



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA E CIÊNCIAS AMBIENTAIS

CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

DAS COZINHAS AOS QUARTOS: NARRATIVAS PRECIOSAS

EM MEIO URBANO E RURAL

GABRIELA CHAGAS DE SOUSA

AREIA-PB

2018

GABRIELA CHAGAS DE SOUSA

DAS COZINHAS AOS QUARTOS: NARRATIVAS PRECIOSAS
EM MEIO URBANO E RURAL

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Universidade Federal da
Paraíba, Centro de Ciências Agrárias,
Campus II, Areia-PB, como requisito
parcial para obtenção do Título de Bacharel
em Ciências Biológicas.

Orientador: Prof. Dr. Daniel Duarte Pereira

Areia-PB

2018

GABRIELA CHAGAS DE SOUSA

DAS COZINHAS AOS QUARTOS: NARRATIVAS PRECIOSAS

EM MEIO URBANO E RURAL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Agrárias, Campus II, Areia-PB, como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Ciências Biológicas.

Aprovado em 9 de Fevereiro de 2018

BANCA EXAMINADORA

Prof.Dr. Daniel Duarte Pereira

Orientador-DFCB-CCA-UFPB

Prof. MSc. Cauby Dantas

1º Examinador-DCFS-CCA-UFPB

Prof. Dr. Rosivaldo Sobrinho

2º Examinador-DCFS-CCA-UFPB

Á minha mãe Guia e avó Nelisa, de quem aprendi a enxergar a beleza dos detalhes narrativos de outros tempos que não eram meus e de onde herdei o amor pela cozinha.

AGRADECIMENTOS

Agradecer é o ato de reconhecer e retribuir o amor que nos foi dado. Amor que está compartilhado e fincado em cada linha deste projeto. A realização deste trabalho veio por três razões: A paixão pela cozinha e pelas lembranças compartilhadas das minhas amadas: Guia (mãe) e Nelisa (avó). E do orgulho de ouvir do meu pai as histórias da Parteira mais *arretada* de Catolé do Rocha, minha avó, Maria do Carmo.

A cozinha das minhas avós era mais que um espaço físico, era o lugar clínico da casa: Servia para amenizar as dores emocionais e físicas, de onde se preparava a comida e os remédios. O lugar era simples e bastante singelo, mas o coração da casa era ali: Tão grande quanto a quantidade de lugares a mesa. O fascínio pelas narrativas foi o que me levou a realização deste projeto. Que não seria possível sem as pessoas aos quais foram membros desta construção direta ou indiretamente.

Agradeço pela integração de Dona Rosa, Guia, Santana, Dora, Josélia, Celecina (Noca), Carminha, Vera, Leda e Lia. Aos donos, seu Luis, Lorival, Josavar e Adriano.

A Universidade Federal da Paraíba pela minha acolhida e pelas condições oferecidas que me permitiram concluir este trabalho.

Aos dois espaços preenchidos na minha vida: Meus pais. A Guia: Nome que traduz a função atribuída: Guiar-me. E assim foi feito com muito zelo. Sem a sua presença, força, exemplo e seu aconchego eu não estaria aqui. A Nildo, meu querido pai, pelos ensinamentos e todos os momentos divertidos passados juntos.

Ao meu querido Higor, pelos 7 anos de companheirismo e amizade. Por sua ajuda nos momentos mais difíceis que passamos juntos, por ter acreditado e apoiado do início ao fim deste projeto.

Ao Orientador Daniel Duarte por ter acreditado e seguido neste trabalho com sua orientação, conselho, apoio e assistência.

Aos professores Rosivaldo e Cauby, por terem aceitado o convite de participação na Banca de avaliação.

Aos amigos que acreditaram no trabalho e foram comigo por entre essas estradas ao qual me levaram a cada participante. A Duana, Elainia e Itala.

A minha amiga conselheira Irenice Gomes, e ao corredor confidente de onde ouviu nossos anseios, tristezas e alegrias durante nossa jornada acadêmica.

Ao “octeto fantástico”, aos meus amigos de 20 anos de amizade e apoio. Em especial Sheyla, Itala e Thiago que torceram do início ao fim deste trabalho.

Aos amigos da Universidade, Diana, Valquíria, Jaqueline, Leynne, Viviane, Núbia, Nilmara, Ana, Severino, David, Luciana Firmino, Luciana Santos, Bruno e Lidiane e a tantos outros colegas que estiveram juntos nas noites em claro de estudos, nas caminhadas noturnas após as aulas “pela estrada a fora” até a cidade.

A todos os amigos, colegas e professores de estágio Ana, Helder e Leonardo pelo auxílio e oportunidade de aprendizado.

A todos os professores e profissionais de Ciências Biológicas bem como os outros servidores, em especial, Naum e Adriana por toda simpatia e atenção.

A todos, muito obrigada!

“E a vida vai tecendo laços
Quase impossíveis de romper
Tudo que amamos são pedaços
Vivos no nosso próprio ser.”

(Manuel Bandeira)

SOUZA, G.C. **Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural.** Areia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, 2017, p.68. Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharel em Ciências Biológicas. Orientador: Prof. Dr. Daniel Duarte Pereira.

RESUMO

O presente trabalho aborda a cozinha como um lugar do entrelaço das relações humanas e um dos espaços de definição cultural de um povo. Dessa forma, objetivou-se abordar a história cultural da cozinha nordestina, inseri-las no contexto de entrevistas realizadas, sobre caráter qualitativo, observar, elucidar e categorizar os principais pontos das narrativas, observando as práticas tradicionais com a ligação elementar da cozinha, correlacioná-las com o contexto bibliográfico e verificar se atualmente há transmissão, prática e uso dessas tradições sociais. Para tanto, teve como metodologia a História Oral (HO), um questionário semi-estruturado e o uso de equipamentos de gravação áudio visual para composição de um documentário. Fez-se a inserção de trechos narrativos em quatro sub-tópicos: “Os donos da cozinha”, identificando os participantes da pesquisa, “a cozinha e seus elementos”, traduzindo a cozinha dos narradores, “o saber” e os “remédios do mato” para identificar quais eram os medicamentos naturais utilizados no passado de cada entrevistado. O documentário foi realizado para servir como a tradução visual das narrativas e as suas singularidades. Serve também, como acervo áudio visual para diversos estudos da relação natural, cultural, científica e sociológica dos grupos sociais, a exemplo da etnografia e a etnobiologia, observando assim, diversas mudanças significativas em vários costumes, a exemplo do modo de preparo da comida, da substituição e exclusão de alguns objetos tradicionais, do esquecimento do modo de preparo de algumas comidas tradicionais e das funções de plantas medicinais usadas na infância, do notório desinteresse das gerações posteriores (filhos e netos) pelas tradições, ofícios e saber popular, além da falta de incentivo público na conservação das culturas e da preocupação das ingestões de alimentos industrializados e com agrotóxico. Todos esses fatores observados podem acarretar no esquecimento das práticas e do modo de fazer tradicionais desses grupos sociais.

Palavras-chave: Cozinha, Narrativa, etnografia, etnobiologia.

SOUZA, G.C. From kitchens to bedrooms: **Narratives precious in urban and rural environments**. Areia, Center for Agrarian Sciences, Federal University of Paraíba, 2017, p.68. Conclusion of a Bachelor's Degree Course in Biological Sciences. Privacy Policy | Dr. Daniel Duarte Pereira.

ABSTRACT

This work approaches the kitchen as a place of encounters of human relations and one of the spaces of cultural definition of a people. This way, the objective was to approach the cultural history of the cuisine from Northeast, Brazil. In addition, it was intended to insert them in the context of qualitative interviews, to observe, elucidate and categorize the main points of the narratives, observing the traditional practices with the elemental connection of the kitchen, correlate them with the bibliographic context and verify if there are currently transmission, practice and use of these social traditions. The research used Oral History (HO) methodology, a semi structured questionnaire and the use of audio-visual recording equipment in order to create a documentary. The narrative excerpts were inserted in four sub-topics: "The kitchen owners", identifying the participants of the research, "the kitchen and its elements", translating the narrators' kitchen, "the knowledge" and "remedies of the bush", to identify the natural medicines used in the past of each interviewee. The documentary was created in order to serve as the visual translation of the narratives and their singularities. It also serves as an audio-visual collection for several studies of the natural, cultural, scientific and sociological relationship of social groups, such as ethnography and ethnobiology, thus observing several significant changes in various customs. These customs may be exemplified as the way food is prepared, the substitution and exclusion of some traditional objects, the forgetting of how to prepare some traditional foods and the functions of medicinal plants used in the childhood, the notorious disinterest of later generations (children and grandchildren) by traditions and popular knowledge. It is also important to mention the lack of public incentive in the conservation of crops and the concern on the ingestion of industrialized foods and with pesticides. All these observed factors may lead to forgetting the practices and the traditional way of doing from these social groups.

Keywords: Kitchen, Narrative, ethnography, ethnobiology.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. METODOLOGIA.....	17
2.1 As áreas.....	18
3. RESULTADO E DISCUSSÃO.....	20
3.1 Os donos da cozinha.....	20
3.1.1 Campina Grande.....	21
3.1.2 Arara.....	27
3.1.3 Pilões.....	29
3.1.4 Fagundes.....	34
3.2 A cozinha e seus elementos.....	38
3.2.1 Os “cumê” de nosso tempo.....	47
3.3 Os partos!.....	50
3.4 O saber!.....	53
3.5 Os remédios do mato!.....	55
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	58
5. REFERÊNCIAS.....	61
APENDICE A: Questionário.....	66
APENDICE B: Termo de Autorização do uso de imagem.....	68
ANEXO I. A revelação da cegonha, por Maria da Guia Chagas.....	69

LISTA DE TABELA

Tabela 1. Quadro de entrevistados.....	16
--	----

LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Fotografia 1. Dona rosa sorrindo após contar as histórias de aboio.....	21
Fotografia 2. Dona Rosa na garagem com as plantas.....	23
Fotografia 3. Dona Lia respondendo a entrevista.....	24
Fotografia 4. Dona Lia com seu esposo e filhos.....	25
Fotografia 5. Os onze dos quatorze irmãos. Dona Guia, indicada com a seta vermelha.....	25
Fotografia 6. Dona Guia e sua neta.....	26
Fotografia 7. A simpatia de seu Lourival.....	26
Fotografia 8. Dona Cosma na garagem da produção das louças.....	27
Fotografia 9. Dona Cosma em frente aos fogareiros e as panelas de barro.....	28
Fotografia 10. A entrada dos fundos da casa de Dona Leda.....	29
Fotografia 11. Dona Leda e seu esposo Luis na entrada da casa.....	30
Fotografia 12. A riqueza no quintal de dona Carminha.....	31
Fotografia 13. Dona Carmen exibindo o seu “quintal”.....	31
Fotografia 14. Dona Vera mostrando a caneleira do quintal da sogra.....	31
Fotografia 15. A parreira no quintal.....	32
Fotografia 16. As mangas catadas no inicio de nossa chegada.....	32
Fotografia 17. A religiosidade na parede.....	32
Fotografia 18. Dona Carmem exibindo a panela enquanto se esconde da câmara.....	33
Fotografia 19. A alegria contagiante de Dona Vera.....	34
Fotografia 20. O sorriso de Dona Noca.....	35
Fotografia 21. A delicadeza do tempo. As mãos de dona Noca sobre as da neta.....	35
Fotografia 22. Dora no Fandango Bar.....	36
Fotografia 23. O Fandango Bar.....	36
Fotografia 24.. Dona Santana em entrevista.....	37
Fotografia 25. O retrato com Dona Santana.....	38
Fotografia 26. Panela e descanso de prato(Cozinha do bar de Maria das Dores).....	39
Fotografia 27. As produções de panelas de barro por D. Cosma.....	39

Fotografia 28. A entrada da cozinha e o silo ao fundo do lado direito.....	40
Fotografia 29. O moedor moderno da casa de Dona Lia.....	40
Fotografia 30. Fogão a lenha de dona Leda.....	41
Figura 31. Bule, caldeirão e concha de quenda de coco sobre o fogão de brasa de lenha de D. Carminha.....	41
Fotografia 32. As panelas de barro sobre o fogão à lenha e o pote de barro ao lado.....	42
Fotografia 33. Cozinha “externa” da casa de Dona Guia.....	42
Fotografia 34. Foto da cozinha de dona Guia.....	43
Fotografia 35. O lado de fora da cozinha de Dona Leda.....	44
Fotografia 36. “Porta a dentro”. A cozinha interna da casa de Dona Leda.....	44
Fotografia 37. A cozinha de Dona Leda.....	45
Fotografia 38. Detalhe da cozinha de dentro de Dona Leda.....	45
Fotografia 39. A cozinha de Dona Rosa.....	45
Fotografia 40. A cozinha de Dona Lia.....	46
Fotografia 41. A filha de dona Lia moendo milho.....	46
Fotografia 42: Dona ensinando os benefícios da semente de girassol.....	56
Fotografia 43: Dona Vera ao lado da romãzeira, ensinando os benefícios do consumo para a saúde.....	56

1. INTRODUÇÃO

Contar histórias sempre foi à arte de contá-las de novo, e ela se perde quando as histórias não são mais conservadas. Ela se perde porque ninguém mais fia ou tece enquanto ouve história. Quanto mais o ouvinte se esquece de si mesmo, mais profundamente se grava nele o que é ouvido. Quando o ritmo do trabalho se apodera dele, ele escuta as histórias de tal maneira que adquire espontaneamente o dom de narrá-las. Assim se teceu a rede em que está guardado o dom narrativo. (BENJAMIN, 1994, p.205).

As memórias do tempo de menina me levam sempre à cozinha da minha avó e às lembranças narradas por ela. Entre perguntas e degustações, um conto. Do casamento, a mudança, a casa construída pelo meu avô. A bodega *apregada*¹ à sala. As crianças: 15 partos, 14 vidas e milhares de lembranças. Os netos! Da cozinha, o fogão de lenha. Cozinhar fazia parte de um ritual, entre buscar a lenha, esquentar a galinha (outrora abatida no terreiro da casa), preparar o feijão, assar o queijo fresquinho que fora preparado mais cedo. Da comida pronta, bastava colocar a mesa. O vento fazia-se também o seu papel. Levava o cheiro da refeição e convidava a todos para a hora sagrada. Comer era um prazer. Era tanta gente, que na maioria das vezes, conheciam-se mais um integrante: “*O padrinho ou madrinha de fulana, o filho de beltrano que era casado com cicraninha, filha de cumpade cicrano lá das lonjura de não sei das quantas*”.

O sentimento poético que a cozinha e as narrativas de dona Nelisa² trás em minhas lembranças foi o que levou a indagar-me sobre a conservação das memórias a partir da conjuntura de outras histórias e observar como elas traduzem nossa cultura. Para tanto, seria indispensável adentrar e conhecer outras memórias, outros espaços, outros autores. A composição das cozinhas de cada pessoa entrevistada.

A cozinha brasileira compõe também a sua história, desde a formação da sua estrutura física aos preparos das primeiras miscigenações gastronômicas. Historicamente

¹ Linguagem regional. Refere-se a: junto, vizinho, ao lado.

² Avó materna, a quem dedico este trabalho.

refletidas a partir de três etnias, índios, portugueses e africanos desde o início da colonização (SILVA, 2005, 2006; CASCUDO,2004) e que foram mesclados e moldados a nossa maneira até fazerem parte da cultura a qual estamos inseridos.

Da preparação do baião de dois, manteiga de garrafa, queijo coalho, pamonha, a galinha – guisada, cozida, assada – a cocada, os doces feitos com rapadura (ROCHA, 2014). Do parto ao pós-parto: As parteiras (DIAS, 2007; BARBOSA et al.,2013), o conhecimento de plantas medicinais (ROQUE et al., 2010; MOSCA & LOIOLA,2009; RODRIGUES,2014) as festividades (TINHORÃO,2000), fazem parte diretas e indiretamente com a cozinha e as tradições nordestina.

Na definição cultural da comida brasileira, não pode ser algo “imitado” como descreveu Freyre (1969):

Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre.

Que é um doce de pedigree e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós (p.83).

Bahia e Paraíba foram um dos primeiros estados do Nordeste fundados pelos colonizadores. Nestes e em outros estados, observou-se solos propícios para o plantio de cana. Foram então, cultivadas largas terras de canaviais e construídos os engenhos para produção de açúcar. De um lado, terras, lucro e exportação, do outro a contaminação e o desequilíbrio social e ecológico entre homem e natureza (FREYRE, 1967). Com a alta produção de cana e o calor da região, esta começou a ser usada em praticamente tudo. Por ser uma região árida, alimentos se estragavam com facilidade, foi então que o açúcar passou a servir não somente para adoçar as preparações, mas também como um meio de conservar as frutas da região ou para servir de refresco, adicionado a água (SILVA,2005; FREYRE,1997).

No livro *Açúcar: Uma sociedade doce* (Freyre, 1997), destaca-se o uso exagerado de açúcar nas preparações dos pudins, bolos e compotas, observadas no livro e confirmadas nos relatos remotos dos participantes³. Em relação aos alimentos salgados, tornou-se destaque tipicamente nordestino o tripé culinário nomeado por SILVA (2005), composto por farinha, feijão e carne seca.

Freyre (1967⁴; 1969⁵) e Cascudo (2004⁶; 2009⁷; 2014⁸) são destaques na construção etnográfica nordestina e na visibilidade dos estudos voltados para a antropologia da alimentação principalmente, no que diz respeito à região Nordeste.

Entende-se por etnografia o estudo de grupos sociais realizado em contexto coletivo e não individual. Caracteriza-se pela construção em pesquisa qualitativa a partir da cultura, conhecimento e memória particular daquele grupo social (ANGROSINO, 2009).

As narrativas são indispensáveis para observar se há ou não a transmissão dos saberes e das tradições. Segundo Benjamin (1994, p.198) a cada tempo que passa está mais próxima da “extinção narrativa” causada pelas rotinas do dia a dia, o medo narrativo e a falta de observação. Maurice Halwachs (1990) enfatiza que, uma lembrança só permanecerá viva e intacta quando ela tenha sido construída através de um grupo social, classificada segundo ele, como memória coletiva. Quando há dissociação desses grupos há consigo desconexão das lembranças. Se não houver a conservação dessas narrativas, os costumes que caracterizaram ou definem esses grupos sociais poderão ser esquecidos. Os estudos como a etnografia e a etnobiologia⁹ são indispensáveis na valorização e permanência dessas tradições. Sendo assim, como estão sendo transmitidos os conhecimentos tradicionais? Será que há interesse das gerações seguintes sobre essas narrativas e na conservação de certos costumes?

³ Entrevistados deste projeto.

⁴ FREYRE. *O Nordeste*. 4. ed. São Paulo: Editora José Olímpio, 1967.

⁵ FREYRE. *Açúcar: uma sociologia do doce. com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997

⁶ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª. Ed. São Paulo: Global, 2004.

⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. *Contos tradicionais do Brasil*. 1 ed. São Paulo: Global 2014.

⁸ CASCUDO, Luís da Câmara. **Viajando o Sertão**. 4ª Ed. São Paulo: Global: 2009.

⁹ Trata-se do estudo da relação humana com a natureza.

É partindo dessas afirmações e indagações que este projeto foi construído. Para tanto, foi necessário averiguar a história cultural da cozinha nordestina através de referências bibliográficas, inseri-las no contexto das entrevistas, sobre caráter qualitativo e observar, elucidar e categorizar os principais pontos das narrativas, analisando as práticas tradicionais com a ligação elementar da cozinha, correlacioná-las com contexto bibliográfico e verificar se atualmente há transmissão, prática e uso dessas tradições sociais.

2. METODOLOGIA

Fazer uma pesquisa científica para compreender historicamente os hábitos de determinados grupos sociais, só é possível quando podemos investigar os narradores que fazem ou fizeram parte de tal contextualização. Foi a partir dessa perspectiva que se desenvolveu a construção deste trabalho, visando respeitar a forma de contar de cada sujeito da pesquisa, observando qual seria o melhor caminho a ser trilhado até a totalidade metodológica.

Nessa conjuntura, foi realizado um questionário semi-estruturado (apêndice A) com perguntas abertas, de caráter qualitativo, sob o método de História Oral - HO. Essas metodologias foram escolhidas para respeitar os detalhes e particularidades de cada narrador. O Método HO contribui na reconstituição da memória, hábitos, culturas ou tradições de povos ou grupos sociais. Segundo Thompson (1992, p.17) esse método é importante para, “[...] preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória do homem. A memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidencia de fatos coletivos” (apud FELIPE & ALVES, 2016).

Para dar início a essa metodologia, inserimos a HO no trabalho áudio visual, com os equipamentos de filmagem que dispunha, sendo eles, dois celulares (Moto G e Moto G5), portando as funções: Câmera filmadora, fotográfica e gravador de voz com função distribuídas da seguinte forma: O primeiro (MotoG) foi utilizado como gravador de voz e o segundo (Moto g5) como câmera fotográfica e filmadora.

Visando a conservação dessas memórias, optou-se pela elaboração de documentário com 30 minutos de duração com os recortes narrativos de cada entrevistado(a). Para o consentimento das imagens, foi preparado um documento de autorização do uso da imagem e voz (apêndice B). Aos que optassem por não aparecer

nas filmagens, usamos apenas o gravador de voz. Foi utilizado programa de edição Filmora para organizar os recortes narrativos. A produção do documentário e as imagens fotográficas foram essenciais na preservação dessas memórias, registrando a forma de transmissão de cada narrador (a), bem como, o cenário e os objetos que fizeram parte de tal contextualização.

O questionário foi elaborado com enfoque nas recordações e vivências particulares de cada um, a partir de quatro enredos: O espaço físico, composição dos objetos de cada cozinha (do passado ao presente); as comidas, as formas de preparação dos medicamentos naturais; os partos e temas livres selecionados a partir do rumo que cada história decorreu, respondidos por 15 participantes, conforme o quadro de entrevistado(a)s (tabela 1).

2.1 As áreas:

A princípio, a rota do trabalho seria distribuída pelas quatro Mesorregiões da Paraíba (Sertão, Agreste, Borborema e Mata Paraibana) com visita de pelo menos duas cidades em cada região. Como o projeto desprovia de auxílio financeiro, alteramos a direção dessa jornada por algumas cidades aleatórias. A sorte foi aliada nesse caminho. Amigos e colegas se empenharam junto aos objetivos do projeto e fomos guiados por outro rumo muito mais gracioso e aconchegante que poderia imaginar.

E seguimos em direção a Campina Grande e Fagundes (Mesorregião Agreste, Microrregião de Campina Grande), Arara (Mesorregião Agreste, Microrregião do Curimataú Ocidental) e Pilões (Mesorregião Agreste, Microrregião do Brejo Paraibano). A direção anterior da pesquisa foi alterada, mas os destinos das narrativas seguiram fixas as perspectivas do trabalho, visto que, esses(as) entrevistados(as) eram naturais das regiões de Arara – PB; Cuitegí – PB; Catolé do Rocha – PB; Campina Grande – PB; Fagundes – PB; Pilões – PB, Barra de Santana – PB e Gado Bravo – PB.

Tabela 1- Dados dos entrevistado(a)s

Entrevistado(a)s	Gênero	Idade anos	Mês da Entrevista 2017	Naturalidade	Município Atual	Zona de Habitação	Forma de Entrevista
1	F	57	Outubro	Barra de Santana-PB	Campina Grande -PB	Urbana	Filmagem e fotografia
2	F	82	Novembro	Barra de Santana -PB	Campina Grande-PB	Urbana	Filmagem e fotografia
3	F	NI	Novembro	Barra de Santana-PB	Campina Grande-PB	Urbana	Gravação de áudio
4	F	78	Novembro	Caruaru-PE	Campina Grande-PB	Urbana	Filmagem e fotografia
5	F	57	Dezembro	Cuitegí-PB	Pilões-PB	Rural	Filmagem e fotografia
6	F	68	Dezembro	Pilões -PB	Pilões-PB	Rural	Gravação de voz e fotografia
7	F	57	Dezembro	Pilões -PB	Pilões-PB	Rural	Gravação de voz e fotografia
8	F	87	Dezembro	Fagundes-PB	Fagundes-PB	Rural	Filmagem e fotografia
9	F	67	Dezembro	Caruaru -PE	Fagundes-PB	Rural	Filmagem e fotografia
10	F	38	Dezembro	Fagundes -PB	Fagundes-PB	Urbana	Filmagem e fotografia
11	F	57	Dezembro	Arara -PB	Arara-PB	Rural	Filmagem e fotografia
12	M	56	Outubro	Catolé do Rocha-PB	Campina Grande-PB	Urbana	Gravação de áudio
13	M	86	Novembro	Gado Bravo -PB	Campina Grande-PB	Urbana	Filmagem e fotografia
14	M	NI	Dezembro	Pilões -PB	Pilões-PB	Rural	Gravação de voz e fotografia
15	M	NI	Dezembro	Pilões -PB	Pilões-PB	Rural	Gravação de voz

Legenda:

M (masculino) **NI** (Não informado)

F(feminino)

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cozinha está além do espaço reservado a somente preparar e servir refeições. Ela nos conta uma história em ordem cronológica de quem somos e a partir de onde aprendemos a ser. Cada uma, traduzida a partir da toalha rendada posta a mesa, ao pote de barro herdado da avó, ao moedor escondido atrás do armário, no contraste do moderno e o tradicional. Quais temperos, alimentos e elementos são inseridos em cada preparo.

A comida faz parte dessa tradução cultural. Segundo Da Matta (2012) “ Comida não é apenas uma substancia alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o come”, já alimento “é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva”(p.3).

Certos costumes, como as festividades, os partos, as preparações de medicamentos naturais estão contíguas da relação da cozinha, alimento e tradição. São relatos percebidos tanto bibliograficamente (MAIA & SÁ, 2008; BARBOSA et al.,2013; SOARES & MACEDO, 2016;) quanto nas narrativas dos participantes deste projeto.

3.1 Os donos da cozinha!

*“Chorei, chorei...
Mas depois de chorar tive pena,
De morar em ponta de pedra
Da lembrança de Maria pequena”
(Seu Lourival)¹⁰*

Em cada cozinha adentrada foi percebido elementos característicos de cada entrevistado (a), bem como os objetos contrastantes entre o tradicional e o moderno. Esse dúbio contraste é notável a partir da revolução industrial até os dias de hoje, ou seja, as mudanças tecnológicas e a praticidades que elas acompanham se tornam cada vez mais modificadoras do meio social, o que levou a modernização e substituição de

¹⁰ Um dos cocos de roda cantado na cozinha por Seu Lorival. Depoimento: Novembro [2017]. Entrevistadora: Gabriela Chagas de Sousa, Campina Grande.UFPB-PB.Gravação áudio visual. Entrevista concedida ao projeto de conclusão de curso Das cozinhas aos quartos: narrativas preciosas em meio urbano e rural. UFPB.

vários utensílios de cozinha. Há também diferenças expansivas entre as cozinhas dos moradores rurais e urbanos.

3.1.1. Campina Grande

Dona Rosa

Zona Urbana

Fotografia 1: Dona Rosa sorrindo após contar as histórias de aboio



Fonte: Gabriela Chagas(2017)

Dona Rosa é natural de Caruaru-PE. Aos 16 anos foi morar no município de Barra de Santana (PB), em seguida, mudou-se para Campina Grande onde reside há 20 anos. Além de rezadeira e benzedeira, se destaca pelas lembranças de cantorias de aboio que ouvia e reproduzia nas vaquejadas, retratando costumes do vaqueiro nordestino, suas venturas e desventuras.

Um dos aboios dos quais ela se recorda tem como narrativa a despedida do vaqueiro da sua vida e costumes de vaquejada:

“Adeus caminho adorado

Foi em ti que eu mais andei

Adeus meu campo de gado

Que tanto gado eu puxei

Adeus menina bonita

Que eu muito namorei, ê ô”

Em outro aboio narra a história de Preto Mulatin, vaqueiro de Barra de Santana falecido durante um evento de vaquejada:

“No ano cinquenta e três

choveu e nasceu capim

Aos vinte e quatro de agosto

deu-se um desgosto por fim

Por causa de vaquejada

morreu Preto Mulatin

Comprava gado em Campina

e vendia em Surubim

Ô ê êê ô”

Em mais um, conta da altivez do vaqueiro e sua exaltação ao sagrado:

“No tempo que eu aboiava

minhas velas não ‘doía’

Dava um grito em Palmares,

em Pesqueira se ouvia

Jesus, filho do Eterno,

exemplo da redenção

Livrai este pagão

do abismo e do Inferno

Dai-me um desejo moderno

e lhe vou em simpatia,

Ô ô, ê êê ô”

E em um último, relata o pedido de um vaqueiro no momento de sua derradeira partida deste mundo:

“Minha mãe, quando eu morrer,

não quero choro e nem nada

Quero um chapéu de couro

e uma camisa encarnada

Escrito no perto esquerdo

‘saudade de vaquejada’,ê ô”

Dona Rosa comentou em certo momento que os moradores com quem convive na moradia atual não gostam da cantoria de aboio. O “*não gostar*” por ela descrito corresponde a uma preocupação do autor Câmara Cascudo no livro *Viajem o sertão* (1934), sobre a “*influência da modernização*” definida por Corção (2012).

Ela relatou das comidas típicas que eram vendidas e preparadas para os vaqueiros nas festas de vaquejadas que aboiava. Comentou do doce de facheiro¹¹ e de mamão que ela gosta de fazer.

Fotografia 2:Dona Rosa na garagem com as plantas



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

¹¹ *Pilosocereus pentaedrophorus* da família das cactáceas.

Dona Lia

Zona Urbana

Filha única, relatou a perda da sua mãe quando tinha apenas 7 anos. Nesse período precisou aprender a fazer tudo sozinha: arrumar a casa, cozinhar etc. Morou na zona rural, onde se casou e criou os filhos, período em que trabalhou com agricultura e na bodega que tinham ao lado da casa. Desta época, ela relata como era preparado o queijo de coalho, comida a qual não faltava na mesa. Dona Lia mudou-se para a zona urbana, onde mora com seu esposo e uma de suas filhas. Hoje as preparações de queijos não são mais realizadas. A sua filha ainda reproduz com certa frequência algumas das comidas tradicionais que eram preparadas no sítio, como a galinha cozida, o fubá e o xerém do milho moído na hora. Apesar de morarem na zona urbana, eles priorizam pela procedência das carnes, compradas de criadores conhecidos da família ou do galinheiro que tem no quintal da casa. As festas de aniversário e casamento atuais do casal são semelhantes as que faziam no período em que moraram na localidade rural, com a presença das comidas típicas da época, agora preparadas no fogão a gás.

Fotografia 3: Dona Lia respondendo a entrevista



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 4: Dona Lia com seu esposo e os filhos



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Dona Guia

Zona Urbana

Dona Guia morou na zona rural durante 16 anos, e em seguida mudou-se para Campina Grande para estudar e trabalhar. As lembranças de cada cômodo da primeira casa que morou com seus pais ainda permanecem vivas nas lembranças dela. O amor por cozinhar é herança de suas avós e de sua mãe. Ela relembra dos doces que eram preparados pela sua avó materna e dos conhecimentos medicinais que sua avó paterna detinha. Hoje não se recorda dos ingredientes das principais receitas da família, mas relembra de como eram preparadas cada uma delas.

Fotografia 5: Os onze dos quatorze irmãos (Dona Guia, indicada com a seta vermelha)



Fonte: Acervo Pessoal

Fotografia 6: Dona Guia e sua neta



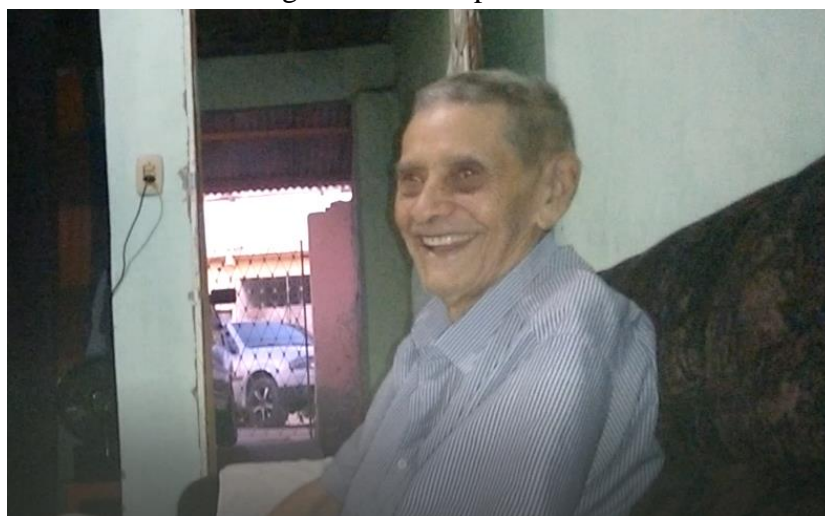
Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Seu Lourival

Zona Urbana

Seu Lourival era agricultor e professor na zona rural. Sofreu preconceito por essa segunda profissão, mas enfrentou-o de forma sublime, ajudando na alfabetização de dezenas de agricultores e agricultoras. Em entrevista, ele e a Neta relembram do amor que ele tinha em cozinhar e das cantigas de coco que ele cantava enquanto cozinava. Hoje, não cozinha mais como antigamente. Na maioria das vezes, algumas das filhas que prepara as refeições.

Fotografia 7: A simpatia de Seu Lorival



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

3.1.2 Arara

Dona Cosma

Zona rural

Dona Cosma tem a alegria que transborda do seu riso e reluz nas louças que fabrica há 50 anos. Esse trabalho artesanal, segundo ela, foi aprendido com sua mãe, que aprendeu com sua avó “(...)e assim foi, de geração em geração...”. Ela relata com orgulho de quando começou:

“Foi desde de criança que aprendi com minha mãe. Comecei com 7 anos de idade a fazer uns pratim . Com 7 anos de idade nois já tava querendo se vestir com as loicinha nera?! Nois fazia panela, ai quando nois crescemo nois fazia as panela de noi, os torrardim de nói...No tempo de festa e de natal fazia as casinha de canafistula, passava uma pessoa dento num sabe?(risos) Ai cozinhava... Cada uma tinha sua panelinha de arroz, sua tijelinha de carne e fazia uns torrardim, e mãe mais pai comia mais nói. E almoçava mais nói...Até hoje nói tamo fazendo essas danadinha”.

Fotografia 8: Dona Cosma na garagem da produção das louças



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 9 : Dona Cosma em frente aos fogareiros e as panelas de barro



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Todas as suas irmãs aprenderam o ofício e hoje algumas ainda produzem as louças. Dos filhos, apenas uma ajuda a mãe na produção:

“Essa daí (referindo a uma das filhas que estava presente na entrevista) quando quer tá amassando um barrim. Quando não quer vai cuidar da casa. Mai gosta mai de cuidá da casa do que do barro.(...)Tenho filhos mas num quiseram aprender não...Fazer o que né?”.

Das irmãs que produzem louças, apenas uma tem filho, as outras são solteiras. Dessa forma, nota-se uma futura quebra da tradição. Caso os seus netos não tenham interesse no ofício da avó, essa prática se tornará uma tradição apagada.

3.1.3 Pilões

Dona Leda

Zona Rural

Dona Leda mora na zona rural desde que nasceu. É casada com Seu Luiz¹² e são vizinhos de Dona Carmen, também da mesma localidade. Ela e seu esposo relatam a vivência do tempo remoto, a vida sofrida e a alimentação escassa devido aos poucos recursos que possuíam e a necessidade de trabalhar para completar a alimentação básica da família:

“Trabaiava pra comprar feijão e farinha quando não tinha no roçado minha fía. Quando tinha, trabaiava pra comprar peixe, carne.. O que dava. Eu mermo fui criada comendo tripa de boi, peixe do rio, que esse ri tinha muita água aí nois pescava...”(referindo-se ao rio, á poucos metros da sua residência).

Fotografia 10: A entrada dos fundos da casa



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

¹²Luis. Depoimento: Dezembro[2017]. Entrevistadora: Gabriela Chagas de Sousa. Campina Grande. UFPB-PB, 2017. Gravação de áudio. Entrevista concedida ao projeto de conclusão de curso *Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio Urbano e Rural*. UFPB.

Dona Leda descobriu um problema no olho que pode ser prejudicado quando se encontra em proximidade com fogo. Sendo assim, aos poucos foi necessário abandonar o fogão de lenha que ela havia reformado há algum tempo atrás e dar lugar ao fogão convencional (a gás).

Fotografia 11:Dona Leda e seu esposo na entrada da casa



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Dona Carminha

Zona Rural

A casa de Dona Carmen fica centralizada ao redor de uma infinidade de riquezas alimentares cultivadas, entre mangueiras espada e ouro, jaqueiras, bananeiras, coqueiros, cabaceiras, bucha vegetal, uva, manjeriç o, louro, caneleira, abacaxi, urucum, capim santo, alecrim e boldo s o exemplos de plantas contidas no seu “quintal”.

Fotografia 12: A riqueza no quintal de Dona Carminha



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 13: Dona Carmen exibindo seu “quintal”



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 14: Dona Vera mostrando a caneleira do quintal da sogra



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 15:A parreirano quintal



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia16 - As mangas catadas no início de nossa chegada



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 17: A religiosidade na parede



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 18: Dona Carmem exibindo a panela enquanto se esconde da câmara



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Tímida, optou por não mostrar seu rosto nas filmagens, mas não hesitou em participar do questionário e nos autorizar a fotografar e filmar a sua residência.

Foi nessa localidade que ela teve seus 13 filhos. Sobre os partos, ela afirmou: *“Do principio ao fim, foi tudo em casa”*. Alguns dos filhos ainda moram a poucos metros de sua residência o que garante a companhia e boas conversas diariamente.

No caminho da visita à fábrica de tijolos, nos contou sobre a produção de suas próprias louças de barro e apontou onde cavava o barro apropriado para a modelagem das panelas, local e solo diferentes dos usados na fabricação dos tijolos.

Tem uma gama de plantas medicinais no quintal, que utiliza sempre que necessário. Na cozinha, os filhos citam os doces que ela cozinha de vez em quando. O fogão à lenha é mais utilizado do que o fogão a gás que tem na cozinha de “dentro”. Ela prefere o primeiro, por que segundo ela, *“a comida fica com mais sabor”*.

Dona Vera, 57 anos

Zona Rural

Dona Vera é casada com Josavar, filho de Dona Carminha, e moram a poucos metros da casa da sogra. Ela tem orgulho de falar que é agricultora e na entrevista fez questão de buscar a inchada para mostrar o seu instrumento de trabalho.

Fotografia 19: A alegria contagiante de Dona Vera



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Foi receptiva e fez questão de participar de toda a entrevista e de nos mostrar os temperos que tem no quintal de Dona Carminha, visto que a sogra estava tímida para aparecer nas filmagens. Os alimentos usados nos cozimentos e as frutas consumidas são na maioria das vezes retirados da própria terra. Ela ainda faz questão de preparar de forma artesanal a goma de mandioca.

3.1.4 Fagundes

Dona Noca, 87 anos

Zona Rural

Dona Noca é querida e respeitada por vários moradores da região. Tem uma casa de farinha e uma bodega desativada a qual empregou dezenas de trabalhadores durante muitos anos em sua fazenda.

Sua neta contou o amor que ela tinha pela cozinha e de ajudar quem batia a sua porta. Relatou que a avó é apaixonada pela música “Índia” interpretada por Roberto Carlos. Há alguns anos atrás ela se acordava às cinco horas da manhã, ligava o rádio e esperava a música que o radialista diariamente dedicava a ela enquanto preparava as refeições. Entre as comidas mais famosas, estão o bife acebolado e os biscoitos raminhos, além dos doces, bolos e compotas feitos de frutas. O sabor das comidas, a forma e delicadeza do preparo das receitas da senhora Noca foram inspiração para várias pessoas, a exemplo de Dora, entrevistada descrita a diante.

Fotografia 20: O sorriso de Dona Noca



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 21: A delicadeza do tempo. As mãos de dona Noca sobre as da neta



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Dona Dora

Zona Urbana

Dora e seu esposo administram o Fandango Bar. É apaixonada por cozinha e pelos pratos que prepara diariamente no bar, *“Eu aprendi no dia a dia com a vida mesmo. Com as receitas... Tem coisa que aprendi com minha sogra, com minha mãe...”*. Cita também as receitas aprendidas em livros e em rótulos de produtos, a

exemplo da torta de cebola que ela gosta de preparar. O doce de leite é um dos mais vendidos no bar, preparado acrescentando-se um ingrediente especial para conservar a coloração.

Dona Noca foi sua inspiração no gosto por cozinhar, Dora assistia a madrinha, como ela a chama, e aprendeu várias receitas apenas observando-a fazer.

Ela se acorda às 5 horas da manhã para preparar as comidas que são servidas no bar, que vão desde as variações do café da manhã, almoço, janta e dos salgados fritos.

Comenta que o bar funcionava durante os oito dias de festa de São Sebastião, mas hoje sem ocorrência da festa como antigamente, o movimento diminuiu.

Fotografia 22 : Dora no Fandango Bar



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 23: O Fandango Bar



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Dona Santana, 67 anos

Zona Urbana

Dona Santana, foi morar em Fagundes 1 ano depois do seu nascimento. Era agricultora durante muitos anos da sua vida e só largou a profissão após o glaucoma, *“A gente não deixa de trabalhar não. Oia, vai fazer três anos que deixei de ir pro roçado agora, não foi por causa de viusca não, por causa dos meus olho. Mai a vontade é demai de ir pro roçado!”*. O pai era costureiro e sua mãe agricultora. Daquela época ela relata: *“Meu pai era na maquina custurano de dia a noite pá arranjar uns trocado pá da de comé aos filho. E a gente na roça. Na roça minha fia...Limpando mato, cavando terreno pá fazer roçado pá plantar maniva. Pá ter roça pá fazer farinha né?”*. Trabalhou nas terras de Dona Noca durante 25 anos, *“cavando, plantando maniva, cortando mandioca”*.

Fotografia 24:Dona Santana em entrevista



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 25: O retrato com Dona Santana



Fonte: Acervo pessoal de Maria das Dores

3.2 A cozinha e seus elementos

Os objetos que compõem esse espaço estão refletidos também na história, simbolismo, memória e cultura (GONSALVES, 2007). No tempo de nossas avós, não se preparava um bom cuscuz sem um moedor. Hoje o liquidificador e o triturador são os substitutos mais modernos nesta categoria. Não o bastante, os potes de barro servidos para acondicionamento e esfriamento da água foram substituídos por filtros sofisticados, sendo o papel de esfriamento realizado pela eletricidade. Os objetos são essenciais na reconstrução cronológica de determinado período.

Na casa de Dona Rosa, o ferro de brasa serve como enfeite da sala, bem como o bule de ferro antigo agora usado como jarro de flores:

“Isso aqui ô (mostrando o ferro de brasa) engomei muito com isso aqui ô! Enchia de carvão, botava fogo aí o vento dava soprano aí pegava. Aí quando pegava tinha um grampim aqui que segurava. Oia a boca do bicho (mostrando o interior do ferro)... Aqui é a parte que onde pegava vento. Isso aqui é onde eu fazia o

*café (mostrando o bule) mas Aninha (a filha que mora com D. Rosa) não quer que eu faça mar não”.*¹³

Observa-se a substituição e desuso de vários objetos de cozinha tradicionais. Maria da Guia relata os objetos da cozinha da sua família quando era criança:

*“Na nossa casa tinha tudo arcaico, né? O fogão de lenha, filtro de barro, muinho de milho, a gente utilizava muita panela de barro, pote de barro para guardar a água, para esfriar a água que não existia geladeira nem energia. Cabaço, né? A gente fazia muito cabaço que era pra botar água. O cabaço ele é muito amargo, então a gente abria o “biquinho” dele, colocava água dentro e passava uma semana. Depois a gente ia colocando água até tirar o ardor da água e depois disso, a gente colocava água e guardava. E quanto mais tempo a água passava ali mais ela ficava fria. A gente utilizava muita cabaço pra isso”.*¹⁴

Fotografia 26: Panela e descanso de prato (Cozinha do bar de Dora)



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 27: As produções de panelas de barro por D. Cosma



¹³ Dona Rosa. Depoimento: Novembro[2017]. Entrevistadora: Gabriela Chagas de Sousa. Campina Grande. UFPB-PB, 2017. Gravação áudio visual. Entrevista concedida ao projeto de conclusão de curso *Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural*. UFPB.

¹⁴ Dona Guia. Depoimento: Outubro [2017]. Entrevistadora: Gabriela Chagas de Sousa. Campina Grande. UFPB-PB, 2017. Gravação áudio visual. Entrevista concedida ao projeto de conclusão de curso *Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural*. UFPB.

Fotografia 28: A entrada da cozinha e o silo ao fundo do lado direito



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 29: O moedor moderno da casa de Dona Lia



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Elementos como panela e potes de barro, fogão de lenha, bucha vegetal para lavagem dos pratos ou banho, ainda estão inseridos na maioria das cozinhas da zona rural, bule de ferro, moinho, pilão, peneira de palha ainda estão presentes apesar do pouco aproveitamento em comparação aos anos remotos, alguns estão esquecidos, e substituídos pelos objetos e eletrodomésticos modernos.

D. Carminha, os filhos e a nora (Dona Vera), que moram nas proximidades de sua residência, são exceção a essa regra, e optam por seguir o modo tradicional, preferindo o fogão a lenha, e utilizam o moinho e o pilão com frequência, apesar de

terem os utensílios e eletrodomésticos mais modernos, além de ainda prepararem a goma da mandioca manualmente.

Em algumas residências de zona rural, como a de Dona Leda e Dona Santana¹⁵ os fogões à lenha são utilizados raras vezes. Em contrapartida, Dona Cosma fez questão de reformar o fogão da sua casa que é utilizado frequentemente. Apesar de usar também o convencional, ela diz que a comida preparada no fogão de lenha tem “*outro gosto*” e o casamento entre a panela de barro e o fogão tradicional então, são insubstituíveis.

Fotografia 30: Fogão à lenha de Dona Leda



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 31: Bule, caldeirão e concha de quenga de coco sobre o fogão de brasa de lenha de D. Carminha



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

¹⁵Entrevistadas no projeto Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural, 2017.

Fotografia 32: As panelas de barro sobre o fogão à lenha e o pote de barro ao lado (Área da casa de D.Cosma)



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Todos os moradores da zona rural estão na transição dessa modernização, os fogões à lenha e brasa hoje competem ao lado dos fogões convencionais a gás, sendo o primeiro construído na parte externa da cozinha, percebida do reflexo colonial (SILVA, 2005), e o segundo, no lado de “dentro”, surgido a partir das mudanças industriais e arquitetônicas ao longo da história. Essa forma de estrutura, ainda permanece refletida em algumas casas, mais comumente observadas nas de interior. Na casa de Dona Guia, situada na zona urbana, a estrutura assemelha-se as citadas, sem a presença do fogão à lenha, como reflexo dessa urbanização.

Fotografia 33: Cozinha “externa” da casa de Dona Guia



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 34:Foto da cozinha de Dona Guia



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Da estrutura da casa dos pais, Dona Rosa descreveu:

“Era uma sala grande que papai fazia um forró todo ano(...) Tinha a sala de janta, tinha a cozinha e tinha uma dispensa assim, atrás da cozinha e os quarto era 4 quarto lá em casa.(...) Era assim, num tem esse pedacinho ali, pronde vai (apontando a cozinha atual) é a dispensa”.

Quando perguntada onde se matava os animais, ela informou:

“Era lá atrás, papai matava... Já tinha um pau assim, atravessado duas coisas assim, dois pau assim, um atravessado, era onde matava os bicho. Ele era que matava”.

A armação de madeira, as formas e funções das cozinhas construídas, a “cozinha de fora” e a “cozinha de dentro” são referidas em A Cozinha da Colônia escrito por Silva(2006),

A despeito das particularidades desse sistema de produção, marcado pela escravidão, foi nas cozinhas da casa-grande e no seu entorno – as hortas, pomares e quintais – que as senhoras portuguesas se viram obrigadas a transformar e adequar seus hábitos mais íntimos, jogando fora os fogões e chaminés de estilo francês e servindo-se das possibilidades indígenas e negras de cozinhar fora da casa, sobre o “puxado”, limpando e cortando a carne no jirau (armação de madeira), e

utilizando os métodos de assá-las ou defumá-las no moquéim (grelha de varas). Pelos documentos, enxerga-se a utilização de muitos espaços como cozinha, e que mudavam conforme o tempo e o cardápio, permanecendo, em geral, a “suja”, do lado de fora, onde se cortava e limpava as carnes e onde se preparavam os doces demorados, como a goiabada e a marmelada, e a de dentro ou “limpa”, onde se fazia toda sorte de doces finos (p.16).

Fotografia 35: O lado de fora da cozinha de D. Leda



Fonte: Gabriela Chagas(2017)

Fotografia 36: “Porta adentro” A cozinha interna da casa de D. Leda



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 37 - A cozinha de Dona Leda



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 38– Detalhe da cozinha de “dentro” de dona Cosma



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 39:A cozinha de Dona Rosa



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Fotografia 40:A cozinha de dona Lia



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

3.2.1 Os “comê” do nosso tempo!

Comer o fubá industrializado não é o mesmo de se colher o milho, debulhá-lo, colocá-lo de molho, triturá-lo no moedor, preparar a massa, colocar no fogo e em seguida alimentar-se. Nessa comparativa, se encontram: de um lado o sabor e qualidade e do outro a praticidade.

Fotografia 41 : A filha de Dona Lia moendo o milho



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Das preparações de café, narra Maria das Dores:

“Colocava no caco, chamava de caco (...) Aí torrava. Colocava rapadura nera mãe?”¹⁶ Ai ficava assim feito um beiju, ai depois quebrava, colocava no pilão, quebrava, depois penerava, botava dentro de um pote, fechava pra fazer o café. Uma delícia! (...) Com uma colher de pó de café você colocava numa garrafa dessa (...) você compra no mercadinho hoje, você numa garrafa de café você coloca três colheres cheias, num é assim? (...) e o café que minha vó produzia não, uma colher dava pra uma garrafa de café”.

Vera¹⁷, conta das peripécias que fazia no pilão de café:

“A lembrança que eu tinha, quando era pequena era quando minha mãe torrava café, eu pegava o pilão, fazia assim, derrubava o café todinho com a mão no pilão. Aí mamãe pegava, dava neu, ai eu saia chorando lá pra biqueira da casa”.

Houve uma acentuada perda dos preparos das comidas tradicionais de cada localidade, causadas pelo impacto da globalização: Industrialização e publicidade. As redes fast food foram exemplares na desconstrução tradicional da alimentação inadequada (REICHEMBACH, 2008) e na desvalorização do que se come. A preocupação da qualidade do alimento predominou em todas as entrevistas.

Veamos o que disse Seu Luiz com a preocupação com a “comida de hoje”:

“Ah...! Hoje é muito diferente. Agora tem uma coisa, a comida de antigamente não ofendia quase nada. E a de hoje só vejo gente morrendo, aquela doença que existe hoje, não existia de primeira...Nesse tempo, na época, num tinha. Essas doença que tem hoje num tinha nada dessas doença. E o comê era isso que

¹⁶ Referindo-se a dona Santana, mãe de Maria das Dores.

¹⁷ Dona Vera. Depoimento: DEZEMBRO [2017]. Entrevistadora: Gabriela Chagas de Sousa. Campina Grande. UFPB-PB, 2017. Gravação áudio visual. Entrevista concedida ao projeto de conclusão de curso *Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural*, UFPB.

eu tô dizendo... Farinha, feijão, esses frango de hoje também não existia... Era pouca doença. Essas doença, você sabe mais do que eu...É chei de veneno. Naquele tempo não tinha isso não! Era fava, era farinha feita na casa de farinha. Hoje é diferente.. O cuscuz...Não tinha o Vitamilho que tem hoje. Era feito direto do milho, pisado pelo pilão. O café a gente pisava ele no pilão. Aí espalhava no mei da casa prá ele enxugar, prá pisar ele pra tomar. Hoje não existe ma isso.O açúcar era a rapadura ou caldo de cana...Batia as cana e tomava.Hoje, é chei de doença. Hoje existe as doença que você sabe o nome...negoço de pressão alta...De..de..depressão... Essas doença cancerosa...Essas doença que existe hoje, ninguém falava disso não. Agora de hoje é mai fácil do caba comer, mai fácil de chegar a feira, mai fácil de dessas coisa mai é tudo doença..”.

Os alimentos e os tipos de comidas preparadas variavam de acordo com as estações, tempo de colheita, as condições financeiras, as festividades e o meio social. Os que tiveram melhores condições relataram maior variedade na alimentação e preparações mais “requintadas”, entre eles, as preparações de bolos, compotas e biscoitos foram citadas. Os demais sobreviviam com uma alimentação “básica”, que circundava entre: feijão, fubá, galinha, farinha e rapadura.

A maioria dos entrevistados trabalhou no roçado como seu Luís:

“Trabalhar...Só não trabalhava de noite, pelo dia tinha que trabalhar pra plantar feijão,plantar macaxeira, plantar milho...Trabalhava no gado na fazenda dos senhores de engenho[...]”.

Prossegue Dona Leda:

“Trabaiava pra comprar feijão e farinha quando não tinha no roçado minha fía. Quando tinha, trabaiava pra comprar peixe, carne... O que dava. Eu mermo fui criada comendo tripa de boi, peixe do rio, que esse ri tinha muita água aí nois pescava”.

Vejamos a preparação do beiju na casa de farinha por Dona Santana:

“Beiju minha fia, a gente pegava a goma, sentava, escorria...Botava ali o coco. Botava a massa, raspava o coco, quando a farinha tava mucha, a gente rapava assim o coco, assentava assim aquela massa... Botava o coco aí depois tava lá o beiju feito deste tamanhe. Aí, botava o coco depois, chamava a farinha pra cá, com o rodo. Aí, quando era com meia hora, fastava o coco pegando fogo. Aí, afastava bem assim, que nem se faz tapioca né?Que nem se faz tapioca hoje... E era assim nega! Quando tirava a farinha do fogo ai subia aquele fogo todim de beiju, de beiju sem ser de goma. Fazia um monte assim pra levar pra casa”.

Noca é dona de uma fazenda onde se plantava e produzia farinha de mandioca. A cozinha era a porta de entrada das receitas que preparava. O bife acebolado, os bolos, os doces e o biscoito de araruta e raminho são preparações famosas nas lembranças dos netos, das filhas, amigos e de Dora em especial, filha de Dona Santana, que trabalhou por mais de 25 anos no terreno de Dona Noca. Gostava de observar a madrinha - como ela a chama - preparar as refeições.

Sobre as receitas, ninguém se recorda das quantidades e ingredientes, mas se lembram do modo de fazer, a exemplo do famoso *“Biscoito Raminho”*, como relatou a sua neta:

“Ela preparava, amassava, aí pegava um cortador e ia cortando delicadamente o formato de folhas, fazia os raminhos, riscos e tudo, bem detalhadamente(...) e colocava no forno”.

Ao perguntar a Dora sobre a receita, ela respondeu:

“Madrina Noca me deu a receita, mas eu fiz poucas vezes. Eu fiz algumas vezes, ficou bom mas não ficou como o dela não. O dela era nota dez. Era mil”.

A forma em que Dora fala da receita doada, não foi por anotações, foi *“no olho”*¹⁸ observando a madrinha, como ela a chama, fazer.

¹⁸ A expressão “no olho” se refere a transmissão da receitas aprendidas por observação de quem prepara.

Dona Rosa relatou a alimentação no período que morou com seu pai na Zona Rural de Barra de Santana:

“(...)a gente comia o que plantava (...)meu pai plantava, a gente colhia(...)quando era tempo de seca a gente procurava água doce para beber nas serras que tinham lá(...)nós criávamos bode, criávamos ovelha, criávamos porco, galinha... ai na alimentação de carne a gente não se preocupava”.

A pecuária foi uma das atividades de maior influencia na formação do Nordeste brasileiro e do povoamento nas áreas interioranas da região proporcionando uma boa relação comercial, iniciadas no período colonial, época em que os animais foram migrados de Portugal para as fazendas de engenhos, servindo como força na movimentação das máquinas e transporte de cana de açúcar, bem como na alimentação dos senhores e dos escravos(DANTAS, 2008; NOGUEIRA & SIMÕES, 2009).

Das preparações adocicadas citadas, predominou o doce de leite e as compotas, preparadas de frutas e rapadura ou açúcar mascavo, como doce de mamão, umbu, caju, facheiro e abobora. Receitas onde o açúcar era predominante, o que confirma a ligação com os escritos de Freyre (1969).

3.3 Os partos!

O século XX, foi o período de nascimento de todos os 15 entrevistado(a)s desta pesquisa. Os aprendizados adquiridos e as lembranças narrativas não se prendem somente ao período de nascimento até o século presente (XXI), faz parte da construção aprendida pelos antecessores: pais, tios e avós nascidos no século anterior (XIX).

Nessa linha cronológica de aprendizados e ensinamentos, foi um período expressivo de transformações sociais, culturais e econômicas. Dentre os períodos XIX e início do século XX, foram anos difíceis para quem viveu na Região Nordeste. Dificuldades financeiras foram situações mais citadas pelos participantes. Para compreender a ligação dos partos com a cozinha, precisamos compreender um breve histórico da transformação na saúde pública.

No século XIX, os hospitais no Brasil eram conhecidos como “Santas Casas” e administrados por parteiras e poucos médicos (MINISTÉRIO DA SAÚDE,1944). Parteiras diplomadas passaram a atender em sua própria residência, e esses locais eram chamados de “Casa de Maternidade”, mas foram fechadas nas primeiras décadas do século XX por serem considerados mal freqüentados (MOTT,2002). Esses locais eram ambientes em que apenas mulheres negras, indigentes e excluídas socialmente usufruíam (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 1944; MOTT, 2002), por esta razão, famílias providas economicamente ou não, optavam por fazer os partos em casa, sem equipamentos adequados e conhecimento científico.

Até o início do século XX, parteiras ainda atendiam em hospitais e maternidade, como comentou Rosa:

“Quando eu tinha filhos, que engravidava, a parteira era uma senhora que morava lá. Ai eu fui morar no recife e tive 2 filhos lá, ai a parteira foi da maternidade da encruzilhada”.

Na narrativa de seu Luís, marido de Dona Leda, percebe-se a ausência das enfermeiras neste período:

“A enfermeira que tem hoje, não existia isso não. A enfermeira que a gente chama hoje, só existia parteira. A muiê já tinha muito conhecimento e sabia como era[...]”.

Curso de enfermagem neste período, só havia em Belo Horizonte, São Paulo e Rio de Janeiro (Ministério da Saúde, 1944).

Parteiras eram mulheres que detinham de técnicas amaciadas pela prática. Mulheres da família também auxiliavam a parturiente seja na cozinha, separando os utensílios que iriam ser usados e a comida pós-parto no local onde estava ocorrendo o parto. Médicos eram chamados em ultima instancia, apenas por famílias com condição financeira e somente quando havia alguma complicação. Entre 1930 e 1940começavam-se as discussões a cerca da abertura das Santas casas para o publico em geral, melhorando lentamente o acesso a saúde (MOTT, 2002).

As dificuldades do acesso a saúde ainda eram citadas em 1980, como descreve Dona Guia:

“A questão do hospital antigamente era a seguinte: Se você, contribuinte do INSS, ai você tinha direito a um hospital. É tanto que meu avô teve um câncer em 80 e ele não poderia fazer um tratamento por que ele não tinha condições financeiras, então eu tive que colocar ele como meu dependente, que saia a palavra ‘designado’ no meu INSS, como meu dependente pra que ele fosse atendido lá em recife, então por isso que os hospitais antigamente eram muito difíceis e as maternidades também não existiam né? Era muito difícil você chegar pra ter bebê. Ou você pagava particular, ou então você tinha que ter em casa!”.

Paiva & Teixeira (2014) se reportando ao período da ditadura, entre os anos de 1964- 1985, definiram esses 20 anos ao que se refere ao sistema de saúde “*entre a medicina previdenciária e a saúde pública*”, onde o acesso a hospitais era determinado pela contribuição previdenciária para melhor acesso a hospitais e ambulatórios vinculadas ao INAMPS - Instituto Nacional de Assistência Medica da Previdência Social. Em 05 de outubro de 1988 foi instituída na Constituição Federal a Política de Saúde no Brasil que garantia a saúde como direito de todos e dever do estado, junto a criação do Sistema Único de Saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011). Desde então, houve um aumento cada vez maior de programas de saúde e do acesso da população a saúde pública. Em relação aos partos, houve uma diminuição significativa nos partos realizados em ambiente domiciliar e em consequência, um aumentando considerável nos números de cesarianas indiscriminadas, segundo o Ministério da saúde (2017).

Da alimentação pós-parto, Dona Santana afirmou:

“Era pirão! Pirão! Quando era época de ganhar menino era galinha gorda à vontade”.

Maria da Guia, no seu saudosismo das lembranças dos partos de quando era menina, registrou em um texto o ritual de um parto (anexo 1). Em um dos trechos ela descreve o cozimento da galinha e a credence do coração de galinha:

“No fogão de lenha estava uma panela de barro muito grande, o cheiro do tempero de uma galinha cozinhando, me deu água na boca, entrei, mexi a panela e experimentei o caldo. Pedi para a mulher fazer um pouco do pirão para as crianças e ela gritou: -

Não pode! Esse caldo é para Nega quando tiver o menino. E será que ia ser um menino? Como ela sabia? No meu atrevimento perguntei-lhe como você sabe se vai ser menino? Ela foi até a panela com uma concha e mostrou o coração da galinha fechado: - É assim que agente sabe se vai ser macho ou feme, e fui ganhando a confiança dela... (A revelação da cegonha)”

A galinha era a carne mais preparada para a recuperação das parturientes. O caldo, o pirão, a canja eram as principais preparações segundo as entrevistadas.

No trecho, “A revelação da cegonha”¹⁹, Guia cita no quinto parágrafo o cheiro de alfazema no ritual do parto. Nos partos, os ramos eram acessos no fogão de lenha e passados por todo cômodo, para aromatizar e acalmar a parturiente.

A lenha ficava acesa para cozinhar os caldos de galinha, onde eram queimadas os ramos de alfazema e de onde se acendia o candeeiro para “alumar”²⁰ o ambiente. Facas e tesouras tinham de estar ao lado da parteira, ou de quem estava auxiliando no parto. A faca era esterilizada no candeeiro e era o instrumento que cortava o cordão umbilical do bebê. O uso de óleo foi descrito para massagem na parturiente.

3.4 O saber!

Etimologicamente a palavra ciência deriva do latim *sciencia* que tem como significado sabedoria ou conhecimento. O conhecimento popular são valores atribuídos provenientes do conjunto de idéias formuladas a partir do cotidiano, da prática e da transmissão oral. Lakatos & Marconi (1991), correlacionaram o conhecimento científico com o conhecimento popular valorizando o segundo na construção do saber científico. Nos primórdios de nossa humanidade, o conhecimento prático foi o fator preponderante para a nossa evolução. SILVA & NETO (2015) completaram: “*esses saberes práticos acumulados vieram estabelecer-se como sabedoria - o acervo de conhecimentos originários daquelas pessoas mais observadoras das relações com a natureza*”.

¹⁹Anexo 3. Texto do Arquivo pessoal de Guia Chagas de Sousa escrito por ela em 2013.

²⁰ Variação lingüística regional que significa clarear. Palavra usada por alguns entrevistados.

Observa-se esse respeito entre homem e natureza¹¹ nos depoimentos dos entrevistados, principalmente em relação aos de zona rurais. O uso de agrotóxico, denominados por eles de veneno, as melhores formas de crescimento de certas variedades, as plantas com propriedades curativas e a forma de usá-las são algumas das preocupações e sabedorias aprendidas através de suas vivências.

Na narrativa de seu Josavar, filho de Dona Carmem e agricultor, observou-se a preocupação dos consumos de carnes, a desconfiança do crescimento indiscriminado dos animais de corte e a preocupação com a saúde:

“Antigamente era bom...Comia carne, feijão, rapadura e tinha saúde. Hoje não tem mais saúde. Pega uma galinha com trinta dias já tá bom de comer. Pega um boi véi com 6 meses. Quando é com um ano e dois meses o boi véi já táchei de pus, de injeção, de veneno. Peixe é a mesma coisa. Só doença mermo. No primeiro tempo num tinha isso não! Era cinco mês pra matar uma galinha. Se pega um pinto hoje, quando é com trinta dias já tá vendendo com cinco, seis quilos de carne. De primeira, quem via isso? Era oito mei pra matar uma criação! Hoje você vê, Naninha mermo (se referindo a sobrinha) há um tempo atrás tinha doze anos. Hoje com dezesseis você vê, óia o tamanhe que já ta! De tanto comê galinha de granja, de comê peixe rei contaminado a doença rea...!!!”

Dona Guia, em resposta semelhante,

“A comida de antigamente era muito saudável né. Por que era tudo produzido sem agrotóxico, era tudo feito de maneira manual e hoje não, é tudo muito rápido. O frango, hoje ele é... cresce em 45 dias. Antigamente na minha época, na época de criança, comia o frango com 1 ano e meio, dois anos de idade...Ele era solto e antes de ser abatido tinha que passar 30 dias no canto fechado né, se alimentando e limpando o intestino. Então era uma alimentação muito saudável nera. Eu conheço pessoas que não compra carne em campina, que só compra a carne se for de um boi que eles conheçam, de quem foi a procedência. Como tio

Mariano(Esposo de Dona Lia), por exemplo, que só come a carne se souber a procedência...Que fica perguntando: -De quem é a carne...De quem foi o boi...”

3.5 “ Os remédios do mato!”

O conhecimento acerca do uso de plantas medicinais é milenar, datadas a mais de 3.000 anos a.C. (REZENDE,2002). Segundo o Ministério da Saúde (2006):

“O Brasil é o país de maior biodiversidade do planeta que, associada a uma rica diversidade étnica e cultural que detém um valioso conhecimento tradicional associado ao uso de plantas medicinais, tem o potencial necessário para desenvolvimento de pesquisas com resultados em tecnologias e terapêuticas apropriadas”.

Essa herança do saber dos poderes curativos foram passadas por várias gerações. Nossos avós detinham esse conhecimento com mais veemência do que sabemos nos dias de hoje, e esse é um processo que pode ser apagado pouco a pouco.

Dona Santana e o chá de mata pasto,

Quando os bichim tava doente a gente fincava era chá, chá de mato num sabe? O povo ensinava: faça isso, faça aquilo(...) E era mermo. As vezes os bichim tava com desinteria, a gente cortava aquele zói de matar pasto, três zói de mata pasto, fazia aquele chá, chazim fraquim que era pra criança, a gente dava (...), os meninos se controlava no instante.

Fotografia 42: Dona ensinando os benefícios da semente de girassol



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Dora ensinando os benefícios do chá de girassol e gergelim preto torrado,

Isso aqui a gente torra, aí faz tipo um pozinho como se fosse café, aí você faz um chá, bota uma xícara d'água e bota um pouquinho do pó e toma. Isso aqui é bom pra quando a pessoa tem AVC. Aí pega o posinho disso aqui ele torrado, machucado, pega um pozinho e junta com (...) gergilim preto. Mamãe teve AVC e ela ficou paralizada. Aí todo dia a gente dava um pouquinho do chazinho com um pouquinho de girassol torrado e gergelim preto torrado... E não é que ela ficou boazinha?!

Fotografia 43: Dona Vera ao lado da romãzeira, ensinando os benefícios do consumo para a saúde



Fonte: Gabriela Chagas (2017)

Observando a necessidade de conservar os saberes populares e os conhecimentos medicinais, a geração de emprego e renda e o fortalecimento da agricultura familiar houve a criação da Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos incentivando a integração racional entre Medicina tradicional e Medicina complementar alternativa em estados e municípios (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006).

Rodrigues (2014) comparou o “resgate” do conhecimento e da transmissão a cerca do uso de plantas medicinais inseridas no Pólo Sindical da Borborema na Paraíba²¹ e o grupo de mulheres da rede Fitovida no Rio de Janeiro. O que observou uma resistência positiva nos conhecimentos tradicionais, auxiliadas pela organização institucional e individual, por pequenos grupos sociais.

A partir das plantas medicinais citadas pelo(a)s entrevistado(a)s²², fez-se uma comparação com os trabalhos científicos, obtendo-se as seguintes correlações:

- **Romã** *Punica granatum*: utilizada “para inflamação da mulher” e infecções de garganta:

Degáspari & Dutra (2011) foram realizados revisão literaria, e encontradas pesquisas de testes laboratoriais que evidenciaram propriedades antimicrobianas, antifúngicas em camundongos através do extrato do fruto. Foi observado resultado satisfatório como exemplo, de atividades antioxidantes, antinoplásticas.

- **Papaconha** *Cephaelis ipecacuanha*: para “limpar tudo que tem dentro”:

Possui poder emético e amebicida, usada também como expectorante eliminando os mucos. Propriedades que estão ligadas a presença de ematina e a cefalina nas raízes (LAMEIRA, 2002).

Mata-pasto *Senna obtusifolia*: “contra empachamento e diarréia de menino”:

Constipação e diarréia são uma das causas de disfunções intestinais. No trabalho realizado por Viegas et al., (2006), foram confirmados eficiência como atividade diurética e purgativa. Em pesquisa laboratorial, observou-se comprovações de

²¹ São organizações sindicais sem fins lucrativos, que atuam no fortalecimento da agricultura familiar.

²² As frases em itálico refere-se a erva e as aspas ao o modo que foi referido.

compostos bioativos com propriedades antioxidantes e antibacterianas (RODRIGUES et al., 2013).

- **Erva doce** *Pimpinella anisum*: “para acalmar”:

Quando administrada através das sementes por infusão, possuem efeito sedativo (NICOLETTI et al.,2007).

- **Pata de vaca** *Bauhinia forficata*: para “quem tem diabetes”:

Age como propriedade terapêutica hipoglicemiante, ou seja, na diminuição das taxas de glicemia (BORGES et al., 2008).

- **Cidreira** *Melissa officinalis*: para as “dores de barriga”:

Possui ação anticéptica, analgésica e auxiliam no funcionamento gastrointestinal (MUZEL, 2006; DATASUS 2017).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio do uso da metodologia de História Oral (HO), associado à utilização de um questionário semi-estruturado e de gravações áudio visual, foi possível realizar a composição de um documentário, constituindo um registro visual das narrativas e todas suas singularidades, compondo uma fonte de estudos em áreas do conhecimento, tais como etnografia e a etnobiologia, como meio de comprovar as mudanças significativas ocorridas em vários costumes.

A análise dos relatos obtidos mostrou que, em pleno século XXI, onde a tecnologia está aliada à praticidade, a modificação de hábitos e costumes outrora tão peculiares à população nordestina é cada vez mais acentuada. A comida, antes preparada do plantio até a mesa, hoje é substituída por “comidas prontas”, com ingredientes desconhecidos e artificiais. As “plantas do mato”, usadas de antemão para curar e aliviar males da saúde são agora substituídas por medicamentos químicos comprados em farmácias. Os partos, anteriormente realizados geralmente por mulheres que detinham apenas conhecimento prático adquirido nos diversos nascimentos feitos nas próprias residências das grávidas, agora são praticamente inexistentes, tendo sido substituídas por médicos formados e no leito hospitalar. Estas e outras práticas são

reflexos do avanço do mundo em detrimento da experiência arcaica obtida com o dia a dia do povo.

As tradições são elementos ricos para a definição cultural de um povo. De tal modo que elas não podem ser esquecidas no tempo. A sabedoria popular no conhecimento dos partos, nas funções e preparações de remédios medicinais, o conhecimento no plantio, o modo de preparo das comidas e as receitas de família, as cantorias de aboio e coco de roda são alguns dos costumes que precisam ser preservados. A maioria dos participantes se surpreendeu quando souberam que a entrevista seria direcionada a suas vivências, não imaginavam que os seus cotidianos detinham riquezas narrativas tão expressivas. A “surpresa” não foi surpreendente, uma vez que as maiorias das gerações posteriores dos familiares já não se interessavam em aprender ou ouvir as narrativas.

Uma forma de driblar esse esquecimento seria realizar projetos de resgate dessas tradições por meio de governos e dos municípios. Assim, as práticas e o conhecimento das plantas medicinais, do modo de fazer das louças, o conhecimento dos partos, o aprendizado oral das receitas e os costumes não seriam perdidos no tempo.

Em 2017 foi publicado pelo Governo Federal diretriz nacional de assistência ao parto normal no Brasil, onde se autoriza o acompanhamento por Doulas²³ profissionais, aumentando a visibilidade da necessidade do parto humanizado e assistido. Uma realidade que, em consequência, pode aumentar os estudos voltados no resgate e na conservação das narrativas das antigas parteiras, bem como, utilizá-las na prática aliadas aos conhecimentos técnicos dos profissionais de saúde.

Com isso, comprovamos que, com o decorrer do tempo, ocorre a desintegração da memória, e em decorrência, a modificação das tradições, fato que ficou comprovado de acordo com os relatos presentes neste trabalho. Percebe-se ainda que, mesmo havendo preservação de comportamentos por parte de alguns entrevistados, muitos já não usufruem das mesmas práticas vivenciadas em tempos passados, sejam pela inacessibilidade às condições encontradas antigamente, como pela atual preocupação com fatores externos, como o caso de contaminação de alimentos por agrotóxicos e/ou uso de conservantes pela indústria, ou no caso dos partos, a necessidade de condições

²³São mulheres que auxiliam do pré ao pós parto, dando assistência física e psicológica, a parturiente e ao bebê (Ministério da Saúde, 2014)

mais propícias à preservação da saúde das parturientes, sendo assim encaminhadas a estabelecimentos hospitalares nas cidades. Todos esses fatores observados podem acarretar no esquecimento das práticas e do modo de agir tradicionais desses grupos sociais.

5. REFERÊNCIAS

ANGROSINO, M.; FLICK, U. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BARBOSA, C.M.; DIAS, M.D.; SILVA, M.S.; CARICIO, M.R.; MEDEIROS, P.D.S. Mulheres e parteiras tradicionais: Práticas de cuidado durante o processo de parto e nascimento em domicílio. R. pesq.: cuid. fundam. online 2013. jan./mar. 5(1):3206-20. Disponível em <http://www.seer.unirio.br/index.php/cuidadofundamental/article/view/1893/pdf_678> acesso em Outubro de 2017.

BORGES, K.B; BAUTISTA, H.B; GUILERA, S. Diabetes-Utilização de plantas medicinais como forma opcional de tratamento, v.2, p.12-20, 2008. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/REF/article/viewFile/5149/4256>> Acesso realizado em set. de 2017.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

BRASIL. Ministério da saúde. Departamento Nacional de Saúde. Divisão de Organização Hospitalar. *História e Evolução dos Hospitais*. Reedição. Rio de Janeiro, 1955. 588p. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd04_08.pdf> Acesso em Setembro de 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª. Ed. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Viajando o Sertão**. 4ª Ed. São Paulo: Global: 2009.

CASCUDO, Luís da Camara. Contos tradicionais do Brasil. 1 ed. São Paulo: Global 2014.

CORÇÃO, MARIANA. A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo. Rev. Est. Hist., Rio de Janeiro, vol. 25, nº 50, p. 408-425, julho-de zembro de 2012. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/eh/v25n50/a08v25n50.pdf>> Acesso em Agosto de 2017.

DANTAS, Geovani Pachelli Galdino. Feiras no Nordeste. Mercator, Fortaleza, v.7,n.13,p.87-101.2008. Disponível em <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273620629009>> Acesso em 01 Fev 2018.

DATASUS. Propriedades de Melissa Officialis. Disponível em: <formsus.datasus.gov.br/novoimgarq/11451/1623740_163408.doc> Acesso realizado em 12 de dezembro de 2017.

DEGASPARI, Cláudia Helen. DUTRA, Ana Paula Chaves. Propriedades Fitoterapias da romã (Punica Granatum L.). *Biblioteca Digital de Periódicos*. v. 12, n. 1, jun. 2011.

Disponível em <http://revistas.ufpr.br/academica/article/view/27237>. Acesso em: 20 Nov. 2018.

DIAS, M.D. Histórias de vida: Parteiras tradicionais e o nascimento em casa. **Revista eletrônica de enfermagem**, v.09, n.02, p.476-488.2007. Disponível em <<http://www.fen.ufg.br/revista/v9/n2/v9n2a14.htm>> Acesso em 05 de Agosto de 2017.

DAMATTA, Roberto. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FELIPE, M.L.F.M; ALVES, J.W.F. A importância da fonte oral como instrumento de resgate histórico das mulheres do quilombo sítio arruda, no estado do Ceará. In: XIII Encontro Nacional de história oral. História oral.9.,2016.Anais... Rio Grande do Sul, p.1-13.

FREYRE, GILBERTO. *O Nordeste*. 4. ed. São Paulo: Editora José Olimpio, 1967.

FREYRE, GILBERTO. Açúcar. Em torno da Etnografia da História e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Divulgação do Ministério da Indústria e do Comércio Instituto do Açúcar e do Alcool. n.2, 1969, p 83.

FREIRE, GILBERTO. Açúcar: uma sociologia do doce. Com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GONÇALVES, J.R.S. Antropologia dos objetos: Coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Ministério da cultura. 2007. Disponível em <http://nau.ufsc.br/files/2010/09/antropologia_dos_objetos_V41.pdf> Acesso em 10 de Setembro de 2017.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice: Editora Revista dos Tribunais, 1990.

JUNIOR. A.S.S; ARRUDA. R.L.C. “Sobre a necessidade de cuidar da perfeita educação: Flávio Maroja e sua política médico pedagógica”. Revista de história, v.31, p.121-140, Julh/Set. 2014.

K. B. Borges, B. H. Bautista, S. Guilera. Diabetes. – Utilização de Plantas Medicinais como Forma Opicional de Tratamento. *Revista Eletrônica de Farmácia*. v. 5, n. 2, nov. 2008. Disponível em <revistas.ufg.br/REF/article/view/5149/4256>. Acesso em: 22 Nov. 2018.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia Científica**. 2º ed. São Paulo: Atlas, 1991.

LAMEIRA. OSMAR ALVES. Cultivo da Ipecacuanha [Psychotria ipecacuanha (Brot.) Stokes]. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Belém. 2002.

MUZELL, Denise Pereira. Propriedades biológicas de extrato de Melissa officinalis L (LAMIACEAE) em ratos wistar. 2006. 70f. Dissertação(Mestrado em biologia celular e molecular) Faculdade de biociencias, Porto Alegre, 2006. Disponível em: < <http://repositorio.pucrs.br/dspace/handle/10923/1426>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

MAIA, D. S; SÁ, N.L.A.R. A festa na cidade no século XIX e início do século XX: Lembranças e memórias da cidade da Parahyba-Brasil. Revista eletrônica ateliê geográfico. Goiania, v.2, n.2, p.18-39, 2008. Disponível em <<http://file:///C:/Users/Jos%20A9%20Nildo/Downloads/4725-18004-2-PB.pdf>> Acesso em Outubro 2017.

MOTT, M.L. Assistência ao parto: Do domicílio ao hospital. Projeto História. São Paulo. 2002. Disponível em <<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/10588>> Acesso em 18 setembro de 2017.

_____. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SUS, a saúde no Brasil. Brasília, p.37, 2011. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus_saude_brasil_3ed.pdf> Acesso em 03 setembro de 2017.

_____. **MINISTÉRIO DA SAÚDE.** Política e programa nacional de plantas medicinais e fitoterápicos. Brasília, 2016. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_programa_nacional_plantas_mediciniais_fitoterapicos.pdf> Acesso em 5 de Dezembro de 2017.

_____. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de plantas medicinais e fitoterápicos.. Brasília, 2006. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_fitoterapicos.pdf> Acesso em 5 de Dezembro de 2017.

_____. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Diretrizes Nacionais de assistência ao parto normal. Brasília, 2017, p.53. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_nacionais_assistencia_parto_normal.pdf> Acesso em 03 de Outubro de 2017.

_____. MINISTÉRIO DA SAÚDE. História e evolução dos hospitais. Rio de Janeiro. 1944.

MOSCA, V,P; LOILA, M,I,B. Uso popular de plantas medicinais no rio grande do norte, nordeste do Brasil. Revista caatinga, v.22, n.4, p.225-234, 2009. Disponível em <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=237117843033>> Acesso em 08 de Setembro de 2017.

NICOLETTI, M,A; JUNIOR, M,A,O; BERTASSO, C,C; CAPOROSSI, P,Y; TAVARES, A,P,L. Principais interações no uso de medicamentos fitoterápicos, v.1, n1/2, 2007. Disponível em <<http://www.revistas.cff.org.br/?journal=infarma&page=article&op=view&path%5B%5D=222&path%5B%5D=210>> Acesso em 05 de Setembro de 2017.

NOGUEIRA, Francisco Roserlândio Botão; SIMÕES, Sarah Vilar Dantas. Uma abordagem sistemática para a agropecuária e a dinâmica evolutiva dos sistemas de produção no Nordeste Semi árido, Revista Caatinga, v. 22, n. 2, p.1-6, abri/junh. 2009. Disponível em <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=237117600038>> Acesso em 25 de setembro de 2017.

NICETE, CAMPUS. Aprendendo com a mãe terra. São Paulo: Arte e ciência. 2006. 132 p.

OLIVEIRA,L,G; OLIVEIRA. A.F.M; ANDRADE. L,H,C. Plantas medicinais utilizadas na comunidade de Muribeca, Nordeste do Brasil. Revista eletrônica. V.24, n.2,p.571-577. 2010. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/abb/v24n2/a26v24n2.pdf>> Acesso em 05 de Setembro de 2017.

PAIVA, Carlos Henrique Assunção; TEIXEIRA, Luiz Antonio. Reforma sanitária e a criação do Sistema Único de Saúde: notas sobre contextos e autores. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, Rio de Janeiro, v.21, n.1, jan.-mar. 2014, p.15-35. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v21n1/0104-5970-hcsm-21-1-00015.pdf>> Acesso em 08 de setembro de 2017.

REICHEMBACH,Mitzy Tannia. História e alimentação: O advento do fastfood em Curitiba.História e alimentação online, n.17, p.19-29. 2008.

ROQUE, A.A; ROCHA,R.M; LOIOLA,M.I.B. Uso e diversidade de plantas medicinais da Caatinga na comunidade rural de Laginhas, município de Caicó, Rio Grande do Norte (nordeste do Brasil). Rev. Bras. PI. Med, v.12, n.1, p.31-42,2010. Disponível em : < <http://www.scielo.br/pdf/rbpm/v12n1/v12n1a06>> Acesso em 1 de novembro de 2017.

REZENDE, H.A. Cocco MIM. A utilização de fitoterapia no cotidiano de uma população rural. RevEscEnferm USP 2002; 36(3): 282-8. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/reesp/v36n3/v36n3a10.pdf>> Acesso em 05 de setembro de 2017.

ROCHA,A.M. Luiz Gonzaga canta as práticas alimentares no Brasil. **Revista contexto da alimentação**, v.3, n.1, p.63-83, 2014. Disponível em <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/32_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf> Acesso em 06 de agosto de 2017.

RODRIGUES.MARIANA LEAL.O “resgate” das plantas medicinais para“retirar” as mulheres de casa: a experiência* da comissão de saúde e o pólo sindical da Borborema na Paraíba.Rev.Vivencia, n. 43, 2014, p.97-110. Disponível em <<https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/6808/5242>> Acesso em Julho de 2017.

RODRIGUES. A C; COSTA.J.F; SILVA. A,L; NASCIMENTO. E,P; SILVA. F, R;SOUSA. L, I,O; AZEVEDO. R, R, S; ROCHAS. J,M; SALTOS. A, F. Atividade antibacteriana, antioxidante e toxicidade do extrato etanolico de Senna obustifolia. **Rev.Elet.Farmácia**, v.4,n.3, p.43-53, 2013. Disponível em < <https://revistas.ufg.br/REF/article/viewFile/26913/15406>> Acesso em 10 de Setembro de 2017.

SOARES,CARMEM; MACEDO, IRENE COTINHO DE. Representações sociais, histórica e cultural da canja de galinha: estudo de fontes históricas e de fontes orais de uma população de idosos. Revista demetra. 2016.11(1): 27-46. Disponível em <file:///C:/Users/Jos%C3%A9%20Nildo/Downloads/Representacoes_sociais_historica_e_cult.pdf> Acesso em 05 de Agosto de 2017.

SILVA, Paula Pinto. A cozinha da colônia. Nossa história, n. 29, p.20-23, 2006.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca- um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SILVA,SEVERINO FELIPE; NETO. JOSÉ FRANCISCO DE. Saber popular e Saber científico. **Revista Temas em Educação**, João Pessoa, v.24, n. 2, p. 137-154, jul.-dez. 2015. Disponível em <<http://periodicos.ufpb.br/index.php/rteo/article/viewFile/25060/14567>> Acesso em 18 de Outubro de 2017.

TINHORÃO,J,R. **As festas no Brasil colonial**.1º.ed. São Paulo: Editora 34,2000.

VIEGAS,C.J; REZENDE, A; SILVA,D.H.S;GAMBÔA,I.C; BOLZANI, V.S. Aspectos químicos, biológicos e etnofarmacológicos do gênero Cassia. *Química nova*,v.29,n.6,p. 1279-1286, 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/qn/v29n6/24.pdf> > acesso realizado em Nov. de 2017.

APENDICE A:



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS ÁGRIARIAS
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA



TEMA: DAS COZINHAS AOS QUARTOS: NARRATIVAS PRECIOSAS EM MEIO URBANO E RURAL

INFORMAÇÕES A SEREM COLETADAS

1. Nome completo; Idade;
2. Naturalidade; Endereço atual; há quanto tempo mora no endereço atual;
3. Profissão dos Pais; A profissão do entrevistado;
4. Qual recordação você tem da sua infância?
5. Como era as ocupações em sua juventude?

COZINHA:

a. No período da infância a juventude:

6. Qual recordação que você tem da cozinha dos seus Pais ou de seus avôs?
7. Qual recordação você tem da cozinha dos seus pais?
8. Caso seja da zona rural, quais eram cultivados? Quais eram as criações (ex. gado, galinha..)
9. Que tipo de comidas era preparado no dia a dia?
10. Vocês utilizavam fogão a lenha?
11. Quais desses elementos você se recorda de ter na cozinha dos seus pais(panela de barro, colher de pau, moedor, pilão, peneira de palha, cuia, jarra de barro, cabaça, esponja vegetal..)

b. Atualmente:

12. Quais desses elementos ainda tem na sua cozinha?
13. Vocês ainda utilizam fogão a lenha? Se sim, quais as comidas preparadas nele?
14. Qual a diferença entre o fogão de lenha e fogão convencional em relação a preparação dos alimentos?
15. Você tem costume de comprar em feira ou prefere somente os supermercados?

16. Qual a diferença das comidas preparadas na sua na sua juventude e as de hoje em dia?
17. Como aprendeu a cozinhar? Nos livros , TV, Rádio ou oralmente.
18. Tem alguma receita de família?
19. Quais as comidas que traz uma boa recordação? Aprendeu a prepara-la?

c. Das festas:

20. Como era as festas antigamente que você se recorda?
21. Quais as comemorações festivas de rua daquela época? E quais são hoje em dia?
22. Qual diferença das festividades anteriores e as de hoje?
22. E como era os festejos de família?
23. Quais comidas eram preparadas nos períodos festivos?

OS PARTOS:

20. Quantos irmãos e número de filhos;
21. Como eram realizados os partos na sua juventude?
22. Como foi o nascimento dos filhos? Foram em casa ou em Hospital? Com médicos ou parteiras?
23. Quais as comidas preparadas no pós parto?

OS REMÉDIOS DO MATO:

24. Quais remédios você tomava quando era criança?
25. Quais remédios naturais eram preparados antigamente? E qual a função?
26. Ainda prepara ou toma algum remédio natural? Se sim, quais?
27. Com quem aprendeu a função do uso dessas ervas naturais?

APENDICE B:



TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Pessoa maior de 18 anos



Termo de autorização de utilização de imagem e voz, realizado através de:

Universidade: Universidade Federal da Paraíba – Campus II

Título do projeto: Narrativa, tradição e memória na cozinha Paraibana

Pesquisadora: Gabriela Chagas de Sousa

Orientador: Daniel Duarte Pereira

Objetivo geral do projeto: Analisar através das narrativas, a conservação da memória e das tradições culturais da cozinha, a partir de uma perspectiva etnográfica.

Eu,

autorizo para todos os fins em direitos admitidos a utilização da minha imagem e voz em filmagens, fotografias ou gravações de áudio de forma definitiva e gratuita, bem como, a edição e montagem das mesmas, em formato que compreender necessárias, respeitando os fins aqui estipulados, para a participação do projeto **Das cozinhas aos quartos: Narrativas preciosas em meio urbano e rural** podendo ser exposta em relatório parcial ou final do referido projeto, em apresentações áudio-visual, em publicações, divulgações acadêmicas, premiações ou festividades nacionais e internacionais, como também, disponibilizadas no banco de imagens resultante da pesquisa e na internet, fazendo-se constar os devidos créditos.

Por ser esta a expressão de minha vontade, nada terei a reclamar a título de direitos conexos a minha imagem e voz ou qualquer outro.

_____, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do entrevistado

ANEXO I:

A revelação da cegonha.

Aprendi que as crianças vinham no bico do passarinho, a dúvida era muito crucial, ora! Eu via o cruzamento de animais via o bucho crescendo, ela parindo e para mim aquele acompanhamento era muito duvidoso pois eu nunca vir uma cegonha deixando um filhote, o que eu via mesmo era o animal se contorcendo, sofrendo a dor de sua cria ao vivo e a cores acompanhava o nascimento. As vezes chegava a ajudar meu pai. E tinha que por a mão dentro da vulva para saber se o filhote estava por perto. Fazer perguntas nem pensar, pois sabia que a resposta não era esclarecedora e minha curiosidade era grandiosa.

Um certo dia fui escalada para deixar o leite na casa da moradora, Comadre Nega, era uma mulher linda, morena olhos claros, os cabelos cacheados e maltratados um sorriso discreto e como todas as mulheres da época, parideira. Pois bem ao chegar na casa de pedra onde ela morava na terra de meu pai encontrei as crianças fora da casa, meio que assustados embaixo de um juazeiro no terreiro da casa, eu me aproximei e a mais velha veio ao meu encontro e disse você não pode entrar, pois mãe está esperando a cegonha, e as mulheres estão rezando pra ela vir logo. Ao chegar na janela vir um fugareiro de barro cheio de brasa e a fumaça cheirosa de alfazema, uma Nossa Senhora do Bom Parto rodeada de velas acesas e um entre e sai de mulheres, uma delas veio até onde eu estava e disse: vá embora daqui, fique com os meninos lá fora, pegou o leite olhou-me e disse o que você está esperando, vá saia.

Retirei-me e fui ao lado fora do quarto vir uma fresta na parede e comecei a olhar o quarto quase escuro iluminado por uns candieiros já que não tinha sequer uma janela, ouvir gemidos, conversas palavras de encorajamento e até mesmo as palavras grosseiras da parteira, frases de agradecimento a Jesus, voltei a janela da sala de jantar e levei outro grito da mulher, o que você quer? Uma menina pequena como você não pode ver essas coisas, aí eu pensei perdi a confiança, dei uma volta driblei as crianças e voltei a fresta da parede, mas lá dentro era muito escuro, a parteira segurando as pernas, outro mulher alumando com a lamparina entre sua pernas, e gritava falta pouco, força você achou bom fazer agora bote para fora. Assustada com aquela cena fui até a cozinha e falei com uma das mulheres para chamar minha mãe ela fitou os olhos e disse vá embora daqui. Vou falar com sua mãe pra lhe dar uma surra par você deixar de se espiona. Mas eu teimei e fiquei mais um tempo com as crianças, voltei para casa e pedir a minha mãe para pegar o menino menor, pois ele estava muito chorão, minha mãe deixou e disse venha logo, não entre na casa.

No fogão de lenha estava uma panela de barro muito grande, o cheiro do tempero de uma galinha cozinhando, me deu água na boca, entrei, mexi a panela e experimentei o caldo, pedi para a mulher fazer um pouco do pirão para as crianças e ela gritou não pode esse caldo é para Nega quando tiver o menino, e será que ia ser um menino? como ela sabia? no meu atrevimento pergunte-lhe como você sabe se vai ser menino? Ela foi até a panela com uma concha e mostrou o coração da galinha fechado, e disse é assim que agente sabe se vai ser macho ou feme, e fui ganhando a confiança dela.

Enquanto naquele quarto a luta continuava, os gemidos, as preces, o cheiro da alfazema, os panos molhados a bacia com água morna e em cima da mesa uma bolsa com uma tesoura, um frasco de mercúrio uma toalha de rosto bem alvejada com anil, parecia brilhar a meus olhos, e eu pensava hoje eu vejo esta cegonha, já vir muitos pássaros mais a cegonha deve se confundir com as nuvens por ser tão branca, e tinha que ser forte pois trazia um coeiro branco com um laço agarrado ao bico e dentro vem a criança, tal qual eu vir em um livreto tipo catecismo o que não sei porque não li. E também a decepção quando sentir o cheiro do sangue, o bebê chorando, a parteira de joelhos com o bebê levantado ao céu, louvando a Nossa Senhora e agradecendo a Jesus, pensei: mataram a cegonha? Porque? Ela era um passarinho celestial, pois trazia do céu os bebes, Não resisti entrei no quarto e vir aquela mulher quase que desmaiada, amarela a luz da lamparina, muitos lençóis com sangue quando senti a mulher gritando comigo, vou dizer a sua mãe, ora neste tempo eu já tinha uns onze anos de idade, mais era uma criança inocente. Pois os nossos pais nos protegiam até enquanto podia e éramos felizes e curiosas para ver a cegonha.

Enquanto as mulheres terminavam o ritual de limpeza do local, Compadre Antonio Lourenço entrou em casa eufórico com uns amigos, uma garrafa de cachaça e um punhado de fogos, perguntou pela criança, se era macho ou feme, e a parteira respondeu é um macho ele abriu o pano olhou o sexo vibrou porque era macho, abriu a cachaça tomou um gole, ofereceu aos presentes e foi ao terreiro soltar os fogos, nem sequer foi estar com a mulher, afinal a mulher daquela época era tratada assim: ter filhos, cuidar da casa e não reclamar de nada, pois se Deus queria assim, fazer o que?

Chegou a hora do pirão de galinha gorda, então a mulher foi até a cozinha, peneirou a farinha de mandioca e começou a fazer o caldo para dar sustança a parturiente, ela tinha que comer durante os primeiros dias do resguardo, não podia sair da cama, tomar banho, pegar peso, se baixar, os serviços da casa ficava a na responsabilidade da filha maior, uma criança que tinha que cuidar de outras. Uma das crianças que deveria ter no máximo um ano de idade assustado com os fogos, agarrado ao pescoço da mais velha, gritava desesperadas, as pessoas não ligavam para a situação, todos preocupados em lamber a nova cria, fiquei olhando aquela cena, tomei a decisão de pegar os menores para dar um banho, já que

passaram muito tempo fora da casa brincando com pedras e garrancho de pau debaixo do juazeiro, retirei eles do lugar e levei até um tanque de pedra para banha-los, agarrei o pequeno e sentir o coração acelerado o medo dos fogos o abandono e até fome, pois naquele momento ninguém se importava, aqueles já estavam por conta própria, só faltava crescer mais para trabalhar, e depois sair pro Sul.

Voltei para casa com a cabeça fervendo, decepcionada por não ter visto a cegonha entrando naquela casa com o bebe no bico, e ainda acreditando que o sangue que vir naqueles lençóis era porque aquelas mulheres teriam matado a cegonha. Revoltada, não podia comentar com ninguém, minhas irmãs mais velhas também não sabiam, minha mãe não ia me falar, minha tia avó também não, porque era moça velha e virgem e comecei a procurar nos livros de ciências, que também não diziam nada.

Chegado o tempo de aquelas pessoas saírem da terra de meu pai, eles sonhavam com um lugar melhor, perdemos o contato, anos depois soube que Comadre Nega tinha morrido de Câncer, os filhos estavam todos no Sul, a filha mais velha estava casada com uma penca de filhos, talvez feliz com o mesmo destino da mãe, perambulando nas terras dos outros e sonhando com dias melhores, lugares melhores, e sempre sonhando.

Campina Grande 16/04/2013, Guia Chagas.