

## COMIDAS DE RAIZ: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil)

Julie Antoinette Cavignac<sup>1</sup>

María Isabel Dantas<sup>2</sup>

Danycelle Pereira da Silva<sup>3</sup>

**Resumo:** No Seridó potiguar, mulheres são conhecidas por suas habilidades culinárias e são contratadas para cozinhar e preparar os doces consumidos em ocasiões especiais e festivas. Ao cozinhar, as mestras expressam sua marca e identidade, trazendo o conhecimento de seus ancestrais. Nas últimas décadas e apesar das transformações ocorridas na zona rural, algumas “cozinheiras de festas” se profissionalizaram e o

---

<sup>1</sup> Bolsista de Produtividade PQ-2/CNPq. Professora associada do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte e atualmente vice-coordenadora do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, PPGAS – UFRN. Tem doutorado em Antropologia defendido na Universidade de Nanterre (Paris X, França, 1994). Membro do Conselho Científico da Associação Brasileira de Antropologia/ABA, diretora da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais (ANPOCS) entre 2012 e 2014. Tem experiência na área de Antropologia, atuando principalmente nos seguintes temas: teoria antropológica, antropologia das populações afro-brasileiras, etno-história, patrimônio, memória e identidade. E-mail: [juliecavignac@gmail.com.br](mailto:juliecavignac@gmail.com.br) .

<sup>2</sup> Licenciada em Artes Cênicas (UFRN), especialista em Artes Cênicas (UFPE) e mestre e doutora em Ciências Sociais (UFRN). Exerce o cargo de professora e pesquisadora do Instituto Federal do Rio Grande, lecionando disciplinas nas áreas de Arte e de Ciências Sociais. Coordena o grupo de pesquisa Cultura, Arte e Sociedade e desenvolve pesquisa nas temáticas de cultura, comida, festa, simbolismo e patrimônio cultural. Atualmente realiza pesquisa sobre a doçaria do Seridó potiguar brasileiro. E-mail: [beldantas2@gmail.com.br](mailto:beldantas2@gmail.com.br) .

<sup>3</sup> Bacharel em Ciências Sociais (UFRN), bacharel em Comunicação Social (UnP) e mestre em Antropologia Social (UFRN). É doutoranda do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, PPGAS – UFRN e membro do Grupo de Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (DAN-UFRN); desenvolve pesquisas nas temáticas de memória, patrimônio cultural, alimentação, populações afro-brasileiras. E-mail: [danycelle@gmail.com](mailto:danycelle@gmail.com) .

sertão conheceu um processo de patrimonialização: os antigos locais de produção (sítios, fazendas, fábricas de algodão), as manifestações culturais e as festas religiosas atraem uma população urbana à procura das suas origens culturais e de uma cultura “autêntica”. Assim, a comida e as cozinheiras continuam ocupando um lugar central na redescoberta de uma “cultura de raiz” e de um passado colonial. Propomos aqui entender como o passado se revela nas práticas alimentares e como acontecem os processos de patrimonialização da cultura sertaneja, a partir de exemplos etnográficos coletados durante a pesquisa sobre as práticas alimentares e as cozinheiras negras no Seridó potiguar.

**Palavras-chave:** saberes e práticas alimentares; patrimonialização; Seridó Potiguar.

**Abstract:** In Seridó, women are recognized for their culinary skills and are hired to make food and sweets consumed on special occasions and festivities. When cooking, the kitchen masters express their style and identity, bringing the knowledge of their ancestors. In recent decades and despite the transformations in the countryside, some ‘feast-cook’ turned professional and the *sertão* became heritage: the traditional production places (sites, farms, cotton factories), cultural events and religious festivities attract an urban population that are looking for their cultural origins and “authentic culture”. The food and the food masters still occupy a central place in the rediscovery of the “rooted culture” and the colonial past. We propose to understand how the past can be seen in alimentary practices and how happen the heritage processes of countryside culture from ethnographic examples collected during the research about eating habits and the negroes culinary masters in Seridó.

**Keywords:** Culinary knowledge and practices; patrimonialization; Seridó Potiguar.

Na ternura, na mímica excessiva, no catolicismo em que se deliciam nossos sentidos, na música, no andar, na fala, no canto de ninar menino pequeno, em tudo que é expressão sincera de vida, trazemos quase todos a marca da influência negra. Da escrava ou sinhama que nos embalou. Que nos deu de mamar. Que nos deu de comer, ela própria molengando na mão o bolo de comida...  
Gilberto Freyre, Casa Grande e Senzala (1980, p. 367).

No Seridó potiguar, muitos saberes e práticas designadas como tradicionais remontam ao tempo das fazendas de gado e da escravidão, realidades fundantes das relações sociais desde a sociedade colonial. No entanto, a importância da exploração da mão-de-obra servil foi

## Tessituras

menosprezada, de modo que não existem muitos estudos que versem sobre a questão. Em particular, podemos nos perguntar, à luz do que Gilberto Freyre (1980) observou nos engenhos do litoral, como se deram a aquisição e a transmissão dos conhecimentos alimentares na esfera doméstica, entre as mulheres negras cuidando dos fogos à lenha, nas casas das fazendas hoje desertas. Tais cozinheiras poderiam no período republicano, trabalhar para suas famílias ou como empregadas domésticas, preparando as refeições para o consumo diário e para as festas familiares que reuniam a parentela extensa. No sertão, algumas dessas mulheres adquiriram notoriedade e são reconhecidas pelas suas habilidades culinárias, sendo hoje contratadas para preparar as refeições e os doces consumidos nas ocasiões festivas, à imagem das suas avós e das suas mães que as introduziram na arte da combinação dos ingredientes.

Apesar da transformação das formas de organização social e das atividades econômicas, as “comidas de raiz” e as mestras (cozinheiras e doceiras) são referência na redescoberta de uma tradição gustativa e de um passado esquecido durante várias gerações. Propomos aqui entender como a memória alimentar pode revelar trajetórias e identidades e nos levar a conhecer situações sociais que foram pouco descritas: a vida das fazendas pelo olhar dos escravos e dos seus descendentes. A partir de exemplos etnográficos coletados no Seridó-RN, durante pesquisas realizadas desde 2007 sobre as práticas alimentares e as mestres de cozinha, apresentamos uma primeira reflexão sobre a participação das cozinheiras negras na transmissão dos saberes culinários e do gosto. Iremos, também, analisar como a perpetuação de suas práticas revelam uma memória cativa que foi silenciada e que se revela através da evocação das genealogias familiares que nasceram nas cozinhas<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Uma primeira versão deste artigo foi apresentada no IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia. *Otras maneras de comer: elecciones, convicciones, restricciones* em Barcelona, junho de 2015. Sistematiza os resultados das pesquisas realizadas pelas autoras no Seridó, através do projeto de pesquisa CNPq, “Memórias da escravidão” (2012-2014) e do programa de extensão *Tronco, Ramos e Raízes* desenvolvido na Universidade Federal do Rio Grande do Norte desde 2012 e de estudos

## 1. A marca da escravidão

O Seridó se organizou em torno das grandes fazendas que tinham a pecuária e, - a partir do século XVIII -, o plantio do algodão, como principais atividades econômicas. Como na zona de *plantation*, a mão-de-obra escrava também nos sertões foi determinante para a implementação das formas de organização social e da economia, pois está presente desde o início do processo colonial. É necessário compreender que a expansão pecuarista moldou a formação dos troncos familiares do Seridó e marcou o devir dos pioneiros que se instalaram num espaço esvaziado violentamente da sua população nativa. Dessa forma, o gado não só estabelece as primeiras relações econômicas e sociais no Seridó, como também forma um binômio econômico, em época posterior, com a cultura do algodão. O grande, o pequeno produtor e os agregados – incluindo os escravos e os negros livres -, mesmo com o advento do ouro branco, não abandonaram a lida com o gado (MACÊDO, 2015, p. 94-100). Apesar do gradativo esvaziamento do campo desde os anos 70 do século XX, devido em grande parte ao processo de desertificação, o Seridó conserva sua marca rural mesmo com pouca atividade agropastoril. Isto ocorre com sua paisagem que mantém em pé as fazendas de outrora e cultiva a “civilização do couro” na memória dos seus habitantes.

Ao contrário de outras regiões coloniais que receberam centenas de escravos para o trabalho no eito da cana-de-açúcar, o Rio Grande do Norte, teve um número menor de cativos, comparado às outras capitanias que demandaram maior número de africanos, como Bahia e Pernambuco. A escravaria norte-rio-grandense estava concentrada na região dos engenhos, entretanto, no sertão, esta mão-de-obra foi utilizada na pecuária, nas

---

anteriores (CAVIGNAC, 2006 e 2014; DANTAS, 2008; SILVA 2014a e 2014b). Mais informações estão disponíveis no museu virtual “Troncos, ramos e raízes”, no seguinte site: <http://tronco.museuvirtual.info/apresentacao/home/>.

atividades agrícolas e nos serviços domésticos. Segundo Medeiros Filho (1981), a maioria dos escravos que chegaram ao Seridó eram crioulos e negros de Angola. Os escravos que vinham de mercados maiores como Pernambuco, se deparavam com a dura vida sertaneja e viviam, segundo Lamartine (1965), "a distância de um grito" de seus senhores. É sabido que as relações entre escravo e senhor tiveram, no sertão, suas particularidades, já que nesta região, o escravo era um bem raro e com mais chances de escapar do seu dono, devido à sua relativa liberdade de movimento. Assumia as funções de vaqueiro, na lida com o gado, cuidava de alguns roçados, das colheitas e da manutenção das casas dos seus senhores. Cabe lembrar que, como no resto do Brasil, a condição servil durou até o fim do século XIX e não podemos menosprezar a exploração da mão-de-obra escrava na constituição de uma sociedade que adotou esta modalidade laboral como um dos seus pilares. Assim, mesmo que tenha existido um número menor da população servil em relação ao litoral, no Seridó, a escravidão aparece como fundamental na formação e a reprodução das relações sociais e raciais.

No início do período colonial, as atividades agropastoris eram desenvolvidas em função da possibilidade da expansão territorial, sendo que o crescimento do rebanho requeria sempre mais terra para o pastoreio (MACÊDO, 2015). O sistema econômico implementado entre os séculos XVII e XVIII em torno das fazendas de criar, e, sobretudo após a expulsão generalizada dos índios das suas terras, impulsionou o comércio não só dos animais para a tração nos engenhos do litoral, mas também aquele voltado para o fornecimento de carne seca e do couro cru ou curtido para essas localidades (PUNTONI, 2002). Regularmente, o frágil equilíbrio era ameaçado pelas secas que assolavam a região, provocando desestruturas na economia local. As fazendas tinham que ser autônomas, pois as trocas eram dificultadas pelas distâncias com os centros comerciais e pela falta de vias de comunicação. Plantava-se a maioria dos produtos que eram consumidos, já àqueles que não podiam ser extraídos da terra eram trazidos pelos tropeiros ou eram comercializados entre os moradores das

circunvizinhanças, nas feiras livres que eram os principais lugares de troca de bens e de informações (CAVIGNAC, 2006).

### *A liberdade conquistada*

Muitos escravos participaram da expansão da cotonicultura protagonizando a principal mão-de-obra do primeiro surto algodoeiro. O ciclo do “ouro branco” agrícola começa no século XVIII e perdura até a metade do século XX, proporcionando um novo dinamismo econômico regional, promovendo a demanda por novas levas de escravos e enriquecendo as famílias mais abastadas. A partir da segunda metade do século XIX, a região começa a conhecer processos técnicos mais aprimorados no cultivo e beneficiamento da pluma e fibra do algodão, assim como na expansão de seu comércio, processo que possibilitará ao Seridó ocupar a cena política e intelectual do estado pelo menos na primeira metade do século XX (MACÊDO, 1998 e 2015).

Com a promulgação da Lei Áurea em 13 de maio de 1888, as famílias negras precisaram de terras e procuraram vender sua força de trabalho para sobreviver. Outras tiveram que fugir da crise, migrando para o Sudeste onde havia uma necessidade crescente de mão-de-obra. Ao ganhar a liberdade, os negros deixaram de serem vistos como propriedades com valor comercial, pela força de trabalho que tinham. Entretanto, para os ex-escravos, não havia muitas opções: sem outros recursos, foram forçados a buscar emprego nas fazendas dos seus antigos senhores, estando sujeitos aos mesmos patrões com contratos muito parecidos ao do trabalho servil. Foram classificados numa nova categoria, a de “morador”, empregados que trocavam seu trabalho pelo direito a cultivarem a terra e terem uma casa para viver com sua família; quase nada mudou, a não ser, a obrigação moral dos fazendeiros em prestar socorro em caso de emergência. De fato, podemos pensar que as condições de vida pioraram para muitos dos que foram expulsos das terras que ocuparam.

## Tessituras

Sem terra própria, os ex-escravos e suas famílias continuaram a depender dos grandes proprietários que dispunham de uma mão-de-obra sempre disponível, numerosa e com custo baixo. Sendo responsáveis, inclusive, pela prosperidade que estava por vir com o plantio do algodão. São nas imediações onde ficavam essas fazendas que as memórias da escravidão e a das cozinheiras negras podem ser encontradas. As práticas, os saberes, os gostos como a preferência pelas comidas oriundas de carne e leite, assim como os modos de se vestir - as roupas encouraçadas do vaqueiro ou as roupas de algodão - são reflexos da sociedade organizada em torno das fazendas de criar e constituem as provas tangíveis da participação ativa dos africanos na constituição da sociedade local.

### *Em torno das fazendas*

À imagem do que foram os engenhos na zona de *plantation*, as fazendas de criar são “as matrizes de sociabilidade” no sertão (GARCIA, 2003). Além das atividades rotineiras de lida com o gado, as fazendas concentravam o cotidiano da época como os casamentos, os batizados e os festejos que agregavam a família do proprietário, os moradores e os vizinhos, como por exemplo, em ocasião da apartação do gado. Fora algumas exceções, como é o caso dos poetas e dos repentistas, os escravos e os libertos não participavam dos momentos de lazer dos proprietários brancos: eles casavam entre si, tinham suas festas fora das casas grandes (as autorizadas e as proibidas), muitos pertenciam a alguma irmandade negra católica com igreja votiva própria, mas onde ocupavam um lugar separado durante as missas (CAVIGNAC, 2006; GARCIA, 2003; MACÊDO, 2015, p. 296). De fato, da mesma forma que existem poucos documentos históricos, há poucas informações sobre a participação dos escravos fora da labuta diária e durante

as festividades<sup>5</sup>. Nas fazendas, os agregados aparecem sempre de forma marginal: as mulheres trabalhavam nas cozinhas e, os homens, ficavam do lado de fora das casas grandes.

As histórias de fiéis vaqueiros, de amas de leite, de “mães de criação”, de babás ou de empregadas domésticas que serviram até o fim das suas vidas a seus donos, mesmo depois da Lei Áurea, foram frequentemente encontradas durante a pesquisa (CAVIGNAC, 2014; SILVA, 2014b). Nestas lembranças furtivas das famílias brancas que conseguimos capturar, as marcas positivas da negritude limitam-se à esfera doméstica e são associadas aos eventos festivos: são ressaltados a docilidade, a lealdade, a alegria, a força, a habilidade no trabalho, o carinho dispensado aos filhos das famílias brancas etc. É também justificada a hesitação dos principais interessados em se pronunciar sobre este passado sofrido e desconhecido, pois muitos evitam o assunto, devido à carga negativa do passado escravista. Apesar disso, os grupos familiares espalhados em todas as áreas urbanas e rurais comprovam a importância histórica e a contribuição das populações afro-brasileiras para a organização do território.

Designados comumente como “Os negros”, apelação genérica e depreciativa, ocupando terras devolutas ou morando nas periferias das cidades, nem sempre se orgulham do seu passado, pois este é associado a privações, ao trabalho pesado e à segregação racial. Geralmente tutelados por fazendeiros e políticos pouco preocupados em respeitar seus direitos ancestrais, os quilombolas conheceram repetidas espoliações e foram expulsos dos lugares onde moravam sem poder oferecer resistência. Nos municípios de Acari, Carnaúba dos Dantas, Jardim do Seridó, Ouro Branco, Parelhas, Serra Negra do Norte, etc., há registros de famílias negras cuja história foi minimizada, silenciada ou com tentativas de ser apagada. No entanto, a evocação dos agregados das fazendas se faz ainda mais discreta após a expulsão das famílias das terras ancestralmente ocupadas (CAVIGNAC et al,

---

<sup>5</sup> Os escravos aparecem nos registros paroquiais, nos inventários e nos processos-crimes (MACÊDO, 2008 e 2015, p. 205-207).

2007; SILVA, 2014a). Nas pesquisas realizadas nos municípios de Acari, Jardim do Seridó e Parelhas, coletamos vários episódios que envolviam “relações de dependência pessoal e de subordinação” (GARCIA, 2003) entre os fazendeiros e os moradores. Nossos interlocutores relataram humilhações, violências físicas, esbulhos e outros crimes praticados por coronéis, que ficaram impunes. Assim, no sítio São Roque, em Ouro Branco, os vizinhos ficaram apenas com as lembranças das festas animadas e dos sambas que os “negros” tocavam; ninguém soube dizer por que a família negra denominada de Caçote teve que sair de lá. Os proprietários negros instalados no Saco dos Pereira, no município de Acari, lembram-se da avó que foi jogada numa fogueira por ter sido a única a se opor ao fazendeiro que queria tomar sua terra! (SILVA, 2014a, p. 73-78). Frequentemente, no lugar de uma fala lembrando a coragem dos antepassados ou enaltecendo a trajetória das famílias que resistiram à opressão, encontramos uma ausência de memória; ao evocar as privações e as dificuldades do “tempo antigo”, o silêncio deixa lugar à emoção. Neste caso, poderíamos analisar o mutismo como sendo uma estratégia de sobrevivência de uma população que continua sofrendo com as consequências de um sistema de sujeição pessoal, reflexo inconsciente diante das injustiças, marca da resistência à opressão que ainda é possível observar, pois, mesmo enfraquecidas, são as mesmas elites agrárias que continuam à frente das decisões da política local (GARCIA, 2003). Diante de tantas falhas históricas e de representações conflitivas do passado entre os locutores brancos e os negros, é compreensível que não exista um registro memorial que possa ser transmitido e no qual os descendentes dos africanos escravizados possam se espelhar. É uma história que caiu no esquecimento e que foi negada pelos historiadores locais, mas que, pouco a pouco, vem sendo recontada pelas novas gerações que redescobrem seu passado (CAVIGNAC, 2014; SILVA, 2014a).

### *Espaços de liberdade*

Diante do mutismo dos documentos históricos e do silêncio dos descendentes dos escravos, duas possibilidades se abrem para quem quer reencontrar o passado das populações afro-brasileiras no Seridó: investigar a evocação das festas ou a do cotidiano, remontando as genealogias dos vaqueiros e das cozinheiras. Assim, é possível recompor a continuidade histórica das famílias que participavam ativamente da vida religiosa: as irmandades de pretos, que existem desde o século XVIII no Seridó, se constituíram em espaços de liberdade controlada, pois ofereceram oportunidades de solidariedade e impulsionaram novas formas de sociabilidade entre as famílias negras. Os Caçotes, que vieram de Ouro Branco, juntaram seus esforços aos homens da Boa Vista (atualmente no município de Parelhas-RN) para construir a casa do Rosário em Jardim do Seridó e participaram da criação da irmandade do Rosário em 1885 (GOIS apud CAVIGNAC e MACÊDO, 2014, p. 353). Seus descendentes, ao serem coroados reis e rainhas da Irmandade do Rosário, sentem o peso do passado traduzido pela pompa do ritual e se sentem na obrigação de manter a tradição festiva dos seus ancestrais. As celebrações religiosas são acompanhadas de experiências gustativas, durante os “jantares” e os “lanches” oferecidos pelos anfitriões; assim, a memória encontra brechas para se expressar e se consolidar podendo ser objetivada para se tornar uma arma no reconhecimento de direitos coletivos<sup>6</sup>.

Por outro lado, as práticas realizadas na esfera doméstica pelas mulheres se desenvolvem em contextos propícios à emergência de uma rememoração do passado. Esta memória materializada em lugares, mobílias, objetos, utensílios ou preparações culinárias nem sempre precisa ser oralizada, pois está inscrita nos corpos. As técnicas, a repetição dos gestos e

---

<sup>6</sup> Como resultado das pesquisas no Seridó, decidimos fazer um documentário sobre a festa do Rosário (<https://www.youtube.com/watch?v=py4v44cJjw0>) (Rosário Negro, Cécile Chagnaud, 2015) na ocasião dos 150 anos, em 2013. O filme, foi pensado como um documento que poderá ser reapropriado pelos interessados.

as experiências sensoriais de saciedade ou de privação de alimentos valem mais do que palavras. A evocação das formas de comensalidade festivas, as receitas e os momentos de preparação dos alimentos propiciam a manutenção e a reelaboração da memória social: ao narrar as vivências e as práticas alimentares de suas bisavós, avós e mães, as cozinheiras negras acessam a uma memória que foi transmitida através dos gestos, dos processos culinários, da formação dos gostos, etc. A descrição da escolha dos ingredientes, do preparo, dos segredos das receitas, da forma de consumir ou de servir determinados alimentos deixa espaços para que a memória se libere e que um passado doloroso seja revelado (AMON e MENASCHE, 2008). Dessa forma, o silêncio que pesa sobre “o tempo antigo” é o revelador de uma sociedade hierarquizada e violenta, na qual o acesso aos alimentos marca a distinção entre os diferentes grupos.

## **2. Um mundo fechado**

A impossibilidade de recolher um discurso objetivado sobre o passado – que começa a aflorar com a mobilização dos grupos étnicos para reivindicação dos direitos coletivos – pode ser compensada pela observação das técnicas e dos gestos do cotidiano que envolvem dimensões não conscientes da cultura. Os hábitos alimentares, os gostos, os modos à mesa, os ritmos das refeições, as formas de comensalidade, os ingredientes, os temperos, as combinações, etc. revelam códigos sociais, regras culturais e leis implícitas sobre o que se deve ou não comer, como são feitas as refeições e com quem é permitido sentar à mesa (FISCHLER e MASSON, 2010). As práticas alimentares são fundamentais para entender a elaboração, a manutenção e a reprodução das formas de organização social, bem como as representações sobre a natureza e o meio onde os indivíduos se encontram. Tendo em vista que a alimentação forma um sistema de comunicação no qual estão presentes os gostos, as preferências, as ideias sobre o mundo e as marcas identitárias

dos diferentes grupos sociais em presença (LÉVI-STRAUSS, 2006; FLANDRIN, 1998).

A sociedade seridoense, organizada em torno das fazendas de criar, sempre contou com uma numerosa mão-de-obra para prover as necessidades dos seus moradores: até pouco tempo, esta organização do mundo doméstico encontrava-se transplantado nas cidades. O número de serviçais e agregados nas casas revelava o estatuto social elevado das famílias mais abastadas, replicando o modelo do engenho ou da fazenda. Mesmo havendo poucos estudos sistematizados sobre o sertão, pois, ao contrário dos engenhos, não houve uma sociologia do mundo colonial a partir das fazendas (FREYRE, 1980), foram escritas várias crônicas que descrevem o universo das fazendas como autarquias, mundos fechados e autossuficientes (DANTAS, 2001; FARIA, 1980; MEDEIROS FILHO, 1941 e 1961). Todos os autores insistem sobre a dura rotina da fazenda organizada em torno das atividades agrícolas, da lida do gado, das tarefas domésticas e das refeições, como Oswaldo Lamartine de Faria gostava de se lembrar:

Sertão das casas-de-fazenda clareadas à querozene. Sertão onde se cozinhava em panelas de barro, fogão à lenha e se bebia de jarras de cantareira. Sertão onde se acordava com o canto dos galos para quebrar o jejum com leite mungido. [...] Sertão onde à noitinha depois da ceia de coalhada, se armava redes nos alpendres para ouvir dos mais velhos a crônica do passado (FARIA, 2001, p. 83-84).

O mundo da fazenda, ritmado pelos berros do gado e as refeições, é idealizado por parte dos cronistas que são os filhos dos antigos proprietários de terras. Estes foram amamentados pelas amas de leite negras e cresceram acompanhando os vaqueiros nas suas tarefas diárias. A vida é descrita como harmônica, sem conflitos aparentes. A arquitetura das casas grandes, com seus alpendres e suas cozinhas abertas às visitas, seria a expressão de uma hospitalidade democrática, pois as casas das fazendas são térreas, funcionais e os espaços privados são raros, pois se limitam aos quartos que deviam ser cedidos aos convidados, no caso das mulheres em particular: conservando a

lógica das primeiras construções de taipa do séc. XVIII e provavelmente isto se estende pelo menos até o séc. XIX, nas fazendas “as casas de morada (...) abrigavam no mesmo espaço moradia familiar, local de trabalho e habitação de escravos” (MACÊDO, 2015, p. 141). Os alpendres, lugares da sociabilidade sertaneja onde são organizadas as festas e armadas as redes, são lugares quase públicos, os estrangeiros precisam “pedir licença” apenas para adentrar na casa. Deve ser por isso que as relações são vistas como simétricas pelos cronistas, acompanhando a lógica inclusiva do parentesco, os moradores da fazenda são descritos como uma grande família: patrões e empregados trabalham e comem juntos, na mesma mesa e se reúnem no alpendre para descansar ou falar de negócios (DANTAS, 2001, p. 26). A dona da casa, as cozinheiras e as ajudantes fazem suas refeições em espaços ou momentos diferentes, pois devem auxiliar os convives (DANTAS, 2008). Segundo o código de ética em parte válido até hoje, as patroas deveriam ser generosas com as empregadas e os agregados, chegando a adotar os filhos de quem não tem condições de sustentá-los (“crias”). Todos os parentes – mesmo distantes - e os visitantes devem ser recebidos, a hospitalidade e a solidariedade são regra: deve-se hospedar, oferecer água e comida para quem está pedindo (DANTAS apud CAVIGNAC e MACÊDO, 2014, p. 195).

No meio rural se estruturaram as relações de compadrio entre patrão e empregados, laços que também produziam dependência e implicavam na aceitação tácita da desigualdade social e da hierarquia (GARCIA, 2003). Os pequenos sitiantes que viviam de seus roçados e os moradores – com sua grande prole - não tinham o mesmo prestígio do que os vaqueiros e precisavam ofertar sua força de trabalho, de tempo em tempo, para complementar a renda familiar - nesses dias, as refeições, pelo menos, eram garantidas<sup>7</sup>. A onipresença do vaqueiro, figura heroica dos romances de cordel, nas festas de

---

<sup>7</sup> Hoje ainda, em contextos urbanos, nas cidades do interior ou do litoral do Rio Grande do Norte, a contratação de empregados, diaristas ou de pessoas realizando um serviço doméstico (jardineiro, motorista, enfermeira, manicure, babá, vigia, lavadeira, encanador, etc.) inclui tacitamente uma a duas refeições diárias. Podemos ver neste costume, resquícios de contratos de trabalho oriundos do mundo rural.

padroeira – com *revival* das cavalgadas, das vaquejadas e do forró - ou na estética das casas de fazenda reformadas que adotam utensílios do trabalho como decoração, mostra que, no Seridó, o imaginário em torno do gado está ainda muito presente.

Nos discursos coletados, o “tempo antigo” – sempre tomado como referência para a vida no campo e o ofício do vaqueiro -, as temáticas do trabalho agrícola e da alimentação são constantes, seja quando se trata da capacidade de resistência dos moradores durante as secas ou do saudosismo referente aos “bons tempos” em que as fazendas moviam a economia da região do Seridó. Enquanto os homens, em sua grande maioria, estavam ocupados nas atividades da agricultura e da pecuária nas fazendas, as mulheres desenvolviam várias atividades domésticas que complementavam a renda familiar, através das artes de fazer, como a culinária. Assim, os patrões ou sítiantes, donos de rebanhos ou de terras com produção expressiva de algodão, tinham maior acesso aos alimentos reservados aos mais ricos: o leite, a carne e o queijo de manteiga. Os empregados tinham acesso às porções menos nobres e aos alimentos menos valorizados. As mulheres que trabalhavam nas casas das fazendas podiam manter em paralelo uma produção de doces e biscoitos para garantir uma renda extra. No entanto, não significava que havia excessos ou “fartura”, pois, constantemente, a sobrevivência da família era ameaçada pela situação econômica precária acentuada pelas secas regulares.

Assim, a visão idílica das relações sociais no sertão se desfaz quando examinamos as falas dos que trabalhavam como “moradores”. Dona Zélia de Tum, senhora negra nascida em 1948 numa das fazendas mais ricas do município de Acari (com a produção algodoeira a partir da década de 1920). Esta fazenda chamada de Talhado, com seu imponente sobrado, pertencia na época à José Braz de Albuquerque Galvão. Tinha um descaroador de algodão, maquinário fabricado na Inglaterra e um “vapor” que transformava a cana de açúcar em mel de engenho e rapadura. Dona Zélia que se tornou uma das colaboradoras mais interessada na nossa pesquisa, é a única na cidade a se

## Tessituras

reconhecer quilombola por ter tido um bisavô escravo. Teve a coragem de contar sua trajetória, associando-se ao destino dos escravos trazidos para o Brasil, durante uma solenidade realizada no Museu do Sertanejo – Acari-RN, organizada em 2009 na ocasião do Dia da Consciência Negra. Doceira famosa, ela mostra a importância do trabalho feminino ao contar a trajetória da sua bisavó, da sua avó e da sua mãe que sobreviveram graças aos seus dotes culinários:

(minha mãe) era uma mulher pobre, mas honesta, trabalhadora, compreensiva, tinha o dom de escutar, dar conselho, era uma ótima cozinheira e fazia de tudo que estava no seu alcance para que o filhos fossem felizes. Passou por muitas dificuldades, pois antes de ser empregada no Thomaz de Araújo, onde era merendeira, ela lavou roupa de ganho, trabalhou em casa de família, cozinhando para própria sobrevivência dos filhos, que somos 11 (...). Para minha família, a vida não foi fácil, nem tivemos regalias, minha vida foi parecida com a da minha mãe, com a da minha avó, que me criou até os 12 anos. Ela faleceu com 62 anos em 1960, e eu fui para a casa da minha mãe. Minha avó criou 5 filhos sozinha (...) 4 filhos dela e 1 sobrinha, depois 2 netos e sozinha como pai e mãe cuidando do roçado, limpando mato, apanhando algodão, cortando lenha de foice e machado, cortando mato na vazante. Ainda pisava sal grosso da casa grande, milho para mungunzá, moía milho para fazer cuscuz e xerém. Minha avó era conhecida como Bibi. Quero falar dos meus bisavós, eles eram legais, pois lembro das comidas de época que minha bisavó fazia, os filhós da Semana Santa, as pamonhas e canjicas, bolo de milho e bolo preto (DONA ZÉLIA apud CAVIGNAC e MACÊDO, 2014, p. 316-317).

Assim, ao lembrar sua infância passada na fazenda ao lado dos seus avós, Dona Zélia associa a preocupação diária do provimento da família aos alimentos produzidos pelo grupo familiar. Era preciso diversificar as atividades para conseguir “trazer comida para casa”, sobretudo quando a mulher era chefe de família. Nossa locutora evoca o estatuto de moradores dos seus avós, o trabalho “alugado” e precário, a produção agrícola doméstica, o modo de conservação e consumo dos produtos, as receitas e os processos culinários, assim como aspectos morais da personalidade dos membros da sua família, todos esses aspectos encontram-se intimamente ligados na sua fala.

Valendo-se dessa herança e do apelido da sua mãe, exímia cozinheira, Dona Zélia é referência na elaboração de pratos “quilombolas” em Acari, que tem como base a rapadura, o milho, o leite e o coco; estas receitas foram expostas na feira organizada para o Dia da Consciência Negra em novembro de 2013 (SILVA, 2014a, p. 119-125).

### 3. Um sistema alimentar

A marca alimentar do Seridó norte-rio-grandense vem das fazendas de gado: o queijo manteiga, o queijo de coalho, a coalhada, a carne de sol e a de “criação”. São produtos servidos junto ao cuscuz molhado com coco, de arroz de leite, de pirões e de feijão macassar. Os filhós, o chouriço, os doces de frutas e os biscoitos são reservados para as ocasiões festivas. A dieta seridoense tradicional se mantém quase inalterada desde a época dos primeiros registros feitos no início do século XIX pelo viajante inglês Henry Koster que atravessou o sertão em num período de seca, em 1810. É uma dieta hipercalórica e superproteica, os sertanejos dão preferência a um regime alimentar que privilegia a carne (“mistura”) e os derivados do leite (queijos, coalhada, nata, manteiga da terra) (MACÊDO, 2015, p. 170-175; CAVIGNAC, 2006, p. 46-50). Sempre que é possível, geralmente nas mesas das casas grandes, esses ingredientes são utilizados sistematicamente, em grande quantidade, e incorporados na preparação dos pratos principais das refeições (sopas, verduras, feijão, arroz, pirão, cuscuz, carnes, linguiças, etc.), pois são eles que dão “sustância” e dão o gosto às preparações:

Em períodos de abundância, os adultos faziam quatro refeições por dia: ao quebrar da barra, por volta das cinco horas, tomava-se leite como ovos fritos e batata-doce; almoçava-se às sete horas: feijão, carne, algum derivado do milho (cuscuz, munguzá, xerém) e rapadura; para nossos padrões, jantava-se cedo: 13 horas; e repetindo-se quase o mesmo cardápio da manhã; escurecendo, desaceleravam-se as calorias, e às 19 horas era a vez da ceia: coalhada com

rapadura e farinha, tapioca, queijo, batata-doce (MACÊDO, 2015, p. 175).

Apesar de ser uma sociedade organizada em torno da criação do gado, e mesmo nas fazendas abastadas, só se matava animais de grande porte para as ocasiões especiais e as festas. Após o abate do boi, a carne é geralmente salgada e exposta ao sol para otimizar sua conservação; é separada em categorias (carne de primeira ou segunda) para ser vendida pelo marchante e seus derivados (ossos, banha, vísceras, sangue, etc.) são todos aproveitados (DANTAS, 2008). Podemos observar uma variação relativa dos ingredientes na preparação de iguarias consideradas tradicionais e consumidas em ocasiões especiais: destacam-se os embutidos (linguiça, buchada, picado), as “carnes verdes” (bode, carneiro) e as carnes-de-sol ou carnes-secas (boi) e a paçoca. A paçoca, carne seca pilada com farinha era o cardápio dos viajantes desde a época da colonização e é servida hoje com feijão verde (MACÊDO, 2015, p. 174); tornou-se um dos pratos de referência da culinária potiguar com a carne de sol na nata.

As carnes são ensopadas ou “torradas”, os pratos preparados para as ocasiões festivas são a panelada (feita com boi ou carneiro, inclusive o bucho, as tripas e os pés), a galinha caipira, a carne de criação e de porco. As “misturas” são servidas com o acompanhamento de arroz (de leite ou “de festa”), feijões temperados, pamonha de milho, mandioca, farofas ou pirões feitos à base de farinha de mandioca. Já a buchada é uma iguaria festiva da culinária sertaneja – feita ora com carne, ora como vísceras de caprinos ou ovinos – cujo modo estrutural de preparo, em especial seu recheio, apresenta variações regionais. Contudo, em todas as situações, trata-se de uma comida feita com “bucho de criação”, no formato de pequeno saco – chamado de “buchada” ou “buchadinha” – costurado e recheado com algumas partes desse tipo de carne. Em alguns municípios, o recheio é composto por carne de criação picada em pedaços diminutos ou moída e temperada, podendo conter alguns pedaços de vísceras, em outros, ele é preparado com fígado, coração, bofe e sangue (estes dois últimos opcionais).

## Tessituras

Segundo o que nossos interlocutores contam, a dieta das famílias mais pobres era restrita às produções agrícolas do grupo: são comidas a base de milho, de tubérculos (batata doce, macaxeira, inhame), feijão, jerimum, melancia e animais de criação de pequeno porte (galinhas, ovelhas, cabras) ainda são engordados para as ocasiões ou são oferecidos aos enfermos e às mulheres que “descansaram” (pariram) e devem observar o resguardo de 40 dias (CASCUDO, 2004, p. 652). Também, na ausência de outra refeição, fazia um escaldado de farinha ou “leite passado” (desnatado), farinha de mandioca misturada com leite e sal, ingredientes que os mais pobres tinham mais acesso, com a “opção” de incluir manteiga da terra e nata. Fazem parte também da alimentação as aves, os peixes, os cereais, as frutas e alguns legumes que são cozinhados com o feijão, como o jerimum ou o maxixe. Durante as secas, a dieta era mais restrita ainda e se recorria aos frutos silvestres, cactos e caça. De fato, quando nossos interlocutores oriundos das camadas mais pobres, falam sobre a sua dieta no passado, eles chamam atenção para uma ausência quase total de alimentação com proteína animal ou que consumiam as partes menos nobres: bofes, língua, rabo, cabeça, ossos das pernas, pés, estômago, tripas, etc. Dona Geralda, moradora da comunidade de Boa Vista, lembra que não tinha condições de comprar carne para dar para seus filhos, apenas conseguia incluir os abates no cardápio da família. D. Zélia informa também que a carência em proteína ou simplesmente a ausência de qualquer outro alimento era compensada pelo açúcar, alimento versátil e que diluído “enganava a fome” das crianças. Fazia garapa, feita de açúcar ou rapadura com água morna.

No sistema alimentar seridoense, a carne suína ocupa um lugar privilegiado entre as outras fontes de proteína: apesar das interdições alimentares herdadas dos judeus recém-convertidos, os marranos, e da desconfiança sobre o regime alimentar do animal doméstico, as preparações com partes do porco estão presentes desde o período da colonização, juntamente com a “carne de gado”, de caprinos e de ovinos (DANTAS, 2008; MACÊDO, 2015, p. 174). Além de exercer um papel fundamental na nutrição

## Tessituras

da população, uma vez que ela é considerada como um alimento forte, o consumo da carne é sinônimo de riqueza e de poder. Observa Contreras (2002) que o consumo de carne em sociedades estratificadas e hierarquizadas funciona como um elemento de diferenciação social.

As carnes menos prestigiosas - de bode, de cabras e de caça - serviam para o consumo das famílias menos favorecidas: os tropeiros que circulavam pela região traziam carne, farinha e rapadura da região Brejo paraibano. Estes foram personagens importantes para a economia do Nordeste, a eles era conferida a responsabilidade do fluxo de mercadorias nos sertões e nas áreas mais distantes do país. Pequenos sitiantes relatam que trocavam produções agrícolas por carne com os tropeiros, mas que essas trocas ocorriam de maneira ocasional. Também, as famílias menos abastadas tinham acesso à carne quando alguma rês “morria de rama”, ou seja, quando o gado morria envenenado com alguma erva no pasto, como conta Dona Zélia:

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

A morte do gado nestas condições era comemorada pelas famílias dos moradores da propriedade, pois os mesmos dividiam as partes do animal. Interessante notar que a carne de gado que morria de rama era tratada de maneira especial pelas mulheres; era muito temperada com o objetivo de conservá-la melhor. Assim, se tornava própria para o consumo, levando em consideração a forma como o animal morreria.

Mesmo com a mudança dos hábitos alimentares - movida pela queda da produção agrícola familiar -, assim como com a atração dos produtos alimentícios industrializados, além da possibilidade de uma maior diversidade de produtos do que antes (em particular as frutas e verduras) há resistência à alimentação industrializada por parte das pessoas que nasceram

“no sítio”. O orgulho culinário em utilizar os “produtos da terra” – em oposição aos do “Reino”, a generosidade e a capacidade de oferecer uma grande quantidade de comida aos convidados são marcadores sociais e culturais; remetem aos valores de uma sociedade tradicional (rural) e a uma vida em sintonia com a natureza (MACÊDO, 2015, p. 121; MEDEIROS FILHO, 1997). Segundo Woortmann (2013) a alimentação expressa *habitus* alimentares que mostram não só a preferência por um sabor, mas a condição social e as origens étnicas de um grupo. A comida faz parte da identidade de cada indivíduo e, portanto, das memórias sensoriais ou para usar um termo utilizado por Woortmann (2013), das "memórias gastronômicas".

Os ingredientes e o modo de preparo fazem parte desta linguagem que nos fornecem informações sobre a trajetória da família ou do grupo étnico, pois as práticas alimentares revelam relações sociais, *habitus* e tradições. Conforme sinaliza Maciel (2001), é no cenário da cozinha que podemos observar *o que, como e com quem* se come, já que para além de nutrir o corpo, o ato de comer “fala” sobre o indivíduo ou grupo. No sistema alimentar do Seridó, a carne, a gordura e o doce não são simples alimentos e não atendem apenas a necessidades fisiológicas, são, antes de tudo, marcadores sociais da diferença. A presença ou a ausência destes ingredientes na dieta dos nossos locutores indica o pertencimento a um determinado grupo social. Na fala das cozinheiras negras, o doce aparece com mais frequência do que a carne. Está última pertence, pelo menos simbolicamente, ao universo da casa grande da fazenda. Assim, ao aprender a cozinhar com suas mães, as moças repetem os gestos que faziam suas ancestrais vindo d’África, aperfeiçoando as receitas e inovando (receitas, ingrediente, técnica).

#### 4. A África nas panelas

Seria ingênuo da nossa parte pensar que as cozinheiras quilombolas com quem conversamos reproduzem as receitas vindas da África. Ao chegar

ao Seridó, os africanos tiveram que se adaptar, como os portugueses e os outros europeus, ao meio natural para poder sobreviver, utilizando as plantas nativas, os modos produtivos, as preparações culinárias, os utensílios ou mesmo as técnicas corporais indígenas para se alimentar diante a falta de mobília (MACÊDO, 2015, p. 174). As receitas coletadas e as conversas trazem sobretudo informações sobre as experiências que foram vividas pelos descendentes dos escravos, seja a constituição das famílias, as formas de vida ou até mesmo as estratégias de resistência à opressão. Podemos acompanhar as trajetórias de vida das mulheres que, a exemplo das suas mães e avós que eram escravas, trabalham nas cozinhas das casas grandes ou em suas próprias casas e que após o dia de trabalho, tinham que cuidar sozinhas da prole. É interessante, ainda, verificar que mesmo sendo as responsáveis das cozinhas das fazendas, as empregadas não partilhavam a mesa com suas amas e tomavam suas refeições com as crianças, ensinando-as a se alimentar. Esta situação de delimitação do espaço doméstico é uma reprodução do modelo do período escravocrata, onde o mesmo ocorria com as escravas responsáveis pela alimentação e serviços domésticos. Podemos citar uma técnica amplamente difundida, que nossos interlocutores remetem à uma técnica vinda da África utilizada para facilitar a introdução à uma alimentação pastosa para as crianças pequenas: se faz bolinhos de feijão e farinha, amassando bem os alimentos com a mão (“macaquinho” ou “rapozinha” de feijão).

Ao adentrar no universo das cozinheiras negras, percebemos que a alimentação informa sobre o universo social e cultural em que o indivíduo se insere. É o veículo privilegiado das memórias familiares, trazendo à tona seus segredos e emoções, pois o ato de comer vai além do simples fato nutricional, ele é carregado de sentimentos, de experiências acumuladas, de ensinamentos, saberes e técnicas: "A comida é o alimento transformado pela cultura" (AMON e MENASCHE, 2008, p. 15).

No seu livro a “História da Alimentação do Brasil”, Luís da Câmara Cascudo (2004) relata a presença da dieta africana na alimentação regional e

## Tessituras

aponta para o legado deste estilo alimentar no contexto brasileiro. Ao descrever os costumes alimentares dos escravos no Rio Grande do Norte, mostra a restrita dieta a que estavam submetidos e a preferência pela comida cozida. Segundo o autor, nas fazendas da região sertaneja, o escravo usufruía de maior acesso a determinados produtos como a farinha de mandioca e de milho, a carne de caça, o mel e a rapadura, por exercer atividades em paralelo às suas tarefas servis, assegurando um ganho suplementar para a sobrevivência da sua família. Segundo o folclorista, alguns elementos da “dieta africana” foram adaptados ao contexto sertanejo, como o leite de coco, o cuscuz e o mel. Cascudo (2004) evoca o uso constante da farinha, seja ela de mandioca ou de milho. O cuscuz de milho com leite de coco que, segundo ele, seria uma invenção brasileira, tornou-se popular entre os escravos; era também a comida das famílias mais pobres. O autor destaca o uso feito pelos africanos da farinha de sorgo na maior parte de suas comidas, do amendoim, da carne de caça, do mel, da farinha cozida com carne, do Kuz-Kuz que é chamado por etnias de Angola de “fubá”; no Nordeste do Brasil, é preparada com farinha de milho (“fubá”) e continua sendo a base da alimentação das camadas populares de origem rural, sendo consumido praticamente sem acompanhamentos (somente leite de coco ou de gado, manteiga e/ou queijo).

Nas fazendas do sertão, o escravo gozava de uma certa autonomia, pois devia se manter ele e sua grande família com a terra que o dono deixava para ele cultivar. Ele tinha acesso a um roçado onde plantava o que comia. Além de tudo, o vaqueiro livre ou liberto recebia uma rês a cada quatro que nascia, em pagamento do seu trabalho e tinha acesso ao leite (MACÊDO, 2015, p. 121). Cascudo relata um cardápio para os escravos que era mais restrito do que o dos donos das fazendas, no entanto, com elementos proteicos:

O almoço dos escravos nessas propriedades do agreste nordestino-grandense era feijão, farinha de mandioca, carne cozinhada, seca ou fresca, de bode, às vezes de gado bovino. No jantar, o mesmo menu, juntando-se jerimum (abóbora), caboclo ou de leite. Não havia ceia mas o negro sempre aparecia mastigando. Não se sabe o quê (CASCUDO, 2004, p. 213).

Entre as comidas preferidas pelos escravos para “adoçar a boca” e que continuam ser apreciadas hoje, o estudioso potiguar cita o caldo de cana, o bolo-preto, o pé-de-moleque, a rapadura, o doce seco, o arroz doce e o doce de coco com açúcar bruto, todos com origem africana (CASCUDO, 2004, p. 308). O “legado” não se revelaria somente na utilização de ingredientes como o milho, mas também na forma como se cozinha determinados alimentos.

As senhoras com quem conversamos tiveram suas vidas atreladas às cozinhas das casas grandes por onde passaram, auxiliando suas mães. Mais uma vez, o testemunho de Dona Zélia revela-se importante:

Cozinhar, é como diz o ditado, a gente ia com mamãe pra todo canto que ela ia, eu era muito menina, tinha 13 pra 14 anos, aí mamãe fazia aqueles doce de tacho, pronto, na época de imbu, nós ajudávamos ela, a gente ia limpando os imbus e colocando naqueles caldeirões grandes, aí eles iam cozinhando, e de lá minhas irmãs já iam escorrendo e coando na peneira, quando terminavam passavam para um tacho onde minha mãe já estava mexendo o mel da rapadura, foi assim que nós aprendemos (...).

De fato, o “legado africano” pode ser visto na transmissão de memórias, sabores, gestos, receitas que foram repassadas nas famílias das cozinheiras pesquisadas, pois “nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer” (CERTAU, 1996, p. 249). Ao serem questionadas sobre como aprenderam, recebemos a mesma assertiva das nossas interlocutoras: sei cozinhar porque aprendi com minha avó, mãe, tia. De fato, as cozinheiras negras do Seridó têm a fama que herdaram das suas mães ou das casas em que começaram a cozinhar, muitas vezes ainda na infância, “ajudando” sua mãe, sem receber nenhum pagamento por isso. São especialistas em associar os ingredientes que são referência na alimentação sertaneja preparada à base de milho e de mandioca<sup>8</sup>. Para os doces, a rapadura é o elemento constante: consumida em

---

<sup>8</sup> No sertão, as comidas de milho são chamadas de tradicionais e comumente preparadas nos meses de junho e julho. Podemos citar como exemplos o cuscuz e o xérem de milho, o feijão macassar enfarofado com cuscuz ou farinha de mandioca. Muitos biscoitos (“iscas”) são à base de goma de mandioca.

pedaços ou sob a forma líquida (mel de engenho ou melado), ela é servida com os queijos de manteiga ou coalho e domina na preparação dos doces de fruta, do chouriço e dos licores. Para nossas locutoras, todos estes alimentos remetam à infância, à aprendizagem de práticas ensinadas pelas suas mães e avós.

### ***Outras preparações: engomar queijos, fazer doces e biscoitos***

As cozinheiras negras se revelam protagonistas ativas na perpetuação dos gostos alimentares seridoenses, são elas as responsáveis pela preparação dos alimentos nas “casas de família” e, muitas vezes, elas se profissionalizam e conseguem manter suas famílias com o trabalho doméstico.

A cozinha e o interior da casa são lugares reservados às atividades femininas; as empregadas devem respeitar a intimidade dos lares e zelar para manter a ordem e a limpeza. São elas que controlam o fogo e os temperos; são discretas, falam pouco, mas são conhecidas pela sua arte e seus conhecimentos (VERDIER, 1979). Mais do que cozinheiras, as mulheres que trabalharam nas cozinhas das “casas de família” são também exímias doceiras e, frequentemente, mestras de chouriço.

Além dos doces, as mulheres que detinham um conhecimento especializado eram responsáveis pelo preparo dos alimentos nobres da mesa seridoense como as carnes e os queijos. Entre os ofícios alimentares, a preparação e a conservação dos queijos aparece frequentemente nos relatos. O trabalho de queijeira e o modo de feitura dos queijos de coalho e de manteiga constituem um saber relacionado ao ciclo da pecuária no sertão nordestino. Muito embora o ofício seja do domínio dos homens e das mulheres, os primeiros têm uma presença mais expressiva na produção do queijo de manteiga. A produção do queijo de coalho é considerada um trabalho mais leve. As mulheres são também as principais responsáveis para “engomar os queijos” de manteiga para que se conservem mais tempo (MACÊDO, 2015, p.

175). O relato de Ivoneide, filha dos proprietários da fazenda do Navio, no município de Acari, dá uma explicação da razão desta técnica:

Eu me lembro que vovó fazia o queijo, botada nas latas, deixava lá e ele ficava bem durinho, se cozinhava esse queijo de um jeito, que ele ficava bem conservado não é como esses de hoje em dia que com dois dias está podre, aí tinha um ferro, que não levava brasa, é como um ferro de passar, botava o ferro no fogo e passava por cima do queijo, pra criar uma crosta, para conservar. Esse queijo ficava com uma casca que durava três ou quatro meses.

A produção de queijo é uma fonte significativa da renda familiar, dado o preço e a durabilidade do produto. Verdadeiro tesouro, levava a marca do seu dono, pois recebia o ferro da fazenda e, pelo menos na época colonial, era guardado no quarto do dono com as garrafas de manteiga e outros mantimentos (MACÊDO, 2015, p. 103 e 158). Podia representar um complemento ou a integralidade da renda da família e por envolvia diversos membros do grupo doméstico. No imaginário coletivo, os queijos de coalho e de manteiga artesanais são comidas tipicamente nordestinas, especialidades da culinária local. Tanto o queijo de manteiga como o de coalho têm no leite seu ingrediente principal, diferenciando-se quanto ao sabor, ao modo de feitura, às formas de apresentação e de comestibilidade. À exemplo do preparo dos outros alimentos, ao revelar as memórias deste ofício, as cozinheiras falam da convivência na casa grande, nas dificuldades nos tempos de seca que as obrigavam a realizar atividades fisicamente difíceis como esta. Engomar os queijos ou fabricá-los, remete ao universo silenciado pela mancha da escravidão e faz emergir vivências, gostos e lembranças nem sempre agradáveis. Muitas vezes, a infância remete a um tempo de trabalho intenso e de repetidas privações.

### *Doces quilombolas*

A maneira de preparar certos alimentos envolve um aprendizado que começa na infância, pela repetição inconsciente dos gestos, à procura do ajuste dos sabores. É o caso da receita dos doces<sup>9</sup> e dos biscoitos que eram vendidos para complementar a renda familiar.

As receitas ficam gravadas na memória, como lembra Damiana Maria da Cruz, conhecida por Daminha, mestra de chouriço na comunidade Boa Vista em Parelhas-RN. Foi em Nova Floresta que aprendeu o ofício junto com sua mãe e outras mulheres, entre estas, sua cunhada. Há pelo menos 25 anos que prepara chouriço na comunidade.

O chouriço eu sempre vi fazendo [...]. Faz muito tempo que eu comecei a fazer. Assim começar a fazer não, mas fazer com minha cunhada eu fiz muitas vezes mais ela. Eu fiz tantas vezes que aprendi. Comadre Alice, ela fazia e eu prestava muita atenção aí fiquei fazendo.

O aprendizado serve para as famílias manterem a tradição e estas cozinheiras costumam ser chamadas para fazer o doce em outras residências.

Aqui o povo assim, matando, o porco a pessoa faz. Agora quase todo mundo faz chouriço assim se não souber fazer manda outras pessoas que sabem fazer, é assim que a gente faz (Daminha, mestra de chouriço na comunidade Boa Vista em Parelhas-RN).

Daminha realiza a grande maioria dos chouriços que são preparados na comunidade quilombola de Boa Vista dos Negros e é praticamente a única mestra em atividade, apesar de existir outras conceituadas. É costume, na região, convidar uma especialista conhecida pela qualidade do seu doce quando se quer matar um porco e que ninguém na família domina o saber-

---

<sup>9</sup> Entre os doces mais citados, temos o doce de leite e das frutas: goiaba, do coco verde, do abacaxi, do mamão (com coco). Entre as frutas silvestres, temos o umbu e a fruta da palma, a Gogoia. Para saber mais sobre os biscoitos, ver o trabalho de Maria Isabel Dantas (2008).

## Tessituras

fazer deste doce. A produção desta economia doméstica é fundada no interconhecimento e na confiança.

Parte da carne do animal e do doce são consumidos na ocasião, durante o almoço que é servido para todos os convidados. O serviço pode ser pago em dinheiro, em latas do doce ou em outros produtos. Ao final da festa, a carne do porco e o doce são repartidos ou é organizada uma rifa dos produtos. De qualquer forma, o processamento do porco representa a solidariedade seridoense.

No passado, com raríssimas exceções, o ofício de doceira e o modo de feitura de chouriço, filhoses, biscoitos de goma de mandioca, assim como de outras guloseimas da doçaria seridoense, eram reservados às mulheres, como outras atividades culinárias e domésticas. Trata-se de um saber-fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar: as doceiras, ainda meninas, iniciavam-se na doçaria. É exigido esmero e dedicação na feitura dos quitutes, sob pena de se pôr em risco a reputação da família. Com o passar do tempo, esse saber-fazer vem sendo acumulado e transformado com novos ingredientes e novas tecnologias.

Antigamente, mesmo existindo algumas doceiras que faziam as especialidades por encomenda, prática que ainda subsiste, a grande maioria da produção era para consumo da própria família. As iguarias eram apropriadas para serem servidas e/ou presenteadas aos visitantes e convivas mais exigentes. Alguns tipos eram fabricados principalmente para ocasiões especiais e pelas famílias que tinham melhores condições socioeconômicas. Hoje, grande parte do que é produzido é comercializado na região e exportado para outras cidades. Trata-se de uma atividade que vem crescendo e que gera renda para a economia doméstica, um crescimento diretamente associado à valorização das “coisas da terra” nos mercados regional e nacional. Todos os recursos materiais necessários para a feitura dos biscoitos são oriundos das doceiras e de sua família. Em geral, a fabricação dos doces envolve o trabalho de membros da família e de “ajudantes”, os quais recebem salário pelo serviço prestado.

As mudanças na organização das tarefas domésticas, já que não se cozinha mais somente para o núcleo familiar ou para a família de seus patrões, trazem também significativas transformações do ponto de vista do paladar, pois são gostos e alimentos da esfera íntima que passam para a esfera pública. Mesmo que as receitas de família, ainda circulem em âmbito restrito, a marca destas mulheres se perpetua no sabor de suas comidas; há, neste movimento, uma postura de resistência e uma reivindicação de maior visibilidade. As mulheres negras levam a culinária de raiz por onde cozinham e transportam a memória alimentar de seus ancestrais para o gosto público.

Ao cozinhar, as “mestras” expressam sua história e sua marca identitária, trazendo o conhecimento das suas ancestrais. Entre as famílias negras que encontramos em Acari, Parelhas e Jardim do Seridó, percebemos que mesmo que se tenha “esquecido” nomes, marcos temporais e lugares de memória, a “memória gastronômica” foi mantida, revelando as origens étnicas das mestras. O fazer culinário mostra um *habitus* antigo que sobreviveu à escravidão e que foi modificado com o passar dos anos. Assim, ao falar do trabalho nas cozinhas, temos acesso à parte das memórias do passado cativo.

Como podemos constatar com a trajetória de dona Zélia, um doce está na origem da redescoberta da sua identidade étnica. Segundo ela, o forrumbá seria um doce de origem afro-brasileira, cuja receita foi transmitida pelas cozinheiras negras do Seridó. Diegues Jr. (2006, p. 315) explica sua composição: o “Currumbá ou Sabongo, doce de coco ralado e mel de furo, (...) pode ser feito com mamão em lugar de coco”; também Gilberto Freyre (1997) dá notícia desse doce em seu livro sobre a sociologia do doce. Ainda que, no Seridó, sua nomenclatura tenha sido um pouco modificada, o doce parece ter os mesmos ingredientes e preparos utilizados pelos antigos escravos no Brasil. A culinária sertaneja esconderia então traços da culinária afro-brasileira?

## 5. Nas cozinhas do Seridó

A arte culinária desenvolvida nos fogões à lenha das antigas fazendas do Seridó revela uma resistência silenciosa, proporcionando aos seus adeptos uma volta para o passado; as técnicas aprendidas e ensinadas, num modo consciente ou inconscientemente, carregam traços da herança afro-brasileira. A memória genealógica de pouco alcance e os roçados abandonados ficaram confinados à memória dos mais velhos. O gosto pela comida de raiz, vai se perpetuando através do tempo, preparada por mãos que insistem em não esquecer velhas e deliciosas tradições. As artes de fazer, protagonizadas pelas mulheres negras, indicam que os saberes atravessaram os séculos em silêncio, confinados nas cozinhas. Costumes alimentares e preferências gustativas sinalizariam uma marca da África neste pedaço do Continente americano? A alimentação mostraria então sua força simbólica e identitária? É bem provável que sim, pois o estudo das escolhas e das preparações alimentares não seria somente uma maneira de acessar à identidades individuais, mas possibilitaria pensar a estrutura social, os percursos temporais, as solidariedades, os embates, as trocas materiais e simbólicas (MAUSS, 2003; LANNA, 1995).

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

transformação da vida dessas mulheres ao se profissionalizar, mas também introduziram um tempero africano nos gostos alimentares dos moradores das casas grandes.

Conforme mostrado aqui, no Seridó, a alimentação é reconhecida como sendo um rico patrimônio que traz desde sua origem a marca afro-brasileira. A maneira como as mulheres cozinham e preparam determinados alimentos nos sugere que seria necessário pensar no aprendizado e nos processos de transmissão operados nessa arte de fazer. Por exemplo, o chouriço é um doce que exige cuidados em seu preparo, que envolve técnicas e elementos que conferem singularidade à iguaria. A arte de cozinhar, em especial, quando se trata de cozinheiras negras, nos permite fazer uma reflexão sobre o papel da alimentação na vida cotidiana, e nos leva a observar a ascensão social dos grupos ou a dar uma maior visibilidade às mulheres, em um contexto social determinado. Se antes elas estavam fadadas aos tachos da cozinha de suas patroas e ainda são estigmatizadas pela cor da sua pele, ao serem reconhecidas pela arte de cozinhar, elas alçam a um lugar de destaque dentro do universo em que estão inseridas.

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

## Tessituras

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

### Referências bibliográficas

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

ARNAIZ, Mabel Gracia (Org.). **Somos lo que comemos**: estudos de alimentación y cultura em España. Barcelona: Editorial Ariel, 2002.

AUGUSTO, José. **A região do Seridó**. Natal: Edições Cactus, 1961.

BOURDIEU, Pierre. **La distinction**: critique sociale du jugement. Paris: Minuit, 1979.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1962.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

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

CAMPANHOLA, Clayton; SILVA, José Graziano da. **Ações de políticas públicas para o novo rural brasileiro sob o enfoque do desenvolvimento local.** 2000. Disponível em: [http://www2.ufpa.br/ppgss/Aulas/Texto\\_Glob\\_Agric.pdf](http://www2.ufpa.br/ppgss/Aulas/Texto_Glob_Agric.pdf). Acesso em: 20 jan. 2015.

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

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

CAVIGNAC, Julie; MACÊDO, Muirakytan (Org.). **Tronco, ramos e raízes!:** história e patrimônio cultural do Seridó negro. Natal/Brasília: ABA, EDUFRN, 2014.

CAVIGNAC, Julie A.; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de; DANTAS, Maria Isabel. Patrimônio Imaterial do Seridó Potiguar: reflexões sobre os limites de um inventário. In: SALLES, Sandro Guimarães de; SANDRONI, Carlos (Org.). **Patrimônio cultural em discussão:** novos desafios teórico-metodológicos. Recife: Editora da UFPE, 2014. v. 1. p. 110-133.

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_. **Homens de Outr'ora**. Natal: Sebo Vermelho, 2001.

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

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **O Bangüê nas Alagoas**: traços da influência do sistema econômico do engenho de açúcar na vida e na cultura regional. Maceio: Edufal, 2006.

DOUGLAS, Mary. **De la souillure**: essai sur les notions de pollution et de tabou. Paris: La Découverte, 1992.

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

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

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

FARIA, Oswaldo Lamartine de. **Em alpendres d'Acauã**: conversa com Oswaldo Lamartine de Faria. In: CAMPOS, Natércia (Org.). Natal: Fundação José Augusto/Imprensa Universitária, 2001.

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

FLANDRIN, Jean-Louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 580-610.

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

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

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

LAMARTINE, Juvenal. **Velhos costumes do meu sertão**. Natal: Fundação José Augusto, 1965.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_. **Aconteceu no Rio Grande do Norte**. Natal: Depto Estadual de Imprensa, 1997.

\_\_\_\_\_. **Cronologia Seridoense**. Mossoró: Fundação Guimarães Duque, 2002. (Coleção Mossoroense, 1268).

MOURA, Olga Nogueira de Sousa. **A nova ruralidade no contexto da formação do profissional de agronomia**. 2005. 239 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, [2005].

PEIRANO, Mariza Gomes e Sousa. **Proibições alimentares numa comunidade de pescadores**. Brasília: UnB, 1975.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PUNTONI, Pedro. **A Guerra dos Bárbaros: povos indígenas e a colonização do sertão Nordeste do Brasil – 1650-1720**. São Paulo: Edusp/Hucitec, 2002.

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

\_\_\_\_\_. Seguindo os passos de Feliciano José da Rocha. In: CAVIGNAC, Julie; MACÊDO, Muirakytan (Org.). **Tronco, ramos e raízes!**: história e patrimônio cultural do Seridó negro. Natal/Brasília: ABA/EDUFRN, 2014b. v. 1. p. 299-310.

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

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

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

Recebido em: 02/09/2015.

Aprovado em: 11/11/2015.

Publicado em: 31/12/2015.