacidade e consentimento dos participantes. Para Rosa e Arnoldi (2006, p.17), “a entrevista é uma das técnicas de coleta de dados considerada como sendo uma forma racional de conduta do pesquisador, previamente estabelecida, para dirigir com eficácia um conteúdo sistemático de conhecimentos, de maneira mais completa possível”.

Ao realizarmos esta investigação, nos aprofundamos no dia-dia dos seridoenses. Procuramos compreender, através da experiência vivida em campo, as questões de difícil previsão, com o passar do tempo e dos achados percebemos que aquilo que não estava em atenção no primeiro momento veio à tona. Então, foi de fundamental importância a atenção e recepção dos eventos que aconteciam ao nosso redor para entendermos o fenômeno estudado.

1.2 NOTAS SOBRE A ENTRADA EM CAMPO

Ao pensarmos na temática e na organização metodológica da nossa pesquisa, não imaginávamos que viveríamos o cenário caótico na saúde pública mundial, produzido pela pandemia. Para começar, tivemos dificuldade em manter contato físico com os participantes, pois precisávamos respeitar o isolamento social para não haver contaminação pelo vírus. Entendendo por onde podíamos atuar, fomos entrando em contato com pessoas-chave para nos ajudar nos contatos das (os) cozinheiras (os) e demais participantes da pesquisa de forma remota. Os primeiros meses de 2020, ano auge da pandemia, foi mais desafiador, mas conseguimos dar os passos necessários para o andamento deste estudo. Já nos anos seguintes, com as pessoas recebendo as doses da vacina contra a Covid-19 e a liberação dos governos para o ir e vir das pessoas nas ruas, foi-se, aos poucos, facilitando o nosso contato. Mas sempre estivemos preocupados em seguir o recomendado pela OMS, colocando em prática as linhas de ação propostas nesta pesquisa.

O estudo qualitativo mostrou-se a melhor forma de contribuição para os nossos contatos em campo, pois a entrevista presencial é uma estratégia tradicional de coleta de dados qualitativos. Para Minayo (2001), a pesquisa qualitativa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis, o que apoia o tema abordado em nosso trabalho.

O encontro etnográfico nos aproximou ainda mais do universo das comidas seridoenses, da criação dos animais, do processo alimentar e das formas de comercialização. Da cozinha, observamos a preparação, a feitura, a distribuição e momentos de consumo e comensalidade. Em períodos intercalados, entre os anos de 2020 e 2022, adentramos em quintais, cozinhas e casas de algumas famílias seridoenses na tentativa de compreendermos as significações socioculturais atribuídas a esses alimentos. Os encontros etnográficos aconteceram durante a produção das comidas e em outros momentos da vida cotidiana, nas residências dos interlocutores.

Para pesquisar sobre as manifestações gastronômicas, inicialmente pedimos informações aos comerciantes e moradores sobre as (os) cozinheiras (os) que eram conhecidas pelas comidas tradicionais. Também obtivemos informações importantes em feiras livres. Nas feiras livres, encontramos pessoas envolvidas com a história da alimentação local, as quais prestaram informações preliminares relevantes para a nossa pesquisa. Nesses locais, acertamos os contatos para entrevista e, sobretudo, com sitiantes que estavam trabalhando na feira. De posse de dados preliminares sobre os futuros interlocutores, fomos em busca deles em suas residências rurais e/ou urbanas.

No que se refere à vivência em Santa Luzia e Picuí, ao todo, realizamos seis visitas a estes municípios, com duração média de uma semana cada, o que gerou um somatório de quase 50 horas de áudio de entrevistas e vídeos. Por lá, 05 cozinheiras e 02 cozinheiros foram entrevistadas(os) de modo formal, com agendamento prévio e conversa gravada, e também dois produtores culturais, dois historiadores e uma escritora, advogada e jornalista.

Algumas visitas foram acertadas por telefone e outras tiveram que ser buscadas a partir de informações dadas por outras pessoas. Optamos por manter esse padrão de investimento em campo: entrevistas regulares com as (os) cozinheiras (os) que se mostraram disponíveis para este propósito (a fim de abordar aspectos qualitativos da convivência destes com a comida), e ir incluindo – a cada nova visita às cidades, e à medida das próprias sugestões recebidas em campo – novos colaboradores, de modo a ampliar a diversidade de narrativas. Ressaltamos que os envolvidos na pesquisa foram escolhidos a partir do apontamento dos moradores da região, e por isso elas são consideradas uma espécie de espelho da própria sociedade, justo porque as participantes da pesquisa são respeitadas por parte dos munícipes e são aceitas como referência local e social.

Durante a convivência com os entrevistados, tentamos interagir sem recorrer ao uso do caderno de anotações; preferimos experienciar o cotidiano daquele grupo de pessoas. Portanto, o hábito era escrever sistematicamente em diário todos os elementos recolhidos assim que chegássemos para o descanso nas pousadas. Grande parte do material utilizado na presente tese provém dos registros de campo e também dos registros feitos com o gravador, que era utilizado nos casos em que já havíamos conseguido agendar o encontro com as (os) cozinheiras (os) e demais participantes da pesquisa, evitando a sensação de forçar ou inibir as falas dos interlocutores.

Da mesma forma, todos os registros com as fotografias foram feitos com autorização dos sujeitos da investigação. As fotografias utilizadas assumem papel importante na pesquisa de campo como ferramenta de coleta de dados, para complementar o registro etnográfico.

Essas imagens vão além da ilustração, proporcionando a união dos aspectos visuais e textuais; elas são fonte de análise qualitativa ao revelar os elementos centrais que são tratados nas pesquisas de campo.

1. 2. 1 Seleção e justificativa acerca dos entrevistados

Os entrevistados selecionados para observação foram escolhidos, como já mencionado, por indicação da população local. Buscamos casos que pudessem retratar as manifestações gastronômicas do Seridó paraibano e que envolvessem questões que permeiam os nossos estudos.

Quadro 2 – Caracterização esquemática das (os) cozinheiras (os) de Santa Luzia e Picuí

Entrevistada (o)	Local de Nascimento	Idade	Caracterização Profissional
Saúde Santiago	Santa Luzia, PB	65 anos	Cozinheira/ aposentada
Maria Gorete	Santa Luzia, PB	54 anos	Cozinheira/ merendeira
Deuma Olegário	Junco do Seridó, PB	60 anos	Cozinheira/ empreendedora
Maria das Graças	Picuí, PB	55 anos	Cozinheira de restaurante
Ilda Gomes	Picuí, PB	61 anos	Cozinheira/vendedora
Damião Silva	Santa Luzia, PB	72 anos	Cozinheiro/aposentado
Pedro Reginaldo	Picuí, PB	66 anos	Cozinheiro/aposentado

Fonte: Elaborado pela autora.

O quadro de sistematização mostra a origem das(os) entrevistadas(os). Ao iniciarmos a investigação, tínhamos especulado que todas(os) as(os) participantes das entrevistas fossem originários das cidades que estávamos pesquisando. Contudo, ao seguir os narradores, partilhando suas memórias, verificamos que apesar de se apresentarem como “de Santa Luzia ou Picuí”, eram originárias de cidades próximas. O pertencimento ou identificação com Santa Luzia se deu em consequência do processo migratório, ou seja, da modificação de performances do migrante ao não migrante. Este processo é visto através de diferentes

motivações, como os anos vividos no município, os vínculos familiares com os nativos, isso inclui casamento e descendentes e o acesso à educação e trabalho, entre outros.

Quadro 3 – Caracterização esquemática dos produtores culturais e historiadores

Entrevistado (a)	Local de Nascimento	Idade	Caracterização Profissional
Carmélio Reynaldo Ferreira	Santa Luzia, PB	62 anos	Professor/ Produtor cultural
Paulo Maria Ferreira de Araújo	Fortaleza, CE	65 anos	Professor/ Produtor cultural
José Neves de Assis (Nêgo Boca)	Santa Luzia, PB	71 anos	Historiador
Rommeryto Morais	Santa Luzia, PB	41 anos	Historiador
Fabiana de Fátima Medeiros Agra	Taperoá, PB	53 anos	Escritora/Advogada/Jornalista

Fonte: Elaborado pela autora.

A pesquisa de campo em Santa Luzia e Picuí foi realizada entre setembro de 2020, se prolongando até dezembro de 2022. Realizamos entrevistas com 5 cozinheiras e 2 cozinheiros, nos seguintes períodos: do dia 02/09/20 a 09/09/20; de 07/11/20 a 11/11/20; de 08/10/2021 a 13/10/2021; de 01/12/2021 a 05/12/2021; de 25/10/2022 a 30/10/2022; de 12/11/2022 a 19/11/2022. Nossa inserção nas comunidades, facilitada pelos participantes da ONG Café Cultura, foi o ponto de partida e a ponte de acesso às cozinheiras(os), que nos receberam com menos resistência, acreditamos, por causa dessa recomendação. Os participantes do Café Cultura iniciaram uma cadeia de indicações que compunham uma espécie de círculo, já que os nomes indicados se repetiam com relativa frequência. Conforme fomos observando, as sugestões baseiam-se, geralmente, em dois critérios: 1. Um sentido de parceria e amizade era facilmente percebido, posta a satisfação visível com que uns falavam sobre os outros; 2. Um julgamento acerca da condição dos indicados e de suas cozinhas para nos receber e compor o conjunto das falas sobre a produção de comidas no Seridó.

Em Picuí, por intervenção de integrantes da ONG Café Cultura, visitamos a escritora, advogada e jornalista Fabiana de Fátima Medeiros Agra, autora de 4 livros, e, em especial, do *Picuí do Seridó Século XX*, que traz informações sobre a história da cidade, a culinária, e as acentuadas mudanças após a Segunda Grande Guerra. Durante a entrevista, Fabiana Agra nos

deu informações importantes sobre a divisão geográfica e histórica entre Rio Grande do Norte e Paraíba, que afeta a história da alimentação local.

É imprescindível reforçar que este foi o cenário encontrado durante os trabalhos de campo da tese. Apesar de grande parte dos produtores entrevistados apontarem em suas narrativas a memória dos pais e avós, quando estimulados a falar do passado de suas famílias com o preparo da comida, convém considerar que estamos nos remetendo a períodos já marcados com a inserção de novos temperos, novos tipos de alimentos, novos equipamentos e utensílios, inseridos à cozinha e proporcionados pela industrialização.

Tais informações constituem o foco do interesse da pesquisa de campo, que foram extraídas e organizadas por meio de entrevista semiestruturada. Fomos a campo com um conjunto de perguntas pré-estabelecidas, e, à medida em que a entrevista avançava, e o entrevistado apresentava dados inesperados, outras perguntas vieram à tona (Anexo 2).

Estas foram as perguntas semiestruturadas:

1. Como são as suas refeições hoje? Come só, em família, com amigos? E como era essa relação com as refeições nas gerações passadas?
2. Quem costuma preparar as refeições?
3. O que se come no dia a dia? E em dias de festa?
4. Considera importante que as refeições sejam feitas em conjunto?
5. Qual é a forma de aquisição de alimentos para a casa? Supermercados, feiras livres?
6. O que você acha que mudou em relação aos utensílios de cozinha?
7. Quais eram as comidas de quando você era criança? Existe alguma que te faz lembrar a infância?
8. Existem receitas que são consideradas tradicionais da sua família?
9. Em que momento essas comidas são preparadas?
10. Há algum prato que é preparado apenas por homens ou mulheres?
11. Existem lugares definidos para sentar à mesa?
12. Quais foram as mudanças que ocorreram com a chegada dos eletrodomésticos e alimentos industrializados?
13. Que mudanças você observa nas receitas ao longo do tempo, em termos de ingredientes e modo de fazer?

Nesse campo das entrevistas das(os) cozinheiras (os) do Seridó paraibano, percebemos o potencial de memória para nos falar não apenas sobre o “eu”, mas também de sua interação

com “eles” (familiares, amigos, entre outros personagens da vida) e um “nós”. Sendo o “eu” percebido por diferentes marcadores sociais dentro do trabalho remunerado e familiar: gênero, classe, raça e geração. Configurando uma série de vivências e histórias similares e distintas apresentadas nas vozes e através de registros documentados em cadernos de receitas.

2 INFORMAÇÃO, INFOCOMUNICAÇÃO E MEMÓRIA

O preparo do alimento marca um momento central
da passagem da natureza à cultura.
(Paolo Rossi, 2014)

Este capítulo discute os fundamentos da informação, à luz de conhecidos autores da área da Ciência da Informação, assim como avança em direção à área da Infocomunicação, percebendo e detalhando os seus esteios nocionais e, também, põe em consideração o conceito de memória, fundamental em nossa investigação sobre o saber-fazer culinário e sua manutenção ao longo do tempo. A informação é dimensionada, aqui, como elemento indispensável de todo e qualquer relação de conhecimento, já que por seu intermédio os seres humanos lidam, tratam, processam, organizam, armazenam e distribuem saber. Sendo a memória resultado de registros informacionais preservados anos a fio, é nomeada de infomemória enquanto resultado da relação informação-comunicação que se preservou em certa comunidade, tornando-se matéria presente na existência por sua força representativa e valorativa.

2.1 EM DISCUSSÃO: O QUE É INFORMAÇÃO?

Se perguntássemos qual é o objeto da área de Ciência da Informação a resposta seria automaticamente óbvia: ora, a *informação*, considerada em seus diversos fluxos, em seus distintos suportes e em suas diferentes intercorrências e processos. Mas, se se tem certo o chamado “ponto central” para onde as atenções da pesquisa na área devem se voltar (a *informação*), por que razão então esta área do conhecimento parece experimentar a incômoda condição de não usufruir de *status* de disciplina científica, já que o requisito para tal é dispor de um corpo teórico orgânico e de procedimentos legitimados no seu próprio campo? E tal condição transparece no conjunto de esforços sistemáticos, que se destinaram a refletir sobre

o estatuto epistemológico da Ciência da Informação, tal como se verifica em Capurro (2003), Saracevic (1996), Wersig (1993), Pinheiro (1999), Braga (2016).

De outra parte, é também recorrente afirmar-se – o que já incide sobre a sua condição epistêmica – que a Ciência da Informação seria um campo interdisciplinar/ou transdisciplinar, formado, portanto, por um conjunto de disciplinas, especialmente das ciências humanas e sociais, que tomam a *informação* através de “janelas” conceituais da Sociologia, da Antropologia, da Linguística, da Psicologia, da Comunicação, da Educação etc. Assim, o campo expressaria diferentes vertentes, favorecendo a interação de várias disciplinas.

Partimos do reconhecimento que os saberes, especialmente de áreas de conhecimento próximas ou afins, conversam entre si, ampliando as possibilidades de novos recortes avaliativos/interpretativos. Portanto, entendemos que qualquer área de conhecimento sistematizado não se forja sob os denominativos interdisciplinar, multidisciplinar ou transdisciplinar; as disciplinas, sim, se integram à especificidade de determinada área, fornecendo ao objeto da pesquisa daquela área vieses epistêmicos, perspectivas interpretativas outras, porém sobre o mesmo objeto – razão da existência de uma determinada área.

As reflexões sobre a origem da Ciência da Informação apresentam diversos olhares, sempre associados a conveniências científicas, institucionais e políticas. Aqui, especificamente, consideramos dois nichos, que conferiram ao objeto de estudo *informação* aspectos distintos, e que, a nosso ver, fragilizam a composição epistêmica da área.

A história dos fundamentos epistemológicos da Ciência da Informação denota que, desde o princípio, seu percurso coincide com o modelo da ciência social aplicada. Seus estudos iniciais são fortemente iluminados pelo modelo de ciências exatas e naturais, configurando uma influência significativa. Capurro (2003 p. 68) destaca que

as influências paradigmáticas por que passou a ciência no século XX, no campo da CI, porém, ressalta que esta, de forma ampla, e a tecnologia da informação, de modo específico, têm desempenhado papel importante no discurso da filosofia, promovendo uma alienação recíproca entre esse campo científico, as tecnologias da informação e as discussões filosóficas.

Essa construção do campo da Ciência da Informação estabeleceu a necessidade de interlocução com outros campos afins. Por outro lado, faz-se necessário observar que a prática dessas relações interdisciplinares exige maior esforço dos pesquisadores de outros campos no sentido de obter em suas pesquisas conteúdos diferentes daqueles advindos de outras áreas, portanto, com identidade própria. A Ciência da Informação, nos seus projetos interdisciplinares e de consolidação epistemológica, precisa ficar atenta a estas possibilidades

de confluências teórico-metodológicas. Essa é uma situação própria do campo das ciências sociais e humanas.

A palavra inglesa *information* (informação) apareceu pela primeira vez em 1386, por Chaucer, cujo significado “era dar forma à mente” (BRAGA, LOGAN, 2016, p. 46). A noção de informação relativa à comunicação do pensamento apareceu um pouco depois, nos idos de 1450. Já a ideia de informação como algo suscetível de ser armazenado, assim como a sua percepção matemática só apareceria em 1925, em um artigo de R. A. Fischer (BRAGA, LOGAN, 2016, p. 46).

Mas não se atribuiu a Fischer o pioneirismo pela moderna teoria da informação, o crédito pela façanha é dado a Claude Shannon. Este estudioso definiu a informação como um valor numérico. Para ele, a quantidade de informação é inversamente proporcional à probabilidade de ocorrência daquela informação. Shannon considerou o corpo informativo como transmissão de sinal, e seus estudos não estavam preocupados com os significados das informações. Foram as pesquisas de Shannon que influenciaram o posterior desenvolvimento da Ciência da Informação.

Como destacam Braga e Logan (2016, p. 50), as pesquisas de Shannon, que combinaram elementos da engenharia elétrica e matemática viriam a ser conhecidas como teoria da informação. Embora a teoria de Shannon tenha sido central para Ciência da Informação, pela matematização e quantificação dos processos de registro e passagem de informação, outros estudiosos também exerceram alguma influência na área, como Mackay (1969). Para Mackay (1969), o importante na informação é o conteúdo, o sentido. Como dito, porém, prevaleceu, nos momentos de constituição desta área de pesquisa, chamada ciência da informação, a tônica dos estudos de Shannon, para o qual informação como probabilidade como alguma quantidade ou qualidade. O que significa dizer que informação é uma invariante, igual em qualquer quadro de referência. É essa concepção que, em maior extensão, ambientará as pesquisas em Biblioteconomia e Documentação.

Percebe-se, portanto, que, aí, o objeto de estudo da área (pelo menos naquilo que representa o movimento hegemônico de pesquisa) consiste em tomar a *informação como dado quantificável, em termos de volume e fluxo*. O objeto da pesquisa em Ciência da Informação, assim, não se reduzia à *informação*, assim tida isoladamente, mas à *informação como algo matematizável*, capaz de ser medida e considerada em termos de quantidade.

Silva e Freire (2012) desenvolveram estudos mostrando facetas diretas e/ou indiretas que promoveram subsídios para o advento da Ciência da Informação. Para eles a noção de

origem da Ciência da Informação implicou em duas estruturas básicas, entendendo o termo estrutura como um conjunto de fatores que analisados de forma isolada, constituem uma parcela de contribuição para o advento da CI:

A primeira está relacionada a antecessores sociais e científicos que direta e indiretamente contribuíram para o advento da Ciência da Informação (o que provoca a manifestação de um dado fenômeno, causa, motivo e procedência) e acontecimentos institucionais, técnicos e científicos que marcadamente promoveram o caminhar da Ciência da Informação (o surgimento ou início de alguma coisa e princípio, começo e ascendência). (SILVA; FREIRE, 2012, p. 2).

Esses fatores, em outras palavras, colocaram o imperativo de se produzir uma reflexão sobre a área, segundo o enfoque específico da ciência. A primeira, a chamada explosão informacional, alusiva ao expressivo crescimento da produção e disseminação de informação e documentos. A segunda relativa ao avanço imensurável das possibilidades tecnológicas para o seu registro, a sua circulação e divulgação.

A partir da década de 1970, verifica-se a gradual presença de outro coeficiente, que implicará, senão em mudança, *no estatuto epistêmico da área de Ciência da Informação*, na mudança de percepção quanto a seu objeto, a *informação*, mantém sua indefectível consistência. A informação é presença obrigatória em qualquer fluxo que transporte dados (informes) de um ponto a outro, quer essa passagem ocorra entre sistemas de inteligência artificial, sobre bases quantificáveis, quer entre seres humanos, quer entre o homem e a natureza (leituras e interpretações atmosféricas, por exemplo), quer entre animais ou insetos⁷ etc. Em qualquer que seja o suporte que transporte mensagem, lá estará a informação.

Não será à toa, portanto, que se fale de interdisciplinaridade, multidisciplinaridade como espécie de guarda-chuva a acolher a informação. O equívoco, aí, porém, consiste, ao tentar se fixar os pilares epistêmicos da Ciência da Informação, no nosso entender, em fixá-la numa genérica interdisciplinaridade, como a diluir o centro de suas atenções (a *informação*) por todas as disciplinas intelectuais que se aventurem a colhê-la em seus processos interpretativos.

A Ciência da Informação possui um objeto, a *informação*, portanto, a sua natureza parece ainda não muito bem definida. O que é a informação? Para umas correntes, ela é saber, para outras a informação é saber quantificável; já para outras a informação é signo, que aparece ora dividida em duas partes (uma concreta e ao mesmo tempo mental, o significante, e, a outra, inteiramente abstrata, o significado); ou em três partes (o significante (concreto e

⁷ Este é o objeto da área de estudos chamada de zoosemiótica ou fitosemiótica, decorrente dos estudos semióticos desenvolvidos pelo russo Yuri Lotman, em 1982.

mental), o significado (inteiramente mental) e o interpretante (que é a coisa representada). As abordagens de outras disciplinas científicas, que tomem a informação em suas lógicas fenomenais, atestarão, sim, a sua presença no corpo do fenômeno em questão (quer ele seja histórico, social, político, econômico, comunicacional, psicológico, astronômico etc. Tome-se como exemplo a presença da informação num fenômeno de natureza comunicativa. As pesquisas na área de comunicação têm como objeto de estudo os processos de interação social, aqueles nos quais os seres dialogam entre si, ou interagem com realidades. Ora, a interação social (objeto da comunicação) só é possível porque houve troca de informação. O objeto informação não é, rigorosamente, interação social, ela é, sim, o instrumento, o mecanismo por meio do qual os homens interagem.

O campo de saber da CI trata de estudar e compreender a natureza e as especificidades deste objeto (a informação) que atravessa a existência humana de ponta a ponta. Todos sabemos que não haveria civilização sem a presença de processos informativos. E a sua presença absolutamente generalizada na vida humana leva os demais campos de saber a considerar a informação segundo seus prismas e perspectivas, em específicos fenômenos recortados conforme as linhas daquele campo de saber.

A construção histórica do estatuto epistemológico da Ciência da Informação na década de 1970 se relaciona à concepção de interdisciplinaridade por dois motivos principais: o primeiro se refere a uma concomitância temporal e o segundo é relativo ao que nos mostra Fazenda (1994) de ser a interdisciplinaridade uma categoria de ação. O segundo motivo se configura precisamente pelo que a Ciência da Informação necessita para amadurecer suas premissas epistemológicas e contemplar seu ideário teleológico de resolver problemas de informação. (SARACEVIC, 1996; WERSIG, 1993). Essa afirmação interdisciplinar da Ciência da Informação teria, entretanto, uma funcionalidade ambígua (promissora e/ou de acomodação) no que se refere à sua construção epistemológica, pois conforme nos revela Pinheiro (1999, p. 175-176), “a Ciência da Informação incorpora muito mais contribuições de outras áreas, do que transfere para essas um corpo de conhecimentos gerados dentro de si mesma.”

Nesse sentido, a afirmação interdisciplinar da Ciência da Informação demarca um “lugar de fala”, apresentando aspectos formais, porque é pertencente àquilo que a Ciência da Informação funda para configurar seu estatuto epistemológico, e ao mesmo tempo ideacional, porque qualquer discurso ou prática científica tem uma feição da realidade, o que não implica necessariamente que o discurso da Ciência da Informação constitui uma representação

perfeita dos conflitos que comandam a informação em suas múltiplas particularidades e singularidades, tais como tecnologia, acesso, gestão, tempo, entre outros.

Portanto, os recortes, os rudimentos, os entendimentos e a produção dos elementos que compõem o campo da Ciência da Informação são todos prescritos por aqueles que apresentam maior força nas relações interdisciplinares. Em seus processos de definição e de consolidação do campo científico, a Ciência da Informação tem buscado incessantemente a fundamentação num lastro epistemológico interdisciplinar, que evidencia os limites de sua circunscrição. A Ciência da Informação é um campo de conhecimento em construção e provavelmente se nos apresenta, pelo menos, duas etapas à sua consolidação epistemológica: primeira, a retomada de estudos históricos do seu campo, que poderão demonstrar alguma estruturação que não foi suficientemente atualizada; e segunda, a elaboração de uma linguagem própria, necessárias à explicitação de seu domínio, e que reflitam o seu continente de atuação.

A pressão de outras disciplinas intelectuais, chamadas a apresentarem respostas a problemas referentes à informação, agem no sentido de dar outro qualificativo ao objeto da área. Assim, a informação assume a dimensão de informação actorializada, entendendo-a, por esse viés, como informação resultante de ações e disposições sociais, e como tal impregnada de significados e intenções.

2.2. ENTRE A MEMÓRIA E A HISTÓRIA: A REPRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO

O vocábulo “memória”, é, porém, bem mais que a simples faculdade de lembrar e preservar ideias. E disso cuida de explorar o antropólogo Joël Candau, em sua *Memória e identidade* (2011), obra que se tornou referência constante nas ciências sociais, especialmente para os que se dedicam a estabelecer conexões entre as várias dimensões da memória na construção das identidades.

Entre os conceitos trabalhados, Candau (2011) estabelece especial diferenciação entre o que chama de memórias fortes e fracas, distinguindo-as a partir de três qualidades: a protomemória, a memória, propriamente dita e a metamemória. Por protomemória, Candau (2011, p. 23) entende o tipo de memória social incorporada, que se dá por exercícios quase automáticos, “quase sem tomada de consciência”. Como se percebe, a protomemória se aproxima do conceito de *habitus*, de Bordieu (2009), da qual, aliás, deriva.

Bordieu define *habitus* como disposições, estilos de vida, maneiras e gostos incorporados e campo como um espaço social que possui estrutura própria e, relativamente, autônoma em relação a outros espaços sociais, que tem uma lógica própria de funcionamento, estratificação e princípios que regulam as relações entre os agentes sociais. (SOUZA, 2013, p. 01)

Já a segunda, a memória propriamente dita, é aquela da evocação ou recordação voluntária. Ela traz extensões, que se articulam com as crenças, as sensações e as emoções, e que promove expansões em ligações artificiais. Já o terceiro tipo de memória, a metamemória, se realiza através de uma vinculação ostensiva. É esta memória responsável pela construção identitária. Ela está composta por nossas próprias lembranças, pelo conhecimento que temos delas, e pode ser compartilhada, pois é um conjunto de representações que traz fortes marcas coletivas.

As reflexões de Candau (2011, p.24) nos ajudam a entender, com clareza, que os dois primeiros tipos de memória são de ordem particular, pertencem ao domínio exclusivo do indivíduo, e, portanto, não se firmam como portadores de unidade coletiva. Enquanto a metamemória é “um enunciado que membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros do grupo”.

Daí, a memória (entendida, aqui, sob o foco da metamemória), carrega dentro de si significativa representação para cada indivíduo e para a coletividade, que se angustia, quando, por acidente ou descaso, perde as suas referências e as suas lembranças. No entanto, por mais paradoxal que possa parecer, são os próprios humanos os maiores responsáveis pela destruição de suas lembranças e da sua memória individual e coletiva.

Assim, a falta do objeto que é testemunha do passado, em suas mais variadas formas de representação, tende a substituir, mesmo que de forma parcial, a necessidade permanente à natureza humana de manter contato com o que se foi. Em nosso estudo, foi graças a levantamentos cuidadosos e sistemáticos feitos anteriormente que se conseguiu repristinar a culinária do Seridó, reformuladas ao longo do tempo por inovações. Se o procedimento pode ser discutível, diante da moderna cultura da conservação, não se pode negar que foi uma intervenção baseada em documentos fidedignos que restaurou a originalidade de algumas ações tradicionais.

Pela cozinha da fazenda passaram senhorinhas com caderninhos de receitas ensinadas de mãe para filha. Neles se consolidava a sabedoria popular, informações cristalizadas na tentativa e erro, até se perpetuarem como o jeito certo de cozinhar aquilo que de melhor a natureza oferecia (SUASSUNA, 2010, p. 28).

A memória no Campo da Ciência da Informação ganha novos contornos quando a ela se alia, como condição *sine qua non* a informação e seu consequente tratamento. Isso implica dizer que a memória carece de ser alimentada por uma força motriz, aqui denominada de informação. Isso considerando o que nos aponta Aristóteles (2012, p. 76):

Devemos, portanto, começar por compreender o que são objetos de memória, já que os erros acerca desse ponto são frequentes. Não é possível recordar o futuro, o qual é objeto de conjectura e expectativa (poderia haver até uma ciência da expectativa como, segundo alguns afirmam, há uma divinação); tampouco há memória do presente, porém tão-só percepção sensorial; de fato, não é nem o futuro nem o passado que conhecemos graças à percepção, mas unicamente o presente. A memória é do passado; ninguém poderia afirmar que lembra o presente enquanto presente. Por exemplo, não é possível para alguém lembrar de um objeto branco particular enquanto está olhando para o mesmo, nem é possível para alguém lembrar de um objeto de especulação enquanto efetivamente especulando e pensando sobre ele. Só dizemos do primeiro o que percebemos e do segundo que o conhecemos.

E continua, sobre a percepção:

Memória, portanto, não é nem percepção sensorial nem pensamento, sendo sim um estado ou afecção de uma ou outro no decorrer do tempo. Como foi dito, não é possível haver memória de algo no presente enquanto presente, sendo a percepção sensorial que se refere ao que é presente, a expectativa ao que é futuro, e a memória se referindo ao que é passado. Toda memória, portanto, implica o decorrer do tempo. Consequentemente, pode-se dizer que somente os seres vivos que têm percepção do tempo se recordam e que o fazem com a parte de si que dele tem percepção. (ARISTÓTELES, 2012, p. 76)

E sobre a imaginação:

Isso evidencia, portanto, que a memória pertence à parte da alma a que também pertence a imaginação; todas as coisas passíveis de ser imaginadas são essencialmente objetos da memória, ao passo que aquelas que envolvem imaginação são apenas incidentalmente objetos da memória. Poder-se-ia levantar a questão de como é possível recordar algo que não está presente, na medida em que somente a afecção está presente, mas o fato ausente. (ARISTÓTELES, 2012, p. 78)

Silva e Oliveira (2014) associam a memória a “traços informacionais”. Afirmam que, para a história, a memória está conectada a um fenômeno passado. Para a Ciência da Informação a memória apresenta

os traços informacionais através da organização da matéria no processo de representação da informação, possibilitando uma eficácia no processo de recuperação da informação, ou seja, um limiar infocomunicativo que permite a evocação de uma “informação revitalizada” na medida em que atende a sua principal função que é a de recuperar para informar. (SILVA; OLIVEIRA, 2014, p. 136)

Gonçalves (2016, p. 127) ressalta também o papel da memória na construção da identidade:

A memória é um registro com o qual se pode trabalhar com os fenômenos que aparecem interligados no cotidiano. Nesse caso, a memória é um importante meio de construção de uma identidade situada nas experiências vividas, em determinado contexto histórico, algo ligado ao acúmulo de experiências.

Já Dosse (2004) acrescenta mais um elemento à discussão na relação entre memória e história: o esquecimento. Para ele, o passado está entre uma política da memória e uma política do esquecimento. Por isso, é impossível dominá-lo completamente. O esquecimento é tão necessário quanto a memória, na difícil tarefa de reinterpretar a relação presente e passado. Nessa maneira de pensar, não há espaço para determinismos, mas sim para a reabertura em direção aos possíveis inconfessos do passado, às expectativas, desejos e temores dos homens do passado. O apagamento e a conservação da memória são contrastantes, dependentes e inseparáveis. Para ele, a reconstituição do passado tem uma dupla função: a de proteger o acontecimento vivido do esquecimento e de promover o aparecimento de outras memórias sobre o mesmo acontecimento. Memória e história partem do presente, o que justifica uma ruptura com a linearidade, construindo assim a pluralização do tempo. Com isso se abre uma possibilidade ao pesquisador de analisar as memórias de forma fragmentada e plural.

Nesse contexto, em relação ao esquecimento e às memórias, restam à contemporaneidade apenas seus resíduos, rastros do passado enclausurados, em um termo cunhado por Nora de “lugares de memória”. A memória que já não se encontra na sociedade materializa-se nos locais que a guardam. *“Os lugares de memória são, antes de mais nada, restos. [...] São rituais de uma sociedade sem ritual, sacralidades passageiras em uma sociedade que dessacraliza, ilusões de eternidade”* (NORA, 1993, p. 18).

Nora também nos apresenta uma diferenciação significativa entre memória e história. Afirma que a memória é a representação do vivido e a história é a concepção do que não existe mais.

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história, uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censuras ou projeções. A história, porque operação intelectual e laicizante demandam análise e discurso crítico. A memória instala a lembrança no sagrado, a história a liberta., e a toma sempre prosaica. A memória emerge de um grupo que ela une [...] há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada.. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal.

A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. A história só se liga às continuidades temporais, às evoluções e as relações das coisas. A memória é um absoluto e a história só conhece o relativo. (NORA 1993. p. 9).

Ao falar de história, entendemos que é sempre uma versão problemática e incompleta do que existiu (sempre vai haver espaços para serem completados, para serem fechados). Ela é baseada em rastros controlados e entrecruzados, em dados comparados. Busca reconstituir o passado, em um formato explicativo. Já a memória é sempre transitória, depende, em grande parte, do desejo de evocação das informações que emergem através das reminiscências dos atores do processo que os válida.

Contudo, para recordar, não são necessários testemunhos presentes. Quando as pessoas juntam suas lembranças, elas conseguem descrever os fatos ou objetos que vimos ao mesmo tempo em que elas. E, assim, as lembranças reais juntas constituem-se numa massa compacta de lembranças fictícias. Ou, inversamente, pode acontecer que os testemunhos dos outros sejam os únicos exatos, que corrigem e reagrupam as nossas lembranças e estas se incorporem a elas. (HALBWACHS, 2006).

A memória coletiva está ligada à vida social, à experiência do compartilhamento entre os indivíduos; ela se mantém na sociedade até onde se prolonga o vínculo dos grupos dos quais é composta. A história, ao contrário, se coloca acima dos grupos sociais e da sociabilidade construída por eles, e produz uma operação de descrição do que é puramente factual: “Não é na história apreendida, é na história vivida que se apoia nossa memória” (HALBWACHS, 2006, p. 82).

Para cristalizar a lembrança na memória, é preciso germinar uma espécie de sementes da rememoração junto com os testemunhos exteriores. Esta semente é para evitar o esquecimento. Em relação a significação da lembrança, para que funcione é preciso partir de dados ou de noções comuns que estejam em nós e, também, nos outros, porque as lembranças estão sempre passando de si para o outro e vice-versa. Porém, só será fixa, se ambos continuarem fazendo parte de uma mesma sociedade, de um mesmo grupo.

Na base de qualquer memória individual, há o chamamento, ou *intuição sensível*, que Halbwachs (2006) entende como a consciência puramente individual. Ela só emerge dos sentimentos vividos e da vontade de relembrar. As lembranças são representações, parciais que se baseiam em testemunhos e deduções do contexto cultural vivido. Porém é impossível a “reprodução” com similitudes. Ou seja, só lembramos porque já temos algumas informações, embora muitas circunstâncias permaneçam obscuras para nós.

Outra forma de rememorar segundo o autor, é o reconhecimento através da imagem (vista ou evocada) que forma uma espécie de tela, ligada a outras circunstâncias de

pensamento e sentimento, trazendo consigo a sensação de *déjà vu*. Sendo então que, em cada consciência individual, as imagens e os pensamentos que resultam dos diversos ambientes que atravessamos se sucedem segundo uma ordem nova e que, neste sentido, cada um de nós tem uma história.

As imagens e os fenômenos materiais desencadeiam a memória das percepções que correspondem a uma lógica espacial ou material. Daí, compreendemos melhor que, a representação das coisas, evocada pela memória individual, não é mais do que uma forma de tomarmos consciência da representação coletiva relacionada às mesmas coisas. Assim, qualquer recordação de uma série de lembranças que se refere ao mundo exterior é explicada pelas leis da percepção coletiva.

Para Halbwachs (2006) existem outras duas memórias, que podem ser chamadas de memória autobiográfica e memória histórica. A primeira está no aspecto do contexto social. A pessoal complementa-se com a social, que representa o passado, as palavras lidas, os signos “produzidos”, através dos tempos. O tempo é uma representação coletiva, ou seja, os homens entram em acordo e estabelecem as convenções.

Dentro de um tempo social, impõe-se às consciências individuais que teriam a sensação da duração em que sucedem estados diferentes em cada pessoa. As divisões do tempo são guiadas pelas mudanças que ocorrem nos corpos materiais e se reproduzem, permitindo nos reportarmos a elas. Não estamos sozinhos na escolha, temos que nos entender com os outros. Constatamos uma relação de simultaneidade, ou a representação conjunta.

A noção de tempo depende das circunstâncias de cada um. Se resume em uma sequência descontínua de momentos. Cada momento corresponderia a uma relação estabelecida entre muitos pensamentos individuais, que tomam consciência de forma simultânea. Isto é, se fundem em uma representação mais ampla, que envolve todas as consciências e a relação entre si.

É um método de pesquisa que tem a intenção de buscar a história vivida por pessoas que participaram ou testemunharam acontecimentos e que deram embasamento ao pesquisador para se aproximar do objeto de estudo.

Como enfatizado por Halbwachs (2006), a memória é coletiva, e como tal ela constitui um elemento essencial da identidade, da percepção de si e dos outros. O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. A partir dessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que essa análise deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade (AMON, 2014).

Bergson (1999) atribui à memória uma função decisiva no processo psicológico total: a memória permite a relação do corpo presente com o passado e ao mesmo tempo interfere no processo das representações. O passado não só vem à tona no presente misturando-se com as percepções imediatas, como também ocupa todo o espaço da consciência. A memória aparece como uma força subjetiva ao mesmo tempo profunda e ativa, latente e penetrante, oculta e invasora.

Halbwachs (2006), outro grande estudioso da memória, mas com o enfoque mais social, salienta que ela não é somente adstrita à pessoa, mas persegue a realidade interpessoal das instituições sociais. Portanto, ao utilizar a memória, pretendemos defini-la como sendo a realidade interpessoal das instituições sociais, ou seja, a memória deverá ser utilizada como um fenômeno social. Ficar conhecendo o território, sua cultura e alimentação é reencontrar sua memória. É um registro com o qual se pode trabalhar com os fenômenos que aparecem interligados no cotidiano. Nesse caso, a memória é um importante meio de construção de uma identidade situada nas experiências vividas, em determinado contexto histórico, algo ligado ao acúmulo de experiências.

Estes lugares de memórias vão surgir em função de uma preservação das memórias que são esfaceladas pela história.

A medida em que desaparece a memória tradicional, nós nos sentimos obrigados a acumular religiosamente vestígios, testemunhos, documentos, imagens, discursos, sinais visíveis do que foi, como se esse dossiê cada vez mais prolífero devesse se tornar prova em não se sabe que tribunal da história (NORA, 1993, p. 15)

Faz-se necessário não apenas evocar e manter a memória viva, onde tudo deve ser registrado, mas também “produzir arquivos” se coloca como imperativo. Para tanto, entram em cena aqueles que detêm em produzir os lugares de memória.

2.3 AS BALIZAS DA INFOCOMUNICAÇÃO

O campo da ciência da informação e o campo da ciência da comunicação têm procurado dar respostas à crescente necessidade de compreender fenômenos interligados à informação e à comunicação, cuja crescente complexidade e impacto em outras áreas da atividade humana obriga a novas formas de entendimento. Estudar a Infocomunicação como um “arco processual” ou um ciclo é a marca distintiva das duas disciplinas referidas. Em

suma, a Infocomunicação é um campo de estudo que se dedica à proposição de novos conceitos para novos fenômenos e dedica-se a

desvendar, interpretar e compreender o conjunto desses fenômenos do universo da informação e da comunicação no mundo digital, no momento mesmo em que surgem, se estabelecem e se desenvolvem, é o desafio que se impõe hoje. (PASSARELI; SILVA; RAMOS, 2014, p. 16).

Inicialmente, há a necessidade de se construir e delimitar um objeto para a ciência da informação, que viria a receber a seguinte definição operatória: “é uma ciência social que investiga os problemas, temas e casos relacionados com o fenômeno infocomunicacional perceptível e cognoscível através da confirmação, ou não, das propriedades inerentes à gênese do fluxo, organização e comportamento informacionais (origem, coleta, organização, armazenamento, recuperação, interpretação, transmissão, transformação e utilização da informação)” (SILVA, 2006:140-141). E, em seguida, busca-se o propósito de ir além desta definição operatória, que é o de construir um objeto científico vinculado à realidade humana e social através da noção de fenômeno – o que aparece aos sentidos, à percepção. GOUVEIA e SILVA (2020, p. 73), nos apresentam uma definição que corrobora com este pensamento:

O termo cunha ou fixa várias significações: (1) um diálogo e uma prática assumidamente interdisciplinares; (2) a construção de um objeto científico que está para lá do senso comum e dos problemas, temas e tensões decorrentes das dinâmicas puramente profissionais (quer do lado do jornalismo e da comunicação multimídia, quer do lado das Bibliotecas, Arquivos, Museus, Sistemas de Informação e Gestão Documental e da Informação); (3) a remissão desse objeto para um fenômeno essencialmente humano e social, com evidentes implicações epistemológicas; e (4) um duplo movimento de investigação “pura” e aplicada, desenvolvendo-se sobretudo esta cada vez mais através da criação, da implementação e do uso das plataformas digitais.

Ainda, segundo Gouveia, “os ajustes podem parecer superficiais e muito pontuais, mas comportam um acréscimo de precisão definitiva, dentro dos três “módulos” que constituem o enunciado produzido”:

Quadro 4 – Módulo e descrição

	módulo	descrição
I	Conjunto estruturado de representações racionais e emocionais codificadas (signos e símbolos) e modeladas socialmente	Fica plasmada a relação cérebro e mente (que inclui a ação do ambiente social), em que se valoriza a cognição como faculdade intrínseca do humano, modelada pelo meio. Acrescente-se, ainda, que no módulo inicial da definição, é absorvido o conhecimento explícito, porque, na raiz, conhecer é representar mental/emocionalmente, e da faculdade de representar resultam “competências” várias, como a de compreender/perceber, aprender, descobrir, inovar, etc.
II	Passíveis de serem inscritas num qualquer suporte material externo	Há uma separação sutil, mas efetiva, entre conteúdo e continente. As representações codificadas formam-se na mente, materializando-se fora do sujeito cognoscente e “informador”, fora da esfera mental, através da função de registo ou de inscrição – na pedra, em argila, em tabuinhas, em papiro, em pergaminho, em papel, no digital... Nasceu, pela função inscritiva, o documento e impôs-se por uma outra função associada, mas não simétrica – a transmissora.
III	e suscetíveis, portanto, de serem partilhadas de forma síncrona ou assíncrona, direcionada e multidirecionada	Havendo documento, potencia-se a comunicação. A informação é potencialmente comunicacional, tende a ser partilhada pelos interlocutores ou receptores. Comunicação é partilha plena de sentido, o que significa algo mais que uma função transmissora. Esta é imprescindível, mas não suficiente: a assimilação de informação transforma-se em nova informação, que traz ou devolve a “compreensão correta do sentido transmitido” (ou não...) e, assim, se processa continuamente a interação dialética entre os comunicantes.

Fonte: GOUVEIA e SILVA (2020)

GOUVEIA e SILVA (2020) concluem que há um aspecto importante para destacar: a comunicação não corresponde em si a um fenômeno meramente social e cultural, ela é inseparável da dimensão informacional. Que a cultura seja um conceito amplo no qual cabe a infocomunicação não sofre contestação, mas os culturalistas sérios são os primeiros a reconhecer o infocomunicacional como elemento constitutivo de Cultura. Suzana Conde e François Savatier definem esta como “todo o conjunto de características comportamentais, de símbolos e ideias partilhadas no seio de um grupo animal. Esta partilha efetua-se através do espaço (isto é, existe transmissão entre os membros do mesmo grupo) e do tempo (ao longo das gerações). (CONDEMI e SAVATIER, 2019, 29-30). Sendo, assim, infocomunicação específica, com vantagem, a singularidade cultural dos humanos e não há, por isso, razões válidas para resistências ao seu uso incluindo nas análises sociológicas e antropológicas.

GOUVEIA e SILVA (2020) tomam a infocomunicação não apenas como um conceito operatório, mas como a expressão funcional de um objeto de estudo que, desde logo, desafia a Ciência da Informação a construí-lo e a explorá-lo enquanto “arco processual” ou ciclo dinâmico, tendendo do contextual ao aplicativo e tecnológico, e que, consequentemente, agrega construtivamente as ciências da informação e da comunicação,

através de três eixos fundamentais, onde estão inseridos a gênese (produção do fluxo informacional); a organização (produção do fluxo informacional); e a recepção (busca e uso ou comportamento informacional).

As balizas da infocomunicação são os princípios e diretrizes que orientam a sua prática e uso adequados, que podem variar de acordo com as abordagens e contextos específicos, como a aplicação em ambiências sem muito recursos digitais. Apresentamos algumas das principais balizas da infocomunicação:

1. Integração de informação e comunicação: esse princípio enfatiza a interdependência entre informação e comunicação. A infocomunicação reconhece que a informação é transmitida, compartilhada e processada por meios de sistemas de comunicação e que a comunicação é enriquecida pela informação. A integração desses campos é fundamental para a compreensão abrangente da infocomunicação;
2. Empoderamento e participação: a infocomunicação deve capacitar os indivíduos a promover sua participação ativa na sociedade. Isso envolve fornecer recursos, habilidades e conhecimentos necessários para que as pessoas possam utilizar as técnicas de forma eficaz, crítica e criativa. Além disso, implica em participação, engajamento e colaboração no seio de sua comunidade;
3. Acesso Universal: a infocomunicação deve ser acessível a todas as pessoas, independente de sua localização geográfica, condição socioeconômica, habilidades ou deficiências. Isso implica em inclusão, garantindo a oportunidade de beneficiar a todos com informações;
4. Liberdade de expressão: a infocomunicação deve permitir que as pessoas compartilhem ideias, opiniões, informação e conhecimento livremente. Isso garante o diálogo e o debate construtivo.
5. Privacidade e segurança: a infocomunicação deve proteger a privacidade e a segurança das informações pessoais;
6. Qualidade e credibilidade: a infocomunicação deve buscar a qualidade e a confiança das informações compartilhadas. Isso envolve a verificação e a validação de fontes, a promoção de conteúdos precisos e mantidos
7. Ética e responsabilidade: a infocomunicação deve ser pautada por princípios éticos e responsáveis, que inclui o respeito aos direitos autorais, a proteção de dados pessoais, e promoção respeitosa e inclusiva.

Esses são apenas alguns princípios fundamentais da infocomunicação, mas é importante destacar que esse campo está em constante evolução devido ao rápido avanço das tecnologias e às mudanças nas práticas informacionais e de comunicação.

2.4 Identidade cultural, memórias infocomunicativas e informação gastronômica

A globalização da economia e da informação é reconhecida pelo sua força na disseminação de um modelo massificado dos hábitos e costumes em um mundo sem fronteiras, contudo, a afirmação de identidades é o outro lado da moeda. Diante da desterritorialização e da desinstitucionalização do processo de globalização vivenciado no século XXI, vale destacar a crescente demanda pela afirmação de identidades, ou seja, pela manutenção das diferenças culturais. Como destaca Hall (2006, p. 48), no mundo moderno é preciso ter em mente a identidade cultural enquanto dos principais pilares de identificação da identidade nacional, que “[...] não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da representação”. Ainda segundo o autor as identidades culturais são constantemente influenciadas pelo contato constante com culturas, portanto, é preciso reconhecer que:

Em vez de pensar as culturas nacionais como unificadas, deveríamos pensá-las como constituindo um dispositivo discursivo que representa a diferença como unidade ou identidade. Elas são atravessadas por profundas divisões e diferenças internas, sendo "unificadas" apenas através do exercício de diferentes formas de poder cultural (HALL, 2006, p.62).

Assim, na globalização, o processo de interpenetração e interconexão entre regiões em diferentes escalas tornar maior o desafio para se manter a identidade cultural dos grupos sociais, pode-se observar também a demanda por singularidade e por espaço para a diferença. Nas instancias da identidade como um conjunto de elementos que fazem com que um povo se reconheça enquanto agrupamento cultural que se distingue dos outro, também é possível encontrar um proceso de resistência à perda, pela presença de um movimentos de retorno ao passado, de reconstrução e de (re)construção de jogos de linguagem (LYOTARD, 2002). A valorização da tradição e o fortalecimento dos regionalismos manifestos na identidade cultural de um grupo social que partilha determinadas atitudes apoiada num passado que aproxima os indivíduos na medida que as semelhanças e intensificam.

Nesse sentido, o processo de revalorização das particularidades emerge do interesse pelo local. A intensificando o senso pela diferença pode ser observado com “o fortalecimento de identidades locais pode ser visto na forte reação defensiva daqueles membros dos grupos étnicos dominantes que se sentem ameaçados pela presença de outras culturas” (HALL, 2006, p. 85). Por conseguinte, o efeito da globalização tem provocado um movimento de salvaguarda da memória afetiva, tanto da preservação das edificações histórica e paisagens naturais, como do reconhecimento de seus elementos imateriais ligadas a cultura oral dos mais antigos que não podem se perder no tempo.

A preservação da identidade cultural na sociedade moderna, por vezes, tem sido alvo de esquecimento e de apagamento geradas por práticas que devoram a cultura local e o passado que nela reside. Nesse cenário, o sujeito contemporâneo precisa lidar com informações que chegam de toda parte, e com aquelas que o identifica com a cultura de um dado grupo social. Um caminho possível para se pensar identidade cultural, de encontrar caminhos alternativos para a preservação das culturas locais, está na infocomunicação, ou seja, a convergência das Ciências da Informação e da Comunicação, que tem a informação como elemento agregador e objeto central devido a crescente dependência dos dispositivos tecnológicos e das suas aplicações (GOUVEIA & SILVA, 2020). A esse respeito Almeida (2017, p. 33) ressalta que:

Podemos dizer que as relações entre cultura, política e tecnologia existiram desde sempre em todas as sociedades humanas, o que é bastante óbvio. Por outro lado, certas inflexões históricas foram determinantes em estabelecer novas perspectivas para estas relações, como no caso da Modernidade. [...] As consequências históricas para o intercâmbio de informação e conteúdo simbólico provocadas pelas mudanças tecnológicas (imprensa e, posteriormente, meios eletrônicos) fazem com que as interações face a face cedam cada vez mais espaço para as interações mediadas e quase-mediadas.

Nesse contexto, podemos perceber que a Ciência e os Sistemas de Informação esboçam um objeto que articula a informação e a comunicação enquanto um processo. Estas disciplinas desenham naturalmente um objeto de estudo infocomunicacional, que exploram quanto à dinâmica que vai da gênese, ou produção, ao uso, à transformação, e (re)criação ou (re)produção, ligando permanentemente a compreensão dos contextos às soluções práticas, ou a aplicações singulares, empregadas em casos pontuais. Segundo Lopes (2022), a Infocomunicação é um novo campo de estudo resultado do esforço de compreensão de novas formatações de comunicação e informação Ainda conforme o autor,

O campo de estudo, apesar de agora nos parecer uma área epistemológica óbvia para compreensão de determinados fenômenos da atualidade, tardou a nascer, mas veio à tona em um momento propício para a compreensão das mudanças sociais. [...] Os pesquisadores, ao se debruçarem sobre diversos objetos de estudo,

perceberam que a ciência da Informação e a ciência da Comunicação, sozinhas, ainda não conseguiam abarcar a totalidade fenomenológica das novas formas comunicacionais e informacionais da sociedade. (LOPES, 2022, p. 6)

Assim, a Infocomunicação se trata de um novo campo de saber envolvendo as análises e métodos no âmbito da Informação e da Comunicação. Logo, possui uma natureza interdisciplinar focada em interpretar e compreender os fenômenos sociais e os impactos proporcionados pela tecnologia atrelada às interações na internet.

No âmbito das interações comunicacionais, as ações culturais na produção da identidade recorrem cada vez mais as novas alternativas, portanto, “a criação e a renovação das tradições são processos que se tornam sempre mais interligados ao intercâmbio simbólico mediado” (THOMPSON, 2013, p. 82). Em ambientes de infocomunicação a memória encontra espaço par sua difusão voltada para a cultura local, em que merece destaque a informação gastronômica.

2.4.1 Memória gastronômica, memória gustativa, e/ou memória afetiva alimentar

La memoria gustativa almacena olores y gustos en un compartimiento específico del cerebro, que puede ser activado por medio de la nostalgia al recordar el pasado a través de un plato especial.

A reflexão entre informação e comunicação perpassa necessariamente, a nosso ver, no âmbito de nosso estudo, pela dimensão estabelecida nas conexões entre a gastronomia e a memória. A partir da oralidade, e desde que o registro escrito passou a permitir que as ideias e construtos pudessem circular além do tempo de sua própria criação, e muito além de sua circunscrição, a força dessa anotação passou a provocar um significativo impacto social.

Buscamos analisar a relação entre informação e comunicação em seus vários aspectos, enfocando o papel da gastronomia na construção da memória social. Em vista disso, nosso pressuposto é que o campo da memória social dialoga de forma profícua como nosso objeto. Estudos recentes apresentam abordagens inovadoras e tecem falas entre diferentes temáticas e referenciais no campo da memória social. Como exemplo, no âmbito dos recentes estudos da Gastronomia, observamos que os cadernos de receitas, se guardados, viram uma coleção de cotidianos que poderá contribuir à análise de uma sociedade, porque essa coleção, ao mesmo tempo que guarda, constrói lembranças.

Para Halbwachs (2006) o indivíduo que lembra é sempre um indivíduo inserido e associado a seus grupos de referência. A memória é sempre construída em grupo, mas é

também um trabalho do sujeito. Para ele, um item de rememoração pode permanecer uma abstração, mas pode também, transformar-se em imagem e como tal permanecer ou, pode tornar-se lembrança viva. Estes acontecimentos dependem da ausência ou presença de interações. As relações sociais do grupo constroem configurações de imagens, que vão constituir e estabelecer a lembrança. Portanto, a lembrança é sempre resultado de um processo coletivo e está sempre inserida num contexto social dado. A lembrança, para Halbwachs (2006), é reconhecimento e reconstrução.

O comportamento associado à comida, para SARTORI; CRUZ; TRICARICO (2021), está diretamente ligado à identidade individual e social, expressando o modo de vida de uma determinada sociedade. Para Gimenez e Moraes (2008), as lembranças permanecem coletivas devido ao pertencimento dos sujeitos “a vários grupos [comunidades afetivas] e suas lembranças dependem da relação que o indivíduo estabelece com diferentes grupos, pois só nos lembramos de algo a que ainda estamos de alguma forma vinculados”. A memória afetiva, desta forma, é caracterizada como um processo social construído de forma coletiva e que sofre mudanças e adaptações frequentes por estar no bojo de uma dinâmica que estrutura as sociedades. Ela também está ligada à conexão entre os sentidos, as emoções e as lembranças que surgem quando uma pessoa experimenta ou se lembra de um determinado alimento

O protocolo do ato de comer, portanto, envolve uma diversidade de preparos e formas de servir, compondo a identidade cultural dos sujeitos, possibilitando vivências que contribuem para a rememoração de experiências passadas, estabelecendo o conceito de memória afetiva alimentar. Sternberg (2000) define que a memória afetiva, na perspectiva da psicologia cognitiva, corresponde a um processo que torna possível recordar experiências passadas utilizando de informações obtidas no momento atual. Este processo da memória é associado à retenção e recuperação de informações sobre essas experiências (SARTORI; CRUZ; TRICARICO. 2021)

A memória gastronômica é singular para cada momento da vida do indivíduo, e, “neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”. SANTOS (2005) se utiliza do conceito de memória gustativa para a representar a identidade pelo vínculo social e cultural com o alimento, onde são definidos os hábitos e práticas que constituem as tradições culinárias. Este autor relaciona o conceito de memória gustativa com a memória afetiva alimentar, embora a vinculação dessa última não necessariamente é coletiva, pois a experiência gastronômica pode remeter a uma lembrança individual.

A ambiência, aromas, sabores, vestimentas, mobiliário, sons, são atributos que contribuem para a rememoração ou a produção de uma memória afetiva alimentar, valorizando a vida cultural da coletividade, com a preservação desses saberes e fazeres e mantendo a originalidade e particularidades neste período que vivemos, marcado pela massificação e homogeneização de costumes. A gastronomia desperta a sensação de pertencimento da identidade e do passado, sendo a conexão mais duradoura entre o indivíduo e o seu local de origem. A comida transpõe sua própria materialidade e suscita sentimentos, emoções e memórias. Como consequência, comida e memórias se convergem, se misturam, se tornam memórias gustativas (STEFANUTTI, GREGORY, KLAUCK, 2018).

“Estoque de cheiros”, “sonoteca de ambientes passados”, é assim que Rouchou (2009, p.120), a partir de Muxel, sugere a ideia de nossa memória criar uma biblioteca de aromas para essa capacidade de os sentidos evocarem lembranças e, ainda que de forma efêmera, evocar/recuperar esses momentos/sensações. Impossibilitada de gravar, conservar e mesmo de arquivar, somente com o poder evocativo, a memória desses sentidos também não se transmite. Mas, é possível no âmbito da descrição referente a determinado evento, retermos o sabor das coisas, (RIBEIRO, DODEBEI, ORRICO, 2023).

A alimentação é uma experiência sensorial completa, envolvendo não apenas o paladar, mas também o olfato, a visão e até mesmo a textura dos alimentos. Quando uma pessoa consome um alimento que já fez parte de sua vida, especialmente durante a infância, as sensações gustativas e olfativas podem desencadear uma cascata de memórias e emoções associadas a essa experiência passada.

Discute-se a memória gustativa como estratégia representativa para além da imagem e do texto, considerando outras percepções sensitivas como o olfato e o paladar. Parte-se do pressuposto que descrever a “imaterialidade” dos objetos efêmeros, como os sabores e aromas, demanda esforço de memória pessoal e de aprendizado sócio, para recuperar as lembranças, passíveis de serem representadas e compartilhadas. O que nos leva a buscar algumas figuras de linguagem, como as metáforas, metonímias e onomatopéias.

Para Corção (2007) a memória gustativa está associada à vida cotidiana dos indivíduos, onde o ato alimentar-se é entendido como uma ação que engloba aspectos sociais tais como nutrição, tradição, entre outros. Segundo Santos (2005) os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais podem originar tradições culinárias que levam o indivíduo a inserir-se no contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada

pela memória gustativa. A memória gustativa é uma das formas de memória que representam no nível da individualidade o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância àquele elemento pelo que representa para ele mesmo, sem a necessidade de construir um discurso para legitimar sua importância social.

Por esse percurso, a memória gustativa remete as lembranças do passado presente nas sensações evocadas por determinadas comidas, por sua capacidade de transpor sua própria materialidade e suscitar sentimentos, emoções. Assim a memória gustativa está associada as relações afetivas e identitárias. Como consequência, comida e memórias se convergem, se misturam revelando padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares, revelando sua relação com a própria dinâmica social, como destaca Santos (2005):

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

Dessa forma, a memória gustativa dá visibilidade à sensibilidade alimentar, ao gosto, à gastronomia, envolvendo todo um contexto sociocultural que se manifesta quando se está diante da mesa e da comida, ao mesmo tempo que revela os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares (LIMA, 2015). Assim, o ato de comer também revela tradições culinárias de grupos sociais capazes de fazer com que o indivíduo se sinta pertencente a determinado lugar. Portanto, a memória gustativa também é um agente promotor da identidade cultural, envolvendo mais que aromas, sabores e texturas. A memória gustativa tem um sentido simbólico ao se comer certos pratos, de estabelecer ligação com o local como um veículo de relacionamento social

3 NA SOLEIRA DA PORTA DA GASTRONOMIA SERIDOENSE

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE –, a região do Seridó é um recorte territorial constituído por quatro microrregiões localizadas no meio sul do Estado do Rio Grande do Norte e no meio norte do Estado da Paraíba, são elas: Seridó Oriental Paraibano, Seridó Ocidental Paraibano, Seridó Ocidental (RN) e Seridó Oriental (RN). Na Paraíba, o Seridó (oriental e ocidental) possuem 15 (quinze) municípios, sendo o Ocidental composto por Santa Luzia, Junco do Seridó, São José do Sabugi, Salgadinho, São Mamede e Várzea; e o Oriental formado por Picuí, Baraúna, Cubati, Frei Martinho,

Juazeirinho, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, São Vicente do Seridó e Tenório. Neste setor da pesquisa expomos os contatos iniciais com a região do Seridó paraibano, nas cidades de Santa Luzia e de Picuí, que de acordo com dados do IBGE (2010), os dois municípios possuem a maior densidade populacional e registram o maior crescimento econômico da região.

O sociólogo e antropólogo Luís da Câmara Cascudo (2016) fala sobre o termo Seridó em seus estudos, afirmando que vem de uma das línguas dos grupos Tapuias, que habitavam a região e mantiveram contato com o povo europeu. Seria, então, a sua origem etimológica: “ceri-toh”, transcrito para português como “pouca folhagem e pouca sombra” (SANTOS JÚNIOR, 2020, p. 98), dado o tipo de caatinga que prevalece na região. Santos Júnior (2020), apresenta outra hipótese sobre o significado do termo Seridó, que possivelmente viria dos seus primeiros habitantes europeus, sendo muitos deles cristãos-novos fugidos de Portugal, que encontraram, ali, terreno para se estabelecerem em fins do século XVII e início do século XVIII. Construíram pequenas fortalezas ou casas-sedes de fazendas de pedra, dando início ao plantio de culturas de subsistência e trato com o gado. Desse modo, Seridó viria do hebraico e significa *Serid*, que transcrito para o português é “sobrevivente” ou ainda que “escapou”, ou mesmo *she’erit*, traduzido como “refúgio Dele” ou “refúgio de Deus”.

Para entender o contexto da alimentação local, é fundamental termos um panorama sobre a flora, a fauna e o clima da região. A vegetação dessa região é caracterizada por arbustos tortuosos, com aspecto seco e esbranquiçado por quase todo o ano, tornando fácil avistarmos os cactos, que são tão representativos desse espaço, como o xique-xique, a macambira e o cardeiro. Outras árvores de grande porte também representam a caatinga⁸, como o juazeiro, o umbuzeiro, a umburana e a aroeira. De acordo com Agra (2010), a vegetação natural predominante na bacia do rio Seridó, é a caatinga, que possui aspectos hipoxerófila e hiperxerófila, do tipo arbórea-arbustiva, em alguns trechos, aberta, e algumas situações, densa. Também encontramos floresta do tipo subcaducifólia, que ocupa trechos entre as zonas úmidas e secas.

Com essas características, a fauna da região tem hábitos noturnos, evitando se movimentar em horas mais quentes. Os lagartos, como o calango verde e o calanguinho, estão presentes nessa localidade, assim como as serpentes, sendo a cascavel uma das cobras mais vistas. Os anfíbios estão em grande quantidade na caatinga, entre eles se sobressai o sapo cururu e a jia- de-parede, facilmente encontrados nas casas e entornos. Entre as aves típicas da

⁸ A palavra *caatinga*, de origem tupi, significa mata branca, a denominação decorre pois do fato de que a caatinga traz a folhagem verde no inverno, é um período de curta duração. No restante do ano a caatinga, inteira ou parcialmente, não tem folhas, e apresenta-se clara.

região, estão o carcará, a asa-branca e a gralha-cancão. E, também há os mamíferos que são localizados entre as árvores secas e terrenos pedregosos, como os gambás, preás, macacos-prego, gatos selvagens e capivaras.

O clima da caatinga, chamado semiárido, é quente e possui estações longas de secas. As temperaturas são, de forma geral, são bem elevadas, com ocorrências de precipitações pluviométricas médias anuais entre 250 e 500 mm aproximadamente, configurando um cenário de pouca chuva e clima quente. A estação seca tem duração variável, em geral, superior a sete meses.

Essas condições naturais do Semiárido brasileiro são adversas ao desenvolvimento das populações, principalmente pelo histórico e pela intensidade que os episódios cíclicos de seca trouxeram de impacto para a vida dos moradores da região. Em períodos de maior escassez de recursos, os grupos políticos e econômicos dominantes utilizaram a seca para obter controle territorial e, conseqüentemente, contribuíram para aumentar as desigualdades sociais na região. A Paraíba, por muitas décadas, carregam marcas do clientelismo e do coronelismo, embora o processo de migração para a zona urbana seja visível e cada vez maior.

Na década de 1990 o estado viveu um processo emancipacionista, muitas cidades surgiram, influenciadas pela conjuntura sociopolítica pós-redemocrática e avanços dos grandes centros urbanos.

O semiárido nordestino, por ter sido responsável durante muito tempo pelo abastecimento de carne para a população e criação de bois para tração em engenhos do Nordeste açucareiro, ainda possui edificações rurais envolvendo casas de farinha. Essas edificações também foram utilizadas para a produção e beneficiamento de algodão e acabou desenvolvendo, por força da pecuária, uma arquitetura que contribuiu para a relevância do patrimônio.

O acervo de documentos que são fundamentais para a identidade das regiões interioranas vem sendo dilapidado e, apesar de existirem algumas edificações e documentos com reconhecido valor histórico, aos olhos dos órgãos relacionados à preservação do patrimônio cultural, poucas são as iniciativas concretas emanadas do poder público e da população para viabilizar a proteção e conservação no interior do estado. Consideramos importantes os exemplares que são representativos do tipo de economia, considerada de pastoreio e algodoeira, motor da interiorização das fronteiras do Nordeste brasileiro e que é entendida como referencial de identidade espacial com forte conteúdo histórico-cultural, delimitando e integrando características internas.

É neste espaço da caatinga, entrecortado pelo rio Seridó e seus afluentes, que os processos históricos se fincaram à estrutura social que modelou a região. A ocupação e apropriação das terras por diferentes povos, dão espaço aos recortes no espaço geográfico seridoense, passando a comportar várias características que serão desnudas em nossa pesquisa.

3.1 SANTA LUZIA, A “VENEZA PARAIBANA”

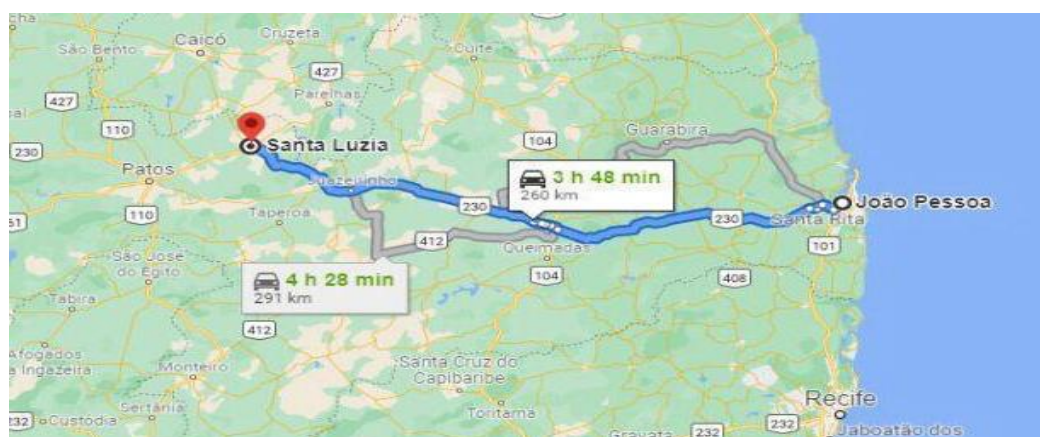
Nossa “aventura” etnográfica pelas entranhas da Região do Seridó paraibano começa pela cidade de Santa Luzia. Chegamos com olhos e ouvidos atentos à velha cidade cravada entre os contrafortes da Borborema, em inspeção curiosa e simpática. Desembarcávamos interessadas, ansiosas para tomar pé do que iríamos não só encontrar, mas por nos cercarmos de informações primeiras do que pesquisariamos acerca da culinária seridoense, suas(eus) cozinheiras (os), seus quitutes, suas formas de preparo, suas regras de convivência ao redor dos pratos e iguarias. Aquele foi o momento em que chegávamos, de fato, ao tema de nossa pesquisa. Iríamos conversar com personagens que conheciam bem da história local, dos costumes da cidade, de suas práticas e, especialmente, daqueles que dominam a arte culinária por aquelas cercanias.

O Município de Santa Luzia – ponto inicial de nosso exercício etnográfico – se estende paralelamente entre dois açudes, motivando a denominação de “Veneza Paraibana”, e está localizado na região do Sabugi – termo derivado do vocábulo indígena derivado de *eçaponji* (olho d’água rumoroso). Ele encanta os visitantes pela beleza das serras ao seu entorno, pela animação dos festejos juninos tradicionais, pelas cavallhadas, festa do Rosário, e outros festejos populares, assim como pela riqueza cultural e intelectual dos seus filhos, como o poeta Mané de Bia, da negra Maria do Céu, do escritor Ronaldo Magella, do sanfoneiro Luiz Bento e de músicos como Maestro Chiquito e tantos outros, e tantos outros talentos da tradição no forró.

Nos anos de inverno, como é prazeroso o cheiro da chuva exalando o odor de marmeleiros ressuscitados! As copas das árvores se revestem de tons de verde-oliva, as cachoeiras descem das serras, a passarada gorjeia feliz, os açudes sangram e a felicidade se estampa nos rostos dos agricultores na esperança de boas safras. Em seguida à estação chuvosa, os frutos abastecem a feira livre: são imbus, mangas, goiabas, cajaranas e tantas outras frutas tropicais. Nos meses de setembro e outubro, as craibeiras enfeitam as serras com seu colorido amarelo exuberante. E no final do ano, as noites enluaradas e o céu límpido e estrelado inspiram os poetas e casais apaixonados (Revista IHGSL, 2021, p.12).

Saindo da capital João Pessoa até a cidade de Santa Luzia, percorre-se 3 horas e 48 minutos (*Google Maps*, figura 2). O acesso se dá através da rodovia federal, conhecida como BR 230. Entre o chão esburacado e miragens provocadas pelas altas temperaturas, encontramos um cenário rico, de grandes pedras abarcando a vegetação ressequida, de galhos finos, secos e de cactos salientes que brotam por entre as rachaduras. Em contraste com os tons mais sóbrios da paisagem alquebrada pela ação inclemente do sol, os ipês amarelos alcançam a nossa vista, em espetacular explosão colorida, floreando alegremente as paisagens e a alma.

Figura 2 – Mapa com percurso João Pessoa – Santa Luzia.



Fonte: *Google Maps*, 2022.

No início da cidade, encontramos o Restaurante Pé de Serra, localizado próximo à Serra de Santa Luzia. Daí o nome do estabelecimento. O lugar é apontado pelos moradores como parada obrigatória para se provar as comidas regionais. Entre as opções que encontramos, estavam o feijão macassar, arroz branco ou o “da terra”, cuscuz, farofa, macarrão, salada crua e cozida, frutas, e algumas carnes, de bode, galinha, porco e bovina – iguarias de um *self service* tradicional na Região do Nordeste.

Ao lado do restaurante ficamos surpresas ao encontrar uma loja com doces típicos do Seridó paraibano. Inicialmente, tivemos a curiosidade, para além dos livros de receitas, de observar o doce de chouriço, pois ele é produzido a partir do sangue do porco, que causa estranheza aos que desconhecem.

Pedimos para experimentar, e o vendedor tirou uma das latas que estavam em um *freezer* branco, desgastado pelo tempo. Quando nos entregou, percebemos que era uma lata

reutilizada, no rótulo tinha a palavra “Molico” (conhecida marca de leite em pó). Tiramos a tampa, e imediatamente sobe um cheiro intenso das especiarias usadas na receita do doce. Sua aparência é escura e sua textura densa e pesada. No topo, algumas castanhas de caju para decorar.

Pedimos para experimentar. O vendedor se apresentou como Carlito Ferreira. Ele trabalha como vendedor de produtos artesanais e utensílios há bastante tempo, não soube informar quantos anos, mas sabe-se que “tem mais de duas décadas”. Despedimo-nos com a promessa de que aprenderíamos como fazer o chouriço através do seu “compadre Damião”, conhecido na cidade como “filho de Dona Moça” – já falecida, de quem herdou os saberes para a produção do doce.

Figura 3 – Doce chouriço e placa com doces produzidos na cidade.



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Após o almoço, voltamos à pousada para pegarmos os materiais e instrumentos necessários à pesquisa: a máquina fotográfica, bloco de notas, canetas, e vestimentas mais adequadas para as longas caminhadas e clima quente. A pousada em que ficamos hospedadas tem recepção, primeiro andar, área de lazer, e salão para refeições. Olhamos o cardápio e encontramos carne de sol, tapiocas, crepiocas, cabeça de galo, filé à parmegiana, filé à moda da casa, filé à delícia, filé à portuguesa, filé à grega, *stroganoff* de filé, frango à cubana, filé de frango à moda da casa, frango à delícia, frango *fitness*, isca de peixe, isca de frango, arroz, feijão, batatas fritas, calabresa acebolada, queijo assado, queijo empanado, cebola empanada,

macaxeira frita e até um “quarteto arretado” composto por filé, frango, calabresa e batatas fritas e feijoada (esta, porém, acompanhada de ressalva: apenas aos domingos).

A pousada fica localizada na entrada da cidade, em frente ao monumento em homenagem aos pracinhas e ex-combatentes da Segunda Guerra Mundial (1938 – 1945). Descobrimos que a construção desse monumento veio de uma parceria entre a ONG Café Cultura, as famílias dos soldados de Santa Luzia/PB, Vale do Sabugi, Prefeitura, Exército Brasileiro e do 1º Batalhão de Engenharia e Construção do Exército, de Caicó/RN. Os pracinhas e ex-combatentes eram de regiões vizinhas, como Várzea, São José do Sabugi e São Mamede. Na época da II Guerra Mundial (1938 – 1945), eram distritos de Santa Luzia, regiões que faziam parte da área de abrangência do município.

Nossa próxima parada, a casa da família de Carmélio Reynaldo, que é professor aposentado do Departamento de Jornalismo, da UFPB, e promove eventos pelo envolvimento que possui como produtor cultural na ONG Café Cultura. Sua família reside na Rua Abdon Nóbrega, no centro de Santa Luzia, e logo entendi que se tratava de uma família tradicional, bastante conhecida na cidade. Avistamos Carmélio Reynaldo abrindo uma porta centenária, em uma casa de muro verde-abacate que possui grande janela de basculantes. A grade branca na entrada dava para uma escadinha estreita de seis degraus até a porta principal. As cadeiras de balanço enfeitam a entrada, assim como os azulejos antigos e coloridos que percorrem o chão.

O professor Paulo Maria Ferreira de Araújo, pesquisador da Universidade de Campinas (UNICAMP), estava nos aguardando na ONG Café Cultura, no centro da cidade. Junto dele estava Nanci Lucena Alves, atual coordenadora da ONG, mulher simpática, inteligente e receptiva, que de início já nos ofereceu suco de maracujá. Tomamos aproveitando a brisa que passava embaixo de uma árvore enquanto conversávamos.

Nanci Alves mora ao lado do Café Cultura e, além da atenção dada naquele momento, se disponibilizou a nos ajudar a encontrar as cozinheiras(os) com perfil para a pesquisa. Por conhecer muitas pessoas na cidade, foi de grande valia esse encontro. Sentimo-nos acolhidas e ao mesmo tempo percebendo que as pessoas estavam dispostas a contribuir com a pesquisa, seja com depoimentos, entrevistas, fotos, busca por utensílios ou o que precisasse.

De lá, partimos para conhecer a cidade, passamos por cada rua, observando as casas, os moradores, o comércio, as praças, como cada coisa compunha aquele ambiente. É visível a arquitetura caracteristicamente colonial-rústica, composta por casas sem jardins e as ruas estreitas que lembram tempos idos. O clima daquele lugar pacato, com a natureza se impondo entre as calçadas através das árvores frondosas, moradores reunidos sob a sombra em bancos

de madeira e cadeiras de balanço com “fio macarrão ou espaguete”⁹ remeteu ao poema do morador Gabriel de Paiva:

Um lugar lá na entrada para o Sertão
 Onde o povo pacato
 Humilde, trabalhador e exemplar
 Faz a história do lugar
 Um oásis de mansidão.
 Nossa Veneza, tão bela!
 Santa Luzia e seu povo
 Fazem o visitante vir de novo,
 E as canções, as belas canções sertanejas
 Ecoarem nos ouvidos e corações...
 Mesmo não sendo daí
 Fico comemorando aqui
 A existência de Santa Luzia.
 E mostro ao Estado inteiro
 Que do doutor ao bodegueiro
 Presta o povo que de todo conhecerei um dia.

(Gabriel de Paiva, 2020).

Ainda percorrendo o centro, chegamos até a Rua Silvino Cabral, que acolhe o Museu Jeová Batista de Azevedo. Entre fotos, documentos e objetos antigos, tivemos acesso à história do povoamento de Santa Luzia, e seus registros mostrando que a localidade é marcada por atos heroicos, de resistências e conquistas.

Antes de ser ocupada por portugueses no século XVIII, a região foi habitada por povos indígenas, conforme

evidências de alguns achados arqueológicos e relatos registrados em correspondências escritas por esses portugueses os quais, atraídos pela exuberância da natureza e pelo potencial de seus baixios férteis, escolheram a região para instalarem currais de gado, que foram cuidados por indígenas escravizados” (IHGSL, 2021).

Décadas depois, outros portugueses fixaram residência na região. Registros apontam que eles doaram o terreno à Igreja Católica para construção de uma capela dedicada à mártir italiana Santa Luzia. A partir disso, a população começou a crescer, ainda dependente de Patos (PB) e Caicó (RN), passando, no século XIX, à categoria de Freguesia e, finalmente em 24 de novembro de 1871, tornou-se independente, alcançando a categoria de Vila, com o

⁹ Fio de plástico, usado para cobrir cadeiras de balanço.

nome de Santa Luzia do Sabugy. Destaque para os escravos que povoaram as regiões rurais, atualmente conhecidas por quilombo do Talhado e Pitombeira.

Através de relatos sobre a cidade de Santa Luzia, entendemos que ela carrega histórias que envolvem promessas, graças, santos, rezas e permanece com a religiosidade muito presente nas casas, nas pessoas, nos símbolos, nas imagens das divindades que estão colocadas desde o altar das residências ao comércio local. O *Livro do Município de Santa Luzia* (1984) possui mais um sinal da presença forte da religiosidade, dessa vez através do brasão da cidade que possui o lema *Per Te Virgo*, em letras de prata, sobre listel de vermelho, evocando a padroeira. A inscrição latina quer dizer “Por causa de ti, virgem”, sendo a localidade denominada Santa Luzia, como se inicia a Antífona 3 das Laudes de Santa Luzia.

Figura 4 – Sinete, Brasão, Estandarte e Bandeira de Santa Luzia.



Fonte: Disponível em:< politicadovaleadosabugi.blogspot.com>. Acesso em 10 jun. 2023

A Igreja Matriz de Santa Luzia tem características da primeira metade do século XVIII, seus corredores laterais são encimados por tribunas e rico acervo de pintura e talhas setecentistas, forros com o estilo rococó de caráter ilusionista que representam a Virgem Maria e a Santa Luzia.

Entre os costumes, permanece o de se ‘benzer’ em frente ao templo religioso. Os moradores param por alguns instantes em frente à Igreja, fazem o sinal da cruz e continuam

seguindo o caminho, que fora interrompido pela profissão pública da fé católica. Essa prática também é comum em outras ocasiões, como entrar e sair de casa, momento das refeições, diante de uma imagem sacra, agradecimento de uma graça recebida, etc.

Ao lado do templo religioso está a praça matriz, local onde acontecem os principais eventos religiosos, culturais, de lazer e sociabilidade. Bancos de cimento, canteiros de árvores e plantas de diferentes espécies dão sombra ao antigo costume de reunir amigos e familiares em locais públicos.

O comércio, na atualidade, composto por óticas, farmácias, mercadinhos, bares e restaurantes mesclam a arquitetura *artdecó*, de influência europeia, com elementos visuais, sonoros e utensílios da modernidade. O quadro atual é descrito por Villar (2020, p. 11):

O município de Santa Luzia está inserido no Polígono das Secas. Com uma População 14.738 mil habitantes urbanos e na Zona Rural. Os problemas hídricos levam o município a ocupar o sétimo lugar na desertificação, dentre os municípios da Paraíba. Em termos econômicos, o maior rendimento é resultado do emprego da população na máquina pública, com um índice de 20% da população ativa aí empregada, seguido pelas atividades no setor comercial, na especialização do fornecimento de gêneros alimentícios. A paisagem é marcada pelas festas dedicadas aos santos católicos, com destaque para o São João, a festa da Padroeira Santa Luzia e a festa do Rosário dos Pretos”.

Para localizar o(a) leitor(a), o município de Santa Luzia está situado na Zona Fisiográfica do Sertão, constituído de uma zona serrana, pertencente à grande cordilheira da Borborema, e de outra zona baixa. Limita-se com as cidades de São João do Sabugi, Caicó, Ouro Branco, Jardim do Seridó e Parelhas, no Rio Grande do Norte; e Soledade, Patos e São Mamede na Paraíba. O clima é quente e seco na zona baixa, mas desce a temperatura na zona serrana. À noite sopra uma brisa fresca que promana dos açudes circunjacentes.

Figura 5 – Imagem aérea da cidade de Santa Luzia – PB.



Fonte: Disponível em:<www.paraibacriativa.com.br>. Acesso em 10 jun. 2023

Antes da praga do bicudo devastar as plantações de algodão, a atividade econômica do município residia no binômio algodão-minérios. As culturas agrícolas vão do algodão “mocó” de fibra longa, tipo “Seridó”, com variedades P-46 e Cruzeta, todos arbóreos, ao feijão, milho, batata-doce, arroz etc. Guimarães (1990) afirma que na cidade de Santa Luzia a cultura de maior importância socioeconômica foi o algodão arbóreo. O valor da produção agrícola em 1956 era de 33 milhões de cruzeiros, de acordo com a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (1960).

Pelo exposto, somente o algodão concorreu com mais de 95% do valor total da produção agrícola do município. A pecuária também foi muito forte e significativa. A criação de bovinos é feita tendo em vista a produção de leite e engorda para o abate e reprodução, sendo os principais rebanhos constituídos de bovinos, equinos, caprinos, ovinos e suínos. Guimarães (1990), em sua dissertação sobre *A praga do bicudo e a crise da cotonicultura*, afirma que, na época,

o algodão, no estado da Paraíba, é (era) a cultura de maior importância social e a segunda em importância econômica, superado apenas pela cana-de-açúcar. Encontrava-se disseminado em quase todo o estado, beneficiando a quase totalidade dos produtores, em termos de mão-de-obra ocupada e renda monetária. A cana-de-

açúcar se encontra concentrada em uma pequena área da faixa litorânea, beneficiando uma reduzida elite de capitalistas usineiros. (GUIMARÃES, 1990, p. 16).

Historicamente, Santa Luzia tem sido um município pobre e “esquecido” do Seridó paraibano. Fatores históricos, geográficos, políticos e culturais têm cooperado para esse cenário. As condições climáticas, o solo, o comando de uma oligarquia política secular, o alto índices de analfabetos e o baixo índice profissional de parcela da população, contribuem para o subdesenvolvimento, a pobreza, o atraso, embora importantes mudanças e avanços tenham ocorrido nos últimos anos.

A característica básica da pequena propriedade é que a renda gerada é insuficiente para a reprodução da força de trabalho da família detentora do seu título de propriedade. Como na Paraíba predomina o binômio minifúndio x latifúndio, muitos filhos dos pequenos proprietários, ao atingirem a idade adulta e se casarem, vão trabalhar na propriedade dos grandes proprietários na condição de parceiros. Os pequenos proprietários cultivam milho e feijão em suas propriedades, criam algumas cabeças de gado bovino e plantam algodão nas propriedades dos médios e grandes latifundiários no sistema de parceria. Assim, enquanto na pequena propriedade a terra é insuficiente para ocupar e reproduzir a força de trabalho de seu proprietário e família, na grande propriedade, ocorre exatamente o contrário. Como a terra é uma mercadoria que não se reproduz, os latifundiários, detentores do monopólio da terra, estabelecem de forma unilateral as condições para sua exploração. (GUIMARÃES, 1990, p. 37).

Lamentavelmente, essas questões que envolvem poder, setores econômicos e posse, contribuíram para o “atraso cultural”. Adentrar em uma cidade que não está desenvolvida causa certo estranhamento. Não há hotéis para acomodar as pessoas e/ou realizar eventos maiores, hospitais de grande porte, investimento em teatro, cinemas etc. A situação da zona rural é ainda mais complicada, muitas famílias vivem sem assistência dos poderes públicos, razão do índice de pobreza e atraso serem altos na localidade, além do êxodo rural. O IDH é de 0,682, a extrema pobreza (medida pela proporção de pessoas com renda domiciliar per capita inferior a R\$70,00, de agosto de 2010) passou de 31,61% em 1991 para 21,11% em 2000 e para 9,90% em 2010 (IBGE, 2010).

Outro fator determinante para o atraso é a iluminação. A primeira iluminação pública da cidade foi aprovada em 29 de agosto de 1920, através de um gerador da Empresa Pinto Alves & Cia. (empresa de beneficiamento de algodão), situada no antigo prédio da Sociedade Algodoeira do Nordeste (SANBRA). Havia o fornecimento de energia apenas para a demanda desse prédio, mas o engenheiro Dr. José Francisco Brandão Cavalcanti, se predispôs, junto ao prefeito, a fornecer energia para a cidade. A Câmara aprovou e fizeram o contrato em 1921, instalando a rede que ia da SANBRA até as imediações da Igreja Matriz.

A SANBRA – Sociedade Algodoeira do Nordeste ficava situada na Avenida Brandão Cavalcante. Foi construída no Centro de Santa Luzia em 1920, mas com o declínio do algodão a referida Sociedade foi fechada, passando o prédio para uma cooperativa agrícola. Na figura 5, vemos primeiro a SANBRA e em seguida a Usina.

Figuras 6 e 7 – SANBRA e Usina.



Fonte: Disponível em: <www.luisrocha1.blogspot.com> Acesso 05 abril 2023.

Em 1923, houve a abertura da sociedade Medeiros & Ferreira para beneficiamento de algodão, que era formada por José Joviano de Medeiros (Zezé Medeiros) e José Ferreira Tavares Júnior (Zé Ferreira), no local onde hoje se situa o Banco do Brasil. Compraram um gerador e fizeram acordo com a prefeitura fornecendo energia para toda a cidade. Extinguindo, assim, o contrato com a firma Pinto Alves & Cia. Ali também estava instalado o maquinário para beneficiar o algodão, conhecido pela marca Rubi.

Na gestão do prefeito Alcindo Leite (1935-1939), houve o desentendimento com a empresa, fazendo com que o prefeito comprasse um gerador na importância de 140:000\$000 (cento e quarenta conto de réis), o primeiro pela prefeitura. A usina, inaugurada em 1938 passou a fornecer a energia para toda a população. Para o gestor: "A instalação dispõe de prédio próprio, novo e confortável." (LEITE, 1939, p. 55).

Segundo relato de Roberto Ferreira, membro da ONG Café Cultura, havia um fato pitoresco. Quando faltavam 15 minutos para a hora das luzes apagarem, Inácio Pedro (Seu Pedro) dava um sinal apagando e acendendo as luzes da cidade com a chave geral. Por longos anos o motor era acionado das 17:00 horas e desligado às 22:00. Tratava-se de um grande momento, no qual "as ruas ganham vida durante a noite, muda a sua forma, mas também o seu uso e a sua dinâmica." (MAIA, 2009, p. 14).

Do ponto de vista econômico, pelo atraso relatado, a cidade não oferece muitas oportunidades. Encontramos pecuária doméstica, cultura de subsistência, parte da população é

de servidores públicos da Prefeitura, aposentados e comerciantes locais, que dão continuidade aos negócios empregando parte da família.

Atualmente, as paisagens das serras estão recheadas de torres enormes de energia eólica. Não se tem certeza se o progresso chegará a passos largos, nem sobre o preço alto da destruição do bioma da caatinga, até agora preservada por seus habitantes. Só o tempo dirá.

3.1.1 Quilombo do Talhado de Santa Luzia

Outro ponto de parada na história da alimentação da cidade de Santa Luzia é a Serra do Quilombo do Talhado. Para chegar até a localidade percorremos um caminho de terra estreita, com duração aproximada de 40 minutos. Lá, fomos apresentadas aos moradores, que gentilmente nos receberam e nos convidaram a participar do almoço de comemoração dos 65 anos dos primeiros registros visuais do Quilombo do Talhado, produzidos por Linduarte Noronha e Dulcídio Moreira, que geraram o filme *Aruanda*, que deflagrou o Cinema Novo brasileiro.

Na programação do evento estava o almoço feito por mulheres quilombolas do Talhado. Ao meio-dia, forma-se uma fila de convidados para saborear as comidas, que de longe dava para sentir o aroma vindo das panelas. Tudo foi planejado com antecedência e feito com esmero para receber os turistas e curiosos, eles queriam experimentar os alimentos que fazem parte do dia a dia da população local, como arroz, feijão de corda, galinha “na graxa”, carne de bode guisada, pirão, cuscuz, farofa, macarrão, batata doce, salada com alface, tomate, cenoura e também melancia e sucos das frutas.

As pessoas presentes foram se servindo. Alguns gostavam da comida mais seca, outros mais molhada com a “graxa” das carnes, alguns apostavam apenas na galinha guisada e cuscuz, outros no bode guisado com pirão. Todos servidos em louças de barro, produto considerado patrimônio cultural e fonte de renda daquelas famílias quilombolas há várias décadas.

A história das louceiras começou com Rita Preta, mulher forte e trabalhadora, que serviu de inspiração para o documentário *Rita Preta da Paraíba* do jornalista Diovanne Filho. As cenas retratam a vida dentro do quilombo, com olhar voltado para a líder. Após anos comercializando as louças a partir do quilombo rural, Rita decide que precisa se instalar na área urbana para alavancar as vendas. Era muito difícil carregar os produtos da área rural até a urbana, principalmente pela estrada de difícil acesso. Dessa luta nasce a Associação das

Louceiras Quilombolas do Talhado, inicialmente em uma casa simples de taipa, e hoje em um grande galpão e contando com auxílio do governo.

Figura 8 – Mesa com as comidas feitas por quilombolas



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

As mulheres trabalham com as louças de forma manual. Não é um trabalho fácil, exige força, coordenação motora, resiliência para enfrentar tantas horas de trabalho sentadas ao chão e em ambiente empoeirado, mas elas continuam firmes, exercendo essa atividade histórica e cultural.

Figura 9 – Casa de Sebastião Braz no Quilombo do talhado



Fonte: Elaborado pela autora, 2022..

A Serra do Quilombo possuiu por muitos anos a liderança de Seu Sebastião Braz, falecido em 19 de novembro de 2019. Desde então, esse papel ficou para Dona Jovelina Braz, viúva de 88 anos. A casa em que viveram juntos continua no mesmo local, mas com algumas mudanças impostas pelo tempo. Dentro do local encontramos uma área de poucos metros quadrados que já funcionou como venda de produtos, uma espécie de bodega. Jovelina nos mostrou o espaço e os objetos que coleciona.

[...] Isso aqui é um caixão de farinha, do tempo dos antigos... comprava de saco e colocava aqui dentro, aí com uma cuia vendia a quantidade. Isso é muito antigo, antigamente chegava com o saco e derramava e vendia de quilinho, com uma medida. Não era nada pesado, era medida... Eu também vendia cachaça de barril. Toda semana vendia uns 3 barris, farinha, sardinha...

Figura 10: Caixa de farinha



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Ao sair da bodega, percorremos o corredor até chegar à cozinha da casa. Do lado oposto da porta de entrada estava o fogão a lenha, chaleira, panelas de barro, colheres de pau e outros utensílios característicos dessa região. O local é usado no cotidiano das famílias do

quilombo, principalmente em períodos festivos, já que há necessidade de grandes quantidades de alimentos.

Figuras 11 e 12 - Fogão a lenha e utensílios



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Dona Jovelina relata que nas décadas passadas a dificuldade era maior. Para se ter ideia, a primeira luz da comunidade foi instalada em sua casa no dia 20 de novembro de 1997 por José Maranhão, governador da época. O dia é memorável, pois foi muito festejado por toda a comunidade, e até hoje a lâmpada se mantém no mesmo lugar para contar a história dessa conquista.

Fomos apresentadas a fotografias antigas, reveladas na década de 90, e nelas podemos observar as mesas de aniversários, noivado, casamento, bolos enormes, comidas caseiras, garrafas de refrigerante e cachaça, e a mescla entre utensílios antigos e modernos. Esse período retrata a passagem da alimentação feita em casa, com comidas produzidas pelos membros da família, cada um com sua função estabelecida e a entrada de produtos não perecíveis, com prazo maior de validade, prometendo para as famílias rapidez no preparo e consequentemente mais tempo para outras atividades.

3. 2 PICUÍ: A “CAPITAL MUNDIAL” DA CARNE DE SOL

Chegando em Picuí, em nossa primeira imersão, ficamos hospedadas na pousada Tertuliano. Local foi recomendado por moradores da cidade pela estrutura do prédio e por possuir fácil acesso. Encontramos, então, um prédio recém-construído, com boa comida e excelente atendimento da parte do proprietário e funcionários. Eles foram bastante receptivos

e gentis em todos os dias que estivemos em seus aposentos, inclusive resolvendo questões pessoais que surgissem. Ao entrarmos no quarto, percebemos a propaganda de alguns estabelecimentos. Entre eles, restaurantes que trabalham com *delivery* na cidade. Os folhetos mostravam comidas consideradas regionais, como o cuscuz e a tapioca, mas também pratos da culinária “internacional”, como *sushi* e *yakisoba*.

Após nos acomodarmos e caminharmos pela cidade, tivemos nosso primeiro contato com a escritora, advogada e jornalista Fabiana de Fátima Medeiros Agra. A conversa foi intermediada pelos membros do Café Cultura de Santa Luzia, que sempre estiveram presentes em nosso estudo, apoiando todos os direcionamentos da pesquisa e nos ajudando a encontrar fontes de informação importantes. Assim, ao entrarmos em contato, ela logo se dispôs a ajudar, seja com a interlocução com as(os) cozinheiras(os) da região, visitas às áreas urbanas e rurais e demais ações necessárias.

Em nossa conversa, tivemos um panorama geral sobre o município e região do Seridó. Por muitos anos, ela vem estudando a agricultura, política, geografia e história de Picuí. As informações que vem recolhendo deram por fruto uma trilogia que começa desde os primórdios da cidade até os dias atuais. Para ela, o Seridó do RN ficou com os grandes casarios, as grandes fazendas, que é a parte mais “rica” da região, e a PB obteve um pequeno recorte, composto por uma localidade mais empobrecida, assolada por grandes secas e plantéis de gados dizimados. Mas, em sua observação, a culinária tradicional possui as mesmas características nos dois lados da fronteira, como o chouriço, doce de espécie, carne de sol, entre outros.

A jornalista chama atenção para a cultura em torno da carne de sol na cidade de Picuí, que ficou conhecida como a “capital mundial da carne de sol”. A fama decorre mais por causa da forma de preparo, que envolve as dessalgas em água e posteriormente o banho em leite, para então ser assado em churrasqueira ou fogão convencional, do que propriamente a criação e abate do gado. A cidade de Picuí possui, sim, criação de gado, mas grande parte do que é consumido pela população local vem de Caicó, Cruzeta e Currais Novos, no Rio Grande do Norte.

O trabalho de Paulo Nascimento (2012) intitulado “Picuí: capital mundial da carne de sol: entre o costume e a tradição”, versa sobre a arte de fazer carne de sol na cidade de Picuí enquanto patrimônio imaterial gastronômico e “ingrediente” principal utilizado no preparo da invenção da tradição. O autor aborda a gastronomia como expressão da cultura local, destacando o caráter turístico que esta manifestação tem recebido ao longo das últimas décadas, percebida como fonte de experiências turísticas. Assim, o município de Picuí se

destaca na seara alimentícia pelo trato da carne de sol, desenhando territorialidades gastronômicas e se destacando como patrimônio turístico.

A história da cidade de Picuí tem ligação com a criação de gado. Em meados do século XVIII, houve a instalação das primeiras fazendas de gado que ficavam no entorno do riacho de Picuhy. Para Freire (2008, p.12), as primeiras incursões aconteceram entre os anos de 1704 e 1706, quando um grupo de pessoas obteve terras sob o regime de sesmaria. Nasce a cidade, como muitas outras, em torno do riacho - e iniciou, então, a prática da criação de gado.

A partir do século XIX, juntaram-se aos primeiros fazendeiros, outros grupos de fazendeiros vindos dos estados vizinhos, que “requereram e obtiveram sesmarias nesta região, onde implantaram propriedades e algumas fazendas de gado, como a fazenda Umburana (...), a fazenda Gravatá (...), a fazenda Letreiro (...), a fazenda Águas Belas (...) e outras mais, as quais geravam renda e ampliavam seus domínios” (FREIRE, 2008, p. 13)

Assim, Freire (2008) afirma que é a criação de gado que vai construir as bases materiais para o desenvolvimento da “tradição” da carne de sol na culinária no Seridó (Paraíba e Rio Grande do Norte). Conhecida também como “carne-de-sertão, carne serenada, carne de viagem, carne-mole, carne-do-vento cacina ou carne acacinada”, a carne de sol é um produto que está presente na mesa de muitos nordestinos. O modo de preparo da carne de sol passou a ganhar destaque e tornou-se um “patrimônio gastronômico” na medida em que foram aparecendo restaurantes que a serviam com acompanhamentos (pirão de queijo, arroz, feijão, farofa d’água, vinagrete, paçoca) e ao lado, sempre tem a “manteiga da terra” ou “manteiga de garrafa”, já que é servida em garrafa de vidro ou plástico.

A carne de sol surge da necessidade de conservação. Depois do abate e corte dos pedaços de carne, aplicava-se sal em toda a superfície e depois deixava pendurada em varal secando/desidratando ao sol. Após este processo, o produto ficava armazenado por até 4 semanas, podendo ser transportado por longas distâncias. E é este preparo que vai se constituir enquanto a “arte de fazer” carne de sol, a partir de um saber e um saber fazer herdados dos antigos criadores de gado que teriam colonizado a região e fundado a cidade de Picuí (NASCIMENTO, 2012, p.1)

Compreendemos, portanto, que a alimentação nessa localidade envolve uma gama de preparos e modos de servir, compondo a identidade cultural de tais sujeitos. Para Bosi (1993), as memórias são construídas no grupo social que o sujeito vive e onde é definido o que será lembrado e esquecido, com a comunidade adquirindo função de ser testemunha e auxiliar na interpretação do passado para as recordações do presente, gerando os sentidos para as memórias individuais e coletivas.

4 POR ENTRE COZINHAS, COZINHEIRAS, RECEITAS

Da escassez nasceu a criatividade
o esforço nordestino. E dessa
luta surgiu uma cozinha
riquíssima, focada em garantir
as calorias, mas sem abrir
mão do sabor

(Dani Borges, 2018)

Adentramos a culinária seridoense acompanhada dos relatos de personalidades das cidades de Santa Luzia e Picuí: Carmélio Reynaldo Ferreira, Paulo Maria Ferreira de Araújo, José Neves de Assis (Nêgo Boca), Rommeryto Augusto Oliveira de Moraes e Fabiana de Fátima Medeiros Agra. Além das sequências narrativas sobre a memória da culinária local, utensílios utilizados no processamento dos alimentos ajudam-nos a construir o ambiente próprio da gastronomia do Seridó paraibano. É a memória revivida, entre relatos e peças que perenizaram certos modos de lidar e preparar a alimentação de seridoenses.

A alimentação no Seridó da Paraíba é modelada pela situação geográfica, ambiental, econômica e histórica do grupo social pertencente. Uma parte, composta por moradores da área urbana, que vivem com mais abundância e podem escolher locais para se alimentarem na cidade, assim como o que comer. Outra parte são pessoas muitas vezes submetidas a situações cruéis de seca e intempéries – que são forçadas, de maneira sábia, a sobreviverem com o mínimo, numa agricultura de subsistência. O pensamento é “plantar aquilo que a terra dá”. Por trás das mesas, existem pessoas que cultivam, um mundo de trabalho e escolhas de acordo com as especificidades do espaço, da região, que estabelecem os elementos importantes para a formação das identidades. Assim, a história, a tradição, o valor simbólico dos alimentos, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação da cultura gastronômica local.

A escassez em conjunto com a “criatividade” dá espaço para a formação de pratos característicos e consequentemente para a cultura, pois a alimentação é considerada elemento cultural. Ao privilegiar alguns alimentos, estimular a produção ou até mesmo proibir o uso de algum ingrediente, a cultura de cada povo vai se constituindo. São códigos e hábitos alimentares diferentes, que a partir da subjetividade própria das práticas alimentares se caracterizam, contribuindo para a diferenciação social.

Nas terras áridas do Seridó, o sabor das comidas é abundante. Parte de um espaço geográfico que não foi muito gentil com seu povo, mesmo assim prospera em uma cozinha

que encanta por sua simplicidade, criatividade no uso de poucos recursos e pela riqueza de sabores. Em conversa sobre a cozinha do sertão, Dani Borges e Ana Rita Dantas Suassuna (2018) surgem com uma questão: teria sido o modo de cozinhar nordestino, com cozimento longo e em fogo baixo de seus cozidos, um reflexo do ambiente que viviam? Pois, vejam, com a escassez de água, o desperdício era inaceitável. Assim, mesmo que inconsciente, as famílias pactuaram a economia de água para cozinhar, por meio de cozimentos lentos e tampados, onde a água evaporada, aos poucos, voltava para a panela. É uma teoria, mas que faz sentido. E que nos rendeu pratos incrivelmente saborosos.

Assim, vemos que a dureza da terra molda a identidade dos povos da região e, por consequência, influencia na alimentação e maneira como cada família prepara as suas refeições do cotidiano. Nesse cenário de condições pouco favoráveis ao cultivo e criação de animais, o povo do Seridó desenvolve uma cozinha peculiar, baseada na simplicidade, sabor agregado por temperos e ervas – como cominho, açafrão, coentro, cebolinha e colorau.

Com os pratos assentados no “fazer render” e “dar sustância”, a gastronomia dessa localidade lança mão da invenção para compensar o que a terra não lhes dá. Além disso, por conta da aridez do bioma da caatinga, os pratos têm como característica, serem fortes, apimentados e com alto teor calórico, sendo um dos fatores estimulantes o trabalho em altas temperaturas. São receitas que levam, em geral, grãos resistentes, carnes secas e salgadas, cozidos com carnes e/ou legumes – ora engrossados com farinha de mandioca ou de milho, ganhando espaço nas mesas das famílias.

O “fazer render” talvez seja uma das maiores filosofias encontradas na cozinha sertaneja. Desse imperativo culinário nasceram muitos pratos com sabor e sustância, como o rubacão, baião-de-dois, cabeça de galo, xerém com galinha, arroz de leite etc. Embora cada região tenha suas características próprias, todas contam algo em comum: souberam aproveitar as limitações e criar pratos deliciosos. Ana Rita Suassuna, no livro *Gastronomia sertaneja – Receitas que contam histórias* (2010) afirma que

O que a gente vê ao recuperar a história dessa cultura gastronômica que a escassez motivou a criatividade das cozinheiras nas famílias nordestinas. Temos nessa região do semiárido uma comida muito rica em sabor, embora seja preparada com ingredientes muito simples. A missão da mãe cozinheira nessa região era bem difícil: é preciso matar a fome com pouco, sem quase nenhuma variedade. Então o jeito foi criar sabores com o que se podia obter (SUASSUNA, 2010, p.16).

A cozinha do Seridó é uma cozinha de família, isto porque, os registros escritos dessa gastronomia eram escassos e passados oralmente pelas gerações. Nas casas das pessoas letradas ou daquelas que tinham o hábito da leitura, era mais comum encontrar cadernos de

receitas, livros de culinária ou anotações em folhas que haviam sido rasgadas de algum lugar, como agendas. A outra realidade presente em muitas casas era o analfabetismo, mas isso não impedia que as receitas fossem passadas já que a oralidade era/é bastante presente.

Cada família possui uma forma de fazer o prato comum da região. São quantidades de tempero, cozimento, tempo de exposição ao fogo, uso de utensílios, formando uma aptidão que está ligada ao ambiente. Como fazer com que as simples receitas – “simples” por possuírem poucos ingredientes – como a canjica, o cuscuz com coco, o arroz de leite, fique na memória afetiva de tantas pessoas? A saída encontrada no Seridó foi agregar essas receitas por meio do tempero, do modo de fazer cuidadoso, desprendendo tempo para o preparo, criando-se uma cozinha com sabor tão peculiar e, ao mesmo tempo, rica. Veja que os séculos fizeram hábitos de certas predileções.

A estrutura culinária é então delineada como um conjunto de regras e normas estabelecidas à alimentação, isso inclui ingredientes escolhidos, organização na cozinha, técnicas de preparo e os temperos, dando a possibilidade de identificar a culinária seridoense como uma particularidade cultural. Perceba que,

cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer. Têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos, como relativos à sua colheita, produção, conservação e consumo. (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005).

As receitas regionais são valorizadas e reconhecidas por constituírem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas a partir dos insumos disponíveis na região e preparadas com técnicas que são passadas entre gerações. Destaco que essas elaborações tradicionais não ficam limitadas às receitas, envolvem o “saber fazer”, os métodos, as preparações, os ingredientes, a sociabilidade, os sistemas de significados que são fundamentados no território e na experiência vivida daqueles que produzem.

Assim, essa vertente tradicional se destaca frente aos estudos da alimentação, percebida como um demarcador étnico, consequência da aliança cultural da formação e da colonização, não sendo por isso uma manifestação engessada e sim um movimento carregado de transformações.

4.1 Pratos à mesa: memória e continuidade

Em Santa Luzia, na casa da família do produtor cultural e professor Paulo Araújo, deparamo-nos com uma casa grande, bem espaçosa, com terraço e garagem ampla, fomos

apresentadas aos cinco quartos, à sala de jantar, à cozinha e ao quintal enorme, cheio de árvores e plantas. Ali, entre uma *siriguela* e outra tirada do pé, ele nos apontou o espaço que tinha um fogão a lenha, era centralizado no muro do quintal.

Paulo Araújo relatou-nos que havia sido nesta casa que Maria Amazile (Lia), sua mãe, produzia doces, pirulitos de açúcar com vários formatos, cocadas, bolo de milho – que eram consumidos tanto em casa, quanto pelos vizinhos e moradores das cidades próximas. Os utensílios eram utilizados para a confecção dos doces, apontados por Paulo Araújo, da década de 1920, até hoje preservados como uma memória do “saber fazer” de sua mãe, que também contava com a ajuda de funcionárias.

Essas manifestações tradicionais se opõem a determinados aspectos que levam à padronização das culturas por se tratar de especificidades locais, gerando valorização dos sabores e saberes pertencentes aos elementos nativos da região, produzidos desde o pequeno produtor, passando pelas peculiaridades geoclimáticas, em acordo com os padrões artesanais.

Ao ser questionado sobre Lia cozinhar em casa, Paulo Araújo disse:

Não. Tinham “trezentas serviçais” para fazer os serviços para ela, mas ela dizia como queria que fizesse. Essas novidades de fazer docinho, ela ia fazer, mas depois ela botava alguém para fazer, porque ela se envolvia muito com a religião. Então, ela largava a gente às vezes por causa da religião... da missa.

Maria Amazile (Lia) era bastante conhecida na cidade por ser uma pessoa religiosa, todo dia estava na missa. Chegou a ser Carmelita em Fortaleza, porque o pai não queria que ela se casasse. Prestes a fazer os votos perpétuos, o pretendente Zé Ferreira deu um jeito de encontrá-la e suplicou para não fazer tais votos. Lia volta para a cidade para casar e desagrada o seu pai, que deixou de considerá-la filha. Segundo Paulo Araújo, foram criados como os netos secundários, os “filhos de Lia”, aquela que deu errado porque traiu Jesus Cristo e o pai.

Em 1912, Lia fez uma promessa que até hoje repercute. A cidade foi invadida pelo cangaceiro Antônio Silvino e seu bando, que ao praticar atos contrários à lei, deixou-a preocupada e sentindo necessidade de fazer algo pelo povo. Em ato de fé, pediu socorro à Nossa Senhora Auxiliadora, suplicou para que Antônio Silvino fosse embora sem matar e sem causar danos maiores, e, caso acontecesse, iria trabalhar para comprar uma imagem que seria colocada no altar da igreja matriz. E aconteceu: o bandoleiro se afastou.

Passa o tempo, e, em 1914, Lia casa com Zé Ferreira e não esquece o compromisso com Nossa Senhora. Nas horas vagas produz queijos e guloseimas para vender no povoado do Espírito Santo, hoje cidade de Ouro Branco. Das vendas tirou as despesas, e de tudo que lhe restou sonda as economias na intenção de pagar a promessa. Paulo Araújo conta que

Lia pariu 10 filhos... Mesmo assim, no pouco tempo que lhe restava livre, trabalhava fazendo pirulitos e outros quitutes que mandava vender na cidade. Zé Ferreira, tinha uma boa condição financeira, porém, mesmo assim, Lia, para cumprimento do voto à santa, nunca quis receber nada da mão dele, nada... (ARAÚJO, 2021).

Apenas em 1924, Lia grávida, pede ao marido que compre a imagem de Nossa Senhora para ser posta no altar. Entrega o dinheiro que juntou com o seu trabalho, e foi mais que o suficiente para a compra da imagem. Enfim, seu esposo viajou até a cidade de Recife (PE) e conseguiu a imagem, que foi colocada ao lado esquerdo da nave da igreja.

Na figura 6, temos os utensílios utilizados para confeccionar os doces e guloseimas pelas mãos de Lia Ferreira e suas funcionárias.

Figuras 13 e 14 – Utensílios para confecção de doces (pirulitos e cocadas) de Lia.



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

De acordo com as práticas alimentares, outro utensílio chamou minha atenção: o “mergulhão” ou “valente”. Trata-se de um objeto com alumínio e zinco, que possui várias pontas, que ao movimentar as mãos juntas segurando o cabo de madeira, para frente e para trás, faz o papel de um liquidificador, amassando as comidas, como feijão, batata cozida e outros alimentos liquidificáveis. Paulo Araújo explica que,

isso era uma mulher que fazia (aponta e segura o objeto fazendo o movimento) e servia não só para o feijão, mas para amassar batata também, batata cozida. No lugar de perder tempo, usava isso. A mulher que fazia isso, fazia do tamanho que você quisesse. Cortava com uma tesoura e isso aqui era uma mão na roda. Então esse metal é alumínio, aqui tem zinco.

De acordo com os relatos de pessoas pertencentes a todas as classes sociais, esse utensílio estava nas cozinhas, das mais abastadas às mais pobres. Até hoje o ex-vereador e historiador de Santa Luzia, Nêgo Boca, fala que não existe feijão melhor do que o preparado

dessa forma. Outra questão que ele reforça é o cuidado na hora do preparo pelas mulheres de sua família.

Olhe...eu descobri porque essas negras tem fama de boas cozinheiras. Porque toda “nêga véia” cozinhava bem. É tanto que na origem da minha família tem a escrava Verônica, minha família originou-se de São José do Sabugi. Avô de pai veio amarrado em uma carga de burro. (Deu um gole em um copo de suco de tamarindo oferecido por Paulo Araújo) O segredo de cozinhar é assim...por isso que vejo o chouriço feito pela negra mais gostoso, o grande segredo é mexer direto. Descobri que é bom porque as “nêga véia” mexia muito, até porque não podia queimar para os brancos não brigarem. Tinha o rubacão, que é com arroz e feijão... Então o segredo é esse, mexer todos os componentes que tem na “quentura”, aflora, né?”.

Nos anos bons de inverno e de fartura, não faltava na mesa feijão de corda, milho que poderia fazer pamonha e canjica, mungunzá, milho assado, xerém, jerimum, melão, melancia, mas o principal mesmo, fonte de renda de grande parte da população era o algodão, dos pequenos aos grandes agricultores, todos esperavam grandes safras, relatou-nos Nêgo Boca. Safra boa era sinal de dívida paga, aquelas que eram penduradas nas bodegas, como a do pai de Maria Zita, vizinha de Carmélio Reynaldo.

Figura 15 – “Mergulhão” usado como um liquidificador para triturar comidas.



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Ela lembra saudosa de como era o período em que a bodega estava cheia, e como tinha prazer em ver o seu pai trabalhando. “O pagamento fazia muita gente continuar na região, pagava mantimentos, tecidos para roupas novas, sapatos e até as ferramentas de trabalho” diz Zita. No entanto, “por volta da década de 1980, a praga do bicudo causou grande impacto na

produção de algodão e consequentemente muito prejuízos para os pequenos agricultores e trabalhadores que não tinham outra fonte de renda”. (IHGSL, 2021).

Nas casas, era o fogão a lenha que predominava. Até que a industrialização e a globalização permitiram a entrada de novas tecnologias, acesso aos eletrodomésticos com preços acessíveis. Da lenha para carvão, do querosene para a energia elétrica... mas não para a maioria da população local, que para comprar esses equipamentos, deveria pertencer a famílias com boas rendas.

Na casa do topógrafo Mário Ferreira de Medeiros encontramos, entre as relíquias, o fogão esmaltado que funciona a carvão, da marca *Wallig*, de cor branca com decoração florida entre os puxadores. Ao lado, resiste uma geladeira a querosene, hoje utilizada apenas para guardar objetos e utensílios. Segundo o produtor cultural Carmélio Reynaldo, todos os filhos de Mário Ferreira querem essas peças raríssimas, mas por morarem na capital, João Pessoa, com a maresia poderiam perdê-las, o que dificulta a aquisição.

Figuras 16 e 17 – Fogão (a carvão) e geladeira (a querosene) da década de 1950



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Ainda entre os objetos do acervo da família de Mário Ferreira estão um moedor, a manivela e a desnatadeira, ambos utilizados na década de 1950. Mario, topógrafo, e, para além do trabalho, era exímio leitor, incentivava os filhos a lerem todos os clássicos da literatura. Era um grande colecionador, são inúmeros os objetos que possui em um quarto nos fundos da casa. Ferros de passar, armas, medalhas, aparelhos musicais, moedas, medalhas, pedras, calendários, tudo isso faz parte do seu acervo.

Figuras 18 e 19 – Moedor a manivela e desnatadeira – década de 1950



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Não é incomum encontrar nas casas do Seridó essa balança (figura 10), o algodão, por ser um artigo valioso na época, gerou renda para muitas famílias. Estamos falando do período do apogeu do algodão na região. As pessoas utilizavam essas ferramentas para pesar o algodão. Para isso, pegavam pesos e colocavam em um lado da balança, no outro lado usavam o método de comparação com o algodão colhido. Isso era feito para identificar o valor a ser cobrado.

Figuras 20 e 21 – Balança de algodão e pesos



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

4. 2 O SABOR DA DIFICULDADE

Comidas com sangue de porco, bucho de bode, e carne de preá, fazem parte do cardápio da região. Embora estranhas aos nossos padrões, elas são, entretanto, iguarias provavelmente limpas e saborosas. Como destaca Câmara Cascudo (2016), nos alimentamos pela confiança em nossos antepassados,

Acreditamos, pela herança psicológica, na cozinha que dizem insuficiente e falha. Esse “crédito” na farinha seca deu a resistência dos jagunços em Canudos e dos inesgotáveis cangaceiros de Lampião. Espero que a próxima alimentação racional e positiva, fornecendo volume de calorias nos níveis necessários, faça o duplo que a farinha de mandioca, água e rapadura realizaram na História do Brasil. (CASCUDO, 2016, p. 20).

José Neves de Assis, popular na cidade como Nêgo Boca, faz questão de exaltar, em seu relato, suas origens de quilombola, as qualidades culinárias das mulheres da sua família, e as dificuldades impostas ao longo da vida. Ele que nasceu na cidade de Santa Luzia, convivendo com as pessoas e vivendo a história desse povo, tem muito o que contar. Em nosso primeiro encontro vemos um senhor de 74 anos, negro dos cabelos grisalhos, camisa de botão e calça social, segurando uma pasta na mão com a história da sua família. Ele queria apresentar para o professor Paulo Araújo algo que estava escrevendo para virar um livro. Aproveitamos a sua presença para fazer algumas perguntas, principalmente depois dele ser apresentado como “a enciclopédia de Santa Luzia”.

Primeiro, pedimos o seu contato para outros esclarecimentos futuros, mas logo adiantou que é avesso ao celular e apegado ao tradicional. Nêgo Boca é falante, não segue uma sequência razoável nas suas narrativas; os assuntos vão se entrelaçando, mas conseguimos nos conectar em torno da alimentação da região e memórias alimentares da sua família e pessoas próximas.

Inicialmente falou dos guisados, comida que se chama “cozinhada”. São os seus preferidos a carne de bode e a galinha de capoeira. Lembra-se das saborosas tripas de galinha da sua avó, que eram escorridas. Uma espécie de malva fina, que ficava enfiada na tripa. Lavava bastante e enrolava nos pés da galinha. “aquilo era bom demais, bom demais”.

Olhe, não tem pobre em Santa Luzia hoje... a alegria da gente era quando ia na feira e tinha o “osso corredor”. Você veja bem, meu pai comprava e fazia o pirão do osso corredor, batia o tutano, rapava rapadura com farinha e fazia, muito forte.

É curiosa a história do chamado “osso corredor”. A sua avó amarrava o osso na telha e todo dia ao levar uma panela ao fogo descia a corda com o osso até a panela, porque formaria a “graxa” para compor os sabores. Depois de a “graxa” ter emprestado sabor ao cozimento, a corda era içada, e o osso ficava suspenso próximo ao telhado da casa, até que fosse utilizado em outro cozimento. E lá descia o osso corredor até a panela, para depois ser novamente alçado. E assim o processo se repetia algumas vezes, até que o osso perdesse completamente o muco, quando era substituído por outro. Segundo Nêgo Boca, aquilo temperava feijão macassar e outras comidas durante alguns dias.

No dia que se fazia galinha cabidela na casa da avó, era dia de branco ir visitar, e isso é uma coisa que até hoje ele não perdoa. Ela tinha bastante galinha, mas só matava “no dia que cumpade fulano vier aqui”. Esse ato de ser servido à mesa exibia, na liturgia da alimentação, as hierarquias raciais e sociais. Onde os brancos comem, os negros servem; hierarquias de gênero (mulheres servem aos homens); hierarquias de poder (a ordem de se servir definida pelo visitante ilustre, dono da casa, a família e depois os serviçais da cozinha, que comiam o que sobrava).

Cerca de 30 pessoas passavam pela sua casa, e usava-se meia cuia de feijão macassar no almoço e no jantar, muito jerimum, batata, xerém, porque os netos ficavam todos ao redor da avó cozinheira. Quando se dizia que podia comer bode à vontade, em casa que tem muito moleque, era quando a avó deixava que se tirasse o alimento direto da panela, porque tinha muito, então podia botar bastante no prato. Era uma festa.

Lembra com muito carinho desses momentos da infância, inclusive do concurso do “moleque melado”. Em festejos, havia o prêmio para quem se melasse mais de melancia, era um momento alegre, ganhava a fama o moleque mais melado. “Quando o caba ia crescendo, ia ficando com vergonha de se melar. É como aquela música “ela só quer, só pensa em namorar” (deu uma risada)”, ele não queria mais saber de se melar e sim de namoro.

Mas não era todo dia que era carne em abundância. Uma das coisas do nordestino não ser raquítico é o feijão que tem muito ferro. Maria, minha mulher, tava com anemia, que o médico disse: olhe, Maria, depois daqui só tem a morte [...] você procure gente do sertão, e ela respondeu que era de Santa Luzia. Então ele disse: pronto, procure aquele caldo grosso que fica embaixo da panela. Não tem o grosso que fica do feijão macassar? aquilo é ferro puro. Então você veja que eu fui criado com leite de cabra com cuscuz e xerém a noite. E muito feijão macassar. Eu, graças a Deus, nunca tive uma doença.

Em tempos mais difíceis para a sua família, comia-se preá, mamífero pertencente à família dos roedores, sua aparência é de porquinho-da-índia. É muito comum o seu consumo na região Nordeste. Josué de Castro (1908-1973), no livro *Geografia da fome* – o dilema

brasileiro: pão ou aço (1984), questiona como uma região marcada pela miséria, fome endêmica e epidêmica, causada pelas secas e más colheitas, tem na alimentação um elemento de definição identitária, uma rica cozinha regional em meio a dificuldades.

Considera-se que, justamente em períodos em que se padece de fome, de carência alimentar, as populações do Nordeste dão atenção mais às comidas, ao ato de se alimentar, à preparação alimentos para que não falem nos dias seguintes. À economia alimentar, obrigatória em tempos de crise, junta-se a necessidade de, na penúria, tornar a alimentação mais gostosa com os poucos recursos que se tem. Fartura é indício de prosperidade, de colheitas boas, de comemoração. Daí surgem as festividades relacionadas ao São João, pela fartura do milho. São comidas, práticas, preferências alimentares que constituem uma linguagem, repertório de signos e símbolos, que são usados para dar sentido e significado a um dado espaço.

Em Santa Luzia, o São João segue a tradição de ser um evento tipicamente rural, chamado de São João da Roça. Festejando-se a fartura da colheita do milho, ofereciam-se comidas próprias da época (canjica, pamonha, bolo de milho, pé de moleque, cocada, etc.). De acordo com a Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Santa Luzia (IHGSL), a primeira festa junina aconteceu em 23 de junho de 1942, com direito a casamento matuto. De acordo com as informações e fotografias do Museu Municipal Jeová Batista, a população comparecia com trajes típicos, originários do período colonial da corte portuguesa. Afinal, a contradança saiu dos salões palacianos para invadir as festas populares.

Intelectuais, folcloristas, cozinheiros, utilizam a alimentação como mais um traço definidor da região do Seridó, do Nordeste. Uma das figuras centrais é o sociólogo Gilberto Freyre, que fez das comidas senhoriais, dos aristocratas das casas-grandes, comidas feitas pelas “mãos de sinhás”, a base do que seria a culinária regional. Para Freyre (2006), sem as comidas e os hábitos alimentares uma região, a nação perde a sua alma, pois o paladar é o sentido mais tradicional. As práticas alimentares, independente da classe social, eram marcadores da singularidade regional, que apresentam traços valorizados da cultura brasileira, fruto do cruzamento de ingredientes e práticas dos indígenas, dos negros e dos brancos, num arranjo mestiço, portanto.

4.3 REGISTROS DE RECEITAS

Neste setor trazemos receitas que estão presentes no exercício culinário das cozinheiras, principalmente relacionadas ao contexto das atividades cotidianas, e de acordo

com as classes sociais, e que expressam a tradição gastronômica da região. A relevância das receitas decorre do seu papel histórico-alimentício, que se traduz na memória alimentar. Receitas são espécies de testemunhos de saber-fazer culinário, que se perpetuam à medida que passam de mão em mão, de cozinheira para cozinheira, celebrando um modo triunfal, e saboroso, de preparo alimentar. Um grupo de receitas demonstra certo padrão alimentar, que só foi possível graças ao papel perenizador das receitas.

Daí, também, outro aspecto essencial do exercício mais ou menos medido e controlado trazido pelas receitas: o seu papel educativo. Receitas são instrutivas, mostram os caminhos a seguir e a se respeitar para que certa iguaria seja bem-preparada, agradando, assim, ao paladar dos comensais. Elas procuram, sim, orientar de maneira a impedir que se perca tempo e recursos em “aventuras” à beira dos fogões, e também para que se mantenha o sabor agradável, apetitoso dos quitutes.

Considerando o caderno de receitas como documento, o que o difere de outros documentos escritos é que este não possui um modelo-padrão que o determine como tal e não há regras quanto deva consumir cada página escrita. Sabe-se que sua construção está alicerçada, geralmente, na utilidade prática de suas receitas e/ou na relação do autor da receita ou com quem a recebeu (há casos em que o mesmo caderno é utilizado como fonte de outros escritos). Daí o motivo de muitos títulos de receitas remeterem aos aspectos particulares de suas donas e a pessoas de sua confiança. (SALES, 2021, p. 26)

Do ponto de vista de sua relação com a memória coletiva, toda civilização possui a sua estrutura gastronômica, perenizada, expressa em diversos registros ou na memória social, e que é montada sobre a dialética entre recursos alimentícios disponíveis e a inteligência (as técnicas) na lida alimentar. Os cadernos de receita são, em essência, mananciais informativos que procuram – sem que isso esteja expresso – salvaguardar aquelas iguarias, cujo preparo deu certo, utilizando determinados produtos, procedendo-se desta ou daquela forma. Quanto mais antiga a receita, mais ela revela da criatividade que se fez presente na conformação do quitute, já que, quanto mais distante no tempo, mais se percebe as limitações alimentares que se faziam presentes na culinária do Seridó, por exemplo.

Assim, consideramos que os cadernos de receitas são objetos de cunho memorialístico, e que, por isso, preservam certa práxis alimentar. Com o recurso dos cadernos, que agrupam escritos, figuras, rótulos, rabiscos, percebemos as construções identitárias familiares, que carregam, em seu contexto, conhecimentos aplicados e transmitidos a cada geração, reverberando o sentido de pertencimento da localidade em questão. Para Sales (2021), os cadernos de receitas são objetos capazes de desvendar uma dimensão do tempo não exclusivamente cronológica na produção de um prato, mas constitui

algo próprio e pessoal, de intimidade familiar, de investimentos afetivos, simbólicos e estéticos.

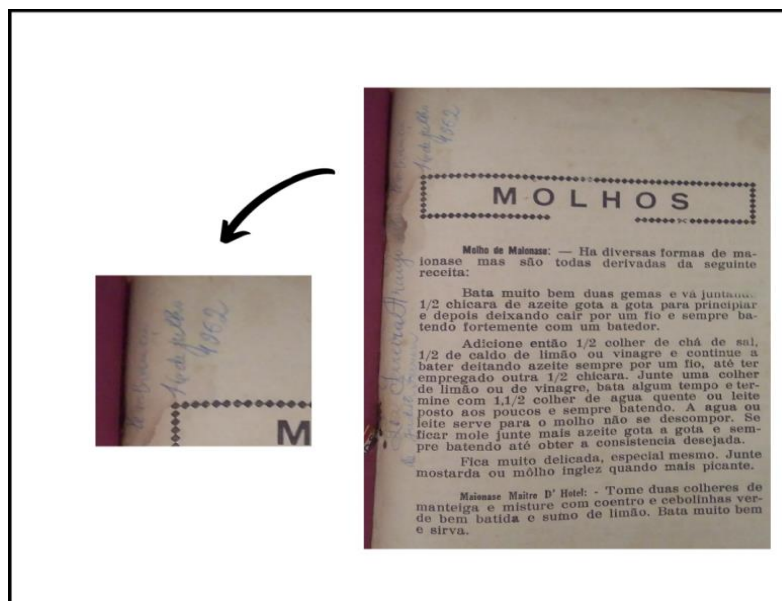
No ano de 1962, Lia Ferreira, mais conhecida como Maria Novinha, possuía um livro de receitas doces e salgadas (figura 21), ao qual tivemos acesso. O primeiro registro escrito por ela está com seu nome, e data 16 de julho de 1962, demonstrando que aquele manancial de informações lhe pertence. Era comum, naquela época, comprar cadernos para escrever receitas próprias, de familiares, vizinhos ou veiculados pelos veículos midiáticos, e Lia Ferreira não fugia dessa prática, tinha uma coleção de receitas e objetos para uso culinário. Entendemos que esses registros representam uma espécie de escrita de si (FOUCAULT, 1992), pois são informações de si e de outrem, que carregam os elos que compuseram as interações sociais, culturais e do cotidiano.

Nessa época, a população seridoense começou a ter acesso aos produtos considerados industrializados. Entre eles a mais famosa latinha que continua popular até os dias atuais: a de “Leite Moça” (figura 22). Oliveira (2013) em seu livro *Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: Indústria e tradição culinária no Brasil*, mostra como os itens frescos e perecíveis foram trocados por ingredientes enlatados, e como os cadernos manuscritos deram espaço para os rótulos das embalagens. Essas mudanças são tão perceptíveis quanto a tigela e a espátula deram lugar à batedeira elétrica, e o fogão a lenha deu lugar ao forno a gás.

Assim, a história da alimentação e da urbanização se mesclam ao introduzirem eletrodomésticos e produtos industrializados nas cozinhas, modificando receitas e configurando novos hábitos. Conseguimos perceber as mudanças ocorridas com a evolução do ato de cozinhar, revelando a rapidez dos preparos junto ao estilo de vida da população, que resolve incorporar ingredientes que tornam as receitas mais rápidas, como a adição de leite condensado, amido, extrato de tomate, entre outros.

O ato de colecionar recortes de jornais, revistas e embalagens começou a ficar comum entre as cozinheiras. Era o momento de formação da classe média brasileira, e a oferta de bens de consumo e de alimentos industrializados se somariam ao papel atribuído às mulheres na nova ordem social urbana. Percebemos, claramente, a ruptura no modo como as receitas culinárias eram produzidas e transmitidas, afetando os valores e a simbologia que permeiam o ato de cozinhar. Cada uma das cozinheiras replicava as receitas, e ao obter o aval positivo, espalhava-se entre a família e a vizinhança, indo para o próximo passo que seria o de trocar informações ou a caracterização própria da receita.

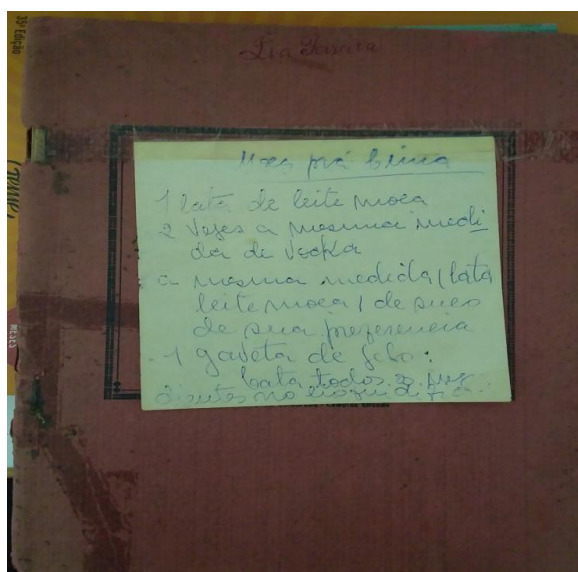
Figura 22 – Livro assinado por Lia Ferreira (Maria Novinha) em 16 de julho de 1962.



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Ao provar a comida, podiam chegar à conclusão de adicionar outros ingredientes, aumentar ou diminuir a quantidade de algum item, com a finalidade de chegar ao gosto mais adequado ao paladar individual e coletivo. Os cadernos de receitas, então, tornam-se instrumentos infomemoriais a partir do momento que classificam as receitas das famílias como possível memória, construindo uma espécie de lembrança que será herdada pelo coletivo ao se disseminá-la.

Figura 23 – Receita com introdução de "Leite moça" e lata para medir



Moer pra cima

- 1 lata de leite moça
- 2 vezes a mesma medida de vodka
- A mesma medida (lata leite moça) de suco de sua preferência
- 1 gaveta de gelo
- Bata todos os ingredientes no liquidificador

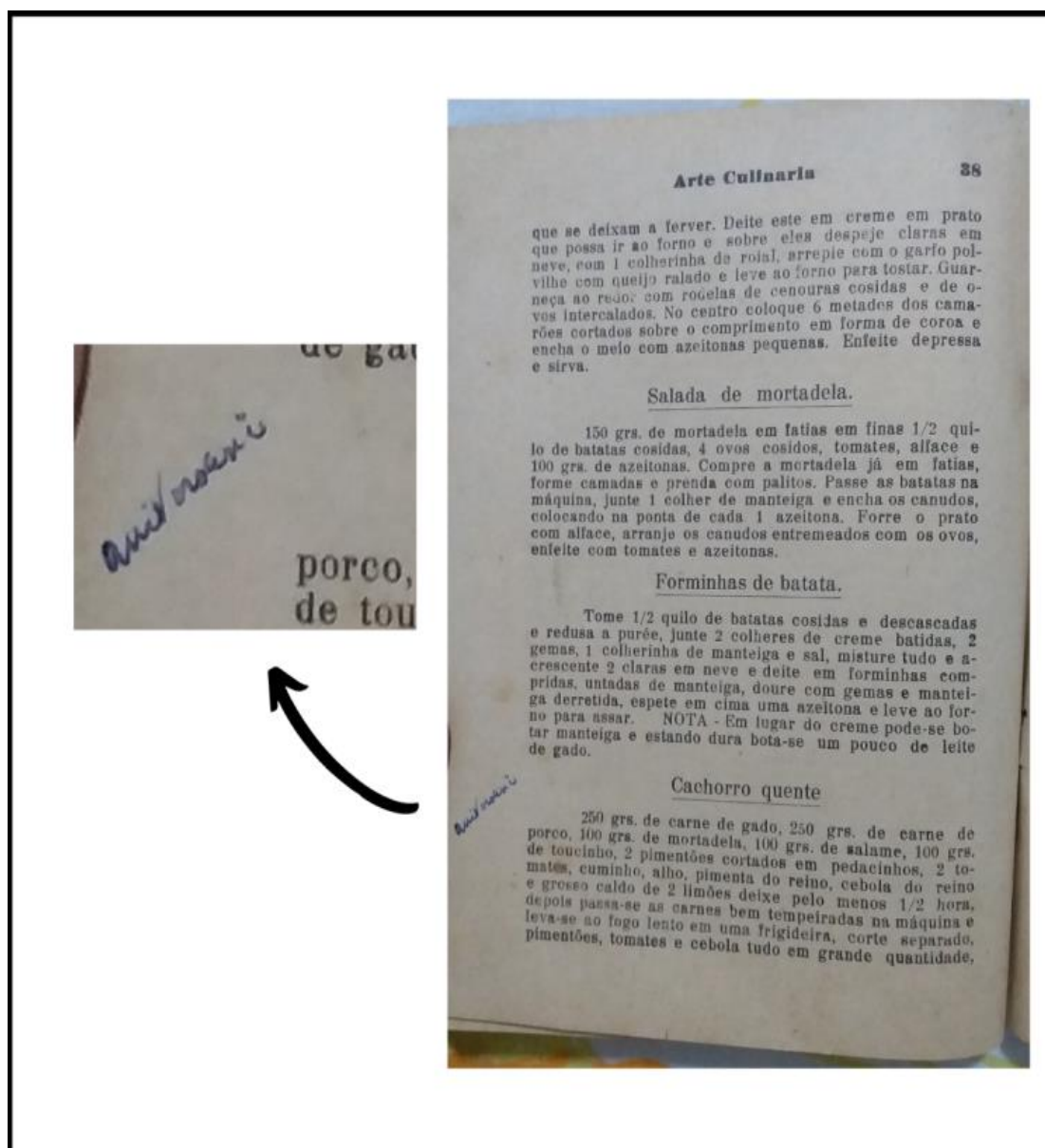
Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

De acordo com os dados da Nestlé divulgados em 2020, o Brasil é o maior consumidor de leite condensado do mundo. São sete latas de leite moça por segundo, o que dá 220 milhões de latas por ano, e isso sem contabilizar as outras marcas. O que demonstra a forte adaptação desse produto nos lares brasileiros, servindo até, como se vê na figura acima, que até a própria lata é usada como medida. E não é por acaso, pois isso foi pensado estrategicamente pela Nestlé ao sugerir que as donas de casa usassem a “medida certa” para a confecção de receitas adaptadas para isso.

Em sua dissertação, Oliveira (2013) afirma que várias mulheres aprenderam a fazer doces utilizando o produto, assimilando através de cursos de culinárias e em rótulos, revistas, folhetos impressos pela própria Nestlé e, já no final do século XX, na internet. Trata-se de um *case de marketing* dentro da própria empresa, constituindo-se um modelo isolado. E assim a empresa começa a fazer parte da maioria dos lares, influenciando na alimentação de muitas famílias no Brasil.

Na figura a seguir, tem-se a marcação de uma receita para aniversário. Não temos clareza se é para o próprio aniversário da cozinheira, de um parente ou de alguma encomenda. Trata-se de uma receita de cachorro-quente, que se tornou um petisco característico das festas infantis ou de adultos nos lares seridoenses e de outras partes do país. É comum fazer a carne moída, cortar a salsicha em rodela finas (para render) e colocar em pães franceses ou pães-seda e assim distribuir em bandejas grandes. Lima (2015) afirma que as receitas culinárias trazem em si muito mais que simples instruções de preparo, uma vez que oferecem a possibilidade de descobertas históricas e culturais de dadas sociedades. Através da leitura e observação desses registros, podemos decifrar códigos implícitos, como as lembranças, emoções, tradições familiares e informações que revelam práticas sociais e alimentares.

Figura 24 – Receita marcada para aniversário



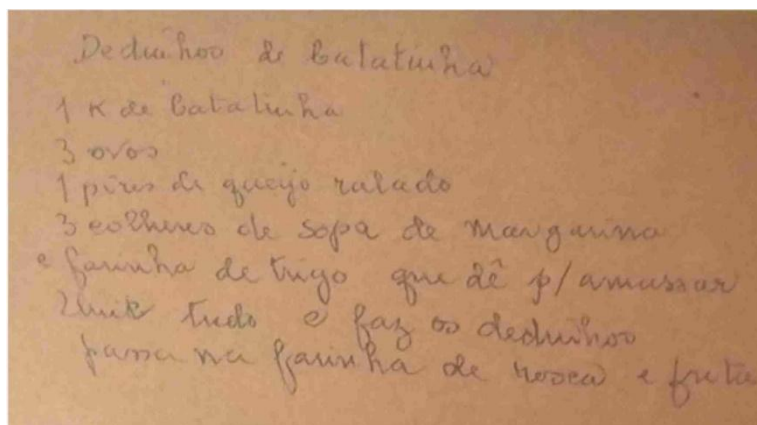
Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Outra receita que nos chamou atenção no livro de Lia Ferreira foi a intitulada “Dadinhos de batatinha”, trazendo em sua composição a margarina. Não só o caderno de Lia, como outras receitas dessa época, já contavam com a incorporação desse ingrediente com certa frequência, como as receitas das figuras 24 e 25. Anteriormente, o mais comum seria o uso da banha de porco e da manteiga, já que o acesso seria mais fácil.

Através dos relatos das(os) entrevistadas(os) e de nossa observação dos cadernos de receitas consideradas tradicionais não encontramos a incorporação de margarina nos preparos,

que foram introduzidos posteriormente com o avanço da industrialização e o fácil acesso aos ingredientes prontos ou pré-prontos vendidos em mercados e supermercados.

Figura 25 – Receita avulsa no livro de Lia Ferreira

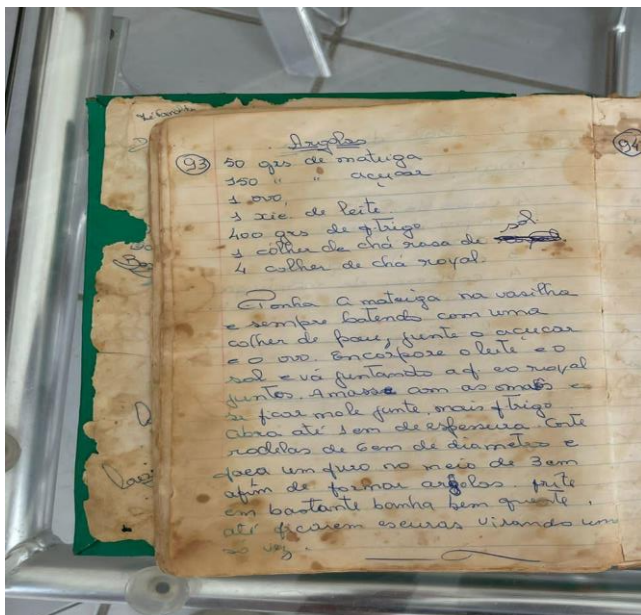


Dadinhos de batatinha

1 k de batatinha
3 ovos
1 pires de queijo ralado
3 colheres de sopa de margarina e farinha de trigo que dê para amassar
Unir tudo e faz os dadinhos
passa na farinha de rosca e frita

Fonte: Livro de receitas de Lia Ferreira, 2021.

Figura 26 – Receita de Argolas



Argolas

50grs de manteiga
150 // // açúcar
1 ovo
1 xícara de leite
400grs de f. de trigo
1 colher de chá rasa de sal
4 colheres de chá royal

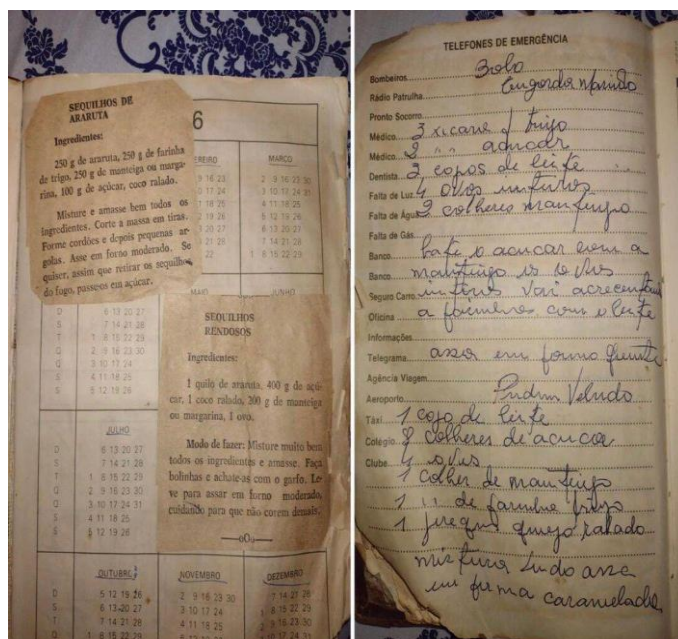
Ponha a manteiga na vasilha e sempre batendo com uma colher de pau, junte o açúcar e o ovo. Encorpore o leite e o sal e vá juntando ao Royal juntos. Amasse com as mãos e se ficar mole junte mais f. trigo. Abra até 1cm de espessura. Corte rodela de 6cm de diâmetro e faça um furo no meio de 3cm a fim de formar argolas. Frite em bastante banha bem quente até ficarem escuras, virando uma só vez.

Fonte: Caderno de receitas de Luzia Deusa.

Nas figuras 26, 27, 28 e 29 estão as receitas dos bolos produzidos por Maria Auxiliadora Moraes Marinho, conhecida pela população local como Sadora Marinho.

Observamos que predominam receitas feitas com leite e a pela introdução de milho ou derivados de milho, como o fubá. São bolos simples, feitos hoje em pouco tempo, mas que na época em que foram criados demandavam vários processos, desde a ordenha da vaca, passando pela colheita do milho, sua tritura e peneira, e esperar decantar, quando necessário. Processos que foram facilitados, na atualidade, por latas de milho, bolos prontos nas prateleiras, produção em grande escala.

Figuras 27 e 28- Bolo "engorda marido" e Pudim Veludo (1980)



Bolo engorda marido

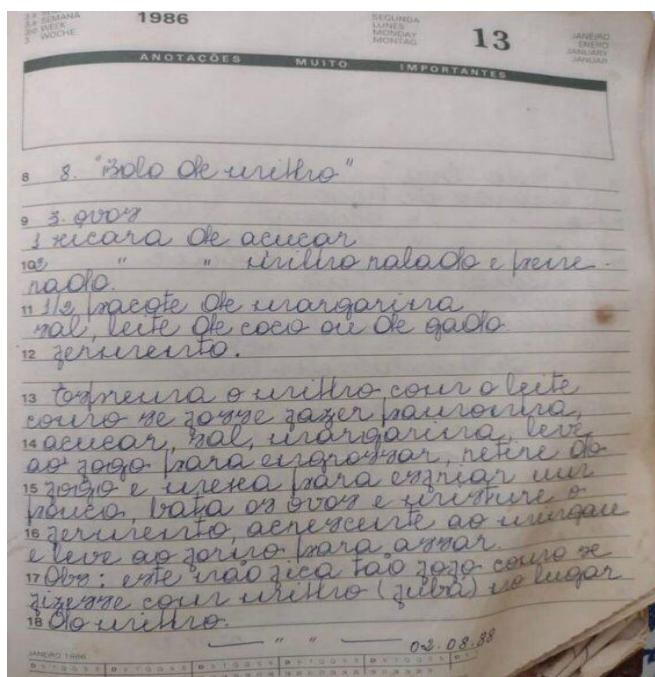
3 xícaras de trigo
2 " " açúcar
2 copos de leite
4 ovos inteiros
2 colheres manteiga
Bater o açúcar com a manteiga e os ovos inteiros vai acrescentando a farinha com o leite
Assa em forno quente

Pudim Veludo

1 copo de leite
8 colheres de açúcar
4 ovos
1 colher de manteiga
1 " de farinha trigo
1 pireques queijo ralado
Mistura tudo assa em forma caramelada

Fonte: Caderno de receitas de Maria Auxiliadora Moraes Marinho, conhecida como Sadora Marinho.

Figura 29 – Bolo de milho



Bolo de milho

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 " " milho ralado e peneirado

1/2 pacote de margarina

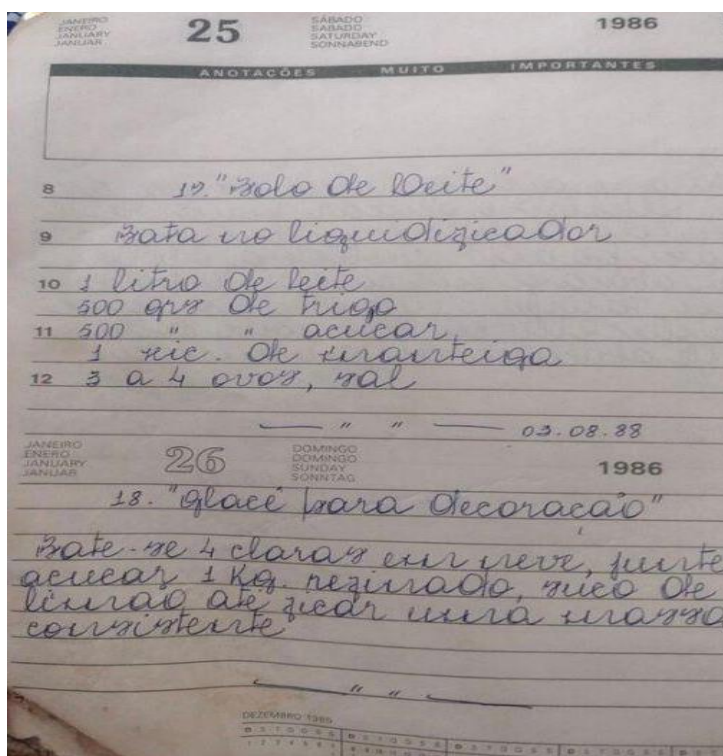
sal, leite de coco ou de gado
fermento

Esprema o milho com o leite como se fosse fazer pamonha, açúcar, sal, margarina, leve ao fogo para engrossar, retire do fogo e mexa para esfriar um pouco, bata os ovos e misture o fermento, acrescente ao mingau e leve ao forno para assar

obs: este não fica tão fofo como se fizesse com milho (fubá) no lugar do milho.

Fonte: Caderno de receitas de Sadora Marinho

Figura 30 – Bolo de leite



Bolo de leite

Bata no liquidificador

1 litro de leite

500 grs de trigo

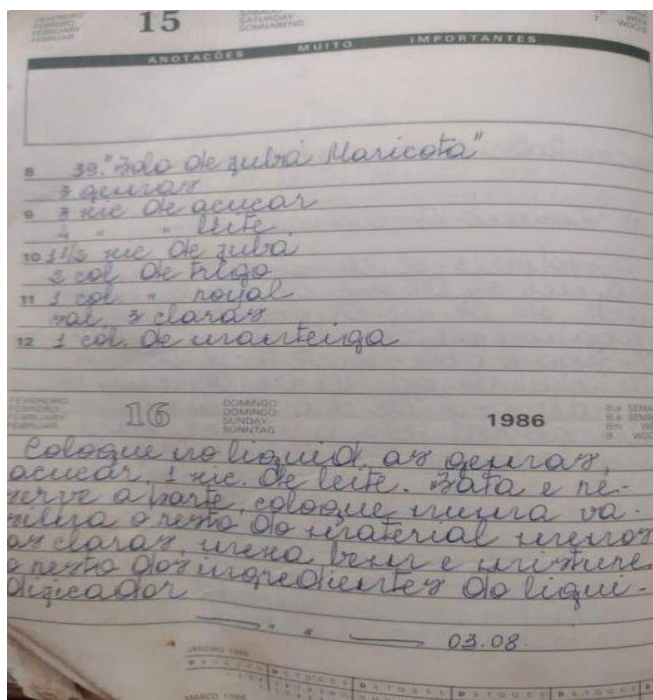
500. " " açúcar

1 xícara de manteiga

3 a 4 ovos, sal

Fonte: Caderno de receitas de Sadora Marinho.

Figura 31 – Bolo de fubá “Maricota”



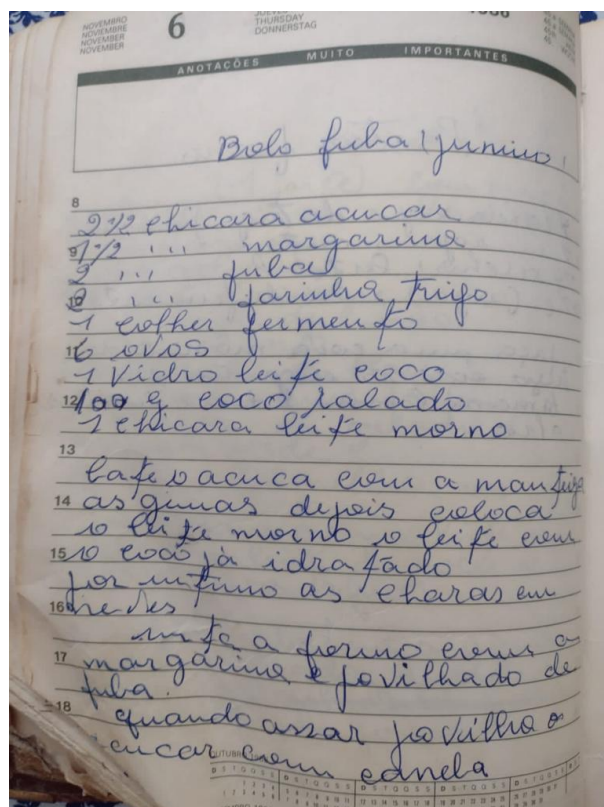
Bolo de fubá “Maricota”

3 gemas
3 xic. de açúcar
" " " leite
1/2 xic. de fubá
2 col. de trigo
1 col. " royal
sal, 3 claras
1 col. de manteiga

Coloque no liquidificador as gemas, açúcar, 1 xic. de leite. Bata e reserve à parte, coloque numa vasilha o resto do material menos as claras, mexa bem e misture o resto dos ingredientes no liquidificador

Fonte: Caderno de receitas de Sadora Marinho.

Figura 32 – Bolo de fubá junino



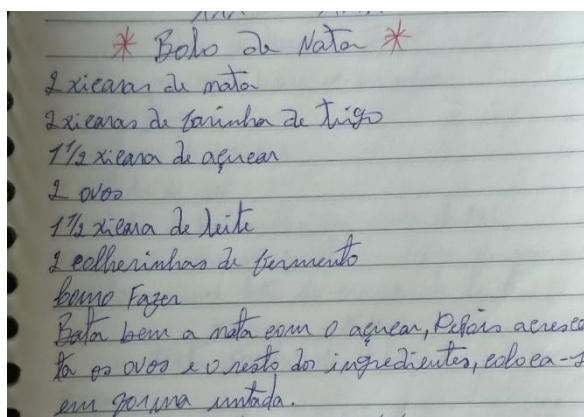
Bolo de fubá junino

2 1/2 xícara açúcar
1/2 " margarina
2 " fuba
2 " farinha trigo
1 colher fermento
6 ovos
1 vidro leite de coco
100g coco ralado
1 xícara leite morno

Bate o açúcar com a manteiga e as gemas depois coloca o leite morno o leite com o coco já hidratado por último as claras em neves untar a forma com a margarina e polvilhar de fuba Quando assar, polvilhar açúcar com canela

Fonte: Caderno de receitas de Sadora Marinho.

Figura 33 – Bolo de nata



Bolo de Nata

2 xícaras de nata
 2 xícaras de farinha de trigo
 1 1/2 de açúcar
 2 ovos
 1 1/2 de leite
 2 colherinhas de fermento

Como fazer:

Bater bem a nata com o açúcar, depois acrescenta os ovos e o resto dos ingredientes, coloca-se em forma untada.

Fonte: Caderno de receitas de Sadora Marinho.

Mintz (2001, p.21) chama a atenção para o fato de que “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”. Já a semiótica Lúcia Santaella (1986) afirma que todo e qualquer fato cultural, toda e qualquer atividade ou prática social são práticas significantes, ou seja, práticas de produção de linguagem e sentido, sendo a culinária e os cadernos de receita, portanto, um tipo de linguagem. Afinal, cozinhar é uma atividade carregada de inúmeros significados.

5 ALQUIMISTAS DO SABOR, PRÁTICAS ALIMENTARES, HIERARQUIAS E SEUS LUGARES

A criação dos alimentos, doces e salgados, pelas mãos das(os) cozinheiras(os) do Seridó paraibano são manifestações gastronômicas de origem popular e tradicional, elaboradas na intenção de servirem para a subsistência, quer para o consumo familiar, quer para a comercialização. A confecção desses alimentos, no âmbito da produção cultural, são artefatos expressivos de um determinado grupo populacional, representativo de tradições e modos de vida. Permite às gerações anteriores a apropriação de códigos simbólicos e elementos cognitivos, de maneira que esse patrimônio cultural é atualizado conforme o interesse que gere, quer envolva relações financeiras (em restaurantes de cozinha regional, uso turístico etc.), quer razões de simples subsistência. Assim, tratamos neste setor de nossa investigação de entrevistas prestadas por cozinheiras(os) que têm a intenção de manter a memória viva das receitas produzidas há várias décadas pelas famílias da localidade em questão.

Percebemos que se as pessoas não vão para a cozinha praticar as receitas tradicionais, a tendência é que elas desapareçam e privem as novas gerações de conhecerem sabores tão simples e acolhedores como uma fornada de biscoitos feita ao final da tarde. E se tem uma coisa que os participantes desta pesquisa não querem, é que as receitas desapareçam. São comidas passadas gentil e carinhosamente para irmãs, tias, vizinhas, replicando o modo de preparo característico da família. Lutti (2023, p. 25), em suas reflexões sobre a memória e a comida, diz que cada receita parece ter um dono, não da obviedade de quem a cria, mas de quem a reproduz. A reprodução vem carregada com uma assinatura energética tão forte, que mesmo seguindo à risca a receita, sutilezas de sabor ficam evidentes ao serem feitas por pessoas diferentes.

É a convivência no cenário da cozinha, conforme Santos (2005), que faz prevalecer a arte de elaborar alimentos, dando-lhes sabor, sentido e, com isso, a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. No interior da cozinha as relações de gênero, geração, distribuição de atividades traduzem a relação com o mundo, e por isso são espaços de relações sociais, sendo a mesa construtora dos rituais de comensalidade. A cozinha, portanto, é um espelho da sociedade, e pode ser chamada de cozinhas (no plural), pois mudam, transformam-se de acordo com as influências e os intercâmbios entre as populações. Então, o que seria para nós a identidade das(os) cozinheiras(os) do Seridó

paraibano? No caso das(os) participantes desta pesquisa, o que se identifica não é somente a discriminação, a pobreza, a falta de recursos, mas também, e sobretudo, a resistência, os desejos, as realizações pessoais. Esta identidade permite reunir um conjunto de referências individuais que se tornaram mais aparentes pelas observações *in loco* e das entrevistas realizadas com as(os) cozinheiras(os).

5.1 SAÚDE SANTIAGO – Filhós (SANTA LUZIA)

Aos 65 anos de idade, Saúde Santiago tem aproximadamente 1,70m de altura. Sua pele é branca, cabelos lisos e escuros com poucos fios brancos, rosto longilíneo e olhos castanhos, escondidos por trás de óculos com armação preta. É falante, inspira confiança em suas palavras e, entre um assunto e outro, solta gargalhadas que reverberam felicidade pelo ambiente. Saúde é uma exímia cozinheira, entende como ninguém a laboriosa função junto ao fogão e com toda disponibilidade nos ensinou a fazer o filhós, um prato típico, acolhedor e saboroso para quem tem a sorte de experimentar.

A cozinheira nasceu na área rural, trabalhou junto com a família, principalmente das mulheres, no cultivo de alimento e na criação de gado. Uma de suas funções era ajudar a tirar leite das vacas com o objetivo de produzir queijo, doce de leite, arroz de leite, milho com leite para consumo próprio e também para vender na área urbana. Outra fonte de renda era o algodão mocó, que posteriormente seria pesado e vendido para comprar itens básicos de sobrevivência.

Em trecho do livro de Cascudo (2016), encontramos esta primorosa e elegante descrição do filhós e dos vínculos que promove:

A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conservas, motivando convívios, era inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se. Surgia agora nas mesas a sedução dos bolos e massas douradas, recobertos pelas camadas de ovos batidos, folhados, fartéis, beilhões, **filhós**, sonhos. Enfeita-os os cheiros insubstituíveis, saudades portuguesas, hortelã, erva-doce, o raro “cravo-da-índia” (*Eugenia caryophyllata*), a folha verde do alecrim mimoso. Canela. Desde as primeiras horas no Brasil a portuguesa incluiu as frutas da terra na igualdade útil dos sabores tradicionais em Portugal” (CASCUDO, 2016, p. 285. Grifo nosso).

Trata-se, como discorre Câmara Cascudo, de um doce de origem portuguesa, feito com farinha e ovos, por vezes com raspas de laranja, frita em gordura. É conhecido também por “velhoz” ou simplesmente “fritos” ou “bolos fritos”. Dona Saúde relata que os bolinhos

podem ser polvilhados de açúcar e canela, levar queijo ou manteiga na massa, mas o tradicional que surgiu no Seridó sempre foi feito de forma bem simples. Observamos, então, que cada família tem a sua receita, seu modo de preparo e obtém como resultado final bolinhas fritas em mel de rapadura. A rapadura pode ser clara ou escura, assim como os ingredientes dos bolinhos podem passar pela mistura de farinhas, sendo as mais comuns a de trigo ou de milho.

Saúde: Minhas irmãs, que não moram aqui, quando vêm... querem cada uma se meter na receita, dizem assim: “bora envenenar”. (fala isso enquanto mexe com o braço direito e segura a bacia com o braço esquerdo). Querem botar queijo, manteiga, essas coisas, que elas dizem que fica com mais sabor a massa... eu mesma gosto do tradicional, ou como meu menino diz “na vera”, ou de verdade. Então toda vez é uma briga pra ser do jeito de uma ou de outra.

As suas irmãs, que residem fora do Seridó, querem incluir outros ingredientes, todavia a cozinheira persiste na tradição, fazendo as comidas da forma que aprendeu com suas antecessoras na cozinha. Ela procura, apesar dos “pitacos” das irmãs, manter o aprendizado colhido da tradição seridoense, e assegura que a massa tradicional é mais gostosa do que as que têm o acréscimo de alimentos industrializados.

Estamos na cozinha. Saúde abre o armário, tira uma colher de pau e uma bacia de plástico e a põe sobre a mesa. Nós observamos o balé que executa entre a mesa, a geladeira, o armário, o fogão, a rodopiar, rapidamente, para aplicar os ingredientes e mexê-los ao mesmo tempo, no aparente caos da transformação da matéria prima.

Primeiro, ela separa todos os ingredientes para não esquecer de acrescentar algum durante o preparo. Antes de começar a juntar os alimentos dentro da bacia de plástico, ela lembra como se fazia antigamente. As panelas eram de barro, pesadas, as mulheres apoiavam na barriga com uma mão e mexiam com a colher de pau na outra. Dependendo do tipo de comida, passavam horas naquele movimento para que saísse tudo como planejado. De tanta demora em cada preparo, elas acabavam se juntando na cozinha e passando longas horas; uma observava o trabalho da outra, trocavam as funções e, ao final, todas faziam um pouco de cada coisa e aprendiam ou aperfeiçoavam as etapas. Habilidades, essas, que eram adquiridas com a prática e com a participação no trabalho árduo para a confecção de comida, em sua maioria para muitas pessoas, pois era comum as famílias numerosas.

Para Saúde Santiago, a receita de filhós era uma das especialidades de sua mãe. O modo de fazer, a organização dos utensílios e o preparo dos ingredientes para a elaboração do prato, foram observados por ela para sair do jeito que sempre gostou, desde a infância. Ao degustar, e também ao servir outras pessoas, imediatamente afloram as lembranças de bons momentos vividos na cozinha, escutando cada detalhe pela voz de sua avó, do balanço da saia

por suas mãos pequenas, pedindo para ajudar em algo que ainda não sabia como. Memórias gostosas que fazem Saúde abrir o sorriso. Suas palavras vêm impregnadas de saudade dos momentos vividos; reminiscências de um passado cheio de cheiros, sabores e afetos, que trazem as receitas e os “modos de fazer” de sua família.

Quadro 5 – Filhós de Maria Saúde Santiago

Ingredientes:	Modo de preparo:
3 xícaras de farinha de trigo 3 xícaras de fubá 3 ovos inteiros 1 pitada de sal 1 colher de fermento 1 rapadura pequena 1 xícara de água	1. Misturar a farinha de trigo, fubá, sal e o fermento. 2. Colocar a água para ferver e adicionar bem devagar, até a massa ficar úmida e firme. 3. Juntar os ovos já batidos, a pitada de sal e mexer bem. 4. Por fim, fazer as bolinhas e fritar em óleo bem quente. - Sugestão: servir com mel de rapadura. (Derreter a rapadura em água até ficar em consistência de mel).

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

A receita de filhós, de Saúde Santiago, exhibe a singeleza dos ingredientes e a facilidade do preparo do saboroso doce, que há anos faz a alegria dos familiares. O mel de abelha, presente na receita portuguesa e mais difícil de se obter, é substituído pela rapadura, guloseima muito comum no Nordeste. Câmara Cascudo (2016) adverte que é preciso incluir açúcar entre os alimentos e “gulodices”. Então, a partir dos engenhos, a primeira teria sido a rapadura, popular, “raspadura”, com maior apuro ortográfico. Depois do mel e caldo de cana. Da garapa de mel, vinda das borras, inicial da cachaça.

Figura 34 – Sequência do preparo do Filhós



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Percebemos que a receita de filhós é algo tradicional do Seridó, que sofre alterações em sua composição conforme mudem as cozinhas e as cozinheiras. Algumas pessoas fazem apenas com farinha, outras acrescentam o fubá, outras usam tubérculos como batata doce. Então, os processos das receitas seguem caminhos distintos, mas, ao final, possuem o mesmo formato de apresentação e texturas parecidas. Para Rommeryto (2022),

o que é muito interessante de você identificar no meio de tudo isso é o filhós porque ela é uma comida eminentemente da região. E ela é feita tanto de batata doce, quanto de milho... e também de farinha de trigo. Então, uma mesma comida é feita de diversas formas tendo completamente a mesma receita. Não é feita com leite, é feito com água, aí tem gente que mistura água quente com água fria e cada um tem um jeito de fazer, por exemplo, a minha avó tinha um jeito, mas ela também fazia com batata doce e milho, misturando com a farinha, tem gente que só faz com farinha. Então, é um jeito diferente de fazer que é herdado deles porque aqui a gente tem os tubérculos, o milho...

5.3 MARIA GORETE- POLENTA, FILHÓS E ARROZ DE LEITE (SANTA LUZIA)

Maria Gorete, aos 54 anos de idade, esbanja disposição e bom humor. Pequena no tamanho, com seus 1,55 de altura (diante de um tamanco que ajuda a ganhar alguns centímetros), pele branca com rugas que marcam o tempo de trabalho como merendeira na Escola quilombola Arlindo Bento de Moraes. São 18 anos servindo estudantes e profissionais que atuam neste espaço educacional. Seus cabelos pretos, pintados impecavelmente e olhos castanhos vibrantes acobertados em óculos de armação dourada, configuram as expressões marcadas por um sorriso prestes a recepcionar quem chega pedindo algo, principalmente se for um gole do seu café.

Achamos curioso que ao perguntarmos o seu nome, logo respondeu “Gorete merendeira, que vem antes de Gorete Martins”, isso nos fez perceber o amor que tem pelo trabalho que executa e o quanto gosta de estar naquele ambiente, cuidando de todos através de sua comida, que nutre e abraça a tantos.

A princípio, vimos uma senhora simpática, disponível, trajando uma camisa da escola quilombola. Na estampa tem o perfil de uma mulher negra com turbante colorido. Faz questão de usar, não é obrigatório. As suas vestes simples, uma calça jeans azul, com corte reto e um tamanco bege, aparentemente confortável, para aguentar as várias horas de trabalho em pé na cozinha.

Com pouco tempo de conversa na sala da coordenadora pedagógica, Gorete logo nos oferece uma sopa de legumes sem carne. Essa sopa faz parte do cardápio da merenda escolar e tanto os estudantes, quanto os funcionários a comem. São poucos os ingredientes que ela tem disponível na copa da cozinha, mas tornou-se capaz de criar grandes refeições através de seus estudos e curiosidade em relação a alimentação, dando ênfase ao aproveitamento de alimentos.

De acordo com a Coordenadora pedagógica Auxiliadora Cartaxo, a maior qualidade de Gorete enquanto merendeira é o poder de reinventar.

Tem uma coisa que eu acho interessante em Gorete... se tu chegar para fazer um lanche e só tem bolacha cream cracker (fala enquanto come a sopa, com voz mansa e olhando para baixo com a colher), ela não leva a bolacha *Cream Craker* normal... ela tem que fazer a diferença...eu conheci pela mão de Gorete em Santa Luzia, a bolacha *Cream Cracker* passada na manteiga.

Enquanto Auxiliadora contava sobre sua história de vida e soltava elogios à Gorete, ela estava organizando uma bandeja para levar até a sala em que estávamos. De repente, nossa

conversa é atrapalhada por uma voz alta, mostrando a sopa e que estava quente. Na bandeja de plástico marrom clara, colocada sobre a mesa da coordenadora, estava uma tigela de vidro bem resistente, uma concha de inox e três pratos “*duralex*” de vidro com talheres. Aquela montagem, mesmo que simples em primeiro olhar, mostrava que a cozinheira tinha se preocupado em pegar os melhores utensílios que encontrou para nos servirmos. Um ato de carinho e generosidade encontrado em muitos lares daquela pequena cidade.

É comum encontrarmos pessoas dispostas a nos oferecerem algo. Tornou-se um hábito cultural que demonstra hospitalidade. Então Gorete estava ali, falante, sentada em um banquinho de madeira, observando todos comerem e à espera de um *feedback* de sua comida. Foi só elogio, com arroz e legumes fez uma sopa inesquecível, digna de restaurante. Descobrimos também que tem um filho e uma neta que não comem carne, são vegetarianos, então ela teve que fazer adaptações e construções de sabores para que eles tivessem uma alimentação mais equilibrada nos últimos anos.

A vida inteira foi dentro da cozinha, com seus familiares, trabalhando em “casa de família” como é costume falar, cozinhando para eventos e em escola, então sempre fez parte da sua vivência, lidar com refeições.

Eu aprendi a cozinhar essas comidas com minha mãe...meus avós... porque toda vida eu gostei da cozinha. Só que o povo de antigamente dizia “olhe, essa menina aqui perto dessa panela VAI SE QUEIMAR. E eu toda vida fui curiosa. Aí eu ficava... minha mãe teve muito filho, então eu ficava ajudando ela, fazendo. E dizia: mainha, como faz mel com rapadura? Ela fazia “minha filha você faz o mel quando a rapadura derreter e coa para tirar qualquer coisa que tiver e você bota para dar o ponto”. E como é que dá o ponto? Ela diz “Você levanta assim com a colher (faz o gesto de uma colher derramando) aí ele demora a pingar”. Aí eu fiquei, trabalhei em casa de família... e eu botei isso na minha cabeça. Quando eu quiser fazer uma coisa, eu procurar fazer, entendeu?... Eu cozinho, né? Eu trabalhei num *buffet*, eu faço comida para eventos e eu trabalho aqui na escola. Eu gosto muito de cozinhar, eu tenho cinco certificados de culinária e três de reciclagem de alimentos, aquilo que você aproveita. Como o abacaxi... o abacaxi tem três utilidades, tem a casca, a polpa e tem o talo. Ali você pode usar a casca para fazer um suco, um bolo...a banana, o bolo de banana, da casca. O maracujá, tem a casca que pode fazer uma farinha para o diabético usar... torra a casca e pisa ela, passa no liquidificador para o diabético.

A primeira comida que Gorete nos fez, remetendo aos tempos antigos, do jeito como aprendeu a cozinhar com seus familiares, foi a polenta doce. É uma refeição que se mantém como tradição na escola Arlindo Bento, faz parte do cardápio da merenda escolar e é apreciada pela maioria dos estudantes e funcionários que trabalham no local.

Ao entrarmos na cozinha da escola, logo fomos apresentadas aos utensílios usados no dia a dia, o local de produção das comidas e a área de serviço. Cada etapa do processo é pensada antecipadamente pela cozinheira, do tamanho da panela que será usada até onde irá servir o alimento para os estudantes e funcionários que fazem suas refeições diariamente

naquele espaço. Em suas palavras, forma de preparo, maneira de servir, vem acompanhada de cuidado, de prazer e de conforto para a alma de cada um que terá acesso aquela comida.

Quadro 6 – Polenta doce

Ingredientes:	Modo de preparo:
5 litros de água 1/2 kg de açúcar 1 colher de chá de sal 2 litros de leite 300g de gordura 3 kg de farinha de milho	1. Colocar água para ferver, adicionar açúcar e sal; 2. Acrescentar o leite; 3. Adicionar a gordura, 4. Por fim, adicionar a farinha de milho e mexer até engrossar, chegando ao ponto. Quando esfriar, a polenta ficará a ponto de cortar. Mas se comer quente, ela estará cremosa. - Sugestão: Adicionar coco, leite de coco, mel de rapadura, obtendo variações.

Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Ao falar sobre a receita e o preparo, inevitavelmente evocou lembranças de como se consumia o milho no sítio que morava com a família.

A gente moía...botava o milho...o milho era seco...aí, a gente botava o milho de molho... botava a água para ferver...aí, quando fervia, botava de molho e deixava. No outro dia, o milho tava molinho... como a gente deixa feijão... aí, no outro dia, tava molinho; aí, a gente ia moer...passava na peneira e ia colocando aqui até... não tinha esse negócio de 500 gramas, a gente ia fazendo e pronto... vai ser pra tantas pessoas? Pro povo de casa? Aí ia colocando...

Figura 35 – Sequência do preparo da Polenta doce



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Em sua infância e adolescência morou em uma área rural. Lembra-se dos tempos de escassez, de falta de energia, dos desconfortos na hora do descanso, mas também recorda o que aprendeu nas plantações, com os pés na terra, as conversas com a avó, com a mãe, as atitudes do pai e como isso reflete até hoje na educação que estabelece em sua casa.

Antigamente, como as coisas eram difíceis, não tinha carne [...] aí o doce botava açúcar ou rapadura. Mas antigamente que não tinha açúcar, a gente usava a rapadura até no café...olhe, eu tenho duas filhas. Aí, eu digo: menina, venha fazer filhós! Aí, uma diz: ave maria, mamãe, NÃ, a senhora tem muito saco... A outra diz: não, mamãe, a senhora tem muita paciência, fica aí de bolinha em bolinha até fazer tanto assim... aí, no São João, é bolo de milho, pé de moleque... elas dizem: a senhora tem muito saco, pegar essa rapadura e derreter, pegar essa rapadura e fazer essa coisa dentro, coar e ficar botando até dar o ponto de fazer esse bolo?..., mas é assim mesmo.

FILHÓS

Apresentamos anteriormente a receita de filhós feita por Maria Saúde Santiago. Mas, para Gorete, o preparo tem outra forma de fazer. Além de não levar fubá, ela faz tudo usando uma batedeira de mão, que antigamente era com um batedor de arame. Essa iguaria é bastante apreciada pelos seus conterrâneos, turistas que visitam a cidade e principalmente na época do Carnaval. Nesse período festivo, segundo a cozinheira Gorete, as mulheres das famílias se reúnem para a confecção. É um momento que colocam as conversas em dia na cozinha, enquanto os homens permanecem na sala conversando e esperando para comer.

Quadro 7- Filhós de Gorete

Ingredientes:	Modo de preparo:
3 ovos 1 colher de chá de sal 1 colher de sopa de gordura 4 xícaras de farinha de trigo com fermento 1 xícara de leite de gado ½ garrafa de óleo 1 rapadura preta 1 xícara de água	1. Em um recipiente, pôr os ovos, bater até espumar (com ajuda de batedor ou batedeira), adicionar a colher de chá e continuar batendo até ficar esbranquiçado; 2. Adicionar a gordura; 3. Intercalar a farinha, leite, farinha e mexer até ficar homogêneo; 4. Modelar bolinhas com as mãos; 5. Fritar por imersão; 6. Fazer o mel de rapadura: rapadura e água até derreter e criar uma consistência de fita ao levantar a colher.

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

O que considera ser a melhor e mais tradicional receita do filhós foi a ensinada por sua avó, do jeito que nos explica nesta pesquisa. Segundo ela, existem variações, as pessoas colocam outros ingredientes como canela, mas o público que ela está acostumada a fazer e vender não aceitam bem essas mudanças. Pode ser que um ou outro goste, mas a maioria não.

Figura 36 – Preparo do filhós pela cozinheira Gorete Martins (parte 1)



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Assim, a cozinheira e merendeira Gorete segue com o preparo tradicional, vendendo potes de filhós de 400g por 10 reais. Ela orienta os consumidores a deixarem por até três dias na geladeira, podendo o mel separado ficar por sessenta dias. Explicou-nos o preparo,

Gorete: Aqui a gente vai começar quebrando 3 ovos nessa bacia. Quando começar a espumar (ela está segurando uma batedeira manual) aí coloca o sal. Bate até ficar esbranquiçada... (barulho de batedeira). Entendeu? Aqui só tem ovos e sal. (vai buscar um pote) ... aqui vai ter uma colher de gordura, uma colher de sopa. E aqui a farinha de trigo com fermento... “me dê aí essa colher” ... deixa eu pegar uma xícara para ficar mais fácil...para saber quanto colocar... geralmente eu boto de olho e vou mexendo, mas como você precisa da quantidade, vamos fazer assim... (coloca a farinha e mexe) ...aí entra agora o leite...outra xícara, só que agora de leite...aí aqui você vai mexendo e vai vendo... a farinha vai intercalando até ver o ponto. No caso, aqui, você vai colocar quatro xícaras de farinha e uma de leite...vai dar certo...Agora, essa massinha fica assim (levanta a colher de pau), pronta para fazer as bolinhas...

As bolinhas a que Gorete se refere são os filhós modelados. A partir da massa, com auxílio da palma das mãos, delicadamente vai enrolando até ficar “redondinha”. Para saber se a temperatura do óleo está pronta para a fritura, ela adiciona um pingüinho da massa na panela com óleo.

Figura 37 – Preparo do filhós pela cozinheira Gorete Martins (parte 2)



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Quando esse pouco de massa estiver dourado, significa que já chegou a hora de começar a colocar as massas boleadas. Há também uma variação entre a “massa fechada” e a “massa aberta”. Na aberta, coloca a massa na panela diretamente da colher, deixando inflar sem formato definido, já a fechada passa pelo processo de boleamento, inflando em formato redondo e mais proporcional. Em período de carnaval, chega a “desmanchar” mais de dez quilos de farinha para atender a clientela da cidade. Quando questionei sobre o formato que achava melhor, ela responde,

Aí você vê a diferença dos dois, da aberta e da fechada... a fechada eu acho que fica melhor porque o óleo sela, fica mais sequinho. (começa a tirar as bolinhas e colocar em prato com papel toalha) ... fica modelado, a apresentação na mesa, com o mel de rapadura fica mais bonita. Eu tenho uma amiga de João Pessoa que se ela vem pra cá e passa oito dias aqui, são oito dias comendo isso... (continua tirando as bolinhas) ... o fogo tem que ser moderado, porque se esquentar demais ele fica escurinho, aí não fica tão bom, tem que baixar o fogo... esse aqui é muito alto então num instante fica pronto...

Para servir, pode separar as bolinhas fritas e o mel de rapadura, ou pôr os dois juntos. O mais comum é servir separado, pois quem come colocará a quantidade de mel de rapadura

que achar necessário para o paladar. Segundo a cozinheira, alguns preferem colocar mais, gostam de algo mais doce, outros irão pôr menos, então depende de quem vai comer.

ARROZ DE LEITE DA TERRA

Além da receita de polenta e de filhós, Gorete se comprometeu a fazer o arroz de leite usando o “arroz da terra” e leite de gado. Os ingredientes foram produzidos na localidade, tornando ainda mais especial a refeição feita por suas mãos hábeis. Em nossas pesquisas identificamos que a introdução desse arroz se deu pelos colonizadores portugueses e até hoje é bastante produzida no Vale do Piancó e na Várzea do Rio do Peixe, localizados na Paraíba.

Estima-se que o arroz vermelho tenha sido introduzido no Brasil pelo colonizador português no século XVI, na Bahia, e continua sendo plantado na região da Chapada Diamantina (município de Mucugê) e de Senhor do Bonfim (município de Campo Formoso). Durante os séculos XVII a XIX, a cultura se expandiu pelo Maranhão, trazido pelos açorianos e ficando conhecido como “arroz da terra” ou “arroz de Veneza”. Documentos da época destacam a fácil adaptação nas várzeas e em solos pouco propícios e a facilidade de descascar. (BARROS, 2020, p.11)

Para a cozinheira, o sabor e a confecção desse arroz têm sabor todo especial. Em sua família ainda é bastante consumido com carne de sol, carne de panela, galinha guisada, com queijo de coalho, misturado com feijão e com outros acompanhamentos. No dia a dia ou em festividades, não pode faltar.

Quadro 8 -ARROZ DE LEITE

Ingredientes:	Modo de preparo:
2 xícaras de arroz da terra 1 colher de chá de sal 1 litro de leite de gado 4 xícaras de água	1. Lavar o arroz e cozinhar com água, normalmente; 2. Depois de escorrer, colocar o leite e o sal e mexer; 3. Quando estiver quase seco, diminuir o fogo e mexer para observar se está pregando no fundo da panela; 4. Deixar com aspecto “ligado”, um pouco mole; - Sugestão: pode ser acompanhado com feijão, carnes, purê, batata doce, entre outros.

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Em sua explicação percebemos que nos tempos antigos, demandava-se tempo maior no preparo das refeições. Não existia as facilidades que encontramos com os avanços tecnológicos voltados para o ramo alimentício. As pessoas tinham a necessidade de plantar, colher, descascar, pilar, e depois de muitos processos, ter a refeição pronta.

Esse arroz de leite é só arroz, leite e sal, só. Esse arroz a gente, antigamente, plantava, colhia ele na vagem e pilava no pilão. Era um pendãozinho assim... aí a gente tirava e botava para secar e ia pilar no pilão, aí sacodia de uma vasilha pra outra para a palha cair...por isso que chamava arroz da terra, porque antigamente deixava secar em cima da palha no chão, o pendãozinho dele... aí pronto... (Chama para ver a panela).

Figura 38 – Sequência do preparo do arroz de leite com arroz da terra



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

No Seridó, a comida em grande parte é elaborada “no olho” e transmitida mais pela tradição oral do que por receitas escritas nas quais os ingredientes são em geral quantificados e padronizados. Com o auxílio das (os) cozinheiras (os) foi possível padronizar as receitas aqui registradas. São receitas que retratam o tempo e a cultura a que pertencem.

Ao analisarmos os ingredientes percebemos que são considerados locais, refletindo uma comida simples e autêntica, como o próprio seridoense. Os pratos são apresentados na

forma que eram preparados no âmbito familiar – espaço onde são primeiramente legitimadas – tanto na casa, quanto na vizinhança e cidades próximas.

Isso também significa que as narrativas sofrem alterações consideráveis de interpretação através do tempo. Por exemplo, ao executar, nos dias atuais, uma receita passada por várias gerações pode apresentar algumas dificuldades. A princípio, os ingredientes sofrem adaptações de acordo com a disponibilidade, como a banha de porco substituída pelo óleo industrializado. Na mesma medida, os utensílios e equipamentos passaram por mudanças tecnológicas como a bacia de plástico colocada no lugar da panela de barro e, também, as preferências de paladar que estão fortemente associadas ao tempo e à cultura.

5.4 DAMIÃO SILVA- CHOURIÇO (SANTA LUZIA)

Damião Silva, 72 anos de idade, possui rosto sisudo que não condiz com o seu jeito manso e acolhedor. De estatura mediana, 1,65 de altura, pele negra, ostenta um bigode grisalho (bem aparado) e olhos claros, azuis. Rugas e mãos ásperas entregam o quanto já trabalhou “pesado”, de forma braçal, ao longo da vida. Quando o encontramos, estava usando uma camisa de botão entreaberta, em tom cinza, mostrando parte do peitoral, bermuda jeans e sandália na cor azul.

Com um jeito acolhedor, logo nos convidou para conhecer seu quintal, e foi nos guiando até os fundos da casa, local que acontece a produção do chouriço. Entre os diferentes doces encontrados e consumidos no Seridó paraibano, está o chouriço, feito com banha e sangue de porco, farinha de mandioca, rapadura, leite de coco, castanha de caju, água, especiarias (cravo, gengibre, canela, erva-doce, pimenta-do-reino. Normalmente, a feitura desse doce requer um saber-fazer especializado, dominado por mulheres. Neste caso, Damião herda de sua mãe o modo de fazer, que necessita de longas horas de cozimento e envolvimento de membros da família e vizinhança. Fazer o chouriço ainda é hoje um evento, uma manifestação gastronômica, que evidencia questões, fundamentalmente, de ordem simbólica e social.

Ao chegarmos no quintal, logo avistamos os doces que estavam dispostos em uma mesa retangular, com a base em papelão e cobertos por um único pano grande e colorido. Pelas contas, são 140 potes contendo 1,400 kg de doce de chouriço. A grande quantidade, Damião justifica, pelo longo processo que é submetido em seu cozimento, que passa mais de 9 horas para dar o ponto ideal para consumo.

Cada unidade do doce é vendida por 30 reais. Assim que fica pronto, Damião contacta os responsáveis pela rádio “Vale do Sabugi - 102.5” para começar as vendas. Pelo tempo de trabalho que demanda a produção do chouriço, ele prefere determinar a quantidade de vezes que fará ao ano, e de acordo com a demanda dos clientes fiéis. Geralmente o doce é produzido no início, meio e final do ano. Caso apareça algum pedido especial, em grande quantidade, Damião abre exceção.

A produção dessa iguaria e de algumas outras, como o bolo de milho e o pé de moleque, trazem lembranças da sua mãe na cozinha. Severina Augusta da Silva, mais conhecida como Moça de Luca, deixa para a família, o legado das comidas tradicionais, dos doces, que até hoje são reproduzidos de acordo com os ingredientes e modo de fazer da exímia cozinheira.

[...] minha mãe quando era viva, ela tinha um café na rua, no *mercado velho*, aí fazia o chouriço e levava pra rua pra vender e quando sobrava botava um balaio desse de cipó na cabeça (fez o gesto do cipó na cabeça) e saía batendo essa rua toda pra vender. Aí pronto, ficou o chouriço de Moça de Luca. E só aprendeu eu. (SILVA, 2022, p. 1)

Os olhos de Damião enchem-se de lágrimas ao lembrar dos ensinamentos de sua mãe. Relata como ela gostava de cozinhar, principalmente para a família inteira. Quando era época de fartura na mesa, reunia a todos para confraternizar, cozinhar todos juntos, conversar em torno dos alimentos, essas são lembranças felizes para ele. Na década de 1960, ao lado do antigo mercado público, Moça de Luca vendia comidas típicas, como bode guisado, buchada, pé de moleque, entre outros quitutes.

Além dos doces, Damião não consegue se desfazer de alguns objetos dos seus pais. Como o caixote de madeira com ferramentas, feito pelas mãos do seu pai, e uma chaleira de alumínio da década de 1950, muito usada pela sua mãe para fazer o café para casa e o de levar para vender. Ele fala que aqueles objetos são tão valiosos, que não há dinheiro que os pague.

Figura 39 – Chaleira da década de 1950



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Na feira livre, que funciona aos sábados pela manhã, Damião compra as especiarias que serão utilizadas na produção do chouriço. Em seguida, vai até um marchante e recolhe o sangue do porco, esse ingrediente é obrigatório para a feitura do doce. Antigamente, na época que sua mãe era responsável pelos doces, havia criação de porco na propriedade da família, mas hoje, por praticidade ele prefere pegar no açougue. Para ele, o importante é manter o modo de preparo, que foi passado pela oralidade e gestos de sua mãe.

O chouriço do Seridó torna-se uma comida marcadora de identidade: produzir e comer esse doce significa o pertencimento do seridoense a uma cozinha, a uma cultura, a um grupo social, a uma região. Nos estudos de Cascudo (2004), o chouriço é observado como uma extensão da cozinha portuguesa no Nordeste brasileiro. Já em Freyre (1997), é visto como um doce que expressa o pensamento mestiço, símbolo de uma sociedade que possui hábitos alimentares adocicados, em virtude da expansão do açúcar.

Quadro 9 - Chouriço

Ingredientes:	Modo de preparo:
11kg de farinha 11kg de mel de rapadura 11 litros de sangue de porco 11kg de farinha de mandioca 11 litros de banha de porco Água (quanto bastar) Especiarias (cravo, canela, erva doce, gengelim, pimenta-do-reino, gengibre)	1. Moer as especiarias e reservar; 2. Peneirar a farinha de mandioca, passar para uma panela grande e hidratar com água, para virar uma pasta; 3. Triturar a castanha de caju, acrescentar e mexer; 4. Adicionar o sangue de porco e mexer; 5. Enquanto isso, colocar a banha de porco para derreter, em panela a parte; 6. Colocar as especiarias; 7. Colocar a rapadura derretida em água e mexe bem para não "embolar"; 8. Adicionar a banha de porco líquida; 9. Continuar mexendo, não pode parar, até chegar ao ponto desejado. • Observação: o ponto é dado quando se pinga na panela e o doce não se espalha, mantém o formato.

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

O preparo da iguaria começa com o cozinheiro triturando as especiarias em um moinho, bem antigo. Pelo utensílio, passa a canela, o cravo, a erva doce, o gergelim, a pimenta-do-reino e o gengibre seco. Em seguida, Damião começa a adicionar no tacho grande: o sangue de porco, a rapadura, a farinha de mandioca, e a banha de porco. São muitas horas mexendo o tacho para que chegue ao resultado final. Geralmente envolve-se familiares e vizinhos para ajudar nessa missão, que é árdua, mas gera um resultado satisfatório ao final do preparo do doce.

5.5 DEUMA OLEGÁRIO - GALINHA DE CAPOEIRA (SANTA LUZIA)

Deuma Olegário, aos 60 anos de idade, transparece calma, serenidade e timidez. Ela possui pele branca, olhos “fechadinhos” que junto ao movimento da boca, sorriem. Aproximadamente 1,5 metros, cabelos presos em ambiente de trabalho, mas fora dele, costuma soltar. Tem mãos bem cuidadas, mesmo com o trabalho com as colheitas de alimentos em seu sítio, produção diária das comidas do restaurante e também o serviço à mesa. Aliás, recepciona com grande alegria os clientes que chegam até o seu estabelecimento.

O restaurante *Sabor da Serra* fica localizado na Comunidade Rural do Pinga, no topo da serra em Santa Luzia. A dificuldade para chegar até lá, de acordo com a cozinheira, já foi pior. Atualmente tem placas de localização (13km, 05 km, 500m) para facilitar a chegada dos clientes, mas mesmo com esse direcionamento há reclamações do desgaste para abrir e fechar as porteiças que estão pelo caminho, o subir das curvas na estrada de terra junto às torres eólicas, e a alta temperatura para quem não está habituado com o clima. Porém, mesmo com essas intempéries, o restaurante é bastante requisitado, com encomendas em dias de semana e reservas de mesa aos finais de semana.

Quadro 10 – Galinha de capoeira

Ingredientes:	Modo de preparo:
---------------	------------------

1 Galinha 1 Cebola grande ou 2 pequenas 6 dentes de Alho 1 tomate 1 Pimentão 1 colher de chá de Açafrão 1 colher de chá de Colorau 1 colher de chá de Cominho 1 colher de chá de Sal ½ colher de Pimenta-do-reino Coentro (quanto bastar) Cebolinha (quanto bastar) 5 colheres de sopa de Óleo Água (quanto bastar)	1. Começar temperando a galinha, com alho, cebola, pimentão, tomate, açafrão, colorau, cominho, sal, pimenta-do-reino, coentro e cebolinha. Deixar na geladeira de um dia para o outro, de preferência; 2. Aquecer a panela de barro e colocar óleo; 3. Acrescentar a galinha que ficou marinando, aos poucos, e acrescenta também as verduras picadas que ficam no recipiente; 4. Esperar a galinha soltar líquido próprio, formando um caldo no fundo da panela, e completar até cobri-la, com água; 5. Tampar a panela e aguardar o cozimento, por aproximadamente 2 horas, dependendo do tamanho da galinha; 6. No final do processo, colocar mais coentro e cebolinha.
--	--

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A cozinheira relata que há criação de animais, frutas, tubérculos e grãos em seu sítio, que fica próximo ao restaurante. Esses alimentos são consumidos pela família e utilizados nos pratos do estabelecimento, mas não dão conta da quantidade de pedidos que saem mensalmente. Assim, eles precisam recorrer à zona urbana para complementar essa necessidade da produção, comprando grãos, carnes, laticínios, entre outros produtos.

Delma faz questão de utilizar o que produz em suas terras, como as frutas que são usadas para fazer os doces de banana, de mamão, de leite, o queijo que vai para o rubação, etc. Existe, em seu discurso, a valorização do que é produzido na região e a preocupação no uso de alimentos ultraprocessados.

Não uso nada de sazón, caldo de galinha industrializado, nada... eu uso cebola, bastante alho, coentro, cebolinha da minha horta (virou pra mostrar onde fica), pimentão só se for da minha horta... aí eu compro os temperos na feira...açafrão, colorau, pimenta do reino... a galinha eu tempero de manhã e faço no outro dia... deixo nos temperos para ficar BEM GOSTOSA. Aí boto na geladeira, sem congelar... aí depois boto na panela e ela fica cozinhando bastante tempo, porque ela é de capoeira e são duras... outra coisa que faço aqui é o baião de dois... porque tem gente que não come carne... eu boto o queijo que produzo aqui na comunidade e quem não come carne fica satisfeito...também todo domingo eu vendo mais de 2 kg de filhós...porque é algo que é raro, é diferente. (OLEGÁRIO, 2022)

Figura 40: Galinha de capoeira preparada por Deuma Olegário.



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Os elementos do seu restaurante são pensados de acordo com a cultura local, da entrada do *Sabor da Serra* até a cozinha, a decoração é toda nordestina com utensílios, plantas, que são característicos da região. Até as louças que são usadas para apresentação dos pratos à mesa, foram pensadas para valorizar o local. Elas são produzidas pelas louceiras do Talhado de Santa Luzia. Delma relatou sobre a parceria que possui com as mulheres que fazem as peças. Também nos relatou que, ocasionalmente, quando ocorre alguma falha no processo de queima das louças, elas vendem por um valor mais baixo, dando a possibilidade de criar jarros de flores. No restaurante, existe planta por todo lado, inclusive é doado uma muda como “lembrancinha” para aqueles que consomem no local.

5.6 MARIA DAS GRAÇAS- Carne de sol (PICUÍ)

Encontramos Maria das Graças na cozinha do Restaurante e pousada Picuí, mais conhecido como “Restaurante do Naldo”. Ela possui aproximadamente 1,55m, 55 anos de idade, pele branca e bem cuidada, aparentando ser mais jovem, óculos de armação preta, costuma usar a dolmã branca com a logo do restaurante e por cima um avental preto, unhas bem aparadas, além de touca de cabelo para proteger os alimentos de contaminação. Neste

primeiro momento, de nossa observação, vimos a cozinheira "debulhando" feijão macassar, sentada em uma mesa grande (de inox), centralizada na cozinha. Muito simpática e sorridente, pediu para que sentássemos em torno da mesa para iniciar o nosso diálogo sobre a alimentação de Picuí.

O estabelecimento é considerado tradicional na cidade, por esse motivo, recebe grande circulação de visitantes que chegam até o local à procura de carne de sol. A fama da refeição é composta não só pela carne, mas também pelos acompanhamentos: feijão macassar, pirão de queijo, paçoca de carne, manteiga da terra, farofa d'água e arroz branco "solto".

Maria das Graças: A paçoquinha é feita da carne...da mesma carne de sol...porque eles têm o processo de limpeza da carne de sol, sabe? Naldo, aí ele limpa e aquela carne que ele faz a limpeza, é que a gente faz a paçoca. Ele corta a carne, deixa ela toda limpinha, deixa no molho...o molho dela é feito com três águas, a terceira já com o leite... que é o acabamento final, com leite de gado. Aí lava a carne, passa no leite, e já guarda as porções já prontas, que quando o pessoal chega a gente já bota pra assar.

Quadro 11 – Carne de sol

Ingredientes:	Modo de preparo:
1 peça de carne de sol Água (quanto bastar) Leite de gado (quanto bastar)	1. Pegar uma peça de carne com a quantidade de sal necessária para ser considerada carne de sol e tirar aparas; 2. Colocar a peça de carne de molho em água e trocar por duas vezes, por 20 minutos cada; 3. O terceiro molho será em leite de gado, mais 20 minutos para esse processo. 4. Depois, passar a peça de carne por água corrente; 5. Por fim, porcionar e guardar em refrigeração.

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Assim, a cozinheira nos ensina que primeiro a carne fica de molho em água, duas vezes, e a terceira entrada no molho é com o leite de gado. Fica cerca de 20 minutos no leite, depois lava o pedaço de carne que estava submerso e porciona para armazenar em geladeira. Essa é a forma mais atual de ser feita, antigamente como não existia eletrodomésticos, ficava ao ar livre mesmo. Além de fazer a carne na brasa, ela lembra que também assam queijo para

colocar em cima da carne, é algo apreciado e pedido por quem visita o estabelecimento. Sobre o pirão de queijo, afirma que faz com o leite de gado, e não com o de “caixinha” como já viu outros cozinheiros fazendo. Naldo, o proprietário, cria gados no sítio ao lado do restaurante, então ele vende uma parte do leite e utiliza a restante para que Maria das Graças faça as comidas, como a carne, pudim, pirão de leite, doce de leite, entre outros.

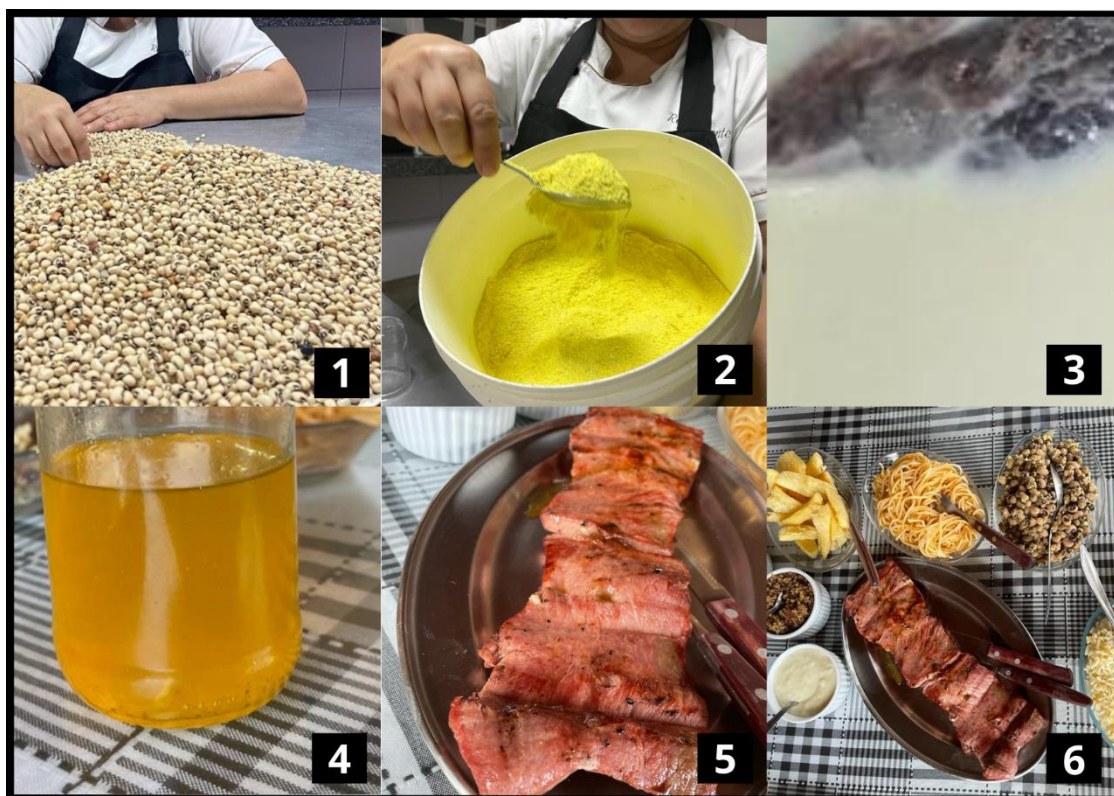
Falando sobre os doces, ela nos oferece dois tipos que foram produzidos naquela manhã: o doce de leite e o doce de goiaba. Ambos saborosos e feitos com toda a delicadeza e cuidado de uma cozinheira que ama o que faz. Para ela, não há nada melhor do que ver a satisfação no rosto das pessoas que experimentam a sua comida, aquilo faz ela ganhar o dia. É trabalhoso, demorado, às vezes aparece com queimadura, mas tudo vale a pena quando ela observa o resultado final. Em sua fala, vem lembranças da época que ajudava a sua mãe na cozinha, foi com ela que deu os primeiros passos para essa carreira, mas sempre esteve disposta a estudar e aprender cada vez mais sobre os processos que envolvem a culinária e a gastronomia.

Maria das Graças: Minha avó eu nunca tive, mas minha mãe sempre cozinhou... quando tinha casamento, comida tradicional...e eu toda vida gostei de cozinhar... eu gosto de aprender, fico observando as coisas, pesquiso... porque eu faço isso aqui porque eu gosto mesmo, de coração, eu amo cozinhar...é bom a gente fazer o que gosta. Olhe, esse docinho sou eu que faço” (coloca em potinhos, doce de leite e doce de goiaba).

O seu modo de fazer envolve aproveitar ao máximo o que os alimentos tem a oferecer. Com a nata do leite, consegue fazer a manteiga da terra, com as aparas das carnes faz a paçoca, com as frutas maduras transforma-os em doces de todo tipo, além de outros quitutes que aprendeu ao longo da sua experiência como cozinheira.

Maria das Graças: Aqui a gente faz a manteiga da terra... do leite que vem do sítio, a gente vai juntando a nata, num instante juntamos 3,4, baldes desses de margarina (aponta para o balde)...aí já dá para fazer...bato a nata no liquidificador, aí ela solta a água da manteiga...aí escorro e levo pro fogão até dar o ponto...aí ela fica bem amarelinha...faço uns 3,4 litros desse e num instante usa. A farofa e a farofinha d’água é feita com essa manteiga que eu produzo. A paçoca eu boto cebola, coentro, cebolinha, um pouquinho de farinha, manteiga e corrijo o sal...

Figura 41 – Carne de sol e acompanhamentos feitos pela cozinheira Maria das Graças



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Segundo Maria das Graças, os clientes que vão para ter uma experiência gastronômica, passam em sua cozinha para elogiar, agradecer pela comida saborosa e explicitar o desejo de voltar outras vezes ao restaurante. Alguns já levaram a carne de sol para cidades distantes, como São Paulo (SP).

Maria das Graças: Olhe, se aqui a gente faz uma mousse de maracujá não vende porque o povo não gosta...é só doce de leite, doce de goiaba e pudim que sai...as sobremesas que a gente faz aqui. Nesse restaurante o povo gosta muito do pudim de leite...e meu segredo é que eu boto dois pães dentro...gosto de fazer assim.

Observando o perfil de clientes que frequentam o restaurante, Maria das Graças chega à conclusão que as pessoas querem comer o que é tradicional, aquilo que é vendido a partir da fama da “capital da carne de sol”. A preferência dessas comidas se dá pela curiosidade daqueles que estão experimentando pela primeira vez, e pela evocação da memória dos que possuem lembranças desses preparos pelos familiares, remetendo aos tempos antigos, a cozinha da avó, da mãe, tia, vizinha.

Maria das Graças: O cardápio não muda nada. Quem vem aqui já sabe. Quando o povo vem de fora, vem com indicação de alguém...a gente trabalha com o que tem no cardápio pois não tem erro...se você fizer lasanha, macarronada, essas coisas, não vende...porque o povo gosta disso aí... Um fardo de feijão desse (aponta para o feijão que está catando), acaba ligeiro, agora o feijão carioca fica um tempão (estala

os dedos, fazendo o movimento de trás para frente, como quem diz que demora). Se um cliente chegar e pedir arrumadinho, omelete, o que pedir a gente dá um jeito e faz, mas raramente alguém pede algo diferente.

Além de trabalhar no dia a dia do restaurante, ela também faz serviços de *buffet*. Em dia de festa de casamento, comemoração de 15 anos ou festa de aniversário, as pessoas que têm melhor poder aquisitivo costumam encomendar comidas que fogem ao tradicional. Entram na lista, o *stroganoff* de carne ou frango, salada tropical, salpicão, carne ao molho, carne assada, entre outros. A cozinheira relata que antigamente, as festas tinham comidas bem diferentes, a salada era mais simples (alface, tomate e cebola), tinha arroz, macarrão, galinha guisada, bode assado, porco, carne de sol, macaxeira, batata doce, etc.

5.7 ILDA GOMES – Bolo de batata doce (PICUÍ)

No terraço de uma pequena casa de muro verde, com a frente em grade branca e com alguns produtos a venda, como *dindim*, *moreninha*, *picolé*, *cremosinho*, *paçoca doce*, *salgadinhos*, *balas*, *chocolates* e outros produtos, estava a cozinheira Ilda Gomes. Sentada em uma cadeira de balanço, vendo o movimento da rua. Algumas vizinhas passavam enquanto estávamos conversando, mas o nosso diálogo não a impedia de cumprimentar cada uma. Nota-se, em primeiro momento, que é falante e de riso fácil. Ilda possui 1,65 de altura, é parda, e gosta de usar roupas floridas, combinando com sua áurea divertida.

Ao falar sobre a infância, relatou como foi bem criada pelos pais, enfatizou várias vezes sobre isso. Caracterizando o lar que viveu a infância como alegre, tranquilo, bom e amoroso. Os avós e pais tinham boas condições financeiras, então viveu até o final da sua adolescência, antes do casamento, em uma fazenda com muitos hectares. Ela possui lembranças boas da alimentação desse pedaço de terra, principalmente as caminhadas pela horta, comendo frutinhas que eram fáceis de puxar, observando os animais crescendo e também ajudando com algumas tarefas na cozinha, pois desde cedo todos tinham que ajudar. Para a cozinheira, não existiam as facilidades que encontramos hoje para produzir uma refeição para grande quantidade de pessoas, tinha que cuidar do terreno, dos animais, alimentar, colher o que precisasse, descascar, triturar, a maioria das coisas manualmente, para enfim ter uma refeição. Então a velocidade que as coisas aconteciam eram mais devagar e cada um tinha a sua função.

Ilda Gomes: eu gosto muito de verduras, frutas, carnes. Na fazenda do meu avô tinha tudo isso... era muita graviola, muita pinha, umbu, muitos tipos de frutas diferentes...hoje só tem esses produtos químicos. Meu suco é da fruta, sempre fui criada assim...As comidas eram muito diferenciadas de hoje, não é? Era feijão, arroz, bode, galinha de capoeira... tinha um curral bem grande na frente, eu via o movimento que era para matar os animais para as pessoas da casa... eu sempre fui muito bem criada, graças a Deus.

Os trabalhadores da fazenda dos seus avós moravam lá na fazenda. Pelo relato de Ilda, acabavam se casando e ficando nas terras. Eles ajudavam na parte de colheita de tubérculos, hortaliças e, principalmente, algodão. Essa ajuda era fundamental para manter o rendimento das famílias trabalhadoras daquele espaço. Uns recebendo mais, outros menos, de acordo com a quantidade de trabalho desempenhada, pois tudo era pesado para ser remunerado.

Ilda Gomes: O café da manhã era bem cedo, por volta das 5 horas da manhã, às nove horas tinha uma refeição que é considerada por ela como uma espécie de almoço, por volta das 11 horas se almoçava de fato. Lá para as 15 horas um lanche da tarde, ela recorda com carinho de um mungunzá doce feito pela sua mãe. Às 18h tinha a última refeição e depois todos iam descansar.

Ilda nos relata que sempre gostou de cozinhar, desde a infância tinha curiosidade em entender como os ingredientes misturados formam uma comida saborosa. Mas não guardou cadernos de receitas, tudo era a base da oralidade. Juntava-se aos parentes na cozinha ou em áreas para as atividades que envolviam a alimentação, e lá ia aprendendo no tato, olfato, visão, audição e paladar, como cada coisa se encaixava, gerando o sabor característico dos quitutes da família. Para ela, não há nada melhor do que tomar um bom café coado no pano e bolo junto aqueles que gostam de “prosear”. A melhor hora do dia era quando sua mãe “passava” um café no pano e o bolo começava a “cheirar”, aquele era um momento que trazia paz.

Foi com esse aprendizado alimentar, principalmente das receitas passadas por sua mãe e suas tias maternas, que Ilda resolveu abrir um restaurante em Picuí. Seu esposo, que trabalhava como motorista de ônibus na época, acabou se juntando à cozinheira no empreendimento. O restaurante ficou aberto por algumas décadas, mas após o falecimento do marido e a idade de Ilda avançando, resolveu ficar apenas com encomendas pontuais e a venda de produtos em sua residência. Como o bolo de batata-doce que está posto no quadro a seguir.

Quadro 12 – Bolo de batata-doce

Ingredientes:	Modo de preparo:
----------------------	-------------------------

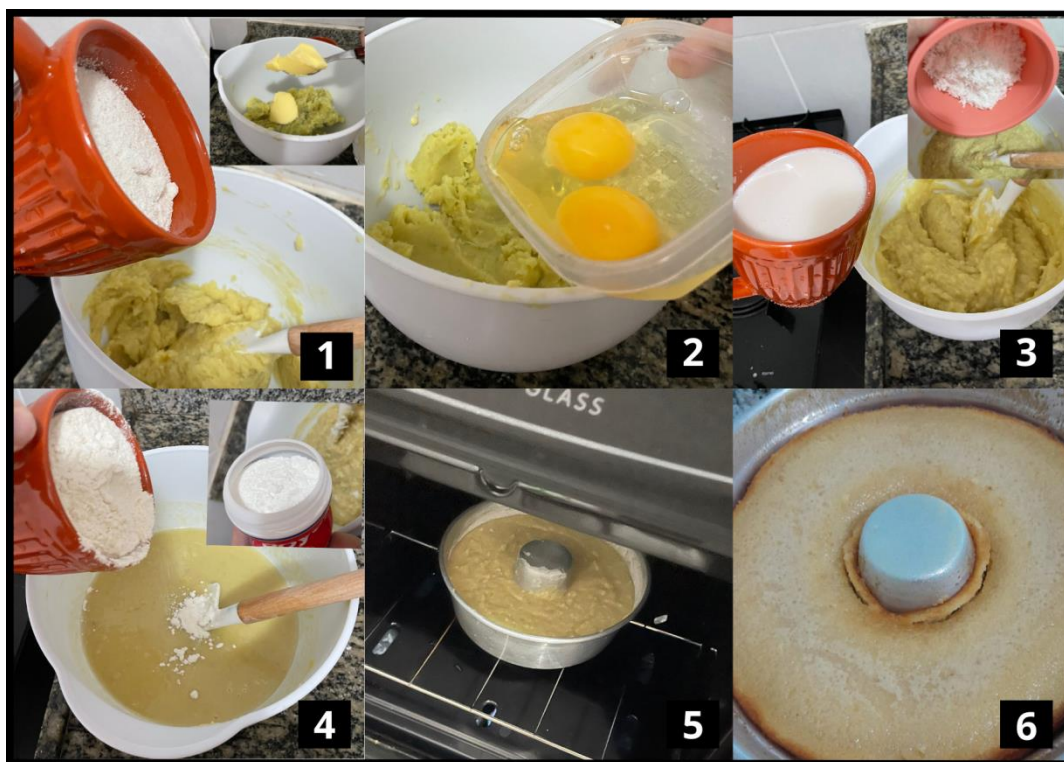
3 xícaras de batata doce 1 xícara de açúcar 1 xícara de farinha de trigo 2 ovos 2 colheres de sopa de manteiga 1 coco médio 1 colher de sopa de fermento	1. Lavar e cozinhar a batata-doce, com casca; 2. Depois de cozida, descascar a batata-doce e amassar com um garfo e peneira para ficar com menos grumos, medir e colocar numa tigela; 3. Raspar o coco, deixando metade para colocar na massa e a outra metade para bater com água quente em liquidificador para fazer o leite de coco. Depois de bater é só peneirar; 4. Juntar na tigela, o açúcar, manteiga, farinha de trigo, ovos, leite de coco, coco ralado e misturar bem; 5. Por fim, adicionar o fermento e colocar em forma untada; 6. Levar ao forno por 180 graus, 40 minutos. 7. Antes de comer, esperar esfriar para ficar mais firme para partir.
--	---

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A importância que a batata-doce possui em relação à economia e ao social é a rusticidade, a ampla adaptação ao clima e a elevada capacidade de produção de energia em curto espaço de tempo. A boa adaptação em nosso país, principalmente no clima do nordeste, surge receitas variadas que fazem parte do cotidiano da população. É encontrada facilmente em supermercados, mercados, feiras, etc. Essa receita nos lembrou a fala da jornalista e escritora Fabiana Agra,

Fabiana Agra: sim, outra coisa que é muito forte no café da manhã é ter batata-doce. Minha memória afetiva é chegar no sítio e ter batata-doce com casca no café. Quem tinha mais posse incluía a coalhada, hoje em dia ainda tem, mas é mais difícil ver, comem mais o cuscuz mesmo. (AGRA, 2022)

Figura 42 - Bolo de batata-doce feito por Ilda Gomes



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Trata-se de um preparo simples, que envolve poucos ingredientes e é rápido de ser preparado. Enquanto a batata-doce cozinha submersa em água, Ilda separa as quantidades que precisa para a receita. Nós fomos anotando os passos, vendo a forma de utilizar as medidas, e percebendo que a partir de uma única xícara Ilda conseguia agregar os insumos e transformar em uma massa homogênea. No final, o cheiro invadiu a casa, como um convite para tomar o bolo com café, como ela tanto gosta.

5.8 PEDRO REGINALDO- Queijo de cabra (PICUÍ)

Aos 66 anos de idade, aproximadamente 1,70m de altura, Pedro Reginaldo esbanja bom humor e simpatia. Possui a pele parda, cabelos grisalhos, rosto oval e olhos castanhos escuros, cobertos com óculos em armação preta. Pedro sorri com os olhos ao nos recepcionar, estava animado para mostrar o processo de fabricação do queijo de cabra. A receita vem passando pela família desde seus ancestrais, então recorda com carinho de cada etapa feita

pelas mãos enrugadas e firmes de sua avó e pela delicadeza de sua mãe. Assim como aprendeu com as cozinheiras da família, segue as etapas e estuda cada vez mais para melhorar a consistência, adicionar novos sabores e comercializar o queijo do Sítio Coque.

O sítio Coque existe desde 1936, e se transformou em um espaço rural sustentável, agroecológico, que zela pela coletividade, respeito ao meio ambiente e ao ciclo alimentar. Na época em que seus pais moravam nessas terras, praticava-se a agricultura de subsistência, plantando grãos de feijão, milho, batata, macaxeira, ordenhava-se o gado bovino, e, atualmente, Pedro Reginaldo foca na ordenha dos gados bovino e caprino. O comércio executado passa por leite e queijo de vaca e de cabra. Nessas terras da família, muitas refeições são palco das lembranças de Pedro, principalmente as que vêm das mãos femininas, evocando receitas que considera tradição na família, como o escaldado de fava seca.

Pedro Reginaldo: SIM (bota as mãos na cabeça, pensativo), esqueci de uma coisa... a fava também era uma leguminosa, um grão que dá muito bem aqui na região, que ela suporta muito bem o verão, então tinha o escaldado de fava seca [...] botava a fava para cozinhar e a mãe da gente fazia o escaldado...peneirava farinha de mandioca, e escaldava e a gente comia que só a beleza... ficava todo mundo forte e bem nutrido. Ela pegava a concha, nessa época era o “quengo”, que era do coco, aí botava numa panela, e botava farinha e escaldava para a gente comer...ficava mais ralinho, era um escaldado, não era uma papa.

Quadro 13 – Queijo de cabra

Ingredientes:	Modo de preparo:
---------------	------------------

20 litros de leite de cabra 20 ml de coagulante 10 ml de cloreto de cálcio 20g de sal	1. Pasteurizar o leite até 65°; 2. Acrescentar cloreto de cálcio; 3. Em uma bacia com água gelada e gelo, colocar a panela e esperar cair a temperatura até 34°; 4. Acrescentar coagulante e esperar em média 20 minutos; 5. Com espátula, fazer cortes no queijo para o processo de dessorar; 6. Dessorar, separando as partes sólidas e líquidas; 7. A parte sólida pode ser temperada (com as mãos) apenas com sal, ou acrescentar orégano, pimenta calabresa; 8. Passar para recipiente e empilhar em prensa própria para queijo.
--	--

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Pedro Reginaldo relatou a importância de manter a memória culinária da família e a preocupação com o meio ambiente. Ele chama a atenção para a adaptação dos caprinos, na região do semiárido, de pouca chuva *“Olha essa exuberância (aponta para a folhagem verde), mesmo com 147mm de chuva mas tá bom demais... é uma a preocupação minha de uma alimento com qualidade, que os queijos, leite de cabra e derivados eles são mais saudáveis”*. Relata que um dos problemas na região é o desmatamento de matas que já são *“raleadas”*. Para criação de vacas e de bois e se questiona a que custo será a alimentação da população. A ideia do sítio coque é equacionar a questão ambiental, melhorando a pastagem, manejo, para que no futuro até possa criar vacas, mas com equilíbrio da fauna e da flora.

As terras começaram a ser habitadas pelo seu avô, que era considerado um fazendeiro pelos moradores da região. Ele não gosta de ver aquele local como fazenda, então fala que *“o nome é sítio coque e acabou-se...”*. Naquele espaço, em suas palavras, alguém só poderia ser respeitado se tivesse criação de gado bovino. *“Aqui, se você era fazendeiro, na época, você tinha que criar gado bovino, cabra quem criava eram os trabalhadores. Por isso que criou essa cultura, não só aqui, mas em outros locais”*. Por outro lado, as pessoas que eram *“excluídas”* iam criando cabras, ovelhas, galinhas.

Ao comercializar o queijo de cabra, Pedro Reginaldo encontra resistência por parte de algumas pessoas, principalmente adultos. Para ele, traumas na infância fazem parte do repertório gustativo dos que não querem experimentar, ou, como já aconteceu, cuspir o queijo na sua frente.

Pedro Reginaldo: “tinham crianças que eram intolerantes a alguns alimentos e terminou que esse pessoal procurava leite de cabra, de jumenta, mas não tinham ideia de manejo de separar os bodes das que estavam dando leite... e o que acontecia... as mães ferviam o leite e subiam um cheiro insuportável, um odor característico, QUE FEDIA MESMO, mas a mãe com a intenção de alimentar a cria, obrigava os filhos a tomarem aquele leite, e na minha compreensão as crianças criaram trauma em relação ao leite”.

Para ele, o segredo de um bom queijo está em mexer bem o tempo todo para não criar uma camada no fundo da panela. “quem faz comida tem que entender dessas coisas, tem que ter paciência...se quer uma coisa bem feita”

Figuras 43 e 44 – Queijo de cabra, elaboração de Pedro Reginaldo





Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Acreditamos que os estudos que envolvem tais alimentos, permitem o estabelecimento das relações entre as dimensões culturais, alimentares e sociais, que é uma preocupação presente na antropologia e ainda pouco explorada nos estudos relacionados a essa temática, principalmente se tratando do Nordeste brasileiro e, especificamente, o estado da Paraíba.

6 TRADIÇÃO E MODERNIDADE ALIMENTAR: MUDANÇAS DE TEMPO, MUDANÇAS DE GOSTO

Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível. (CASCUDO, 2016, p.21)

Este capítulo, *Tradição e modernidade alimentar: mudanças de tempo, mudanças de gosto*, discute a condição da culinária tradicional do Seridó paraibano com o avanço da industrialização na área alimentar. O que se pode ainda distinguir como tradicionalmente característico da região, em tempos de cozinha rápida, *fast foods*, dos temperos e alimentos

industrializados? Como a culinária deste pedaço da Paraíba se comporta diante das pressões e facilidades da moderna indústria alimentícia?

Há muito se diz que a culinária seridoense possui identidade culinária própria, com hábitos, utensílios e ingredientes herdados dos povos originários. Da tradição vem a polenta, o cuscuz, a galinha guisada, o arroz doce, o bode assado, os doces com rapadura, como o de espécie e o chouriço, o arroz de leite da terra, que ganha novos sabores com o feijão macassar, a introdução da carne de teju e da rolinha, dos derivados da macaxeira e do milho. Tentaremos responder a essas questões por meio dos estudos sobre os hábitos alimentares característicos desse espaço geográfico, seguido por um conjunto de manifestações gastronômicas que merecem destaque, sendo típicos da região abordada.

Em geral, os livros ou coleções que são dedicados à culinária regional brasileira, tendem a colocar os estados do Nordeste compondo um único volume, poucas páginas são dedicadas especificamente à culinária da Paraíba. As cozinhas da Bahia e de Pernambuco têm maior notoriedade, apontadas, não raro, como o próprio paradigma da cultura gastronômica ampla da região. Há razões para impetrar uma relativa unidade culinária que perpassa fronteiras internacionais, algo defendido pelo sociólogo Carlos Alberto Dória (2014). Além de existir forte influência indígena sobre os costumes alimentares e técnicas culinárias, os ingredientes considerados nativos são, em grande parte, comuns aos estados da região.

As cozinhas nordestinas que vão do Maranhão à Bahia, atravessando os estados da região, forjam um costume alimentar baseado na confluência de elementos naturais e históricos, ajustando-se ao mapa político. É importante destacar que, mesmo que os pratos sejam os mesmos, porque possuem a mesma denominação, eles ganham diferentes nuances pela variedade de temperos ou alguns ingredientes que serão substituídos ou adicionados aos preparos.

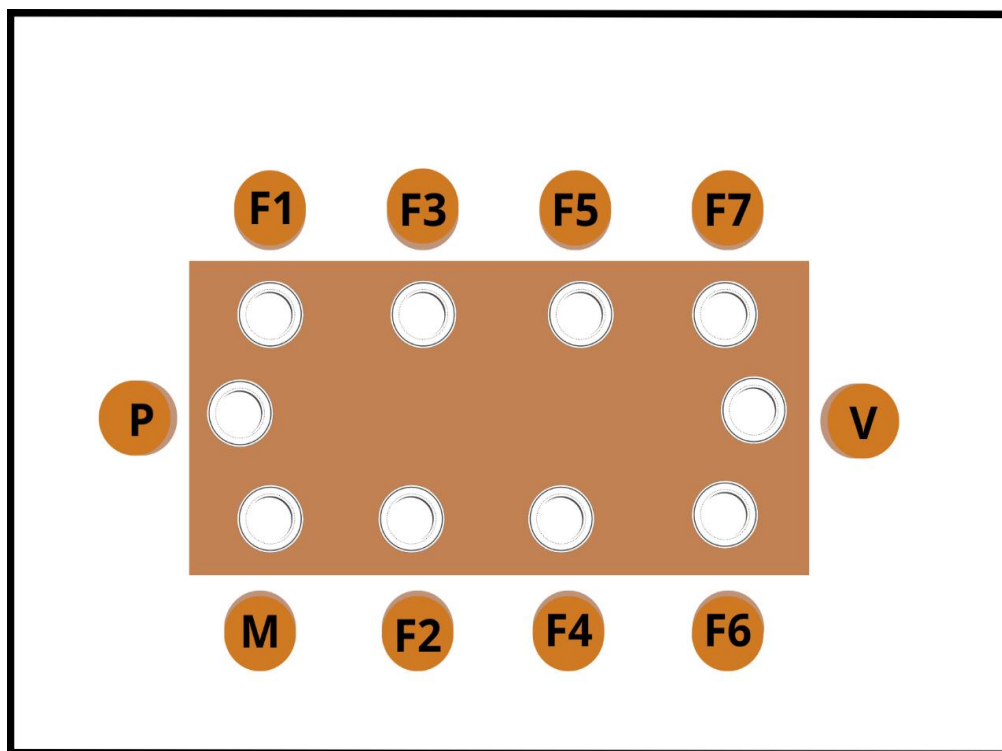
É inegável que existe uma base comum, devido à comunhão de ingredientes e técnicas, mas as culturas dos povos que habitaram a região são diversas e introduzem influências culinárias diferentes. Vale lembrar que cada estado recebeu, em momentos diferentes, levas de migrantes que deixaram hábitos alimentares que foram se adaptando com os locais. Assim como a cultura urbana que foi absorvendo particularidades, expressas sobretudo nas cozinhas, que ganharam novas técnicas, novos usos para instrumentos que se modificam com o avanço tecnológico e os novos conhecimentos. Por essas razões, entendemos que é possível isolar, mesmo que a grosso modo, a culinária peculiar a cada estado, mesmo sabendo que existirá receitas em comum e variações que justificam a aposição.

6.1 RITUAIS E REGRAS DE COMENSALIDADE

Os seridoenses adotaram em seu cotidiano alguns hábitos, e com esta relação, surgem padrões de comportamento que direcionam o consumo da comida. Referimo-nos às rotinas daqueles que possuíam alguns bens materiais, como mesas, cadeiras, bancos, e que podiam receber visitas em suas residências. Assim, a mesa torna-se o centro das relações, símbolo da organização familiar, da sociabilidade, da divindade representada pelos rituais de oração e de poder. Cada pessoa tem seu lugar marcado à mesa de acordo com a hierarquia.

Os lares de forte marca patriarcal giravam em torno da pessoa com maior poder, no caso o pai (P), que se sentava na cabeceira da mesa. Em seguida, ao lado direito, sua esposa (M), aquela que além de cozinhar vai servir. Ao lado esquerdo do pai, fica o filho primogênito (F1), já ao lado da esposa sentava-se o segundo filho (F2), ao lado do primogênito o terceiro filho (F3) e assim sucessivamente, até chegar à outra cabeceira, local reservado para a visita.

Figura 45 – Local de cada pessoa em torno da mesa seridoense



Fonte: Elaborado pela autora (2022), através dos relatos de Gorete Martins.

A ocupação dos lugares à mesa mostra que os rituais e regras de comensalidade são criados para obedecer às regras sociais impostas. Cada sujeito participante é seguidor dos critérios já estabelecidos pela sociedade tradicional, então o lugar marcado e a hora de ocupá-lo são simbólicos, assim como a imposição de sentar-se à mesa apenas quando o dono da casa já estivesse acomodado. Para Gorete Martins (2022), essa era uma forma de demonstrar respeito diante da figura que representava o poder maior daquele ambiente, o chefe da família.

Outra parte do ritual dos comensais são as maneiras e os trajes adequados para a ocasião, os homens não podiam ir até a mesa de chapéu, assim como as mulheres deveriam prender os cabelos. A cozinheira relata o que vivenciou:

antigamente os homens não iam para a mesa sem chapéu e sem camisa, a gente não ia para a mesa de cabelo solto, tinha que amarrar o cabelo com um pano, ou amarrava o cabelo...a gente não ia para a mesa se na hora da mesa o chefe da casa não tivesse lá... antigamente tinha que rezar...antes de levantar da mesa era um pai nosso, tinha que agradecer.... aquelas coisas, e isso foi diminuindo... (MARTINS, 2022, p.1)

Esses são hábitos que foram se adaptando ao dia a dia do povo seridoense. Assim como as orações em agradecimento ao alimento, durante as refeições, tradicionalmente tem o momento de rezar, comer e agradecer. A cozinheira, Gorete, relata que os costumes da família

à mesa eram de comer em silêncio e ao final agradecer com: “obrigada, Senhor, pelo pão de cada dia”, “obrigado, por tá aqui”, ou “obrigado por ter matado a minha fome.”

O lugar à mesa, respeitando a posição de hierarquia familiar, a indumentária, assim como as rezas, estabeleciam o espaço social de reverência, porque a simbologia das regras sociais à mesa sacralizava o solene. O poder do *capo* da família, reverenciado pelos comensais (no assento à mesa, na roupa, no trato formal e respeitoso dos comensais) unido à prática sagrada (da reza) das famílias tementes a Deus, compunham em uma só ritualística. E de onde se observa que as relações de poder não se exercem, exclusivamente, pelo uso da força ou da intimidação, porque essas relações necessitam de aparato simbólico para que se preserve a posição de mando, assim como se mantenha a subserviência – também está prevista e contemplada nos rituais alimentares à mesa.

Ainda em nossos dias a ritualística à mesa que acabamos de nos referir mantém-se em alguns lares seridoenses, como fora dele. Certas práticas, exercidas por séculos a fio, não se diluem pura e simplesmente ao sabor das pressões do mundo moderno (ou pós-moderno, como defendem alguns).

Além do comportamento à mesa, os seridoenses também herdaram dos portugueses, principalmente, algumas crendices em torno da alimentação que influenciam tanto o consumo, quanto a preparação. No imaginário coletivo, as mulheres menstruadas não podem exercer algumas atividades na cozinha, principalmente se as comidas precisarem ser mexidas, por exemplo, chouriço, polenta, arroz doce, doces, entre outros. Essa restrição baseia-se na ideia de que a mulher “naqueles dias” pode comprometer a refeição, fazendo-a “desandar ou desonerar” (DANTAS, 2008).

Outra crendice que persiste até os dias atuais está também relacionada à forma de mexer a panela. Acredita-se não ser aconselhado girar a colher de pau para ambos os lados. Se se começou a mexer por um lado, tem que continuar no mesmo sentido, sob pena da comida não dar certo no final. Além disso, recomenda-se que seja uma única pessoa a preparar o alimento, pois “panela que muitos mexem ou queima ou desanda” (conforme dito popular). Além dessas, outras crendices se perpetuam ao imaginário coletivo reunindo o sistema culinário seridoense através dos valores, regras e repetições. Há, portanto, um simbolismo em torno da alimentação e de suas formas de preparo que nos auxilia a ordenar um modelo culinário presente no cotidiano dessa população.

Persistem, nestes casos, antiquíssimas convicções, e em especial, acerca da “impureza” vinculada ao ciclo menstrual, que avançou para os domínios da cozinha. No Velho Testamento, se afirma que a mulher menstruada fica sete dias impura. Quem a tocar

ficará impuro até que anoiteça. Também a cama em que ela repousa estará suja e aquele que a tocar precisará lavar a si e a suas roupas. Se qualquer homem mantiver relações sexuais com ela menstruada, ficará impuro por uma semana (Levítico, 15). É preciso também salientar que a ideia da impureza da mulher por causa do ciclo menstrual não está apenas evidente na tradição judaico-cristã, há diversos registros de iguais preconceitos e prevenções na cultura islâmica, em tribos africanas, entre índios brasileiros, em diferentes sociedades de diferentes tempos.¹⁰

6.2 INFLUÊNCIA DOS POVOS NA CULINÁRIA SERIDOENSE

Morais (2011), historiador seridoense, ao estudar sobre o povoamento indígena na região conhecida como Vale do Sabugy no período do pós-contato (séculos XVII e XVIII), afirma que a participação desses povos na história e na sociedade destas terras cortadas pelos rios Sabugy e Capauá após a interiorização da colonização, foi silenciada. Em sua dissertação, traz à tona evidências arqueológicas e documentos históricos que dialogam com o processo de colonização do interior e o destino das populações indígenas.

Entrevistamos Rommeryto Moraes, no Museu Jeová Batista de Azevedo, em Santa Luzia, e entre as suas falas, afirma:

Inicialmente a colonização daqui veio por causa da pecuária. Existe a proibição lá no litoral e eles vêm de lá para cá; e quando chegam aqui encontram os indígenas. Estes indígenas não são vistos, não são percebidos pelo menos pelos memorialistas e a geografia mais tradicional, pelo menos, eles não são percebidos... O primeiro trabalho que foi feito de história sobre os indígenas já foi meu. Eu não foquei na alimentação, mas eu cito algumas outras coisas, como algumas tradições que a gente herdou e que não temos consciência que são deles, por exemplo: a gente tem muita gente que fala sobre a questão de “comer de cócoras” em cima do calcanhar, e ficar mexendo uma panela por muito tempo numa trempe. Então, são costumes que a gente tem e que as pessoas não identificam como sendo indígenas, mas que a gente tem! Por exemplo, uma tia-avó minha passava uma manhã inteira, se fosse possível, em cima dos calcanhares sem sentir nada... E, uma outra coisa interessante de vocês saberem sobre essa coisa dos indígenas, é que nunca ninguém vai identificar para você que é indígena, mas sim que é “neto de uma cabocla braba” ou de “um caboclo brabo”, “minha bisavó foi pega dente de cachorro à caça de cavalo” que é exatamente essa perseguição, que é justamente um símbolo da perseguição dos portugueses (na verdade nós europeus – não necessariamente só dos portugueses) a eles e a elas. (MORAIS, 2022, . 1)

Os objetos a seguir, ligados às refeições, pertencentes às famílias do Seridó, mostram os processos tecnológicos que se adaptaram ao meio alimentar provocando receitas que

¹⁰ Ver, a este respeito, CHENIAUX JUNIOR, Elie (2001) e COUTINHO, Elsimar (1996).

perpassam por saberes afro-indígenas ligados à cozinha europeia. Como exemplo temos os portugueses que adotaram as técnicas culinárias dos indígenas como o “moquear” e o “macerar” no pilão.

Figura 46– Pilão encontrado no museu Jeová Batista



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A origem do pilão é indígena, confeccionado com madeira e utilizado para bater, triturar e calcar alimentos. Nas longas viagens a cavalo, era comum macerar a carne seca com farinha, para fazer a tradicional paçoca¹¹, que era depositada em sacos de couro. Quando a fome apertava, metia-se na boca, sem precisar interromper o trajeto programado. Também era usado para pilar milho, dando origem à farinha de milho e seus derivados, e até mesmo para o café adocicado com rapadura.

Existe a crença relacionada ao pilão que o envolve o desentortar de pernas das crianças. Segundo o relato de Rommeryto (2022), colocava-se a criança dentro do pilão, em três sextas-feiras, para que as pernas voltassem ao lugar. E o entrevistado confessou que seu filho passou por esse processo.

Ao andar pelo Museu, encontramos exemplares de celas masculina e feminina. A cela das mulheres possui uma espécie de “haste” para segurar com as mãos enquanto permaneciam sentadas em posição “de lado”, com as pernas fechadas. Elas eram conduzidas por homens da família.

¹¹ Paçoca deriva do termo “poçoka (po-çoka) que quer dizer pilado a mão ou esmigalhado a mão” (CASCUDO, 2004, p. 551)

Figura 47 – Cella masculina (esquerda) e cela feminina (direita



Fonte: Elaborado pela autora (2022).

Já com os negros, os colonizadores se preocuparam em aprender a temperar e cozinhar os alimentos, como a caça, alimentos pastosos e com base em tubérculos.

O tripé alimentar que envolve os índios, negros e portugueses se mostram presentes em todo território seridoense, construindo uma culinária própria, que vem das tradições culturais e possuem papel integrador na história da alimentação local. Poulain (2006) denomina de *créolité réunionnaise*, que é a integração de diferentes culturas em um espaço culinário que é comum e que conserva traços específicos de produtos, técnicas e maneiras à mesa. Assim, percebemos que o gosto na culinária seridoense é resultado desse processo de mestiçagem que integra os temperos de cada uma das etnias, incorporando no território do Seridó as formas de preparar os alimentos.

Não existe, neste espaço, uma culinária propriamente indígena, negra ou portuguesa, mas sim uma seridoense. E que foi delineada em um espaço que teve como principal atividade econômica a pecuária e a cultura algodoeira.

6.3 OS PRATOS DO SERIDÓ

Por muito tempo essa culinária esteve ligada aos produtos advindos de uma tradição agropecuarista. Os pratos teriam origem de acordo com o que se plantava e o que se colhia na região, ligados diretamente aos recursos do lugar. A cultura da criação de animais produtores de leite, instigou e até hoje permanece com os hábitos de consumo da carne e seus derivados, como a manteiga, a nata, o queijo de coalho e o queijo de manteiga. E atrelados a eles, os de origem vegetal, como o feijão, inhame, macaxeira, batata, milho, jerimum, coco, entre outros.

Assim, percebemos que a culinária seridoense se constrói a partir de tipificações, que passam pela escolha dos ingredientes-base e marcam a maneira do grupo se alimentar. Então, a combinação desses produtos une-se ao “saber-fazer” do cotidiano e marca a cultura alimentícia típica do Seridó, a culinária e o estilo de vida da população.

Figura 48 – Alimentos do cardápio seridoense



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A partir do diálogo com as(os) cozinheiras(os), conseguimos chegar ao cardápio alimentar do dia a dia. Com o estilo de vida simples, baseado nas atividades agrícolas, tinham em suas mesas alimentos da região. A primeira refeição, o café da manhã, acontecia ao amanhecer do dia. Tomava-se café com leite de gado ou puro, ovos de galinha, queijo, tapioca, batata doce, macaxeira, coalhada, cuscuz com leite de gado ou leite de coco, biscoitinhos. Durante o almoço consumiam feijão, arroz de leite, batata-doce, jerimum, galinha, carne de panela ou carne de sol, e finalizavam com o café. Às vezes tinha um docinho, como doce de banana, doce de leite, doce de mamão, umbuzada, rapadura, frutas

como melancia ou melão. No jantar, podia-se encontrar arroz de leite, feijão, farinha de mandioca, café com leite, cuscuz e batata-doce. A organização se dava de acordo com as safras e sazonalidade dos produtos. Assim, o que se comia no almoço, sobrando, guardava-se para a noite.

O historiador Rommeryto Moraes (2022) afirma que uma das coisas interessantes de se saber é que a maioria das comidas que são consideradas típicas da região são feitas a partir do leite. O cuscuz com leite, a umbuzada com leite, o queijo, o arroz de leite, a manteiga de garrafa que é usada no cuscuz, na tapioca, e em várias outras receitas. São inúmeros preparos que possuem a introdução do leite.

O calendário das cidades seridoenses dá espaço para algumas comidas que são consumidas e preparadas nas comemorações anuais. De forma que o domingo de carnaval era reservado exclusivamente para a confecção de filhós com mel de rapadura. A tradição se dá através do encontro de comadres que se reúnem em cozinhas para fazer o preparo do filhós e outras comidas típicas, que são regadas a muitas conversas e animação provocada pela data festiva. Aos homens, cabe ficar aguardando na sala da casa, para no final apreciar os alimentos junto ao “cafezinho” tão esperado.

Durante a quaresma a agitação começa na organização das comidas durante a semana. Não se pode comer carne na quarta-feira e na sexta-feira. Para Moraes (2022) é algo considerado muito forte na cidade de Santa Luzia, ligado à religiosidade local. E mesmo que o morador não pertença à religião Católica, respeita-se a imposição. Assim como o cuscuz doce, que na Sexta-Feira Santa é consumido junto ao coco fresco ralado na hora.

Já o São João é época de valorização das comidas de milho. Entram preparos como a canjica, pamonha, bolo de milho, pé-de-moleque e até mesmo o próprio milho cozido ou assado na brasa. Nessa época do ano, o número de turistas cresce em busca das festividades e da alimentação regional. Encontra-se fogueiras em frente as casas, bandeirinhas coloridas, arupembas enfeitadas, fitinhas em cores vivas nas janelas e fogos de artifício. Nas festas, que se concentram no centro da cidade, as quermesses brotam para dar espaço às memórias juninas.

Para além das datas marcadas em comemorações dos municípios, as casas dos seridoenses entregam receptividade. É comum que se ofereça um “cafezinho” como sinônimo de acolhimento, sinal de que a pessoa é bem-vinda àquele espaço. Nas casas que visitamos encontramos uma garrafa de café em cima da mesa e o convite para degustá-lo. Independente da época do ano, algo que não pode faltar é a mesa farta – para aqueles que se propõem a organizar uma festa. O princípio é “melhor sobrar do que faltar”, e aquilo que é considerado

sobra fica para as próximas refeições. O temor do anfitrião é que as pessoas saiam falando que não tinha o que comer. Por isso justificam o exagero.

Tem até um ditado que é “coma para não sair falando”. E isso é muito forte aqui. Outra coisa que você vai encontrar... passando pela casa de alguém a pessoa fala “entra, venha tomar um cafezinho”, isso é muito cultural nosso. Se você sair, for em várias casas, elas vão sempre dizer pra entrar pra tomar o café... comida é um símbolo de que você é de casa e que você vai ficar à vontade. A mesa é um lugar muito sagrado, digamos assim, porque é o lugar que você vai se alimentar e continuar a jornada... então essa ideia da colonização ficou muito presente aqui. (MORAIS, 2002).

Essas tradições ligadas à comida fazem com que os aspectos culturais estimulem o consumo e o fazer dos alimentos, especialmente por causa do seu valor simbólico. Gastal (2002, p. 77) afirma que, “conforme a cidade acumula memórias, em camadas que, ao somarem-se vão constituindo um perfil único, surge o lugar de memória [...] onde a comunidade vê partes significativas do seu passado com imensurável valor afetivo”.

Observamos, na culinária do Seridó, de épocas passadas, não só a simplicidade da rotina, mas também a grandiosidade em produzir alimentos ricos e que enchiam as mesas das casas. Os tubérculos, o leite de gado, as ervas, as folhas, que dão origem ao que consideramos a culinária local, a culinária típica da região. É a partir da junção desses ingredientes que as gerações futuras criam registros vividos que partem das lembranças, que vão eternizar esse espaço como referência para constante visita ao passado, para trazer em si sentimentos documentados em percepções e narrativas.

Assim, esses pratos traduzem o modo de fazer que condiz com o dia a dia seridoense, com os hábitos diários, com os objetos utilizados e com as técnicas necessárias ao preparo dos alimentos. Nesse caso, o processo culinário estava de acordo com simples objetos, como a colher de pau, panela de barro, batedor de ovos, moedor, bacia de ágata, mergulhão, pilão, entre outros, que dependiam da força manual e da expertise dos que estavam cortando, mexendo, batendo, embalando, produzindo as comidas e afetos através delas. Como nas palavras de Nora (1993, p. 9) que diz que “a memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto”. Daí surgem os lugares de memória que são verdadeiros patrimônios culturais, projetados simbolicamente e podem estar atrelados a um passado vivo que ainda marca presença e reforça os traços identitários do lugar.

Assim, temos os ensinamentos que são passados a cada geração, resguardando o dom do “saber-fazer” culinário, adquirido pelas histórias familiares. É a partir da oralidade,

veiculada nos traços da comida do Seridó que foram conservadas as técnicas dos doces, bolos, queijos, biscoitos, e outras iguarias que estão enraizadas na memória da população.

A culinária seridoense permanece com essas características até *cerca* do início do século XX, quando são introduzidas na cultura local alimentos e propagandas de cursos de culinária. Encontramos registros de cursos oferecidos, principalmente na cidade de Campina Grande (PB), onde as donas de casa mais abastadas se dirigiam para aprender os novos preparos. É nesse momento que os produtos considerados industrializados começam a ganhar espaço. Eles vão aparecendo em todas as partes das cidades, seja nos mercadinhos, nos vendedores ambulantes, nos postos de gasolina, para, enfim, chegarem até as casas dos seridoenses, ganhando destaque pela influência das propagandas veiculadas a jato contínuo pela mídia. É importante destacar que os preparos e ensinamentos das avós, mães, tias, sogras e das amigas não ficaram para trás, mas dividiram o cotidiano com as novas formas de fazer comida. Principalmente aquelas que dariam maior velocidade para os preparos, como o molho de tomate, leite condensado, óleo em lata, maionese, molhos brancos, molho madeira, amido de milho etc.

Apesar das inovações ocorridas neste período, é o saber empírico que a maioria da população continua a praticar, impondo, a existência dos pratos consumidos no cotidiano de outrora e evocando a culinária seridoense que está ligada ao contexto cultural, à memória individual e coletiva, ao território, às tradições e à identidade. Entendemos então, que estas comidas são (re)significadas e passam a ser consumidas, tanto pelo sabor que possuem e a sua disponibilidade, quanto pelo seu valor simbólico que está enraizado no território e representam o modo de comer específico dos seridoenses, com seus sabores e saberes culinários e gastronômicos.

Assim, cada seridoense constrói uma identidade gustativa, pautada na referência histórica e memorialística dos seus antepassados, enraizando em seu local de pertencimento os modos de fazer, saberes e sabores, mantendo viva a história da gastronomia local e tornando-se referência para a construção de novos conhecimentos.

Mas é indispensável observar-se que as iguarias sofrem alterações, conforme sejam levadas para outras regiões (e que assim se defrontam com as condições alimentares locais) ou conforme o inexorável avanço do tempo, e a passagem das eras. Daí é necessário levar em consideração, neste complexo quadro da culinária, o aparecimento de uma série de recursos modernos que irão interferir, ou interagir, com aquilo que, anos a fio, marcou a culinária desta região. Daí a questão: A cozinha do Seridó se modificou ao longo de 50/40 anos? O que nela se preservou?

A resposta para isso é: Não tenho dúvidas que sim, a culinária, em perspectiva ampla, se modificou. Parece obviedade – o que, em essência, não é – mas há um mundo antes e há um outro na era da alta modernidade (expressão muito usada por Anthony Giddens¹²). No amplo espectro de mudanças trazidas pelas pressões dos avanços tecnológicos, econômicos e culturais, da alta modernidade, a cena alimentar é também afetada por um corpo complexo de fatores. As condições alimentares de há 60 anos, no Seridó paraibano, se modificaram, assim como se alteraram outros fatores presentes na vida social. Mas, e no domínio que nos interessa aqui, as cadeias de produção alimentar mudaram seu circuito. Antes, por exemplo, e não faz muito tempo, plantavam-se os alimentos responsáveis pela subsistência, assim como eram colhidos e tratados, até ingressarem nos pratos servidos à mesa.

E isso se alterou profundamente, e em larga escala. A indústria alimentícia expandiu-se de tal forma que quase todas as nossas necessidades alimentares são preenchidas por uma enormidade de produtos produzidos a jato contínuo, e distribuídos por uma extensíssima cadeia que os comercializa a varejo. Os quitutes, de nossas(os) melhores e mais criativas(os) cozinheiras(os) dependem de uma gama de produtos produzidos pela indústria alimentícia. Estamos, também, querendo dizer com isso que o sabor sofre contingências da própria indústria. Não há produto alimentício, à disposição em gôndolas e prateleiras, que não traga o *gosto embalado*. Alguns dirão que este é o gosto da padronização; e também não tenho dúvidas que é, porque esta, afinal, é a lógica que rege a industrialização: distribuir o mesmo produto a uma clientela enorme. A indústria estuda, pesquisa sabores, aromas que serão aplicados aos produtos, e que terminam, ao fim (e porque palatáveis, agradáveis, feitos na medida para satisfazer gostos) criando preferências.

Um novo gosto, novos prazeres gustativos, começam a surgir quando a indústria entrega às populações, produtos já prontos e que cobram menos desgastes físicos e em tempo bastante reduzido. Pratos tradicionais da culinária seridoense, como o filhós, o chouriço, arroz de leite da terra, polenta, etc. mantêm certos traços que os ligam aos processos ancestrais. Mas a maioria dos pratos daquilo que costumamos chamar de cozinha tradicional do Seridó negocia – e já há algum tempo –, obrigatoriamente, com os produtos da poderosa indústria alimentícia.

Muitos dos chamados pratos tradicionais, que antigamente exigiam esforço físico de quem o fazia, contam hoje com as facilidades de preparo, bem diferentes dos processos antigos de preparação, quer porque achemos os ingredientes prontos nas prateleiras dos

¹² GIDDENS (1991).

mercados, bodegas, supermercados etc., quer porque os fogões a gás tornaram o cozinhar bem mais confortável, bem menos cansativo que o praticado em desajeitados e fumacentos fogões a lenha.

Se, concretamente, nunca houve processos culinários idênticos, até mesmo em pequenas sociedades, porque cada cozinheira(o) é um(a) artífice de sua própria arte culinária, a cozinha tradicional nunca é a mesma, ao longo das eras. É certo que os pratos (até mesmo para serem reconhecidos como tais) mantêm certa unidade, diferenciando-se uns dos outros por suas peculiares consistências, embora se modifiquem com o passar do tempo e das condições epocais.

Há, então, na experiência gastronômica uma eterna dialética entre o ontem e o hoje, entre o passado e o agora, entre a receita “da vovó” e a atualização determinada pelas condições do presente. Pode-se mesmo dizer que a culinária é algo vivo, dinâmico, porque passa pelas mãos humanas, pela sensibilidade de quem prepara o prato, em ciclo interminável.

A culinária tradicional do Seridó paraibano mantém-se tanto porque integra o dia a dia de um sem-número de indivíduos, e instituiu um *cibus modis* de longa duração, mas também porque ingressa no circuito dos paladares e das predileções pela força e apelo da distinção. Os pratos que integram a chamada culinária do Seridó são objetos de diferença gastronômica, que tanto interessa aos promotores de turismo. Claro, a culinária é também um produto à venda, e, por isso, submetida a tratamentos publicitários.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Aplicando as pitadas finais

Aqui chegados, é hora de adicionar os últimos condimentos à receita que seguimos aqui, finalizando o nosso esforço exploratório em torno da experiência gastronômica do Seridó paraibano, assim como indicar possíveis desenvolvimentos acerca da temática que estudamos.

A matéria que lidamos aqui, registros infomemoriais da vida gastronômica, revelados por entrevistas e pela recolha de registros visuais, puseram em foco experiências alimentares que resistiram ao tempo, e se fazem presentes na cozinha de seridoenses das cidades de Santa Luzia e Picuí. Mas, bem mais do que resistir ao tempo, expusemos traços de uma cultura alimentar praticada por um povo que aprendeu a enfrentar as dificuldades de uma região em que os longos períodos de seca puseram à prova homens, mulheres e seus recursos de subsistência. Como qualquer experiência culinária bem-sucedida, os ditos modos de fazer e lidar e preparar a alimentação criaram um *corpus* de saberes culinários que se consolidou, e que foram passados de geração após geração. Mas esses saberes, que estão gravados na infomemória, compõem a paisagem atual da vida nas cozinhas e nas mesas da região do Seridó. E sempre que um prato, uma solução gastronômica traz à cena a chamada culinária tradicional, uma longa experiência coletiva é evocada, é revivida, ela ganha forma, cheiro, sabor e consistência.

A culinária tradicional da região estudada expressa também o seu próprio fundamento: ela é uma gastronomia de subsistência, e nela há muito mais de simplicidade que de sofisticação, muito mais de suor e de sacrifício do que de comodidade por causa da dispensa cheia. E neste espaço de atualização infomemorial, que é a cozinha e seus quitutes, a mulher seridoense é a principal personagem, a responsável por unir a tradição culinária com a necessidade e os recursos presentes.

Assim, a cozinha seridoense é exercida em sua maioria por mulheres, em um lugar culturalmente estabelecido para o espaço doméstico. Neste local, elas possuem hábitos alimentares peculiares, perpassados pela construção histórica e cultural do consumo, sendo a comida o objeto mantenedor da designação desse lugar social ao qual são pertencentes. As cozinheiras de Santa Luzia e Picuí são mulheres trabalhadoras, batalhadoras, que contribuem com os afazeres diários e trazem ao lar rendimento das vendas das comidas produzidas, seja na própria casa ou em estabelecimentos comerciais. Já os cozinheiros estão perpetuando os

ensinamentos de outras mulheres, aquelas que os criaram, configurando assim, o cenário de uma cozinha que surge com os sentidos femininos, reinventando-se a cada momento da sociedade. Esta ideia reforça a intenção de registrar a existência dessas mulheres, que guardam consigo histórias da sua família e que as transmitem mediada através da cozinha, da elaboração de receitas que são reproduzidas a várias gerações.

As mulheres foram (e ainda são) tratadas com desatenção por aqueles que escrevem a história. Tradicionalmente, os homens desempenharam o papel de representantes da cultura, e agentes que faziam a história. Por séculos os diversos registros sobre a vida social e histórica veicularam aquilo considerado importante pelo prisma e julgamento masculino, por isso as mulheres permaneceram à margem das principais relações do desenvolvimento histórico. As cozinheiras perceberam que precisavam exercer uma atividade rentável, seja porque não queriam depender dos maridos ou por serem viúvas necessitavam se estabelecer para cuidar da família. A produção de comidas, que sempre esteve em seus núcleos familiares, proporcionou um papel importante na economia dos lares e para a sociedade, houve transformação, autoestima, mudou a forma como as famílias eram conduzidas, antes apenas por homens provedores.

A alimentação no Seridó da Paraíba é modelada pela situação geográfica, ambiental, econômica e histórica do grupo social pertencente àquelas paragens. Uma parte, composta por moradores da área urbana, que vivem em condições de mais abundância e podem escolher locais para se alimentarem na cidade, assim como o que comer. Outra parte, que é a majoritária, é formada por pessoas muitas vezes submetidas a situações cruéis de seca e dificuldades – forçadas, a sobreviver com o mínimo, numa agricultura de subsistência. A ideia básica, da maior parte das pessoas que entrevistamos, é “plantar aquilo que a terra dá”. Por trás das mesas, há pessoas que cultivam a terra e criam animais.

Este é um mundo de trabalho e de escolhas, às vezes difíceis, de acordo com as especificidades do espaço, da região, e que estabelecem esteios básicos da formação das suas identidades. Assim, a história, a tradição, o valor simbólico dos alimentos, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são responsáveis pela formação da cultura gastronômica local.

A escassez flagrante, em conjunto com a “criatividade”, dão espaço para a formação de pratos característicos e consequentemente forjam a cultura alimentícia. Ao privilegiar alguns alimentos, estimular a produção ou até mesmo proibir o uso de algum ingrediente, a cultura de cada povo vai se constituindo. São códigos e hábitos alimentares diferentes, que a

partir da subjetividade própria das práticas alimentares se consolidam, contribuindo para a diferenciação social.

Nas terras áridas do Seridó, o sabor das comidas é abundante. Parte de um espaço geográfico que não foi muito gentil com seu povo, mesmo assim prospera em uma cozinha que encanta por sua simplicidade, sua inventividade ao usar os poucos recursos de forma inteligente e parcimoniosa, e pela riqueza de sabores. Em conversa sobre a cozinha do sertão, Dani Borges e Ana Rita Dantas Suassuna (2018) expõem uma questão pertinente: teria sido o modo de cozinhar nordestino, com cozimento longo e em fogo baixo de seus cozidos, um reflexo do ambiente que viviam? Pois, vejam, com a escassez de água, o desperdício era inaceitável. Assim, mesmo que inconsciente, as famílias pactuaram a economia de água para cozinhar, por meio de cozimentos lentos e tampados, onde a água evaporada, aos poucos, voltava para a panela. É uma explicação, mas que faz muito sentido. E que nos rendeu pratos incrivelmente saborosos.

Assim, vemos que a dureza da terra molda a identidade dos povos da região e, por consequência, influencia na alimentação e maneira como cada família prepara as suas refeições do cotidiano. Nesse cenário de condições pouco favoráveis ao cultivo e criação de animais, o povo do Seridó desenvolve uma cozinha peculiar, sabor amparado por temperos e ervas – como cominho, açafrão, coentro, cebolinha e colorau.

Com os pratos assentados no “fazer render” e “dar sustância”, a gastronomia dessa localidade lança mão da invenção para compensar o que a terra não lhes dá. Além disso, por conta da aridez do bioma da caatinga, os pratos têm como característica, serem fortes, apimentados e com alto teor calórico, sendo um dos fatores estimulantes o trabalho em altas temperaturas. São receitas que levam, em geral, grãos resistentes, carnes secas e salgadas, cozidos com carnes e/ou legumes – ora engrossados com farinha de mandioca ou de milho, ganhando espaço nas mesas das famílias.

O “fazer render” talvez seja uma das “maiores filosofias populares” encontradas na cozinha sertaneja. Desse imperativo culinário nasceram muitos pratos com sabor e sustância, como o rubação, baião-de-dois, cabeça de galo, xerém com galinha, arroz de leite etc. Embora cada região tenha suas características próprias, todas contam algo em comum: souberam aproveitar as limitações e criar pratos deliciosos.

A cozinha do Seridó é uma cozinha de família, isto porque, os registros escritos dessa gastronomia eram escassos e passados oralmente pelas gerações. Nas casas das pessoas letradas era mais comum encontrar cadernos de receitas, livros de culinária ou anotações em folhas que haviam sido rasgadas de algum lugar, como agendas. A outra realidade presente

em muitas casas era o analfabetismo, mas isso não impedia que as receitas fossem passadas já que a oralidade era/é bastante presente.

Cada família possui uma forma de fazer o prato comum da região. São quantidades de tempero, cozimento, tempo de exposição ao fogo, uso de utensílios, formando uma aptidão que está ligada ao ambiente. Como fazer com que as simples receitas – “simples” por possuírem poucos ingredientes – como a canjica, o cuscuz com coco, o arroz de leite, fique na memória afetiva de tantas pessoas? A saída encontrada no Seridó foi agregar essas receitas por meio do tempero, do modo de fazer cuidadoso, desprendendo tempo para o preparo, criando-se uma cozinha com sabor tão peculiar e, ao mesmo tempo, rica. Veja que os séculos fizeram hábitos de certas predileções.

A estrutura culinária é então delineada como um conjunto de regras e normas estabelecidas à alimentação, isso inclui ingredientes escolhidos, organização na cozinha, técnicas de preparo e os temperos, dando a possibilidade de identificar a culinária seridoense como uma particularidade cultural.

As receitas regionais são valorizadas e reconhecidas por constituírem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas a partir dos insumos disponíveis na região e preparadas com técnicas que são passadas entre gerações. Destaco que essas elaborações tradicionais não ficam limitadas às receitas, envolvem o “saber fazer”, os métodos, as preparações, os ingredientes, a sociabilidade, os sistemas de significados que são fundamentados no território e na experiência vivida daqueles que produzem.

Mas a culinária expressa também as relações de poder político e econômico, os papéis sociais diante da mesa; quem manda e quem deve obedecer tem comportamentos previstos e lugares marcados. A mesa é um microcosmo do que a sociedade vive, com suas regras, suas penúrias, seus valores, suas crenças, suas relações de mando e de opressão. Mas a mesa também é espaço fraterno de alegria pela partilha alimentar, pela colheita farta e pela boa e amistosa relação com os vizinhos.

A culinária seridoense alterou-se – como qualquer outra existente em povos não-tradicionais – com o passar do tempo, quando novos ingredientes e recursos de cozinha apareceram. Se há algumas cozinheiras que se recusam a usar produtos industrializados, deve-se ter conta que são poucas a resistir ao *rolo de amassar massas* da indústria alimentícia. Mas essa é também a inexorável marcha da culinária, pois ela se modifica, se altera quando uma receita muda de região, quando avança no tempo (mantendo-se sempre aberta a diversas influências). Os sabores mudaram conforme novos ingredientes passaram a ser usados. É evidente que sim. Dizer o contrário, seria manifestar total ausência de sensibilidade

gastronômica. E mesmo assim ela se mantém, dando nome aos pratos, aos quitutes, selando certa originalidade no fazer gastronômico, no intrincado jogo das distinções alimentares.

Chegados aqui, é indispensável extrair algumas consequências da massa de registros infocomunicativos obtidos durante a nossa “saborosa” jornada pelos rincões do Seridó paraibano.

A culinária da região do Seridó, recheada de soluções que deram certo, que triunfaram, e por isso se preservaram ao longo do tempo, continuarão como referências de certo padrão alimentar, como registros que atravessam as relações infocomunicativas da gastronomia da região. Se as condições geográficas, econômicas e sociais permitiram o aparecimento de um cardápio de soluções culinárias bem-sucedidas e, portanto, repetidas ao longo de muitos anos, e reconhecidas como típicas de uma região, a tendência prevalente é que se mantenham. Além do mais, se em tempos recentes a atividade turística, com seus recursos propagandísticos, passa a divulgar a distinção da culinária seridoense, a sua diferença na gastronomia paraibana, mais aí se consolidam os muros de arrimo que sustentam essa tradição alimentar.

De outra parte, e não menos relevante, diz respeito à presença da mulher, na condição de elo entre aquilo que a memória gastronômica acumulou (infomemória) e a execução dos pratos e quitutes de fatura tradicional, nas cozinhas do Seridó. A participação da mulher, neste quadro alimentar marcado por inúmeras dificuldades e por soluções engenhosas, é o maior ponto de referência para a manutenção da tradição gastronômica. Deve-se a ela, fundamentalmente, a preservação deste *status* culinário, e a continuidade de uma cozinha marcada pela simplicidade e pelo sabor típico e envolvente.

Por fim, cumpre expor algumas linhas para futuras investigações sobre temas suscitados pela pesquisa que aqui se encerra.

A primeira delas diz respeito às relações da culinária seridoense com o chamado *ciclo do couro*, conforme nominado por Capistrano de Abreu, que dominou o Nordeste entre o século XVI e o século XVIII, que deixou marcas profundas na cultura da região. Estima-se que, no Nordeste, o rebanho de gado chegou a 50 mil cabeças, influenciando no consumo de carne e de derivados do leite. Explorar e deixar às claras os processos alimentícios seridoenses, surgidos durante o ciclo do couro, e preservados ao longo do tempo, é uma linha produtiva de perfil infomemorial que nos parece interessante e profícua.

Outra linha investigativa possível, sob as coordenadas da infocomunicação, consiste em pôr a descoberto as relações de natureza educativa (informativa, formativa) exercidas pelos tradicionais cadernos de receita. O papel educativo, instrumentalizando e construindo o

saber e o gosto ao derredor de pratos e guloseimas, necessita ser aprofundado, para se conhecer, com adequação, o seu papel na educação para o paladar e celebração de um modo de produzir alimentação.

ser usados. É evidente que sim. Dizer o contrário, seria manifestar total ausência de sensibilidade gastronômica. E mesmo assim ela se mantém, dando nome aos pratos, aos quitutes, selando certa originalidade no fazer gastronômico, no intrincado jogo das distinções alimentares.

Por óbvio, a culinária de uma certa região, como a do Seridó, que pesquisamos aqui, recheada de soluções que deram certo, que triunfaram, e por isso se preservaram ao longo do tempo, continuarão como referências de certo padrão alimentar.

REFERÊNCIAS

- AGRA, Fabiana de Medeiros. **Picuí do Seridó: dos primórdios até 1930**. Editora: A união, 2010.
- AMON, Denise. **Psicologia Social da Comida**. 1ª ed. Editora: Vozes, 2014.
- AQUINO, Mirian de Albuquerque (Org.). **O campo da ciência da informação**. João Pessoa: UFPB/Editora Universitária, 2011. 254p.
- ARISTÓTELES (384-322 a.C.). **Parva naturalia**. Tradução, textos adicionais e notas Edson Bini. São Paulo: Edipro, 2012.
- ARÓSTEGUI, Júlio. **A Pesquisa Histórica**. Bauru: EDUSC, 2006 (original: 1995).
- AZEVEDO, Jucicléa Medeiros de. **Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial**. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, Natal, 2011.
- AZEVEDO, Elaine de. **Alimentação, Sociedade e Cultura: Temas Contemporâneos**. Revista Sociologia(UFRGS).Disponívelem:<<https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL/?lang=pt>>. Acessoem21 de jul. de 2021.
- BALBINO, T. G.; PEREIRA, R. S.; ZANELLA, A. V. **A renda que enreda: analisando processos de reconstituir-se rendeira**. Educação e sociedade, Campinas, v. 21, n. 71, 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-73302000000200011>. Acesso em: 05 de dez. de 2021.
- BARROS, Cintia Maria Figueiredo do Rego. **Análise situacional do arroz vermelho (Oryza sativa L.) do Vale do Piancó, Paraíba: uma revisão**. Monografia (Graduação). CTDR/UFPB. João Pessoa, 24f. 2020.
- BERGSON, Henri. **Matéria e memória**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- BORGES, Dani. **Cozinha nordestina**. Coleção tempero brasileiro. São Paulo: La fonte, 2018.
- Bosi, Eclea. A pesquisa em memória social. *Psicologia USP*, 4 (1-2), 277-284. 1993.
- BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. 2 ed. São Paulo: Perspectiva, 1982. 424p.
- _____. **O senso prático**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. (Primeira edição de 1826, França. Edição brasileira).
- Candau, Joël. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed., São Paulo: Global, 2016. 972 p.

CAPURRO, Rafael. Epistemologia y ciencia de la información. 2003. Consult. 5 dez. 2021. Disponível em: <<http://www.capurro.de/enancib.html>>.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. São Paulo, Paz e Terra, 3ª ed. 2002.

CHENIAUX JUNIOR, Elie. **Síndrome pré-menstrual**: um ponto de encontro entre a psiquiatria e a ginecologia. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001.

CONDEMI, Suzana; SAVATIER, François. **Últimas notícias do Sapiens**. Lisboa: Círculo de Leitores, 2019.

COUTINHO, Elsimar. **Menstruação, a sangria inútil**: uma análise da contribuição da menstruação para as dores e os sofrimentos da mulher. São Paulo: Gente, 1996.

DANTAS, Maria Isabel. O Sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.

DEMO, Pedro. **Pesquisa e informação qualitativa: aportes metodológicos**. 5. ed. Campinas, SP: Papirus, 2012.

DOSSE, François. Paul Ricoeur. **Entre memória, história e esquecimento**. In: História e Ciências Sociais. Tradução de Fernanda Abreu. Bauru: São Paulo, Edusc. 2004, p. 149-167.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. Cadernos De Pesquisa, (115), 139-154. Recuperado de <https://publicacoes.fcc.org.br/cp/article/view/571>. <https://doi.org/10.1590/S0100-15742002000100005>.

IBGE. Enciclopédia dos Municípios Brasileiros. Vol. 17. 1960. Rio de Janeiro.

FLEURY, Catherine Arruda Ellwanger. **Renda de bilros, renda da terra, renda do Ceará: a expressão artística de um povo**. São Paulo/Annablume; Fortaleza/Secult, 2002.

FLICK, Uwe. **Desenho da pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FUJITA, Mariângela; MARTELETO, Regina; LARA, Marilda. **A dimensão epistemológica da informação e suas interfaces técnicas, políticas e institucionais nos processos de produção, acesso e disseminação da informação**. São Paulo: Cultura Acadêmica; Marília: Fundepe, 2008.

FREIRE, Eric dos Reis. **Veredas da cri(ação) da Festa da Carne de Sol no município de Picuí – PB (1998 – 2007)**. 2008. 63 f. Monografia (Licenciatura Plena em História), Universidade Estadual da Paraíba – UEPB, Campina Grande – PB, 2008.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2006.

FOUCAULT, Michel. **O que é um autor?** Lisboa: Editora Vega, 1992

GASTAL, Suzana. **Lugar de memória: por uma nova aproximação teórica ao patrimônio local**. São Paulo: Contexto, p. 69-81, 2002.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas Rio de Janeiro**. Guanabara Koogan, 1989.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1991 (Biblioteca Básica).

GODOY, Arilda Schmidt. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. RAE - Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. Trad. Maria Célia Santos Raposo. 17. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.

GONÇALVES, Eveline Filgueiras. **A fotoautobiografia como espaço de recordação: fragmentos em álbuns de memória sobre a Universidade Federal da Paraíba no arquivo Afonso Pereira**. 220f. Tese (doutorado) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2016.

GOUVEIA, Luis Borges; SILVA, Armando Malheiros da. **A infocomunicação ou a convergência das Ciências da Informação e da Comunicação para um objeto comum**. Páginas a&b, Porto, S.3, n. Especial, p. 15-33, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.21747/21836671/pag2020a2>. Acesso em: 10 out. 2021.

GUIMARÃES, Pedro Maia. **O bicudo e a crise do cotonicultor no Estado da Paraíba**. 1990. 128f. (Dissertação de Mestrado em Economia Rural e Regional), Programa de Pós-graduação em Economia Rural e Regional, Centro de Humanidades, Universidade Federal da Paraíba – Campus II - Campina Grande - Paraíba - Brasil, 1990.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERNANDEZ, Jesús Contreras.; GRACIA-ARNAIZ Mabel. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005.

KLEINÜBING, Caroline. **Bicudo-do-algodoeiro: saiba tudo sobre o inseto e as melhores formas de controle da praga**. Canal Rural, 2014. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/sites-e-especiais/bicudo-do-algodoeiro-saiba-tudo-sobre-inseto-melhores-formas-controle-praga-9446>>. Acesso em: 05 de dez. de 2021.

LEITE, Alcindo de Medeiros. **O município de Santa Luzia - e sua Evolução**. João Pessoa: Imperial, 1939.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas 1: O cru e o cozido**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

- LIMA, Joseni França Oliveira. **Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura**. Revista Estação Científica, Juiz de Fora, 2015. Disponível em: http://portal.estacio.br/media/4632/a_culinaria_de_familia_como_expressao_de_cultura.pdf. Acesso em: 15 set. 2022.
- LOPES, Flávia. **Pós-verdade: uma crítica a partir da perspectiva da Infocomunicação**. Universidade do Porto. Volume XI, número 2 – Dez de 2022, 21 pp.
- LUCIANO, Evandro Machado. (2018). **Dos cadernos de receita às receitas de latinha**. *Revista Prâksis*, 1, 184–186. <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1351>.
- LUTTI, Jane. **Comida e memória: 23 histórias de cozinha para aquecer o coração**. Editora Labrador. 1ª edição. 2023.
- LYOTARD Jean-François. A condição pós-moderna. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.
- MACEDO, Roberto Sidnei. **Etnopesquisa crítica/etnopesquisa-formação**. Brasília: Liber Livro, 2010.
- MACKAY, Donald. **Information, mechanism and meaning**. Cambridge, MA: MIT Press. 1969.
- MAIA, Doralice Sátyro. **A iluminação da cidade da Parahyba: Século XIX e Início do Século XX**. *Revista de História e Estudos Culturais*, v. 6, n.2, 2009.
- MARQUES, Janote Pires. **A observação participante na pesquisa de campo em educação**. *Educação em Foco*, ano 19 - n. 28 – mai./ago. 2016 p. 263-284.
- MARQUES, Maria Beatriz; GOMES, Liliana Esteves (Coords). **Ciência da Informação: visões e tendências**. Imprensa da Universidade de Coimbra. 2020. Doi: <https://doi.org/10.14195/978-989-26-1896-8>.
- MARTELETO, Regina. **Cultura informacional: construindo o objeto informação pelo emprego dos conceitos de imaginário, instituição e campo social**. In: *Ciência da Informação*, Brasília, v. 24, n. 1, p. 89-93, jan./abr., 1995.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. 2ª ed. São Paulo, Senac, 2008.
- MORIGI, Valdir; JACKS, Nilda; GOLIN, Cida (Org.). **Epistemologias, comunicação e informação**. Porto Alegre: Sulina, 2016. 223p.
- MORAIS, Rommeryto Augusto Oliveira de. **Os indígenas do Sabugy no período do pós-contato/Rommeryto Augusto Oliveira de Moraes**. - Guarabira. Universidade Estadual da Paraíba. 2011.
- NASCIMENTO, Paulo de Oliveira. **“Picuí: capital mundial da carne de sol”: entre o costume e a tradição**. 2012. 27f. Monografia (Graduação em história). Universidade Estadual da Paraíba.

NORA, Pierre. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Projeto História, São Paulo, n.10, p.7-28, dez.1993.

OUCHI, Cristina Sayuri Côrtes. **O global e o local na construção da identidade: um estudo em marketing e antropologia de adolescentes**. 2000. 112f. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/41/dissert/Cristina_Ouchi.pdf. Acesso em: 05 dez. 2021.

PASSARELI, Brasilina., SILVA, Armando Malheiros Da;e RAMOS, Fernando. **E-infocomunicação: estratégias e aplicações**. 2014.

PEIRANO, Mariza. **Etnografia não é método**. Espaço Aberto. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v.20, n.42, p.377-391, dez. 2014.

PERNIOLA, Mario. **A estética do século XX**. Lisboa, Portugal: Editorial Estampa, 1998. (Coleção A Estética, 8).

PIAGET, Jean. **Épistémologie des Sciences de l'homme**. Dijon: Gallimard, 1970. 380p.

PINHEIRO, L. V. R., & LOUREIRO, J. M. M. (1995). **Traçados e limites da ciência da informação**. Ciência da Informação, 24 (1), 42-53.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: EdUFSC, 2006.

PRETI, Dino. **Análise de textos orais**. 4. ed. São Paulo. Husamanitas, 1999, 236p.

QUEIROZ, Rachel. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2000.

RIBEIRO, Darcy. **Teoria do Brasil**. Petrópolis: Ed. Vozes. 1985. 177p.

RIBEIRO, L. B.; DODEBEI, V. L.; ORRICO, E. G. D. **Memórias afetivas: como lembrar e representar a informação**. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/188496>. Acesso em: 21 jun. 2023.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para a validação dos resultados**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2006.

SALES, Alexandre Daher Ferreira. **Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva**. Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira.2021.117. Dissertação (Mestrado) – Ciência da Informação, UFPB, João Pessoa, 2021.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa**. In: História: Questões & Debates, Curitiba, Editora UFPR, n. 42, p. 11- 31, 2005.

SANTOS JÚNIOR, Valdecir dos. **A Pré-história do Rio Grande do Norte**. Curitiba: Brazil Publishing, 2020.

SARACEVIC, Tefko. **Ciência da informação: origem, evolução e relações**. Perspectivas em Ciência da Informação. Belo Horizonte, v. 1, n. 1, p. 41-62, jan./jun. 1996.

SILVA, Jonathas Luiz Carvalho; FREIRE, Gustavo Henrique de Araújo. **Um olhar sobre a origem da ciência da informação: indícios embrionários para sua caracterização identitária**. Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação, Florianópolis, v. 17, n. 33, p. 1-29, jan/abr. 2012. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/view/1518-2924.2012v17n33p1/21708>. Acesso em 15 de set. de 2019.

SILVA, Luiz Eduardo Ferreira da; OLIVEIRA, Bernardina Maria Juvenal Freire de. Mnemosyne infor-comunicativa: a possibilidade axiomática de construção de um conceito de memória para a Ciência da Informação. Informação & Sociedade :Estudos, Joao Pessoa, v.24, n.1, p.135-143, jan./abr., 2014. Disponível em: Acesso em: 10 set. de 2021.

SOUZA, Leigh Maria de. **O conceito de habitus e campo: princípios que sustentam o ethos docente da educação profissional agrícola**. Anais do II Colóquio Nacional – A produção do Conhecimento em Educação Profissional. Natal: IFRB, 2013.

SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia Sertaneja: receitas que contam histórias**. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

TARGINO, Maria das Graças; CASTRO, Mônica Maria Machado Ribeiro Nunes de. **Desafiando os domínios da informação**. Teresina: EDUFPI, 2002. 313p.

THOMPSON, John. Brookshire. **A mídia e a modernidade: uma teoria social da mídia**. Petrópolis: Vozes, 2013.

VILLAR, Valquiria Henrique Targino. **Desafios postos para pesquisadores durante o trabalho de campo: uma análise da associação das louceiras do quilombo do talhado em Santa Luzia - PB**. TCC (Ciências Sociais) - Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, p. 44. 2020.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva**. São Paulo: editora UnB, 2004a. 2v.

WERSIG, Gernot. **Information science: the study of postmodern knowledge usage**. Information Processing & Management, v. 29, n. 2, p. 229-239, 1993.

ANEXO 1 - BUSCA DA TEMÁTICA EM BASE DE DADOS E PORTAIS DE PERIÓDICOS

As consultas em bases de dados e portais de periódicos foram realizadas para vislumbrar o panorama das publicações acerca da temática abordada. Para isso, utilizamos os termos “INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA”, “CULINÁRIA E INFORMAÇÃO”, “MEMÓRIA E GASTRONOMIA” nas seguintes bases: Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), *Plataforma Scientific Eletronic Library* (SCIELO), Base de Dados Referencial de Artigos de Periódicos em Ciência da Informação (Brapci) e Portal de periódicos da CAPES, entre março de 2022 e outubro de 2022.

Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD)

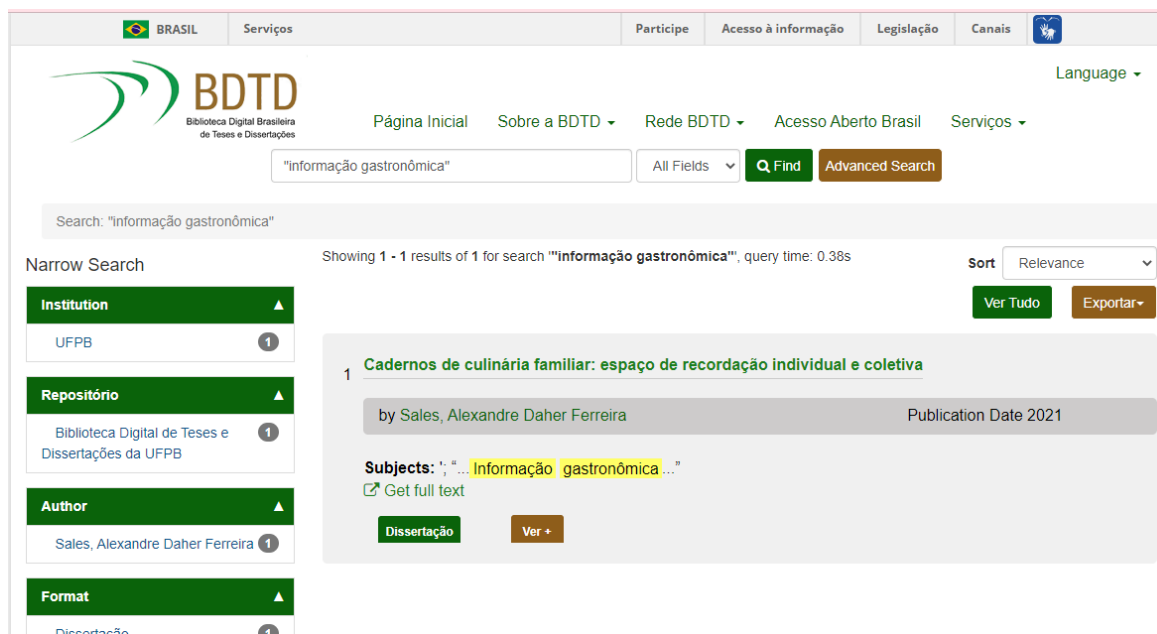
A BDTD possibilita o livre acesso e uso dos trabalhos de pós-graduação publicados no país, corroborando para a produção e disseminação de informação científica. Atualmente¹³ possui 565.311 dissertações e 214.079 teses resultantes de 129 instituições, sendo alimentada regularmente por produções da UFPB, USP, UNESP, UNICAMP, UFSC, UFMG, UFRGS, UFPE, UFRN, UNB, entre outras IFES que publicam em diversos idiomas, como o português, inglês, espanhol e francês.

Neste ambiente de buscas, utilizamos o termo “INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA”. Encontramos apenas o trabalho intitulado “Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva” de autoria de Alexandre Daher Ferreira Sales. A pesquisa em questão, tem como objetivo analisar os cadernos de culinária familiar como espaços de recordação e da escrita individual e coletivas da gastronomia do século XX, sob uma perspectiva da informação de si evocadora da memória dos sentidos, considerando ainda a memória a memória afetiva, isto é, da memória social, numa espécie de movimento de si e de outrem (SALES, 2021).

Aqui, salientamos que, para recuperação dos dados disponibilizados na BDTD, o sinal gráfico “aspas” foi inserido. Tal ação, tem o intuito de propiciar a recuperação dos trabalhos que possuam as palavras-chave como especificado no momento de sua busca. Assim, por questões técnicas os itens recuperados são idênticos aos solicitados.

¹³ Consulta realizada em 05 de setembro de 2022, números em constante alteração.

Figura – Resultado da busca na BDTD



Fonte: Dados da pesquisa (2022)

Quando realizada a busca por **INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA**, sem as aspas, foram obtidos 20 resultados (13 dissertações e 07 teses). Encontramos a dissertação de Alexandre Daher Ferreira Sales e outros trabalhos que fazem parte de Programas de Pós-graduação de distintas instituições, mas sem relação com a Ciência da Informação e a Gastronomia.

O segundo termo utilizado foi **“CULINÁRIA E INFORMAÇÃO”**, que não apresentou resultados. Retiramos as aspas e apareceram 26 trabalhos (6 teses e 20 dissertações). Entre elas, duas fazem parte da nossa busca:

- Pitadas afro-indígenas: a Cozinha de Santo de Mãe Rita Preta como lugar de memória, dissertação de Tadeu Rena Valente defendida em 2019 no Programa da Pós-graduação em Ciência da Informação (PPGCI).
- Cadernos de culinária familiar: espaço de recordação individual e coletiva, dissertação de Alexandre Daher Ferreira Sales defendida em 2021 no Programa da Pós-graduação em Ciência da Informação (PPGCI);

Após o exposto, seguimos a busca pelo termo **MEMÓRIA E GASTRONOMIA**, sem a inserção das “” o quantitativo foi de 57 trabalhos, sendo 13 teses e 44 dissertações permeando as diversas áreas do conhecimento, como geografia, história, linguística, letras, artes, turismo, entre outros. Ao introduzirmos as aspas, apenas um trabalho de dissertação foi recuperado,

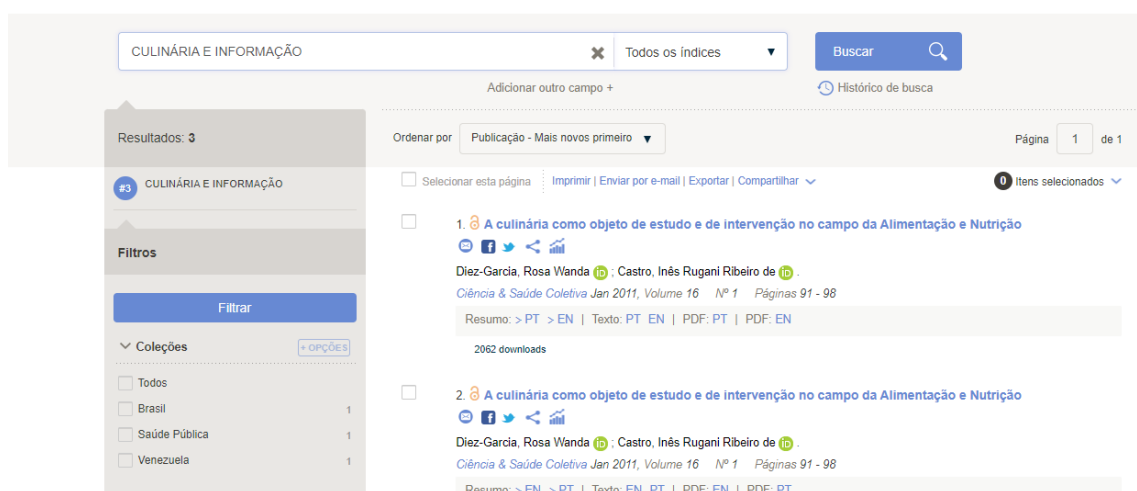
tratando de agricultura orgânica e afetiva. Assim, ao nos debruçarmos sobre o conteúdo recuperado nas teses e dissertações, observamos que a BDTD disponibiliza ao usuário qualquer trabalho que tenha em seu texto os termos da consulta.

Plataforma Scientific Eletronic Library (SCIELO)

A SCIELO é uma biblioteca digital de livre acesso e modelo cooperativo de publicação digital de periódicos científicos brasileiros. Nesta plataforma buscamos o termo INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA (com e sem aspas), e para ambas não foram encontrados documentos.

O segundo termo da nossa busca foi CULINÁRIA E INFORMAÇÃO, constam 3 artigos, mas nenhum relacionado a Ciência da Informação e Gastronomia. Entre as áreas de conhecimento dos trabalhos consultados estão a nutrição, agronomia e bioquímica. E ao buscarmos o termo sem “” não obtemos documentos.

Figura – Resultado da busca na SCIELO



Fonte: Dados da pesquisa (2022)

“MEMÓRIA E GASTRONOMIA” foi o terceiro termo usado, realizamos as buscas seguindo os dois critérios já expostos, com e sem aspas. Os resultados obtidos foram de 5 artigos sem o sinal gráfico e nenhum trabalho encontrado com o uso das aspas. Os trabalhos abordam questões relacionadas ao patrimônio, etnografia e identidade.

Base de Dados Referencial de Artigos de Periódicos em Ciência da Informação (Brapci)

Trata-se de uma Base de Dados que identifica títulos de periódicos da área da Ciência da Informação. As consultas ampliam o espaço documentário do pesquisador, facilita a visão do conjunto da produção na área e revela especificidades do domínio científico.

Começamos a nossa busca na Brapci com o termo “INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA”. Utilizamos as “” no primeiro momento e depois as retiramos, e obtivemos o mesmo resultado: não há documentos.

Figura – Consulta de termos na BRAPCI

The screenshot shows the BRAPCI search interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'home', 'sobre', 'índices', and 'login'. Below this, there are search filters: 'todos' (selected), 'autores', 'título', 'palavras-chave', 'resumo', and 'texto completo'. A link 'Busca Avançada' is also present. The search criteria are set to 'Delimitação da busca: 1972 - 2022' and 'Ordenar: Relevância'. A yellow message box states 'Nada localizado para "INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA"'. Below this, a table titled 'historic_search' displays the search history.

Data/Hora	Consulta	Tipo	Ordem	Total
2022-09-13 09:24:45	INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA	todos	Relevância	0
2022-09-13 09:24:32	"INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA"	todos	Relevância	0

Fonte: Dados da pesquisa (2022)

Em nossa busca por CULINÁRIA E INFORMAÇÃO, recuperamos 6 artigos. Os resultados obtidos na busca são documentos provenientes de diversos programas de Pós-graduação, mas que não tem relação com a temática do nosso trabalho. E ao colocarmos as aspas, nada foi localizado.

Por fim, procuramos o termo MEMÓRIA E GASTRONOMIA, com e sem o uso das aspas, e encontramos apenas dois artigos. Os referidos trabalhos não condizem com a temática em questão.

Portal de periódicos da CAPES

Dando continuidade às pesquisas, quando partimos para o Portal de periódicos da CAPES, um dos maiores acervos científicos virtuais do País, que reúne e disponibiliza conteúdos produzidos nacionalmente e outros assinados com editoras internacionais e

instituições de ensino e pesquisa no Brasil, observamos que a produção tangente sobre informação gastronômica também é ínfima.

A primeira busca INFORMAÇÃO GASTRONÔMICA tem como resultado 30 artigos científicos de áreas do conhecimento distintas, e um deles aparece de forma repetida. Jornalismo, geografia e turismo são algumas das áreas temáticas dos trabalhos consultados. Ao retirar as aspas do termo, não encontramos trabalhos.

O segundo termo, CULINÁRIA E INFORMAÇÃO, possui 67 trabalhos (66 artigos e 1 dissertação). Apesar do número expressivo de trabalhos, observamos que o Portal da CAPES recupera e disponibiliza os artigos, dissertações e teses que apresentam os temas da consulta em seu texto.

Partindo para o terceiro termo, MEMÓRIA E GASTRONOMIA, foram recuperados 60 trabalhos, todos artigos científicos. Quando analisamos individualmente o conteúdo dos trabalhos recuperados, é possível identificar que, o assunto abordado nestes, condiz com o termo da busca solicitado, mas não possui relação com a Ciência da Informação. Essa conclusão é possível ao realizar uma leitura dos títulos, e as palavras-chave onde é nítido que as temáticas abordadas têm como objetos de estudo assuntos distintos.

Figura – Resultado da busca no Portal CAPES

The screenshot shows the CAPES search interface. At the top, the search bar contains 'MEMÓRIA E GASTRONOMIA'. Below the search bar, there are filters on the left and search results on the right.

Filters:

- Personalizar meus resultados:** Expandir meus resultados (toggle).
- Ordenar por:** Relevância.
- Disponibilidade:**
 - Recurso On-line (60)
 - Periódicos revisados por pares (21)
 - Acesso Aberto
- Tipo de recurso:**
 - Artigos (60)
- Assunto:**
 - Gastronomia (9)
 - Turismo (7)
 - Gastronomia (7)
 - Gastronomy (5)

BASE DE DADOS SUGERIDA: Scopus. A Elsevier disponibiliza centenas de artigos de revistas científicas e capítulos de livros relacionados ao monkeypox que podem ser acessados gratuitamente. Também há pesquisas e informações clínicas relevantes.

Search Results: 0 selecionado(s) PÁGINA 1 60 Resultados.

ARTIGO 1: A MEMÓRIA DA GASTRONOMIA E O TURISMO NA BRAGANÇA AMAZÔNICA. Ferreira, Cecília Nascimento ; Barbosa, Helena Doris de Almeida ; Silva, Sandreson Marcelo Pereira da. O objetivo deste trabalho é discutir como a memória do saber fazer gastronômico pode se inserir como um produto turístico para além do mercado, trabalhando a vivência cultural e patrimonial de populações rurais do nordeste paraense, que têm como ponto comum o cultivo e uso de derivados da mandioca (Manihot utilissima) enquanto... Nova Revista Amazônica, 2018, Vol.6 (3), p.143. O objetivo deste trabalho é discutir como a memória do saber fazer gastronômico pode se inserir como um produto turístico para...

Fonte: Dados da pesquisa (2022)

Os dados aqui expresso nos mostram o quanto a temática ressaltada ainda é pouco discutida em âmbito acadêmico. Escolher as bases de dados e repositórios citados, nos possibilita ter o panorama das produções, quais PPG's estão trabalhando as temáticas, quando foram objetos de estudo e quais instituições se destacam nas produções.

Os trabalhos recuperados, que tem relação com a Ciência da Informação e Gastronomia, estão inseridos no Programa de Pós-graduação em Ciência da Informação (PPGCI), mostrando o protagonismo do Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio (GECIMP). Outro fator de relevância é o espaço temporal das publicações, entre 2019 e 2021, ou seja, são considerados recentes.

Grupo de Estudos e Pesquisa em Cultura, Informação, Memória e Patrimônio - GECIMP

Na Revista Analisando em Ciência da Informação (RACIN), foi possível realizar a busca através de publicações de janeiro de 2013 a junho de 2022. Consta dois artigos relacionados a temática: *Os sentidos como suporte na resignificação da memória gustativa no contexto das festas de aniversários infantis*, com autoria de Alexandre Daher Ferreira Sales, Flora Constance Moura Fernandes, Michelle Santos de Oliveira e Maria Nilza Barbosa Rosa e *A resignificação da cachaça: um olhar sob a perspectiva teórica da memória social*,

dos autores Márcia Maria de Figueiredo Maciel, Juliano Sebastião Gonçalves Pereira e Tadeu Rena Valente. Ambos publicados em 2020.

ANEXO II - Perguntas que surgiram ao longo das entrevistas

1. De que época é esse utensílio?
2. A manteiga de garrafa era consumida como?
3. Muita gente veio trabalhar por causa do cultivo do algodão?
4. A umbuzada é batida com leite?
5. E nas festividades? O que se come no dia a dia e em festas?
6. E antigamente, como era a alimentação?
7. Como funciona a cidade de Santa Luzia em relação às classes sociais?
8. Você tem fotos antigas?
9. Você tem cadernos de receitas?
10. Por quanto você vende essa comida?
11. O arroz da terra é produzido na região?
12. Qual é a rádio que vai divulgar os produtos?
13. E esse moinho, ainda usa?
14. Você tem lembrança da sua avó cozinhando?
15. É uma atividade predominantemente de mulheres?
16. Que comidas você diria que são tradicionais em Picuí?
17. Esse feijão que você está catando, vem de onde?
18. Você tem lembranças da família cozinhando?
19. O cardápio muda?
20. O que você pode falar sobre a história da alimentação e memória do povo de Picuí?
21. Quais são as lembranças que você tem da infância?
22. Você lembra o que ela cozinhava?

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Memórias infocomunicativas: Estudo das manifestações gastronômicas no Seridó paraibano

Pesquisador: FLORA CONSTANCE MOURA FERNANDES

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 67422423.8.0000.5188

Instituição Proponente: Centro de Ciências Sociais Aplicadas - CCSA UFPB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.958.440

Apresentação do Projeto:

A informação gastronômica é um tema emergente na área da Ciência da Informação, contudo, tem trazido significativas contribuições ao abordar a memória das práticas alimentares. Nesse sentido, a pesquisa realizada tem como base duas modalidades infocomunicativas da vivência

gastronômica do Seridó: a primeira, extraída de relatos que compõem a memória da experiência alimentar, e por ser referência passada de geração

a geração. A segunda vem dos registros contidos em cadernos de receitas, que são, também, maneiras de perenizar o saber gastronômico, espécie

de memória que orienta como combinar temperos, ervas e alimentos para se chegar ao êxito culinário. Por meio desses registros infocomunicativos

são analisadas como as práticas alimentares configuraram socialmente os espaços de refeição na região do Seridó paraibano, na fase do apogeu da

cotonicultura. A estratégia da investigação está baseada na abordagem etnográfica, visto a busca por informações que envolvem maior interação

para adequado entendimento e leitura dos sujeitos. A compreensão da informação gastronômica, a subsequente aprendizagem culinária, a prática

alimentar, e a consequente formação da memória culinária são perfeitamente coletadas numa

Endereço: Prédio do CCS UFPB - 1º Andar

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 58.051-900

UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)3216-7791

Fax: (83)3216-7791

E-mail: comitedeetica@ccs.ufpb.br

Continuação do Parecer: 5.958.440

abordagem metodológica da pesquisa documental

associada à pesquisa etnográfica, que associa o já registrado e o experienciado, entre o que a memória firmou como relevante e o socialmente vivido.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Compreender as manifestações gastronômicas do Seridó paraibano na construção da prática de fortalecimento das memórias gustativas.

Objetivo Secundário:

a) Registrar o cibummodis do Seridó paraibano, considerando os agentes sociais, o tipo de culinária ali praticada e as nuances da memória gustativa;b) Definir e avaliar que relações sociais se estabelecem ao redor da mesa de refeições, as relações de afeto, de poder; as regras de convívio social;c) Especificar a ocorrência de impactos (mudanças) trazidos pela indústria alimentícia na cozinha tradicional do Seridó.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

A possibilidade dos participantes da pesquisa, no momento de suas narrativas se sentirem constrangidos, incomodados e inquietos por revelarem experiências pessoais. Do mesmo modo, eles podem se emocionar ao falar de episódios do passado que os fazem reviver situações traumáticas.

Caso isso aconteça, nos comprometemos em ofertar uma escuta psicológica quando necessário

Benefícios:

A possibilidade dos sujeitos usarem o momento das entrevistas para benefício pessoal, e haverá melhor conhecimento sobre as práticas

alimentares, conhecimento sobre o tema, que permitirá a propagação da educação em gastronomia para as pessoas do seu convívio, auxiliando também outros indivíduos.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se de um protocolo de pesquisa que tem como origem o PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

Endereço: Prédio do CCS UFPB - 1º Andar

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 58.051-900

UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)3216-7791

Fax: (83)3216-7791

E-mail: comitedeetica@ccs.ufpb.br

CENTRO DE CIÊNCIAS DA
SAÚDE DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA PARAÍBA -
CCS/UFPB



Continuação do Parecer: 5.958.440

EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO do CENTRO

DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS da UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, da aluna FLORA
CONSTANCE MOURA FERNANDES, sob

orientação da Profa. Dra. BERNARDINA MARIA JUVENAL FREIRE DE OLIVEIRA, com término previsto
para junho de 2023. O presente estudo

será realizado através de uma pesquisa de abordagem metodológica documental associada à pesquisa
etnográfica. Esta pesquisa centra suas atenções sobre as manifestações gastronômicas da Região do
Seridó paraibano, e pretende recolher e analisar os

registros da memória e da experiência culinária atual, como capazes de demonstrar a sobrevivência de
antigas práticas gastronômicas na cozinha

regional de nossos dias. Trata-se, como desde já se anuncia, de uma exploração que leva em profunda
consideração o que a passagem do tempo

deixou que se firmasse na experiência coletiva, na memória e nos exercícios culinários, não só maneiras de
lidar com os alimentos mas, também,

firmou gostos, apetites e regras com, pelos e ao redor dos alimentos.

Antes, porém, de entrarmos na organização da pesquisa propriamente dita, deve-se contar como nos
aproximamos de nosso objeto de estudo. As

nossas primeiras achegas a esta temática decorreram de dois fatores: o primeiro, o nosso vivo interesse
pela culinária. O nosso entusiasmo, e

satisfação, pela área, levou-nos a cursar o Curso de Bacharelado em Gastronomia, da UFPB, em João
Pessoa, PB, e o Curso de Gastronomia, da

Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), também na capital paraibana. E, em segundo, pela viva
curiosidade que me desperta a culinária da

Região do Seridó, com suas especificidades decorrentes da sabida escassez que historicamente acomete a
região, castigada por severos episódios

de seca, e, portanto, por restrições na oferta de alimentos. Propomos pensar a dinâmica que acontece nas
cozinhas como espaços “democráticos”, pois nelas é comum compartilhar, transmitir e decifrar

receitas que são provocadas e transformadas. Um lugar para descobrir, misturar e criar ingredientes e tornar
cada prato especial. Em face dessa

compreensão indagamos: como a gastronomia enquanto fenômeno social aglutina ao seu redor diferentes
significações e especificidades culinárias

do Seridó constituindo-se em uma cadeia infomemorial local das(os) cozinheiras/cozinheiros?

Endereço: Prédio do CCS UFPB - 1º Andar

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 58.051-900

UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)3216-7791

Fax: (83)3216-7791

E-mail: comitedeetica@ccs.ufpb.br

**CENTRO DE CIÊNCIAS DA
SAÚDE DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA PARAÍBA -
CCS/UFPB**



Continuação do Parecer: 5.958.440

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

atende as exigências institucionais

Recomendações:

vide campo conclusões ou pendências e lista de inadequações

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

não foram observados óbices éticos

Considerações Finais a critério do CEP:

Certifico que o Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba – CEP/CCS aprovou a execução do referido projeto de pesquisa. Outrossim, informo que a autorização para posterior publicação fica condicionada à submissão do Relatório Final na Plataforma Brasil, via Notificação, para fins de apreciação e aprovação por este egrégio Comitê.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2086228.pdf	17/02/2023 17:53:22		Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	certidaoppgci.pdf	17/02/2023 17:51:39	FLORA CONSTANCE MOURA	Aceito
Outros	Roteirodeentrevista_Flora_questionario.pdf	17/02/2023 17:49:00	FLORA CONSTANCE	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_comitedeetica_flora_.pdf	17/02/2023 17:47:44	FLORA CONSTANCE MOURA	Aceito
Orçamento	Previsaoorcamentaria_Flora.pdf	17/02/2023 17:45:59	FLORA CONSTANCE	Aceito
Cronograma	Cronograma_flora.pdf	17/02/2023 17:45:50	FLORA CONSTANCE	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Flora.pdf	17/02/2023 17:45:39	FLORA CONSTANCE MOURA FERNANDES	Aceito
Folha de Rosto	Flora_Fernandes_Folhaderosto.pdf	17/02/2023 17:45:11	FLORA CONSTANCE	Aceito

Endereço: Prédio do CCS UFPB - 1º Andar

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 58.051-900

UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)3216-7791

Fax: (83)3216-7791

E-mail: comitedeetica@ccs.ufpb.br

CENTRO DE CIÊNCIAS DA
SAÚDE DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA PARAÍBA -
CCS/UFPB



Continuação do Parecer: 5.958.440

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

JOAO PESSOA, 22 de Março de 2023

Assinado por:

**Eliane Marques Duarte de Sousa
(Coordenador(a))**

Endereço: Prédio do CCS UFPB - 1º Andar

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 58.051-900

UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)3216-7791

Fax: (83)3216-7791

E-mail: comitedeetica@ccs.ufpb.br