



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES.  
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM GEOGRAFIA (PPGeo)  
MESTRADO EM GEOGRAFIA

JUCICLÉA MEDEIROS DE AZEVEDO

# *Culinária do Sertão*

*um elemento da identidade territorial*

NATAL/RN  
FEVEREIRO DE 2011

JUCICLÉA MEDEIROS DE AZEVEDO

CULINÁRIA DO SERIDÓ: UM ELEMENTO DA IDENTIDADE TERRITORIAL

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Geografia. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, área de concentração Dinâmica e Reestruturação do Território, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Orientador: Prof. Dr. Francisco Fransualdo Azevedo.

NATAL-RN  
2011

Catálogo da Publicação na Fonte.  
Universidade Federal do Rio Grande do Norte.  
Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes (CCHLA).

Azevedo, Juciléa Medeiros de.

Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial / Juciléa Medeiros de Azevedo. – 2011.

130 f. : il.

Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, Natal, 2011.

Orientador: Prof. Dr. Francisco Fransualdo Azevedo.

1. Identidade. 2. Culinária seridoense. 3. Cultura – Rio Grande do Norte.  
I. Azevedo, Francisco Fransualdo. II. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. III. Título.

RN/BSE-CCHLA

CDU 39(813.2)

JUCICLÉA MEDEIROS DE AZEVEDO

CULINÁRIA DO SERIDÓ: UM ELEMENTO DA IDENTIDADE TERRITORIAL

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Geografia. Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, área de concentração Dinâmica e Reestruturação do Território, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM: 28 / fev. / 2011.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dr. Francisco Fransualdo Azevedo  
Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
(Orientador)

---

Prof. Dr. Celso Donizete Locatel  
Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
(Examinador Interno)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria Augusta Mundim Vargas  
Universidade Federal de Sergipe  
(Examinador Externo)

Dedico este trabalho a todos que acreditaram no meu potencial. Em especial, aos meus pais, João Crisóstomo e Maria de Fátima. Pois, cada palavra aqui contida foi alimentada pela perseverança de vocês para me educar. Devolvo o fruto de suas insistências.

## AGRADECIMENTOS

O caminhar solitário torna o percurso mais longo e ao estarmos na companhia de alguém, este fica bem menor. Assim, aconteceu em minha vida durante esses dois anos de mestrado. Os dias, os problemas e as dificuldades tornaram-se menores, por estar ao lado de pessoas amigas que suavizaram minhas passadas e minhas angústias, seja com palavras amigas, com um sorriso sincero, com abraços calorosos, ou com um olhar de carinho, todos transmitidos com muito amor. Estando certa que durante o desenvolvimento deste trabalho muita gente esteve presente, direciono todas as minhas palavras para agradecer:

Primeiramente, a Deus, por me colocar em seus braços nos momentos mais difíceis, confortando-me e dando sentido ao meu existir e persistir.

À Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), especialmente, ao Centro de Ensino Superior do Seridó (CERES), por ter fornecido subsídios para palmilhar outros conhecimentos.

Ao Conselho Nacional de Pesquisa (CNPq) pela concessão da bolsa de estudos que possibilitou a realização deste curso de mestrado.

Aos meus orientadores, o Prof. Dr. Valdenildo Pedro da Silva e o Prof. Dr. Francisco Fransualdo de Azevedo, por terem instigado muitas reflexões.

À Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Eugênia Maria Dantas, por ter me ajudado a enveredar por esse tema, alimentando minha necessidade de conhecimento com seu “pensamento complexo” e pela confiança que depositou neste meu projeto de vida.

À Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ione Rodrigues D. Moraes, pela dedicação e amor atribuídos a nossa aprendizagem durante a graduação, e pelo incentivo e força que me motivou a sempre buscar novos horizontes.

A meus pais, João Crisóstomo de Azevedo e Maria de Fátima Medeiros de Azevedo, por terem me concedido, com muito amor e sacrifício, uma formação sólida aportada em valores, que jamais se apagarão com o tempo.

Aos meus irmãos, Juciana e Wanderson, pelo amor fraterno, e, em especial, a Jucicleide, pelo intenso apoio e pela paciência de ficar escutando as minhas reclamações. E a Rayanny, quase irmã, por me considerar como tal.

Aos meus sobrinhos, Natália, Beliza, Guilherme, Daniel e Gabriel (sobrinho torto), pelos sorrisos que alegraram meus dias de estresse. Neste momento vou esquecer os barulhos emitidos por vocês.

Às minhas tias Lindalva (madrinha) e Lúcia, por me apoiarem nos momentos que mais

precisei.

À minha prima Lorena Mara por dividir momentos tristes e felizes durante minha estada em Natal, dando-me todo apoio psicológico possível.

Aos meus cunhados, Irapuã e Poliana pelo apoio que me concedeste.

A meus dois grandes amigos Marcos Antônio e a Izete Azevedo por ter me recebido de braços abertos em sua casa.

À minha amiga Zara de Medeiros Lins, por ter acreditado no meu trabalho, por ter apoiado minhas decisões mais incertas, ajudando desde a graduação a vencer alguns obstáculos.

A meu amigo Gênisson Medeiros, por ter me incentivado a fazer a seleção do mestrado, além de me ajudar com alguns encaminhamentos desse trabalho.

À minha amiga Judicleide, por ter me encorajado com sua força. Juntas encontramos um problema!

A todos os meus colegas de mestrado, em especial, Vanessa e Rosimeri, que compartilharam os momentos de angústia e alegria.

À minha amiga Edir Azevedo, a Diva, que me obrigou a lembrar que a vida não se resume só em estudos. Alguém precisava fazer isso!

Aos amigos, Luis, Sebastiana, Lenimária, Faustina, Dona Lurdinha e Cícera (minha babá) por me proporcionarem algumas risadas quando estava com a mente tão cansada, valeu!

À Mara, pela amizade que não se corroeu com o tempo e pelo incentivo para continuar.

A todos os meus colegas, pela amizade tecida ao longo desse período, especialmente Tarcísio, Juliana, Diana, Lucimara, Elísia e Janeson, pela força que me concebeste durante esses dois anos.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia com os quais tecemos vários diálogos, foram eles o Prof. Dr. Ademir Araújo da Costa e o Prof. Dr. José Lacerda Alves Felipe e Prof. Dr. Aldo Aloísio Dantas da Silva.

À secretária do Programa de Pós-Graduação em Geografia e Pesquisa (PPGeo), Elaine Michelle, pela paciência e delicadeza para conosco.

A todos os professores, que fizeram parte da minha vida acadêmica no CERES, em especial José Gregório, Izabel e Tânia Cristina.

À professora Sônia Paula de Brito, por ter disponibilizado alguns materiais.

À comunidade seridoense, que permeia nos corredores da pós-graduação da UFRN, representada por: Olívia Neta, Helder Macêdo, Rosenilson, Hugo e Micheli. Encontrar com vocês foi muito bom.

A meu amigo Marcos Antônio, por ter me emprestado parte de sua bibliografia e por me encorajar para continuar a caminhada.

A Jossilússio e Evaneide, pela solidariedade prestada, como também, pela elaboração da nossa cartografia.

À Angélica Mara, por ter emprestado a chave do laboratório. Sua gentileza foi fundamental para o processo da escrita.

Ao amigo Breno Moore, pela organização artística do trabalho.

A todos os meus interlocutores, que abriram as portas de sua casa para me revelar o sabor de suas cozinhas.

Enfim, agradeço a todos vocês que considero meus verdadeiros amigos e fiquem certos que cada um foi para mim,

[...] o mais certo das horas incertas; Às vezes em certos momentos difíceis da vida em que precisamos de alguém para ajudar na saída; A sua palavra de força, de fé e de carinho me dá a certeza de que eu nunca estive sozinho; Você meu amigo de fé, meu irmão camarada, sorriso e abraço festivo da minha chegada; Não preciso nem dizer, tudo isso que eu lhe digo, mas é muito bom saber que você é meu amigo (Roberto Carlos e Erasmo Carlos).



As boas cozinheiras jamais são pessoas tristes ou desocupadas. Elas trabalham para dar forma ao mundo, para fazer nascer a alegria do efêmero, nunca deixam de celebrar as festas dos grandes e dos pequenos, dos sensatos e dos insanos, as maravilhosas descobertas dos homens e das mulheres que compartilham o viver (no mundo) e o couvert (à mesa). Gestos de mulheres, vozes de mulheres que tornam a Terra habitável (GIARD, 2005, p.296-297).

## RESUMO

Este trabalho tem por objetivo analisar a culinária local como um elemento da identidade territorial do Seridó norte-rio-grandense na contemporaneidade – século XXI, onde acontece um movimento, aparentemente contraditório, no entanto dialógico, em que o modo de comer local é modificado pela diversidade alimentar e ao mesmo tempo é enaltecido como elemento de resistência, isto é, de identificação. Baseados na perspectiva de que os grupos vão, ao longo do tempo, delineando no território suas características culturais alimentar, verificamos que a espacialização da culinária local aconteceu durante o processo de estruturação territorial, estando suscetível às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, que pairam sobre esse espaço. No desenrolar cotidiano criou-se toda uma semiologia em volta da culinária, incorporando ao seu território de vivência, símbolos, imagens, saberes, sabores, sentimentos e cheiros que legitimam um modo de ser, melhor dizendo, de comer. Mas não são todos os seus pratos que congregam esses aspectos, só os mais antigos, os mais emblemáticos. Com os diversos intercruzamentos de cultura, no Seridó, são eles que mantêm o vínculo do grupo com sua cultura e com seu território, fazendo-os lembrar “o que são”, ou pelo menos, “o que foram”, conferindo-lhes uma legitimidade perante os demais com os quais se relacionam. A culinária seridoense, dessa maneira, é um geossímbolo cultural que torna esse espaço significativo e visível, por ordenar as características internas do grupo diante de novos modelos socioculturais existentes no território.

**Palavras-chave:** Identidade Territorial. Culinária Local. Geossímbolo Cultural.

## ABSTRACT

This work aims to analyze the local cuisine as an element of territorial identity from Seridó Rio Grande do Norte State in the contemporaneousness - XXI century, where it takes place one motion, seemingly contradictory, yet dialogical, in the way of eating locally is modified by food diversity and yet is lauded as an element of resistance, that is, of identification. Based on the perspective that groups go over time outlining on the territory their eating cultural characteristics, we have noticed that the spatiality from the local cuisine has happened during the territorial structuring process, being susceptible to the social, economical and technological changes, that hover over this space. On the unfolding days it was created a whole semiology around the cookery, incorporating to its territory of living, symbols, images, knowledge, tastes, feelings and smells that legitimate a way of being, better saying, of eating. But not all of the plates that congregate these aspects, only the oldest, the most emblematic. Within the diverse intercrossing of culture at Seridó region, they are the ones that maintain the vinculum from the group with its culture and with its territory, reminding what they are, or at least what they were, conferring them a legitimacy before those to whom they relate. The cookery from the Seridó region, this way is a cultural geo-symbol that turn this space significant and visible, for ordering the inside characteristics from the group before the new socio-cultural models present in the territory.

**Key-words:** Territorial Identity. Local Cuisine. Cultural Geo-symbol.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 – Receitas: escritas dos gestos seridoenses através dos tempos .....	16
Ilustração 2 – Mapa da localização geográfica do Seridó Potiguar.....	20
Ilustração 3 – Imagens dos elementos da identidade seridoense.....	47
Ilustração 4 – Cesta de comidas típicas (doce de leite e de goiaba, bolo preto e de grude, licor de tamarindo, raiva, tareco e sequilho) .....	51
Ilustração 5 – Mural de notícias: culinária seridoense in foco .....	52
Ilustração 6 – Fragmento da letra da música “Adeus Caicó”, de José Lucas de Barros .....	54
Ilustração 7 – Objetos utilizados pelos índios Tapuais.....	61
Ilustração 8 – Desenho da localização das pessoas na mesa seridoense .....	68
Ilustração 9 – Imagem da feitura da paçoca .....	70
Ilustração 10 – Produtos do cardápio seridoense de outrora .....	72
Ilustração 11 – Alguns pratos e ingredientes da culinária seridoense .....	74
Ilustração 12 – Feitura da pamonha e da canjica.....	94
Ilustração 13 – Quadro com as receitas de bolo de macaxeira, 1950 e 2007 .....	97
Ilustração 14 – Imagem do caderno de receita da Senhora Marli Gentil .....	98
Ilustração 15 – Esquema dos pratos consumidos no Seridó ontem e hoje .....	103
Ilustração 16 – Imagens da feitura do queijo de coalho de forma tradicional e moderna.....	110
Ilustração 17 – Imagens dos queijos ferrados.....	110
Ilustração 18 – Imagem da feitura do chouriço na casa de seu Antônio Celecino.....	113

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CERES	Centro de Ensino Superior do Seridó
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDIARN	Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte
PPGE	Programa de Pós-Graduação em Geografia
SEPLAN	Secretaria de Planejamento do Estado
SEBRAE/RN	Serviço Brasileiro de Apoio Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Norte.
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>CULINÁRIA E IDENTIDADE TERRITORIAL SERIDOENSE: UMA RELAÇÃO POSSÍVEL.....</b>	<b>25</b>
2.1	GLOBALIZAÇÃO DELINEANDO A GEOGRAFIA DOS LUGARES: E O SERIDÓ? .....	26
2.2	IDENTIDADE: DIFERENÇA OU SEMELHANÇA? .....	30
<b>2.2.1</b>	<b>Identidade individual: uma geografia do próprio homem.....</b>	<b>32</b>
<b>2.2.2</b>	<b>Identidade social: a afirmação da diferença .....</b>	<b>34</b>
<b>2.2.3</b>	<b>Identidade territorial: uma apropriação simbólica pelo/com o território .....</b>	<b>37</b>
2.3	IDENTIDADE SERIDOENSE: UM MODO DE SER.....	40
2.4	CULINÁRIA SERIDOENSE: UM ELEMENTO DA IDENTIDADE TERRITORIAL? .....	47
<b>3</b>	<b>A ESPACIALIZAÇÃO DA CULINÁRIA NO SERIDÓ.....</b>	<b>56</b>
3.1	A ALIMENTAÇÃO E A CULINÁRIA: ENTRE O BIOLÓGICO E O CULTURAL.....	57
3.2	A HISTÓRIA DA CULINÁRIA NO SERIDÓ.....	59
<b>3.2.1</b>	<b>A cultura indígena: origem da culinária seridoense.....</b>	<b>60</b>
<b>3.2.2</b>	<b>A reorganização do território e da culinária seridoense a partir do colonizador. ....</b>	<b>62</b>
<b>3.2.3</b>	<b>O território regido por outra dinâmica .....</b>	<b>65</b>
3.2.3.1	Novos rituais e novas regras de comensalidade .....	67
3.3	<i>CRÉOLISATION</i> DA CULINÁRIA SERIDOENSE.....	70
<b>3.3.1</b>	<b>Os pratos da culinária local: que gosto têm? .....</b>	<b>71</b>
<b>4</b>	<b>A CULINÁRIA SERIDOENSE: PERMANÊNCIAS E MUDANÇAS.....</b>	<b>80</b>
4.1	O COTIDIANO SERIDOENSE: UM BANQUETE UNIVERSAL DE SABORES... ..	83
4.2	PRATOS TÍPICOS: UMA PERMANÊNCIA E UMA REIVENÇÃO DA CULINÁRIA LOCAL .....	104
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>117</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>120</b>
	<b>APÊNDICES .....</b>	<b>126</b>
	APÊNDICE A – Pessoas diversas .....	127
	APÊNDICE B – Proprietários de restaurantes .....	128
	APÊNDICE C – Fabricante de alguma especificidade culinária.....	129
	APÊNDICE D – Pessoas externas .....	130

## 1 INTRODUÇÃO

Para estudar a culinária seridoense como um elemento da identidade territorial atual, é necessário entender que a cultura seridoense há vários séculos vem moldando seus hábitos e costumes alimentares de acordo com as características peculiares ao território. O que contribuiu para que essa culinária permanecesse, por um longo período de tempo, baseada praticamente nos produtos advindos de uma tradição agropecuarista. Somente com as novas mudanças advindas com o período global, também denominado de globalização, ocorrem alterações significativas no modo de vida desse povo, uma vez que os avanços das ciências, das técnicas e das informações, que se difundem nos lugares em forma de sistemas técnicos, impõem uma mundialização da sociedade em suas instâncias cultural, política e econômica, com tendências a se padronizar em função dos grandes mercados e da produção em escala mundial. Nesse sentido, o Seridó, nas últimas décadas do século XX, passa a se organizar de forma distinta do passado, uma vez que a globalização rebate e “exige” novos tipos de organização do território. A partir de então, acontece a intrusão de outros costumes na consciência cotidiana dos seridoenses, difundindo no cardápio, conseqüentemente no território seridoense, uma multiplicidade de pratos estranhos, até aquele momento, a sua cultura alimentícia, fazendo com que sua culinária seja modificada, tornando-se uma expressão local das transformações de uma sociedade globalizada.

Esse fato nos instigou algumas reflexões acadêmicas, uma vez que a partir de pesquisa de caráter exploratória realizada com pessoas que residem no Seridó, percebemos que nesse território norte-rio-grandense, na medida em que a alimentação de seu povo aproxima-se de um modelo mais universal, produzido pela indústria alimentícia, a culinária local reaparece no imaginário coletivo dos seridoenses e de outros sujeitos atrelada a alguns pratos comumente denominados de típicos, aqueles consumidos por gerações passadas e que são transformados em fragmentos da cultura local por aparecerem sempre vinculados ao território e às tradições.

Ao adentrarmos nessa realidade, para estudarmos geografia do sabor do Seridó, temos que considerar que a culinária seridoense está constituída tanto de pratos típicos quanto de outros, advindos com contato com culturas diversas, uma vez que o “comer geográfico” (PITTE, 1993) dos seridoenses não tem se apresentado, somente, ligado aos recursos do lugar, devido à gama variada de ingredientes e de técnicas culinárias provenientes de outros lugares. Isso pode ser verificado nas conversas com alguns seridoenses, como também, na análise de

alguns cadernos de receita<sup>1</sup> desse povo, que nos revelaram no sistema culinário dos seridoenses novos elementos, desde ingredientes até pratos mais elaborados e sofisticados, que antes se apresentavam estranhos aos costumes desse povo.

As receitas apresentadas na página seguinte revelam, em seu conteúdo, que, quanto mais se aproxima da década de 1990, mais a culinária vai sendo modificada, adquirindo um novo delineamento, uma vez que os ingredientes não são apenas conseguidos no Seridó, mas sim, em outros territórios, como é o exemplo do creme de cebola<sup>2</sup>, do caldo *Knorr*<sup>3</sup>, da carne de soja<sup>4</sup> e do *grill*<sup>5</sup>. Esses produtos se referem apenas a uma pequena amostra do que tem sido introduzido na culinária do Seridó, pois se verifica um número bem maior.

Isso é um pouco do resultado da industrialização alimentícia que vem impulsionando e incentivando a distribuição e o consumo de alimentos estranhos às culturas locais, contribuindo para o aparecimento de um verdadeiro “banquete universal” formado pelos mais diversos pratos (PITTE, 1993) e que, no Seridó norte-rio-grandense, tem se configurado por meio da mestiçagem regida por novos saberes e sabores culinários que circulam sobre esse território. Mesmo assim, a culinária seridoense apresenta-se associada apenas a alguns pratos, mas, especificamente, à carne-de-sol, a lingüiça caseira do sertão, ao queijo de manteiga e de coalho, à manteiga de garrafa, biscoitos caseiros (denominados localmente como sequilho, tarecos, raivas, biscoito palito ou zé pereira), ao chouriço, licores.

---

<sup>1</sup> Receita refere-se a uma indicação detalhada sobre a quantidade de ingredientes e a maneira de preparar um prato, seja ele, doce ou salgado, frio ou quente. Normalmente as receitas escritas, contêm todos os dados necessários para se conseguir fazer o prato escolhido, a forma como se manuseiam os objetos e como se misturam os elementos, a quantidade dos ingredientes, a temperatura adequada, a espessura, o cheiro, entre outros elementos.

<sup>2</sup> É um produto industrializado para o uso culinário, sendo utilizado no preparo de diversos pratos: lasanhas, molhos, carnes, pães, recheios, sopas, entre outros. Existem no mercado diversas marcas: *Maggi*, *Knorr*, *Arisco*, entre outras.

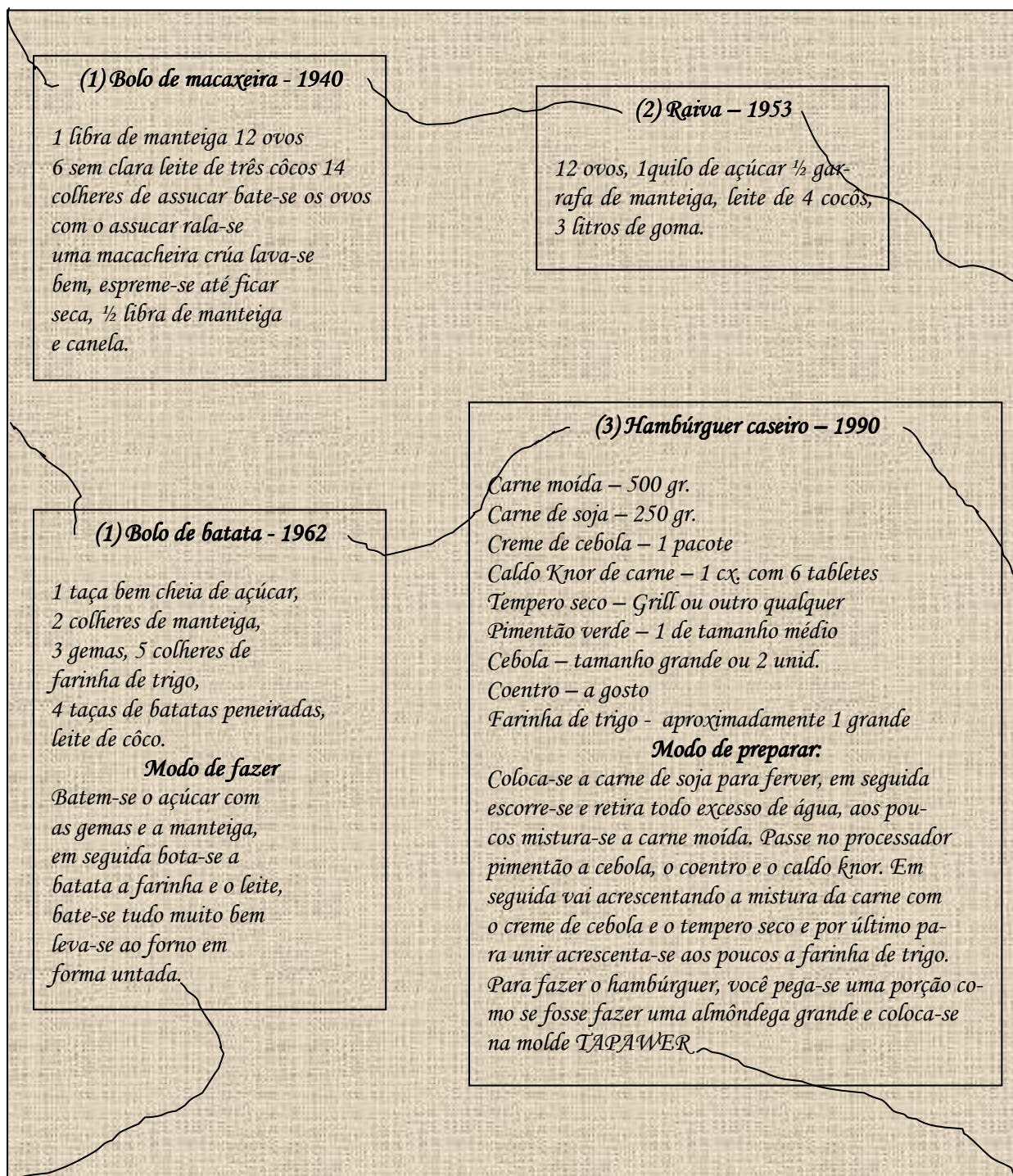
<sup>3</sup> Tempero usado para a preparação de determinados pratos, especialmente carnes. Eles foram desenvolvidos em 1838 pelo alemão Carl Heinrich Knorr para facilitar a vida das pessoas e agilizar o preparo da alimentação. A marca *Knorr* começou no Brasil em 1961, lançando os primeiros caldos e sopas Knorr. “A ideia, claro, é facilitar o dia-a-dia da vida moderna” (<http://www.knorr.com.br/sobre-knorr#studio-gourmet>)

<sup>4</sup> A carne de soja é obtida do grão de soja após o processo de extração do seu óleo. Esse produto pode substituir a carne moída em diversas preparações, como *Stroganof*, feijoada vegetariana, *hamburgers*, croquetes, picadinhos, recheios, caçarolas, sopas, refogados, etc.... ([www.cnpso.embrapa.br/soja\\_alimentacao](http://www.cnpso.embrapa.br/soja_alimentacao)).

<sup>5</sup> Condimento industrializado utilizado para a preparação de carnes. De acordo com a empresa que o comercializa: o *Grill* é o “tempero para todos os tipos de carnes” (MAGGI).



Ilustração 01– Receitas: escritas dos gestos seridoenses através dos tempos.



Fonte: Cadernos de receitas de famílias seridoenses.

Notas: Tentou-se preservar a forma como estas receitas foram escritas. Desta feita, não se levou em conta os erros ortográficos, de modo que a escrita dos gestos permaneceu na íntegra como estava no caderno das famílias seridoenses

(1) Receita cedida pela família Lucena, de São João do Sabugi. (2) Receita cedida pela família Azevêdo, de Jardim do Seridó. (3) Receita cedida pela Família Farias, de Serra Negra do Norte.

A realidade atual em que se apresenta a culinária seridoense encontra-se estruturada da seguinte forma: a diversidade de alimentos disponíveis nesse território vem, em certa medida, modificando o estilo alimentar dos seridoenses, deixando-o com características do padrão global, mas, mesmo assim, o Seridó torna-se referência por causa de sua culinária identificante. A partir dessas reflexões, projetamos para desenvolvimento do presente trabalho a seguinte questão: em que medida a culinária seridoense apresenta-se como um elemento de identidade territorial neste período atual? Estando esta subsidiada por outras, quais sejam: qual o significado da culinária para a constituição da identidade territorial do seridoense? Como se revela o sistema culinário do seridoense na atualidade? Estas questões estarão subjacentes no desenvolvimento de nossa dissertação.

Aportados nesses questionamentos, discutiremos a culinária seridoense como um elemento da identidade territorial do Seridó norte-rio-grandense no atual período histórico, século XXI. Procurando enveredar o foco do debate por um movimento, aparentemente contraditório, no entanto dialógico, em que o modo de comer local é modificado pela diversidade alimentar e, ao mesmo tempo, é enaltecido como elemento de resistência, isto é, de identificação territorial. É pautada nessa realidade que se constrói o nosso trabalho. Para tanto, alguns objetivos específicos nos auxiliaram no seu desenvolvimento, foram eles: entender o significado da culinária para a constituição da identidade territorial seridoense; verificar a espacialização da culinária durante processo histórico da estruturação territorial do Seridó e, por último, examinar o sistema culinário seridoense atual, a partir de suas permanências e mudanças.

Para alcançarmos os objetivos estabelecidos, escolhemos o método hermenêutico, “muito utilizado pelos Geógrafos culturais para interpretar as atividades humanas estabelecidas espacialmente” (GOMES, 1996, p.312). Assim, este nos auxiliou a entender todo o jogo complexo de analogias, de valores, de representações e de identidade que figuram o território (GOMES, 1996) seridoense a partir de sua culinária. Nesse sentido, “é em direção à História que se volta para explicar esta configuração espacial, isto é, em direção ao caminho evolutivo no curso do qual a identidade social se constrói, com seus hábitos, costumes e cultura” (GOMES, 1996, p. 313). Nesse caso, a retrospectiva histórica esteve aportada em bibliografia da historiografia regional, que auxiliou olhar geograficamente a história da culinária do Seridó. Para tanto, debruçamos nossas atenções sobre trabalhos de Faria, J. (1965), Faria, O. (1980), Medeiros (1980), Medeiros Filho (1984), Mattos (1985), Gomes, R. (1997), Morais (2005), Macêdo (2005), Azevedo (2007), Monteiro (2007) e Dantas (2008). Só assim, pudemos reconstituir o processo de estruturação da cultura alimentícia no território

seridoense, resgatando pratos, regras, sabores, crenças e costume que compuseram o modo de comer de gerações passadas.

Para substanciar nossas discussões sobre a questão da identidade, contemplamos os seguintes autores: Ortiz (1984), Penna (1992), Giddens (1991, 2002), Vala (1994) Castells (2008), Hall (2002), Morin (2002), Bauman (2005), Oliveira (2006). No entanto, para fortalecer nossas reflexões sobre a questão de identidade territorial, fundamentamos teoricamente nos geógrafos: Bonnemaïson (2002), Claval (1999) e Haesbaert (1999, 2001 e 2007), por termos constatado a existência de um consenso em que esses autores concebem essa noção enquanto uma construção social para/do território. Essa ideia assume o ponto de partida para o entendimento da especificidade do Seridó a partir de sua culinária como um elemento cultural de estruturação identitária.

Revisamos algumas discussões teóricas sobre o tema culinária visitando os pensamentos de autores como: Cascudo (2004), Pitte (1993), Fischler (1998), Lévi-Strauss (2004), Canesqui e Garcia (2005), Giard (2005), Hernández (2005), Maciel (2005), Mabel (2005), Poulain (2006), Claval (2007), Barbosa (2008) e Montanari (2008). E sobre a relação entre culinária tradicional e a construção de identidades locais concentramos nas discussões de Csergo (1998) e Almeida (2006). A partir deles conseguimos entender a culinária não apenas como um somatório de pratos, mas uma prática que envolve um conjunto de regras que organizam a preparação e o consumo dos alimentos, estando repleta de significados para o grupo.

Desenvolvemos nosso trabalho de investigação por meio de uma pesquisa de caráter exploratório em revistas, jornais, e *sites*, onde analisamos como a culinária tem sido divulgada, melhor dizendo, apresentada para outros sujeitos. Com isso, desvendamos o conteúdo identitário e representativo que a envolve, a partir dos elementos emblemáticos que são divulgados como pertencentes à culinária identitária seridoense, fazendo com que o grupo se reconheça e seja reconhecido diante do sincretismo alimentar do espaço geográfico atual.

Ampliamos nosso conhecimento sobre a realidade empírica estudada analisando o conteúdo de alguns cadernos de receitas pertencentes aos moradores dessa área territorial, bem como cardápios de restaurantes, como também, o Roteiro Seridó<sup>6</sup> (ROTEIRO...). Tal proposta ancorou-se na análise de conteúdo de Bardin (1979), que se refere a um conjunto de

---

<sup>6</sup> Material elaborado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas do Rio Grande do Norte (SEBRAE/RN) para “fomentar o desenvolvimento do turismo potiguar de forma mais coesa ao mercado e, ao mesmo tempo, inserir novos potenciais competitivos ao produto turístico estadual” (MARANHÃO, 2009, p. 13). Esse material destaca alguns aspectos do Seridó como produtos turísticos, dentre eles a gastronomia, ou seja, a culinária regional.

técnicas de análise de comunicação visando a obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção destas mensagens (BARDIN, 1979, p.42). Sua função heurística enriqueceu nosso banco de informações, uma vez que a análise dos materiais supracitados permitiu captar os pratos que formam o cardápio seridoense e mostrar o conteúdo de composição da culinária local e a interferência de outras culturas alimentícias sobre esta.

Nosso campo de estudo limitou-se à Região do Seridó, conforme a ilustração 2, localizada na porção centro-meridional do Rio Grande do Norte. Nesse caso, preferimos considerá-la a partir do recorte geográfico usado por Moraes (2005), Azevedo (2007) e Dantas (2008) que evidencia um território cujos limites geográficos são os das relações cotidianas, os dos enraizamentos culturais, impregnando nos terrenos cristalinos uma personalidade que evoca seu diferencial. Nessa perspectiva, o Seridó<sup>7</sup> é entendido como um “referencial de uma identidade espacial com forte conteúdo histórico-cultural” (MORAIS, 2005, p.27), que delimita e integra suas características internas. Assim, considerando a culinária um de seus elementos, podemos dizer que esta também sofreu influência desse conteúdo.

Sabendo de sua amplitude territorial e da impossibilidade de pesquisar os 23 três municípios que estruturam seu território, estabelecemos como área de pesquisa a cidade de Caicó, localizada na Microrregião do Seridó Ocidental. A escolha desse município está ligada aos seguintes critérios: primeiro, a confusão entre os termos Seridó e Caicó, fazendo com que estes sejam referenciados como sinônimos, melhor dizendo, como o mesmo lugar. De acordo com Moraes (2005, p.26)

O fato de Caicó ter sido o núcleo primaz e ter se consolidado historicamente como centro regional do Seridó permite que uma fração significativa dos saberes e fazeres produzidos, enunciados e evocados como representativos do município, esteja atrelado ao imaginário sobre o Seridó.

---

<sup>7</sup> O Seridó historicamente construído tem sua delimitação formada por 23 municípios, são eles: Caicó, São João do Sabugi, Ipeira, São Fernando, Timbaúba dos Batistas, Jardim de Piranhas, Serra Negra do Norte; Currais Novos, Acari, Carnaúba dos Dantas, Cruzeta, São José do Seridó, Jardim do Seridó, Ouro Branco, Santana do Seridó, Parelhas, Equador, Jucurutu, Vale do Açu; Florânia, São Vicente, Lagoa Nova e Cerro Corá. No entanto, temos a consciência que o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 1989, para fins de análise regional circunscreveu o território do Seridó em 17 municípios, sendo estes divididos em duas microrregiões geográficas: Seridó Ocidental e Seridó Oriental.



O segundo critério refere-se a sua representatividade em termos de culinária, instituindo no mercado a Marca Caicó impregnada com um grande potencial de credibilidade. De forma que, muitos produtos fabricados em outros municípios do Seridó são comercializados como sendo de Caicó, como também de outras cidades do estado do Rio Grande do Norte: a exemplo, podemos citar o Picolé Caseiro de Caicó fabricado em Natal. Nesse processo, essa cidade adquiriu uma grande visibilidade por causa de “suas” iguarias, tornando-se um geossímbolo cultural da alimentação seridoense, um lugar carregado de significados que fortalece a identidade territorial.

Aportados nesses dois critérios analisamos a culinária do Seridó investigando o dia-a-dia dos caicoenses. Acreditamos que não estamos correndo o risco de reduzir nosso conhecimento sobre essa culinária, pois aportados em outras informações conseguidas em pesquisas anteriores verificamos que não existem diferenças, já que o seu território apresenta certa homogeneização interna, tanto em aspectos físicos quanto culturais. Diante de tudo que defendemos, tomamos como foco de investigação as práticas culinárias desenvolvidas no cotidiano caicoense para analisar o sistema culinário seridoense.

Apoiamos nossa pesquisa num percurso metodológico de base qualitativo<sup>8</sup>, uma vez que

A pesquisa qualitativa não pretende generalizar os resultados que alcança no estudo. Apenas pretende obter generalidades, ideias predominantes, tendências que aparecem mais definidas entre as pessoas que participam no estudo, que podem ser aceitas ou não pelos especialistas que se desenvolvem no campo no qual se realiza a pesquisa (TRIVIÑOS, 2001, p.83).

Essa perspectiva de pesquisa propiciou coletarmos informações sobre o objeto em estudo. Para tanto, realizamos entrevistas abertas e semiestruturadas com roteiros mais flexíveis, permitindo uma maior profundidade sobre determinados assuntos (BONI; QUARESMA, 2005). No entanto, essa técnica nos permitiu ajustar livremente o conteúdo dos diálogos com os sujeitos dessa investigação, conseqüentemente, obter um volume bem maior de informações e um bom direcionamento para o trabalho, propiciando que seus objetivos fossem alcançados.

Nesse sentido, para a realização das entrevistas utilizamos um roteiro de questões, que pode ou não ser seguido, para dar suporte ao processo investigativo com relação ao objeto em

---

<sup>8</sup> As pesquisas qualitativas na Sociologia trabalham com: significados, motivações, valores e crenças e estes não podem ser simplesmente reduzidos às questões quantitativas, pois que, respondem a noções muito particulares (BONI; QUARESMA, 2005, p.70).



estudo. No entanto, elegemos como sujeitos de investigação os seguintes segmentos: pessoas diversas<sup>9</sup> (Apêndice A), proprietários de restaurantes (Apêndice B), fabricantes de algumas especificidades culinárias (Apêndice C) – todos residentes no Seridó – e pessoas externas (Apêndice D), isto é, que moram em outras localidades do Brasil. Para realizarmos as entrevistas direcionada as pessoas diversas, optamos aplicar o referido roteiro em cada bairro caicoense, só assim poderíamos estudar com mais veemência culinária seridoense.

No que diz respeito ao número de pessoas entrevistadas, o procedimento que se tem mostrado mais adequado referiu-se ao critério de saturação, proposto por Bodgan e Biklen (1994), por se tratar de uma pesquisa qualitativa, não sendo necessário a aplicação de um cálculo amostral. O que nos interessa é a qualidade das informações levantadas, junto aos interlocutores, relativas ao objeto de estudo. Isso tem se aplicado, quando das incursões, realizando entrevistas até que o material obtido permita uma análise do objeto estudado. Dessa feita, o ponto de saturação é atingido quando as falas dos sujeitos começam a ser repetitivas.

O desenvolvimento deste trabalho instiga algumas reflexões sobre a relação entre a culinária seridoense e o processo de identificação territorial, já que, mesmo sob a influência da uniformização do espaço geográfico, o território seridoense perpetua sua imagem a partir de uma culinária típica que, aportada nas características socioculturais de outrora revela um modo de ser, isto é, de comer singular.

Nesse contexto, outros elementos apresentaram-se essenciais para a delimitação do nosso objeto de estudo. Primeiramente, o de vivenciar o mundo da culinária no cotidiano sertanejo possibilitou um contato mais direto com o nosso objeto, de forma que fazer, saborear e observar a maneira de fazer<sup>10</sup> os pratos da culinária seridoense foi um exercício que contribuiu para alimentar uma necessidade biológica desse ser, como também nos instigou a pensar, refletir e viver outras necessidades, dessa vez, de se produzir um conhecimento geográfico.

A escolha desse tema não surgiu espontaneamente, foi fruto deste interesse pela “arte de cozinhar”. Além do mais, essa prática apresenta-se como um dos elementos – em meio à religiosidade, à hospitalidade, às cantorias – mais saboroso de ligação dos seridoenses com seu espaço, mediando as relações sociais tecidas no Seridó, estando presente em todos os

---

<sup>9</sup> Aqui se insere qualquer pessoa, sem distinção de raça, cor, classe social, sexo, profissão e idade, para conseguir aproximar o objeto mais próximo da realidade.

<sup>10</sup> Termo utilizado por Certeau (2003) para designar procedimentos minúsculos de reapropriação do espaço por meio de técnicas da produção social.

momentos da vida cotidiana. Desde o nascimento até os rituais fúnebres, a culinária seridoense parece constituir-se num elemento de fortalecimento dos vínculos afetivos e de calor humano.

Outro fator que instigou enveredarmos pelo “sabor da geografia” (PITTE, 1993) foi a significativa visibilidade que a culinária seridoense tem em todo o Estado do Rio Grande do Norte, como também em outros estados brasileiros. Esse fato provoca certo entusiasmo no direcionamento do olhar sobre essa culinária, uma vez que, em meio a tantas outras regiões que compõem o Estado<sup>11</sup>, apenas o Seridó tem se destacado de maneira significativa por causa de sua culinária. Fato que nos leva a pensá-la como um elemento de identificação territorial, que faz com que os seridoenses se reconheçam e sejam reconhecidos em suas relações com outros povos de culturas exteriores.

Em face do exposto, o presente trabalho encontra-se organizado em cinco secções: três capítulos, além da introdução e das considerações finais. Na primeira secção, a introdução, procuramos demonstrar o problema de estudo, os objetivos, a justificativa, aspectos teóricos e metodológicos e, por último, a estrutura preliminar da dissertação.

Na segunda seção, buscamos mostrar o significado da culinária para a constituição da identidade territorial do Seridó, discutindo o conceito de identidade, considerando-a como um “modo de ser” específico do indivíduo ou grupo que se quer afirmar diferente frente aos outros que se relaciona. Aprofundamos nossas reflexões trazendo a relação existente entre identidade e território, considerando que este último é um aspecto fundamental para a estruturação das identidades territoriais, definindo estas últimas como uma apropriação simbólica pelo/no território. Desta feita, procuramos expor que esse processo de estruturação depende de um espaço de referência identitária, aquele espaço constituído por símbolos, valores, crenças e imagens que realça a expressão cultural do território. Encerramos nossas discussões apresentando a culinária como um elemento da identidade territorial seridoense que legitima um “modo de ser” da sociedade na tentativa de resistir diante de uma diversidade cultural, conferindo um sabor diferente à geografia do Seridó.

Na terceira seção, buscamos verificar como acontece a espacialização da culinária durante processo histórico da estruturação territorial do Seridó. Nesse sentido, procuramos olhar geograficamente a história da alimentação, tentando destacar a relação território-

---

<sup>11</sup> De acordo com a Secretaria de Planejamento do Estado (SEPLAN), o Estado do Rio Grande do Norte apresenta-se distribuído em oito (8) unidades regionais, são elas: Região de Mossoró, Região Médio Oeste, Região Alto Oeste, Região Vale do Açu, Região do Seridó, Região Litoral Norte, Região do Agreste, Potengi e Trairi e Região Leste Potiguar.



alimentação que se estabelece no cotidiano seridoense em épocas passadas para entender a construção da culinária local. Tratamos, com isso, apresentar as bases alimentares que nutriram o cotidiano do povo seridoense ao longo do seu percurso histórico, destacando também os elementos-base para a estruturação dessa culinária. Isso tudo coloca a questão de que a culinária seridoense, assim como qualquer culinária local, constitui-se através de tipificações, da escolha de determinados alimentos-base e de suas combinações, como marca de uma maneira de se alimentar culturalmente estabelecida. Condição fundamental para a estruturação de uma culinária identitária.

Na quarta seção, apresentaremos algumas informações referentes ao sistema culinário seridoense do século XXI. Apontando daí seus elementos de constituição: preparação e o consumo dos alimentos e algumas regras sociais de comensalidade. O conteúdo dessas informações nos permitiu captar o “banquete universal” de pratos que compõem o território seridoense na atualidade, como também as especificidades culinárias que emanam desse sistema. Assim, é do nosso interesse mostrar que o sistema culinário seridoense atual apresenta uma organização interna determinada por acontecimentos exteriores, que interferem na maneira de ser, ou melhor, de comer. No entanto, apresentamos que alguns aspectos da cultura alimentícia sobrevivem por conter marcações simbólicas que conectam os sujeitos ao território regional e podem assim ser vistas como uma expressão da culinária local, sintetizadoras de ideias, imagens e representações do modo de comer seridoense. Isso nos faz pensar que o que é significativo para a imagem do Seridó não é apresentar um grande banquete universal, mas realçar os pratos que realmente interessam para representar o sabor de seu território.

E, por fim, serão apresentadas as considerações finais, em que fazemos uma descrição sintética dos resultados, resgatando alguns aspectos relevantes, desenvolvidos ao longo do trabalho, relacionando a problemática e questionamentos investigados sobre a questão da culinária como um elemento da identidade territorial seridoense.



*2 Culinária e identidade territorial seridoense: uma relação possível*



## **2 CULINÁRIA E IDENTIDADE TERRITORIAL SERIDOENSE: UMA RELAÇÃO POSSÍVEL**

Neste capítulo, discutiremos o significado da culinária para a constituição da identidade territorial do Seridó. Para tanto, discorreremos acerca do rebatimento da globalização sobre o espaço geográfico, conseqüentemente, sobre o referido território, trazendo as interferências desse processo em todas as esferas sociais, principalmente a cultural. Na seqüência, apresentaremos que tal fenômeno possui dois movimentos: um homogeneizador e o outro de fortalecimento identitário. É pautado, nesse contexto, que aventamos a realidade culinária seridoense na contemporaneidade, designando, como base teórica de reflexão, o conceito de identidade, considerando-a como um “modo de ser” específico do indivíduo ou grupo que se quer afirmar diferente aos outros com os quais se relaciona.

Nesse ínterim, o foco da discussão perpassa para o entendimento da relação entre identidade e território, concebendo que este último é um aspecto fundamental para a estruturação das identidades sociais, e estas, uma apropriação simbólica pelo/no território. Daí surge a necessidade de contemplarmos a identidade territorial como um conceito-chave do estudo proposto, e a culinária como um elemento de demarcação cultural, conseqüentemente, territorial, uma vez que o homem, para sobreviver, prepara seu alimento. No entanto, “eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada” (MACIEL, 2005, p.53).

Nessa perspectiva, o presente estudo revela que a prática culinária torna-se bem significativa para o Seridó, por estar impregnada pela cultura, atribui-lhe um estilo e modo de ser. Nesse caso, pensamos a culinária para além de um somatório de pratos, mas enquanto um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados com o presente para constituir algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas (MACIEL, 2005), ou seja, algo que arroga a diferenciação do território seridoense em um contexto que induz a uniformização cultural do atual período. Assim, trataremos a culinária local como um dos aspectos da cultura capaz de exacerbar o processo de identificação e diferenciação dos seridoenses, fazendo com que estes se reconheçam e sejam reconhecidos diante da diversidade cultural.

### **2.1 GLOBALIZAÇÃO DELINEANDO A GEOGRAFIA DOS LUGARES: E O SERIDÓ?**

Nas últimas décadas do século XX, o Seridó, assim como outros lugares do mundo, vem passando por profundas mudanças socioeconômicas e culturais devido a globalização,

resultante das ações que asseguram a emergência de um mercado dito global, que se sobrepõe aos espaços, como consequência de uma nova fase do sistema capitalista de produção, denominada de período técnico-científico-informacional ou de capitalismo tecnológico. Santos (2000) discorre que a globalização é, de certa forma, o estágio supremo do processo de internacionalização do capital. O capitalismo, nesta fase atual da história, só se dispersa mais rapidamente graças ao papel unificador das técnicas de informação, as quais asseguram a presença de um capital comum em todos os lugares. Para este geógrafo brasileiro, a globalização só acontece quando esse processo penetra nas práticas cotidianas dos homens, ou seja, na totalidade do lugar (SANTOS, 1996).

Isso incide de tal forma no espaço, que os acontecimentos locais são condicionados por outros que ocorrem a muitas milhas de distância (GIDDENS, 1991). Nesse caso, as fronteiras ficam vulneráveis e dissolvidas, as continuidades entre lugares são rompidas e suas características socioespaciais são expostas aos rumores globalizantes, adquirindo, por vezes, aspectos que se distanciam de uma personalidade anterior. Isso tem provocado mudanças significativas no modo de vida dos sujeitos, acometendo-os a um duplo deslocamento: *a priori* os indivíduos sofrem a descentração social e cultural, depois de si mesmo (HALL, 2002).

Considerando a influência desse processo sobre todas as esferas sociais, principalmente a cultural, verifica-se que esse fenômeno tem provocado mudanças na estrutura socioespacial do Seridó. De forma que, elementos locais (internos) dialogam com outros de características globais, “fundando uma nova maneira de estar no mundo, estabelecendo novos valores e legitimações” (ORTIZ, 2006, p.33). A partir de então, a geografia seridoense passa a ser delineada por traços diglóticos, em que o velho se adapta ao novo e vice-versa. Nesse ínterim, a tradição e a modernidade compõem a mesma moeda, mesmo estando em lados opostos, expressão dinâmica espacial do lugar. Isso por quê:

No mundo da globalização,  
Muita coisa é modificada  
A paisagem de nossa região,  
Foi assim reorganizada.  
Não se corre só vaquejada,  
O skate virou uma opção...  
Dos jovens e da molecada

Muitos ritmos embalam esse povo,  
Vão além do forró, da cantoria...  
Tem o samba, o pagode e até o frevo,  
Rock'n roll é o som da gritaria,  
Que perturba a velharia.

Não se pode deixar de mencionar,  
A forte devoção no Seridó.  
Nossa Sant`Ana vem abençoar,  
Junto com Nossa Senhora do Ó.  
E o outdoor veio pra inovar...  
A lista de deuses deste lugar.

E o uso do gibão de couro...  
É uma espécie de tradição,  
Lembrança dos vaqueiros do sertão.  
Agora o estilo é outro,  
O uso do Jens é obrigação.

Ainda se deve vislumbrar,  
Que proteger os olhos com a mão...  
Da intensa radiação solar,  
É coisa de matuto do sertão.  
E que neste Seridó potiguar,  
Usar Ray-ban é uma inovação.

A comunicação dessa gente...  
Rompeu as fronteiras desse lugar.  
Além de suas calçadas quentes  
Viaja via rede, noutro ar.  
E-mails, MSN e orkut...  
São usados para se conversar.

E para ficar bem informado,  
O rádio é sintonizado...  
Nos programas da Rádio Rural.  
E para completar esse mural  
O blog deve ser consultado...  
Como um recurso universal

Para não esquecer do Seridó,  
Essa terra do algodão mocó  
Lembre do bordado artesanal  
Produzido de forma manual  
Pelas bordadeiras de Caicó.

(Jucicléa Medeiros de Azevedo)

O texto acima, *Seridó Nos Tempos da Globalização*<sup>1</sup>, anuncia, em seu conteúdo, parte do quadro atual da realidade seridoense. Veem claramente os aspectos da modernidade presentes no cotidiano sertanejo, em que elementos dessa cultura, gibão, vaquejada, cantoria, santo padroeiro, bordados artesanais, entre outros, compartilham o cenário regional com outros advindos de culturas exteriores. É interessante notar que essa imagem poeticamente construída do Seridó é reflexo das novas combinações de espaço-tempo conectados. Em que *skate*<sup>2</sup>, *outdoor*, *jeans*, *ray-ban*, *e-mails*, *MSN*, *Orkut* e *blog* aparecem nesse território como sinônimo de modernidade, elementos do global. Isso acontece porque “no mundo da globalização, o espaço geográfico ganha novos contornos, novas características, novas definições” (SANTOS, 2000, p.79).

Atualmente, o termo globalização é usado para indicar a “disseminação em escala

<sup>1</sup> Essa poesia foi produzida pela autora, AZEVEDO, J. M.

<sup>2</sup> Esses elementos são considerados exteriores a cultura seridoense por serem parte dos hábitos de outros locais, veja que: o skate, o Ray-ban e os meios de comunicação pela internet têm origens americanas; o outdoor com características próximas do que se tem hoje, tem sua origem no continente europeu, mais especificamente na França; o jeans foi fabricado pela primeira vez na França, no entanto foi indústria têxtil de Maryland, na Nova Inglaterra, que o popularizou.

planetária de processos gerais concernentes às relações de trabalho, difusão de informações e uniformização cultural” (HAESBAERT, 2007, p. 40), que, por vezes, é remetido à ideia de homogeneização, econômica, espacial e cultural. No entanto, há de se considerar essa noção como enganadora, pois o que se tem é a consciência de que todo o mundo está no mesmo barco, “mas que, no entanto, não atinge igualmente a todos os segmentos sócio-espaciais” (HAESBAERT, 2007, p.40).

Essas reflexões vêm ao encontro dos debates atuais acerca da globalização. Essa considera que, na atualidade, ocorre a homogeneização dos costumes. Entretanto, o que se observa, recentemente, é um movimento inverso, que se caracteriza pela intensa reivindicação de identidades, como forma de procurar diferenciar-se desse padrão homogêneo (BRUM NETO; BEZZI, 2009, p.22).

Nesse caso, as reivindicações de identidades convertem-se no lado oposto do fenômeno globalizador, porque propagam no espaço fragmentações culturais manifestadas a partir das resistências locais a esse processo. Isso se dá porque, mesmo que esse fenômeno contenha um caráter universalizador, o forte apego às particularidades locais, ou seja, as identidades (FISCHLER, 1998) geram por reação a diversidade cultural.

A partir dessas afirmações, podemos realizar algumas conjecturas acerca do Seridó mediante o espaço globalizado. Primeiramente, devemos considerar que, nesse caso, não aconteceu a anulação do local em detrimento do global, ou seja, a substituição de códigos culturais por outros, mas um diálogo entre eles. Isso possibilitou mudanças na maneira de viver e se comportar no território seridoense, canalizando organizações em alguns aspectos de identificação cultural: religião, vestuários e alimentação, aproximando-os com o protótipo universal.

Vale salientar que “o excesso de padronização origina um movimento contrário, direcionando a busca pela origem, objetivando encontrar a essência cultural” (BRUM NETO; BEZZI, 2009, p. 22). Nesse caso, ocorre a revalorização cultural, amalgamada pelo fortalecimento identitário, através da releitura da cultura seridoense, em que seus membros reafirmam o sentido de pertencimento por meio das relações simbólicas de representação que os unem ao Seridó. Para isso, os sujeitos buscam no interior de sua história elementos significativos de seu código cultural para legitimarem sua diferença perante os demais grupos. Nessa direção, “o Seridó transformou o seu patrimônio cultural [sic] objetos, símbolos, crenças e manifestações em âncora do processo de reavivamento de sua identidade. (MORAIS, 2005, p. 314).

Esse caráter identitário comporta um valor simbólico e material, uma vez que a sociedade, através de um espaço de referência, o Seridó, cria um conjunto de signos e representações para organizar um processo de delineamento territorial em busca da afirmação identitária como elemento de resistência aos processos globais.

Nessa perspectiva, os seridoenses aportam-se na própria cultura, nos seus modos de vida tradicionais, ou seja, em comportamentos herdados do passado, na ideia dos costumes em comum e nos discursos que vigoram o sentido de pertencimento para sua identidade territorial. Apontam daí diferentes iniciativas que se asseguram num processo que as direciona para o passado, buscando nas tradições e na memória sua força. Nesse contexto, a “identificação e valorização simbólica do espaço seridoense por seus habitantes projetam-se sobre uma base material que lhe serve de referente” (MORAIS, 2005, p. 314), o Seridó.

Nesse contexto de tendência homogeneizadora, o povo do Seridó tem mobilizado estrategicamente discursos identitários, buscando a reafirmação de sua identidade que historicamente vem sendo construída no seu imaginário e de outros sujeitos. Desse modo, cria-se uma resistência a essa tendência a partir de sua marca cultural, esboçada pelo fortalecimento e divulgação de alguns traços mais peculiares de sua cultura. Nesse sentido, monta-se um cenário de identificação em que a fé, a religiosidade, as relações sociais, a cantoria de viola, as festas de vaquejada, a boa hospitalidade aos visitantes, o saber-fazer tradicional e a culinária são protagonistas do persistir cultural.

Portanto, o tema que propomos analisar – a culinária como um dos elementos ou dimensões de identidade territorial – vem sendo, com o advento da mundialização ou globalização capitalista, objeto de interesse de inúmeros pesquisadores das mais variadas tendências das ciências sociais, inclusive passou a figurar no âmbito da Ciência Geográfica, mais precisamente no campo da geografia cultural. Nesse contexto, uma análise preliminar da literatura disponível nos permitiu pensar sobre algumas abordagens conceituais e categorias de análise contidas nesse tema, que seguem relacionadas, juntamente com os autores mais importantes para a elucidação desse objeto de estudo geográfico.

## 2.2 IDENTIDADE: DIFERENÇA OU SEMELHANÇA?

Inicialmente, pretendemos discutir o conceito de identidade considerando as definições publicadas no Dicionário Aurélio. Uma delas refere-se a essa noção como sendo um adjetivo, “qualidade de idêntico [...] conjunto de caracteres próprios e exclusivos de uma pessoa: nome, idade, estado, profissão, sexo, defeitos físicos, impressões digitais, etc.”

(FERREIRA, 2004); há também a que a define como sendo o “aspecto coletivo de um conjunto de características pelas quais algo é definitivamente reconhecível, ou conhecido”; por último, define-a como a “qualidade do que é o mesmo” (FERREIRA, 2004). Nessa acepção ganha o sentido de alteridade.

Viu-se que o termo identidade recobre alguns significados, estando referido tanto a pessoas como a objetos, coisas. Historicamente, ele vem sendo empregado para significar o que hoje se entende por personalidade, privilegiando não só a perspectiva individualista, mas também coletiva. No entendimento de Haesbaert (1999, p.173), “identidade implica uma relação de semelhança ou de igualdade”, aproximando-se do conteúdo das três definições do Aurélio. É importante ressaltar que “a identificação de um objeto, seja ele o eu ou outro objeto faz-se através da comparação entre esse objeto e outros objetos”, como afirmou Vala (1994, p. 26). Nesse caso, “distinguir supõe comparar, e o produto de uma comparação é um inventário de semelhanças e diferenças” (VALA, 1994, p.26). Se identificar significa diferenciar, por meio da atribuição de uma identidade própria a alguém, a identificação refere-se à ação em que alguém se torna semelhante e diferente a outro através de comparações. Sobre essa questão de identificar, Haesbaert (1999, p. 174-175) comenta o seguinte:

Identificar, no âmbito humano-social, é sempre identificar-se, um processo reflexivo, portanto, e identificar-se é sempre um processo de identificar-se com, ou seja, é sempre um processo relacional, dialógico, inserido numa relação social [...] Toda identidade só se define em relação a outras identidades.

Percebemos, na fala desse autor, que o processo de identificação só acontece por meio da relação com o outro, da relação com aquilo que tem sido chamado de seu exterior constitutivo, com aquilo que falta (HALL, 2002). Isso equivale dizer que as identidades não estão somente relacionadas à plenitude interior dos sujeitos, mas sim a forma com que esses se relacionam com outros é que produzem significado. Segundo Hall (2002, p. 40)

Nós não somos, em nenhum sentido, os autores das afirmações que fazemos ou dos significados que expressamos na língua. Nós podemos utilizar a língua para produzir significados [...] A língua é um sistema social e não um sistema individual [...] Os significados das palavras não são fixos, numa relação um-a-um com os objetos ou eventos no mundo existente fora da língua. O significado surge nas relações de similaridade e diferença que as palavras têm com outras palavras no interior do código da língua.

O autor chama atenção à analogia que utilizou com as palavras língua e identidade.



Desta feita, ao substituir a palavras língua por identidade, tem-se que as identidades não são afirmações provenientes do interior do sujeito, mas sim do que está em seu exterior. Elas são utilizadas para produzir significados a respeito do sujeito, para que este seja reconhecido pelo outro. Por isso que ela é um sistema social, por surgir da relação do “eu” com o “outro”, uma vez que só “sei quem sou *eu* em relação com o *outro*”, só assim, saberei o que “não posso ser” (HALL, 2002, p. 40, grifos do autor). Por isso que os significados das identidades estão relacionados à similaridade e à diferença que os sujeitos têm com outros indivíduos em uma sociedade. Não esquecendo que a construção de representações de identidade também está imbricada com o processo de classificação, uma vez que “os membros dos grupos têm características comuns ao mesmo tempo em que tem outras distintas, sendo a classificação que dá o recorte” (PENNA, 1992, p. 64).

De modo geral, podemos confirmar que o reconhecimento de um grupo perpassa pelo estabelecimento de esquemas de classificação/ordenação, regidos por seus interesses e suas necessidades sociais de identificação. Assim, as classificações de identidade são formas de atribuir significação e organização ao grupo para que este estabeleça o limite entre o “nós” e “eles” (os outros) criando situações de semelhanças e diferenças no processo de socialização.

A fim de ampliarmos essa discussão sobre identidade, optamos por visitar algumas de suas concepções conceituais, já que existem inúmeras. Desta feita, consideramos as seguintes: identidade individual ou pessoal, identidade social (coletiva) e identidade territorial (cultural). Aportados nesses conteúdos traçamos algumas teias reflexivas sobre esse conceito.

### **2.2.1 Identidade individual: uma geografia do próprio homem**

Quer dizer que os homens são em toda parte os mesmos? (CLAVAL, 2007).

Em resposta a essa citação, afirmamos que não, pois os indivíduos são portadores de códigos genéticos e culturais capazes de resistir à uniformidade humana e social. Organicamente, o ser humano é igual em todos os lugares, sendo o ácido desoxirribonucleico (DNA ou ADN) o responsável pela diferenciação biológica que acontece entre as pessoas. Cada sujeito recebe um código genético único, exclusivo, que fica responsável pela cor do cabelo e dos olhos, tipo de pele, estatura, voz e por outras características.

De acordo com alguns especialistas, por exemplo, os geneticistas, a identidade de uma pessoa é definida por esse código, mesmo que não seja capaz de interferir em todos os aspectos. Pois, além das peculiaridades genéticas e corporais, o indivíduo apresenta uma

personalidade<sup>3</sup> formada pelos atributos: temperamento, inteligência, caráter e um jeito específico de se comportar, possibilitando-o ser original, ter particularidades próprias e diferenciar-se dos outros. Por isso que, muitas vezes, pessoas fisicamente idênticas são distinguidas por meio dessas características. Exemplo muito claro disso apresenta Henri Atlan (2001, p. 63) ao relatar que:

O organizador do programa teve a boa ideia de convocar o testemunho de uma dupla de gêmeos univitelinos que deviam responder à questão: ‘você são idênticos?’ Evidentemente, eles responderam negativamente, dando numerosos exemplos de diferença de todo tipo, nos seus corpos e personalidade.

Isso significa que “há uma geografia do próprio homem: ela resulta da cultura que lhe foi transmitida bem mais do que de sua herança biológica” (CLAVAL, 2007, p. 106). Acredita-se que os aspectos biológicos são significativos na construção das identidades individuais, mas não são determinantes, visto que a cultura apresenta-se, também, um fator primordial de diferenciação social. Isso acontece porque “a aventura pela qual cada um se impregna da cultura<sup>4</sup> do grupo onde vive é fundamentalmente individual. Nem todo mundo recebe a mesma bagagem, não a interioriza da mesma maneira e nem a utiliza para os mesmos fins” (CLAVAL, 2007, p. 14). Nessa perspectiva, a cultura, assim como os indivíduos, é diferente por causa da maneira como cada qual concebe seus atos na sociedade.

Assim, a identificação de uma pessoa é construída a partir de algumas características biológicas e culturais que estruturam a sua separação, melhor dizendo, a sua distinção diante das demais. É nessas condições que o sentido de identificação ou pertença construído durante o processo de socialização do indivíduo assume uma dimensão individual, mesmo que vinculada a uma coletividade. De certo que, ao nascer no Brasil, o indivíduo passa a pertencer à nacionalidade brasileira, o que lhe confere uma identificação de brasileiro, conseqüentemente, sua diferenciação com relação a outros sujeitos de origem estrangeira. Mas, para isso, aciona-se em seu protótipo uma gama de informações sobre o que é ser brasileiro; dentre elas, podemos destacar: gostar de futebol, carnaval, feijoada e samba.

Todos os brasileiros apresentam essas mesmas aptidões? Claro que não! Mas, de alguma forma, esses elementos de ordenação são usados para construir a imagem do que é ser

<sup>3</sup> Personalidade significa a “organização dinâmica dos aspectos cognitivos, afetivos, fisiológicos e morfológicos do indivíduo”(SAUPE, 2010).

<sup>4</sup> “A cultura é uma realidade superior que se impõe aos grupos e os condiciona [...] Ela aparece como uma espécie de superorganismo que molda indivíduos e grupos” (CLAVAL, 2007, p.10).

brasileiro, melhor dizendo, a identidade brasileira; e quase sempre são acionados em prol da criação e afirmação de seu povo frente a outras nacionalidades: alemã, americana, japonesa, chinesa, portuguesa, paraguaia, argentina, italiana, espanhola, mexicana, entre outras. Antes disso, ser brasileiro é ser gaúcho, nordestino, índio, candango, paulista, carioca, paraibano e seridoense. Cada um com seu estilo de vida<sup>5</sup> e seu costume. Entendemos este primeiro termo, como sendo as práticas rotinizadas, incorporadas em hábitos de vestir, comer, modos de agir e lugares preferidos de encontrar os outros (GIDDENS, 2002, p. 80)

De acordo com Hall (2002, p. 48)

As identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da representação. Nós só sabemos o que significa ser inglês devido ao modo como a inglesidade veio a ser representada.

Isso acontece porque a nação produz um sistema de representação a partir do simbolismo que se cria em torno do que é ser inglês, do modo de ser inglês.

Todavia, a identidade social, nos dois casos acima – a brasileira e a inglesa – faz com que o eu aja conforme o imaginário coletivo que se cria em torno da comunidade em que se vive. Nessa perspectiva, o eu não é identificado porque é portador de determinadas distinções, mas pelo fato de se sentir pertencente a um determinado recorte territorial, o nacional (HAESBAERT, 1999). Em outros casos, a identidade individual pode ser fundamental na construção da identidade social, é o caso dos indivíduos que se tornam personalidades, ou seja, ícones, “referenciais fundamentais na construção de determinadas identidades, sejam elas locais, regionais ou nacionais” (HAESBAERT, 1999, p. 174).

### **2.2.2 Identidade social: a afirmação da diferença**

O termo identidade é completado com o adjetivo social para dissociá-lo de sua dimensão psicológica, tal como em psicologia esse fenômeno é estudado (OLIVEIRA, 2006). Nesse sentido, ele remete-se a um fenômeno sociocultural, empregado para definir a consciência de pertencer a um determinado grupo social e a carga afetiva que essa pertença implica. Nessa perspectiva, tem-se a identidade social como um conjunto de características comuns com o qual grupos humanos se identificam (e este termo alude ao processo

---

<sup>5</sup> Os estilos de vida são práticas rotinizadas, as rotinas incorporadas em hábitos de vestir, comer, modos de agir e lugares preferidos de encontrar os outros (GIDDENS, 2002, p. 80)

psicológico de interiorização de traços e características sociais que se internalizam e passam a constituir os elementos diferenciadores de uns a respeito de outros), estabelece hábitos, “naturaliza” comportamentos, imprime caráter e que, algumas vezes, lamentavelmente, exacerba rancores, endogamias, xenofobias e outras fobias.

O estabelecimento das identidades sociais acontece de acordo com as condições espaço-temporais em que o grupo está inserido (HAESBAERT, 1999), tomando como base seus atributos culturais. No entendimento de Castells (2008, p. 23), a construção das identidades sociais ou coletivas acontece a partir

Da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso. Porém, todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social, bem como em sua visão de tempo/espaço.

Esse pensamento carrega o pressuposto de que as identidades sociais são frutos de uma construção coletiva, aportadas no conteúdo simbólico e no seu significado para aqueles que com elas se identificam (CASTELLS, 2008). Sendo assim, entende-se por identidade “o processo de construção de significado<sup>6</sup> com base em um atributo cultural” (CASTELLS, 2008, p. 22) de um povo. Nesse caso, infere-se que a cultura orienta as ações e as relações da sociedade com o espaço, imprimindo, nele, sua marca através de suas particularidades e singularidades, organizando significados.

Nesse caso, a produção da identidade está estritamente relacionada à produção de significados, que são construídos a partir de representações que posicionam os sujeitos dentro do grupo, dando sentido àquilo que são e o que podem ser. A identidade (re)afirma o sentido de pertencer a algo no qual o sujeito está inserido e cria condição para a continuidade de uma trajetória. Sua utilização pressupõe a afirmação da diferença, conferindo a distinção (singularidade) do grupo.

Assim a identidade social (coletiva), isto é, pertencer (ou ser) identificado como grupo social é efetivada a partir do uso de um sistema de classificação. Neste sistema são estabelecidos critérios nos quais um conjunto de características serve como instrumento de distinção do grupo, isto é, serve

---

<sup>6</sup> Defino significado como a identificação simbólica, por parte de um ator social, da finalidade da ação praticada por tal ator (CASTELLS, 2008, p. 23).

[sic] para definir que são aqueles que fazem parte (pertencem) e quem são aqueles não fazem parte do grupo (não pertence) (ALMEIDA, 2006, p. 15).

Ao retomar ao segundo exemplo (p. 33 do presente trabalho), esse pensamento fica mais claro, pois construiu-se a imagem em torno de que “todo” brasileiro gosta de futebol, carnaval, feijoada e samba, o que não é verdade. Essas características, que compõe a marcação simbólica brasileira, são significativas no processo de diferenciação dessa sociedade com relação às outras. Mesmo que nem todos os brasileiros não tenham essa aproximação afetiva com esses elementos. Isso demonstra que a identidade revela apenas o que pensamos ser, e não o que realmente somos.

Durante o processo de identificação de um grupo social alguns códigos culturais só se destacam diante de outros. Esse processo origina a identidade. No entendimento de Brum Neto e Bezzi (2008) isso seria uma tendência da atualidade de reivindicação de identidades culturais, como forma de sobressair do padrão global, já que os grupos sociais tendem a preservar alguns traços da cultura à qual pertencem como forma de resistir aos efeitos da dinâmica globalizante.

Desse modo, as identidades sociais são instituídas pela necessidade de afirmação do grupo frente aos outros com os quais se relacionam, provocando “uma busca de reconhecimento que se faz frente à alteridade, pois é no encontro ou no embate com o outro que buscamos nossa afirmação pelo reconhecimento daquilo que nos distingue”. Sendo assim, a identificação social “legitima um existir social onde a percepção das diferenças é fundamental para a afirmação do grupo social” (HAESBAERT, 1999, p.175).

Partindo dessa discussão geral que tecemos sobre o conceito de identidade, podemos discorrer no sentido de definirmos o que seria um estudo de identidade a partir de uma perspectiva geográfica. Se a identidade é um conceito estratégico, como sugere Hall (2002), e se as identidades podem ser definitivamente construídas a partir dos territórios, como indica Haesbaert (2002), precisamos valorizar mais ainda a dimensão espacial para pensarmos as diferenças e as identidades.

Contudo, não pretendemos utilizar essa dimensão apenas como uma metáfora como faz alguns teóricos culturais. Mas sim usar seu caráter indicativo de posição e localização para pensarmos que as identidades, além de possuírem “localizações” sociais, culturais e discursivas, são também territoriais, e muitas delas têm no território seu referencial central.

### 2.2.3 Identidade territorial: uma apropriação simbólica pelo/com o território

A identidade territorial está estruturada a partir da valorização simbólica do território pelos indivíduos. Nesse sentido, amparamo-nos na proposição de Haesbaert (1999, p. 172), de que “toda identidade territorial é uma identidade social definida fundamentalmente através do território”. Indicando, dessa forma, a relação existente entre identidade e território. Assim, a identidade territorial é um produto social da territorialização das ações cotidianas tecidas no território (BONNEMAISON, 2002). Sendo esse último o suporte e o produto das atuações dos agentes sociais, que, no processo de apropriação espacial, produzem significados vinculados à identidade, cujos limites correspondem aos do território (HAESBAERT, 2005).

Partilhamos, entretanto, do princípio de que o território, tanto no sentido simbólico quanto no concreto, torna-se um dos aspectos fundamentais para a estruturação da identidade. Isso acontece porque as identidades para se realizarem precisam encontrar um referencial concreto, sua base de sustentação, “que pode ser um recorte ou uma característica espacial, geográfica, e, neste caso, podemos ter a construção de uma identidade pelo/com o território” (HAESBAERT, 1999, p. 178).

Esse processo de construção pode acontecer em diferentes escalas geográficas, desde a local até a global. Mas sua estruturação depende que a apropriação ocorra frente a um espaço simbólico, social/historicamente construído. Nessa perspectiva, o território apresenta-se em sua dimensão simbólica, e ganha sentido de lugar. “Aparece, nesse ponto de vista, como essencial, oferecendo àquele que o habita, condições fáceis de intercomunicação e fortes referências simbólicas” (CLAVAL, 1999, p. 12).

O território, nesse caso, é entendido a partir da noção cultural(ista)<sup>7</sup> de Haesbaert (2001) que prioriza a dimensão simbólica, ou seja, aquela mais subjetiva em que o território é visto como produto da apropriação simbólica resultante do imaginário e/ou da identidade social sobre o espaço. “Aqui, o território pode adquirir uma conotação culturalista e, muitas vezes, confundir-se com o conceito de lugar, visto basicamente como estratégia de identificação cultural – referência simbólica”. (HAESBAERT, 2001, p. 126)

O território assume o sentido de lugar porque as pessoas, ao praticarem suas atividades cotidianas, desenvolvem laços de afetividade com o espaço em que vivem. Conquanto, a natureza do território fica carregada de significados, de símbolos, de imagens, de fantasias e

---

<sup>7</sup> Além da vertente cultural(ista), Haesbaert (2001) sinaliza outras duas: a jurídico-política: em que o território é visto como um espaço delimitado e controlado por relações de poder; e a econômica: que destaca a dimensão espacial das relações econômicas através dos confrontos entre classes sociais e da relação capital-trabalho.

de sonhos compondo-se em um dado segmento espacial e espiritual, delimitado e controlado, resultado da apropriação e do controle simbólico por parte de quem ali (sobre)vive. Apresenta-se assim, para além do caráter político, um nítido caráter cultural. Haesbaert (2001) corrobora com esse pensamento ao dizer que a

Existência e mesmo a imperiosa necessidade para toda a sociedade de estabelecer uma relação forte e espiritual com seu espaço de vida parece claramente estabelecida [...] O poder do laço territorial revela que o espaço é investido de valores não somente materiais, mas também éticos, espirituais, simbólicos e afetivos. Assim, o território cultural precede o território político e, com mais razão, o espaço econômico (BONNEMAISON; CAMBREZY, 1995, p. 10 apud HAESBAERT, 2001, p. 129-130).

Considera-se, então, o conceito de território não somente enquanto relações de poder político, mas, sobretudo, enquanto apropriação resultante do imaginário e/ou identidade social e cultural. Dessa forma, busca-se compreendê-lo a partir de sua dimensão mais simbólica, considerando-o o *locus* da vivência, da experiência do indivíduo com seu espaço, tendo a identidade como fator de autoafirmação e reconhecimento, pois é o território que favorece a estruturação da identidade social de um povo, por proporcionar-lhe as condições de organização da vida social e íntima, pontuando o tempo cotidiano da comunidade (SANTOS, 1996).

Através do território, o grupo escreve sua história e sua geografia cotidiana estabelecendo vínculos afetivos com os seus semelhantes, mas também se comunicando com outros grupos. É no plano do vivido e do concebido que eles criam seu sistema sêmico, em que símbolos, imagens e aspectos culturais tornam-se valores que se incorporam no território em defesa de sua identidade.

Na análise do geógrafo Bonnemaïson (2002, p. 108), é, através da relação social e cultural que o grupo estabelece com a trama do lugar e dos itinerários, que acontece a constituição dos territórios. Nesse caso, a territorialidade expressa o comportamento vivido, uma construção social, a história, os símbolos e a organização do território, ou seja, “apresenta a riqueza e a profundidade da relação que une o homem aos lugares”. É por causa da construção das representações culturais que se fazem em determinados espaços humanizados dos territórios que acontece a estruturação de identidades, tornando indissociáveis os problemas de território e as questões de identidade (CLAVAL, 1999). De fato, é pelo território que se encarna a relação simbólica que existe entre cultura e espaço. O território torna-se, então, um geossímbolo, uma expressão identitária (BONNEMAISON,

2002).

A título de exemplo, Haesbaert (1997) apresenta a questão do gauchismo e da nordestinidade, mostrando como certos grupos culturais migrantes levam consigo sua territorialidade, reproduzindo-a nos lugares onde fixam moradia. Para isso buscam manter um estreito vínculo com o território de origem através da preservação de alguns elementos culturais: língua, religião, folclore, costumes, culinária, entre outros; estruturando, assim, suas identidades. Mesmo com todas as influências exteriores que os rodeiam no novo espaço de moradia, estes sujeitos se identificam culturalmente como pertencentes a um mesmo território a partir de valores regionais presentes em sua memória.

As formas com que um povo se identifica, mediante sistemas simbólicos de representação, lhe conferem legitimidade perante os demais, fazendo com que se apropriem de uma identidade que permite torná-los (*sic*) distintos e originais, a partir de uma essência cultural comum (BRUM NETO; BEZZI, 2009, p. 23).

De modo que não só os gaúchos e os nordestinos têm esse privilégio de poderem ser identificados por características culturais tão marcantes diante dos outros grupos, mas qualquer outro grupo que persista na afirmação de uma identidade local (territorial) como atributo de sua legitimação e sua diferenciação. Muitas vezes esse processo é inconsciente, o que quer dizer que nem todo processo de identificação é percebido pelos agentes envolvidos nele.

Se toda identidade territorial é social, então, no Brasil, no mundo, seja, qual for o recorte escolhido (local, regional, nacional e mundial), vão existir inúmeros povos que possuam uma identidade, pelo fato de essa ser uma estrutura essencial para legitimar uma pertença comum, estruturando, assim, a semelhança entre os membros do grupo (nós) e a diferença perante a alteridade (o outro).

A ideia de uma unidade pressupõe um território integrado e homogêneo, delineado por valores essenciais, definidores de um estilo de vida, a partir do qual se é reconhecido na diversidade, na miscigenação cultural do espaço. Para tanto, elegem-se ou têm-se traços significativos e relevantes à imagem do grupo, fazendo-o se reconhecer e ser reconhecido diante dos demais. No caso do Brasil, por exemplo, destaca-se fortemente o fenômeno de apropriação dos elementos: samba, carnaval, futebol e feijoada, como já foi visto anteriormente, para compor a identidade nacional. Em meio a essa padronização estabelecida, aparecem as especificidades regionais que compõem o território brasileiro, “a composição deste mosaico se dá de diversas formas, a partir de inúmeros atributos regionais” (DUTRA,



2004, p. 94).

Assim, cada região brasileira, seja ela: o Norte, o Nordeste, o Centro Oeste, o Sudeste ou o Sul, apresenta seus traços característicos de ordenamento territorial e identitário. Neste caso, as ações, os hábitos, os costumes e as crenças de cada uma são objetos de representação para os outros, servindo como elementos de reconhecimento e diferenciação territorial. Vale a pena “lembrar que toda identidade é estruturada em relação ao (ou com o) outro, a cada diferente escala em que se desenha mudam as forma de arranjo espacial, isto é, muda a relação com o outro e mudam os interesses e mecanismos acionados pelo grupo”. (ALMEIDA, 2006, p. 28).

Penna (1992), em seu livro, “O que faz ser nordestino”, coloca que a própria organização do território (nacional) em região é uma forma de identificação, ou seja, um meio de atribuir uma personalidade própria ao espaço individualizado, peculiarizado por suas características. Assim, o “regionalismo<sup>8</sup> pode ser considerado como um processo que torna o espaço significativo” (PENNA, 1992, p.19), um referencial de identificação. Nesse caso, o conceito de região se explicita fundado sobre um critério territorial que inclui um plano simbólico. Assim, ao escolher alguns traços como critérios de ordenamento das características internas do grupo, promove-se a construção de representações de identidade e a região torna-se um território simbolicamente construído (PENNA, 1992).

As discussões aqui tecidas sobre a questão da identidade territorial incorporam a grande contribuição da Ciência Geográfica, ao entendê-la como uma representação espacial de legitimação e diferenciação social. Acreditamos, nesse sentido, que essa concepção de identidade seja eficaz para investigar a produção de significados vinculados à identidade seridoense na atualidade, permitindo enfocar os traços característicos de sua composição espacial.

### 2.3 IDENTIDADE SERIDOENSE: UM MODO DE SER

É justamente neste período de significativas transformações socioeconômicas e culturais vinculadas aos avanços do desenvolvimento econômico do capitalismo, que se coloca em evidência a questão das identidades. No entanto, devemos considerar que isso é decorrente da enorme desagregação dos estilos de vida e dos valores culturais promovida pela

---

<sup>8</sup> Para Markusen (apud PENNA, 1992, p. 21), o conceito de regionalismo define-se “enquanto a adoção de uma reivindicação territorial por um grupo social”.

dinâmica global, que lança sobre os espaços novos modelos socioculturais a serem seguidos. Tal fato pode levar à descaracterização cultural fazendo com que o grupo social se assemelhe bastante com o protótipo disseminado (BRUM NETO, BEZI, 2008). De acordo com Bauman (2005), esse fenômeno tem provocado crises culturais, ou seja, crises de pertencimento, fazendo com que os indivíduos e os lugares busquem nas suas origens um sentido de vida.

Isso parece visível com relação ao Seridó, ao considerarmos que este território tem se apresentado expressivamente em algumas linhas textuais a partir de seus aspectos tradicionais. Pode-se afirmar que as bases socioespaciais que configuram o território seridoense apresentam particularidades intrínsecas ao contexto atual, isto é, existindo um diálogo entre elementos do local e do global. Mesmo assim, a sua imagem é (re)produzida por traços que compuseram a sua história, aparecendo no imaginário e no discurso dos sujeitos como os únicos elementos formadores da realidade seridoense na atualidade. O que não é bem assim, pois a dinâmica global proporcionou ao espaço a incorporação de novos elementos, que se apresentam substituindo ou complementando os já existentes no território, como foi mostrado logo no início, na poesia (p. 27 do presente trabalho).

Mas isso tem a ver com o que foi discutido anteriormente sobre a questão da identidade aparecer nos tempos hodiernos como uma forma de resistência a essa tendência globalizante. Para tanto, os sujeitos ou os lugares aportam-se de alguns elementos de seu passado como forma de representar um “modo de ser” característico, ou seja, específico do Seridó. Nesse caso, delinea-se um recorte socioespacial da realidade como forma de apreendê-la para promover uma significativa organização interna, e torná-la diferente diante da diversidade cultural que paira sobre o espaço. Assim, o modo de ser fica ligado ao passado, em que as relações sociais eram restritas, na maioria das vezes, aos limites territoriais, ou seja, ao local de moradia, o que dificultava o intercâmbio entre culturas e permitia certa coerência interna. Esse retorno torna-se extremamente importante e significativo enquanto referencial de identidade territorial, uma vez que visitar o passado fortalece o “espírito” desse povo e promove nos sujeitos uma autoconfiança para enfrentar novas situações.

Desse modo, o passado seridoense aparece como um modelo de valores a ser seguido no presente, interligando os aspectos multiformes da realidade e colaborando na estruturação de uma identidade seridoense, decorrente do modo de vida e dos bens simbólicos herdados em tempos anteriores e recuperados pela memória coletiva em prol de construção de uma imagem do que é o Seridó. Todavia a identidade torna-se simbolicamente representada em diversas situações como forma de localizar os sujeitos no tempo e no espaço, produzindo um

autoreconhecimento nas relações sociais de seu povo.

Diante do exposto, quais elementos são utilizados como demarcadores ou definidores da identidade seridoense? Podemos iniciar pela própria delimitação territorial que se faz do Seridó para tornar esse espaço significativo, impregnado de um imenso valor simbólico, capaz de demarcar uma fronteira indestrutível no tempo e no espaço. Embora o IBGE tenha definido, no ano de 1989, uma delimitação territorial do Seridó os sujeitos enfocam o olhar para uma cartografia historicamente construída (conforme a Ilustração 02, exibida na página 20 do presente trabalho), aquela tomada como referencial para as atribuições de identidade. Essa representação torna-se correntemente difundida e aceita como a única.

Essa cartografia manifesta-se tão significativa que seus limites territoriais tornam-se mais representativos para a imagem do Seridó do que aquela instituída oficialmente pelo IBGE. De forma que os sujeitos, mesmo oficialmente fora dessa demarcação, reconhecem-se seridoenses, como é o caso dos jucurutuenses, que mantêm seus laços identitários presos ao Seridó e não à Microrregião do Vale do Açu, como lembra Araújo e Moraes (2008). A pesquisa realizada por esses autores constata que a maior parte da população de Jucurutu estabelece com o Seridó um sentimento de pertença muito forte, facilmente perceptível em seus discursos. Vejamos o relato que eles trazem da jucurutuense Maísa Maria dos Santos Guilherme:

As raízes culturais do povo de Jucurutu são seridoenses. Geograficamente, devido à questão da Barragem Armando Ribeiro Gonçalves, existe essa semelhança com o Vale do Açu. Mas os aspectos culturais, históricos e sociais são mais voltados pra a cultura do Seridó do que pra cultura do Vale do Açu. É tanto que a gente festeja Sant'Anna e não festeja São João, que é o padroeiro do Vale do Açu (ARAÚJO; MORAIS, 2008, p. 619).

As demarcações sócio-históricas atribuíram um significado peculiar ao Seridó, reafirmando-o enquanto um referencial de identificação. Nesse caso, identificar esse espaço como uma região é reconhecer que sua base territorial está aportada em aspectos físicos, mas também, sobre um plano simbólico/cultural, em que a Senhora Sant'Anna torna-se a representante da fé e dos outros santos padroeiros, que compõem a cartografia da religiosidade seridoense.

A percepção do Seridó a partir daquela cartografia (Ilustração 02) é uma forma de atribuir um valor simbólico a algo que, diante de um contexto de intrusões culturais, está sendo desfalecido, a memória coletiva de uma origem comum. Revigorar essa imagem cartográfica historicamente construída ajuda a manter viva uma territorialidade, ou seja, um

comportamento vivido durante séculos nesse território. Iniciativa que faz com que esse espaço torne-se sinônimo de raiz e de cultura, um espaço-símbolo, ou seja, um geossímbolo (BONNEMAISON, 2002), cuja dimensão simbólica fortalece a identidade seridoense.

Desse modo, o mapa do Seridó, esboçado através da geografia da ribeira, definido com a criação da freguesia e do primeiro município-vila e redefinido em função dos desmembramentos, teve suas bases firmadas em uma histórica relação entre sociedade e espaço, através da qual a manifestação de pertença e de identidade conferiu legitimidade à região [...] Neste sentido, a região se configura a partir da evocação de uma certa personalidade, tecida no enredo de sua trajetória de formação, estruturação e reestruturação (MORAIS, 2005, p. 27).

Assim, a configuração Seridó em termos identitários está pautada em um rascunho esboçado desde os seus primeiros registros da territorialização. Nesse caso, “são as ribeiras que delimitam o espaço”, representando “a matriz de sobrevivência no sertão árido e que serviram como fronteiras para o encenamento social da desigual população sertaneja” (MACEDO, 2005, p. 124). Todas as falas direcionam seus ruídos para essas bases territoriais permeadas de subjetividade e história.

Três séculos se passaram até que o Seridó tivesse sua configuração no espaço plasmada pela história de seu enquadramento nas formas de controle da população (freguesias, vilas etc.), assim como pelas espacialidades criadas pela reprodução da vida social e pela produção simbólica desse espaço. Territorialização que define lugares onde seus atores sociais desempenhariam a tarefa de enredar-lhes no discurso, construindo a noção de um lugar particular, a noção de pertencimento afetivo criando um substrato imagético de identidade (MACEDO, 2005, p. 124).

É dessa forma que a sociedade seridoense ordena e estrutura um espaço original permeado por um trajeto subjetivo de familiaridade ligada à vida cotidiana. Com efeito, as identidades, inicialmente, ganham força e realce a partir do poder simbólico que emana dos contornos históricos e culturais que compõem a cartografia do Seridó, cuja estrutura é carregada de afetividade e significações. Essa *geografia das ribeiras* possibilita o resistir, ou seja, o persistir do povo seridoense, através do enraizamento territorial nesse espaço-símbolo, fruto da relação vivida e quase carnal que os homens estabeleceram com seu território (BONNEMAISON, 2002).

Além da cartografia, existem outros elementos reconhecidos como típicos que representam o modo de ser seridoense. Mas o que será tipicamente seridoense? Quais as manifestações culturais reconhecidas como tal? Considerando que o típico refere-se a um

elemento que agrega em si caracteres distintivos do Seridó e dos seridoenses, servindo de modelo. É uma parte que representa o todo, ou seja, aquilo que se é usualmente reconhecido como tipicamente (PENNA, 1992) seridoense. Nesse sentido, o cenário de identificação é construído respaldado na fé, na religiosidade, nas relações sociais, na cantoria de viola, nas festas de vaquejada, na boa hospitalidade, no saber-fazer tradicional e na culinária. Esses traços são escolhidos como critérios de ordenamento das características internas do grupo para promover a identidade do Seridó, ou seja, sua visibilidade territorial. Veja que:

Quando determinados traços e práticas culturais são selecionados como ‘símbolos de identidade’, sua natureza é alterada: sua imutabilidade é enfatizada, pois buscam reproduzir e representar o autêntico e o tradicional, tornando-se traços diacríticos na construção coletiva da identidade do grupo (PENNA, 1992, p. 77).

Sob essas circunstâncias, delimita-se uma imagem identitária, como forma de representar o autêntico e mascarar a multiplicidade de relações situadas nas diversas práticas culturais existentes no território seridoense na atualidade. Pode-se ratificar esse pensamento, resgatando o que foi expresso na poesia, Seridó Nos Tempos de Globalização, com relação à cantoria de viola, à vaquejada, à fé, e às vestimentas.

Esse exemplo é claro sobre a questão da adoção de emblemas culturais para marcar a especificidade do Seridó diante de outras características externas a esse território. Mesmo estando o espaço seridoense configurado pela coexistência de mosaico sociocultural diverso e sobreposto, em que vaquejada e skate, cantoria, frevo, pagode e rock’n roll, gibão de couro e calça Jens, compõem o mesmo cenário; o modo de ser fica restrito aos aspectos tradicionais que servem de modelo para compor a identidade. Esses elementos tornam-se significativos na produção da imagem do Seridó. De forma que, na hora de apresentá-lo, são essas figuras emblemáticas (cantoria, gibão, devoção, vaquejada) que aparecem como telas principais de sua composição.

Apesar de o termo religiosidade compreender “a condição humana de ser religioso”, seja ela qual for a religião praticada (GIL FILHO; GIL, 2001, p. 51), as discussões sobre religiosidade sempre se apresentam vinculadas ao catolicismo e nunca às outras instituições religiosas – Reino de Deus, Assembléia de Deus, Presbiteriana, Jesus Cristo dos últimos dias, Igreja Batista Regular, Testemunhas de Jeová, entre outras que formam o espaço religioso do Seridó. Para Moraes (2005, p.326)

A resposta a esta questão encontra-se nos labirintos da história e remonta aos

alicerces da formação regional, empreendimento realizado pela colonização portuguesa, que deixou para a cultura seridoense, dentre outros legados, o da religiosidade. As vivências e as manifestações de fé na região sobrevivem às mudanças espaço-temporais e se instituem como um dos traços da identidade seridoense.

Esse pensamento ajuda a entendermos que a edificação da identidade religiosa católica como uma identidade legitimada apresenta-se ligada “à materialidade histórica, à memória coletiva, à espacialidade da própria revelação religiosa processada sob determinada cultura” (GIL FILHO; GIL, 2001, p. 48-49), no caso a seridoense. Desta feita, toda e qualquer discussão considera o sentimento de pertença ligado ao catolicismo como a base para a constituição da religiosidade seridoense, ocultando as demais instituições. Isso acontece por que estas últimas representam uma ruptura no padrão historicamente construído e apaga a ideia de um movimento único, singular, primordial à existência de um grupo. Assim, cria-se um modo de ser religioso ligado essencialmente à religião católica, em que a devoção aos diversos santos padroeiros é o principal capital simbólico do território religioso seridoense. Sendo a procissão a imagem da fé e da devoção desse território.

Nesse cenário, segue a multidão fiel pelas ruas e ruelas compostas por vários indivíduos descalços; alguns com pés feridos, machucados, calejados de tanto palmilhar o solo quente e ressequido do sertão [...] Outros atores seguem vestidos de túnicas das mais variadas cores alusivas aos santos intercessores das graças alcançadas (AZEVEDO, 2007, p.93).

Além da procissão, outro elemento apresenta-se como uma manifestação típica da cultura seridoense: a cantoria de viola, por exemplo. Esse tipo de expressão cultural permeia no território seridoense como uma forma de persistir em um ritmo que está sendo ocultado por sons dos mais diversos tipos. Em meio a uma “poluição sonora” a cantoria purifica a alma do seridoense e exprime poeticamente a sua identidade.

Aludir à cantoria como um símbolo de identidade, mesmo fazendo parte da cultura do Nordeste brasileiro, consiste numa estratégia de reivindicar uma originalidade musical que está sendo desfalecida no espaço polifônico, em que as pessoas, principalmente os jovens, cada vez mais procuram embalar seu cotidiano seridoense com outros ritmos musicais, reduzindo, assim, o espaço da cantoria, que fica restrito somente às festas familiares nas fazendas e aos sítios, aos encontros de violeiro, às inaugurações, aos congressos, a alguns eventos culturais que acontecem no Seridó (MORAIS, 2005) e principalmente ao programa Violeiros do Seridó da Rádio Rural, que dedica algumas horas de sua programação a esse gênero musical.

Embora o mundo esteja dando outro(s) ritmo(s) ao Seridó, é a cantoria de viola que desafia a cultura estrangeira e faz aflorar uma identidade regida pela capacidade inventiva dos cantadores do lugar. É ela que aglutina o espírito musical do passado, transpassa a melodia ouvida pelas gerações ascendentes e evoca sentimentos e símbolos para diferenciar o ritmo seridoense dos demais lugares. Tudo isso

Na pretensão de evidenciar como a sociedade fortaleceu sua identidade utilizando-se de dispositivos buscados no acervo do seu patrimônio cultural, entre os gêneros musicais, decidiu-se focalizar a cantoria de viola pela sua representatividade no universo sertanejo e, em especial, no Seridó (MORAIS, 2005, p.325).

Essa representatividade é conferida pelo significado atribuído a esse gênero musical enquanto uma forma simbólica que reúne valores sociais e sentimentais da realidade espacial seridoense. Por conta disso, acredita-se que a cantoria é importante para impor ao mundo uma forma particular de ser, através de uma essência que se encontra na origem do Seridó, mas persiste na atualidade para mostrar como os sujeitos devem agir diante de suas interações sociais com os outros, seja outros sujeitos, seja outros ritmos. O que vale é construir uma semelhança musical interna, para se tornar diferente diante de um mundo polifônico.

Outro aspecto que sempre está vinculado à imagem do Seridó, melhor dizendo, dos seridoenses refere-se a sua qualidade de bom hospitaleiro. Esse ato vem sendo propagado como típico do sertão do Seridó, onde o povo acolhe seus visitantes como um verdadeiro culto afetuoso, oferecendo o conforto necessário para que esses se sintam bem acomodados, como se estivessem em suas próprias casas. Os sujeitos são tratados com toda a lhanza e atenção, o que mostra o forte potencial de socialização dos sujeitos do Seridó. Mas, todos os seridoenses são assim? Não se sabe de certo, mas o que tem divulgado é a boa hospitalidade que marca as fronteiras do lugar. Veja o que está contido nas páginas do Roteiro Seridó

Seu potencial natural, rural, científico-arqueológico e paleontológico aliados à Fé do seu povo, à sua culinária típica representada pelos queijos e pela carne de sol bem como à hospitalidade do seridoense é o diferencial desta região encravada no semi-árido nordestino (ROTEIRO...).

A hospitalidade aparece dividindo as linhas do roteiro, de igual para igual, com os aspectos físicos da região, com a religiosidade e com a culinária (Ilustração 03), compondo, assim, um potencial que promove o diferencial do Seridó. Esses traços tornam-se valores que se incorporam ao território em defesa de sua identidade, criando um sistema sêmico de

(re)significação de referências sociais e espaciais.

Ilustração 03: Imagens dos elementos da identidade seridoense.



Fonte: Roteiro Seridó (SEBRAE/RN).

Isso significa dizer que esses valores locais são acionados como demarcadores da diferença, colocando em litígio os limites culturais seridoenses com relação aos demais lugares para conferir o modo de ser e dar identidade ao Seridó. Diante desse conjunto classificatório, a culinária deixa uma marca especial no imaginário dos sujeitos, por atravessar as fronteiras do lugar para temperar o cotidiano de outros ares. Além do mais, essa prática é o elo mais importante, melhor dizendo, o mais saboroso de ligação dos seridoenses com seu espaço, uma vez que se apresenta como mediadora das relações sociais tecidas no território seridoense, estando presente em todos os momentos da vida cotidiana. Desde o nascimento até nos rituais fúnebres, ela aparece como elemento de fortalecimento dos vínculos afetivos e de sociabilidade.

As complexas relações que interligam a culinária e o território da convivialidade dos seridoenses estão permeadas por sentimentos de pertencimento impressos no imaginário, que transformam o Seridó em um celeiro de sabores diversos, porém inconfundíveis. Nesse caso, vamos considerar a culinária não só como uma prática, em *stricto sensu*, mas como um modo, um jeito, um estilo de se alimentar, demarcadora de identidade.

#### 2.4 CULINÁRIA SERIDOENSE: UM ELEMENTO DA IDENTIDADE TERRITORIAL?

Na contemporaneidade, o modo de vida no Seridó está condicionado pelas bruscas mudanças que ocorreram no espaço geográfico no final século XX. As condições geradas à vida cotidiana implicam a relação dos seridoenses com novas experiências territoriais de



tempo/espço, sobrepujadas pela diversidade cultural, que interfere no seu estilo de vida, provocando alterações no padrão cultural; ao mesmo tempo, que o reforça como um elemento de diferenciação territorial. Esse fenômeno é reflexo da dinâmica socioespacial atual que influencia na transformação e manutenção dos códigos culturais dos grupos diante do processo global.

Nessa perspectiva, a delimitação identitária é bem significativa para impor o limite entre o grupo (nós) e os outros (eles), imputando a sua diferenciação em um contexto que induz a uniformização dos estilos de vida. Assim, é relevante acionar os traços mais marcantes de sua cultura para construir uma imagem para si e para os outros. Para tal fim, criam-se estratégias identitárias de apropriação de manifestações culturais específicas do grupo, transformando em símbolos territoriais. Nesse caso, supomos, a partir das informações obtidas, que a culinária seridoense é um emblema essencial de identidade territorial que marca a especificidade do grupo, oportunizando sua continuidade e coesão. Nos dizeres de Cascudo (2004, p.384), a “identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contigüidade [sic] do grupo na extensão do social”, acrescenta-se aqui, espacial .

Julia Csergo (1998, p.808) mostra muito bem isso, trazendo o exemplo da França que, após a Revolução Francesa no século XIX, sentiu a necessidade de unificar o território a partir de uma descendência comum, as culturas culinárias locais, “estreito vínculo que une os homens às tradições ancoradas no solo”. Desse modo, as particularidades alimentares locais “tornam-se um elemento notável da nação em sua diversidade e representações” (CSERGO, 1998, p.809), emergindo, assim, as primeiras geografias culinárias do território francês. “Neste aspecto, a especialidade culinária, no sentido em que esta coloca em ação o *savoir-faire* doméstico, artesanal ou industrial, torna-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum” (CSERGO, 1998, p.811, grifo do autor). É nesse sentido que a culinária francesa desenvolve-se, sedimentada em lembranças de um passado comum, em que os franceses residiam na zona rural. De forma que não há ligação física com o território de origem - o campo, mas sim afetiva, em que o sentimento de pertencimento com a cultura local passa a ser o território de referência identitária.

Verificamos que o Seridó também apresenta essa mesma consciência de uma pertença comum pautada em uma culinária tradicional, cujo conteúdo preserva a história de gerações passadas, transformando-se em fragmentos da cultura local. Isso é originado a partir de um movimento de resistência ao processo de uniformização promovido pela indústria alimentícia. Não se trata de uma resistência, que faz com que o grupo fique congelado ou preso no passado, quando não acontece nenhuma inovação e substituição na maneira de se alimentar.

Não é isso que se está falando, mas, em uma forma, de persistir com alguns traços característicos do modo de comer para existir e diferenciar-se diante de uma miscigenação cultural alimentar. Sobre esse assunto, Almeida (2006, p. 64) comenta que

A homogeneização do consumo de alimentos industrializados não significou o fim das culinárias regionais, por vários fatores: econômicos (acesso ao mercado), religiosos, sociais ou culturais ela se manteve em muitos locais [sic]. Os movimentos de resistência e de valorização da culinária local emerge em diversas partes do mundo com objetivos mais amplos, não só preservar a identidade culinária, mas também, garantir as condições para a existência de grupos locais.

Fica clara a importância das culinárias locais no contexto atual. Essa discussão não se limita em falar de prazeres gustativos, mas de representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária. Isso porque acreditamos que ela é um elemento de demarcação cultural, conseqüentemente, territorial.

Lévi-Straus (2004) é um dos grandes autores que mais deu relevo à questão da culinária como uma prática privilegiada de reprodução das classificações culturais de uma sociedade. Se, para ele, não há sociedade humana sem uma língua falada, também, não existe uma, que de uma forma e outra não produza seu alimento. Desta feita, a culinária apresenta-se como a esfera privilegiada de acesso à cultura, por revelar a forma como as sociedades se relacionam com a natureza, as escolhas que fazem dos alimentos e o modo como são preparados. Esses recursos são definidores de peculiaridades territoriais. De forma que cada grupo se diferencia dos outros por possuir uma particularidade culinária e que “cada uma dessas identidades tem sua forma particular de expressão alimentar, que, apesar das aparências, não se contrapõe às outras, mas convive com elas” (MONTANARI, 2008, p.152).

O processo de identificação das cozinhas regionais perpassa pela escolha de alguns pratos identificados como elementos emblemáticos de representação, verdadeiros símbolos de orgulho territorial (local, regional e nacional), que, ao ser lembrado, iguala as diferenças alimentares internas, promovendo a distinção social do grupo, como também, posicionando os sujeitos no espaço. Vejamos que, quando se pensa no melhor chocolate do mundo; em pizza e coca-cola; em feijoada, arroz, farofa e caipirinha; no melhor vinho e queijo; no arroz; nos melhores macarrões; em *sushi* e *sashimi*; quais lugares o imaginário remete o pensamento? Imediatamente forma-se na mente uma geografia do sabor mundial, revelada a partir desses emblemas representativos de valorização alimentícia simbólico-cultural

Esses pratos tornam-se geossímbolos culturais, cuja dimensão simbólica fortalece as

identidades (BONNEMAISON, 2002), amarrados ao território de origem, realçando os valores do grupo a que pertencem. Cada um contém uma história, que envolve os aspectos físicos e sociais do lugar, promovendo um enraizamento cultural repleto de significados para o território portador. Isso acontece porque no

Momento em que a comida se transformou em um bem difundido, esse código alimentar se embota, enquanto se afirma o valor do território como receptáculo de uma nova diferença: a ‘comida geográfica’, ou seja, a comida de território (MONTANNARI, 2008, p. 142).

Para tanto, agrega-se uma dimensão local em torno da culinária, privilegiando a origem histórica e esses pratos passam a ser referenciais distintivos.

Verifica-se que, no Brasil, embora a dupla feijão com arroz seja considerada o ícone de sua identidade culinária, ou seja, uma forma de manifestação sociocultural de representação coletiva de seu povo, que supera as diferenças regionais e sociais, existe em seu território uma diversidade cultural muito grande em termo de culinária regional. De forma que cada região possui um modelo culinário inerente as suas particularidades internas, que é expresso através de seus pratos típicos: na Região Sul, arroz de carreteiro; na Região Sudeste, o feijão-tropeiro; no Nordeste, a paçoca de carne seca; na Região Norte, o tacacá e na Região Centro-Oeste, o pacu assado.

Assim, como cada país, cada estado brasileiro e cada região, o Seridó também apresenta uma identidade inerente a uma culinária tradicional, que fica e se perpetua no imaginário coletivo a partir da eleição de alguns pratos: carne de sol, queijo de manteiga e queijo de coalho, manteiga de garrafa (fundida), os biscoitos caseiros – raiva, sequilho, tarecos, biscoitos palitos – doces caseiros – goiaba, caju, groselha, doce de leite – chouriço, bolo de grude, bolo preto e licores que são guardados na “memória gustativa” dos seridoenses com todo cuidado e carinho, e sempre que necessário, são utilizados para mostrar o verdadeiro sabor do seu território de vivência.

Esse fato fica mais claro para nós, ao analisarmos esta cesta (Ilustração 04), oferecida como lembrança no aniversário de uma senhora de 80 anos. A família optou em presentear os convidados com algo que representasse a história de vida da Senhora Terezinha Azevedo, desta feita, lembraram da significativa missão no cotidiano de sua vida, dona de casa e feitora de doces, licores, bolos e biscoitos. Que durante sua trajetória fazia-os para alimentar a família e para comercializar, ajudando o esposo nas despesas da casa.

Ilustração 04: Cesta de comidas típicas (doce de leite e de goiaba, bolo preto e de grude, licor de tamarindo, raiva, tareco e sequilho).



Fonte: Arquivo pessoal da autora, 2010.  
Foto de Jucicléa Azevedo.

Percebemos que, em um passado não muito remoto, esses pratos fizeram parte, não só da vida diária dessa família, mas, de muitos seridoenses, compondo seus cardápios nos mais diversos momentos do cotidiano<sup>9</sup>. Na atualidade, a realidade é bem mais complexa. A intrusão de novos hábitos e práticas no Seridó provoca a diluição do padrão alimentar estabelecido anteriormente, manifestada através das novas preocupações quanto às refeições, seja por causa da comercialização e divulgação de novos alimentos, da saúde, da estética, do sabor ou prazer, do *status* relacionado aos pratos consumidos, da praticidade, da higiene, etc. Essas condições influenciam nas mudanças alimentares desse território, de forma que, alguns seridoenses revelaram em entrevista que ainda consomem esses pratos, mas não com a mesma frequência; outros não podem consumi-lo pelo perigo que representa à saúde, por serem alimentos altamente calóricos (pesados); e outros não consomem pelo comodismo, uma vez que acham mais prático comprar e fazer determinadas comidas, do que preparar aquelas que exigem mais esforço e tempo em sua elaboração.

Esse fato causa, nos dizeres de Poulain (2006), uma “crise alimentar” no Seridó associada a uma crise identitária, reforçada pelo contexto da uniformização dos costumes em escala mundial. “A partir disso, o culinário torna-se um lugar em que se concentram questões que ultrapassam o campo alimentar” (POULAIN, 2006, p.35), as representações simbólicas

<sup>9</sup> Esse assunto será abordado com mais detalhe na seção seguinte.

da identidade. Nesse caso, toda referência aludida ao Seridó, em termos de culinária, remete, ao máximo, apenas à origem, a esses produtos típicos, conforme está exposto no mural.

Ilustração 05 – Mural de notícias: culinária seridoense *in foco*.

Tudo isso, de acordo com João Marcos, resulta no escoamento de toda a produção de alimentos típicos da região do Seridó [...] ‘São 385 pessoas trabalhando no interior fazendo doces, biscoitos, licores, cocadas e rapaduras de frutas regionais’ [...] (RN ECONÔMICO, 1996)

A carne de sol é feita de maneiras diversas país afora mas, segundo consenso popular, poucos a preparam tão bem quanto o pessoal do Seridó. (GLOBO RURAL, 2002)

A cidade de Caicó é conhecida nacionalmente pelas comidas típicas, pela famosa carne de sol [...] (FOCO, 2006)

Existem várias formas de conhecer o Seridó do RN, mas, certamente, a mais gostosa é seguindo o roteiro gastronômico, no qual entre as principais atrações também estão os biscoitos caseiros feitos na cidade de Jardim do Seridó, conhecidos popularmente como raivas, tarecos e sequilhos de goma de mandioca; a lingüiça, a paçoca, o feijão verde e a panelada (CORREIOS DA TARDE, 2010).

Fonte: Pesquisa da autora, 2010.

É unânime a ideia que se tem em torno da culinária do Seridó, ela sempre aparece vinculada a esses produtos. De forma que se cria no imaginário coletivo um modo de ser, melhor dizendo, um modo de comer calcado em raízes profundas, muito embora, há décadas, venha-se desvinculando progressivamente dessa realidade. Os hábitos alimentares dos seridoenses são apresentados ligados a uma cultura margeada pelo mundo rural, mesmo que já se encontrem transformados pela nova dinâmica espacial, propagadora de realidades sócioeconômicas e culturais advindas de outras regiões do Brasil e do mundo.

O importante para a imagem do Seridó não é apresentar um grande banquete universal, aquele composto por uma imensa variedade de comida, mas realçar os pratos que realmente interessam para representar o sabor de seu território. Estes devem ser mostrados sempre vinculados ao território, aos recursos, às tradições, para serem utilizados como marcas identificadoras (MONTANARI, 2008). Isso é bem perceptível nos relatos dos seridoenses entrevistados que, ao falarem de suas refeições diárias, mostram uma gama variada de pratos culinários. No entanto, ao discorrerem sobre a culinária seridoense, apresentam apenas esses pratos típicos como resultado dessa prática.

Desse modo, os queijos (manteiga e coalho), os licores, chouriço, a paçoca, os biscoitos e os doces caseiros são ingredientes significativos na composição do imaginário

desses sujeitos, que se tornaram símbolos da identidade culinária seridoense justamente no momento em que acontece uma grande mistura de sabores nesse território. Essas iguarias guardam em si a geografia dessa culinária, revelada por seu povo como “a melhor do mundo, cujo sabor é inigualável, único”. De acordo com o *Chef* Melquíades Dantas<sup>10</sup>, o segredo está “no povo do Seridó, pois culinária tem muito a ver com a energia de seu povo, e o povo seridoense tem uma energia muito boa, que dá um tempero especial à comida”. Além disso, Adeilce Gomes de Azevedo<sup>11</sup> acrescenta outro ingrediente, o saber-fazer seridoense, passado de geração em geração, que “tem uma arte que faz o produto culinário ser diferente, mais gostoso, mais elaborado”. Esses dois ingredientes são fundamentais para o “preparo” do diferencial de uma culinária que mescla arte, tradição e inovação em seu conteúdo. É se apropriando desses segredos que o Seridó tornou-se um verdadeiro geossímbolo culinário que agrada os mais diversos paladares.

Morais (2005) enfatiza que os “produtos da terra” são os que mais projetam a identidade seridoense, uma vez que apresentam um diferencial qualitativo alicerçado em *um saber-fazer* que “mescla arte, tradição e inovação”, cujo “conteúdo histórico não foi consumido pelo tempo e nem pelas adversidades” (MORAIS, 2005, p.315). Esses produtos estão carregados por uma dimensão simbólica que se materializa como patrimônio imaterial-cultural, que “marca a dimensão identitária contida na culinária regional” (MORAIS, 2005, p.330). Esta, por sua vez, contém a valorização positiva da marca Seridó, que corrobora as estratégias da sociedade na tentativa de resistir diante de uma diversidade cultural. Assim, diante de uma nova ordem territorial firma-se uma culinária local, reivindicando uma autenticidade voltada para os costumes e particularidades territoriais, com o objetivo de dar um sabor diferente à imagem do Seridó. Por causa disso

A culinária da região do Seridó potiguar já criou fama em todo o país. A tradicionalíssima carne-de-sol, os queijos de coalho e manteiga, os bolos, doces e biscoitos artesanais, o jerimum, as frutas e todos os pratos que se pode fazer com a imensa variedade de ingredientes característicos de lá formam o conjunto da gastronomia seridoense, capaz de deixar qualquer um de água na boca (ALBUQUERQUE, 2010).

Não só isso, pois seu resultado ultrapassa o sentido do gosto, e ganha valores sentimentais, temperando o cotidiano imagético dos sujeitos. Assim, não só a mesa e o

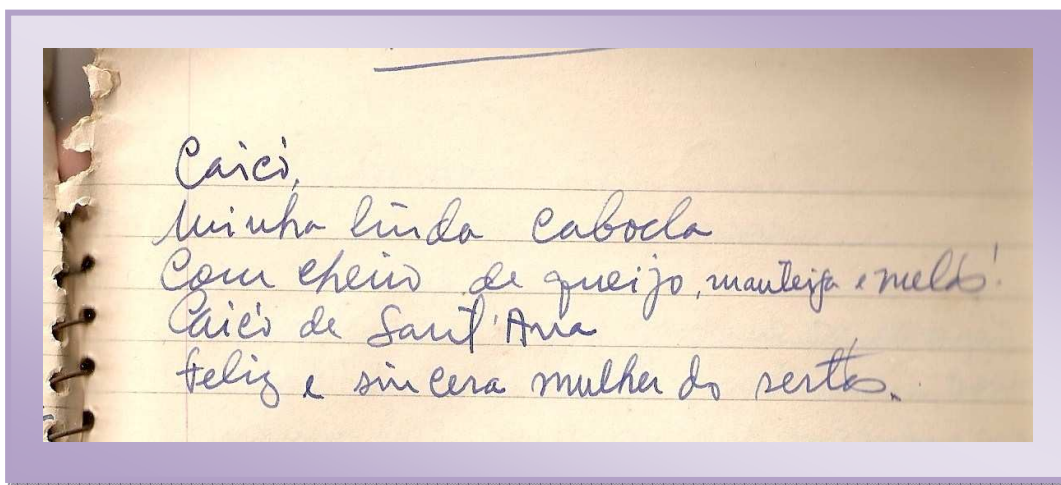
---

<sup>10</sup> O *Chef* de cozinha Melquíades Dantas de Araújo Filho, dono do Restaurante Maracangalha, é seridoense e reside em São Luís do Maranhão.

<sup>11</sup> Adeilce Gomes de Azevedo, professora aposentada pela UFMA, é seridoense e, também, reside em São Luís no Maranhão.

cardápio seridoenses são enriquecidos com o resultado da arte de cozinhar seridoense, mas também a vivência e o sentimento de pertencimento dos sujeitos com esse território. A composição da música<sup>12</sup> “Adeus, Caicó” de José Lucas, é uma mistura de sabor e ritmo que embala a forte identificação desse sujeito com Caicó. A estrofe seguinte (Ilustração 06) apresenta o sentimento de apreço a essa cidade seridoense, atribuindo-lhe como adjetivo o sabor inesquecível de queijo, manteiga e melão, guardado em sua “memória gustativa” (GIARD, 2005).

Ilustração 06: Fragmento da letra da música “Adeus Caicó”, de José Lucas de Barros.



Fonte: Caderno de receita da família Farias. Arquivo pessoal da autora.

Percebemos, claramente, que a imagem construída do Seridó, a partir de sua culinária, baseia-se na ideia de uma descendência comum, “de uma história assumida em conjunto, ou de um espaço com o qual o grupo assume elos quase místicos” (CLAVAL, 2007, p. 179). Esse comportamento fundamenta uma territorialidade ligada a uma identidade territorial, construída por valores inerentes à cultura alimentícia, o que provoca um “cuidado zeloso de não se deixar influenciar ou contaminar por elementos exteriores” (CLAVAL, 2007, p. 179).

Nesse sentido, a culinária seridoense ainda se apresenta como um pretexto para a preservação da memória e da identidade do grupo, impregnada de um conteúdo simbólico/subjetivo produzido pela sociedade, que se reconhece e se identifica enquanto pertencente a um território comum por causa do sabor de sua geografia delineada no tempo e no espaço. Entendemos que alguns pratos, em particular, resguardam em seu conteúdo um

<sup>12</sup> Essa estrofe é parte integrante da letra da música Adeus, Caicó, do Compositor Pedro Lucas de Barros. Esse material foi encontrado no caderno de receita da família Farias, de Serra Negra do Norte. O curioso é que, a caligrafia acima é do próprio autor, rascunhada no caderno de receita.

modo de ser, melhor dizendo, de comer dos seridoenses. Isso acontece porque a história destes confunde-se com a trajetória de vida desse povo em seu território.





3 A especialização da culinária no Seridó



### 3 A ESPACIALIZAÇÃO DA CULINÁRIA NO SERIDÓ

No presente capítulo buscamos verificar como acontece a espacialização da culinária durante processo histórico da estruturação territorial do Seridó. Entendemos por espacialização um processo inerente à dinâmica de um povo sobre o espaço vivido. Nesse sentido, procuramos olhar geograficamente a história da alimentação, tentando destacar a relação território-alimentação que se estabelece no cotidiano seridoense em épocas passadas para entender a construção da culinária local. Tratamos, com isso, apresentar as bases alimentares que nutriram o cotidiano do povo seridoense ao longo do seu percurso histórico, destacando também os elementos-base para a estruturação dessa culinária. Isso tudo coloca a questão de que a culinária seridoense, assim como qualquer culinária local, constitui-se através de tipificações, da escolha de determinados alimentos-base e de suas combinações, como marca de uma maneira de se alimentar culturalmente estabelecida. Condição fundamental para a estruturação de uma culinária identitária. Para tanto, a compreensão do conceito de culinária como ato biológico e cultural que transforma alimentos em comida, instiga-nos a entender o movimento que faz com que o território seridoense seja o lócus de uma culinária identitária, produzida pelo grupo a partir de sua alimentação. Desta feita, buscamos entender a culinária não só como uma necessidade biológica, mas também cultural, por não se tratar de uma relação individualmente íntima, uma vez que ela também é coletiva, realizada pelo grupo no seu cotidiano territorial.

#### 3.1 A ALIMENTAÇÃO E A CULINÁRIA: ENTRE O BIOLÓGICO E O CULTURAL

A alimentação serve para a sobrevivência humana, por fornecer condições necessárias ao funcionamento e crescimento do corpo. Desde o seu nascimento, o homem precisa de uma quantidade suficiente de nutrientes para a manutenção dos seus processos vitais, o que só pode ser conseguido através da ingestão de proteínas, de lipídios, de glicídios, de cálcio, de fosfato, de iodo, de vitaminas, de sais minerais, de gorduras, de fibras e de água. Esses elementos são retirados dos alimentos consumidos para atender as suas necessidades fisiológicas. Não só isso, como lembrou Cascudo (2004, p.66), pelo fato de o ato de alimentar transcender o “próprio imediatismo fisiológico da nutrição. Virtudes, vícios, a vida e a morte, contêm-se [sic] nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual”.

Para se alimentar, ou para tornar determinados alimentos mais agradáveis de serem ingeridos, o ser humano, diferente dos outros animais, transforma-os de crus para cozidos.

Essa transformação é entendida por Levi-Strauss (2004) como sendo a passagem do estado de natureza ao estado de cultura. “O cozimento realiza a transformação cultural do cru” (STRAUSS, 2004, p.172), produzindo certa descontinuidade social na maneira de se alimentar, em que cada povo apresenta seu estilo de preparar e consumir o alimento, melhor dizendo, um sistema culinário que possibilita a diferenciação entre eles. Para esse autor, é a partir da prática culinária que o homem se distancia da ordem do puramente natural e que a sua descoberta “afetou profundamente as relações até então existentes entre o céu e a terra” (STRAUSS, 2004, p.331).

Como podemos perceber, o ato culinário é específico do ser humano, uma vez que este é o único de todas as espécies que cozinha e combina ingredientes para se alimentar. Pinto (1999, p. 26) define-a como sendo uma das “atividades mais simbólicas de conexão entre o homem e o universo [...] trata-se de uma atividade universal na qual o homem transforma a natureza em cultura”.

A transformação dos alimentos em comestíveis perpassa pela utilização de algumas técnicas que ajudam a melhorar o sabor dos alimentos, “este, aliás, apresenta-se estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados na crença de cada cultura” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.32). Assim, “as práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples delas pode chamar cozinha” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 32). Nesse sentido, devemos ressaltar, de acordo com Flandrin e Montanari (1998), que culinária e cozinha possuem significados equivalentes, já que a primeira define o modo de preparo, o sabor dos alimentos e os pratos especiais, cujo resultado transforma-se na essência de uma cozinha local.

Assim, entendemos culinária como sendo uma prática humana que envolve a preparação e consumo de alimentos<sup>1</sup>(POULAIN, 2006) e que preparar refere-se ao modo de cozinhar, isto é, as práticas culinárias, em *stricto sensu*, desenvolvidas para que aconteça o consumo de determinado alimento, estando esse de acordo com as escolhas alimentares que os indivíduos fazem para satisfazer suas necessidades biológicas e culturais no decorrer de suas histórias de vida. Tais práticas se apresentam como regras essenciais para as demarcações territoriais, uma vez que, o que mais customiza os hábitos alimentares são os modos de preparar os alimentos, ou seja, os sistemas culinários, indicado por Almeida (2006) como base para a afirmação identitária de um grupo, pois os homens ao escolher, preparar e consumir seus alimentos “dão origem a diferentes sistemas de representação [sic] que uma

---

<sup>1</sup> Essa ideia pertence a Fischler (1990) sendo resgatada por Poulain (2006).

vez reconhecidos como característicos do e pelo grupo constituem-se elementos identitários” (ALMEIDA, 2006, p.31).

O Seridó não foge a essa regra, pois, no decorrer de sua história, seu povo, sentido a necessidade de se alimentar, foi delineando em seu território suas características culinárias, inerentes ao seu modo de vida. Sendo assim, sua maneira de preparar comida está condizente com o que há de disponível em seu território, elementos materiais e culturais, e o que vai sendo introduzido por outras influências exteriores. Isso faz com que esta sofra modificações de acordo com as transformações socioespaciais, pois a culinária de um povo, mesmo construídas sobre um cenário cultural identificante, está suscetível às mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, que pairam sobre o espaço geográfico.

### 3.2 A HISTÓRIA DA CULINÁRIA NO SERIDÓ

No contexto da territorialização, a dimensão da história do Seridó se espacializa e se realiza na prática cotidiana do grupo que, através das relações tecidas em seu espaço vivido, estabelece vínculos sociais entre si e os outros, se investindo físico e culturalmente ao território. É nessa direção que os seridoenses constroem laços identitários com os elementos do seu espaço, uma vez que durante apropriação espacial, símbolos, imagens e aspectos culturais são materializados, atribuindo ao espaço um sentido pertença, de território.

As relações cotidianas tecidas sobre esse espaço, que durante séculos permaneceu quase inóspito para a sobrevivência, desenharam nesse solo a história de um povo composta por um emaranhado de signos que vão dar suporte à cultura do lugar e à maneira de se alimentar. Nesse caso, sobreviver apresenta-se como uma condição que une esse povo ao espaço e ao destino de gerações futuras. Dessa maneira, tanto a dimensão histórica, quanto a territorial é testemunho das mudanças, das mortes e dos renascimentos que sobrepujaram sobre o Seridó.

Assim como a cultura seridoense, a culinária foi se constituindo a partir das relações cotidianas tecidas pelo grupo sobre o ambiente em que vive. Tudo ocorreu de forma gradativa e contínua, quase imperceptível, estando de acordo com os recursos disponíveis no ambiente, e, posteriormente, por estes e pelas influências exteriores.

Podemos dizer que a culinária desse lugar começa a ser moldada pelos seus primeiros habitantes, os índios Tapuias, mas é a partir da figura do colonizador que ela adquire o perfil parecido com o que conhecemos hoje. Devido as suas

Especificidades de colonização e seu contexto baseado nas atividades agropastoris, com a pouca presença africana, não foi possível um elevado patamar na influência gastronômica da região, em relação às demais etnias presentes (BARRETO, 2006, p.61).

Nesse sentido, índio, branco e negro, com menos intensidade, proporcionaram uma mistura de saberes e sabores para a preparação de uma identidade culinária. Mesmo procedentes de culturas diferenciadas, estes contribuíram fortemente com suas maneiras de fazer, com suas técnicas e com suas tradições, herdadas de seus antepassados, na formação do território seridoense, conseqüentemente, da sua culinária.

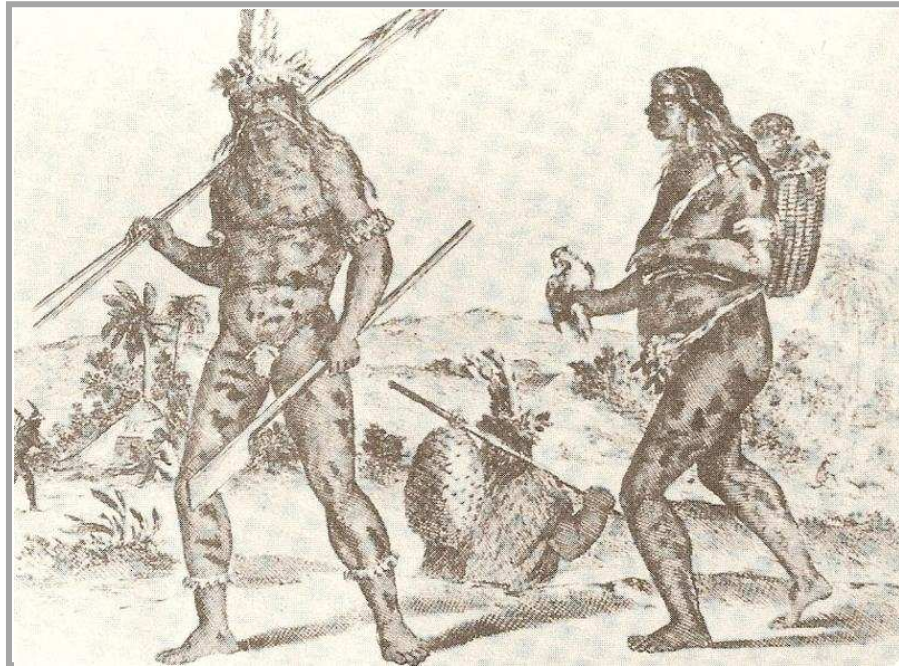
### **3.2.1 A cultura indígena: origem da culinária seridoense**

Existem poucas fontes de informação sobre a culinária indígena no Seridó. Supomos que isso se dá por causa de sua exterminação pelo colonizador. Esse fato fez com que fosse breve o contato dos índios com esse povo, impedindo que a cultura indígena fosse estudada mais profundamente. Mesmo assim, verificamos que até o século XVII a alimentação do povo que vivia sobre as terras do Seridó ainda era bastante simples, estando de acordo com o que a natureza podia oferecer. Aqui a relação homem e natureza era extremamente direta, pelo fato de o primeiro não possuir grandes instrumentos técnicos para utilizar em suas atividades diárias; e, se os tinha, ainda eram uma extensão do seu corpo. Como exemplo, podemos citar os machados, as flechas, os arcos e os cestos (Ilustração 07).

Nesse período, as formas disponíveis de alimentação pautavam-se unicamente nos elementos disponíveis na natureza; isso faz com os Tapuias sejam exímios andarilhos, devido à necessidade de se deslocarem de um lugar para o outro em busca de alimentos. Eles se instalavam em determinados locais, perto das ribeiras de rios, e, quando a oferta de frutas ou caça tornava-se escassa para o sustento do grupo, eles partiam para outro local.

Medeiros Filho (1984) relata que a alimentação dos Tapuias era simples, baseada em frutos agrestes, caça fresca e peixe, em períodos de inverno. Esse autor seridoense ainda acrescenta que eles se “alimentavam com mel das abelhas e maribondos, que chamavam de *orixu* (uruçu), e com todas as imundices da terra, incluindo como tais cobras e lagartos” (MEDEIROS FILHO, 1984, p.59, grifos do autor). Sendo mais apreciada a cobra de viado, denominada por eles de *manuah*. De vez em quando, comiam porco do mato e veado. Também fazia parte do cardápio indígena veados, pacas, nambus, asa-branca, preá, mocó, tatus.

Ilustração 07: Objetos utilizados pelos índios Tapuais.



Fonte: (Medeiros Filho, 1984, p.88).

Esse autor ainda comenta que, quando uma mulher paria e a criança nascia morta, esta era dividida em pedaços para ser comida por todas as mulheres da tribo. Esse ritual servia para espantar os maus espíritos, conseqüentemente, outras crianças não morreriam.

Os Tapuias preparavam as carnes para serem ingeridas através do uso de uma fogueira feita sobre um buraco “raso” escavado na terra, o que permitia aquecer o local. Em seguida, colocavam-se sobre o fogo folhas de árvores e sobre estas as carnes que eram revestidas por folhas, que, por sua vez eram cobertas por terra. Depois de todo esse processo, os índios ainda acendiam uma grande fogueira sobre tudo isso. A carne da caça era assada de baixo para cima, ficando nesse local o tempo suficiente para ser devorada (MEDEIROS FILHO, 1984).

Podemos acrescentar que os índios seridoenses consumiam bebidas feitas de mel silvestre e frutas, além do vinho de milho (*nhupî*), conhecido como aloá. Ainda faziam parte do seu cardápio: ovos de aves, milho assado (*madzó*), raízes (*mu*) e pães, que eram feitos da raiz de mandioca esmagada com um pau em uma panela de barro, e espremida com a mão para retirar o suco. Depois de pisada, a raiz transformava-se em uma massa, que dela eram feitas bolas, que eram mergulhadas em suco. No fundo do líquido ficava assentado um pó, do qual faziam bolos, que eram assados no borralho e utilizavam como pão (MEDEIROS FILHO, 1984).

Para preparar seus alimentos, os Tapuias utilizavam alguns instrumentos que serviam

como utensílios domésticos: pilões de madeira, cesto (*setu*), cuias de cabaça (*crobecá*) e urupembas (*Kyhiki*). Posteriormente, esses objetos foram assimilados pelos portugueses. Com relação às refeições dos tapuias, estas eram acompanhadas de cantos e danças, cujos rituais eram realizados para festejar o sucesso das próximas caçadas, não havendo o consumo de bebidas.

Acreditamos que essa forma de se alimentar tenha permanecido, com essas características, sobre o território seridoense até o século XVII, período em que acontece a conquista do sertão pelos colonizadores portugueses, que trazem em sua bagagem novos elementos culturais, promovendo no território seridoense uma (re)configuração socioespacial.

### **3.2.2 A reorganização do território e da culinária seridoense a partir do colonizador**

A ocupação do território seridoense pelos portugueses, nas últimas décadas do século XVII, promove mudanças na silhueta deste território, pois estes trazem consigo novas técnicas, novos costumes e novas formas de se apropriar física e culturalmente daquele espaço. A partir de então, começa a fazer parte do cenário seridoense uma maneira diversa, em que alimentação, vestimentas, habitação, crenças, costumes, forma de deslocamento e comportamentos são distintamente diferentes do povo que aqui vivia.

Alegamos ainda que o traçado de suas fronteiras apontaram para a necessidade de se considerar um elemento bastante significativo na relação entre a população e seu espaço de atuação: a pecuária. Foi a partir desse elemento, introduzido pelos portugueses, que houve a reconfiguração socioespacial do território seridoense. Nesse caso, ela apresenta-se como o principal ingrediente da delimitação territorial e alimentícia do Seridó, uma vez que o processo de formação desse território, em primeira instância, deu-se a partir da introdução do gado no sertão norte-rio-grandense. “Logo a caatinga do Seridó foi sendo marcada pelo rastro do boi” (LAMARTINE, 1980, p. 160).

A história econômica e social do Seridó potiguar foi construída com bases alicerçadas na pecuária e na agricultura. De acordo com Gomes (1997), seria a pecuária<sup>2</sup>, o elemento de expansão, responsável pela ocupação das terras sertanejas através do processo de interiorização do rebanho bovino que, até o final do século XIX, era considerada a atividade

---

<sup>2</sup> Gomes (1997) faz referência à trilogia econômica formada pela cana-de-açúcar, pecuária, algodão como sendo responsável pelo processo de construção do território norte-rio-grandense. Para ela a cana-de-açúcar constitui-se o ponto de partida para a delimitação do território do Rio Grande do Norte; a pecuária o elemento de expansão; e o algodão de redefinição.



mais importante. Tendo como aliada a agricultura que se reproduziu por meio das culturas de subsistência, indispensáveis à sobrevivência dos sertanejos. Isso lhe conferiu um caráter secundário ao cenário econômico regional, mas em termos alimentício apresentou-se como um importante elemento de composição culinária, estando presente no cardápio de todos os seridoenses, desde os mais aquinhoados até os mais simples.

A transferência do gado bovino ocorreu, por volta de meados do século XVIII, pelo fato de que as terras da Zona da Mata, ou seja, do litoral da Capitania do Rio Grande, estarem ocupadas preferencialmente com a lavoura da cana-de-açúcar, fonte de riqueza desse período. Por ser uma atividade que demandava uma extensão muito grande de terras, tornou-se inviável sua realização junto com a pecuária, isso porque

Suas características devastadoras, bem como os altos custos na construção de áreas cercadas e as próprias condições naturais, não havia possibilidade das atividades da pecuária e do cultivo da cana-de-açúcar, ocuparem espaços comuns (GOMES, 1997).

Fazendo menção a esse mesmo processo de propagação do criatório para os sertões, Macêdo (2005, p. 31) complementa o pensamento de Gomes (1997) acrescentando que

A convivência da produção açucareira com a pecuária tornou-se antecômica, a ponto de ser objeto de preocupação da Carta Régia de 1701, que proibia o criatório a menos de 10 léguas do litoral. Configurou-se desta forma, a necessidade de separação entre a monocultura da cana e a pecuária.

Isso fez com que a criação de gado *vacum* fosse empurrada para o interior do Rio Grande. Em função dessa interiorização, acontece a instalação de fazendas, propiciando o povoamento do território seridoense. Nos dizeres de Medeiros (1961, p. 16) “foi o gado que levou o homem civilizado para o Seridó”.

Uma vez recortadas e distribuídas tais fazendas, inicia-se um processo de mapeamento do território, construído a partir da trilogia espaço, homem e pecuária. Agora o enredo é outro, possui novos personagens que requerem no seu cotidiano outro cenário. Assim, um espaço tido natural vai sendo modificado e ganhando novos objetos, novas formas estruturais, os currais e as casas. A maneira de adquirir alimentos também vai se aperfeiçoando com relação aquela praticada pelos índios. Agora o homem passa a ser sedentário e, para se alimentar, começa a preparar o solo para o cultivo agrícola, não dependendo somente do que a natureza podia fornecer. Além do mais, ele começa a armazenar alimentos para serem consumidos em



períodos de poucos recursos, as estiagens.

A pecuária emerge para o Seridó como “uma fonte de riqueza natural, que não somente assegure as condições de vida do povo, como também ofereça possibilidades de exploração comercial” (MEDEIROS, 1961, p. 17).

O gado foi, desse modo, ao começar o povoamento da terra seridoense, o elemento fundamental, a fonte de riqueza natural asseguradora das condições de vida, a oferecer perspectivas de exploração comercial, o princípio de todo o processo da história do Seridó (MEDEIROS, 1980, p. 24).

Além do mais, adquire um importante valor econômico para o Seridó, devido a sua comercialização com outras regiões do país, uma vez que sustentou três capitanias vizinhas (Paraíba, Itamaracá e Pernambuco) com o fornecimento de suas rezes. Em uma carta ao governador de Pernambuco, Caetano de Melo Castro, o governador da Bahia, D. João de Lencastre, relata a importância da conservação da Capitania do Rio Grande, pelo fato de esta ser a maior fornecedora de carne para as outras capitanias e para a infantaria, pois “os soldados holandeses morreriam à fome se não fora o Rio Grande com o fornecimento de suas rezes” (MEDEIROS, 1961, p.19), no caso a Ribeira do Seridó<sup>3</sup>.

A criação de gado, desta forma, apresentou-se como uma importante atividade econômica do sertão seridoense, porque abastecia a zona açucareira nordestina e proporcionava o fluxo entre as capitanias através da comercialização das rezes, o que resultou os chamados “caminhos do gado”, no interior do Estado, ligando as zonas criadoras aos distantes mercados de Pernambuco e Bahia (MONTEIRO, 2007).

Além de sua relevância econômica, possui uma importância sociocultural, pelo fato que, a partir dela, se estrutura uma sociedade baseada na pecuária, uma vez que os currais de gado seriam, de acordo com Moraes (2005, p. 61), “embriões da estrutura de fazendas<sup>4</sup> que viriam a se tornar marcantes no cenário da organização sócio-espacial seridoense”, de forma que o surgimento de várias cidades do Seridó está vinculado diretamente a essa atividade.

O gado *vacum* torna-se indispensável para a produção do espaço, já que funcionou como força motriz na construção das fazendas e para o desenvolvimento de suas atividades cotidianas. Além de passar a ser um produto base da alimentação dos seridoenses, pelo fato de ter se tornado disponível no território seridoense. Desta maneira, esse elemento passa a ser utilizado na preparação dos alimentos ingeridos a partir de então, no cotidiano sertanejo, uma

<sup>3</sup> Primeira denominação geográfica da futura circunscrição seridoense (MACÊDO, 2007)

<sup>4</sup> Em 1775 existiam na ribeira do Seridó, em Caicó, 70 fazendas (ANDRADE, 1981, p. 25). Em 1859 esse número aumentou para 328, e em 1862, 622 fazendas (MATTOS, 1985, p. 186).

vez que, os primeiros habitantes, os índios Tapuias, possuíam uma dieta alimentar baseada, como já foi exposto anteriormente, em produtos conseguidos da própria natureza: aves, carnes de animais abatidos (onças, veados, gato do mato, entre outros), farinha de mandioca, o milho, o jerimum e batata doce. Estes últimos conseguidos pelos índios por meio da prática de “uma agricultura rudimentar, onde o solo era preparado através da coivara” (MATTOS, 1985, p. 27).

A partir da atividade pecuarista os produtos e as maneiras de cozinhar no Seridó se diversificaram devido à miscigenação entre índios, portugueses e negros. Estes últimos são escravos que foram trazidos posteriormente pelos donos das terras para trabalhar na produção agrícola, no trato de animais, para cuidar do gado, para tomar conta da cozinha e para desenvolver outros afazeres na fazenda.

### 3.2.3 O território regido por outra dinâmica

A chegada dos novos habitantes da Ribeira do Seridó produz outra dinâmica no lugar, por causa dos fluxos ocasionados através do comércio realizado no vale do Apodi, em Porta Alegre, em Açu, em Mossoró e em Natal. Além do fluxo interno, aconteceram os deslocamentos externos que se estendiam para as regiões coloniais, as capitanias de Pernambuco, Paraíba e Ceará. Macêdo (2007, p. 132) comprova que

O comércio entre estas regiões foi intenso. Havia um circuito comercial que se montava entre as capitanias de Pernambuco, Paraíba, Rio Grande e Ceará. Fora do tecido interiorano, a praça do Recife foi, sem dúvidas, um importante entreposto comercial e de financiamento para as atividades pastoris.

Os deslocamentos eram lentos e muito rudimentares, pois as pessoas viajavam a cavalo. Seu principal objetivo era o envio do gado pelos criadores para serem vendidos nas feiras. “Ao efetuar a venda, convertia o lucro em produtos para o sustento de sua família e outros bens que poderia comercializar nos logradouros onde passava e na sua própria ribeira” (MACÊDO, 2007, p, 133).

Essas viagens permitiram a introdução de alguns produtos na Ribeira do Seridó, como por exemplo: tecidos variados – bretanhas, *suécia*, *ocambi*, cambraias, panos de chamalote, estopas, panos finos e inferiores, baeta, chitas brancas e azuis, riscadinhos, cassas, morins, caratis, cangas, fitas para saia, bambus e peças de algodão inferior; acessórios como lenço e chapéus finos, braga e baeta; alguns gêneros alimentícios, gado, sal, azeite doce, vinagre,

rapadura, vinho, aguardente, presunto, bacalhau, paios, manteiga; além de drogas, espingardas, objetos de estanho, metais, papel, velas, breu e alcatrão (MACÊDO, 2007).

Essas mercadorias eram trazidas para a Ribeira do Seridó a passos de éguas impetradas por comboios. Esse meio de transporte apesar de lento consegue dar certa velocidade ao cotidiano dos seridoenses. Veja que isso se apresenta completamente diferente da situação pela qual viviam os índios, cujo ritmo de vida era regido pela força da sua própria estrutura de seu corpo.

A introdução desses produtos reveste o cotidiano seridoense por novas maneiras, novos costumes, novas crenças, novas atitudes. Agora, o homem tem como se proteger das adversidades da natureza, usando roupas e chapéus; agilizar a busca por animais, pois a espingarda auxiliará na caçada; alimentar-se de outros produtos sem ser somente aqueles conseguidos no Seridó.

A esse quadro descrito podemos acrescentar a introdução de outros elementos que ajudaram no delineamento territorial do Seridó. Além do gado cavalariço – poldras, éguas e cavalos, também outros animais de pequeno porte “formavam um estratégico plantel em uma economia que praticamente se valoriza em períodos de duradouras secas” (MACÊDO, 2007, p.128), dentre eles as miunças: o gado cabrum e ovelhum - os únicos animais capazes de resistir às secas; além de algumas aves: galinha da angola, isto é, guiné, peru e galinhas, que são introduzidas por causa do seu valor comestível e terapêutico. O consumo destas últimas fazia parte do costume português, sendo apreciada como iguaria em dias de festas de casamentos, batizados e recepção de visitantes, e como alimento para doentes e para parturientes. Nesse caso, aos primeiros era servido um caldo e para as segundas a canja da galinha.

A tradição histórica relata a raridade da criação de galinhas, nas casas dos criados, dos moradores dos serviços mais humildes [...] existe algumas piadas se referindo ao pobre sem dinheiro quando come galinha [...] pobre comendo galinha, furtou ou achou, pobre comendo galinha é sinal que não tem dinheiro para comprar carne (GOMES, 2004, p.56).

Os ovos das galinhas tornaram-se bastante utilizados na alimentação do seridoense, inclusive na indígena, uma vez que estes já tinham o hábito de se alimentar com ovos de outras aves predominantes das ribeiras seridoense. Esse produto passa a fazer parte da culinária dos índios, sendo introduzido no preparo de mingaus, papas e canjicas, também são consumidos estrelados (fritos), cozidos, quentes, moles e crus. Depois, este vem a ser ingrediente fundamental para a feitura de bolos, gemadas e doces.

Além desses animais miúdos, os portugueses também acrescentaram no cotidiano seridoense objetos que mudaram a maneira de fazer culinária no Seridó. Vejam que os índios utilizavam poucos objetos culinários que não somavam dez. Já os portugueses dispunham de um número bem superior, se relacionar com nossos primeiro habitantes.

Os portugueses possuíam casas, cuja estrutura continha um espaço do culinário, isto é, uma cozinha (POULAIN, 2006), adornada por alguns objetos que facilitariam o preparo da alimentação. Diferente dos índios, que cozinhavam ao relento por meio de fogueiras, eles preparavam suas comidas em trempes de pedra ou ferro, “disposição que, por ficar quase rente ao solo, torna mais fácil o serviço culinário” subordinado à utilização de panelas de barro, que se colocadas num plano superior dificultaria tais operações” (HÉLIO GALVÃO apud MEDEIROS FILHO, 1983, p. 55).

Além das panelas de barro e das trempes, fez parte dos objetos culinários seridoenses, tachos de cobre para a fabricação do queijo de manteiga, ou do sertão, tábuas de fazer queijo, “denominada de tábua cincho, uma prancha de madeira onde se assetam os cinchos (formas de madeira, desmontáveis, utilizada na fabricação de queijos” (HÉLIO GALVÃO apud MEDEIROS FILHO, 1983, p. 55); bacia de cobre para o fabrico de doces, panelas de ferro e vidrada, mas as mais utilizadas eram as de barros; almofarizes, ou seja, pilões de madeira e pedras de pó, que eram utilizados para esmagar alimentos, a carne por exemplo; grelhas e espetos de ferro, potes de barro que ficavam sobre cantareiras de madeira, neles eram armazenados água e alimentos; gamelas de imburana, para lavar os pratos; bacias de forno; ferro de engomar queijo, latas, carretilhas para a fabricação de biscoitos, garrafas de guardar vinhos.

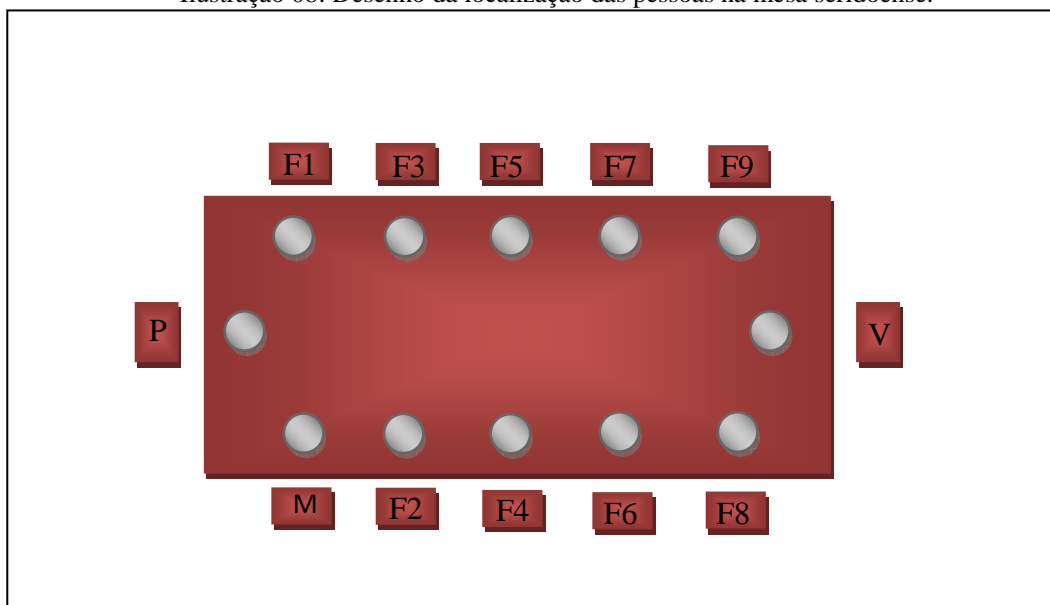
Foram introduzidos na cozinha sertaneja, também, outros objetos utilizados nos serviços da mesa. Dentre eles, podemos destacar os copos de prata, de metal, de flandres, de estanho e de vidro, cálices, copeira, pratos pequenos e grandes, ordinários e finos, de estanho, de flandres, de pó-de-pedra, de louça do Porto; travessas, pirex, aparelhos de chá de pó-de-pedra, terrinas, bandejas, copos de tirar água do pote, faqueiros de prata, colheres de latão para o uso diário, colher de chá e de retirar açúcar, conchas, escumadeiras, paliteiros, garrafas, mesas de madeira e tamboretas. Todos esses objetos citados vão modificar completamente a maneira de se comportar diante do alimento e dos outros sujeitos.

### 3.2.3.1 Novos rituais e novas regras de comensalidade

As mudanças socioespaciais ocorridas no território seridoense impõem para seu povo

outros rituais alimentares, de forma que, não basta só comer, é preciso saber comer. Alguns seridoenses adotam em seu cotidiano o uso da mesa e, com esta, padrões de comportamento que irão direcionar o consumo dos alimentos. Assim, a mesa, no caso dos menos aquinhoados, a esteira, torna-se o centro das relações, simbolizando organização familiar, respeito, sociabilidade, repartição, divindade e poder, expressado pelo lugar que cada um ocupa na mesa. Esta era organizada da forma que, em uma das cabeceiras da mesa sentava-se o dono da casa (P), ao seu lado direito, a esposa (M) e ao lado esquerdo o filho primogênito (F1). Ao lado da esposa sentava-se o segundo filho (F2); ao lado do primogênito o terceiro (F3) filho e assim por diante. Na outra cabeceira a visita (V).

Ilustração 08: Desenho da localização das pessoas na mesa seridoense.



Fonte: Elaborado pela autora, conforme relatos de Lurdes Maria.

A mesa impõe, assim, novos rituais e regras de comensalidade, em que cada sujeito sabe, seguindo os critérios estabelecidos pela nova sociedade colonizadora, o seu lugar e a hora de ocupá-la. De forma que, todos só sentavam à mesa quando o dono da casa já estivesse sentado (MACÊDO, 2007). Essa seria uma forma de demonstrar o respeito diante da figura que representava o poder máximo daquele ambiente, o chefe da casa.

Fazia também parte das maneiras à mesa, tirar o chapéu, vestir a camisa e rezar em agradecimento às refeições. Esses hábitos eram bem comuns entre os seridoenses. Apresentaremos logo abaixo a Oração de agradecimento ao alimento, uma das orações que

acreditamos pertencer a esse período, uma vez que o senhor Virgíneo Manuel de Souza<sup>5</sup>, de 95 anos de idade, nos informou ter aprendido com sua avó, que era neta de uma índia “pega a casco e a dente de cavalo” por português colonizador para se casar.

Bendito louvado seja;  
o santíssimo sacramento;  
do céu me dê a glória;  
da terra o alimento;  
Em nome do pai, do filho.

Além do comportamento à mesa, os seridoenses também herdaram dos portugueses algumas crendices em torno da alimentação que influenciaram tanto em sua preparação, quanto em seu consumo. Com relação à preparação culinária, perpetuou-se no imaginário coletivo que, mulher menstruada não pode fazer determinadas comidas, principalmente aquelas cujo processo de cozimento há uma multiplicação de conteúdo ou que necessitam ser mexidas, por exemplo: chouriço, canjica, arroz doce, bolos, ovos batidos e doces. Essa restrição baseia-se na ideia de que a mulher, “naqueles dias” pode comprometer o andamento da comida, fazendo-a “desandar ou desonera” (DANTAS, 2008).

Outra crendice que ainda persiste até os dias atuais refere-se à maneira de mexer alimentos, acredita-se que só uma pessoa deve preparar uma comida, pois “panela que muitos mexem ou queima ou desanda” (dito popular). E ainda, só se deve mexer para um dos lados. Se iniciar a feitura, seja de bolo, de doce, ou de canjica mexendo para a direita, terá que continuar nessa mesma direção até o final do processo, caso contrário, a cozinheira não obterá sucesso no resultado final.

Existe ainda a crendice da boa mão e da má mão. Ter “boa mão” explica a rapidez a excelência do trabalho. Os ovos batidos aumentam de volume, o assado não queima, o tempero é sempre apurado. Ao contrário, diz-me de quem não tem “boa mão”, serviço incompleto, inferior, sem rendimento [...] Ter boa mão de sal é saber temperar convenientemente (CASCUDO, 2004, p.873)

Acredita-se ainda que, quando se coloca o bolo no forno não pode abri-lo antes que sua massa esteja assada, pois o mesmo irá murchar. Acreditamos que, além dessas, existem outras crendices que perpetuaram e perpetuam no imaginário coletivo amalgamando o sistema culinário seridoense através das repetições, valores e regras. Todo esse simbolismo que se

---

<sup>5</sup> Esse senhor reside em Caicó no bairro João XXIII.

criou em torno da alimentação seridoense ajuda a ordenar um modelo culinário cujo código de estruturação foi produzido durante a construção da trajetória de vida dos seridoenses.

### 3.3 CRÉOLISATION DA CULINÁRIA SERIDOENSE

Macêdo (2007), historiador seridoense, ao estudar inventários do Seridó do século XVIII afirma que os objetos ligados às refeições, pertencentes às famílias seridoenses mostram a ascendência do processo civilizatório desse povo, “decerto que se adaptando ao meio alimentar com receitas que cruzam saberes afro-indígenas com cozinha portuguesa” (MACÊDO, 2007, p. 185). Isso é bem verdade porque os portugueses adotaram as técnicas culinárias dos índios de moquear e macerar a carne no pilão (Ilustração 09) com farinha para fazer o alimento que seria consumido durante suas longas viagens a cavalo. No entanto, a paçoca<sup>6</sup> era depositada em bisacos de couro e quando a fome batia colocava-se uma porção na boca sem que a caminhada fosse interrompida. E com os negros, os colonizadores aprenderam a arte de fazer alimentos temperados e cozidos, como por exemplo: a caça, o mungunzá e o pirão.

Ilustração 09: Imagem da feitura da paçoca



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2010.

---

<sup>6</sup> Paçoca deriva do termo “poçoka (po-çoka) que quer dizer pilado a mão ou esmigalhado a mão” (CASCUDO, 2004, p. 551)

Nesse caso, índio, negro e português dividiram o mesmo espaço, tentando um se adaptar aos costumes dos outros, mesmo que não fosse de forma pacífica. De forma que, os portugueses aprendem com indígenas a sobreviver com o pouco de recurso existente nesse meio de condições quase inóspitas. Acontecendo, dessa forma, o que Poulain (2006) chamou de *créolité réunionnaise*, ou seja, a integração de diferentes culturas em um espaço culinário comum, conservando, ao mesmo tempo, alguns traços específicos da cultura original, produtos, técnicas e maneiras à mesa.

O “sabor da culinária seridoense” foi, nesse caso, o resultado desse processo de mestiçagem que integra os temperos de cada uma dessas etnias e incorpora no território uma maneira de preparar comum. A partir de então, não existe uma culinária indígena, negra e nem portuguesa, mas sim seridoense. Esboçada em um espaço que teve como principal atividade econômica a pecuária.

### **3.3.1 Os pratos da culinária local: que gosto têm?**

A culinária dos seridoenses esteve por muito tempo baseada, praticamente, nos produtos advindos de uma tradição agropecuarista. Conforme Montanari, “os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob este ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar” (2009, p. 135). Desta feita, a cultura da criação de animais do tipo *vacum* instigou o hábito do consumo da carne e dos derivados lácteos como a manteiga, a nata, o queijo de manteiga e coalho. Atrelados a esses produtos de origem animal, acima citados, consume-se também os de origem vegetal, tais como coco, feijão, mandioca, batata, manga, milho, arroz, jerimum, entre outros (Ilustração 10).

A culinária seridoense, assim como qualquer culinária local, se constitui através de tipificações, da escolha de determinados alimentos-base e de suas combinações, como marca de uma maneira de se alimentar do grupo. A combinação dos produtos a partir de um saber-fazer cotidiano configurou uma cultura alimentícia típica do Seridó, ou seja, sua culinária. Esta “refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando em comida” (MACIEL, 2004, p. 26), o que implica um determinado estilo de vida, por pertencer a uma dada cozinha.



Ilustração 10: Produtos do cardápio seridoense de outrora.



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2008, 2009 e 2010.

Faria, J. (1965) comenta que a “alimentação sertaneja nos tempos normais e nos dias comuns era muito simples, porém abundante e substancial” (FARIA, J., 1965, p. 33), estando de acordo com estilo de vida, baseado nas atividades agropastoris. De acordo com esse autor, o homem seridoense normalmente fazia quatro refeições diárias. A primeira, o café da manhã, acontecia ao amanhecer do dia. Por volta das 5 horas tomava-se café com leite ou puro, ovos frito, queijo de coalho ou de manteiga, tapioca, beiju, batata doce ou cuscuz regado com leite de gado ou coco, bolo, sequilhos, tarecos. Costumava-se, também pela manhã, tomar leite cru no curral. Por volta das 8 horas fazia-se a segunda refeição, o almoço. Nele, eram servidos os seguintes pratos: carne-de-sol assada com farinha de mandioca, manteiga de garrafa e cebola, arroz, mungunzá, carne assada e ovos fritos, cuscuz, batata-doce ou jerimum e para finalizar: o cafezinho. A terceira, o jantar, acontecia entre as 14 horas e as 15 horas, tendo como cardápio feijão com rapadura, farinha ou arroz de leite, carne de sol e ovos fritos. Além da sobremesa que, dependendo da safra, podia ser umbuzada, melão, melancia, pinha e doce com queijo (em dias festivos) e para finalizar: o cafezinho. A última refeição, a ceia, era servida as 19 horas. O seu *menu* era composto por coalhada adoçada com rapadura raspada, farinha de milho torrada ou de mandioca, cuscuz, batata doce e uma xícara de café.

Em alguns dias especiais algumas comidas eram consumidas. Então, no dia seguinte ao abate de uma rês era regra almoçar uma mão de vaca ou buchada, regada com um cálice de aguardente. Nos domingos e em dia de festa servia-se variadas iguarias como leitão, peru

assado, galinha, arroz de galinha ou de festa e doces de várias qualidades, acompanhados com queijo de coalho ou de manteiga. Bebia-se aluá de milho fermentado e vinho de caju caseiro. Durante os dias de viagens era comum levar a paçoca, feita de carne-de-sol pilada com farinha e rapadura.





O consumo e o preparo de outras comidas estavam vinculados ao calendário, de forma que no Domingo de Entrudo<sup>7</sup> costumava-se saborear filhós com mel; na semana santa era sagrado o consumo de peixes frito ou cozido nos dias maiores (quarta, quinta e sexta-feira), arroz doce e umbuzada na quinta-feira santa; no período junino comia-se muita canjica, pamonha, bolo de milho, bolo preto, pé-de-moleque, milho assado e cozido; no natal era comum o consumo de doce seco. Essa calendarização da comida faz com que os aspectos culturais estimulem o consumo de alimentos, especialmente por causa do seu valor simbólico.

Podem-se acrescentar, ainda, como produtos da culinária seridoense: o feijão macaçar com torresmo, xerém, paneladas, escaldado de queijo, bolo de ovos, de grude e de batata, de macaxeira; algumas sobremesas: chouriço e alfenim, queijo de manteiga quente com doce. Percebe-se que a alimentação cotidiana dos seridoenses era simples e estava pautada nos produtos tidos como da “terra”, ou seja, conseguidos na própria região. Isso pode ser verificado no quadro abaixo (Ilustração11).

---

<sup>7</sup> Entrudo refere-se a um folguedo de origem judaica que foi assimilado pela Europa, tornando-o parte de sua tradição e ritos. No Brasil, tornou-se uma celebração carnavalesca em que os sujeitos lançavam “uns aos outros” água, farinha, tinta, essências perfumadas, etc. No Seridó tornou-se comum comemorar o Domingo de Entrudo com a feitura de filhoses. Nesse dia pessoas se reúnem para fazer essa iguaria para comê-la e distribuir entre os familiares e vizinhos.

Ilustração 11: Alguns pratos e ingredientes da culinária seridoense.

<b>PRATOS</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>FOTO</b>
<b>Feijão com torresmo</b>	Feijão macaçar Torresmo de toucinho de porco Manteiga Farinha Sal	
<b>Canjica</b>	Milho Leite Nata Manteiga Açúcar	
<b>Queijo de manteiga</b>	Leite Manteiga Sal	
<b>Bolo de grude</b>	Leite Goma Açúcar Manteiga	

Fonte: Pesquisa da autora 2009, 2010 e 2011.  
Fotos de Jucicléa Medeiros de Azevedo.

Observamos que a composição de cada um desses produtos revela que a culinária do Seridó, de épocas passadas, estava de acordo com a simplicidade do modo de vida que pairava sobre o Seridó, em que a sua população residia em fazendas, ou seja, na zona rural. O espectro do consumo era limitado, os ingredientes usados na culinária eram naturais e pouco numerosos, de forma que a sociedade tinha suas necessidades alimentares satisfeitas com produtos retirados do seu próprio meio. Mas, foram eles que originaram a culinária local, melhor dizendo, uma culinária típica. Esta, por sua vez, passa a exprimir para gerações futuras um comer geográfico inerente a um tempo e a um espaço em que o comensal vivia em plena conexão com a natureza.

Esses pratos são resultados do modo de fazer condizente com a realidade cotidiana seridoense, ou seja, com os hábitos, com objetos e com as técnicas disponíveis para o preparo da comida. Nesse caso, o processo culinário dependia de utensílios domésticos simples do tipo “primário” - colher de pau, panela de barro, o batedor de ovos, bacia de ágata, moinho, pilão, entre outro - cujas funções também eram simples e dependiam da “energia manual” da

operadora, ou seja, da força muscular feminina, que associada à habilidade dos gestos definia “a arte de fazer” seridoense de épocas passadas.

Neste caso, o trabalho culinário, ou seja, o preparo da comida era reservado às mulheres. Eram elas que administravam o funcionamento da casa, enquanto os homens ficavam na incumbência de trazer os mantimentos para o seu interior e de outros afazeres diários nas fazendas. Dessa forma, reservou-se para a mulher seridoense uma sucessão de gestos em que esta precisa “aprender fazer, saber fazer e dizer como fazer” (GIARD, 2005) culinária para ser bem entendida e bem vista socialmente.

Todo esse ciclo do saber-fazer culinário era mantido dentro da sociedade a partir dos laços familiaridade e de amizade, uma vez que as regras em volta da arte culinária eram repassadas de geração a geração, cuja aprendizagem fazia-se pessoalmente com uma parenta – avó, mãe, tia, irmã, prima – uma vizinha ou amiga. Era comum no Seridó, as moças, com idade de se casarem, saírem de suas casas para aprender a arte de cozinhar nas fazendas vizinhas. Os ensinamentos eram repassados pelas senhoras matriarcais, que resguardavam o dom do saber-fazer culinário adquirido em sua história familiar. E dessa forma, veiculavam-se os traços do modo de fazer comida no Seridó e conserva-se a arte de fazer doces, bolos, biscoitos, queijos, licores e outras iguarias da culinária local, ficando esta arraigada na tradição oral e familiar, conseqüentemente, no território.

A culinária seridoense permanece com essas características até o início do século XX, quando são introduzidos na cultura local outra maneira de fazer e outros pratos, provenientes de uma nova forma de aprender arte de cozinhar. Nesse contexto, outra figura passa a redigir as regras culinárias. Essa não apresenta nenhum grau de parentesco, amizade ou vizinhança com as aprendizas, sua relação, inicialmente, é apenas profissional. A professora de culinária, surge no cenário seridoense para ensinar novas técnicas de preparo e novos pratos. Os ensinamentos das avós, das mães, das tias, sogras e das amigas não ficaram para trás, mas dividiram o cotidiano com outros conduzidos por uma pessoa de uma cultura exterior.

Na década de 1940 vem para Caicó a senhora Ridete Cirne, tudo nos leva a crer que ela seja a primeira profissional a oferecer um curso de culinária no Seridó. Essa senhora provinha de Campina Grande/PB, mas vivia andando de cidade em cidade ministrando esses cursos. Apesar de ter vindo apenas duas vezes a Caicó, Ridete ainda formou três turmas. “Terminava uma turma e começava outra” (Eldy Araújo). O curso acontecia no local onde é hoje o prédio da Família Vale, na Avenida Seridó, e foi oferecido para a elite caicoense. Pessoas como Júlia Medeiros, Mãe Quininha e Dona Inês de Dr. José Medeiros fizeram parte da primeira turma.

A professora de culinária trouxe para Caicó a arte de confeccionar bolos artísticos, de casamentos, além de outros pratos mais sofisticados, que passou a fazer parte do cardápio de alguns seridoenses. De acordo com a senhora Eldy Araújo, “ela ensinava um cardápio completo, do prato de entrada até o final, um jantar completo, de vergonha”. O curso acontecia a partir da feitura de diversos pratos escolhidos pelas alunas. Dentre esses pratos, podemos citar o pudim de fôrma, “que ninguém conhecia aqui em Caicó”. O pudim Baiano, como era chamado, levava em sua receita 10 ovos, além de leite. Um detalhe importante, refere-se à fôrma de pudim, como aqui não se fazia esse tipo de prato, a professora também trazia em sua bagagem fôrmas para serem vendidas, além de outros utensílios.

A partir da década de 1940, ou seja, depois de dona Ridete, essa sobremesa passa a compor o cardápio das festas caicoenses, sendo oferecido aos convivas, pela elite dessa cidade, tornando-se o doce símbolo dessa classe social e daquela época. Verifiquem que, em 1947, o pudim baiano aparece compondo o cardápio do almoço<sup>8</sup> oferecido ao Bispo de Caicó, D. José de Medeiros Delgado e à embaixada da Ação Católica Brasileira de Campina Grande. Nesse almoço também foram servidos frios com camarão, lombo recheado, farofa carioca, croquetes de arroz, peru assado, macarrão à brasileira, barquinhos fritos e salada de frutas.

Além dos ensinamentos da mestra campinense, surgem outros, agora oficializado por uma instituição de ensino, a Escola Doméstica Popular Darci Vargas, inaugurada em Caicó, em 17 de outubro de 1943, pelo Bispo Dom José Delgado. Esta instituição foi idealizada por este, “com a colaboração das freiras do Colégio Santa Terezinha do Menino Jesus, de Caicó, à luz da cultura escolar da Escola Doméstica de Natal e cultura escolar dos centros de Educação Popular da França” (BRITO, 2004, p. 84). Em sua grade curricular, encontramos a matéria arte culinária.

Desenvolvida em três séries, compreendia o aprendizado da arte de cozinhar e organizar cardápio, servir almoço e jantar, preparar e conservar alimentos frios e quentes. A prática de ensino de Arte Culinária detinha-se na feitura de carne, peixe, frango, sopa, salada, purês, macarronadas, molhos, licor, bolo, biscoito, pães doces e pudins (BRITO 2004, p.89).

Os ensinamentos eram repassados pela professora Joaquina Pereira Fontes, cujas regras não estavam pautadas unicamente em seu saber, mas no manual Lições Práticas da Arte Culinária advindo do Método da Escola Doméstica de Natal, cujo conteúdo apresenta explicações de receitas rápidas e claras que, se seguidas corretamente como orienta suas

---

<sup>8</sup> Esse cardápio pertence ao arquivo da Professora Paula Sônia de Brito.

instruções, o sucesso da comida estava garantido. Este manual propõe que as receitas sejam bem estudadas no dia a dia para se tornarem fáceis e aplicáveis.

A transmissão das receitas ganha um caráter didático e técnico, em que estas são descritas nos mínimos detalhes, apresentando com exatidão a frequência dos gestos, dos ingredientes e o tempo de organização do preparo, para melhorar o aprendizado da iniciante na arte de cozinhar. E, ainda, o manual apresenta dezoito cardápios, compostos por pratos diferenciados e combinados, organizados de acordo com a ocasião a serem servidos. Estes, além de testado no dia a dia das alunas, também, eram servidos em momentos especiais como uma forma de estas apresentarem, para um determinado público, o que tinham aprendido de melhor em suas aulas práticas. Sobre isso, Brito (2004, p. 89) reforça que

Com os fins de testar a aprendizagem teórica e prática das alunas da primeira turma da Escola Darci Vargas, Dom Delgado, como um cultuador de etiquetas e de ambientes sofisticados, convidava-as para socializar, com rigor e elegância, os saberes adquiridos na disciplina Arte Culinária, preparando almoços, jantares, coquetéis, geralmente oferecidos às autoridades eclesiásticas, políticas e civis que visitavam a Diocese de Caicó, ou mesmo nas comemorações de seu aniversário.

Fica claro, para nós, o papel dessa instituição, para o Seridó, satisfazer os desejos de uma população que estava em ascensão, a elite algodoeira e mineradora. Para ela cria-se todo um aparato estrutural: hotéis, restaurantes, agências bancárias, hospitais, emissoras de rádios, cinemas, fóruns municipais, estádio de futebol, pista de pouso, instituições de ensino, entre outros objetos. Inclusive uma escola que, “acusada de ser formadora de elite” (BARROS, 2000, p. 12), ensinava as moças a serem polidas, elegantes e corretas, construtoras de uma nova família, transformadoras de seu ambiente familiar, social e político (BARROS, 2000). É importante ainda ressaltar que, nesse contexto, a Diocese Caicoense, representada pela figura de Dom Delgado, apresenta-se de extrema importância na formação de uma nova culinária, cujo saber-fazer parece ser “superior” atrelado a elementos externos e à etiqueta, que passa a ser consumido por uma classe social capaz de absorvê-lo, a elite. Cria-se, então, uma nova cozinha caracterizada pela elegância e sofisticação, que reproduz um modo de ser diferente daquele da sociedade de outrora.

Aportadas nos novos ensinamentos, as jovens seridoenses seriam capazes de atender às novas necessidades de uma sociedade, ou pelo menos, de uma pequena parte dela, que expandiu seus laços de sociabilidade para outros territórios por causa da comercialização do algodão e do minério. Isso porque sua formação permitiu que a sociedade satisfizesse seus

desejos alimentícios, idealizados em suas viagens, uma vez que ajudou a sofisticar o cardápio e expandir a variedade de pratos requintados no cotidiano seridoense, fato que estimula o surgimento de uma cozinha para a elite.

Essa cozinha aporta-se em princípios franceses, regidos por padrões de comportamento que primam pela elegância e o asseio de uma mesa, em que flores devem ser postas em sua decoração, como também toalhas de bordado fino para evitar o ruído dos talheres; os pratos devem ser distribuídos considerando uma distância de 30 centímetros, para manter a simetria de um para outro; guardanapos devem aparecer sobrepostos a um prato raso; talheres são organizados de acordo com uso. Todas essas regras garantiriam o sucesso da refeição, uma vez que impediam constrangimentos para o anfitrião e causaria satisfação aos convivas (LIÇÕES..., [19--?]).

Além do mais, as refeições eram preparadas à moda francesa, geralmente continha como base vários tipos de molhos (tomate, inglês, branco e maionese), caldos de carne para a elaboração de molhos, purês de legumes e batatas, sopas, cremes, banhas e manteigas para confecção de doces, vinhos na composição de carnes e molhos, carnes ao molho, massas e bolos finos, cuja mistura e combinação resultou em um variado cardápio para os seridoenses. Neste, encontramos os mais diversos pratos: purê de batatas, macarrão alemão, pudim veludo, pudim de carne, croquetes de arroz, batatas recheadas, sopa de milho verde, chuchus fritos, odaliscas de batata, sopa real, bifés abafados, almôndegas à portuguesa, creme de camarão, torta de batatas, creme de bananas, lombo de recheado, pirão de batata doce, panquecas de galinha, bons-bocados de queijo, arroz solto, empadas de legumes, suflê à italiana, sopa de creme de arroz com ervilha, rabanadas recheadas, nhoques de batatas, raviólis de galinhas, ovos ao *surprise*, colchão de noiva, frango ao creme, entre outros (LIÇÕES..., [19--?]).

Muitos desses pratos não são consumidos no dia-a-dia dos seridoenses, pela dificuldade de se conseguir os ingredientes, ficando restritos só a algumas pessoas, a camada mais alta, e, mesmo assim, só em momentos especiais, ou seja, festivos.

Considerando o que foi exposto, os modos de fazer seridoense se renovam, “ganha novos temperos na panela de alguns”, mas para outros, continuam totalmente voltados à repetição, à estrutura erguida na origem do território, ao saber ligado aos códigos sociais constituídos pelas gerações passadas e aos costumes recebidos por elas. Isso porque não é fácil apagar, de uma hora para outra, melhor dizendo, em nove anos – período que a escola doméstica funcionou em Caicó - da memória de um povo os gestos e as técnicas culinárias praticadas durante séculos. Pois, eles sobrevivem numa realidade simbólica guardada no imaginário, nas lembranças interiorizadas dos sabores bem antigos e na doçura de uma

infância perdida, enevoados, mas indestrutíveis (GIARD, 2005), como o gosto do doce seco em noites de natal, o sabor do bolo São João, da orelha de pau, do escaldado de farinha e do arroz de leite, feitos a partir de uma técnica especial, a mistura de carinho e dedicação para transformar tão poucos ingredientes em muita comida. Isso faz acontecer a simbiose, o equilíbrio entre a prática antiga e nova.

Apesar das inovações acontecidas no início do século XX, é no saber empírico, aquele praticado sem normas institucionalizadas, que a maior parte da população continua a praticar, impondo, por muito tempo, a existência daqueles pratos consumidos no cotidiano de outrora de gerações passadas. Eles sobrevivem conservando em seu conteúdo uma história que evoca a origem da culinária seridoense e são chamados de típicos, ligados a um contexto cultural, ao território de origem, às tradições, e transformados em fragmentos da cultura local. Nesse caso, eles são (re)significados e passam a ser consumidos, tanto por seu sabor e disponibilidade, quanto por seu valor simbólico enraizado no território, e terminam por representar o modo de comer específico dos seridoenses, ou seja, seus saberes e sabores culinários. Que, investidos no território seridoense desde a origem de seu povo, demonstram em seu conteúdo uma maneira de viver com os outros, capaz de delimitar um espaço, situado no nível mais elementar da vida, o cotidiano. Além de prenderem os sujeitos intimamente, a partir do interior, fixam em suas memórias contornos imbuídos de significados inapagáveis que penduram por toda a existência física e cultural de sua sociedade. Assim, cada seridoense desenha para si uma geografia culinária pautada na referência histórica de seus antepassados, enraizando o Seridó em sua memória gustativa.





4 A culinária seridoense: permanências e mudanças



#### **4 A CULIÁRIA SERIDOENSE: PERMANÊNCIAS E MUDANÇAS**

Neste capítulo apresentaremos algumas informações referentes ao sistema culinário seridoense do século XXI. Apontando daí seus elementos de constituição: preparação e o consumo dos alimentos (POULAIN, 2006), e algumas regras sociais de comensalidade. O conteúdo dessas informações nos permitiu captar o “banquete universal” de pratos que compõem o território seridoense na atualidade, como também as especificidades culinárias que emanam desse sistema. Consideramos, ainda, as influências do padrão global sobre o modo de comer dos seridoenses, pelo inter cruzamento de culturas alimentícias provocado pela indústria de alimentos, produto do período global.

Isso porque a globalização mundial resultado do desenvolvimento das tecnologias de comunicação e de transporte, possibilita uma maior mobilidade das pessoas no território, como também, a influência de acontecimentos distantes sobre eventos próximos, ou seja, sobre os lugares. Essa fluidez sobre os territórios tem instigado que interferências externas rebatam com mais rapidez e intensidade na cultura do Seridó. De forma que esses acontecimentos podem ser vivenciados por ele como exteriores e remotos; mas muitos também se incutem na sua vida diária, ou melhor, em seu cotidiano, como uma narrativa pertencente a esse. Isso acontece porque estamos vivendo o período técnico-científico-informacional (SANTOS, 1996) em que as redes técnicas de comunicação e transportes proporcionam uma “aproximação” entre os espaços afastados fisicamente. Nesse caso, a informação é o vetor fundamental do processo socioespacial, pois determina o uso do tempo e permite que em todos os lugares aconteça simultaneamente uma convergência dos acontecimentos e o fortalecimento da comunicação, que acelera os contatos sociais entre os diversos povos das várias partes do mundo.

A comunicação apresenta-se ao mundo atual como um meio que facilita a veiculação das informações sobre as várias culturas, proporcionando a interação entre elas, conseqüentemente, uma aproximação por intermédio da troca de alguns elementos. Dentre eles, podemos incluir a culinária, pois cada povo tem um modo de preparar sua alimentação e de comer, ou seja, um sistema culinário próprio, mas susceptível de adaptações. O que nos leva a concordar com Claval (2007) que a alimentação é o reflexo da sociedade. E como estamos inseridos em um período que nos oportuniza viver uma gama de culturas ao mesmo tempo, não poderia ser diferente em termos culinários. Cotidianamente, saboreamos pratos de variadas culinárias para satisfazer nossas necessidades alimentares, criando, assim, um sistema culinário regido por novos saberes e sabores que circulam sobre o território.

Assim, é do nosso interesse mostrar que o sistema culinário seridoense atual apresenta uma organização interna determinada por acontecimentos exteriores, que interferem na maneira de ser, ou melhor, de comer. A sua descrição engloba uma rotinização que reserva algumas peculiaridades em termos de cotidiano, uma vez que a comida também contém traços de uma cultura identificada e identificante. Nesse caso, a culinária local apresenta-se largamente depende das condições interna, como também, das impostas pelo fenômeno da globalização na esfera alimentar. Cada vez mais os sujeitos tornam-se dependes dos produtos distribuídos pelas indústrias de alimentos por causa de sua rotina diária de trabalho. Agora, o momento é outro, as mulheres, por exemplo, saem dos contornos de seu lar e vislumbram outros territórios, e o espaço culinário ganha outras delimitações e características.

Verificamos que, diferente de épocas passadas, o seridoense nunca presenciou um universo tão grande de produtos deslocados, ou seja, desconectados de seu enraizamento geográfico e cultural (POULAIN, 2006). Isso tem causado algumas consequências no seu cotidiano, uma delas refere-se ao desvanecimento de um saber-fazer culinário doméstico tradicionalmente passado de geração em geração. Os sujeitos para se alimentar não precisam mais fazer sua comida, pelo fato de já encontrá-la pronta, melhor dizendo, semi-pronta nos supermercados, nas feiras, nas panificadoras e nas mercearias, rotuladas e etiquetadas. Agora é bem mais conveniente, depois de uma jornada de trabalho de oito horas, preparar uma porção de sopa industrializada do que fazer uma sopa à base de costela e legumes, uma vez que, o que está em jogo é a comodidade, isto é, a praticidade e a rapidez do modo de fazer. Mabel ARNAIS (2004, p.1) comenta que isso tem acontecido por quê:

En el último siglo, y sobre todo em los últimos cuarenta años, se tem producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal a las fábricas y, em concreto, a las estructuras industriales y capitalista de producción y consumo<sup>1</sup>.

Para esta autora o sistema alimentar sofre a cada dia mais influências do sistema capitalista, provocando no seu interior a delimitação de novos traços que, às vezes, são paradoxais, e outras complementares. Isso tem instigado a homogeneização do consumo em uma sociedade também massificada; a persistência do consumo socialmente diferenciado e

---

<sup>1</sup> No último século, e, sobretudo, nos últimos quarenta anos, tem-se produzido a mais radical transformação da alimentação humana, mudaram grande parte das funções de produção, conservação e preparação dos alimentos, provenientes do âmbito doméstico e artesanal, ao das fábricas e, em especial, das estruturas industriais e capitalistas de produção e consumo (tradução livre nossa).

desigual; o desenvolvimento de uma oferta personalizada fundamentada na criação de novos grupos de consumidores que participam de estilos de vida comuns; e por último, a ampliação de uma individualização alimentar causada pela crescente ansiedade do comedor contemporâneo (MABEL, 2005). Essas tendências têm provocado alterações no estilo de se comer, uma vez que esse ato, apesar de acontecer por se constituir uma necessidade vital, também está condizente com o meio, com a sociedade em que vivemos e com a forma como ela se organiza, se estrutura, produz e distribui os alimentos (CANESQUI, GARCIA, 2005). Tudo isso interfere nas práticas culinárias dos seridoenses, pelo fato de essas estarem inscritas nesse contexto socioeconômico.

#### 4.1 O COTIDIANO SERIDOENSE: UM BANQUETE UNIVERSAL DE SABORES

O sistema culinário seridoense contemporâneo expressa em sua complexidade essa nova dinâmica, resultado desse processo, que paira sobre esse território. Nesse caso, a verificação do cardápio diário nos permitiu adentrar nesse sistema e investigar as práticas culinárias em seu contexto cultural, em que local e global se intercalam constituindo o verdadeiro banquete universal dentro do Seridó. Em meio à diversidade desse banquete existem algumas motivações alimentares profundas, que se tornam a base central da culinária exibida.

Para descrevermos o sistema culinário do Seridó, vamos considerar o conjunto de regras que organizam a preparação e o consumo dos alimentos (FISCHLER apud POULAIN, 2006) no território seridoense. Para isso, analisamos a sua disposição em cada refeição, recuperando os horários e os tipos de comida adequada às ocasiões de consumo, com o objetivo de delimitar a culinária seridoense dos tempos atuais. Nesse caso, a identificação dos pratos apresenta-se fundamental nesse processo, pois os seridoenses ao revelar o que comem em cada refeição referenciam os fazeres culinários, como também, os saberes.

Tratando em caracterizar as práticas culinárias desenvolvidas na rotina cotidiana dos seridoenses, mostraremos inicialmente o novo padrão de distribuição das refeições ao longo do dia. De acordo, com análise das informações captadas em entrevista, verificamos que a sua estrutura mudou, de forma que ao invés de quatro refeições diárias, os seridoenses fazem apenas três: café da manhã, almoço e jantar, além dos lanches. No entanto, o seu horário modificou, adequando-se aos novos ritmos da sociedade, ficando de acordo com o tempo escolar e do trabalho citadino.

Em épocas passadas as refeições seguiam o relógio da fazenda, que iniciava às 5

horas, como já expomos na seção 3 do presente trabalho. No período atual, obedecendo aos novos ditames, é comum fazer a primeira refeição entre 6 horas e 7 horas da manhã. O almoço acontece entre 11h30min e 12 horas, o lanche da tarde entre 15 horas e 16 horas e o jantar entre 18 horas e 19 horas. Esse seria um panorama mais geral, uma vez que o horário das refeições se relaciona com as atividades desenvolvidas pela família, o que possibilita o universo bem variado e complexo. Muitas vezes está de acordo com a disponibilidade de tempo de cada indivíduo, o que permite que cada pessoa de uma mesma casa coma em horários diferenciados. Podemos ainda acrescentar que a inclusão ou exclusão de algumas refeições acontece por causa das condições biológicas, como também, por motivos de saúde em que alguns sujeitos sentem mais e outros menos necessidade de comer. Algumas pessoas, por recomendações médicas, passaram a fazer seis refeições diárias, seguindo a prescrição de comer mais vezes menos comidas.

Quanto à composição das refeições, verificamos um arsenal bem mais amplo em relação ao passado. No café da manhã, por exemplo, ainda é comum o consumo do leite de gado, café com leite, café ou “nescafé”, ovos estrelados, cuscuz molhado com leite, queijo de manteiga e de coalho, tapioca, bolacha comum assada na manteiga, bolo de ovos, de leite, de milho, de grude, pé-de-moleque e biscoitos caseiros. Isso demonstra que ainda resguardamos muitos elementos de épocas anteriores. No entanto, algumas modificações ocorreram principalmente na maneira de fazer. Vejam que, para o preparo de alguns desses pratos, a manteiga da terra sede o lugar para a margarina. Ao cuscuz foram adicionados outros ingredientes, além da nata e da manteiga, muito usada por nossos antepassados. Alguns seridoenses preparam-no com salsicha ou mortadela, ou carne de sol assada e verduras: tomate, pimentão, coentro e cebola. Outros substituíram a nata pelo requeijão.

Verificamos, também, que outras comidas foram acrescentadas, como achocolatados, sucos de fruta, iogurtes, ricota, queijo minas e prato, torradas feitas com queijo de manteiga ou mussarela, bolacha cream cracker e maria, pão - puro ou com requeijão ou ovo; pastel, biscoito comum – oferecidos, principalmente às crianças e aos idosos, molhado no leite. Algumas pessoas por motivos de saúde ou praticidade consomem outros tipos de leite: soja, em pó integral e desnatado. Constatamos também a inclusão de frutas no café da manhã, uma prática não muito comum em tempos mais remotos, passando a ser consumidas quase que diariamente, principalmente a banana e a maçã, que estão presentes na dieta da maioria das pessoas entrevistadas. A manga, o mamão e o melão também foram bem citados. Outras frutas aparecem no rol alimentício, entre elas a uva, o abacaxi, a tangerina, a melancia, a pinha, a cajarana, a goiaba, o umbu, o kiwi, a ameixa e a pêra. No entanto, elas são

consumidas com menos intensidade e frequência devido a sua sazonalidade e o seu custo de consumo, como é o caso das três últimas.

Podemos então supor que houve uma ruptura, na credence popular, de que fruta não deve ser consumida com leite, pois, além de ter se tornado comum sua ingestão no café da manhã, os seridoenses passaram a transformá-las em vitaminas a partir da mistura do leite com as mais variadas frutas: uva, abacate, graviola, morango, banana, tangerina, caju, mamão, acerola, goiaba e maracujá.

Averiguamos também que os seridoenses do século XXI consomem mais bolachas – seja ela assada com manteiga ou não – biscoitos comuns e bolacha *cream cracker*, principal acompanhante dos cafés e lanches, além de atuar como alimento dietético. Já os biscoitos caseiros (raiva, sequilho, palito, tareco) são menos consumidos por ser menos práticos de se fazer, como também, ser mais caros, impedindo que boa parte da população não os consuma.

No cardápio diário do almoço encontramos feijão macaçar com nata, cebola e coentro ou com queijo de coalho; feijoada branca cujo preparo básico leva carne de sol, e/ou costela, e/ou linguiça calabresa, e ou/ carne de charque, cebola, alho, nata. Algumas pessoas acrescentam pimenta de cheiro, tomate, pimentão, tempero completo, caldo know, batatinha, jerimum e cenoura; feijoada preta cujo feitio, normalmente, dar-se com o uso da calabresa, carne de charque, carne de sol e miúdos de porco: orelha, tripa, mocotó, bucho, bacon, adicionando os temperos base: alho, cebola e pimentão. Dentro dessa variedade de feijões, a feijoada branca, ou seja, de feijão gordo é a mais consumida pelos seridoenses, seguida pelo feijão verde. Em termos de arroz, o de leite é bem consumido, dividindo o cardápio com o arroz refogado e solto, à grega e integral.

O arroz de leite ainda é preparado, na maioria das cozinhas, de acordo com a maneira tradicional, a partir da mistura de arroz vermelho<sup>2</sup> com leite de gado; mas, em alguns casos, utiliza-se arroz branco e, no lugar da nata, usa-se requeijão ou creme de leite. Com relação ao arroz refogado, mesmo tendo aparecido nos pratos seridoenses em meados do século XX, já está ocupando o mesmo patamar de consumo do arroz de leite. Seu preparo tem como ingredientes-base o óleo, o alho, a cebola, ficando a critério de alguns o acréscimo da cenoura,

---

<sup>2</sup> O arroz vermelho também, conhecido por arroz da terra, “foi introduzido no Brasil pelos portugueses no século XVI, na então Capitania de Ilhéus, atualmente Estado da Bahia. Ali ele não chegou a prosperar, mas teve grande aceitação no Maranhão nos dois séculos seguintes. Em 1772, por determinação da Coroa de Portugal, que só tinha interesse na produção do arroz branco para suprir a metrópole, os agricultores foram proibidos de plantar o arroz vermelho no Maranhão. Com isso, a produção migrou para a região Semi-Árida, onde ainda é encontrado, principalmente no Estado da Paraíba” (Slow Food Brasil) e no Estado do Rio Grande do Norte, mais especificamente no Seridó, onde Timbaúba dos Batista se destaca pela excelência de seu grão.

pimentão, colorau. Outros substituem o óleo por margarina, manteiga ou azeite.

Com relação às misturas consumidas no almoço, encontramos a carne de sol assada na brasa, no óleo e na churrasqueira de alumínio, sendo que a segunda técnica de cozimento é mais utilizada para a sua feitura; a carne cozida feita com legumes (batatinha, cenoura e jerimum); a carne moída cozida; o bife de panela e de fígado; a lingüiça calabresa frita e assada, a lingüiça de frango, de porco e do sertão, assada e frita; a carne de carneiro, de bode e de porco torradas, isto é, “apertadinhas”; o filé de frango e de peixe; os ovos estrelados e cozidos; o picadinho de fígado com nata; a panelada; a rabada torrada, cozinhada e cozida com batatinha; a costela de bode, de gado e de porco assada e torrada, tipo “apertadinha”; o frango, isto é, o “galeto” torrado e assado; o peito de frango assado e cozido; a galinha caipira e matriz<sup>3</sup> torrada; o peixe frito e cozido, o pirão e o filé de peixe.

A paçoca continua compondo o *menu* de quase todas as casas seridoense, feita a partir da mistura entre carne de sol – que muitas vezes é frita no óleo – farinha e cebola vermelha. O processo de trituração da carne acontece por meio de liquidificadores, moinhos e pilão, estes dois últimos são utilizados com menos frequência. Normalmente a paçoca é servida com arroz de leite e feijão verde. Essa composição é considerada pelos seridoenses um prato bem representativo.

Entre as misturas, encontramos outras iguarias mais sofisticadas: almôndegas, filé à parmegiana e à milanesa, carne, de panela, recheada, estrogonofe, peixe ao forno com batatas, bife ao molho madeira, escondidinho de macaxeira. Mas estas aparecerão com mais frequência na mesa das pessoas cujo padrão de vida é mais elevado. Enquanto que a carne de sol e o frango apresentam-se compondo o cardápio de todas as classes sociais. Já o peixe é consumido com menos frequência e intensidade, geralmente faz parte da dieta alimentar de pessoas com problema de saúde, que não podem ingerir carnes vermelhas.

O macarrão é outro componente muito comum no almoço diário dos seridoenses. Entrou no cardápio para dividir o espaço com o arroz e o feijão, sendo mais complementar do que a farofa, muito apreciada aos paladares de gerações passadas. Essa inovação quebra aquele padrão tradicional, feijão, arroz e farofa, estabelecido durante séculos. Acreditamos que o sucesso do macarrão está na praticidade de sua feitura, pois é “fácil e rápido de se fazer”. Não exigindo muito tempo para aqueles que sintam vontade de comê-lo.

Apuramos que, normalmente, esse prato é elaborado com cebola cortada em

---

<sup>3</sup> A galinha matriz ganha a mesma importância da galinha caipira, tornando-se um produto substituto, já que a nossa galinha é bem mais cara para ser consumida. Enquanto a galinha matriz o preço de venda encontra-se numa média de 6 reais o quilo, a galinha caipira custa 14 reais.

pedacinhos, manteiga ou margarina e um pouco de colorau. Algumas pessoas substituem esse último condimento por estrato de tomate ou *Ketchup*, outras acrescentam tomate e pimentão, e assim ele vai sendo consumido durante a semana. Nos finais de semana ou quando aparece uma visita, ele ganha outros ingredientes: carne moída, milho verde e ervilha e creme de leite, ficando mais sofisticado.

Além do macarrão, as saladas e verduras também ganham relevância na dieta dos seridoenses, diferente de épocas passadas, em que não se cultuava o hábito de comê-las. Estes passam por um processo de (re)educação alimentar e inserem-nas no cardápio diário, aceitando-as como uma prática saudável. De acordo com nossas entrevistas, verificamos que se costuma comer quase que diariamente saladas cruas, merecendo destaque o alface, o tomate e a cebola, podendo ser acrescido a esse prato cenoura ralada, e/ou beterraba, e/ou pepino, e/ou repolho, e/ou pimentão, e/ou coentro, e/ou maçã, e/ou jiló, e/ou quiabo, e/ou tomate cereja, e/ou rúcula, e/ou couve-flor, e/ou linhaça, e/ou azeite de olívia. A arrumação da salada fica a critério do gosto de cada um e do seu poder aquisitivo. O consumo dos três primeiros itens (tomate, cebola e alface) é comum em todas as classes sociais, já os cinco últimos aparecem nas mesas de pessoas com condições financeiras mais favoráveis.

Com relação às “verduras cozidas”, percebemos que os seridoenses consomem-nas com menos frequência, entre 2 ou 3 vezes por semana. Sendo as mais utilizadas a batatinha, a cenoura e o jerimum, podendo ser cozidas ou no vapor. Dependendo do gosto do comensal adiciona-se chuchu, e/ou tomate, e/ou azeitonas, e/ou maçãs, e/ou passas. O uso da maionese é facultativo. Algumas pessoas costumam refogar alguns legumes para consumir, dentre eles podemos mencionar: o chuchu, a cenoura e a abobrinha. Essa técnica de cozimento acontece com o uso do óleo, alho e cebola.

Além da variedade de saladas, outras comidas aparecem compondo o sabor da mesa seridoense. São elas: xerém, cuscuz temperado com manteiga ou margarina, batata-doce, creme de galinha, purê de batata, batata *sauté*, macarronada, macaxeira, panqueca, baião de dois, *fricassé*, omelete, creme de repolho, estrogonofe de carne e frango, crepe de queijo, lasanha e “malassado”.

O almoço dos seridoenses apresenta-se “regado” por sucos e refrigerantes. Sendo que, existe uma preferência especial com relação ao primeiro, fazendo com que diariamente aconteça o seu consumo, deixando os refrigerantes para os finais de semana, especificamente aos domingos, ou quando aparece uma visita. O hábito de beber suco durante as refeições, principalmente, no almoço, foi relatado pela maioria dos nossos interlocutores, enquanto que a minoria não consumia por motivos de saúde, por exemplo, refluxo; outros por estarem



submetidos a uma dieta, seja ela prescrita ou não pelo médico.

Os sucos mais consumidos referem-se aos naturais feitos a partir da própria fruta, dentre eles podemos citar: laranja, goiaba, acerola, maracujá, caju, manga, beterraba com limão, cajarana, tamarindo, abacaxi, limão, mamão com laranja, tomate, sendo os seis primeiros os mais consumidos. No entanto, alguns sujeitos preferem a praticidade dos sucos feitos a partir de polpas de cajá, cupuaçu, manga, jabuticaba, graviola, morango, uva. Ainda faz parte desse universo os sucos com sabores artificiais, os *Ki-sucos*. A introdução desses produtos industrializados no cotidiano do Seridó proporcionou o contato com outros sabores mais estranhos, até então, ao paladar seridoense.

Não devemos esquecer as sobremesas, melhor dizendo, dos doces servidos após o almoço, costume que ainda se perpetua nos dias atuais. Assim como em outras culturas, no Seridó é indiscutível a significação positiva atribuída ao sabor doce (DANTAS, 2008) desde épocas mais remotas. Os índios, por exemplo, já adoçavam sua “vida” com mel de abelha, algumas frutas e vegetais. Posteriormente, com a chegada dos colonizadores, “a rapadura aparece como um dos doces mais sadios e apreciados pelos seridoenses”. Sendo “transformada, num alimento altamente valorizado socioculturalmente, como fonte de nutrição, de energia, uma comida fortificada e substanciosa” (DANTAS, 2008, p. 82). Predileções que continuam a reinar até os dias de hoje, pois muitos seridoenses saboreiam a rapadura por considerá-la um doce saudável, menos ofensivo que os demais.

De acordo as informações obtidas em nossa pesquisa, ela está entre os doces mais consumidos pelos seridoenses, entrando na lista de suas sobremesas preferidas. Isso lhe atribuiu a segunda colocação, perdendo só para os caseiros, primeiro colocado, apresentados nos seguintes sabores: caju, goiaba, leite, coco, banana, coco com mamão, leite com ameixa. Sendo os três primeiros os prediletos do paladar dessa gente. Depois desses doces, outros produtos aparecem na terceira colocação na preferência dos seridoenses: os sorvetes, os pudins, os doces industrializados de goiaba, banana, leite e caju, os chocolates.

Outras sobremesas foram referenciadas, como por exemplo: filhós com mel, carolina, brigadeiro, rapadura de leite, gelatina, pavê de baunilha, creme de abacaxi, bolo de abacaxi, musse de maracujá, pavê de chocolate, torta de limão, cocada, salada de frutas e frutas. No entanto, estas guloseimas, apesar de aparecerem entre as preferidas de nossos interlocutores, não apresentam o mesmo vigor de indicação com relação à rapadura e aos doces caseiros.

O jantar pode ser similar ao almoço; uma boa parte dos entrevistados revela ter “o hábito de comer o que sobra do almoço”, ou seja, o “resto do almoço”. Tal prática se revela no grupo de pessoas que tem preferência por “comidas mais pesadas”, mais substanciosas.

Para elas é normal o consumo de carne assada – a mais apreciada – arroz de leite, solto e refogado; macarrão temperado com cebola, margarina ou manteiga, colorau e/ou carne moída; bife de fígado, carne torrada com verduras (tomate, cebola, pimentão e coentro); peixe frito, lombo assado, filé ao molho de laranja, peixe frito, linguiça de frango, saladas cruas (tomate, cebola, alface e/ou pepino); cuscuz temperado com leite e com margarina ou manteiga, e/ou salsicha, carnes de sol ou moída, e/ou presuntos, e/ou verduras (tomate, cebola, coentro e pimentão) e cuscuz com ovo, cabeça de galo, canja de galinha, arroz de leite com carne assada, batata doce, macarronada, lasanha, torta salgada, crepes de queijo. Essas comidas podem ser acompanhadas por sucos de frutas ou de polpa de frutas.

No entanto, existe outro grupo adepto de comidas “mais leves”, ou seja, mais digestivas para o turno da noite. Nesse caso, há preferência por “café preto” ou café com leite, ou só o leite, que pode ser puro ou adicionado com chocolate; bolachas comuns assadas ou não, biscoitos comuns, pão, cachorro quente, queijo de coalho ou manteiga, pão com mortadela, ou presunto, ou salsicha, e/ou queijo, papa de *mucilon* e aveia, iogurte, chá, polenta, também chamada de quarenta; coalhada com cuscuz e pizza. Dentre todas essas comidas, a sopa é o prato mais apreciado pelos seridoenses, mesmo sendo considerado um alimento fraco, “o mesmo que não comer nada”. Mas para ultrapassar o estatuto do nada, ela é ingerida com cuscuz, ou pão, ou batata, só assim torna-se mais substanciosa.

Sua feitura ocorre através do uso de costelas, e/ou “carne vermelha”, cebola, coentro, alho, batatinha, cenoura, jerimum. De acordo com o gosto do comensal, pode-se acrescentar, pimentão, tempero completo, caldo *know*, pimenta do reino ou de gosto, chuchu e nata. Por causa dessa variedade de ingredientes, que se coloca, ela é considerada um prato saudável, que todos podem comer sem nenhuma restrição, desde crianças, mulheres, parturientes, idosos e doentes. A sopa se perpetua até os dias atuais como sendo uma comida-remédio, muito utilizada pelos portugueses para fortalecer as pessoas doentes.

Normalmente, os seridoenses fazem essas três refeições. No entanto, alguns deles costumam fazer lanches rápidos, resultado do novo estilo de vida que rebate sobre o território, fazendo com que aconteça a desestruturação daquele modelo antigo. Sobre esse assunto, Dantas (2008, p. 64-65) comenta o seguinte:

Em função de uma “desestruturação” do modelo antigo, os lanches são feitos em horários diversos e, muitas vezes, dependem de decisões individuais. Porém o que ainda permanece com certo vigor é o “café da tarde”, que pode ser um momento de comensalidade e de sociabilidade.

Na rotina alimentar dos seridoenses é habitual, para a maioria dos entrevistados, fazer o lanche da tarde. Este é “mais leve” e não dispensa o tradicional “cafezinho”, “o “café preto”, acompanhado, na maioria das vezes, de tapioca, bolacha comum normal e assada, bolacha *cream cracker*, pão normal, assado, com queijo de coalho ou com requeijão, bolo de ovos, de leite, entre outros e orelha de pau. Apesar de o café preto aparecer sempre para aromatizar as tarde dos seridoenses, em algumas casas ele está sendo substituído por outros líquidos, entre eles podemos mencionar: suco de frutas, cujos sabores são os mesmos degustados no almoço; iogurtes, refrigerantes e até mesmo o próprio leite. A esses somamos a torrada com presunto e queijo ou com requeijão, pipoca, biscoitos caseiros (raiva, tareco, sequilho e palito), coxinha, pastel, empadas, pizza, todinho, miojo e geléia. Salientamos que, “em momentos especiais o café, pode ser especial, ou regado a guloseimas de festas” (DANTAS, 2008, p. 65). Quando aparece uma visita, por exemplo, além do cafezinho, oferecem-se doces, filhós com mel, queijo de manteiga, bolos diversos e biscoitos. Nesses casos alguns seridoenses procuram o que há de melhor em suas dispensas para oferecer a visita, sempre inventando ou comprando algo para agradá-la.

Além do lanche da tarde, detectamos a partir das falas de nossos interlocutores, a existência do lanche da manhã e da noite, que acontecem entre 9 horas e 10 horas, e o segundo, entre 21 horas e 22 horas. Esses se configuram em refeições rápidas, realizadas por um menor número de pessoas, um percentual quase inexpressível. Nesses lanches os comensais ingerem frutas, sucos, cuscuz, café, iogurte, café com bolacha comum ou *cream cracker*, pão com ovo, biscoitos. Isso pela manhã. Já, à noite, podemos retirar do rol o café e o cuscuz e acrescentar a essas comidas descritas: um copo de leite, bolacha recheada, torradas, pipoca, sorvetes, sanduíches e refrigerantes. Percebam que o cardápio é simples, composto basicamente de “besteiras”, designação dada pelos seridoenses a essas comidas mais práticas e rápidas, que são consumidas uma de cada vez, ou seja, uma ou outra.

Essa estruturação da disposição alimentícia exposta anteriormente refere-se ao cardápio do seridoense em dias normais. Seguindo as informações que levantamos, muito embora ela varie de família para família, essas comidas são usadas pela maior parte no seu dia-a-dia. No entanto, apuramos que em alguns momentos o *menu* pode ser elástico e melhorado, como por exemplo: para uma visita, como também em datas especiais do calendário cultural. Com relação às visitas, os seridoenses sempre buscam oferecer algo melhor para agradá-las, sempre recepcionando-as com um cafezinho, seguido de biscoitos caseiros, bolos diversos, além de doces e queijos. Conferimos nas entrevistas outras guloseimas ofertadas para os comensais visitantes, foram elas: galinha caipira, carne de

carneiro e de bode torrada, frango torrado, panelada, buchada, lingüiça caseira, arroz doce, filé à parmegiana com batatinha frita, filé de peixe, panqueca, verdura com maionese, feijoada, torta de sardinha, macarronada, lasanha, torta salgada, camarão, mungunzá, umbuzada, feijão verde, filhós, creme e musse de abacaxi, musse de caju, chocolates e pavê. No entanto, outras pessoas revelaram, mesmo sendo a minoria, que não costumam fazer nada de diferente, a visita consume o que geralmente se come no dia-a-dia.

Os seridoenses, apesar de estarem condicionados por novos ritmos temporais, promovidos pelos horários e pelos calendários do trabalho e das escolas, que subordinam as demais atividades socioculturais, muita gente ainda possui uma calendarização da comida, respeitando alguns aspectos culturais estabelecidos por gerações passadas, “que vinculavam imediatamente a preparação e o consumo deste ou daquele alimento à decorrência do calendário” (MONTANARI, 2008, p. 131). Dessa forma, algumas de suas datas reforçam o hábito tradicional de consumir determinados pratos, de maneira que se tem um revigoração de rituais passados. Todavia, os seridoenses resguardam ainda algumas datas especiais como: Domingo de Entrudo, ou seja, no domingo de carnaval, Semana Santa, festas juninas, natal, aniversário de alguém e os domingos.

No Domingo de Entrudo, muitos seridoenses costumam comer filhós com mel, que pode ser feito pelo próprio comensal, pelo vizinho ou comprado. Pelo que constatamos sua preparação nunca envolve só o pessoal da família, sempre há um vizinho, um amigo ou parente para ajudar a fazer e, em especial, para comer. Não existe muitos segredos em seu preparo, uma vez que sua massa tem como ingredientes-base a farinha de trigo, ovos, manteiga ou margarina, sal, água ou leite, estes últimos bem quentes para cozinhar a massa, deixando os bolinhos bem macios e crocantes. Os filhoses à base de farinha são os mais consumidos; no entanto, encontramos pessoas que os fazem de batata e mungunzá. Sua feitura é um momento de socialização, pois nem todos os seridoenses detêm a arte da maneira de fazer filhós, então as pessoas que não sabem fazer vão para a casa das que sabem para deliciar essa iguaria.

A Semana Santa é um período do calendário litúrgico em que se reforça o consumo de algumas comidas, frequentemente, os peixes e os queijos. Tal prática está vinculada ao significado atribuído pelos cristãos ao sagrado Ministério da Paixão, Morte e Ressurreição do filho de Deus. Assim, em torno dela encontram-se alguns rituais que interferem nas práticas culinárias e nos hábitos alimentares, fazendo-as uma forte expressão dessa tradição bíblica. Assim, é regra para alguns seridoenses resguardar a quarta-feira, a quinta-feira e a sexta-feira, outros, só os dois últimos dias; outros, só a sexta-feira, não comendo carne. Para tanto, alguns

pratos são elegidos para substituir esse alimento tão apreciado por esse povo, são eles: peixe frito e cozido, ensopado de bacalhau, ova de curimatã cozida, filé de peixe frito, pirão de peixe, camarão, omelete de peixe, queijo de manteiga e de coalho e maxixada, no período de inverno.

Na Quinta-feira Santa para alguns é um dia como outro qualquer do ano, mas para a grande maioria é comum o consumo dos alimentos acima descritos. Os nossos interlocutores apontaram que é o dia de comer arroz doce e tomar umbuzada, apesar de outros mencionarem que se deliciam dessa iguaria durante todo o período da safra do umbu. Essa guloseima é fácil de fazer, principalmente, depois do aparecimento dos liquidificadores, em que se coloca o umbu cozido e bate com o leite e açúcar, depois só é pulsar com cuidado para não quebrá-los durante o processo. Feito isso, põe-se na geladeira. Algumas pessoas ainda preparam a “imbusada”, como é chamada, de acordo com a técnica passada, em que se cozinhava o umbu, e quando este esfriava passava na peneira. Depois só era colocar leite. Outra inovação refere-se à substituição do açúcar pelo leite moça. Mas isso não importa, o que vale mesmo é apreciar, seja na quinta ou na sexta, o sabor doce e azedo que emana da umbuzada, sabendo que está cumprido o ritual quase sagrado. Já o arroz doce é feito a partir do uso do arroz vermelho, do mel da rapadura, leite de coco, erva-doce e canela para decorar, “gosto português que se manteve no Brasil” (CASCUDO, 2004, p. 469). Faz-se esse prato para a família se deliciar, como também, para presentear vizinhos, parentes e amigos.

A Sexta-feira Santa apresenta-se para os seridoenses católicos como um dia sagrado marcado pelo sacrifício da abstinência à carne e pelo jejum, para alguns. Celebrando assim a morte de Jesus Cristo, como preza a Igreja Católica Apostólica Romana. A comensalidade respeita horário atribuído a cada refeição, toma-se café às 6 horas, almoça-se às 12 horas e janta-se às 18 horas, havendo total desprezo pelos doces. Esse ritual não tem o mesmo vigor de outrora, acontecendo principalmente entre as pessoas mais velhas.

O Sábado de Aleluia é o dia para celebrar a ressurreição de Cristo a partir da ingestão de muitas guloseimas, ritual oposto ao dia anterior. Assim, tudo que não pôde ser comido na sexta-feira é feito neste dia, que se apresenta com muita fartura, em que se “come de tudo”, arroz de leite, feijão verde com nata, as mais variadas carnes, carneiro, bode e galinha caipira. Tudo isso regado ao vinho, embora alguns prefiram a aguardente, popularmente conhecida por “cachaça”.

As comidas preparadas durante esses dias são bem temperadas, cuja fórmula é adicionada muita nata, muita manteiga e muitos condimentos para que seu efeito seja perturbador ao paladar do comensal, de forma que esse jamais esquecerá o gosto de uma

maxixada ou um pirão de peixe consumido nesses dias, principalmente aqueles que são deliciados nas fazendas do Seridó, ou seja, em sua zona rural. Lugar onde muita gente costuma se refugiar durante a Semana Santa. Acreditamos que isso aconteça por dois motivos: primeiro, pela disponibilidade de alguns ingredientes (peixe, nata, manteiga, umbu e leite) ou pela sensação de estar (re)vivendo um passado em que todos moravam nesses estabelecimentos.

O calendário alimentar seridoense ainda é marcado pelos festejos juninos que acontecem em comemoração a Santo Antonio, a São João e a São Pedro. Nesse período é comum o consumo de canjica, pamonha, bolo de milho, milho assado e cozido. Fomos informados pelos nossos entrevistados que para comê-los não precisa mais fazê-los, uma vez que existe nas cidades pessoas especializadas na feitura desses produtos, cujo destino refere-se a sua comercialização, principalmente, a pamonha considerada a mais difícil de se fazer. Normalmente para prepará-los, usa-se leite de gado ou em pó, milho verde, nata ou creme de leite, manteiga da terra e açúcar, e, no caso da pamonha, muita paciência para fazer caixas de palha (Ilustração 12) e amarradinhos. O diferencial de cada um encontra-se na espessura da massa. Por exemplo, a pamonha requer menos leite, assim como o bolo, e mais açúcar, uma vez que seu processo de cozimento acontece dentro da água, que naturalmente absorve o doce. O bolo de milho precisa de mais gordura, porque a falta de umidade do forno resseca a massa, e a canjica precisa adicionar mais leite, para que esta não fique muito encorpada.

Dezembro está assinalado, como em toda parte do Brasil, pelas ceias de natal e da “virada” do ano. Nesse caso, os seridoenses costumam preparar um cardápio especial para comemorar tais datas, que, muitas vezes, não possui muita disparidade de pratos de uma para a outra. O que difere é: na ceia do natal aparece o peru e o vinho, e da virada, o pernil ou carne de porco e o “champanhe”. No entanto, os pratos a seguir fazem parte tanto de uma, quanto da outra. São eles: arroz refogado ou solto, farofa com ou sem passas, salpicão, peru ou frango assado – esses fazem parte do *menu* de todas as classes sociais – galinha caipira, macarronada, *chester*, filé ao molho madeira ou laranja, torta de frango, coxão de carneiro, queijos finos variados, presunto salame, azeitonas, salgados e saladas cruas.

E, por último, para completar os rituais que sobrepujam as comidas de calendários, indiquemos os aniversários dos sujeitos, embora sejam datas de importância individual, elas apresentam-se em momento de socialização em que se organiza todo um *menu* para oferecer aos convidados. Assim, as comidas oferecidas aos convivas ampliam o arsenal do sistema culinário. Nessas ocasiões, alguns pratos não diferem daqueles oferecidos às visitas, como exemplo podemos citar: o creme de galinha, a galinha caipira, a lasanha, o churrasco, a

macarronada, o musse de maracujá, a delícia de abacaxi; outros se tornam mais característicos: o bolo recheado, tortas doces, os salgadinhos, os docinhos, as trufas e os licores.

Ilustração 12: Feitura da pamonha e da canjica.



Fonte: Pesquisa da autora, 2009 e 2010.  
Fotos de Juciléa Azevedo.

A leitura do cardápio diário, do *menu* ofertado às visitas e das comidas de calendário formadoras de nosso sistema alimentício nos possibilita perceber o quanto o sistema culinário sofreu alterações, principalmente no que se refere aos saberes, às práticas, conseqüentemente ao consumo dos alimentos. Isso foi resultado das transformações socioespaciais acometidas sobre o território seridoense; dentre elas podemos citar, para começarmos, a desestruturação da economia agropastoril, entre os anos de 1970 e 1990, que provoca o desmoronamento das

fazendas, conseqüentemente, “instiga a mudança no perfil da população que passou de hegemonicamente rural a preponderantemente urbana” (MORAIS, 2005, p. 239-240).

Essa permuta acontece porque as cidades tornaram-se pontos de atração, uma vez que a partir daquele momento passaram a oferecer melhores condições de vida para a população, em virtude de todo o aparato estrutural que foi instalado (hospitais, escolas, eletrificação, sistema de telefonia, entre outros), como também, por apresentar novas possibilidades de trabalho, já que as fazendas não estavam mais absorvendo mão de obra, devido ao seu declínio econômico e a substituição do homem do campo por máquinas. Nesse caso, viver nas cidades seridoenses significou a busca por novos meios de sobrevivência, como também, a conformação de novos comportamentos, que influenciaram o modo de vida e as práticas alimentares de seu povo.

Nesse interstício de tempo (1970 a 1990), a população seridoense, pelo menos grande parte dela, apesar de viver sobre um ambiente urbano, ainda resguardava em seu conteúdo aspectos de uma sociedade rural, com ligações muito fortes com o campo. Segundo Moraes (2005, p. 251) isso acontece porque as cidades seridoenses foram construídas na “interface entre o novo e o velho, o moderno e o arcaico”. Em termos culinários, por exemplo, o preparo e o consumo da comida apresentavam grande influência do meio campesino, em que o saber-fazer provinha desse ambiente; no entanto, estavam amparados dos novos objetos técnicos (geladeira, fogão, liquidificador) disponíveis nas cidades e da nova forma de aquisição dos alimentos, os mercadinhos, mercearias e bodegas. Esses elementos foram significativos para a re-estruturação do sistema culinário seridoense.

Posterior à década de 1990, o território seridoense, cada vez mais, torna-se tecnificado e com intensa mobilidade espacial. Os sujeitos não vivem somente as suas cidades, mas também o mundo, que se instala em seus interiores através dos meios de comunicação. Nesse caso, os seridoenses passam a se relacionar com outros lugares e a experimentar novos conhecimentos, técnicas, valores, crenças, hábitos, conseqüentemente, novas culinárias. Acontecendo, assim, um intercruzamento cultural e alimentar, situação em que esses sujeitos acabam adotando conteúdos exteriores e se readaptando aos já existentes. Nesse processo é possível encontrarmos um estilo dual, caracterizado pela mistura de elementos locais – provenientes desde a origem do território – com os globais, produto de culturas exteriores. Sobre esse assunto, Dantas (2008, p. 63) comentou o seguinte:

Os saberes e os encontros da antiga cozinha continuam enfeitando a memória e o paladar dos seridoenses [...] Claro que, ao longo do tempo, os comportamentos alimentares vêm se transformando. Hoje, a cozinha




seridoense é diversa e variada, mas ainda apresenta muitos traços da culinária de outrora. As interferências e as mudanças surgidas nas técnicas e nos saberes culinários, nas normas e práticas alimentares, inclusive aquelas relacionadas às comidas tradicionais, são exemplos da relação diversificação-integração.

Essa fala reflete perfeitamente a descrição que fizemos anteriormente sobre as características que compõem as refeições seridoenses na atualidade. Para adentrarmos mais um pouquinho em seu pensamento, requisitamos a leitura de duas receitas, uma datada do ano de 1953 e outra adquirida no ano de 2007. Esse exercício nos auxilia entendemos melhor o ponto de vista da autora.

A forma como os ingredientes e todas as ações são detalhados na ilustração abaixo, revela-nos que as receitas seridoenses e os pratos acompanharam as mudanças que ocorreram no território. Possibilitando-nos perceber que a inovação tecnológica no espaço doméstico mudou o estilo de cozinhar e que as receitas ganharam um caráter mais técnico, consequentemente, os gestos também, uma vez que o trabalho doméstico, que dependia anteriormente da força muscular feminina, cuja habilidade definia a “arte de fazer”, agora ganha um novo aliado, os objetos técnicos. Assim, a introdução de alguns eletrodomésticos, como geladeira, batedeiras, liquidificadores, micro-ondas, processadores, entre outros acelera o ritmo da produção e ameniza o esforço físico das mulheres.

Ilustração 13: Quadro com as receitas de bolo de macaxeira, 1950 e 2007.

(1) Bolo de macaxeira – receita de 1953	(2) Bolo de macaxeira – receita de 2007
<p style="text-align: center;">Ingrediente</p> <p>1 prato de macaxeira cozida 1 xícara de coco ralado ½ xícara de farinha de mandioca bem fina 2 colheres de manteiga 2 colheres de fermento (rasa) 3 ovos Açúcar a gosto</p> <p style="text-align: center;">Modo de preparo</p> <p>Misture tudo numa vasilha funda, batendo com força. Deixe a massa descansar por uma hora, mais ou menos. Depois leve ao forno quente em forma untada</p> <p>Obs.: essa receita foi transcrita da forma que se encontra no caderno de receita.</p> 	<p style="text-align: center;">Ingredientes</p> <p>Massa</p> <p>2 colheres de sopa de manteiga 4 ovos 1 lata de leite moça 1 xícara de chá de coco fresco ralado 1 xícara de mandioca crua ralada 1 xícara de chá de farinha de trigo Meia colher (sopa) de fermento em pó Meia colher (chá) de sal Manteiga para untar Farinha de trigo para polvilhar QUEIJO</p> <p style="text-align: center;">Modo de preparo</p> <p>Massa: bata na batedeira a manteiga, com os ovos. Adicione o leite moça e continue batendo até ficar homogêneo. Acrescente o coco, o queijo e a mandioca. Por último, misture a farinha peneirada com o fermento e o sal. Despeje em uma forma com furos central, untada e enfarinhada. Asse em forno pré-aquecido por cerca de 35 minutos. Desenforme e coloque a calda.</p> <p>Calda: 1 vidro de leite de coco e meia xícara (chá) de açúcar.</p>

Fontes: Cadernos de receitas de famílias seridoenses.  
Foto: Jucicléa Azevedo, 2008.

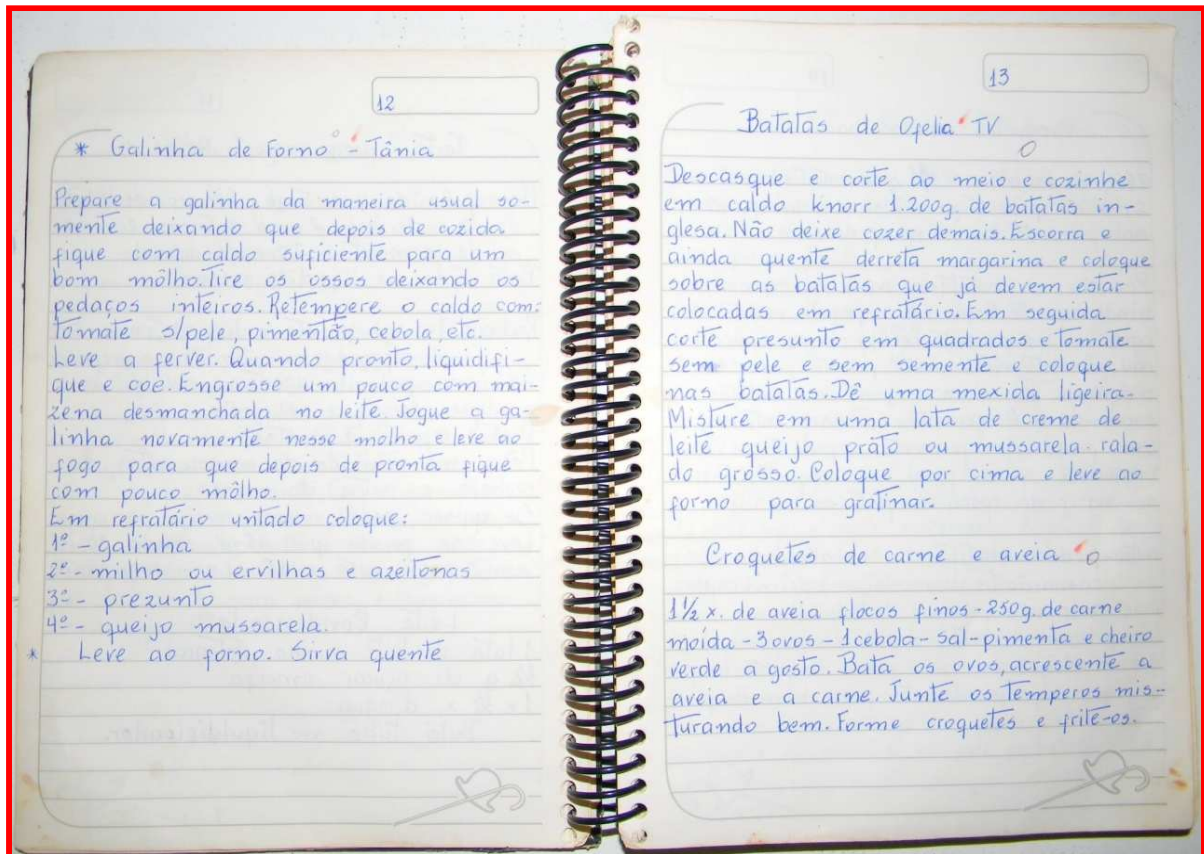
(1) Receita de 1953, caderno da família Azevedo – Jardim do Seridó. (2) Receita de 2007, caderno da senhora Luciana Carla – Caicó

A “implantação de próteses” culinárias como uma extensão do corpo feminino, impôs-lhes autoritariamente uma nova maneira de relacionar-se com as coisas, com outros modos de organização, por conseguinte, de raciocinar (GIARD, 2005). Dessa maneira, a introdução de “gestos técnicos” transforma o interior do espaço culinário, ou seja, a cozinha, e a vida das cozinheiras seridoenses, porque elas ganham tempo, amenizam o esforço físico e agilizam o processo culinário.

Outro fato que acreditamos intensificar tais mudanças concerne à forma como as receitas são passadas, melhor dizendo apreendidas. Apesar do saber-fazer culinário continuar sendo propagado entre as pessoas mais próximas, sua transmissão também acontece de forma mais inovadora, os meios de comunicação. Assim, as revistas, os livros, a televisão e a “internet” transformaram-se em principais fontes de informações, com características simples

e práticas. Isso é fácil de ser comprovado se examinarmos as receitas abaixo (Ilustração 14), pertencentes a senhora Marli Gentil. Ao paginar as folhas do seu caderno de receitas, verificamos que seu conteúdo é formado, tanto por receitas conseguidas com suas amigas, como, também, nesses meios de comunicação.

Ilustração 14: Imagem do caderno de receita da Senhora Marli Gentil.



Fonte: Pesquisa da autora, 2011.

Foto de Jucicléa Azevedo.

Os cadernos de receitas dos seridoenses são formados a partir da estrutura do gosto construída pelo paladar e pela imagem propagada nos meios de comunicação. No primeiro caso, os sujeitos saboreiam determinados pratos nas casas de amigos, parentes ou vizinhos, terminam por gostar, imediatamente pedem a sua receita. No segundo caso, as receitas são apreendidas porque os sujeitos sentem-se atraídos pela imagem do prato, como também pelo conteúdo expresso nas receitas, isso faz com que estes reajam aos seus encantos e as tragam para sua realidade. Foi assim com Dona Marli que, ao degustar a galinha de forno de sua amiga Tânia, “não pensou duas vezes”, copiou a receita e pegou todos os segredos de sua elaboração. Já, a receita das batatas foi conseguida no programa Cozinha Maravilhosa da Ofélia, ao qual assistia porque passava “receitas fáceis, práticas e gostosas”. Essa senhora sempre acompanhava o programa da Ofélia e testava suas receitas no dia-a-dia de seu lar.

Estamos trazendo apenas um exemplo, de como são conseguidos os segredos da culinária seridoense. Isso acontece não só com Dona Marli, mas com qualquer seridoense que queira adquirir habilidades na “arte de preparar seu alimento”. Para isso, buscam informações com pessoas mais próximas, assistindo a programas de culinária, sejam eles, apresentados por Ofélia (*In memoriam*), Ana Maria Braga, Edu Guedes, entre outros, sejam pela internet, por livros e revistas de culinária. De uma coisa estamos certos, esse acervo de informações culinárias introduz no Seridó outros hábitos alimentares, outras técnicas de preparo, como também uma nova maneira de conceber a alimentação, provocando, assim, a diversificação de sabores.

Até aqui tentamos apresentar com está estruturado o sistema culinário seridoense na atualidade. Para tanto, aportamo-nos da disposição das refeições durante o dia-a-dia de seu povo e em momentos especiais, mostramos também algumas transformações referentes ao número de refeições, aos pratos consumidos, às técnicas de preparo, aos objetos domésticos e à “escrita dos gestos” (GIARD, 2005), ou seja, as receitas. Mas, chegamos à conclusão que isso só não é suficiente, se entendemos esse sistema como sendo o conjunto de regras que organizam a preparação e o consumo dos alimentos. Precisamos, assim, trazer outros aspectos que estão em torno dele, revelados por nossos interlocutores, como por exemplo, alguns rituais em torno da alimentação.

Pois, as mudanças socioespaciais ocorridas no território seridoense trazem uma nova maneira de se comportar frente à alimentação, impondo novos rituais e regras de comensalidade. De forma que os seridoenses tornaram-se mais autônomos nas escolhas dos alimentos, no horário das refeições e na forma de se alimentar e de se sentar à mesa. Como já foi comentado em outro momento, os sujeitos não são mais obrigados socialmente a seguir aquelas regras perpetuadas outrora com relação aos comportamentos à mesa, como exemplos podemos citar: só à senta mesa quando o chefe já estiver acomodado, vestir camisa e tirar o chapéu quando se dirigir à mesa e rezar para agradecer a comida.

A sociedade vive outro momento, em que “comida ritualizada e socializada inscreve-se no tempo de ócio, investindo-se de novos significados, convertendo-se em uma forma de consumo cultural” (ARNAIS, 2005, p.157) de novas crenças, não somente aquelas aos deuses, como também aos códigos higienistas que prezam pela saúde, não pela fartura do alimento. Conduta certificada na fala da maioria dos nossos interlocutores, que revelaram que costumam tomar banho e lavar as mãos antes das refeições. Apesar de alguns, a minoria, resguardarem aquelas práticas referidas no parágrafo anterior. No entanto, com relação ao costume de tirar o chapéu, houve uma inovação, as pessoas mais jovens, por não usarem esse

acessório, dão continuidade à tradição retirando o boné.

Devido ao ritmo de trabalho da atual sociedade, aconteceu uma espécie de “desestruturação” do encontro familiar na hora da refeição. De acordo Arnais (2005, p. 156) isso acontece porque “as comidas familiares se reduzem; o tempo que lhes é dedicado é cada vez menor; omitem-se comidas nos pratos; muda-se a estrutura e as horas são irregulares”. Acrescentemos, nessa relação, mais dois outros fatores que propiciaram essa desestruturação: o “deslocamento” dos sujeitos da mesa, em virtude do hábito de fazer as refeições diante da televisão, tornou-se comum no cotidiano seridoense, os sujeitos preferem as imagens à companhia da família; e o deslocamento das refeições para o exterior dos lares, ou seja, para outros locais, como restaurantes, churrascarias, lanchonetes, trailers, pizzarias, panificadoras, entre outros. Esses ambientes estão se expandido cada vez mais no território seridoense por causa da intensificação da demanda dos comensais locais e de outros lugares que vem ao Seridó para fins turísticos.

Nesse caso, a alimentação seridoense deixa de se identificar somente com o universo doméstico. Isso foi consequência da entrada da mulher no mercado de trabalho; da elevação do nível de vida da população e de sua acessibilidade ao laser (FISCHLER, 1998). Todos esses itens contribuíram para o aumento das refeições tomadas fora de casa. Nossos interlocutores declaram fazer isso pelo menos uma vez na semana, de preferência nos finais de semana. No entanto, devemos considerar que isso depende muito das condições financeiras de cada um, uma vez que encontramos pessoas que almoçam todos os dias em restaurantes, outras nunca terem pisado nesses locais.

O sucesso desses ambientes encontra-se aportado em três itens: além do preço, o sabor e as qualidades organolépticas (valor do prazer), o valor da saúde e a comodidade de utilização (FISCHLER, 1998). Esses aspectos fortalecem ainda mais a liberdade do comensal, uma vez que o mesmo tem oportunidade de construir individualmente sua escolha alimentar. Assim, os profissionais da culinária comercial criam um universo amplo de opções alimentares, melhor dizendo, um verdadeiro banquete universal, para satisfazer o gosto variado de seus clientes. Isso é perceptível nos restaurantes seridoenses, principalmente nos maiores, que dispõem em seus cardápios de uma variedade de pratos para atender aos diversos paladares. Para tanto, os profissionais, para agradar seus clientes, apostam na união das comidas regionais (aquelas mais típicas) e com as contemporâneas (aquelas mais sofisticadas), colocando a sua disposição em um só dia quase todas as comidas consumidas, suponhamos, durante o semestre todo. Confirmam o que estamos falando, analisando as comidas servidas nos restaurantes seridoenses:

- a) Comidas regionais: Arroz de leite e refogado, feijoada, feijão com torresmo, feijão macaçar, xerém de milho, purê de batata e macaxeira, paçoca, farofa carioca e farofa d'água, batata doce, fritada, buchada, panelada, carne de sol, frango assado, carneiro torrado, lombo cozido ao molho, bife de carne e fígado, filé de peixe frito, linguiça assada, pirão de queijo, escondidinho de macaxeira de carne de sol, verdura: vinagrete, de maionese e alface, macarrão, curimatã cozida, baião de dois e galinha torrada;
- b) Comidas contemporâneas: Filé à parmegiana e à grega, lombo alto, churrasco, frango, peixes (arabaiana, dourado, salmão e camarão); arroz à grega (uvas, passas e cenoura), branco e biro-biro; macarrão de argolinha, *penne*, lasanha de frango, de carne e mista, macarronada, purê e medalhão de frango, almôndegas, filé trinchado ao molho madeira, croquetes ao molho madeira, espaguete de frango e camarão à parisiense, rizoto, filé de tilápia, almôndegas de tilápia, tilápia ao molho de maracujá, rondelli de carne de sol, *penne* com camarão e com carne de sol. Sobremesas: rapadura, filhós, doce de caju, caju ameixa, doce de leite, goiaba, coco verde, cocada e mamão com coco;
- c) Uma diversidade de saladas: alface, brócolis, manjericão, salada doce com abacaxi, com manga e creme de leite, vinagrete, salpicão, salada simples, salada russa: repolho, maionese, passas, cenoura e alface; salada a moda do chefe: alface, cenoura, queijo e presunto; salada crua: pimentão, tomate, cebola, presunto com maionese e salada completa: alface, cenoura, repolho, pimentão, cebola, palmito, frango, presunto e queijo, entre outras. Sobremesas: musse de três chocolates, sorvete Slup com calda quente de banana, delícia de abacaxi, creme de ameixa, de morango e de bis, musse de maracujá, flutuante, ganache, pudim, cocada americana, brigadeirão, trufas, *cheesecake*, sorvete, gelatina, picolé e profiterole.

Com o fortalecimento da procura por esses ambientes alguns estabelecimentos buscam manter essa variedade com pretensões econômicas. De acordo com os representantes de alguns restaurantes, é fundamental para o sucesso financeiro da empresa a existência dessas duas modalidades de comida (regional e contemporânea), uma vez que o comensal local apresenta o gosto diferenciado em relação com o das “pessoas que vêm de fora”, ou seja, dos

turistas. Os seridoenses, por exemplo, optam por um cardápio mais contemporâneo, enquanto que os turistas preferem comidas regionais: arroz de leite, carne de sol na nata, paçoca, feijão verde e os doces caseiros. Parece óbvio, mas é pensando nesse último grupo que esses estabelecimentos direcionam seus “olhares” e discursos, transformando em mercadoria a cultura culinária local. Isso porque a população local vai aos restaurantes, mas é o turista que investe mais nas qualidades organolépticas (valor do prazer).

Diante de tudo que expomos, percebemos que o sistema alimentar dos seridoenses a partir da década de 1990 sofre grandes transformações, rebatendo de imediato no sistema culinário. De forma que se torna claro que o modo de preparar e servir a comida, os modos à mesa e a comensalidade estão relacionados aos elementos da estrutura social, aos sistemas de valores, às referências culturais, como também, às novas condições ofertadas pelo período técnico-científico-informacional. Concordando com Giard (2005, p. 296), acreditamos que a prática culinária:

Continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistência, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores [sic], especiarias e condimentos.

A culinária, nesse caso, apresenta-se muito além do que apenas um conjunto de ingredientes e técnicas de transformação e preparação dos alimentos. Ela é um sistema complexo constituído pelos sentidos, por normas, por representações e por comportamentos de comensalidade. Para Maciel (2005) são esses elementos que definem a formação de uma cozinha específica, emblemática, que está relacionada com outros aspectos culturais do grupo a que se vincula. Ela nos diz que:

São assim criadas ‘cozinhas’ diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. Podemos também falar de uma ‘cozinha emblemática’, ou de ‘pratos emblemáticos’, que por si só representariam o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade (MACIEL, 2005, p. 50).

A cozinha seridoense, melhor dizendo, a culinária seridoense pode ser assim definida, como sendo: essa maneira culturalmente reconhecida de se alimentar que possui elementos significativos de representação do povo do Seridó, constituídos ao longo de sua trajetória





interesse pelo regresso às fontes dos “patrimônios culturais”. “O termo patrimônio, por sua vez, relaciona-se, entre outras possibilidades, com algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o ‘passado’ que se quer conservar” (HERNÁNDEZ, 2005, p.129).

Esses pratos são denominados de típicos representando “fielmente” a culinária local que convertidos em patrimônio – nesse caso acrescentemos o termo imaterial, já que o produto culinário é efêmero devorado em instantes, restando apenas a lembrança de um prazer gustativo – concernem a vivência da cultura alimentícia seridoense em meio as novidades que rebatem no território, alimentando o seu resistir, conseqüentemente, o sentimento de pertencer a um grupo que possui uma identidade pautada na culinária.

#### 4.2 PRATOS TÍPICOS: UMA PERMANÊNCIA E UMA REIVENÇÃO DA CULINÁRIA LOCAL

Dentro do contexto da culinária seridoense percebemos que alguns pratos terminam se destacando por serem marcados por determinadas especificidades – valor cultural, combinação de ingredientes, técnicas de preparo e segredos em seu saber-fazer, por exemplo – resistiram ao tempo e foram adaptados e (re)significados, mantendo vivo o sentimento de pertencimento dos seridoenses com sua alimentação. Esses pratos, usualmente denominados de típicos, relacionam-se à história e ao contexto cultural dos seridoenses, evocando uma tradição que se torna símbolo de sua identidade, principais elementos e representantes da culinária local. Mais do que comida, eles são distintivos alimentares que vivificam um estilo alimentar construído durante a trajetória do grupo. Podemos retornar à leitura do esquema anterior (Ilustração 15), para afirmamos que os pratos típicos, por se sobrelevarem diante dos demais, adquirem *status* e tornam-se uma marca da cultura alimentar seridoense.

Os pratos típicos, dessa forma, constituem uma cozinha emblemática (MACIEL, 2005) que serve para expressar um modo de comer específico dos seridoenses, ou seja, sua identidade. Esses pratos mais do que representantes da cozinha local, terminam por ser associado ao espaço seridoense, tornando-se “comida de território”. Essa noção afirma “o valor do território como receptáculo de uma nova diferença: a comida geográfica”, ou seja, a “comida como instrumento de distinção social” (MONTANARI, 2008, p. 142). A relação imediata que se estabelece entre Caicó e a carne de sol e o queijo configura-se em um exemplo desse processo que mencionamos. Mas, isso acontece porque os caicoenses se reconhecem e também são reconhecidos pelos outros por tais elementos. Tal associação termina por criar uma marca para Caicó, no sentido de caracterizá-la, representá-la e

identificá-la como sendo a “cidade da carne de sol e do queijo”.

Considerando que esses dois pratos são apenas dois exemplos, talvez os principais, da cozinha emblemática que se estruturou no Seridó seguindo “um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período” (GIARD, 2005, p. 233). Podemos pensar a partir daí a formação de uma culinária local, que entendemos como sendo um conjunto de saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que estão organizadas espacialmente delimitando geograficamente um modo de comer passível de ser reconhecido pelos outros.

Nesse caso, outros pratos apresentam-se representativos nessa delimitação e que, ao serem lembrados ou mencionados são associados à cultura alimentícia do Seridó. De acordo com nossas pesquisas, além do queijo de manteiga e de coalho, da carne de sol, sobressaem também a manteiga fundida ou do sertão, os biscoitos e doces caseiros, o chouriço, os licores, a paçoca, a lingüiça caseira do sertão e o arroz de leite, aparecem bem significativos para a sociedade seridoense. Os sujeitos atribuem-lhes um imenso valor simbólico, considerando-os um emblema cultural, carregado de sabor e dedicação. Entendemos “o emblema como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (MACIEL, 2005, p. 50).

Focalizando nos discursos de nossos interlocutores percebemos que esses pratos fazem parte da construção da identidade local, pois quando são referenciados ganham um lugar de destaque em suas falas, seja por serem mais saborosos, pelo “costume de saboreá-los desde criança”, seja pelo valor sentimental ou econômico, elegendo-os como as comidas mais importantes para a representação do Seridó, transformando-as em símbolos de identificação. Dessa maneira, os discursos dos sujeitos, nos fazem lembrar que “a leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade” (MACIEL, 2005, p. 50). E é essa consciência que torna esses pratos geossímbolos da culinária seridoense.

O que nos leva a considerar que aqueles pratos típicos (o queijo de manteiga e de coalho, a carne de sol, manteiga fundida ou do sertão, os biscoitos e doces caseiros, o chouriço, os licores, a paçoca, a lingüiça caseira do sertão e o arroz de leite) são representativos para a construção da identidade do Seridó, é a ideia de que eles aparecem como emblemas simbólicos no imaginário coletivo. Alguns sujeitos, por exemplo, os resguardam em sua memória gustativa como o “melhor do mundo, únicos, sem igual”. Expressões que os elevam a um patamar jamais alcançado por outras comidas. Isso sim faz o seu diferencial, a percepção do gosto de algo que está sobrevivendo entre sete chaves nas

lembranças dos sujeitos. Embora esses, por um motivo ou outro, não possam mais saboreá-lo, eles sobrevivem nos seridoenses através da sensação de um dia ter comido e que talvez futuramente possam comê-los. Acrescentamos, ainda, que essas comidas emblemáticas fazem parte da memória de uma infância perdida no tempo e no espaço, seja porque era o prato predileto, melhor dizendo, o mais consumido, seja pelo fato de que o sujeito não pôde consumi-las por causa das condições financeiras da família.

Essas duas situações apresentaram-se bem presentes nas falas de nossos interlocutores, que revelaram que algumas comidas são bastante significativas para a sua vida, por ser alimento consumido “no tempo de criança, pois era isso que existia na época”. A escassez alimentar também ajudou a criar no imaginário de alguns sujeitos reverência pelo que eles não puderam comer em sua infância. Talvez esse sentimento seja tão forte quanto aquele que teve a oportunidade de saborear determinadas comidas diariamente. Tomemos como exemplo o que um de nossos interlocutores nos revelou: em sua infância a comida preferida era o feijão verde com nata e manteiga, pois o pai era agricultor e no tempo de inverno, era o prato mais consumido pela família, “aquele tempo era muito bom”. No entanto, o mesmo sujeito diz que o queijo de manteiga tem um lugar especial. Quando criança adorava comê-lo, mas sua família “era pobre e não produzia queijo e nem podia comprar”. E a única oportunidade de consumi-lo seria quando passavam na casa do tio que fabricava esse produto e sempre oferecia a “raspa” para ele. Esse momento tornava-se algo mágico e inesquecível. O queijo de manteiga para esse sujeito tornou-se sinônimo de uma infância perdida nas lembranças, mas resgatada a todo o momento que este degusta um pedaço dessa iguaria.

Nesse sentido é muito importante para a construção das identidades culinárias a memória gustativa dos sujeitos, “memórias obstinadamente fiéis ao maravilhoso tesouro dos sabores de infância” (GIARD, 2005, p. 255), que permanecem para sempre na consciência dos sujeitos, permitindo uma conexão com conteúdos simbólicos que podem estar relacionados tanto à memória individual quanto à memória coletiva, em que guardam em si as lembranças herdadas de gerações anteriores. Diante disso, são as memórias gustativas que colaboram com reinvenção da culinária porque permitem aos sujeitos reatar com o passado seu estilo de se alimentar, reconstituindo tradicionalmente uma identidade que está desfalecendo com o cruzamento cultural, melhor dizendo, com a diversificação cultural que rebateu no território seridoense.

Apesar de os pratos típicos conterem em si um modo centralizador de como comer que favorece um vínculo afetivo entre a sociedade seridoense e sua comida, não podemos esquecer que eles também se apresentam como recurso econômico que promove a

mobilização dos sujeitos e de redes de interesses para resguardar a tradição alimentar ameaçada pela globalização das trocas comerciais e de consumo. Sem dúvida, os donos de restaurantes, bares, quiosques, hotéis, panificadoras e fabricantes de produtos típicos a fim de promoverem e garantirem a manutenção da cozinha local reivindicam a autenticidade da culinária seridoense respaldados na imagem desses pratos. Esse interesse faz com que cada estabelecimento e cada produtor transforme sua cozinha na expressão da culinária regional, um instrumento de fortalecimento identitário. Nesse caso, possuir ou produzir uma particularidade culinária torna-se essencial nesse processo, conseqüentemente, para a manutenção cultural do grupo ao se relacionar com os demais.

O processo de identificação a partir do interesse econômico requer que os grupos produtores da culinária local conservem alguns elementos para garantir a sua originalidade, mesmo que muitos aspectos sejam inovados por causa das exigências do mercado capitalista. Nesse caso, os fabricantes de algumas especialidades culinárias priorizam as formas artesanais de produção para garantir o seu valor cultural e despertar o interesse dos consumidores. De resto, os fabricantes de queijo de coalho e de manteiga não abrem mão desse item, que para eles torna-se fundamental no momento da comercialização.

Dois exemplos tornam essa nossa fala mais clara. O primeiro refere-se a um dos queijos mais conhecidos no Seridó, como também no Rio Grande do Norte, os queijos fabricados por Dona Gertrudes. A valorização desses produtos aporta-se na titulação que esta senhora conseguiu no “Concurso de Queijos Regionais do Nordeste, uma das atrações do VII Encontro Nordestinos do Setor de Leite e Derivados”. Essa senhora “obteve o primeiro lugar nas categorias ‘melhor queijo de manteiga’ e ‘melhor queijo de coalho artesanal’” (OS QUEIJOS..., 2009). O segundo exemplo encontra-se situado na discussão relacionada a obrigatoriedade do selo de qualidade que facilita a comercialização dos queijos em outros lugares. Para conseguir esse selo os produtores de leite e seus derivados têm que atender algumas exigências, estabelecidas pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), concernentes ao cuidado relacionado às questões ambientais, ao controle de qualidade dos produtos, às embalagens, ao armazenamento e à distribuição. No entanto, algumas queijeiras já conseguiram atender a essas exigências, mas, pelo fato da feitura do produto utilizar mais de 3.000 litros de leite diários, eles migram da categoria artesanal para a industrial. E de acordo com alguns deles, isso pode acarretar prejuízos, uma vez que o modo (artesanal ou industrial) que ele é feito define sua aceitação. Seus clientes não compram só o produto, mas os saberes-fazeres que celebram uma tradição.

Além da maneira de fazer artesanal, os produtores da culinária local incorporam novos

saberes às receitas para revitalizar suas práticas e agregam o valor cultural aos seus produtos com o objetivo de reinventar a culinária local. Nesse caso, o saber-fazer seridoense incorpora um conteúdo histórico-simbólico para se diferenciar dos produtos massificados pelo mercado global. Morais (2005, p. 341) colabora com essa discussão com a seguinte afirmação:

Como uma contraposição aos produtos massificados da globalização, esse saber-fazer se transfigurou em uma forma de resistência, em que os produtos se fundam na valorização da qualidade, cujo apreciado sabor ou beleza deriva da inigualável maneira de produzir da região. Assim, os produtos da marca Seridó são comercializados não como simples mercadorias, mas como mercadorias que, impregnadas de cultura, resistem a um mercado onde predomina a circulação de bens despersonalizados e aparentemente iguais.

Os produtores de biscoitos, doces, queijos, licores, lingüiça, nos revelou, justamente o que essa autora acabou de comentar, que o diferencial de seus produtos aporta-se na qualidade do produto adquirido pelo “capricho” de sua feitura e pela excelência da matéria-prima, uma vez que os “ingredientes utilizados são fresquinhos e naturais”. Nesse caso, a qualidade é um elemento distintivo que marca os pratos típicos, aportada no saber-fazer herdado de gerações passadas. Pois bem, os fabricantes dessas iguarias foram bem enfáticos em nos revelar que a maneira que eles fazem seus produtos está de acordo com os ensinamentos passados por um parente mais próximo, geralmente os pais, como também pelo amigo.

Para eles, conservar o jeito de fazer significa manter a qualidade do produto e a memória dos ensinamentos herdados. Dona Francineide Pereira de Lucena, conhecida com Santa de Pedro Queijeiro, nos confirmou que produz do jeito que seu pai ensinou, “pois ele fez queijo durante 48 anos e seu queijo era conhecido pela qualidade. Então procuro manter o padrão e o nome dele”. Dona Maria do Rosário A. Vale, conhecida por Rosário, ainda acrescenta o seguinte: “não modifiquei nada, continuo fazendo do jeito que foi ensinado, tudo na ponta do lápis para não mudar. A única coisa que mudou foi que acrescentou outro sabor, o licor de chocolate, que na época ela não fazia”. Rosário está se referindo a sua tia Luíza Vale de Castro (Tia Chaguinha), pessoa que lhe ensinou os segredos da “arte de fazer licor”.

De acordo com Morais (2005, p. 315) “o diferencial qualitativo desses produtos se define nas entrelinhas de um saber-fazer que mescla arte, tradição e inovação”. A manutenção dos saberes tradicionais valoriza qualitativamente os produtos culinários do Seridó, no entanto, outros saberes e técnicas são utilizados para aprimorar, vitalizar e inová-los, “visando ampliar os horizontes de mercado para seus produtos”. De fato, os produtores da culinária seridoense repensaram suas práticas adaptando-as às novas exigências do mercado, melhor

dizendo, de seus consumidores. Dessa maneira, a estes produtos foram incorporados novos saberes as receitas, revitalizando assim seu produto e sua aceitação pelos consumidores. Vamos conferir o que estamos dizendo, analisando o que foi modificado em cada produto para melhorar sua qualidade. Nesse caso, consideraremos as informações cedidas pelos fabricantes de queijo de coalho e manteiga, doces e biscoitos caseiros, chouriço, licor e lingüiça caseira ou do sertão.

Com relação à fabricação do queijo de coalho fomos informados que os ingredientes-base continuam sendo os mesmos utilizados outrora: leite, sal e coalho químico, em vez do coalho de gado ou de mocó<sup>4</sup>. No entanto, as técnicas de fabricação foram aprimoradas a partir da substituição de alguns objetos por outros, de forma a garantir o padrão de higiene desse produto. Pelo que constatamos algumas queijeiras para sobressaírem no mercado aderiram à inovação, acrescentando em suas práticas objetos de inox e polietileno (Ilustração 16) e câmara fria para armazenar o produto. Outras, que acreditamos ser a maioria, continuam sua produção aos modos de fazer antigos. Sem sombra de dúvida, os produtores que optaram em mesclar tradição e inovação apresentam nos dias atuais mais credibilidade no mercado, sendo mais aceito pelos consumidores. De acordo com Dona Lúcia Dantas, produtora de queijo, isso acontece “devido à qualidade, à higienização, por ser artesanal e todo embalado a vácuo, além de ser muito gostoso, cujo sabor ser inigualável”.

---

<sup>4</sup> Produtos utilizados em tempos mais remotos para talhar o leite.

Ilustração 16: Imagens da feitura do queijo de coalho de forma tradicional e moderna.



Fotos: Jucicléa Azevedo, 2010

Assim, como a feitura do queijo de coalho, o queijo manteiga também sofreu algumas alterações, em algumas queijeiras. De fato, os objetos de ferro foram substituídos pelos de inox, por exemplo, os tachos e a colher, utiliza-se ainda desnatadeira elétrica em vez da manual, tambores e formas de plásticos e o processo de embalagem é a vácuo. Mesmo que esse produto receba rótulos de identificação, ainda se manteve a tradição de ferrar os queijos, como forma de marcar sua procedência geográfica familiar. As imagens abaixo, por exemplo, trazem as marcas de Dona Gertrudes e a ferro da Fazenda Rolinhas, em Serra Negra do Norte.

Ilustração 17: Imagens dos queijos ferrados.



Fonte: Pesquisa da autora, 2009 e 2010.

Foto: Jucicléa Azevedo

Diante de um contexto em que a dinâmica social e econômica é movida pelo lucro, alguns fabricantes de queijo buscam sobressair no mercado pela quantidade e não pela qualidade do produto. Para tanto, colocam em sua fórmula produtos jamais utilizados no seu feitiço, por exemplo, batata inglesa, farinha de trigo, macarrão, óleo de comida, margarina e tinta comestível amarela com o objetivo de baratear o processo. De acordo com Alane Kaline de Araújo<sup>5</sup>, produtora de queijo de manteiga, apesar de “muita gente está modificando a fórmula do queijo para ganhar mais dinheiro, devemos manter a qualidade dos nossos produtos para resguardar a nossa tradição”. Aportados nesse último critério, outros produtores garantem a “segurança para quem compra o produto, porque procuramos fazer o produto puro, sem adicionar outras misturas, nem soro botamos. Tudo isso vai fazendo o nosso produto sobressair”, garantindo, assim, sua visibilidade em outros lugares e a potencialidade do Seridó em termos de referência de qualidade.

Mesmo com os ruídos provocados com a falsificação dos queijos de manteiga, o Seridó tornou-se referência nacional por causa de sua elaboração que, aportada na tradição, preserva algumas características próprias e peculiares atribuíveis a sua origem geográfica da época da colonização. Esse fato tem levantado algumas conjecturas para que esses produtos sejam agraciados com selo de indicação geográfica, que imprime no produto a garantia quanto à origem, às suas qualidades e às características socioespaciais, além de agregar a “valorização de aspectos tradicionais e culturais da região” (QUEIJO..., 2009). No Brasil outros produtos foram certificados com este selo: “os vinhos finos e espumantes do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul; o café do cerrado de Minas Gerais; a carne do Pampa Gaúcho, também no Rio Grande do Sul, e a cachaça do Paraty, no Rio de Janeiro” (QUEIJO..., 2009).

A elaboração dos produtos da doçaria (os biscoitos e os doces regionais, o chouriço e o licor) resguardou em sua fórmula “saberes que vêm sendo acumulados e transformados com novos ingredientes e novas tecnologias” (DANTAS, 2008, p. 95). Ao analisarmos o ambiente de produção desses produtos, percebemos as mudanças relacionadas aos objetos técnicos utilizados para a feitura desses pratos, principalmente no que diz respeito à introdução de muitos aparelhos elétricos de uso industrial. Nessa perspectiva, as cozinhas seridoenses, que antes serviam para alimentar os membros das famílias e amigos, agora se tornaram um espaço culinário tecnificado pronto para produzir para milhares de pessoas de outros lugares.

---

<sup>5</sup> Filha de Dona Gertrudes.



Ao adentrarmos nas falas de nossos interlocutores, verificamos que existe nos produtores da culinária típica um profundo prazer em preparar essas iguarias com todo “amor e cuidado” para que o resultado final seja o melhor possível. Para eles, essa fórmula tem definido a sua aceitação no mercado, circunscrevendo a geografia do sabor seridoense. De forma que, não são só os gestos técnicos os responsáveis pelo revivamento da culinária seridoense, mas também o saber de outrora, a perspicácia e a criatividade de cada sujeito envolvido na produção desses pratos típicos. Concluimos com isso que a culinária identitária surge do entrelaçamento entre um modelo antigo com outro mais moderno Giard (2005, p. 285) nos ajuda dizendo que

O passado não pode renascer das cinzas, uma cultura que se imobiliza decreta a sua morte. Na cacofonia das mudanças sociais, também se pode prestar atenção a certas notas mais novas e observar a fusão de microexistências, ocultas no anonimato de redes amigáveis e locais onde tenta de muitas maneiras inventar modestamente outros comportamentos, definir uma modo de vida por sobre as duas culturas e suas duas temporalidades.

Essa autora ainda nos chama atenção para a importância do capital simbólico e técnico na definição das maneiras de fazer e para a qualificação do produto culinário. Sobre as redes amigáveis a que ela se refere, Dantas (2008, p.93) nos apresenta essa ideia ao falar sobre a fabricação dos produtos da doçaria seridoense, aludindo que: “em geral, a fabricação desses produtos envolve o trabalho de membros da família e de conhecidos, chamados pelas doceiras de ajudantes, os quais recebem salários pelo serviço prestado”. Mas, pelo que verificamos, algumas pessoas não recebem nenhuma recompensa financeira ao colaborarem na feitura desses produtos, prestam o serviço em troca da amizade, por solidariedade. Como exemplo, citemos a feitura do chouriço na casa de seu Antônio Celecino em Caicó, a qual acontece a partir da contribuição de dois amigos (Ilustração 18). Esses, assim como seu Antônio, conhecem todos os segredos dessa iguaria, estando presentes em todas as etapas de sua feitura. Eles ajudam ao amigo mexendo o chouriço, pegando os ingredientes, organizando o ambiente de produção, colocando o chouriço nas latas e proseando para que o tempo passe mais rápido. Dessa forma, a árdua tarefa de fazer o chouriço torna-se mais prazerosa.

É interessante verificarmos que por trás de toda uma rede moderna de relações instrumentais que paira sobre o espaço culinário seridoense, existe outra muito mais sólida e dependente de relações sociais, as redes amigáveis locais que definem um modo de ser e o sabor da geografia seridoense através do capital simbólico que permeia pelos circuitos do

calor humano e da permanência da transmissão do saber-fazer herdado de gerações passadas.

Ilustração 18: Imagem da feitura do chouriço na casa de seu Antônio Celecino.



Fonte: Pesquisa da autora, 2011.  
Foto de Jucicléa Azevedo.

Para completarmos nossa análise sobre a reinvenção da culinária seridoense a partir da (re)significação dos pratos típicos pelos produtores não podemos esquecer de mencionar a linguagem caseira do sertão e a carne de sol, uma vez que essas iguarias aparecem na fala de nossos interlocutores e de outros veículos de comunicação como um emblema da cultura seridoense, especialmente no que se refere ao segundo produto. Assim, como os pratos mencionados anteriormente, estas guloseimas carregam um diferencial qualitativo aportado no saber-fazer tradicional, e, no caso, da linguiça, podemos acrescentar a inovação técnica que rebateu na sua feitura. Alguns produtores aprimoraram, também, “a maneira de fazer para atender o gosto da clientela”, como exemplo podemos citar o senhor José Gregório conhecido por Zé Deja, que foi adaptando a receita repassada por sua irmã de acordo com o paladar de seus clientes. “Hoje, fazemos uma receita básica que atenda a todos”. Ele ainda acrescenta que “para garantir a qualidade do produto melhoramos o ambiente de trabalho” e “só usamos matéria-prima de boas procedências”. Isso é verificado no momento da escolha do animal para abater.

Esse mesmo procedimento acontece com os marchantes<sup>6</sup> de gado bovino com o objetivo de manter a qualidade das carnes a serem comercializadas. Esse critério (procedência do animal) é fundamental para o restante do processo de tratamento da carne de sol. O marchante Francisco de Assis, Chiquinho de Alcebíades como é conhecido, foi bastante enfático ao nos dizer que “a qualidade da carne depende da escolha de um animal novo e da maneira que se é tratada”. Seguindo esse segredo de família, repassado por seu irmão, ele garante a sua freguesia, que se estende desde donas de casa até donos de restaurantes.

Ainda é muito comum no Seridó o tratamento da carne bovina a partir da técnica de salgadura. Acreditamos que esse processo perpetuou-se no cotidiano seridoense a partir dos colonizadores, uma vez que os portugueses “comia mais sal” (CASCUDO, 2004) e traziam consigo o costume europeu de conservar os alimentos salgando-os e expondo-os ao sol, por exemplo peixes, que são preparados a partir dessa técnica e transformados em bacalhau<sup>7</sup>. No entanto, devemos lembrar que as condições ambientais, clima seco e com muito sol em grande parte do ano, favoreceu para o desenvolvimento dessa prática, fazendo com esse território, em especial, Caicó, se destaque na produção e qualidade do artesanato da carne de sol (ARTE..., 2007).

A salga é uma conservação, orientando também estilos e usos de carnes nos cardápios do Rio Grande do Norte. Identificadas as carnes, essas são separadas em partes mais grossas e salgadas com sal refinado. As mantas são postas à sombra em ambiente que receba vento. Em seguida, são levadas ao sol, estendidas no estaleiro, durando esse processo de 3 a 4 dias (ARTE..., 2007, p.35).

Apesar de o Seridó ser reconhecido por sua produção e qualidade da carne-de-sol, o modo de elaborá-la sofreu grandes modificações que, a nosso ver, têm se distanciado do saber-fazer de outrora. Principalmente no que se refere ao tempo de maturação da carne, que antes acontecia entre três a quatro dias, hoje o processo se resume a doze horas. Apesar de alguns marchantes seridoenses ainda preservarem o costume de estender a carne após salgadura, outros acondicionam o produto em refrigeradores ou câmaras frias para que não haja a redução no peso por causa da desidratação provocada pelo sal. De acordo com Chiquinho de Alcebíades, o processo hoje acontece da seguinte forma, primeiramente

---

<sup>6</sup> Nomeação atribuída aos profissionais responsáveis pelo abate e pela preparação das carnes de gado.

<sup>7</sup> Bacalhau é uma espécie de peixe, pertencente à família Gadidae, muito consumida em Portugal a partir da técnica da salgadura e secagem. No Brasil, os portugueses colonizadores passaram a consumir outras espécies de peixe, preparando-as com essa mesma técnica. No entanto, o resultado culinário também recebeu a nomeação de bacalhau.

escolhe-se um animal para abater,

Depois o mata e trata a sua carne. Em seguida deixa a carne ficar bem mortinha para salgar, para isso, espera esfriar para poder despençar. E só assim, coloca-se sal e deixa em vasilhas de plásticos para tomar o sal. Feito isso, estende a carne para levar ar e escorrer a salmoura.

Mesmo com tantas modificações a carne de sol ainda caracteriza um modo de ser seridoense, que “resguarda” em seu preparo uma técnica herdada de gerações passadas e que precisa ser aperfeiçoada, como os demais produtos, para garantir sua revitalização para gerações futuras. No entanto, esse produto apresenta-se como um signo compartilhado socialmente entre os seridoenses, por se tratar de uma iguaria que cria uma dinâmica na cultura do lugar através de uma conexão memorial com o passado, demarcando, assim, a identidade culinária do Seridó. Para nós a carne de sol é um produto-memória cuja fórmula está guardada no imaginário coletivo, insistentemente ligada ao sabor do território seridoense.

Assim, consideramos que a reinvenção da culinária local aporta-se na valorização de alguns pratos em detrimento de outros, considerando, assim, que o saber-fazer adquirido e transmitido de geração a geração é (re)significado pela dinâmica cultural a partir de alterações e adaptações, sem deixar perder, no entanto, determinadas características e conteúdos que garantem seu reconhecimento. Temos claro ainda que os pratos típicos seridoenses são convertidos em sinônimo de demarcação alimentar, que envolve uma experiência cultural e simbólica, conectando os sujeitos ao território. Essas figuras emblemáticas, podem assim ser vistas como uma expressão da culinária local, sintetizadoras de ideias, imagens e representações do modo de comer seridoense.

Pois, o fortalecimento da culinária a partir desses emblemas culinários aparece nos tempos atuais como uma forma de resistir a essa tendência homogeneizadora do espaço geográfico atual, uma vez que ela impõe o limite entre o que os seridoenses comem e o que os outros comem, tornando-se um elemento de demarcação cultural e territorial. A culinária seridoense sempre aparece vinculada àqueles pratos típicos e nunca às comidas contemporâneas que também fazem parte do sistema culinário revelado no dia-a-dia desses sujeitos. Entendemos que os primeiros representam a expressão mais forte e reveladora das escolhas alimentares dos seridoenses, por substanciar o modo de comer, os discursos dos sujeitos, como também, a economia, tornando-se, assim, definidores da peculiaridade alimentar e territorial.

O sabor dos pratos típicos impregnou-se no território seridoense, tornando-se uma

espécie de memória viva que delimita um espaço aportado na valorização simbólica dos sujeitos frente a um recorte social alimentar historicamente construído. A partir deles a culinária seridoense tornou-se a representante de um território simbólico cuja apropriação ancora-se em uma dimensão mais subjetiva, resultante do imaginário coletivo e do processo de identificação dos seridoenses. Nessa perspectiva, o Seridó torna-se um espaço controlado, não somente por relações de poder político, mas a partir de sua dimensão mais simbólica, podemos dizer mais saborosa, encontrada na memória gustativa de seu povo, controlando sua maneira de ser e comer diante das demais culturas. Enquanto território do sabor, essa região potiguar conferiu sentido a sua cultura alimentícia colocando em evidência uma identidade definida pela apropriação simbólica pelo/com o espaço de vivência dos seridoenses.



*Considerações Finais*





## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de globalização tem causado interferência na estrutura socioespacial dos lugares, estabelecendo novos valores e fundando uma nova maneira de estar no mundo, o que possibilitou mudanças no modo de vida e nos comportamentos das pessoas. Nesse sentido, criou-se um novo cenário caracterizado por uma tendência homogeneizadora lançada no espaço geográfico como um padrão cultural a ser seguido. No entanto, os lugares ao mesmo tempo em que o absorvem, criam resistências a partir de reivindicações de identidades, objetivando encontrar suas essências culturais em meio à excessiva padronização socioespacial. Dessa maneira, os sujeitos resgatam do interior de sua história elementos significativos de seu código cultural para legitimarem sua diferença perante os demais grupos.

O Seridó, por exemplo, transformou seu patrimônio material e imaterial – objetos, símbolos, crenças, ritos e manifestações - em fundamentos do processo de reavivamento de sua cultura. Essa iniciativa estrutura o processo de delineamento territorial em busca da afirmação de uma identidade como elemento de resistência aos processos globais. Desse modo, cria-se um modo de ser esboçado pelo fortalecimento e divulgação de alguns traços mais peculiares de sua cultura, dentre eles a culinária. Nesse caso, a constituição da identidade seridoense aportada nesse elemento cultural acontece por meio de um sistema classificatório, em que o passado e o presente, o uno e o diverso, o tradicional e o moderno ordena a maneira de comer dos seridoenses.

Diante desse movimento contraditório, no entanto complementar, acontece a interiorização de traços e de características sociais da alimentação seridoense estabelecendo hábitos e naturalizando comportamentos. Assim, cria-se, no imaginário coletivo, um sentimento identitário que permite ao povo seridoense (re)afirmar o seu pertencimento e se sentir plenamente membro do Seridó a partir de sua culinária. Mas isso só se tornou possível, porque, ao longo de sua história o povo do Seridó, por meio de suas necessidades alimentares, foi atribuindo sabor a sua geografia e fazendo com que esta ganhasse contornos bem definidos e peculiares, uma vez que as práticas culinárias desenvolvidas sempre estiveram ligadas as suas condições socioespaciais. Assim, foi no acontecer diário que os seridoenses criaram toda uma semiologia em volta da culinária, incorporando ao seu território de vivência, símbolos, imagens, saberes, sabores, sentimentos e cheiros que legitimam um modo de comer, uma identidade, que só passa a ser reivindicada no atual período da história.

Pois, mesmo que o sistema culinário do Seridó apresente-se diverso na contemporaneidade – em virtude do processo de mestiçagem global que integrou os temperos

de várias culturas e incorporou ao território seridoense um banquete universal de sabores – são os pratos típicos que dão sentido à imagem do grupo e à forma com que este se relaciona com os outros, uma vez que produzem um significado cultural que define o estilo alimentar de seu povo. A culinária seridoense, dessa forma, torna-se um elemento de demarcação cultural, conseqüentemente, territorial, por conter traços de uma cultura identificada e identificante que está arraigada em uma base territorial.

Isso acontece porque, mesmo com os diversos intercruzamentos da cultura que incide nesse território, a culinária mantém o vínculo do grupo com sua cultura e com seu território, fazendo-os lembrar “o que são”, ou pelo menos, “o que foram”, conferindo-lhes uma legitimidade perante os demais. Nesse processo de identificação, os pratos típicos revelam-se como verdadeiros símbolos de orgulho para os seridoenses posicionando-os no tempo e no espaço. Símbolos estes que fazem os sujeitos voltarem às origens, melhor dizendo, à origem de sua família, ou ainda, a sua infância, induzindo-os a não esquecer suas raízes de vida, impregnadas no imaginário, sobretudo, no lugar que lhe deu a vida, uma vez que foram eles que atribuíram um sabor e um valor ao território de vivência.

A culinária, dessa maneira, é um geossímbolo cultural que ordena as características internas do grupo diante de novos modelos socioculturais existentes nesse território, tornando o Seridó um espaço significativo e visível, impondo o limite entre o seu povo e os outros. Contudo, identificá-lo a partir de sua culinária significa construir uma representação que expresse uma semelhança do modo de comer no território, tornando-o diferente diante das outras culturas alimentícia.



## REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Illana. Roteiro: Explorar as delícias do Seridó. **Correio da Tarde**. ano IV, n. 1.227, Natal e Mossoró, 13 fev. 2010. Disponível em: <<http://www.correiodatarde.com.br/editorias/tudo-602>>. Acesso em: 02 mar. de 2010.
- ALMEIDA, Vânia Menezes de. **Ensaio sobre a valorização da culinária tradicional local como estratégia identitária-territorial**. Niterói: [s.n.], 2006.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **A Produção do espaço norte-rio-grandense**. Natal: Universitária, 1981.
- ARAÚJO, Marcos Antonio Alves de; MORAIS, Ione Rodrigues Diniz. Entre o Seridó e o Vale do Açu: uma leitura da construção identitária dos jucurutuenses. In: VALENÇA, Márcio Moraes; BONATES, Mariana Fialho (Org.). **Globalização e marginalidade: o Rio Grande do Norte em foco**. Natal: UdUFRN, 2008.
- ARNAIS, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?**. [S.l.]: Universitat Rovira i Virgili, 2004. Disponível em: <[www.altaviana.com/PDF/AlimentacionCultura\\_MabelGracia.pdf](http://www.altaviana.com/PDF/AlimentacionCultura_MabelGracia.pdf)>. Acesso em: 20 jun. 2010.
- \_\_\_\_\_. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p.147-166.
- ARTE e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.
- ATLAN, Henri. Viver e conhecer. **Cronos**. Natal, 2001, p. 63-74.
- AZEVEDO, Francisco Fransualdo. **Entre a cultura e a política: uma geografia dos “currais” no sertão do Seridó potiguar**. 2007. 336 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2007.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979.
- BARRETO, Wxlley Ragne de Lima Barreto. **Do Sagrado ao profano: um olhar sobre a festa de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro em Ipueira nos Idos de 60 e 70 do século XX**. 2006. Monografia (Bacharelado em História). Centro Regional de Ensino Superior do Seridó, Universidade do Rio Grande do Norte. Caicó, 2006.
- BARROS, Eulália Duarte. **Uma Escola suíça nos trópicos**. Natal: Offsed, 2000.
- BAUMAN, Zygmunt. **Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi**. Tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.
- BEZERRA, José Augusto. Raiva açucarada. **Globo Rural**. Edição: 298. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC354537-1488-1,00.html>. Acesso

em: abril de 2010.

BODGAN, Robert C.; BIKLEN, Sari Knopp. **Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos**. Porto: Porto, 1994.

BONI, Valdete; QUARESMA, Sílvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Em Tese: Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, v. 2, n. 1, jan/jul 2005, p. 68-80. Disponível em: <[http://www.emtese.ufsc.br/3\\_art5.pdf](http://www.emtese.ufsc.br/3_art5.pdf)>. Acesso em: 15 set. 2010.

BONNEMAISON, Joel. Viagem em torno do território. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. **Geografia cultural: um século (3)**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002.

BRITO, Paula Sônia de. A luta do bispo Dom José de Medeiros Delgado por educação escolar para todos (Caicó-RN, 1941-1951). 2004, 161 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Centro Ciências Sociais e Aplicadas, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal: UFRN, 2004.

BRUM NETO, Helena; BEZZI, Meri Lourdes. Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha. **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 135-155, 2008. Disponível em: <[www.sociedadnatureza.ig.ufu.br/include/getdoc.php?id=760...352...](http://www.sociedadnatureza.ig.ufu.br/include/getdoc.php?id=760...352...)>. Acesso em: 10 jun. 2010.

BRUM NETO, Helena; BEZZI, Meri Lourdes. A Região cultural como categoria de análise da materialização da cultura no espaço gaúcho. **RA'E GA**, Curitiba, n. 17, p. 17-30, 2009. Disponível em: <[ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/raega/article/viewFile/11862/10662](http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/raega/article/viewFile/11862/10662)>. Acesso em: 10 junho de 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005a.

\_\_\_\_\_. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005a. p.23-48.

\_\_\_\_\_. Ciências Sociais e Humanas nos Cursos de Nutrição. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005b. p.255-274.

\_\_\_\_\_. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de família de trabalhadores. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005b. p. 167-210.

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

CATELLS, Manuel. **O Poder da identidade**. Tradução Klauss Brandini Gerhardt. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2008.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do cotidiano**: artes de fazer. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2003. (A Invenção do Cotidiano, 1).

CLAVAL, Paul. As Abordagens da geografia cultural. In: CASTRO, Iná de; GOMES, Paulo César da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Explorações geográficas: percursos no fim do século**. Rio de Janeiro: Bertrad Brasil, 1997.

\_\_\_\_\_. A Geografia cultural: o estado da arte. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999a.

\_\_\_\_\_. **A Geografia cultural**. 3. ed. Florianópolis: EdUFSC, 2007.

CSERGO, Júlia. A Emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Espaço Liberdade, 1998. p. 806-824.

DANTAS, Maria Isabel. **O Sabor do sangue**: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. In: **Campos - revista de antropologia social**. Paraná, vol. 5, n.1, 2004, p.93-110. ISSN: 1519-5538. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/campos/article/viewArticle/1637>>. Acesso em: 18 de junho de 2009

FARIA, Juvenal Lamartine de. **Velhos costumes do meu sertão**. Natal: Fundação José Augusto, 1965.

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

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa. Versão 5.0. [S.l.]: Positivo, 2004. 1 CD-ROM.

FISCHLER, Claude. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Espaço Liberdade, 1998. p. 841- 862.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Espaço Liberdade, 1998.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; PIERRE, Mayol. **A Invenção do cotidiano**: morar e cozinhar. 6. ed. Tradução Ephhaim F. Alves; Lúcia Endlich Orth. Petrópolis: Vozes, 2005.

GIDDENS, Anthony. **As Conseqüências da modernidade**. 2. ed. São Paulo: EdUnesp, 1991.

\_\_\_\_\_. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2002.

GIL FILHO, Sylvio Fausto; GIL, Ana Helena Corrêa. Identidade religiosa e territorialidade do sagrado: notas para uma teoria do fato religioso. In: ROSENDALHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001.

GLOBO RURAL. **Churrasco nordestino**. 204 ed. Out 2002. Disponível em: [http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg\\_article\\_print/1,3916,405115-1488-1,00.html](http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg_article_print/1,3916,405115-1488-1,00.html)

\_\_\_\_\_. **Queijo tradicional do Seridó busca selo de indicação geográfica**. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1697558-1931,00.html>. Acesso em: junho 2010.

GOMES, Maria Marluce. **História da Gastronomia do Rio Grande do Norte**. Natal/RN: Editora Alternativa, 2004.

GOMES, Paulo César da Costa. **Geografia e modernidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1996.

GOMES, Rita de Cássia da Conceição. **Fragmentação e gestão do território no Rio Grande do Norte**. 1997. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociência e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 1997.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade: a rede “gaúcha” no nordeste**. Niterói: EDUF, 1997.

\_\_\_\_\_. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato (Org.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999.

\_\_\_\_\_. Território, cultura e des-territorialização. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001. p.115-144.

\_\_\_\_\_. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto; EdUFF, 2002.

\_\_\_\_\_. **Da Desterritorialização a Mutiterritorialidade**. Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina – 20 a 26 de março de 2005 – Universidade de São Paulo.

\_\_\_\_\_. Etc, espaço, tempo e crítica. **Revista Eletrônica de Ciências Sociais Aplicadas**. v. 1, n. 2, ago. 2007. ISSN 1981-3732.

HALL, Stuart. **A Identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. 7. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

HERNÁNDEZ, Jesus Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.129-146.

LIÇÕES práticas de arte culinária. [S.l.:s.n.], [19--?].

MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. **A Penúltima versão do Seridó: uma história do**

regionalismo seridoense. Natal: Sebo Vermelho, 2005.

\_\_\_\_\_. **Rústicos cabedais:** patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (Séc. XVIII). 254 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Uma Cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 25-39. Disponível em:  
<<http://www.google.com.br/url?sa=t&source=web&cd=3&ved=0CDUQFjAC&url=http%3A%2F%2Fbibliotecadigital.fgv.br%2Fojs%2Findex.php%2Freh%2Farticle%2Fdownload%2F217%2F1356&ei=54C4Tc2JHe2D0QGqQOjQDw&usq=AFQjCNHipcDNCs42sGqgMciFFDr2JAcJaw>>. Acesso em: 20 maio 2009.

\_\_\_\_\_. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-56.

MARANHÃO, Christiano H. S. **O Sebrae/RN no fomento do turismo potiguar:** o caso Roteiro Seridó. In: Revista Global Tourism, v.5, n. 2, dez. 2009. ISSN: 1808-558X. Disponível em: [www.periodicodeturismo.com.br/site/artigo/pdf/Roteiro%20Seridó.pdf](http://www.periodicodeturismo.com.br/site/artigo/pdf/Roteiro%20Seridó.pdf). Acesso em: Junho de 2010.

MATTOS, Maria Regina Mendonça Furtado. **Vila do Príncipe:** 1850/1890: sertão do Seridó: um estudo de caso e pobreza. 1985. 247 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Ciências e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 1985.

MEDEIROS, José Augusto Bezerra de. **A Região do Seridó**. Natal: Edições Cactus, 1961.

\_\_\_\_\_. **Seridó**. Brasília: Gráfica do Senado, 1980.

MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Os Velhos inventários do Seridó**. Brasília: [s.n.], 1983.

\_\_\_\_\_. **Índios do Açu e do Seridó**. Brasília: [s.n.], 1984.

MONTANARI, Máximo. **Comida como cultura**. Tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: SENAC-SP, 2008.

MONTEIRO, Denise Mattos. **Introdução à história do Rio Grande do Norte**. Natal: EDUFRN, 2007.

MORAIS, Ione Rodrigues Diniz. **Seridó norte-rio-grandense:** uma geografia da resistência. Caicó: I. R. D. Moraes, 2005.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Caminhos da identidade:** ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo. São Paulo: UNESP, 2006.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1984.

\_\_\_\_\_. **Mundialização e cultura**. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.

OS QUEIJOS do Seridó. **Tribuna do Norte on line**. Natal, RN, 2009. Disponível em: <<http://www.tribunadonorte.com.br/noticias/113157.html>>. Acesso em: 07 ago. 2009.

PENNA, Maura. **O Que faz ser nordestino**: identidades sociais, interesses e o “escândalo” Erundina. São Paulo: Cortez, 1992.

PINTO, Vera Lúcia Xavier. **A Última ceia**: por uma diet(ética) polifônica. Natal: Sebo Vermelho, 2000.

PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa**: história e geografia de uma paixão. Tradução Carlota Gomes. Porto Alegre: L&PM, 1993.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: EdUFSC, 2006.

QUEIJO tradicional do seridó busca selo de indicação geográfica. **Revista Globo Rural on line**. 2009. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-superior/imprensa/clipping/marco-2009-1/19-03-2009/>>. Acesso em: 29 jan. 2010.

ROTEIRO Seridó. [S.l.]: SEBRAE, 2005. Disponível em: <<http://www.roteiroserido.com.br/>>. Acesso em: 17 mês ano.

SANTOS, Milton. **A Natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

\_\_\_\_\_. **Por Uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2000.

SAUPE, Ana Carolina. **Personalidade**. Psicologia On Line. Disponível em: <<http://www.coladaweb.com/psicologia/personalidade>>. Acesso em: 21 jun. 2010.

SLOW FOOD BRASIL. **Fortaleza do Arroz vermelho**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/130/70/>>. Acesso em: Dia fev. 2011.

STRAUSS, Claude-Levi. **Cru e cozido**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. (Mitológicas, 1).

VALA, Jorge. Identidades, estruturas cognitivas e transformações culturais. In: CONGRESSO LUSO-AFRO-BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, 3., 1994, Lisboa. **Actas das sessões plenárias do...** Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. 1994. p. 25-29.

## APÊNDICES

## APÊNDICE A – Pessoas diversas.

1. Quantas refeições são feitas durante dia? \_\_\_\_\_
2. O que se come em cada refeição? Informe o horário.
3. Qual a principal forma de aquisição dos alimentos?
4. Quais os principais utensílios utilizados para fazer a comida?
5. Quem prepara a comida?
6. Tem algum hábito na hora das refeições? Qual?
7. Consume verduras? Quais? Fale a Frequência.
8. Consume bebidas? Quais? Suco (da fruta ou de polpa) ou, refrigerantes, leite, vinho, cerveja, cachaça
09. Fale a Frequência.
10. Consume frutas? Quais? Fale frequência.
11. Qual o tipo de carne mais consumido no dia-a-dia?
12. Quais os tipos de biscoitos que se consume mais?
13. Qual o tipo de queijo mais consumido em sua casa?
14. Qual(is) a(s) sobremesa(s) preferida da família? Informe o modo de preparo?
15. Existe algum prato especial para alguns dias específicos?
16. Sobre o prato especial, qual o modo de preparo?
17. O que se oferece quando aparece uma visita em sua casa?
18. Geralmente o(a) senhor(a) come: Sozinho, em família, com amigos...
19. Tem o hábito de comer vendo TV?
20. Come em restaurantes, pizzarias, trailers, lanchonetes? Quantas vezes por semana?
21. Qual sua comida preferida?
22. Existe uma comida que faz você lembrar sua infância? Qual? Por quê?
23. O que mudou e o que ainda permanece em suas práticas alimentares ao longo de toda a sua vida?
24. Existe algum prato especial em sua família? (Lembrar de pedir a receita)
25. Existe em sua cidade algum prato reconhecido pelo sabor e pela representatividade? Quem é a pessoa que o confecciona?
26. O que você acha da culinária do Seridó?



## APÊNDICE B – Proprietários de restaurantes.

1. Quais os pratos comercializado em seu estabelecimento? (De preferência, olhar o cardápio)
2. Qual o mais procurado, ou seja, o mais vendido?
3. O(A) senhor(a) dispõe de pratos da culinária regional ou de outras culinárias?
4. Qual o prato mais consumido por seus clientes?
5. O senhor vende sucos? Quais os sabores? E qual o sabor mais vendido?
6. O pessoal prefere mais sucos ou refrigerantes?
7. O senhor dispõe de sobremesas em seu cardápio? Qual a mais procurada por seus clientes?
8. O que o senhor acha da culinária do Seridó?

## APÊNDICE C – Fabricante de alguma especificidade culinária.

1. Qual o produto que o(a) senhor(a) fabrica?
2. A quanto tempo produz?
3. Quem ensinou a fazer este produto?
4. Essa pessoa repassou algum segredo? Qual?
5. O(A) senhor(a) produz do jeito que lhe ensinaram, ou modificou alguma coisa? Por quê?
6. Quais os ingredientes e utensílios utilizados para a fabricação deste produto?
7. Os ingredientes e os utensílios são os mesmo utilizados quando você iniciou? O que mudou?
8. Explique todas as etapas para a feitura do seu produto (Receita).
9. Por que seu produto é bem aceito no mercado
10. O que o(a) senhor(a) tem a dizer sobre a culinária do Seridó?

## APÊNDICE D – Pessoas externas.

1. Você conhece a culinária do Seridó?  
( ) Sim ( ) Não ( ) Já ouvi falar
2. Você gosta de seus pratos? Por quê?  
( ) Sim ( ) Não ( ) Não sei (Caso tenha respondido: já ouvi falar)
3. Em sua opinião, qual o produto que melhor representa a culinária seridoense?
4. Qual prato desta culinária é o seu favorito?
5. Existe um diferencial na culinária seridoense? Explique!