

FOTOGRAFANDO SABORES: UM OLHAR SOBRE A DOÇARIA SERIDOENSE

Elane Fátima SIMÕES (1); Júlio Moraes CAPISTRANO (2); Karla Michelle de OLIVEIRA (3)

(1) IFRN, Av. Senador Salgado Filho, 1559, Tirol, Natal-RN, e-mail: elane.simoes@ifrn.edu.br

(2) IFRN/UERN, Rua da Cavala, 124, Pajuçara, e-mail: julio.capis@hotmail.com

(3) IFRN/UFRN, Travessa São Feliciano, 76, Planalto, Natal-RN, e-mail: napazs@yahoo.com.br

RESUMO

O presente artigo é resultante dos desdobramentos epistemológicos da recém iniciada pesquisa “Imagéticas do paladar: um estudo fotoetnográfico dos modos de comensalidade seridoense” subsidiada pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação do IFRN - Campus Central Natal e compõe o projeto maior denominado “Doçaria seridoense: um patrimônio cultural alimentar” financiado pela FAPERN - Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Norte. Integrando, dessa forma, um estudo de grande amplitude e ineditismo no campo das ciências sociais, em especial da antropologia, por se tratar de um empreendimento que se destina a aliar a antropologia visual à antropologia da alimentação, ramos relativamente pouco estudados no universo da antropologia brasileira, a pesquisa tem por objetivo desenvolver um estudo fotoetnográfico acerca dos modos de comensalidade, práticas sociais e culturais dos povos situados na região do Seridó potiguar, utilizando para isso o recurso fotográfico como principal metodologia no trabalho de construção dos dados etnográficos. Este relato se ocupará da construção dos primeiros dados analíticos desse estudo tendo como campo empírico os saberes e fazeres implicados no processo de produção dos biscoitos de goma, registrado no município de São José do Seridó. Ao longo das análises será possível descrever como esses alimentos revelam a dinâmica cultural de um povo e influenciam a transmissão de saberes, os processos econômicos e a sociabilidade de seus comensais.

Palavras-chave: Antropologia Visual, comensalidade, fotografia, doçaria seridoense.

1 INTRODUÇÃO

Através das percepções auditiva, tátil e visual homens e mulheres se relacionam com o outro e com o espaço à sua volta. A utilização de imagens enquanto elemento representativo de determinada cultura remonta ainda aos primeiros hominídeos. Com a inserção sistemática de tecnologias imagéticas nas sociedades, esse processo tornou-se ainda mais estreito e a pintura, a fotografia, o cinema e o vídeo passaram a ser uma extensão do sentir, pensar e agir humanos.

Na antropologia visual, ramo que se utiliza de fotografias e documentários, ao estudo das culturas é agregado um fator primordial, a inserção imagética como meio para estudar as sociedades humanas aliando dados verbais à comunicação visual. Embora essa vertente antropológica seja, ainda, pouco desenvolvida, em relação a outros processos metodológicos do fazer desta ciência, a associação entre fotografia e etnografia pode estreitar o diálogo com os conteúdos não verbais da cultura.

Desta forma, a antropologia e a fotografia, surgidas ambas por volta da metade do século XIX, são aliadas no sentido de serem empregadas para instrumentalizar o inventário das diferenças entre o *outro* e o europeu contidas nos relatos dos primeiros viajantes. Utilizada, posteriormente, por grandes nomes do campo antropológico como Malinowski e Margareth Mead, a antropologia visual encontra-se hoje restrita a esses estudos ou a escassos pesquisadores que enfrentam a ferocidade metodológica do fazer antropológico e teimam em inserir estudos “subjetivos” e de caráter estético numa ciência formal.

De acordo com Achutti (1997, p. 25), “Mead e Bateson nos deixaram a idéia de que os materiais visuais, fotografias por exemplo, antes de serem cópias da realidade, são ‘textos’, afirmações e interpretações sobre o real”. Nesse sentido, a utilização da antropologia visual, especificamente da fotoetnografia, além dos caracteres estéticos da fotografia artística, tem como objetivo o registro da vida cotidiana e dos processos culturais, buscando intensificar o diálogo entre a antropologia e o mundo visual que circunda todas as

sociedades, em especial a ocidental, onde seus indivíduos são bombardeados, antes mesmo da inserção escolar, por símbolos, ícones, cores numa velocidade tão violenta quanto o próprio processo socializador.

É ancorado, portanto, nas acepções anteriormente postas que se propõe neste estudo o emprego da antropologia visual enquanto um recurso narrativo autônomo capaz de convergir, ao final deste empreendimento, em significações e interpretações a respeito da cultura seridoense, realizadas a partir da análise dos documentos imagéticos acerca do modo de produção dos biscoitos de goma. Ou seja, através de um olhar reflexivo dessas imagens, busca-se, sobretudo, compreender quais os saberes que se entrelaçam no fluxo cultural que envolve os modos de produção desses alimentos; como se dá sua construção, verdadeiro ritual, no qual a tradição torna suas fabricantes em mestras; que utensílios usam essas mestras e o que eles, e o conjunto dos atos que circundam a produção desses doces, podem dizer sobre esse povo.

2 A DOÇARIA ATRAVÉS DE IMAGENS

Os estudos da alimentação são tão diversificados quanto são as áreas que os têm por interesse. Os escritos e pesquisas acerca dessa temática abrangem desde os conhecimentos nutricionais e biológicos aos históricos e culturais. Pois, ao se fazer referência a um determinado alimento leva-se em conta, quase sempre, o contexto sócio-cultural que circunda determinada comida.

Para se ter noção acerca dos valores que permeiam os modos de comensalidade é preciso perceber como se dá a escolha dos alimentos no cotidiano de cada grupo cultural. Para se ingerir um alimento deve-se, antes de tudo, percebê-lo e identificá-lo culturalmente, pois como se refere Poulain (2004), temos a necessidade de diversificar nossa ingestão alimentar ao mesmo tempo em que necessitamos consumir alimentos identificados por nós. Dessa forma, acontece a dinâmica social no meio alimentar, um processo de cognição através de valores alimentares com relação a determinadas comidas.

A antropologia da alimentação traz ainda uma discussão sobre valores que não apenas se refere à ingestão de alimentos, mas também a uma gama de saberes e fazeres que são arraigados à tradição. Este é o contexto pelo qual se pode começar a compreender a Doçaria Seridoense, percebendo essa como um patrimônio cultural imaterial, pois como dirá Silva (2010), o patrimônio é um elemento que é nomeado coletivamente pelos indivíduos de uma sociedade como representação de sua cultura, de sua identidade cultural. Dessa maneira, ver-se que a doçaria é portadora de saberes e fazeres passados através das gerações, um legado das doceiras mais velhas para moças mais novas. Ainda nesta concepção, percebe-se que a doçaria tem como sua maior marca um conjunto de saberes que dão significado a estas relações sociais decorrentes da feitura, distribuição e consumo dos doces.

Câmara Cascudo (2004), em sua obra intitulada *História da Alimentação do Brasil*, dirá que os doces do Brasil são decorrentes dos quitutes portugueses trazidos pelas sinhás e suas receitas passadas para as negras escravas. Por sua vez, as negras encontraram na feitura do doce um modo de comercialização, passando a vendê-los para adquirirem uma determinada renda. Esse percurso histórico se concretizará na forma atual de organização do processo de feitura desses doces, onde as mulheres são as figuras centrais. Conforme relata Dantas (2008), na doçaria seridoense as mulheres detêm o controle da produção e comercialização dos doces, em parceria com familiares.

2.1 Os biscoitos de goma de Dona Birina

O Seridó potiguar abrange diversos municípios do estado. A região pertence ao sertão nordestino e sua população apresenta uma cultura peculiar e arraigada a muitos valores tradicionais. Em São José do Seridó, município da região seridoense do Rio Grande do Norte, que de acordo com o IBGE possui cerca de 4066 habitantes e tem uma economia muito voltada para o cultivo de frutas, legumes, cereais e laticínios, visitamos a residência de Dona Birina, doceira bastante reconhecida na região. Dentre os doces que compõem sua produção destacam-se os biscoitos de goma (raivas e biscoitos palitos), o chouriço e a broa.

Os doces que se enquadram na categoria de biscoitos de goma são aqueles que têm em sua base de produção a goma de mandioca e o coco. Entre esses destacam-se os sequilhos, doces de espessura fina; as raivas, doces que geralmente apresentam formato arredondado; e os biscoitos palito, que são doces em formato de canudo. Todos esses apresentam peculiaridades provenientes das regiões onde são produzidos e da tradição das doceiras que os produzem podendo se diferenciar no formato, no gosto e na textura. Dona Birina nos revelou que aprendeu a fazer doces com uma amiga, e desde então prossegue com a atividade a mais de 20 (vinte) anos, antes ela trabalhava como costureira e depois como professora.

Ao chegarmos a sua residência, tomamos conhecimento dos processos de produção na feitura dos doces. Dona Birina tem ajuda de sua amiga Geralda na produção dos doces, sendo cada uma responsável por tarefas definidas no processo. A princípio vemos a raspagem de coco feita por Geralda, do qual se retira o bagaço para se extrair o leite para a massa dos biscoitos (Figura 1), atividade esta que é realizada com o raspador de coco (Figura 2). Podemos perceber que o processo é bastante tradicional e artesanal, havendo a extração do leite de coco diretamente do coco, ou seja, existe uma utilização da matéria-prima in natura, aspecto que pode influenciar no sabor do alimento.



Figura 1 – Processo de extração do leite de coco. Fotos: Elane Simões.



Figura 2 – Ralador de coco. Foto: Elane Simões.

Após isso, é então preparada uma massa que tem como matérias-primas basicamente ovos, goma, açúcar, leite de coco e limão (Figura 3). Segundo Dona Birina, a diferença entre a feitura dos biscoitos palito para as raivas é a quantidade dos ingredientes, sendo as raivas as que levam maior quantidade. Dona Birina nos revela que trabalha na produção de doces por prazer, e Geralda complementa afirmando que se fosse uma atividade que “nos deixasse ricos” todos queriam trabalhar no ramo.



Figura 3 – Ingredientes a serem misturados. Foto: Elane Simões.

Durante o processo de feitura, indagamos às doceiras Dona Birina e Geralda sobre como elas guardavam as receitas e elas disseram que não tinham nada escrito, era tudo “de cabeça”. Geralda relata que aprendeu com Dona Birina e desde jovem então a ajuda na atividade. Dona Birina complementa que Geralda praticamente já faz parte da família.

Ao observarmos a produção dos biscoitos, percebemos que Geralda, encarregada de fazer as raivas, tinha mais agilidade com o processo e logo termina de mexer a bacia com a massa. Dona Birina, encarregada dos biscoitos palito tem um movimento mais ténue e dialoga bastante conosco no momento de preparação da massa, dizendo que Geralda é mais ligeira. Ela também nos diz que essa divisão de tarefas facilita o trabalho e aumenta a produção, quanto mais pessoas melhor será a produção dos biscoitos de goma. Após a preparação da massa, Dona Birina diz que é preciso deixá-la descansar para só então ser cortada nos formatos respectivos (Figuras 4 e 5) e finalmente serem levadas ao forno.



Figura 4 – Raivas prontas para comercialização. Foto: Elane Simões.



Figura 5 – Biscoitos palito em embalagens de 500g. Foto: Júlio Capistrano.

Em sua produção doméstica, pudemos observar que Dona Birina trabalha com encomendas e demandas de seus biscoitos de goma, em especial as raivas. Ela nos mostrou biscoitos de goma que foram produzidos para um aniversário de 15 anos que iria acontecer em Natal e outros que foram produzidos para serem levados para Belém do Pará. De acordo com seu discurso, devido ao transporte destes biscoitos a longas distâncias, a COVISA (Consultoria Técnica de Vigilância Sanitária) exige uma embalagem mais forte e resistente aos meios externos, além de outros aspectos que a consultoria recomenda.

O local que Dona Birina utiliza para assar os biscoitos de goma fica nos fundos de sua casa. Feito de argila e barro, ela relata que nem todos sabem fazer uma fornalha, pois pode ficar “torto”. Segundo a doceira, o que existe em sua casa ela mandou um rapaz que já possui experiência em produzir esses tipos de fornalhas fazer. (Figura 6).



Figura 6 – Fornalha na casa de Dona Birina. Foto: Edson Lima.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através desse primeiro relato que ora se apresenta é possível perceber os vínculos sociais que são estabelecidos pela doçaria seridoense. Como já foi discutido anteriormente, a doçaria é um conjunto de saberes e fazeres que a constituem como um patrimônio cultural alimentar. Os vínculos sociais que surgem a partir da feitura destes biscoitos de goma até sua distribuição encontram significado quando os próprios comensais afirmam que este é um costume seridoense, que os distinguem do outro não participante dessa cultura e os unem.

A reafirmação da identidade por meio deste patrimônio imaterial ocorre quando observamos as falas dos sujeitos sociais. Esses caracteres que marcam o modo de ser do seridoense passa impreterivelmente também por sua culinária, pelo modo de fazer esses alimentos e a forma de consumi-los, resultando para a doceira em um misto de prazer e sobrevivência. Uma sobrevivência que certamente depende da produção e dos fatores econômicos envolvidos em seu processo, mas que, sobretudo, revela um meio de perpetuação desse grupo.

Com os dados coletados podemos perceber que existe a comercialização destes biscoitos, mas também aquilo que se chama de “distribuição” como forma de presentear alguém, uma espécie de dádiva moderna que relaciona esses indivíduos. No comércio, percebemos que o modo de feitura dos doces vem sofrendo mudanças devido às exigências de grupos que inspecionam o local da produção dos doces. Entretanto, uma das marcas da doçaria seridoense está nesta produção artesanal que muda de doceira para doceira de acordo com a tradição que cada uma segue, de acordo com a receita “passada” a cada uma delas pelas doceiras mais velhas. Os instrumentos utilizados por elas ainda se remetem a tempos antigos, mas convivem em outras cozinhas com as facilidades modernas principalmente daquelas doceiras que têm um mercado de atendimento maior.

A tradição é um forte elemento que a doçaria seridoense se sustenta e são esses saberes e fazeres transmitidos de gerações a gerações que fazem a dinâmica cultural deste universo comensal.

As imagens registradas na pesquisa servem como instrumentos principais que auxiliam na análise e interpretação dos dados. Elas retratam os saberes e fazeres que existem na doçaria seridoense, desde os processos de produção aos vínculos sociais que a doçaria estabelece. Pois como nos dirá Ribeiro (2005), elas se constituem como instrumentos do conhecimento. Através delas podemos perceber a realidade social da doçaria seridoense, fazendo leituras visuais das situações registradas. Através delas é possível que nossas informantes se reencontrem imagetivamente, se reconheçam e possam dialogar, refutando ou se integrando às nossas interpretações desse universo.

REFERÊNCIAS

ACHUTTI, Luiz Eduardo Robinson. **Fotoetnografia**: um estudo de antropologia visual sobre cotidiano, lixo e trabalho. Porto Alegre: Tomo Editorial, 1997.

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

COLLIER, Jonh. **Antropologia visual**: a fotografia como método de pesquisa. Tradução de Iara Ferraz e Solange Martins Couceiro. São Paulo: EPU/Ed. da Universidade de São Paulo, 1973.

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

DANTAS, Maria Isabel. **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.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. São Paulo: Senac Editora, 2008.

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

RIBEIRO, José da Silva. Antropologia visual, práticas antigas e novas perspectivas de investigação. In: **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, 2005, v. 48, N° 2.

SILVA, Elsa Peralta. **Patrimônio e identidade**: os desafios do turismo cultural. Disponível em: <<http://www.aguaforte.com/antropologia/Peralta.html>>. Acesso em: 11 de julho de 2010.