



SABORES E PRÁTICAS CULINÁRIAS DAS COZINHEIRAS NEGRAS DO SERIDÓ (RN – BRASIL)

SABORES Y PRÁCTICAS CULINARIAS DE LAS COCINERAS NEGRAS DEL SERIDÓ (RN – BRASIL)

SAVOIRS ET PRATIQUES CULINAIRES DES CUISINIÈRES NOIRES DU SERIDÓ (RN – BRASIL)

Julie Antoinette Cavnac

Profa. Titular do Departamento de Antropologia, Grupo de Pesquisa Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (CIRS), Campus Universitário, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes/Cchla, Departamento de Antropologia/Dan, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/PPGAS

E-mail: juliecavnac@gmail.com

Danycelle Silva

Doutoranda em Antropologia Social, Grupo de Pesquisa Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (CIRS), Campus Universitário, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes/Cchla, Departamento de Antropologia/Dan, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/PPGAS
E-mail: danycelle@gmail.com

RESUMO:

A região do Seridó é marcada por seu passado colonial, em particular pelos ciclos econômicos do gado e do algodão. A memória da escravidão ficou silenciada aos longos dos anos e só recentemente ressurge, lançando novas luzes sobre um passado de sombras e silêncios. A retomada das memórias e a emergência étnica apoiam-se nos sabores e nas práticas culinárias tradicionais que substituem os silêncios e possibilitam recontar uma outra história. Através de pesquisas realizadas junto a atividades do Projeto de Pesquisa e Extensão Tronco, Ramos e Raízes, coletamos dados etnográficos em diversas localidades do Seridó, seguindo os rastros das memórias das cozinheiras negras. Nas cozinhas do Seridó, emerge um patrimônio cultural de matriz africana que estava invisibilizado mas, no entanto, presentes no cotidiano: conforme apontamos ao longo do artigo, as comidas “do tempo do cativo” ainda são a base da alimentação cotidiana na atualidade e são pouco a pouco revalorizadas. Práticas e técnicas alimentares transmitidas pelas mulheres no seio das famílias negras ao longo das gerações: essas comidas de raízes ultrapassam hoje o âmbito doméstico e entra para o gosto público, como patrimônio.

Palavras-chave: Saberes. Alimentação. Patrimônio Cultural. Memórias.

RESUMEN:

La región del Seridó tiene en sus huellas la fuerte presencia de su pasado colonial, en particular por los ciclos económicos del ganado y del algodón. La memoria de la esclavitud se quedó silenciada a lo largo de los años y sólo recientemente resurge, lanzando nuevas luzes sobre un pasado de sombras y silencios. La retomada de las memorias y la emergencia étnica se apoyan en los sabores y en las prácticas culinarias tradicionales que sustituyen a los silencios y posibilitan el recuerdo de otra historia. A través de investigaciones realizadas junto a actividades del Proyecto de Investigación y Extensión Tronco, Ramos y Raíces, recogemos datos etnográficos en diversas localidades del Seridó, siguiendo los rastros de las memorias de las cocineras negras. En las cocinas del Seridó, emerge un patrimonio cultural de matriz africana que estaba invisible pero, sin embargo, presentes en el cotidiano: como señalamos a lo largo del artículo, las comidas “del tiempo del cautiverio” todavía son la base de la alimentación cotidiana en la actualidad y son poco a poco revalorizadas. Prácticas y técnicas alimentares transmitidas por las mujeres en el seno de las familias negras a lo largo de

las generaciones: esas comidas de raíces sobrepasan hoy el ámbito doméstico y entra al gusto público, como patrimonio.

Palabras clave: Saberes. Alimentación. Patrimonio cultural. Memorias.

RÉSUMÉ:

La région du Seridó est marquée par son passé colonial, en particulier par les cycles économiques du bétail et du coton. La mémoire de l'esclavage est resté sous silence tout au long des années et est récemment ressurgie, éclairant un passé fait d'ombres et de silences. La réappropriation des mémoires et l'émergence ethnique s'appuie sur les saveurs et les pratiques culinaires traditionnelles qui substituent les silences et permettre de raconter une autre histoire. Grâce aux recherches réalisées dans le cadre du projet de recherche *Tronco, Ramos e Raízes*, nous avons recueilli des données ethnographiques dans diverses localités du Seridó, suivant les traces des mémoires des cuisinières. Dans les cuisines du Seridó, on voit donc apparaître un patrimoine culturel de matrice africaine qui était invisibilisé mais présent au quotidien: d'après ce que nous avons montré tout au long de l'article, les aliments "du temps de l'esclavage" sont encore la base de l'alimentation quotidienne aujourd'hui et sont peu à peu revalorisées. Pratiques et techniques alimentaires qui sont transmises par les femmes dans les familles noires tout au long des différentes générations; cette "nourriture de racine" déborde maintenant de l'espace domestique et entre dans le goût public, comme patrimoine.

Mots-clé: Savoirs. Alimentation. Patrimoine culturel. Mémoires.

1 INTRODUÇÃO

A participação dos afrodescendentes no desenvolvimento econômico, cultural e social da região do Seridó potiguar é atestada por trabalhos historiográficos recentes que mostram a importância dos agrupamentos familiares de negros livres desde o século XVIII e, com mais frequência, a partir dos meados do século XIX, na época áurea do cultivo do algodão. Além disso, as irmandades devotas de N. Sra. do Rosário atuantes até hoje em várias cidades da região são a prova da vitalidade das tradições culturais afro-brasileiras que se renovam no contexto atual. O exemplo das comunidades quilombolas que, ao solicitar a regularização dos seus territórios tradicionais se engajaram na aventura da redescoberta do seu passado, é interessante para entender a marginalização dos afro-brasileiros e a difícil tomada de consciência dos interessados em relação a um passado doloroso. Os processos memoriais e patrimoniais têm um papel central nesse processo, tanto para assegurar o estabelecimento dos grupos nos seus territórios como para fortalecer a reivindicação dos direitos coletivos ligados a uma ancestralidade africana; herança constantemente revisitada pelos grupos que buscam caminhos para sair da invisibilidade. A memória alimentar, aparentemente menos conflituosa, é uma via rica para entender os desafios de uma tal aventura.

Ao interrogar as memórias genealógicas das cozinheiras negras do Seridó e perceber os mecanismos de aprendizagem e transmissão das práticas culinárias, registramos um discurso sobre experiências de trabalho, o que nos leva rapidamente ao tempo da escravidão. Nas cozinhas, as mestras contam suas trajetórias e como aprenderam a trabalhar, trazendo o conhecimento de seus ancestrais. Assim, a comida e as cozinheiras ocupam um lugar central na redescoberta de um



patrimônio designado localmente como a “cultura de raiz”, e com elas é possível revisitar o passado colonial com a reflexão das nossas interlocutoras. A partir de exemplos etnográficos coletados durante a pesquisa sobre práticas alimentares, processos produtivos e trajetórias de cozinheiras negras no Seridó potiguar, propomos entender como o passado se revela na rememoração das técnicas de processamento dos alimentos e dos hábitos alimentares, bem como iremos mostrar que além da comida, é a ordem social que é evocada: o trabalho, a família, a morada e as desigualdades sociais. Por sua vez, acompanhando um fenômeno mundial de gastronomização das tradições culinárias e com a presença crescente de turistas nas praias do litoral do estado, verifica-se a multiplicação de restaurantes que estetizam as comidas populares, vendendo a imagem da autenticidade do sertão, mas reforçando de fato os traços de uma sociedade hierárquica e racista (POULAIN, 2004)¹.

2 MEMÓRIAS NEGRAS DO SERIDÓ

Apesar de não ter sido objeto de investigação pelos estudiosos regionais, em todo Seridó tem-se o registro de grupos quilombolas e de famílias negras que detêm uma longa memória genealógica: encontramos “trancos velhos” essencialmente nas áreas onde a economia da cotonicultura se desenvolveu e fez a fortuna de algumas famílias entre o século XIX e os meados do século XX². Iniciamos o levantamento das memórias familiares que auxiliam no entendimento de um passado feito de sofrimentos, humilhações e privações, inclusive alimentares.

Nossa pesquisa é centrada em dois municípios do Seridó oriental onde há, até hoje, uma presença importante de famílias designadas como negras. Em Acari, encontramos um grande número de núcleos familiares que mantêm relações de parentesco e não se reconhecem como quilombolas: os Belém ou Guiné, da antiga fazenda Belém, os Nunes, “Os negros do Saco” ou da Barra, os Inácio e Pereira, antigos moradores do Saco dos Pereira, e, na cidade, encontramos membros das famílias Tum, Pedro, Paula, Higino e Félix. Em Parelhas, “Os negros da Boa Vista”, se declaram quilombolas, solicitaram a regularização das suas terras desde 1998. Conhecidos por

¹A pesquisa foi realizada no quadro de um programa de extensão intitulado “Tronco, ramos e raízes!” – inclusão social e patrimônio das comunidades quilombolas do Seridó-RN, iniciado em 2012 na UFRN. Foram experimentadas ações patrimoniais como a coleta e o reconhecimento das fotografias antigas encontradas nas casas visitadas, foram planejadas oficinas de memória, debates com os moradores, reuniões com os integrantes das irmandades, etc. As informações coletadas foram transformadas em exposições, mostras fotográficas, documentários, artigos e disponibilizadas gradativamente no museu virtual [<http://www.cchla.ufrn.br/tronco/>]; as atividades e os resultados foram apresentados em eventos, com a participação ativa dos quilombolas.

²Apesar do que relata a historiografia local que insiste sobre as origens portuguesas das famílias do Seridó, encontramos núcleos familiares negros em Acari, Cruzeta, Jardim dos Seridó, Parelhas, Ouro Branco, Caicó, Currais Novos, Carnaúba dos Dantas, Serra Negra do Norte, Jardim de Piranhas, etc. Ver CAVIGNAC et al., 2007 e MACÊDO, 2015.



manter a tradição da dança do Espontão, compartilham com as famílias Dantas e Caçote da cidade vizinha, Jardim do Seridó, a celebração anual da festa de Nossa Senhora do Rosário. Da mesma forma, as famílias Miguel e Cosme, descendentes de um escravo vindo do Brejo, da família Mubuca, originária da serra de Cuité, residem no bairro São Sebastião, periferia de Parelhas, mantêm relações de parentesco e amizade com a Boa Vista, participando ativamente das ocasiões festivas. Nesses eventos, as mulheres ocupam um papel fundamental na organização das refeições, sendo reconhecidas como exímias cozinheiras.

A história de Boa Vista auxilia no entendimento da presença dos outros núcleos no Seridó mas como não se reconhecem como quilombolas, continuam invisíveis perante o Estado brasileiro. Segundo nossos interlocutores, a Boa Vista era uma fazenda que foi dividida entre famílias herdeiras, uma parte foi doada aos “negros”, provavelmente no decorrer do século XIX, pois em 1889 já havia proprietários de terras que hoje são reconhecidos como ancestrais dos quilombolas. “Os Negros da Boa Vista” se distinguem dos seus vizinhos “brancos” (os “Barros” e os “Luciano”): a toponímia indica uma divisão do território entre grupos familiares no modelo do sítio camponês, espaço complexo de produção, de consumo e de residência de vários grupos domésticos interligados por relações de parentesco (WOORTMANN, 1998, p. 167). As relações históricas entre as diferentes “Boa Vista”, são constituídas por conflitos de terras, relações assimétricas, trabalho, compadrio e amizade. Mesmo se persistem algumas dúvidas quanto à época da fundação da comunidade e sobre a origem das terras, o grupo tem uma versão sedimentada da sua história e a divisão territorial é explicada por uma narrativa que conta a origem do quilombo. Testemunhos de antigos moradores da cidade de Parelhas atestam a versão da origem da Boa Vista, mostram a importância da produção agrícola, as relações que os agricultores mantinham com a cidade e a presença de uma culinária tendo como base a mandioca, o açúcar e o coco: Florêncio Hilariano, o “Micozinha”, afirma que desde 1845, os

(...) negros da Boa Vista vinham vender cocadas, doces e beijos nos dias das disputas de cavalos, fazendo de mercado uma velha oiticica que sombreava um bom pedaço de chão no local onde se encontra hoje o Clube Centenário (...). Eles vieram com a velha Isabel, uma negra muito bonita e de grande liderança; ela veio direto da Europa (sic) para chefiar os negros na fazenda Boa Vista, que jamais chegaram a ser escravos (SEMECR 1994).

Em todos os casos, são famílias extensas que são oriundas das zonas rurais e que moram nos locais próximos das fazendas onde seus ancestrais foram escravizados ou que vieram se instalar há décadas; desde os anos 1970, momento do desaparecimento total da cultura do algodão, vivem nas zonas urbanas das cidades do Seridó ou migraram à procura de emprego, pois as atividades



agrícolas são cada vez mais reduzidas. No entanto, mesmo nas cidades, as mulheres mantêm as tradições culinárias para complementar sua renda, sendo contratadas como cozinheiras para eventos ou, envolvendo boa parte da casa, tem uma produção doméstica e vivem da venda de doces, biscoitos, bolos, licores ou queijos. Não há uma produção alimentar que distingue as cozinheiras ou as doceiras quilombolas das outras donas de casa que vendem seus conhecimentos e seus produtos, mas notamos que há uma forte presença de mulheres negras envolvidas na preparação de alimentos.

Nos sítios onde moram as famílias negras, é a lógica do “sangue” que organiza a ocupação do território, pois é a consanguinidade que define os herdeiros. O pertencimento a uma linha genealógica dá acesso à terra que é herdada em linha masculina – mesmo se a residência é matrilocal -, e possibilita a diferenciação entre os diferentes grupos (BARTH, 1988, p. 32-33; CASTRO, 1999, p. 197; WOORTMANN, 1995). No caso da Boa Vista, o parentesco ritual pode ser observado na irmandade: participar do grupo ocupando um cargo (rei, rainha, juiz, juíza, etc.), como membro do “pulo”, como músico ou como um vizinho ou ainda, como um membro de uma irmandade de outra localidade, transforma o indivíduo em um parente ou um amigo próximo (irmão).

A unidade dos grupos familiares fundamenta-se ainda em relações sociais privilegiadas, mas que não implicam necessariamente numa contrapartida material ou ritual; a lógica da residência (ser de tal família, bairro, cidade ou região), ou a comunidade de destino, ser negro ou quilombola, provoca laços de solidariedade que se declinam no modo do parentesco. Esses laços privilegiados implicam numa participação obrigatória aos momentos importantes da vida social, como os aniversários, os eventos religiosos, as festas das padroeiras, nas cidades e nos sítios e a festa do Rosário que acontece em várias localidades de Seridó. São eventos durante os quais alimentos, vetores de identidade, são produzidos, consumidos, trocados ou vendidos (CONTRERAS e GRACIA, 2005, p. 37). De certa forma, vivenciar momentos importantes para o grupo, comungar, comemorar, confraternizar, compartilhar bebidas e comidas são determinantes para que existisse um sentimento de pertencimento ao grupo, conjunto descrito como sendo aquele constituído por parentes que mantêm vivos laços de consanguinidade e de afinidade; fundamenta-se na imagem que a família estendida construiu para si e para os outros, e é essa representação que é transmitida e se prolonga para além da existência do sujeito (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 61).

Figura 01: Irmandade do Rosário de Jardim do Seridó

Crédito Fotográfico: Jardelly Lhuana da Costa Santos (2016)

Nas fazendas de criar e nas localidades onde há registros históricos da presença de afro-brasileiros, encontramos fotografias, títulos de terra, ruínas, sepulturas, práticas rituais e... um silêncio incômodo em torno da escravidão. Na paisagem natural, há “cruzes” e “covas” de negros que se perderam, fugindo dos seus proprietários, isolados pela doença ou tentando escapar da morte. O poder mágico das sepulturas “do mato” e os milagres que os fiéis “alcançam” são circunscritos ao lugar do martírio; o morto virou santo e a natureza revela a verdade que os homens tentam esconder (CAVIGNAC, 2006). Esses registros narrativos são materializados e associados ao sagrado; lembram aos moradores do lugar que a escravidão existiu e que houve muito sofrimento, o que explica o poder dessas almas penadas. Mesmo discretas, são as únicas marcas memoriais de uma população que lutou para ganhar a liberdade, desenvolveu estratégias de sobrevivência, utilizando o silêncio como arma.

As memórias familiares estão intimamente ligadas à terra e ao trabalho pesado: a vida nas fazendas, a colheita do algodão à qual toda a família participava, o plantio e o roçado, o trato dos animais, as tarefas domésticas, etc. O lugar de morada é a base produtiva e define as relações sociais fundadas na aliança e a afinidade que, numa sociedade rural, são elementos fundamentais, pois o parentesco situa o indivíduo no universo social. Essas evocações do passado se acompanham de relatos de esbulhos de terras e de episódios traumáticos em que as pessoas foram brutalmente desalojadas pelos fazendeiros vizinhos, de situações-limite em que houve “troca” da terra por um porco e um punhado de farinha. Um dos principais marcos memoriais é a seca de 1877 que obrigou



muita gente a deixar o sertão para poder ‘escapar’. Em algumas ocasiões, a fome era tão grande que se fazia de tudo para obter comida:

Manoel Miguel: Olhe, o sistema daqui, não é do meu tempo não, mas eu ouvi meus avôs dizer... Tinha umas nega’ aqui, até da família de Geralda, que ganhavam isso ou aquilo outro (...)

Geralda: Trocava as terras por cachimbo de fumo, saca de farinha. O marido de Joana Grande não trocou uma filha por uma saca de farinha? Ele vinha do Brejo, aí vinha com cinco filhas e um menino. Aí ele vinha com fome, aí deu a menina. Trouxe a farinha e veio comendo até aqui. (Entrevista de Manoel Miguel e Dona Geralda em 31/01/07, Boa Vista, Parelhas)

A escassez de alimentos levou os antepassados a situações extremas, como migrar, se desfazer da terra, doar crianças: ao deixar um filho na casa de quem podia sustentá-lo, salvava também o resto a família. Esse retrato das dificuldades de existência no passado que inclui uma memória dos deslocamentos, remete à história de fundação da comunidade quilombola: Tereza, uma retirante, teria sido deixada pelo seu pai na casa do fazendeiro rico, para não morrer de fome. Mostra, também, situações sociais que podem ser associadas à escravidão, através da referência velada aos ‘criados’, que designa tanto os empregados domésticos como as crianças adotadas.

Assim, a fome é uma constante: sem chuva, as famílias não podiam plantar e sem roçado não havia o que comer. Nossos interlocutores lembram que durante as secas, “para escapar”, comiam xique-xique, faziam farinha com a batata da maniçoba, davam rapadura diluída na água (garapa) para enganar a fome das crianças:

A gente era vivo pra trabalhar, mamãe botava a gente na frente, ela ficava em casa com os oitos filhos, aí surgia uma apanha de algodão, uma apanha de feijão e ela pipocava no meio do mundo, aí chegava lá nos roçados botava os mais pequenos nos pés de pau numa sombra e os mais velhos ia trabalhar, no fim do dia, ia na casa do dono do roçado, recebia o dinheiro e vinha pra casa, ali comprava uma roupa pra dois, na outra semana aparecia outra coisa, comprava pra mais dois e assim ia..." (Entrevista com Lourdes em 06/11/13, Acari).

O que as nossas cozinheiras lembram são as privações e a fome, como nos relata Geralda Gilce, da família Nunes do Saco dos Pereira em Acari:

(...) é quando não tinha o algodão, nós tinha que se virar na louça né? Quando mamãe dizia assim:

- Minha filha, essa semana nós não tem o que comer, eu vou fazer louça. Vocês vão buscar lenha para o terreiro, que é pra nós queimar (queimar as vasilhas, não sabe?)... que é pra vocês saírem vendendo, trocando (...)

Com sete anos, eu já escapava da fome fazendo prato de barro... porque de primeiro, ninguém tinha condição de comprar um prato de louça, aí fazia aqueles

prato de barro, muita... que o povo trabalhava assim na empeleitada de seca, aí encomendava aqueles pratos à gente. (Entrevista com Geralda em 21/02/2013)

Neste cenário de escassez de alimentos e de seca severa, as senhoras insistem sobre as privações alimentares que elas conheceram durante a infância, a necessidade do trabalho, as estratégias para burlar a fome e afirmam que esta carência vem desde “o tempo da escravidão”. Frequentemente, no lugar da lembrança enaltecendo a coragem dos antepassados por ter lutado para defender um pedaço de terra ou a trajetória das famílias que resistiram à opressão, deparamo-nos com o mutismo; em vez de evocar as privações e as dificuldades do “tempo antigo”, o silêncio deixa lugar à emoção. Neste caso, poderíamos analisar o silenciamento do sofrimento vivido pelos ancestrais como sendo uma estratégia de sobrevivência de uma população que continua sofrendo com as consequências de um sistema de sujeição pessoal, reflexo inconsciente diante das injustiças, marca da resistência à opressão que ainda é possível observar, pois, mesmo enfraquecidas, são as mesmas elites agrárias que continuam à frente das decisões da política local (GARCIA, 2003). Diante de tantas falhas históricas e de representações conflitivas do passado entre os locutores brancos e os negros, é compreensível que não exista um registro memorial que possa ser transmitido e no qual os descendentes dos africanos escravizados possam se espelhar. É uma história que caiu no esquecimento e que foi negada pelos historiadores locais, mas que, pouco a pouco, vem sendo recontada pelas novas gerações que redescobrem seu passado (CAVIGNAC, 2014; SILVA, 2014a). O estudo das artes de fazer, em especial as técnicas e as receitas dos pratos tradicionais, designados como comida de raiz, é um universo rico para redescobrir as memórias subterrâneas e narrar outras histórias.

3 A MEMÓRIA ALIMENTAR

É nas esferas domésticas que emerge quase naturalmente a evocação do passado com seus momentos de felicidade e tristeza. As informações sobre as práticas culinárias e os processos alimentares se traduzem em gestos, gostos e cheiros. Esta memória materializada em lugares, mobílias, objetos, utensílios ou preparações culinárias nem sempre precisa ser oralizada, pois está inscrita nos corpos. As técnicas, a repetição dos gestos e as experiências sensoriais de saciedade ou de privação de alimentos valem mais do que palavras. A evocação das formas de comensalidade festivas, as receitas e os momentos de preparação dos alimentos propiciam a manutenção e a reelaboração da memória social: ao narrar as vivências e as práticas alimentares de suas bisavós, avós e mães, as cozinheiras negras acessam a uma memória que foi transmitida através dos gestos, dos processos culinários, da formação dos gostos, etc. A descrição da escolha dos ingredientes, do



preparo, dos segredos das receitas, da forma de consumir ou de servir determinados alimentos deixa espaços para que a memória se libere e que um passado doloroso seja revelado (AMON e MENASCHE, 2008).

Dessa forma, o silêncio que pesa sobre “o tempo antigo” é o revelador de uma sociedade hierarquizada e violenta, na qual o acesso aos alimentos marca a distinção social e racial entre os diferentes grupos em presença. É interessante chamar atenção sobre um indício da permanência das estruturas coloniais na organização da sociedade contemporânea: mesmo sendo as responsáveis das cozinhas das fazendas ou das “casas de família”, as empregadas que vivem nas dependências da casa e que, até 2015, não tinham horários para trabalhar, não partilham a mesa com as patroas e realizam suas refeições com as crianças, ensinando-as a se alimentar³. Esta delimitação do espaço doméstico e as regras implícitas que são associadas, tem origem direta na sociedade escravocrata. Da mesma forma, até pouco, os filhos dos empregados eram chamados para “brincar” com os filhos dos patrões, mas muitas vezes tomavam conta deles e realizavam pequenos serviços em troca da comida e da morada.

Assim, as perguntas sobre o que se comia e quais eram as receitas levam sistematicamente para conversas sobre a rotina de trabalho. Temos acesso a informações sobre as experiências que foram vividas pelos descendentes dos escravos, a penibilidade e a precariedade do trabalho, a constituição das famílias numerosas, as responsabilidades das mulheres na criação dos filhos, as redes de solidariedade familiares, as condições de vida ou até mesmo as estratégias de sobrevivência:

Para minha família, a vida não foi fácil, nem tivemos regalias, minha vida foi parecida com a da minha mãe, com a da minha avó, que me criou até os 12 anos. Ela faleceu com 62 anos em 1960 e, eu fui para a casa da minha mãe. Minha avó criou 5 filhos sozinha, pois meu avô saiu para o brejo de Bananeiras para uma farinha e nunca mais voltou. Ela criou 4 filhos dela e 1 sobrinha, depois 2 netos e sozinha como pai e mãe cuidando do roçado, limpando mato, apanhando algodão, cortando lenha de foice e machado, cortando mato na vazante. Ainda pisava sal grosso da casa grande, milho pra mungunzá, moía milho pra fazer cuscuz e xerém. Minha avó era conhecida como Bibi. Quero falar dos meus bisavós, eles eram legais, pois lembro das comidas de época que minha bisa fazia, os filhós da semana santa, as pamonhas e canjicas, bolo de milho e bolo preto (...). (Dona Zélia Tum, depoimento escrito para um discurso na prefeitura de Acari na ocasião do dia da Consciência Negra em 2013, in CAVIGNAC e MACÊDO, 2014, p. 316-317).

³ Podemos citar uma comida amplamente difundida e que nossos interlocutores atribuem a uma técnica vinda da África utilizada para facilitar a introdução à uma alimentação pastosa para as crianças pequenas: se faz bolinhos de feijão e farinha, amassando bem os alimentos com a mão (“macaquinho” ou “rapozinha” de feijão).

Zélia, exímia cozinheira e única a se reconhecer como quilombola em Acari, aprendeu seu ofício com sua avó na fazenda Talhado. No seu depoimento, evoca simultaneamente as diferentes gerações – comparando as trajetórias -, misturando as descrições da sua família, as tarefas produtivas e as receitas, mostra ainda que as três gerações tiveram um destino semelhante. Aponta para a capacidade de trabalho e a coragem das ancestrais para manter suas famílias: após o dia de trabalho na casa grande, as mulheres tinham que cuidar da prole e, muitas vezes, eram chefes de família, como a avó de D. Zélia; era necessário complementar a renda da família, aceitar serviços pesados, cultivar um roçado, vender comida ou fazer artesanato (louça ou bordado), tarefas que ela continua a realizar com o auxílio da sua neta, mesmo após ter tido AVC. O que aparece de maneira implícita é a transmissão de um saber fazer ancestral: até hoje, D. Zélia prepara os mesmos pratos que suas avós, continuando a contar a história delas. Na ocasião, lembra também as migrações, as privações e a fome. Assim, as trajetórias das mulheres entrevistadas seguem o exemplo das suas mães e avós que foram escravizadas e conseguiram uma certa autonomia com o trabalho; gerações após gerações, Zélia, Geralda, Dudifa, Daminha, Escurinha, Nemésia, Preta, Elza continuaram trabalhando nas cozinhas das casas grandes, nas casas de famílias ou em suas próprias casas, sob encomenda. Até hoje, aproveitando as datas festivas, vendem seus doces mas agora utilizam as redes sociais para escoar suas produções.

Por sua vez, a memória alimentar informa sobre o universo social e cultural em que são inseridas nossas interlocutoras. É o veículo privilegiado das memórias familiares, trazendo à tona seus segredos e emoções, pois o ato de comer vai além do simples fato nutricional, ele é carregado de sentimentos, de experiências acumuladas, de ensinamentos, saberes e técnicas: "A comida é o alimento transformado pela cultura" (AMON e MENASCHE, 2008, p. 15). Assim, uma das nossas principais interlocutoras, Dudifa⁴, nascida no sítio Bico da Arara na zona rural de Acari, da família das Paulas, rememora a confecção de um doce muito apreciado na região, o chouriço. Este doce que é feito do sangue do porco, banha, farinha e muitos temperos, tem técnicas específicas de preparo. O doce requer cuidados constantes, pois leva até oito horas cozinhando no fogo à lenha, o tempo de uma jornada de trabalho. Assim, o tempo de cocção determina a durabilidade do doce que podia ser conservado vários meses, segundo o que Dudifa afirma. Compara como era feito antigamente e lamenta não ser mais o caso:

Lá em casa fazia aquele tachão de chouriço, que precisava de um garajau de rapadura. O chouriço ele leva muita banha de coco, muita castanha, muito leite de coco, muita gordura né? Aí se você faz um chouriço bem feito, bem cozinhado, ele passa de um ano para outro na vasilha. Por exemplo, mamãe fazia assim, naquelas

⁴ Josefa Maria da Conceição (1943-2014), mais conhecida como Dudifa.



panelas de barro, ela melava a panela de graxa de porco por dentro, aí enchia de chouriço para ficar para muito tempo, né? Aí aquela graxa ela sobe, aí fica bem branquinho em cima, mas pode passar um ano, que você raspa aquela graxa que o chouriço aí é que tá gostoso (Dudifa, abril 2013).

Figura 02: Dona Zélia, Acari/RN



Crédito Fotográfico: Danycelle Silva (2014)

A receita desse doce tão apreciado pelos seridoenses traz uma memória compartilhada pela família extensa, em particular as primas, como D. Zélia, da família Tum, que também guarda lembranças do doce que era feito pela tia e pela avó: Dudifa não mostra apenas uma predileção para uma iguaria que, segundo ela, era de origem africana mas que esse detalhe foi esquecido. Ela chama atenção para um passado difícil em que se trabalhava muito, mesmo as crianças e que as horas de felicidade eram também horas de trabalho. É também evocado o modo do preparo, que, por ser um saber tradicional repassado oralmente, ainda é lembrado no seio da extensa família dos Pedros. Para além da transmissão dos saberes, do ofício de cozinhar, as famílias reconhecem essas comidas como sendo originárias da África pois foram compartilhadas, ensinadas de geração em geração no fogão à lenha e nas casas das famílias negras.

A comida é parte integrante da identidade individual e das memórias sensoriais ou para usar um termo utilizado por Woortmann (2013), das "memórias gastronômicas". Os utensílios utilizados, os ingredientes, os temperos, as partes dos animais que compõem os pratos e o modo de preparo participam desta linguagem que fornece informações sobre a família e o grupo. Os mesmos pratos

preparados por cozinheiras diferentes têm um gosto específico e pertencem a tradições gustativas distintas, marcas de uma cozinheira ou de uma região. “A comida também pode 'falar' de identidades perdidas, tradições e práticas que permaneceram ao passo que sua memória foi obscurecida” (WOORTMANN, 2013, p. 12).

4 COMIDAS DO TEMPO DO CATIVEIRO

A leitura da história local produzida pelas elites pode ser feita à luz das memórias das nossas interlocutoras, contrapondo as versões institucionalizadas do passado. Segundo o que as crônicas apontam, nas fazendas do sertão, o escravo gozava de uma certa autonomia, pois devia se manter ele e sua grande família com a terra que o dono deixava para ele cultivar. Como em outros contextos escravagistas, havia uma brecha camponesa, necessária para que os núcleos familiares pudessem se reproduzir (SCHWARTZ, 2001). Os moradores tinham acesso a um roçado que era cuidado nas horas vagas, contando com o trabalho do conjunto da família; plantava-se o que comia. Além de tudo, o vaqueiro recebia uma rês a cada quatro que nascia, em pagamento do seu trabalho, e tinha acesso ao leite do rebanho que cuidava (MACÊDO, 2015, p. 121)⁵.

Segundo Cascudo, existia um cardápio para os escravos que era mais restrito do que o dos donos das fazendas, no entanto, com elementos proteicos à base de leite. Entre as comidas preferidas pelos escravos para “adoçar a boca” e que continuam a ser apreciadas hoje, o estudioso potiguar cita o caldo de cana, o bolo-preto, o pé-de-moleque, a rapadura, o doce seco, o arroz doce e o doce de coco com açúcar bruto, todos com origem africana (CASCUDO, 2004, p. 308). Durante as pesquisas foi coletado um doce conhecido por *forrumbá*, feito por uma única família negra localizada no município de Acari, a família dos Pedros, em que é feito um doce feito de mel de rapadura preta com bagaço de coco. O *forrumbá* é de origem afro-brasileira, como indica Diegues Jr. (2006, p. 315), “Currumbá ou Sabongo, doce de coco ralado e mel de furo, que pode ser feito com mamão em lugar de coco”. Gilberto Freyre (1997), em seu livro sobre a sociologia do doce, anota sua presença no cardápio pernambucano. Ainda que tenha sido um pouco modificada sua nomenclatura no Seridó, o *forrumbá* parece ter os mesmos ingredientes e preparos desde o Brasil Colônia. Este é mais um traço dessa memória alimentar que resistiu aos silêncios historiográficos e que as práticas alimentares revelam.

⁵ No Seridó, encontramos o caso excepcional de Feliciano José da Rocha, um “escravo que virou coronel”, tendo conseguido sua liberdade e reunido um capital importante com a lida do gado (SILVA, 2014a).



Figura 03: Forrumbá de Dona Zélia, Acari

Crédito Fotográfico: Jocasta Andrade, 2014

O legado africano não se revelaria somente na utilização de ingredientes como o milho, mas também na forma de cocção de determinados alimentos. As senhoras com quem conversamos passaram boa parte das suas vidas nas cozinhas das casas grandes onde trabalharam, auxiliando suas mães. O legado africano pode ser visto menos nos pratos do que na transmissão de memórias, sabores, gestos, receitas que foram repassadas nas famílias das cozinheiras pesquisadas, pois “nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer” (DE CERTAU, 1996, p. 249). Ao serem questionadas sobre como aprenderam, recebemos a mesma assertiva das nossas interlocutoras: “sei cozinhar porque aprendi com minha avó, mãe, tia”. De fato, as cozinheiras negras do Seridó têm a fama que herdam das suas mães ou das casas em que começaram a cozinhar, muitas vezes ainda na infância, “ajudando” sua mãe, sem receber nenhum pagamento por isso. São especialistas em associar os ingredientes que são referência na alimentação sertaneja preparada à base de milho e de mandioca. Para os doces, a rapadura é o elemento constante: consumida em pedaços ou sob a forma líquida (mel de engenho ou melado), ela é servida com os queijos de manteiga ou coalho e domina na preparação dos doces de fruta, do chouriço e dos licores. Para nossas locutoras, todos estes alimentos remetem à infância, à aprendizagem de práticas ensinadas pelas suas mães e avós.

A dieta das famílias mais pobres era restrita às produções agrícolas do grupo, o que determinou o estilo alimentar seridoense: são comidas a base de milho, de tubérculos (batata doce,

macaxeira, inhame), feijão, jerimum, melancia e animais de criação de pequeno porte (galinhas, ovelhas, cabras) que ainda são engordados para as ocasiões ou são oferecidos aos enfermos e às mulheres que “descansaram” (pariram) e devem observar o resguardo de 40 dias (CASCUDO, 2004, p. 652). O cardápio podia também incluir aves, peixes, cereais, frutas e alguns legumes que são cozinhados com o feijão, como o jerimum ou o maxixe. Durante as secas, a dieta era mais restrita ainda e se recorria aos frutos silvestres, cactos e caça. A carne de caça (como o peba, mocó, preá) eram carnes que complementavam as refeições das famílias. Dona Geralda e Dona Quintina, duas senhoras de mais de 80 anos morando na Boa Vista, lembrem bem que não comiam “carne verde” e que se alimentava das partes do boi (pulmões) que elas iam pegar na feira. Outra forma de consumir carnes era quando o gado morria “de rama”, ou seja, envenenado ou morria por algum motivo nas grandes fazendas. As famílias que ali trabalhavam, temperavam estas carnes que eram descartadas pelos fazendeiros e consumiam:

Tinha negro que dava graças a Deus de chegar o tempo do gado morrer de rama [...], que é quando na época do inverno, eles atravessavam uma água e a rama embebeda o gado, e se não tiver um marchante para matar na hora, ele morrem, aí eles sangravam o boi. Agora para comer essa carne tinha que ser batida em muita pimenta do reino, gengibre e pimenta malagueta para poder botar no sal, para passar na carne e eles assavam na brasa, era uma carne boa, cheirosa (Dona Zélia, entrevista em 2013).

A morte do gado nestas condições era comemorada pelas famílias dos moradores da propriedade, pois os mesmos dividiam a carne. Interessante notar que a carne do gado que morria de rama era tratada de maneira especial pelas mulheres; na carne se colocava muito sal e condimentos com o objetivo de conservar a carne. Assim, se tornava própria para o consumo, tendo em vista a forma como o animal morreria. Na ausência de outra refeição, fazia um escaldado de farinha ou “leite passado” (desnatado), farinha de mandioca misturada com leite e sal, ingredientes que os mais pobres tinham mais acesso, com a “opção” de incluir manteiga da terra e nata. De fato, quando nossos interlocutores oriundos das camadas mais pobres falam sobre a sua dieta no passado, eles chamam atenção para uma ausência quase total de alimentação com proteína animal ou que consumiam as partes menos nobres: bofes, língua, rabo, cabeça, ossos das pernas, pés, estômago, tripas, etc.

Assim, a memória das cozinheiras e as descrições da vida nas fazendas de criar revelam o papel central das mulheres negras na organização da vida doméstica no sertão. As mulheres negras tem um papel importante na organização das grandes festas da cidade e nas festas das fazendas. Deixam sua marca através da maneira singular com que preparam os alimentos. O fazer culinário



mostra práticas e técnicas antigas que sobreviveram à escravidão; foi modificado com os anos, mas carrega uma identidade diferenciada que começa a ser reivindicada nos pratos que são preparados pelas cozinheiras. Explica o protagonismo das mulheres que encontramos hoje na vida política das comunidades quilombolas e mais discretamente na vida doméstica.

5 O SOBRE-TRABALHO: QUEIJOS, DOCES E BISCOITOS

Num passado recente, com raríssimas exceções, o ofício de doceira e o modo de feitura de chouriço, filhoses, biscoitos de goma de mandioca, assim como de outras guloseimas da doçaria seridoense, eram reservados às mulheres, como as outras atividades culinárias e domésticas. Trata-se de um saber-fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar: as doceiras, ainda crianças, são iniciadas na doçaria. A maneira de preparar certos alimentos envolve um aprendizado que começa na infância, pela repetição dos gestos, à procura do ajuste dos sabores. É exigida dedicação na feitura dos quitutes, sob pena de se pôr em risco a reputação da família.

Figura 04: Dona Zélia fazendo filhós, Acari/RN



Crédito Fotográfico: Danycelle Silva (2013)

Cada vez as cozinheiras e doceiras elaboram pratos especiais por encomenda, o que antes era para consumo próprio da família que vivia da agricultura. Hoje, grande parte do que é produzido é escoado localmente através uma ampla rede de sociabilidade ou nas cidades próximas (DANTAS,

2008). Trata-se de uma atividade em pleno desenvolvimento e que gera renda para a economia doméstica, um crescimento diretamente associado à valorização das “coisas da terra” no âmbito regional e nacional.

A cozinha e o interior da casa são lugares reservados às atividades femininas; as empregadas devem respeitar a intimidade dos lares e zelar para manter a ordem e a limpeza. São elas que controlam o fogo e os temperos; são discretas, falam pouco, mas são conhecidas pela sua arte e seus conhecimentos (VERDIER, 1979). Mais do que cozinheiras, as mulheres que trabalharam nas cozinhas das “casas de família” são também exímias doceiras e, frequentemente, mestras de chouriço. Além dos doces, as mulheres que detêm um conhecimento especializado são responsáveis pelo preparo dos alimentos nobres da mesa seridoense como as carnes e os queijos. Entre os ofícios alimentares, a preparação e a conservação dos queijos aparece frequentemente nos relatos das nossas interlocutoras. O trabalho de queijeira e o modo de feitura dos queijos de coalho e de manteiga constituem um saber relacionado ao ciclo da pecuária no sertão nordestino, um dos setores produtivos mais dinâmicos da região. Encontramos mais homens envolvidos na produção do queijo de manteiga do que à do queijo de coalho por ser considerada um trabalho mais leve. As mulheres são também responsáveis para “engomar os queijos” de manteiga para que se conservem mais tempo (MACÊDO, 2015, p.175).

A produção de queijo é até hoje uma fonte significativa da renda familiar, dado o preço e a durabilidade do produto. Valorizado socialmente, leva a marca do seu dono; o ferro da fazenda ainda consta nos queijos produzidos nas grandes propriedades e, pelo menos na época colonial, era guardado no quarto do dono com as garrafas de manteiga e outros mantimentos (MACÊDO, 2015, p. 103 e 158). Pode representar um complemento ou a integralidade da renda da família, pois envolve diversos membros do grupo doméstico. No imaginário coletivo, os queijos de coalho e de manteiga artesanais são considerados como especialidades da culinária local. Aqui também, as cozinheiras evocam a vida na casa grande, as dificuldades durante as secas, o que obrigavam a diversificar ainda mais suas atividades.

Observamos algumas mudanças na organização das tarefas domésticas, já que não se cozinha mais somente para o núcleo familiar ou para a família dos patrões. As mulheres negras levam a culinária de raiz para fora das suas casas, cozinham e transmitem a memória alimentar das suas ancestrais. Assim, ao falar do trabalho nas cozinhas, temos acesso à parte das memórias do passado cativo. A importância das cozinheiras negras é notável para a perpetuação dos gostos alimentares seridoenses, são elas as responsáveis pela preparação dos alimentos nas “casas de



família” e, muitas vezes, elas se profissionalizam e conseguem manter suas famílias com o trabalho doméstico.

6 NAS COZINHAS DO SERIDÓ

A arte culinária desenvolvida nos fogões à lenha das antigas fazendas do Seridó revela uma resistência silenciosa, proporcionando aos seus adeptos uma volta para o passado; as técnicas ensinadas num modo consciente ou inconsciente, carregam traços da herança afro-brasileira. A memória genealógica de pouco alcance e os roçados abandonados ficaram confinados à memória dos mais velhos. O gosto pela comida de raiz, vai se perpetuando através do tempo, preparada por mãos que insistem em não esquecer velhas e deliciosas tradições. As artes de fazer, protagonizadas pelas mulheres negras, indicam que os saberes atravessaram os séculos em silêncio, confinados nas cozinhas. Costumes alimentares e preferências gustativas seriam uma marca da África neste pedaço do Continente americano?

Através da arte de cozinhar, as mulheres negras conseguiram perpetuar tradições culinárias repassadas de geração em geração no interior das casas nas quais trabalharam. As práticas culinárias que foram desenvolvidas no Novo Mundo são respostas culturais nem sempre conscientes e adaptações a uma nova situação, à imagem do destino do africano trazido para o sertão que, ao comer, tenta reencontrar um gosto que lembra sua terra natal. Essas práticas são também determinadas por constrangimentos históricos, econômicos e sociais, pois o sertão não tem uma economia de abundância. Os modos culinários colocam em ação saberes e técnicas no cotidiano, e, assim, as cozinheiras negras incluem elementos da culinária afro-brasileira na dieta dos seus patrões (BOURDIEU, 1979). As trocas de conhecimento entre patroas e cozinheiras possibilitaram uma transformação da vida dessas mulheres que, ao se profissionalizar, mas também introduziram um tempero africano nos gostos alimentares dos moradores das casas grandes.

Conforme mostrado aqui, no Seridó, a alimentação é reconhecida como sendo um rico patrimônio que traz desde sua origem a marca afro-brasileira. A maneira como as mulheres cozinham e preparam determinados alimentos nos sugere que seria necessário pensar no aprendizado e nos processos de transmissão operados nessa arte de fazer. Por exemplo, o chouriço é um doce que exige cuidados em seu preparo, que envolve técnicas e elementos que conferem singularidade à iguaria. A arte de cozinhar, em especial, quando se trata de cozinheiras negras, permite fazer uma reflexão sobre o papel da alimentação na vida cotidiana; nos leva ainda a observar a ascensão social dos grupos marginalizados ou a dar uma maior visibilidade às mulheres,



em um contexto social determinado. Se antes elas estavam fadadas aos tachos da cozinha de suas patroas e ainda são estigmatizadas pela cor da sua pele, ao serem reconhecidas pela arte de cozinhar, elas alçam a um lugar de destaque .

As cozinheiras negras no Seridó, construíram trajetórias que as tornaram profissionais nesta arte, mesmo que algumas não fossem sequer letradas. A maneira e o tipo de comida que servem as transformaram em cozinheiras de festas, responsáveis por banquetes dos principais ritos festivos de suas cidades. Nas últimas décadas, e apesar das transformações do mundo rural, algumas “cozinheiras de festa” se profissionalizaram, montaram seus comércios e restaurantes, perpetuando a tradição das suas famílias. Diante da procura local e do fluxo turístico para o litoral à procura de “comidas típicas”, elas ampliaram sua clientela através das redes de interconhecimento já existentes e das novas formas de produção e comercialização (projetos produtivos, agricultura familiar, associações, cooperativas, etc.).

Com a valorização dos produtos do sertão, a comida é patrimonilizada: os antigos locais de produção (sítios, fazendas, usinas de algodão), as manifestações culturais (vaquejada, forró, carnaval), as festas religiosas (festa de padroeiro) ou manifestações a caráter étnico (Festa do Rosário), são ocasiões que atraem uma população urbana à procura das suas origens rurais e de uma cultura “autêntica”. Para alimentação, observamos o mesmo fenômeno de valorização do rural pelos moradores das cidades cujos pais e avós viviam da roça. Assim, num passado próximo, o cuscuz, a rapadura e os doces eram alimentos destinados aos negros e aos pobres e agora são *cult*. As comidas foram reinventadas, re-proteinizadas e são consumidas não só pelos antigos moradores, mas também pelos turistas e moradores da capital, Natal, que procuram os sabores da sua infância. Os restaurantes "regionais" vendem a imagem do sertão, adotando uma decoração rústica que é uma réplica do ambiente rural das casas de fazenda. Vestem os empregados com as roupas dos seus heróis: o vaqueiro, o cangaceiro e a cozinheira (negra). O sertão que foi tradicionalmente motivo de piada, torna-se sinônimo de autenticidade e, estranhamente, selo de qualidade e de gastronomia, acrescentando valor aos produtos "da terra", com ênfase na carne de sol, no queijo e na manteiga de garrafa e aos pratos "típicos", preparados pelas cozinheiras que nunca saíram das cozinhas, desde o período escravista.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura. v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

BARTH, Frederik. **The Analysis of Culture in Complex Societies**. *Ethnos*, 1988, 3-4: 120-142.



BOURDIEU, Pierre. **La distinction**. Paris: Minuit, 1979.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). Introdução. In: ROMERO, Sílvio. **Cantos populares do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1985.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Eduardo Viveiros de. Etnologia brasileira, In: MICELI, S. (org.), **O que ler na Ciência Social brasileira (1970-1995)**, vol. 1, Antropologia, São Paulo, Anpocs, Sumaré, 1999: 109-223.

CAVIGNAC, Julie A. **A literatura de cordel no Nordeste do Brasil: da história escrita ao relato oral**. Natal: EDUFRRN, 2006.

CAVIGNAC, Julie A.; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. (Org.). **Tronco, ramos e raízes!: história e patrimônio cultural do Seridó negro**, 1 ed. Natal, Brasília: ABA, EDUFRRN, 2014, v. 1, p. 89-132.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. **Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil)**. *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, jul./dez. 2015.

CAVIGNAC, Julie et al (Org.). **Relatório antropológico da comunidade quilombola de Boa Vista (RN). Complementação**, Natal, Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA, Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, 2007.

CAVIGNAC, Julie A.; OLIVEIRA, Luiz Antônio de. Cascudo, Luis da Câmara. In: POULAIN, Jean Pierre (Org.). **Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires**. Paris: Puf, collection Quadrige, 2012. v. 1. p. 226-232.

CONTRERAS, Jesus. **Carne ansiada, carne estigmatizada: los aspectos culturales en el consumo de carne**. In: GRACIA, Mabel (Org.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Editorial Ariel, 2002. p. 221-246.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CORTONESI, Alfio. **Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média**, In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DANTAS, Dom José Adelino. **Homens e fatos do Seridó antigo**. Garanhuns: Graf. d'O Monitor, 1961.

DANTAS, Manoel. **Homens de outr'ora**. Rio de Janeiro: Pongetti, 1941.



DANTAS, Maria Isabel. **O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo**. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, [2008].

DANTAS, Maria Isabel; CARVALHO, Cynthia Melo de. Doçaria do Seridó potiguar e economia da cultura, **VII Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação**, 2012 <Disponível em propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/5091/1343, consulta em 23/03/2017>

DE CERTAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **O banguê nas Alagoas: traços da influência do sistema econômico do engenho de açúcar na vida e na cultura regional**. Maceió: EDUFAL, 2006. DOUGLAS, Mary. **De la souillure: essai sur les notions de pollution et de tabou**. Paris: La Découverte, 1992.

FABRE-VASSAS, Claudine. **La bête singulière: les juifs, les chrétiens et le cochon**. Paris: Gallimard, 1994.

FARIA, Juvenal Lamartine de. **Alimentação**. In: _____. Velhos costumes do meu Sertão. Natal: Fundação José Augusto, 1965. p. 33-36.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. **Sertões do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1980.

FISCHLER, Claude; MASSON Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala**. São Paulo: Editora José Olimpio, 1980.

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

GARCIA, Afrânio. **A sociologia rural no Brasil: entre escravos do passado e parceiros do futuro**. Sociologias, Porto Alegre, v. 5, n. 10, p. 154-189, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/soc/n10/18718.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2015.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LANNA, Marcos P. D. **A dívida divina: troca e patronagem no Nordeste brasileiro**. São Paulo: Editora da UNICAMP, 1995.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MACÊDO, Muirakytan K. de. **A penúltima versão do Seridó: espaço e história no regionalismo seridoense**. 162 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 1998.

_____. **O sertão negro: escravos nos inventários e testamentos da Ribeira do Seridó colonial. Comunicação apresentada no II Encontro Internacional de História Colonial: A experiência colonial no Novo Mundo (séculos XVI a XVIII)**. Caicó: Ceres, mimeo, 2008.



_____. **Rústicos cabedais:** patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII). Natal: EDUFRN/Flor de Sal, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. **Alimentação e cultura: identidade e cidadania. Você tem fome de quê?** Adital. 2003. Disponível em: <http://adital.org.br/asp2/notícia-asp?> Acesso em: 4 jan. 2015.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MEDEIROS, Bianor. **Paróquia de Acari**. Natal: Fundação José Augusto/Prefeitura Municipal de Acari, 1985.

MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Velhas famílias do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1981.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**, Florianópolis, UFSC, 2004.

SEMECR. **Parelhas, um pouco da sua história e do seu espaço geográfico**, Jornal, Parelhas, Secretaria municipal de Educação, cultura e recreação, mimeogr. s.ed.,1994.

SILVA, Danycelle Pereira. **Os fios da memória: presença afro-brasileira em Acari nos tempos do algodão**. 2014. 157 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – UFRN, Natal, [2014a].

SCHWARTZ, Stuart B. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Bauru, SP: Edusc, 2001.

VIALLES, Noelle. **Le sang et la chair:** les abattoirs des pays de l'Adour. Paris: MSH/Ministère de la Culture et de la Communication, 1987.

VERDIER, Yvonne. **Façons de dire, façons de faire:** la laveuse, la couturière, la cuisinière. Paris: Gallimard, 1979.

WOORTMANN, Ellen. F. 1995 - **Parentes, herdeiros e compadres**. HUCITEC/EDUNB. São Paulo/Brasília.

WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem**. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5- 17, 2013.