

## PATRIMÔNIO DA DOÇARIA SERIDOENSE

**Maria Isabel Dantas**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Avenida Senador Salgado Filho, 1559, Tirol, Natal-RN

E-mail: isabel.dantas@ifrn.br

### RESUMO

Este artigo apresenta dados etnográficos a respeito dos saberes e dos fazeres associados à produção, distribuição, comercialização e comensalidade de biscoitos de goma ó raiva, sequilhos ou iscas ó colhidos junto a doceiras e comensais na região do Seridó potiguar, entre 2009 e 2010. Trata-se de uma prática cultural geralmente dominado pelas mulheres, que é engendrada no cotidiano de muitas famílias, e por ter relevância sociocultural e econômica, é percebida como um patrimônio cultural alimentar para muitos seridoenses. Os saberes e fazeres associados aos biscoitos de goma estão ligados a alimentação, a uma organização econômica, a formas de sociabilidades e de cooperação econômica. Nosso objetivo aqui é discutirmos a relação entre essa prática cultural e as festividades e sua importância para o desenvolvimento de um tipo de economia doméstica direcionada a valorização dos produtos da terra no mercado regional, fundamentada nos princípios do interconhecimento e da confiança. Uma atividade que vem se delineando na região nas últimas décadas, envolvendo a família e pessoas conhecidas e aumenta substancialmente durante os períodos de festas profanas e sociorreligiosas. Ademais, os biscoitos de goma são símbolos com os quais alguns seridoenses constroem sentimentos de pertencimento a um estilo alimentar, a uma cultura e a um lugar, o que sugere uma reafirmação de vínculos entre alimentação e cultura, entre festa e comida.

**Palavras-chave:** biscoitos de goma, festa, patrimônio alimentar e economia doméstica.

### 1 INTRODUÇÃO

Este artigo apresenta dados etnográficos a respeito dos saberes e fazeres associados à produção, distribuição, comercialização e comensalidade de biscoitos de goma ó raiva, sequilhos ou iscas ó colhidos junto a doceiras e comensais na região do Seridó potiguar, entre 2009 e 2010<sup>1</sup>. Estamos tratando de um de um saber-fazer tradicional, geralmente dominado pelas mulheres, que é engendrado no cotidiano de muitas famílias e por ter relevância sociocultural e econômica é percebido como um patrimônio cultural alimentar para muitos seridoenses. Os saberes e fazeres associados aos biscoitos de goma estão ligados a alimentação, a uma organização econômica, a formas de sociabilidades e de cooperação econômica. Assim nosso objetivo aqui é discutirmos a relação entre essa prática cultural e as festividades e sua importância para o desenvolvimento de um tipo de economia doméstica direcionada a valorização dos produtos da terra no mercado regional e nacional, que vem se delineando na região nas últimas décadas e que envolve a família e pessoas conhecidas. Trata-se de uma atividade emergente e que cresce substancialmente durante os períodos de festas na região. Ademais, os biscoitos são símbolos com os quais alguns seridoenses constroem

---

<sup>1</sup> Esses dados fazem parte do Projeto de Pesquisa "Doçaria Seridoense: um patrimônio cultural alimentar", aprovado pela Fundação de Apoio à Pesquisa do RN (FAPERN) e pela Pró-Reitoria de Pesquisa do IFRN, tendo como colaboradores os pesquisadores Elane Fátima Simões e Eloísa Maria Faria e dos bolsistas de iniciação científica Elizane Maria da Silva, Júlio Morais Caspristano, Philipe Michel Silva Soares, Karla Michelle de Oliveira, Daniella Camila Araújo Dias, Rayssa Crystyna Galvão Torres e Andrea Lúcia Vasconcellos de Aguiar. Alguns dados aqui apresentados fazem parte do acervo do Inventário das Referências Culturais da região do Seridó, um projeto financiado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico (IPHAN), entre 2006 e 2008, do qual fizemos parte como pesquisadora.

alimentar, a uma cultura e a um lugar, o que sugere uma altura.

Nossa pesquisa no Seridó junto a doceiras (ou biscoiteiras) e comensais nos revelou a diversidade de aspectos que estão implicados na produção, na comercialização e no consumo não apenas de doces mas de muitas das comidas que conformam a culinária sertaneja. Observamos também um interesse crescente de grupos e de algumas instituições sociais em conhecer sua própria história e o saber-fazer de suas práticas alimentares, buscando defender e preservar seu patrimônio cultural e, ao mesmo tempo, almejando novas possibilidades para o desenvolvimento e crescimento sustentável para a região por meio da economia doméstica. Nesta perspectiva, e parafraseando Silva (2009), é importante lembrar que o patrimônio não pode ser pensado apenas como um legado que é herdado e que é transmitido a gerações futuras, mas sim o legado seletivo e consciente que um grupo significativo deseja que seja preservado. Assim podemos adiantar que algumas famílias seridoenses vêm contribuindo para preservar essa prática sociocultural para outras gerações, seja continuando produzido os doces, seja quando serve, oferece, vende ou oferta esses bens simbólicos a parentes, amigos e vizinhos. Nossos dados empíricos mostram que estamos tratando de um ofício e de modos de fazer doces em vigor na região do Seridó. A feitura desses doces vem incrementando recursos financeiros na economia doméstica de algumas famílias e essas guloseimas adoçando os cafés cotidianos e festivos de muitos seridoenses. Outra dimensão observada durante a realização dessas pesquisas foi a relação entre a produção de alguns doces e as festas, tema que pretendemos investigar neste estudo.

## 2 DOÇARIA SERIDOENSE: OS BISCOITOS DE GOMA

A doçaria seridoense data de um período immemorial; não detectamos em nossas pesquisas etnográficas referências ao tempo de introdução deste ofício e nem das receitas de doces existentes no Seridó. Mesmo assim identificamos que o ofício de doceira e o modo de feitura de biscoitos caseiros, como os de goma, fazem parte de um saber-fazer muito antigo, dominado por algumas mulheres seridoenses, o qual é, normalmente, aprendido e transmitido no seio familiar ou nas cozinhas de pessoas conhecidas. Em geral, a fabricação desses produtos envolve o trabalho de membros da família e de conhecidos, chamados pelas doceiras de ajudantes, os quais recebem salário pelo serviço prestado.

Ainda hoje a mulher continua à frente desse segmento de produção alimentar, apesar de a participação do homem vir crescendo, nas últimas décadas, conforme observações das doceiras ou boleiras, como algumas delas preferem ser denominadas. Como exemplo da presença da mulher na doçaria local, podemos citar os exemplos da produção nos moldes artesanais de biscoitos de goma e outras iguarias desenvolvidas por Dalva Assis de A. Batista e Irizanete Araújo dos Santos, conhecidas, respectivamente, como Dona Dalva e Zanete. Ambas residem em Caicó. Outros exemplos são Severina Medeiros, Josefa Alexandrina e Zélia Fernandes de Lucena Costa, conhecidas como Dona Birina, Dona Zefinha e Zélia, que moram em São José do Seridó, Carnaúba dos Dantas e São João do Sabugi, respectivamente. Elas detêm o controle da produção e comercialização dos doces e biscoitos, em parceria com familiares. Apesar da participação destes e de outros ajudantes na feitura dos doces, são as marcas das doceiras que ficam impressas nas guloseimas. É pelo nome delas que os produtos circulam na comunidade. Além dessas famílias, há muitas outras desenvolvendo essa atividade na região.

A produção dos doces tanto é feita para o consumo da própria família como para serem comercializadas, diretamente por elas em suas residências ou por atravessadores em lojas especializadas na venda de produtos regionais. A comercialização de doces é uma atividade que vem crescendo na região e que gera renda para a economia doméstica, um crescimento associado diretamente à valorização das coisas da terra nos mercados regional e nacional. Esse tipo de atividade econômica é fundamentado em valores culturais e alicerçado nos princípios do interconhecimento e da confiança. O conhecimento da procedência dos doces é um requisito essencial na compra e no consumo dos mesmos (DANTAS, 2008).

Assim como Cascudo (1971, 2004), acreditamos que haja uma forte influência das técnicas culinárias portuguesas na doçaria desenvolvida no Brasil e, em especial, no Seridó. Não obstante, precisamos considerar os materiais e ingredientes disponíveis na nova terra, as técnicas culinárias e os valores alimentares das populações autóctones e dos africanos. Nesse sentido, concordamos com Freyre (1997, p. 57) quando ele afirma que as terras de cana do Brasil essas tradições ganharam sabores tão novos,

com os quitutes dos negros, que tomaram uma expressão os que os doces nordestinos, como os biscoitos de goma, são culturas alimentares diversas, e não apenas de influência

portuguesa, como acredita Cascudo.

Na doçaria, em especial, a mestiçagem dá-se nas técnicas de preparo, nos ingredientes e nos modos de comensalidade. Como muitos dos ingredientes utilizados na doçaria portuguesa não existiam por aqui, as receitas foram sendo adaptadas à nova realidade. O ovo, a farinha de trigo e as especiarias foram integradas, na medida do possível, aos produtos disponíveis no Brasil, ou substituídos por outros. Os bolos e biscoitos receberam a goma, a carimã, a farinha da mandioca e a fécula de milho, em substituição à farinha-do-reino, ou farinha de trigo. Os doces receberam o açúcar ou a rapadura, as frutas, o leite, o sangue, o mocotó, dentre outros ingredientes. O casamento perfeito entre as frutas tropicais e o açúcar resultou em novas guloseimas, que, mesmo lembrando similares da doçaria lusitana, apresentavam aromas especiais, devido aos sabores do caju, da jaca, da goiaba, do mamão, do coco, da banana e de outras frutas. Para Silva (2005), essas frutas eram pouco consumidas, exceto em doces, pois se temiam o seus efeitos sobre a saúde. Cozidas no açúcar, transformavam-se em compotas, geléias, doces em calda, secos ou cristalizados. Assim, os doces funcionavam como conservantes das frutas, resistindo durante meses após cozimento demorado, e podiam ser consumidos sem restrições, diferentemente das frutas.

Compõem a doçaria seridoense os doces de goiaba, de caju, de imbu, de leite, de coco, de espécie, a geléia de mocotó e o chouriço; alfenins, puxa-puxa e pirulitos de açúcar; comidas de milho, como a pamonha e a canjica; imbudada; arroz-doce; mel de rapadura; biscoitos de goma e de leite; broas, bolos (de carimã, de milho, de leite, preto), grude, filhoses, dentre outros acepipes. Dentre os doces e biscoitos produzidos pelas doceiras ou biscoiteiras, e que são tradicionais na doçaria da região do Seridó, há aqueles que utilizam como matéria-prima básica em sua receita a goma de mandioca, também conhecida por polvilho, araruta, fécula ou amido de mandioca. Os mais conhecidos são as raivas e os sequilhos ou iscas, os quais estamos denominando aqui de ôbiscoitos de gomaô, pelo fato de todos eles ter em suas receitas, como matéria-prima a goma seca de mandioca. Contudo, e reservando as particularidades de cada biscoiteira, os ingredientes dos doces, são: goma, açúcar, manteiga ou margarina, ovos, leite de coco puro e fermento biológico; todos eles disponíveis na realidade local.

A produção dos biscoitos é normalmente feita nas residências das doceiras ó mas precisamente nas cozinhas e quintais, espaços sociais por excelência ó a partir de receitas das famílias que são guardadas na memória, às vezes a ôsete chavesô, e transmitidas oralmente; não é comum o registro escrito desses saberes e fazeres, muito embora algumas doceiras tenham ôguardadosô cadeiros de receitas. Mas, apesar de encontramos diversas receitas sobre o modo de fazer os biscoitos de goma e de suas formas e sabores peculiares, de forma geral o processo de feitura consiste em três etapas, a saber: preparação, descanso e abertura da massa; modelagem ou corte da massa em formatos pequenos ou médios e cozimento (assado) dos biscoitos. Os segredos da massa e a modelagem dos biscoitos recebe o toque particular da biscoiteira; marcas que os identificam e os diferenciam dos demais. Pois enquanto a preparação da massa é geralmente feita pela biscoiteira, a modelagem dos biscoitos pode contar com o auxílio de terceiros, na maioria das vezes, familiares ou ajudantes conhecidos da família. Segundo Dona Birina e Geralda, de São José do Seridó, para feitura da raiva ou dos bolinhos, como elas chamam carinhosamente os doces, procede-se da seguinte forma: junta-se a goma ou fécula de mandioca aos ovos, ao leite de coco puro, ao açúcar e ao fermento biológico. Aos pouco se vai misturando os ingredientes até obter-se uma massa firme e consistente. Depois é preciso deixar a massa descansar até o outro dia para ela ganhar sabor e consistência. No outro dia, com a massa já descansada, é a hora de fazer as raivas.

Dependendo da biscoiteira, a massa da raiva é modelada em formatos pequenos (redondos, achatados, ovalados, compridos), recebendo alguns deles marcas suaves de um garfo e a dos sequilhos em desenhos quadrados ou em losangos, podendo ser encontrados chapados em formato de flor e de rodela. Enquanto o tom das raivas normalmente é creme bem claro, puxando para branco, os sequilhos têm cor branca. Mesmo sendo os biscoitos de goma os mais apreciados na localidade, muitas doceiras produzem outras guloseimas, como a broa branca e a escura (também conhecida por biscoito de leite), biscoito de nata, o casadinho, o biscoito palito ou zé pereira, dentre outros. Com as mudanças provocadas pelas exigências do mercado consumidor, o formato de alguns biscoitos vem sendo padronizado para fixação da marca junto ao público consumidor. Depois de modelados os biscoitos são colocados numa placa de alumínio polvilhada com margarina para serem levados ao forno pré-aquecido e com temperatura moderada.

conhecidas por esse nome devido seu modo difícil de preparo e r<sup>2</sup>. Vejam seu discurso, em resposta ao nosso questionarmos se você está vendo, dá tanto trabalho de fazer que chega a dar

raiva. Por outro lado, percebemos a denominação *doçaria* referindo-se a este doce, por alguns comerciantes natalense, sendo esta uma forma de marketing utilizada por eles em virtude de *divulgar* alegria ao invés da raiva.

O assado dos biscoitos é feito, preferencialmente, em forno de alvenaria ou industrial, ambos movidos à lenha. O assado dura poucos minutos e é supervisionado pela doceira ou por algum ajudante. Após assados e esfriados, os biscoitos são embalados em sacos ou depósitos plásticos e vedados para garantir a textura crocante e seca dos bolinhos; características imprescindíveis dos biscoitos que podem contribuir na sua aceitação ou rejeição por parte dos comensais. Antigamente a unidade mais usual de medida dos biscoitos era a lata de flandres que era adquirida nas padarias locais. Era costume encomendar-se meia, uma ou mais latas de biscoitos, o que equivalia há uns 6 quilos. Atendendo as exigências do mercado, hoje as doceiras vendem os biscoitos principalmente em pequenas quantidades, geralmente em saquinhos que variam de 250 gramas a 1 quilo. Contudo, ainda é recorrente a procura por quantidades maiores de biscoitos, em latas ou vasilhames de plásticos. De acordo com Dona Zefinha, esse utensílio é ideal para conservar os biscoitos, evitando que eles amoleçam. Enquanto o preço cobrado por 160 gramas de sequilho, em Caicó, chega a custar R\$ 3,00 (três reais), uma lata com 6 quilos deste biscoito, em Carnaúba dos Dantas, pode ser comprado por R\$ 30,00 (trinta reais). Observamos que antigamente esse hábito estava mais associado ao número de membros das famílias e a ausência de interdições alimentares para tais acepices. Hoje muitas pessoas reclamam que não podem comer os biscoitos por estarem interdadas para o consumo de doces e massas (DANTAS, 2008).

De forma geral os biscoitos são comercializados na própria residência da doceira seja diretamente aos comensais ou a atravessadores que exportam para outras cidades e regiões. Em muitas residências a comercialização dos biscoitos é feita na própria cozinha, um espaço da família, mas também propício para amigos e parentes próximos, onde os biscoitos já podem ser degustados com um bom café, como preferem os seridoenses. Nesse sentido Lévi-Strauss (2006) lembra-nos que a cozinha é um conjunto de operações simbólicas e rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um grupo social. No caso de Dona Birina e de Dona Zélia, são os compradores que vêm buscar o produto em suas residências, ou melhor, em suas cozinhas. A exceção fica por conta de pedidos para outras cidades que obriga as boleiras a enviá-los por algum portador. No caso de Dona Dalva, a comercialização é bem maior e geralmente é feita na própria fábrica ou por parentes da mesma que são responsáveis pela revenda dos produtos em outras localidades. Já caso de Dona Zefinha, é ela ou suas filhas quem fazem a entrega das encomendas nas residências, inclusive em suas próprias vasilhas. É importante salientar que esta reside na zona rural.

Não nos parece restar dúvidas quanto ao fato da variedade de modelos dos biscoitos ser um dos trunfos usados pelas biscoiteiras para marcarem seu lugar num competitivo mercado de bens simbólicos (BOURDIEU, 1992). As exímias doceiras esmeram-se o suficiente para criar formas elegantes e delicadas e excelentes receitas para agradar os olhos e gulosos dos compradores e comensais. Elas sabem que é preciso manter as marcas da família, pois os comensais mais experientes exigem sempre que os biscoitos tenham o mesmo formato e sabor de outrora. Por isso elas têm procurado não alterar as suas receitas. As modificações mais perceptíveis nessa prática social estão associadas à introdução de novas tecnologias no contexto, principalmente como o forno e o rapador de coco elétrico e as máquinas de vedação dos sacos dos biscoitos. A justificativa das biscoiteiras para a aquisição do forno elétrico é o atendimento da demanda do mercado para os seus produtos, o que se tornaria problemática com o forno a lenha de alvenaria, que não permite o assamento de uma grande quantidade de biscoitos ao mesmo tempo. Em Caicó, Dona Dalva e Zanete, duas das mais conceituadas biscoiteiras da localidade, já usam esse forno. Além do mais, há interferências externas expressivas na atividade como as normas de segurança alimentar, orientadas pela vigilância sanitária, que determinam a higienização do ambiente de produção e de acondicionamento dos biscoitos e seu tempo de validade. A vigilância sanitária tem visitado as residências das produtoras e as orientado quanto ao cumprimento dessas normas e a colocação de etiquetas nas embalagens indicando o nome dos biscoitos e da biscoiteira, localidade, ingredientes, data de fabricação e de validade. Apesar dessas exigências, as

---

<sup>2</sup> Termo utilizado pela doceira para se referir ao tempo de descanso da massa produzida.



letas nos sacos agrega valor aos seus produtos e contribuem Já é comum o comprador adquirir os biscoitos tendo por base anúncio Batista de Araújo, filho de Dona Dalva.

Segundo as doceiras, outra intervenção na prática dos biscoitos vem sendo feita por parte do Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas (SEBRAE), no Rio Grande do Norte. As orientações desse órgão estão relacionadas às ações de abertura ou de expansão dessas pequenas atividades domésticas no sentido de transformarem-se em pequenas empresas voltadas para a produção de alimentos, gerando mais emprego e renda para as famílias. O caso de Dona Dalva é emblemático da situação. Antes ela fabricava os biscoitos em companhia de suas filhas e hoje já tem uma pequena fábrica artesanal. Segundo seu filho Janúcio Batista de Araújo, a empresa vem tentando representar seus produtos também em outros estados do Nordeste. Ele nos contou que por meio de atravessadores seus produtos são exportados para outras regiões do Brasil.

Contudo, reservando as proporções da afirmação que considera a contextualidade das significações sociais, segundo as biscoiteiras o mesmo com as mudanças provocadas pelo acesso a tecnologias e as exigências do mercado consumidor o que tange as receitas e ao uso dos ingredientes as mudanças são muito tímidas se comparado aos modos antigos de produção dos biscoitos. Como assinala Danúbia, filha de Dona Dalva, o que mudou foi que antes só se tinha forno à lenha. Nessa perspectiva acreditamos ser relevante uma discussão junto a população quanto a preservação desse patrimônio cultural alimentar, dada sua relevância social e economicamente, sobretudo quando pensamos sua inserção no contexto das festividades locais.

### 3 FESTAS, ECONOMIA E BISCOITOS

Muito embora a produção dos biscoitos de goma não seja sazonal o há disponibilidade de todos os ingredientes no comércio local o durante o período de festividades na região a demanda é bem maior. Nesses momentos, os moradores costumam receber visitas de parentes e/ou de amigos em suas residências e os biscoitos caseiros como os de goma tornam-se atrativos a serem oferecidos aos convivas. Dona Zefinha, nos informou que se normalmente fabrica uma média de uns dois baldes de biscoitos por semana, durante a Festa de Nossa Senhora das Vitórias, padroeira do Monte do Galo<sup>3</sup>, chega a confeccionar quase 40 latas. Ademais, essas guloseimas podem fazer parte dos lanches da tarde, muito recorrentes no contexto, e tornarem presentes especiais para parentes e amigos (DANTAS, 2008).

Apesar da comida está presente em praticamente todas as festas, a relação entre ambas tem sido pouco estudada pelas Ciências Humanas e Sociais. Tal fato não tem sido diferente no Seridó, onde a culinária local tem um papel fundamental no contexto das festas profanas e sociorreligiosas, como as festas de padroeiro<sup>4</sup>. Por meio dessas festas, os seridoenses buscam construir e reafirmar um sentimento de pertencimento a um grupo, a um lugar e a uma cultura, o que termina por possibilitar a construção de uma identidade coletiva, porque fortalece as relações sociais estabelecidas no contexto local. Assim as festas são boas oportunidades para a dona da casa pôr à prova os dotes culinários e a gestão alimentar ao distribuir aos convivas os acepipes locais, tenham sido estes feitos ou não por ela.

As comensalidades festivas são, em muitas sociedades, momentos de abundância, ostentação, comunhão, de obtenção de prestígio, de construção de identidades coletivas, de distinção social, de prazer e satisfação e de transgressão de padrões alimentares. É uma ocasião para os anfitriões mostrarem a força da família, reunindo seus membros mais afastados, e de atualizarem o seu poder econômico e sua influência local, por meio de gastos com alimentação e de gestos de bondade. A excepcional fartura que ocorre durante uma festa e que pode se prolongar com a distribuição de alguma guloseima se opõe à economia cotidiana (não devemos esquecer que estamos falando de uma região do semiárido e que existem problemas crônicos de abastecimento de água e de comida em diversas áreas). É nesse sentido que, como uma forma lúdica de

<sup>3</sup> Santuário localizado em Carnaúba dos Dantas que recebe visitantes de diversas localidades do Nordeste brasileiro. Para saber sobre esse lugar, consultar Dantas (2010).

<sup>4</sup> Para saber mais sobre a relação entre comida e festa no contexto seridoense, ver Dantas (2008).

festas de padroeiro podem ser lidas como um grande *potlatch* ores, gentilezas, agradados e outros bens materiais e simbólicos mbém na festa do chouriço que é realizada em algumas regiões

do Sertão nordestino (DANTAS, 2008). Além do mais, essas festas fazem parte da memória e da identidade de famílias e de indivíduos (HALBWACHS, 1990; POLLAK, 1992; BAUMAN, 2005, 2003).

É importante salientar que no momento das festas, muitas pessoas a quem está interditado o consumo de determinadas comidas, como os doces, ousam transgredir as normas e chegam a prová-las<sup>5</sup>. A energia efêmera da coletividade é representada por parentes e amigos e em clima festivo favorece a prova de algo proibido e a experiência de viver temporariamente no espaço da liminaridade. Isso acontece porque a coletividade (melhor dizendo, o momento festivo) favorece certa insegurança ontológica ao comensal, fato este que reafirma a relação intrínseca entre comida e festa. Presenciamos pessoas que anteriormente haviam nos dito que não comiam os biscoitos de goma, em virtude de estarem acometidas de diabetes, ingerindo-os, sem muitos subterfúgios.

Assim, no estudo dos biscoitos de goma reafirmamos nosso entendimento de que as festas são momentos propícios para transgressão de normas estabelecidas, pois, além de o comensal estar experimentando sabores agradáveis ao seu paladar, ele saboreia os doces que expressam sua coletividade (DANTAS, 2008). A festa de Santa Ana em Caicó é emblemática dessa situação; os caicoenses presentes e ausentes e visitantes aproveitam o clima de festa e a oferta das coisas da terra para se deliciarem e/ou comprarem esses acepipes para levar para parentes e amigos. Nas feiras livres e na Feira de Artesanato dos Municípios do Seridó (FAMUSE), que é montada na festa, estão disponíveis ao consumidor uma grande maioria dos doces, bolos e biscoitos da doçaria seridoense. Nesse sentido, afirmamos que essa festa e muitas outras que são realizadas no Seridó se constituem no paradigma da partilha de alimentos (BURKERT, 1996), numa maneira de colaboração entre os membros da família extensa e parentes, vizinhos e amigos. Sem dúvida, essas festas, para além dos interesses comerciais, são feitas para celebrar a vida, a união, a amizade, a comunhão, a transgressão; são formas de estar junto, de estar relacionado (CALLOIS, 1988; DUVIGNAUD, 1983; PEREZ, 2002; DANTAS, 2010). São acontecimentos aglutinadores e de efervescência coletiva (DURKHEIM, 1989) que revelam laços afetivos e de solidariedade.

Afora as ocasiões festivas referidas, os biscoitos de goma são iguarias indispensáveis nos cafés de finado, oferecidos aos parentes, amigos e conhecidos da família, após geralmente a missa de trinta dias ou de ano do(a) falecido(a). Trata-se de uma prática social muito antiga que ainda continua em vigor entre os seridoenses. Segundo nossos interlocutores, o costume tem relação com o fato da família do morto sentir-se no dever de agradecer as pessoas que participam do velório, sobretudo, aquelas que residem em localidades distantes e precisam sair com bastante antecedência de suas casas para o ritual fúnebre. Presenciamos um desses cafés na residência de Irizanete, umas das biscoiteiras pesquisadas, que foi oferecido em homenagem a sua tia, a biscoiteira Benedita Iria Batista, com quem essa aprendeu o ofício. Percebemos o sentimento de satisfação manifestado pela anfitriã ao poder oferecer aos convivas um pouco do patrimônio alimentar deixado por sua tia, e comensais ao saborearem tais guloseimas. Além dos referidos biscoitos, é servido nos cafés de finado outros acepipes como bolo, tapioca, queijo de manteiga e de coalho, bolacha seca, além de café, leite e chás.

É importante registrar a existência desse tipo de comensalidade cerimonial nos velórios, mesmo que a variedade de acepipes seja menor, se comparado aos cafés de finados, que são programados. Nas duas circunstâncias os anfitriões se esmeram para oferecer o melhor de sua mesa aos convidados. Vale salientar que ainda é muito comum a família velar seus mortos em sua própria residência, o que termina por obrigá-la a reatualizar essa prática cultural. E quando os biscoitos são oriundos de biscoiteiras reconhecidas na comunidade pelo seu ofício, o status do(a) anfitrião(a) e dessas é reafirmado, mesmo em se tratando de produtos comprados. Isto acontece porque, como já assinalamos, uma parte das relações comerciais que é estabelecida no mercado local fundamenta-se nos princípios da confiança, da reciprocidade e do reconhecimento.

<sup>5</sup> Ato de comer algo desejado e que, geralmente, está interditado à pessoa. Diz-se que provar não é o mesmo que comer, portanto não faz mal à saúde. O termo ainda significa a ação de experimentar uma comida para saber se ela está gostosa ou sem gosto, salgada ou insossa, cozida ou crua.

do, percebemos como estes princípios garantem a produção e a no contexto seridoense. E a mulher é a grande articuladora em; é pelas mãos dela que é produzida uma grande parte dos doces, como os biscoitos de goma, que são muito valorizados social e economicamente. E como muitas das relações entre os comensais e as doceiras e entre estas e os compradores/atravessadores estão pautadas nos princípios referidos acima, é possível que essa prática social seja também responsável pelo estreitamento dos fortes laços sociais e de parentesco que existem no contexto marcadamente relacional como o seridoense (DANTAS, 2008).

Nesse sentido, o estudo dos fazeres e saberes associados aos biscoitos de goma revela formas de sociabilidade em que as regras comerciais presentes no mercado formal e o informal coexistem com as normas relacionais fundadas em sentimento de pertencimento a um grupo social. Os vínculos preexistentes e a confiança que o comensal e o comerciante têm na doceira são responsáveis pelo sucesso na comercialização, na distribuição e na comensalidade dos biscoitos. Esses laços baseados no princípio da dívida dizem respeito a um tipo de economia doméstica que perdura na região e que é extensiva a outros segmentos e a diversas transações comerciais. Sendo assim, a concomitância de lógicas utilitárias e relacionais em atividades socioeconômicas como a prática dos biscoitos de goma sugere um modo de ser peculiar a muitas sociedades, mas que apresenta uma tonalidade expressiva na sociedade seridoense. Sendo assim, apontamos para a necessidade de um maior aprofundamento em nossa pesquisa sobre a doçaria seridoense em relação a uma forma de economia doméstica que aparece pouco nas estatísticas.

Ao se fazer ou comer os biscoitos de goma os seridoenses reatualizam um legado sociocultural que revela os sentidos e significados do ato de festejar e de comer juntos com a família, amigos e visitas, um costume gastronomicamente representativo. O estudo da prática social desses doces, que se encontra em andamento, vem revelando uma organização social em torno da família e da vizinhança, a dinâmica social, e mostrando também que a sociedade seridoense está estruturada em torno de lógicas relacionais. A família, elemento central na organização dessa sociedade, se reúne em torno de uma atividade comercial e sociocultural que ainda anuncia uma divisão sexual do trabalho, a delimitação dos espaços de trabalho e de sociabilidade, bem como a solidariedade, a hierarquia e a reafirmação da autoridade no interior do grupo, dentre outros aspectos. É nessa perspectiva que esse patrimônio alimentar torna-se indispensável para a existência dessa comunidade, pois ele possui a capacidade de representar simbolicamente identidades locais.

## REFERÊNCIAS

BAUMAN, Z. **Comunidade**: a busca por uma segurança no mundo atual. Tradução Plínio Dentzien. Rio Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

\_\_\_\_\_. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

BURKERT, Walter. **A criação do sagrado**: vestígios biológicos nas antigas religiões. Tradução Vitor Silva. Lisboa: Ed. 70, 1996.

BOURDIEU, P. **A economia das trocas simbólicas**. Tradução de Sergio Miceli. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.

CALLOIS, R. **O homem e o sagrado**. Tradução de Germiniano Cascais Franco. Lisboa: Ed. 70, 1988.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

edução. Rio de Janeiro: Divulgação do M.I.C. Instituto do  
serviço de Documentação, 1971.

CASTORIADIS, C. **A instituição imaginária da sociedade**. 5 ed. Tradução de Guy Reynaud; revisão técnica de Luiz Roberto Salinas Fortes. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

DANTAS, M. I. **Do monte à rua**: cenas da festa de Nossa Senhora das Vitórias. Natal: IFRNm 2010.

\_\_\_\_\_. **O sabor do sangue**: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Departamento de Ciências Sociais, Centro de Ciências Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.

DURKHEIM, E. O culto positivo (continuação). In: **As formas elementares de vida religiosa**: o sistema totêmico na Austrália. Tradução de Joaquim Pereira Neto; rev. José Joaquim Sobral. São Paulo: Edições Paulina, 1989.

DUVIGNAUD, J. **Festas e civilizações**. Tradução L. F. Raposo Fontenelle. Fortaleza: Edições Universidade Federal do Ceará; Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

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

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

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa** (Mitológicas v. 3). Tradução Beatriz Perrone-Moises. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MAUSS, M. **Antropologia e Sociologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

PEREZ, L. P. Antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, Mauro (org.). **A festa na vida**: significados e imagens. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. (Cap. 1, pp. 15-58).

POLLAK, M. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, n. 5, v.10, 1992. Disponível em <<http://www.cpdoc.fgv.br>>. Acesso em: 23 set. 2006.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmem Silva Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: UFSC, 2004.

SILVA, E. P. **Patrimônio e identidade**: os desafios do turismo cultural. Lisboa, I.S.C.S.P. 200?. Disponível em <http://www.aguaforte.com/antropologia/indice.html>>\_. Acesso em: 10 mar. 2009.

SIMMEL, G. **Questões fundamentais da sociologia**: indivíduo e sociedade. Tradução, Pedro Caldas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.