

FOLCLORE, TURISMO E SABERES CULINÁRIOS NO NORDESTE BRASILEIRO

Folklore, tourism and cooking skills in the Northeast of Brazil

Folklore, turismo y saberes culinarios en el Nordeste de Brasil

Julie Cavignac

Professora titular do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Doutora em Antropologia pela Université de Nanterre (Paris X). Coordena o projeto Patrimônios sensíveis; memórias locais, práticas, saberes naturalizados, financiado pelo CNPq.

E-mail: juliecavignac@gmail.com

Resumo

Tratamos dos alimentos artesanais que atraem um público urbano de classe média ou são vendidos a turistas de outras partes do Brasil. Esta cozinha "autêntica" combina as imagens de um nativo rural do sertão com as raízes culturais de um Brasil pré-industrial. Analisando o fenômeno de transferência de produtos tradicionais para consumidores saudosos, concluímos que tal fenômeno é acompanhado por uma folclorização da cultura camponesa e abre um mercado para turistas que normalmente ficam nas praias.

Palavras-chave: Sertão. Produtos da terra. Colonização.

Abstract

We treat handcrafted foods that appeal to a middle class urban audience or are sold to tourists from other parts of Brazil. This "authentic" cuisine combines the images of a rural backwoods native with the cultural roots of a preindustrial Brazil. Analyzing the phenomenon of transferring traditional products to homesick consumers, we conclude that this phenomenon is accompanied by a folklorization of peasant culture and opens a market for tourists who normally stay on the beaches.

Keywords: Sertão (Brazil). Local products. Colonization.

Resumen

Tratamos alimentos artesanales que atraen a un público urbano de clase media o que se venden a turistas de otras partes de Brasil. Esta cocina "auténtica" combina las imágenes de un autóctono rural del sertão con las raíces culturales de un Brasil preindustrial. Analizando el fenómeno de transferir productos tradicionales a consumidores nostálgico, concluimos que este fenómeno se acompaña de una folclorización de la cultura campesina y abre un mercado para los turistas que normalmente se quedan en las playas.

Palabras clave: Sertão (Brasil). Productos de la tierra. Colonización.

Introdução

O Seridó, região do interior do Nordeste brasileiro, que sofre de períodos de seca crônicos, é conhecido por seu rico patrimônio culinário, resultado da coexistência das culturas indígenas, europeias e africanas (FREYRE, 1998). No entanto, nas representações locais do passado, a herança lusitana é valorizada em detrimento das outras influências culturais, sendo realçada a versão colonial da história, e apagada a diversidade étnica e racial (OLIVEIRA, 2016, p. 12; PUNTONI, 2002; WACHTEL, 2011). De fato, as populações autóctones ocupam um lugar marginal na história nacional e as imagens românticas tiradas dos livros de literatura do século XIX foram retomadas *ad-nauseam* pelos historiadores. O mesmo pode ser constatado no que diz respeito aos descendentes dos africanos escravizados, que aparecem como simples coadjuvantes de seus mestres, os colonizadores (CAVIGNAC, 1995, 2003). Assim, no caso do Rio Grande do Norte, e de acordo com o folclorista Luís da Câmara Cascudo (1967), não se fala de iguarias indígenas ou de pratos africanos, mas de uma “culinária regional tradicional” de inspiração europeia. É como se todas as expressões culturais viessem diretamente de Portugal e tivessem sido transportadas ao sertão. A invisibilidade dessas populações marginalizadas e sua ausência da narrativa nacional se soma à recuperação de seus saberes e das suas práticas alimentares, por parte de segmentos que tiram um proveito simbólico ou econômico da “tradição rústica”. Retomando a ideia de Bourdieu (1979) quando apresenta sua teoria do *habitus*, assistimos a uma apropriação de um capital cultural rural por parte de grupos domésticos que hoje pertencem à classe média recém urbanizada. A culinária sertaneja é apresentada como uma tradição ancestral e familiar *sui generis* – ao passo que são as mulheres negras que produzem os pratos. Na verdade, trata-se de uma estratégia de distinção social, pois ao consumir uma “autêntica comida regional”, os *gourmets* realçam seu pertencimento à história colonial, a uma origem rural e a uma “cultura sertaneja”. Assim, a valorização de uma identidade local passa também pela reivindicação e apropriação de uma herança cultural alimentar dos grupos subalternos. A descrição do contexto histórico, dos modos de produção de bens alimentares e da constituição de um estilo alimentar no Seridó deve obrigatoriamente se acompanhar de uma reflexão sobre o desaparecimento

dos produtos da terra nos pratos dos moradores das zonas rurais que hoje não conseguem mais viver da terra, e concomitantemente da sua migração para as lojas e os restaurantes de sucesso na capital, Natal. Essas preparações são *remasterizadas* e reapropriadas pelos sertanejos ricos que sentem saudade de sua terra, ou são oferecidos como pratos típicos a turistas em busca de exotismo.

Logo, precisamos começar apresentando o contexto geográfico do Seridó, procurando entender sua economia, sua organização social e sua história cultural, a fim de entender os mecanismos e os desafios da patrimonialização dos saberes culinários e, paradoxalmente, o desaparecimento progressivo de um sistema alimentar com sua encenação e folclorização. Poderemos então questionar os resultados da capitalização, por parte dos cidadãos e dos setores do turismo, de um patrimônio alimentar vindo de camadas subalternas da população que se encontram despossuídas dos meios de produção agrícola e dos saberes que lhes são associados.

O sertão: história e modelo de sociabilidade

O sertão, região interiorana do Nordeste brasileiro, é um semideserto conhecido por suas secas regulares e por ter fornecido mão de obra ao Sudeste, responsável pela construção dos grandes centros urbanos do país. Era conhecido, até os anos 2000, por seus altos índices de pobreza e suas taxas elevadas de carência alimentar, mas o cenário mudou profundamente com as políticas públicas instauradas durante a era Lula. No caso do Seridó, parte central do estado do Rio Grande do Norte que faz fronteira com a Paraíba, as referências culturais são muito presentes, em especial para os cidadãos cujas famílias são originárias do interior e que se reúnem em ocasiões festivas para reafirmar seu pertencimento a uma tradição perdida.

Desde a colonização, nas últimas décadas do século XVI, e sobretudo depois do fim das guerras coloniais contra as populações nativas, conflitos que se estenderam até o início do século XVIII, o Seridó vive da pecuária. Suas fazendas de criação de gado forneceram proteína animal às zonas açucareiras durante todo o período colonial, e deram origem às primeiras vilas que, hoje, concentram as atividades da região: os centros urbanos reúnem artesãos, comércios, escolas, serviços administrativos e outras atividades produtivas do setor secundário. A partir do fim do século XVIII e

sobretudo durante o século XIX, a região conhece uma ascensão econômica importante devida à produção de algodão destinado à exportação, em concorrência com os mercados americanos, graças à qualidade extraordinária do tipo de algodão cultivado, o algodão mocó. Esse sistema de exploração agrícola, fundado numa organização fundiária fortemente desigual, fez a fortuna das grandes famílias locais e provocou a importação da mão de obra escrava necessária à cultura algodoeira e à transformação das fibras¹. Essa produção, que, nos anos 1950-60, se modernizou com a construção de usinas de tratamento das fibras nas cidades do interior, precipitou o êxodo rural e modificou brutalmente a organização social da região (MORAIS, 1999: 94). Se, até meados do século XX, as fazendas eram os principais centros de vida e de produção de alimentos (farinha de mandioca, carne, queijo e açúcar mascavo), hoje já não é o caso. As secas repetidas, o exílio rural e o abandono progressivo da agricultura de subsistência (milho/feijão/leguminosas) esvaziaram pouco a pouco o campo, redefinindo as relações econômicas entre os proprietários e os antigos trabalhadores agrícolas que não podiam mais viver de sua colheita. A atividade que substituiu a indústria algodoeira a partir dos anos 1980 foi a produção artesanal ou semi-industrial de telhas e de tijolos. Mas essa atividade é predatória, já que usa madeira para a combustão, o que agrava os problemas ambientais ligados à seca, e atravessa atualmente uma crise profunda. Devido ao marasmo econômico e à desertificação, as atividades agrícolas ocupam cada vez menos espaço, o que acentua o exílio das populações para as cidades a partir de 1995 (IICA, 2000: 184-186). Em 2006, quase 70% da população do Seridó é urbana, número que atinge os 80% nas zonas mais afetadas pelos efeitos climáticos no meio ambiente e pela desertificação (IICA, 2000: 189-190).



Foto 1: Fazenda abandonada, Talhado, Acari (RN). Crédito: Julie Cavignac, 2013

Apesar disso, a região abriga uma população que guardou vínculos com as zonas rurais, pelo menos em termos culturais, já que a atividade agrícola foi destruída de forma drástica; a região é conhecida por ostentar uma identidade cultural forte construída em torno dos valores da tradição católica, de modos de sociabilidade e de um sistema alimentar que reafirmam o vínculo entre a população local e seu passado agrícola.

A sociedade seridoense se representa como uma grande família unida em torno das grandes mesas das fazendas, trabalhadora, festiva e católica, à imagem dos primeiros colonos, fundadores das primeiras cidades. Caicó, a capital regional, concentra essa identidade e as festividades que a

¹ Para mais trabalhos sobre a região, consultar: CAVIGNAC (2006), DANTAS (2008), CAVIGNAC & DANTAS (2005), CAVIGNAC & OLIVEIRA (2012), CAVIGNAC & MACÊDO (2014), MACÊDO (2005, 2015), SILVA (2014).

acompanham: a cidade se transforma durante os dez dias da festa de Santana, no fim do mês de julho. É também o período em que os sertanejos exilados voltam para visitar seus parentes e durante o qual é possível vivenciar uma multiplicidade de expressões culturais e degustar pratos “típicos”. A festa é um dos pilares da vida social, política e ritual do estado do Rio Grande do Norte, que nos ensina sobre os valores sociais e as práticas alimentares da região. Mais do que um território, o Seridó é um espaço imaginado em que são reivindicados um estilo de vida e um *habitus* fundados na opulência alimentar, no interconhecimento e na convivialidade (ALBUQUERQUE Jr., 2001).

Durante as festas comunitárias, as famílias se encontram nas casas de seus ancestrais, em fazendas pouco produtivas e abandonadas por seus antigos moradores, onde são conservadas as marcas do passado; algumas foram compradas de volta pelos filhos dos antigos proprietários, servindo de habitação secundária, de espaço de lazer e são mantidas para receber os parentes nas ocasiões festivas ou, ainda, acolhem grupos de turistas que visitam a região, oferecendo um café da manhã à moda seridoense. Adquirem uma função memorial, tornando-se espaços em que são conservados tesouros familiares, onde as memórias são materializadas. Algumas dessas casas são verdadeiros museus privados, destinados a contar a saga familiar: nos casarões desabitados, são conservados objetos inutilizados, retratos dos mais prestigiosos ancestrais e outras fotografias antigas são penduradas nas salas de estar, ao lado das ferramentas que outrora serviram aos trabalhos agrícolas (arreios, ferros de marcar gado, chifres, enxadas, armas, balanças, pesos, bancos, bolsas de couro, etc.) e à preparação ou conservação de alimentos (despensas, prensas, tachos e formas de queijo, potes, louça, facas, recipientes, ferros de passar, lâmpadas a óleo, etc.). Nesses templos domésticos, uma “memória coletiva da família” é celebrada, seguindo o antigo modelo patriarcal, as linhas genealógicas são reconstruídas em função das necessidades e os ancestrais mais ilustres são escolhidos e celebrados (HALBWACHS, 1952: 151); os descendentes dos primeiros ocupantes se inscrevem num *continuum* e valorizam uma herança colonial em que só os

fundadores portugueses têm importância. De fato, nessas encenações do passado, os boiadeiros, lavradores e fiéis servidores sempre aparecem à margem ou em espaços reservados à família. Os homens jovens participam das vaquejadas, brincadeira festiva, entre o rodeio e a *corrida* espanhola, que consiste em derrubar um jovem touro pelo rabo, nas quais os valores da tradição (coragem, força, relação com o animal) tornam-se espetáculo. Montado num cavalo treinado, esse neo-caubói atualiza a saga de seus ancestrais, perseguindo um prêmio vivo ou em dinheiro, numa atmosfera de festa, de modernidade e de indústria tauromáquica. Trata-se de um fenômeno similar ao das recreações culturais em torno da festa de São João, e à absorção das tradições festivas pela indústria cultural nas principais cidades do Nordeste².

Da mesma forma, o carnaval e as datas religiosas (festas das colheitas, Natal) são sempre acompanhadas de refeições durante as quais os convives são convidados a voltar ao passado, experimentando práticas alimentares associadas ao mundo rural. Durante as cerimônias comemorativas, discursos a respeito do passado familiar se confundem naqueles que tratam da cidade e de seus fundadores. Os locutores se esforçam para se inscrever numa história comum, a dos conquistadores. As festas dos santos padroeiros são a ocasião para os fiéis de relembrar anedotas, de reatar os laços de solidariedade fundados na família extensa, de reafirmar valores comuns, e de acionar o registro específico do pertencimento a um território. Todas as ocasiões festivas são acompanhadas de refeições generosamente compartilhadas com um grande número de convives. Principalmente do lado dos homens, observamos um consumo exagerado de álcool, em reuniões que podem durar o dia todo, o que realça o aspecto profano dessas festividades. São verdadeiros *potlatches*, já que as famílias ostentam seu status social, oferecendo generosamente teto e alimento a seus convidados que não têm outra opção além de aceitar o convite, sob pena de ofender seus anfitriões. Os “filhos ausentes” que voltam para a cidade de origem nas ocasiões festivas se reúnem e reinventam uma identidade a partir das fontes de um repertório histórico, familiar e gustativo. Assim, a religiosidade é associada à ideia de coesão da

² A festa de Campina Grande (maior das festas juninas), cidade do interior da Paraíba, é organizada há mais de trinta anos. As festividades duram todo o mês de junho. Em 2016, foram contados mais de 100.000 visitantes (Jornal Globo/Paraíba do 24/06/2016).

família estendida e ao calendário local das comemorações: as festas de padroeiras são ocasiões da cidade entrar num fervor festivo durante pelo menos dez dias.

A santa padroeira patrimonializada

A festa de Santana de Caicó, declarada patrimônio imaterial do Rio Grande do Norte em 2010³, é um bom laboratório para o estudo das práticas alimentares: trata-se da ocasião para os fiéis que migraram para a capital do estado (Natal) ou para o Sudeste, de voltar à sua cidade de origem e demonstrar ruidosamente sua fé em sua santa padroeira⁴. Mais do que uma cerimônia religiosa, o que está em jogo é a afirmação de uma identidade cultural local que celebra a origem europeia das famílias tradicionais e o poder dos que lá se estabeleceram.

O modelo vigente é o da família, à imagem daquela formada por Santa Ana – santa padroeira escolhida por várias cidades do Seridó –, seu marido, São Joaquim, já velho, e sua filha, Maria. O fervor devoto e as libações exuberantes se confundem durante o período da festa e traçam os contornos de um modelo de sociabilidade fundado nos excessos religiosos e festivos. Verdadeiro fato social total, o evento dinamiza toda a sociedade local, em suas dimensões históricas, sociais, políticas, econômicas, religiosas e culturais (MAUSS, 2003). No entanto, por trás da aparente cordialidade e generosidade excessiva exibidas pelas famílias ricas que celebram a tradição, percebemos as contradições de uma sociedade que ainda não soube resolver os problemas herdados de seu passado colonial.

³ O registro da festa de Sant'Ana no livro das celebrações foi realizado em 2010 pelo comitê consultivo do IPHAN, Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional (IPHAN/BRASIL, 2010); é fruto de uma pesquisa colaborativa e coletiva entre pesquisadores da UFRN e do IFRN sobre os patrimônios imateriais realizada em 2007 e financiada pelo Ministério da Cultura: Inventário cultural do Seridó e registro da festa de Santana/2010). Foram feitas outras pesquisas-ação financiadas pelo Instituto nacional da colonização e da reforma agrária (INCRA), sobre as comunidades negras (terras e patrimônio), e pelo Ministério da Educação, a respeito do patrimônio imaterial e questões identitárias (2008-2017). Ver o artigo “O Seridó nas panelas, história, organização social e sistema alimentar”, in: CAVIGNAC & WOORTMANN 2016: 91-182.

Apesar de exaltar os sentimentos cristãos, observa-se que a dimensão econômica da festa é importante: como em outras festas de padroeiro, são organizados leilões visando arrecadar dinheiro para as obras da Igreja e ajudar a pagar as despesas da festa do ano. Os nomes dos doadores são lembrados na ocasião e os bens doados à Igreja são vendidos por um leiloeiro ou mesmo pelo padre que, no sermão, já havia reclamado da pouca generosidade dos “filhos da santa” (PIRES, 2003). Assim como no caso dos *potlatches* dos kwakiutl, o prestígio está diretamente ligado ao poder de compra e à posição social do chefe – rico proprietário latifundiário ou na sua versão moderna, comerciante ou empresário de sucesso, pai de uma família numerosa e patrão – que, ao mostrar-se generoso para com a Igreja (a santa), e ao fazer lances, subindo a oferta, saberá em seguida redistribuir os bens que obteve pelo maior preço entre os convives, sejam eles ricos ou pobres (LANNA, 1995: 178). Cada um participa da quermesse em função de suas possibilidades financeiras e do grupo social ao qual pertence, porque ainda que as fronteiras sociais e econômicas sejam invisibilizadas, elas persistem. Nessas ocasiões, o visitante pouco atento tem a impressão de viver um momento de comunhão social, sem barreiras. No entanto, ao observá-los com atenção, percebemos que os espaços continuam fortemente divididos: famílias ricas ocupam os espaços cobiçados próximos da igreja, tendo reservado com antecedência seu lugar, as mulheres exibem suas roupas compradas para a ocasião, enquanto a multidão transita às margens do espaço reservado para a “elite” e se encontra rapidamente afastada em espaços destinados aos fiéis que ocupam patamares inferiores da hierarquia social.

A comida ocupa um lugar de destaque na maior festa da região, com o “jantar de Santana” servido na abertura da festa ou durante a imensa quermesse que se chama “feirinha de Santana” e que acontece na manhã da

⁴ A festa anual de Caicó, assim como outras festas de santos padroeiros no Nordeste, produz marcas identitárias fortes, reunindo, todos os anos, todos os “filhos” de Santana (LANNA, 1995; PIRES, 2003). Ela é organizada durante a última semana de julho, dura por volta de dez dias e conta com mais de 100.000 participantes. É a maior festa do padroeiro do estado do Rio Grande do Norte (MORAIS e DANTAS, 2006).

quinta-feira em pleno centro de Caicó, debaixo de um sol ardente até a noite. A feirinha é organizada durante a segunda semana da festa no centro histórico da cidade, em volta da catedral, onde as famílias “tradicionais” conservaram sua morada urbana. Ainda hoje, a Igreja mantém o controle da venda dos alimentos na praça em estandes montados em torno da igreja: os voluntários preparam e vendem alimentos para degustação. São servidos pratos típicos como galinha torrada, carne de sol com arroz da terra, bolos e doces. O espaço é disputado pelas famílias e pelos políticos em campanha eleitoral; quanto mais as horas passam, mais o aspecto religioso parece ser esquecido! Se, inicialmente, a quermesse era organizada apenas em torno da Igreja, como qualquer outra festa de padroeiro, ela se espalhou pelas adjacências, transformando a cidade num grande carnaval ou numa imensa feira, com oferta de bebidas e comidas a cada esquina; ocasião para as famílias ganharem um dinheiro extra, ao som de músicas cujas letras não deixam dúvidas sobre o conteúdo pouco católico das mensagens.

Assim, a feirinha de Santana se tornou uma das principais atrações da festa e, parece que o profano prevaleceu sobre o sagrado – o álcool, ainda que seja proibido pela Igreja, é consumido sem moderação alguma. É a ocasião de exprimir ruidosamente sua fé e de renovar os valores reivindicados como parte integrante da identidade local: a união familiar, a religiosidade que, para os fiéis, não entra em contradição com o gosto pelas festas, a generosidade e uma tradição culinária marcada pela opulência. Trata-se na realidade da encenação de um mundo rural recriado por um dia, momento durante o qual os participantes revivem um passado revoltoso e reavivam laços enfraquecidos por uma vida longe do local de nascimento: ocasião de rever amigos de infância, receber notícias dos parentes, estar “em família”. É também um espaço onde o sucesso social é exibido em praça pública, é uma forma de mostrar aos outros que não deixaram a cidade em vão: ostentam-se os 4X4, as mulheres vestem joias caras e roupas de marca, pessoas importantes se fazem presentes e prestigiam a festa, etc. É preciso mostrar sua opulência, marca da felicidade e do sucesso social, mesmo se esses valores entram em conflito com os valores pregados pelo padre que celebra a missa ao lado.

Na verdade, as festas comunitárias como a de Sant’Ana realçam as fronteiras sociais existentes, iluminando os paradoxos de uma sociedade desigual, herança direta do período colonial. Aqui, novamente, é encenada a história da Conquista; presença cujos fundamentos se encontram nas espoliações territoriais comandadas por grandes proprietários latifundiários estabelecidos e cujos sobrenomes continuam a ser celebrados ainda hoje. Talvez isso explique o fato de que o processo de patrimonialização da festa deixe a maioria dos devotos relativamente indiferentes; ele só acentua o caráter excepcional da intensidade e da dimensão festiva com as quais são celebrados o passado, a tradição, a “família” e a ordem estabelecida.

Logo, a maior festa do Seridó apresenta uma identidade local imaginada, revisitada por uma ideologia passadista. Para entendê-la, é preciso levar em conta as rupturas históricas e as continuidades atualizadas nas diferentes formas de expressão cultural. As reuniões em torno de refeições regadas à bebidas alcoólicas tornam-se o âmbito da ativação memorial de uma história reinventada, que tem como plano de fundo a colonização da região. Essa recomposição do passado importa elementos tirados de um repertório composto por múltiplas barreiras sociais insuperáveis e silêncios pesados de intolerância. Logo, é preciso perguntar-se de que patrimônio falamos: aquele dos descendentes dos ricos fazendeiros que continuam a ocupar as funções sociais mais elevadas? Ou aquele dos trabalhadores agrícolas, que, geralmente, são descendentes dos africanos escravizados até o final do século XIX?

Produtos da terra

A fim de compreender a importância da alimentação na constituição da identidade seridoense, é preciso levar em conta a indissociabilidade entre os sabores gustativos, os modos de sociabilidade associados às produções locais (produtos da terra, comidas de raiz) e a composição histórica e social do Seridó⁵. A superabundância de alimentos e bebidas durante as festas, seu modo de consumo ostentatório fazem parte do ideal e do estilo de vida seridoense e devem ser postos em perspectiva, comparando-os ao contexto

⁵ O folclorista Luís da Câmara Cascudo (1967) foi o primeiro a descrever a alimentação do sertão ressaltando a herança colonial dos produtos da roça.

econômico regional marcado pela raridade de bens e pela pobreza. Importante frisar que a região conheceu uma mudança econômica estrutural no decorrer dos últimos dez anos, graças a investimentos governamentais que permitiram fixar as populações das regiões mais pobres, mesmo com o longo e excepcional período de seca que começou em 2012 e finalizou em 2018. A região continua com o estigma da escassez e com um baixo índice de desenvolvimento econômico.

As cozinhas, locais reservados às mulheres, são o espaço da efervescência festiva por excelência, já que são o centro de atividade das preparações gastronômicas que se estendem por toda a duração da festa. Para a etnografia, trata-se de uma boa ocasião para observar os saberes culinários presentes na região, portadores de identidade e de marcas sociais (MINTZ, 2001; BOURDIEU, 1979). Os alimentos mais procurados são as galinhas, as carnes de carneiro e de boi, e sobretudo a carne de sol. Para temperar a carne, já dessalgada e pilada, são usadas cebolas, pimenta do reino, creme de leite e coentro, transformando-a em paçoca; a carne de sol é o alimento que os antigos colonos levavam para atravessar o sertão a cavalo, facilmente transportável e não-perecível. Farinha de mandioca, mandioca cozida ou frita e feijão-verde servem de acompanhamento às proteínas. A mandioca é muito versátil, e pode ser consumida de várias formas: lavada, prensada, peneirada e transformada em tapioca, ela serve de acompanhamento para muitas preparações salgadas (queijos, carnes, peixes) e pode ser consumida de manhã, à noite, ou durante qualquer outra refeição a qualquer momento do dia. Transformada em farinha, a mandioca é consumida durante as refeições principais, acompanhando carnes, arroz e feijão, podendo ser frita com cebola ou outros ingredientes (farofa) ou misturada ao caldo de cozimento da carne, para fazer pirão. As comidas de raiz são preparações à base de mandioca, de milho e de miúdos. O milho fresco é consumido com mais frequência durante a época das colheitas (junho e julho) e, seco, rapado e moído, serve de base para preparações doces (como bolos) ou para o cuscuz, consumido durante o café da manhã ou o jantar. Ele é então servido com queijo, carne, peixe, ou, salgado, com leite de vaca ou de coco.

O queijo fabricado de forma artesanal é sempre preferível às preparações industriais; ele serve de acompanhamento para pratos salgados ou doces. Distinguimos o queijo coalho, feito com leite cru, e o queijo de manteiga, cozido e esquentado para melhor conservação, muito apreciado

pelos convives. A rapadura, usada para fazer doces com frutas regionais (goiaba, coco, abacaxi, banana, castanha de caju, etc.), ou consumida em forma líquida (o melado), é servida na hora da sobremesa, assim como as filhoses, pequenos doces fritos banhados em mel de cana-de-açúcar. O forrumba, doce de coco com rapadura, seria originário da África; de acordo com Dona Zélia, cozinheira de Acari, a receita lhe fora legada por sua avó, assim como outras receitas (CAVIGNAC & WOORTMAN, 2016).

Finalmente, o chouriço, doce confeccionado a partir de sangue de porco, de farinha de mandioca, de castanha de caju, de açúcar de cana e de especiarias, é uma das sobremesas mais apreciadas, sendo reservada para ocasiões festivas. Essa receita, que necessita a mobilização da totalidade do grupo doméstico, mulheres, crianças e homens tendo papéis precisos em sua preparação, é excepcional por ser realizada na ocasião do abate do porco, na etapa da sangria. Curiosamente, todos esses alimentos exigem a presença de um saber-fazer herdado, mas os próprios detentores desse saber não o reivindicam como patrimônio.



Foto 2: Preparo do chouriço (Carnaúba dos Dantas). Crédito: Maria Isabel Dantas, Inventário Cultural do Seridó, 2007

Durante as festas, a alimentação é mais abundante e variada do que no dia a dia e as refeições principais alternam com os tira-gostos, servidos aos que bebem; quando a condição financeira o permite, emprega-se funcionários para ajudar as donas de casa a garantir a hospedagem e a limpeza dos locais. Durante as reuniões de família, pratos “tradicionais” são servidos de modo contínuo aos numerosos convives, relembrando a origem rural dos anfitriões, que abrem sua mesa aos estrangeiros. Nos fins de semana e nas outras datas festivas, os homens começam a beber de manhã nos bares do centro das cidades ou em mesas instaladas nas calçadas. Os pratos se sucedem sem interrupção: carnes de criação ou churrasco acompanhados de farinha ou de farofa, paçoca, chamiaril, fava, dobradinha, caldos, queijo assado e miúdos (buchada, picado, linguiça) são degustados com bebidas alcoólicas o dia todo noite adentro, ou são servidos durante as refeições, momento que marca o fim das bebedeiras. As mulheres que, geralmente, não consomem álcool, preferem ficar nas cozinhas, aguardando as sobremesas e os doces, com mais apetite para estes itens do que os homens. Ao meio dia, todos os presentes são convidados a almoçar: não é permitido recusar o convite, a não ser que queiram continuar a beber; a insistência é lei. Da mesma maneira, todos aqueles presentes na hora do almoço serão obrigatoriamente convidados, mesmo que se tratem de desconhecidos, qualquer que seja seu status social. A opulência da mesa é garantida, assim como a variedade dos pratos: carnes, aves, arroz, macarrão, mandioca, saladas, preparações a base de milho, etc. Tudo é posto à mesa e todos se servem à vontade, montando um prato único, obedecendo à uma ordem determinada pelo estatuto social na hora de se servir ou aguardando que a esposa “faça o prato”. Geralmente, depois da refeição, a euforia diminui, e a casa se torna mais calma. Para a sobremesa ou durante a tarde, por volta das dezessete horas, é servido um “café” com sucos de fruta e doçuras: biscoitos diversos à base de mandioca ou de farinha de trigo (raivas, sequilhos, palitos), acompanhados de tapioca, queijos e doces. As sobremesas ainda pecam por excesso de açúcar. Enfim, não há hora para começar, e ainda menos para terminar!

São oferecidos aos convives alimentos produzidos localmente: aves, pratos à base de tripas e de miúdos, queijos, carnes secas ou “verdes”

grelhadas, piladas em paçocas, fritas ou ao molho (buchada, panelada, fritada, galinha caipira, carne de criação e de porco torradas, paçoca de carne de sol); para as refeições, são acompanhados de arroz, feijão, farinhas e de preparações à base de milho. Os pratos servidos lembram um passado ou uma economia doméstica tradicionalmente organizada em torno da produção agrícola e da criação pecuária. Normalmente, esses pratos são consumidos pelas populações mais humildes que souberam desenvolver técnicas culinárias para acomodar as partes menos nobres dos animais. Curiosamente, são esses os produtos considerados como originais. São preparados por especialistas conhecidos por seguir à risca as medidas higiênicas necessárias a um bom consumo dos miúdos, vendidos nas feiras e muito procurados por seu gosto forte. Assim, encontramos vários pequenos artesãos ou cozinheiras, sobretudo nas comunidades negras, que são regularmente solicitados por seu saber-fazer tradicional e por preparar pratos para ocasiões especiais, ou para a organização de refeições festivas. Nas zonas rurais, essa economia paralela e não regulamentada é baseada num sistema fundado no interconhecimento e na confiança (DANTAS, 2008).

Com o decorrer dos séculos, foram operadas escolhas culturais, recomposições identitárias que definem um estilo alimentar privilegiando as produções locais, as carnes e os derivados do leite. De maneira geral, os alimentos são produzidos de forma artesanal, por conhecidos, o que torna a comida confiável. O consumo dessas produções locais contribui para fortalecer um sentimento de autoctonia compartilhado pelos “filhos da terra”, a saber, os que nasceram na cidade e que se reconhecem unidos por uma mesma substância, a dos laços de parentesco (o sangue) e a comida compartilhada nas ocasiões festivas. Nesse sentido, ao observar os diferentes aspectos da alimentação, compõe-se a paisagem cultural de uma região onde o passado colonial ainda está presente, deixando sua marca no estilo alimentar hoje reivindicado como patrimônio cultural.

Produtos desaparecidos

Assim como em outras regiões da América Latina, observamos que o patrimônio alimentar “tradicional” apresentado nas festas de família e nas festas coletivas tende a desaparecer pouco a pouco do cotidiano e da mesa das

famílias humildes (ÁLVAREZ & SAMMARTINO 2009 : 171-173; KATZ, 2009). O trabalho necessário ao preparo desses produtos é geralmente consequente e por isso ele é confiado a artesãos ou cozinheiras conhecidas por sua habilidade e higiene. No sistema econômico que era organizado em torno da produção agrícola, esses ofícios eram exercidos por vários membros do grupo doméstico de maneira a complementar a renda familiar. Com as mudanças nos arranjos produtivos, notamos a presença de artesãos que se especializam em um tipo de produção específica e que começam a produzir para pessoas conhecidas, para depois montar um comércio a domicílio, como estratégia de sobrevivência, por não ter outra alternativa econômica.



Foto 3: Tripa trançada vendida na feira (Caicó).
Crédito: Inventário Cultural do Seridó, 2007

Logo, observamos o nascimento, nessa região pobre do Rio Grande do Norte, de uma economia local que, ao se modernizar, alcança novos mercados. Antes informal e pouco rentável, composta de pequenos produtores, comerciantes e artesãos, essa economia utilizava os meios tradicionais de sociabilidade fundamentados no interconhecimento. Com o sucesso dos produtos artesanais distribuídos num mercado mais amplo e exigente, os controles sanitários tornam-se sistemáticos, os preços aumentam e os consumidores locais tendem a desaparecer. Os produtos vendidos nos pequenos comércios familiares – geralmente a domicílio – são encaminhados aos mercados ou lojas especializadas em produtos do sertão, nas cidades grandes e na capital⁶. Esses produtos carregam as marcas “sertão”/“Seridó”/“Caicó”, porque esses nomes são associados ao gosto, à autenticidade, à qualidade, ao saber-fazer e à terra; esse fenômeno parece ter se acelerado a partir dos anos 2000, quando houve mais investimento público na região, e que foram implementados projetos de interiorização do turismo e quando se observou um aquecimento da economia local associado à valorização identitária do Seridó (MORAIS e DANTAS, 2006)⁷. Os membros da classe média e os representantes das elites econômicas e políticas, hoje urbanizados, originários da região, são sedentos por esses produtos, porque, além da qualidade e do gosto, esses alimentos lhes trazem lembranças de experiências passadas, e transformam-se assim em *comfort food*. Nas cidades, os restaurantes famosos são concebidos e decorados para permitir uma viagem gustativa às fontes da cultura regional. Esses estabelecimentos seguem a mesma ideia e estética das fazendas-museu: frequentemente concebidos como uma grande cozinha aberta e acolhedora, encontramos nesses restaurantes

⁶ Podemos citar a marca de queijos Gertrudes, de Caicó: no final dos anos 1980, essa mãe de família decide comercializar seu queijo e, pouco a pouco, seu negócio cresce, se adapta às exigências sanitárias e se moderniza, mas conserva seu modo de fabricação artesanal, num sítio localizado no município de Caicó onde abriu sua primeira loja. Atualmente, a Gertrudes é uma das principais empresas produtoras de queijo do estado e seus produtos são vendidos nos supermercados e distribuídos nos restaurantes da capital. Em 2017, abriu uma loja num bairro residencial de Natal com o nome da sua marca, ampliando a oferta de produtos.

⁷ Entre os nomes escolhidos por pequenos comércios que vendem produtos do sertão em Natal, podemos citar: Cantinho sertanejo, Paladar sertanejo, Mania do sertão, Delícias do sertão, Coisas do sertão, Mercadinho Caicó; os restaurantes se chamam: Caicoense, Caicó, Carne de sol Caicó, Seridó, Sabor sertanejo, Sabor do sertão, etc. Outros restaurantes evocam modos de vida rurais retomando técnicas culinárias (Farofa d’água, Paçoca de pilão), plantas nativas (Ymbu) ou profissões (Mangai).

fotografias e objetos desaparecidos do cotidiano que servem de decoração; a cenografia, as roupas dos garçons (fantasiados de agricultores ou de bandidos), as formas linguísticas utilizadas, os nomes dos pratos, a música, tudo é feito para recriar a atmosfera do campo. Esses estabelecimentos, que seguem as normas gastronômicas do momento e temem a vigilância sanitária, recebem tanto os moradores da cidade quanto os turistas brasileiros que invadem Natal durante o período das férias escolares. Os *gourmets* participam de festivais gastronômicos que se desenvolveram nesses últimos dez anos em todo o estado, nos quais os produtos locais são valorizados e retrabalhados por chefes ou nutricionistas recém-formados, preocupados com o gosto e com a autenticidade. Alguns desses produtos são procurados por suas qualidades dietéticas ou nutritivas. É o caso da batata-doce, do inhame, da mandioca ou do coco, plantas cultivadas que não eram valorizadas e que conheceram um *boom* recentemente. Assim, esses novos consumidores estão prontos a pagar um preço elevado a fim de ter acesso a produtos de qualidade, ter uma experiência gustativa que remete a uma cultura rústica num ambiente confortável, climatizado, com acesso à uma rede wifi e com um atendimento de qualidade. Ao consumir os pratos “autênticos”, eles se apropriam desse patrimônio gustativo, gastronomizando-o (POULAIN, 2002). Com o influxo do turismo – sobretudo nacional –, desenvolveu-se uma economia em resposta à demanda por produtos que visam esse público e uma indústria do *souvenir*, como os comércios onde são vendidos produtos regionais e os restaurantes “*made in Caicó*”. O interior é visto localmente como o espaço da tradição, e corresponde a uma estética que remete ao universo das fazendas e a uma cozinha abundante e “autêntica”.

Curiosamente, a aparição de produtos da terra que carregam a marca do sertão ou de “Caicó”, de fabricação artesanal e destinados a um mercado externo, vem acompanhada de um aumento do consumo de produtos vindos da indústria alimentar. As políticas de ajuda às famílias humildes (“bolsa família”) implementadas há mais de dez anos tiveram um impacto direto nos modos de consumo alimentar, permitindo aos mais pobres ter acesso a uma alimentação mais rica em proteínas e, ao mesmo tempo, mais desequilibrada,

porque menos variada; na cidade, há pouca possibilidade de criação de animais antes consumidos pelo grupo doméstico⁸ e os produtos agrícolas antes cultivados no roçados e nas hortas (milho, batata-doce, inhame, mandioca, feijões, jerimum, melancia, etc.), desaparecem dos cardápios das famílias mais pobres, principalmente durante períodos de seca (IPEA, 2010). Os supermercados ou pequenos comércios de proximidade que se desenvolveram nos últimos quinze anos em toda a região vendem poucos produtos frescos; é muito mais fácil encontrar refrigerantes, conservas, produtos alimentares industrializados (frango congelado, arroz, feijões secos, massas, pão, biscoitos, e produtos básicos como açúcar refinado e farinhas).

Assim, chegamos a um duplo paradoxo: ainda que o Seridó seja visto como o espaço da tradição e como um território ligado a um passado glorioso com a pecuária e o algodão, não se trata mais de uma sociedade propriamente agrícola, pois houve uma desestruturação da economia tradicional nas décadas 1970 e 1980 e hoje apenas 20 a 25% da população vive em zonas rurais (MEDEIROS, 2005). A economia, antes dos anos 1970 quase totalmente ligada à agricultura e à criação de animais, conheceu uma crise profunda e não conseguiu se reerguer, apesar da modernização do setor de criação bovina, do apoio técnico por parte do governo estadual e da política federal de assistência social implementada a partir dos anos 1990 e desenvolvida nos anos 2004-2016 (GOMES, 2017). Desde essa época, as atividades agrícolas não representam mais a maior parte da economia local, e foram substituídas pelas fábricas de telha e de tijolo, a extração de minérios, a confecção têxtil e os serviços, incluindo o comércio (PRNS, 2013). Apesar das fragilidades, o setor de produção alimentícia é dinâmico, em particular o dos produtos laticínios que até recentemente eram artesanais, o que explica em parte que os “produtos da terra”, “de raiz” sejam valorizados e patrimonializados. No entanto, nessa última década, a produção passou também a ser controlada por agências sanitárias, se modernizou e começou a ser remasterizada por chefes de cozinha, o que chamou atenção para a diversidade das práticas alimentares regionais. Como se tornam mais raros e mais caros, os alimentos se tornam “comida de festa” e são cada vez menos

⁸ Apesar da ausência de dados precisos, por se tratar de uma atividade informal, as famílias continuam a criar porcos e galinhas como complemento de renda; observa-se frequentemente a coleta de “lavagem de porco” em baldes nas cidades do interior (DANTAS, 2008).

consumidos pelas camadas mais pobres da população, outrora trabalhadores rurais que mantinham a atividade para a subsistência das suas famílias.

Assim, os produtos da terra desaparecem dos cardápios dos detentores desses saberes, e, com eles, as técnicas, os saberes, as profissões e os personagens da história do Seridó. A descoberta, a exportação, a patrimonialização e o consumo de produtos da terra fora do Seridó acarreta o desaparecimento progressivo de sua cotidianidade, porque as populações locais são cada vez mais urbanizadas. Por outro lado, a melhoria das condições de vida ocorrida nessa última década para as camadas mais vulneráveis da população e o acesso a produtos vindos da indústria alimentar precipitaram a transformação dos modos de consumo: as preparações culinárias vindas da agricultura familiar destinada ao consumo doméstico se transformaram em bens alimentares patrimonializados e logo valorizados, principalmente do ponto de vista mercantil.

Os elementos culturais ressaltados pelos habitantes do Seridó como tradicionais se baseiam numa retórica passadista. Assim, além de reproduzir as fraturas sociais, de um certo modo, as práticas e saberes culinários refletem uma dominação colonial ainda vigente (BOURDIEU, 1979). Ao tornar-se produtos de consumo urbanos, os alimentos da terra tornam-se o estandarte de uma identidade cultural regional e, conseqüentemente, os conflitos sociais e raciais são voluntariamente apagados para dar lugar ao discurso da miscigenação pacífica: os pratos “típicos” seriam então o resultado e a materialização da história colonial e das estruturas de dominação que se encontram ainda ativas? Compreendemos, assim, o motivo do silenciamento das artesãs e das cozinheiras que continuam trabalhando nas “casas de família” reproduzindo os gestos das suas avós. Provavelmente, a situação social atesta que o problema racial subsiste, que os conflitos de interesse e as questões territoriais continuam sendo ignorados por boa parte da população. No entanto, parece que o véu começou a ser rasgado desde que o Brasil se descobriu racista.

Le noir, même sincère, est esclave du passé. Cependant, je suis un homme, et en ce sens la guerre du Péloponèse est aussi mienne que la découverte de la boussole. En face du Blanc, le Noir a un passé à valoriser, une revanche à prendre... (FANON, 1952, p. 219)

Referências

ALBUQUERQUE JÚNIOR, D. M. de. A invenção do Nordeste e outras artes, 2. ed., Recife, FJN/Massangana; São Paulo, Cortez, 2001.

ÁLVAREZ, M.; SAMMARTINO, G. Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina, Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen, 18, 2009: 161 – 175.

BOURDIEU P. La distinction. Critique sociale du jugement, Paris, Minuit, 1979.

BRASIL. Ministério da Cultura. Dossiê IPHAN, Festa de Sant’Ana, Brasília, Iphan, 2010
<<http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf>>. (consultado 12/03/2013).

CASCUDO, L. da Câmara. História da alimentação no Brasil. Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, vol. I, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967. [Brasiliana eletrônica: <http://www.brasiliana.com.br/brasiliana/colecao/obras/343/> (consulta em 23/02/2016).

CAVIGNAC, Julie. A literatura de cordel no nordeste do Brasil: da história escrita ao relato oral. Natal, Ed. da UFRN, 2006.

CAVIGNAC, J. A. A índia roubada: estudo comparativo da história e das representações das populações indígenas no Sertão do Rio Grande do Norte, Caderno de História, Natal, EDFURN, 2, 2, 1995, p. 83-92, jul/dez.

CAVIGNAC, J. A. A etnicidade encoberta: ‘Índios’ e ‘Negros’ no Rio Grande do Norte, Mneme, 4, 8 - avr./sept., 2003 www.cerescaico.ufrn.br/mneme

CAVIGNAC, J. A. DANTAS, M. I. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. *Revista Sociedade e Cultura*, v. 8, n. 2, 2005.

CAVIGNAC, J. A.; OLIVEIRA, L. A. de. Cascudo, Luís da Câmara. In: Poulain, J. P. (Org.). *Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires*. Ied., Paris, Puf, collection Quadrige, 2012, vol. I, p. 226-232.

CAVIGNAC, J.; MACÊDO, M. (Org.). *Tronco, ramos e raízes!: história e patrimônio cultural do Seridó negro*. 1 ed. Natal, Brasília, ABA, EDUFRN, 2014.

CAVIGNAC, J.; WOORTMAN, E. (Org.). *Ensaio sobre a. Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. 1 ed. Natal, Brasília, ABA, EDUFRN, 2016
(www.portal.abant.org.br/livros/EnsaioSobreAntropologiaDaAlimentacao.pdf).

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

FANON, F. *Peau Noire, masques blancs*, Paris, Seuil, 1952.

FREYRE, G. *Casa Grande & Senzala*. 34a. edição, Rio de Janeiro, Record, 1998.

GOMES, D. Cortez. Tirando leite de pedra: a dinâmica econômica do Seridó potiguar, *Revista de Desenvolvimento Econômico - RDE*, Ano XIX, v. 3, n. 38, Dezembro de 2017, Salvador, p. 365 – 388.

HALBWACHS, M. *Les cadres sociaux de la mémoire*, Paris, Presses Universitaires de France, 1952.

IPEA. *Brasil em Desenvolvimento: Estado, planejamento e políticas públicas*, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, Brasília, IPEA, 2010.

KATZ, E. Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico), *Anthropology of Food*, 2009

IICA, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Plano de desenvolvimento sustentável da região do Seridó do Rio Grande do Norte, volume I: diagnóstico Conselho de Desenvolvimento Sustentável do Seridó, 2000.

<<http://www.iica.org.br/Docs/Publicacoes/PublicacoesIICA/PlanoDesenvolvimentoSustentavelSeridó-VolumeI.pdf>>

LANNA, M. A dívida Divina: troca e patronagem no Nordeste brasileiro, Campinas, SP, Editora da UNICAMP, 1995.

MACÊDO, M. K. de. A penúltima versão do Seridó. Uma história do regionalismo seridoense, Natal, Sebo Vermelho, 2005.

MACÊDO, M. K. de. 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.

MACÊDO, M. K. de. *Rústicos cabedais. Patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII)*. Natal, EDUFRN, Flor de Sal, 2015.

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

MEDEIROS, M. S. da Silva. A produção do espaço das pequenas cidades do Seridó potiguar, Dissertação de Mestrado em geografia, 2005. <ftp://ftp.ufrn.br/pub/biblioteca/ext/bdtd/MariaSSM.pdf> (consulta em 09/04/2019).

MINTZ, S. W. Comida e antropologia. Uma breve revisão, *Revista brasileira de ciências sociais*, 16, 47, 2001: 31-42.

MORAIS, I. Rodrigues Diniz. *Desvendando a cidade: Caicó em sua dinâmica espacial*, Brasília, Senado Federal, 1999.

MORAIS, I. Rodrigues Diniz; DANTAS, E. M. Região e capital social: a reinvenção do Seridó nos fios silenciosos da cultura, In: III Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional, Santa Cruz do Sul, 2006. <https://www.unisc.br/site/sidr/2006/textos3/21.pdf> (consulta em 12/04/2019).

PIRES, F. Os filhos-ausentes e as penosas de São Sebastiãozinho. Etnografia da festa de Catingueira Pb, João Pessoa, Ed. da UFPB, 2013.

POULAIN, J-P. Sociologies de l'alimentation, Paris, PUF, 2002.

PRNS, Projeto RN sustentável. Identificação e mapeamento das aglomerações produtivas do estado do Rio Grande do Norte, Natal, Governo do Estado, 2013.
<http://www.rnsustentavel.rn.gov.br/smiv3/site/documentos/arquivo/ea5d60a4d9131854276cc5d9177c599c.pdf> (consulta em 10/04/2019).

PUNTONI, P. A guerra dos bárbaros: povos indígenas e a colonização do sertão nordeste do Brasil, 1650-1720, São Paulo, Hucitec, Editora da Universidade de São Paulo, Fapesp, 2002.

SILVA, D. Pereira da. Os fios da Memória: presença afro-brasileira em Acari no tempo do algodão. Dissertação de Mestrado, Natal, UFRN, 2014.

WACHTEL, N. Mémoires marranes, coll. La librairie du XXIe siècle, Paris, Éditions du Seuil, 2011.