



**UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO – UNIGRANRIO PRÓ-  
REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA – PROPEP ESCOLA  
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS, ARTES, LETRAS E HUMANIDADES**

**Programa de Pós-Graduação em Humanidades, Culturas e Artes – PPGHCA –  
da UNIGRANRIO**

**Doutorado em humanidades, culturas e artes**

**CULINÁRIA E MIGRAÇÃO NORDESTINA NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE  
CAXIAS: RESSIGNIFICAÇÕES IDENTITÁRIAS DA NORDESTINIDADE**

**JOSÉ SEVERINO DA SILVA**

**DUQUE DE CAXIAS**

**ABRIL DE 2019**

**CULINÁRIA E MIGRAÇÃO NORDESTINA NO MUNICÍPIO DE DUQUE DE  
CAXIAS: RESSIGNIFICAÇÕES IDENTITÁRIAS DA NORDESTINIDADE**

**JOSÉ SEVERINO DA SILVA**

Texto de Tese apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Humanidades, Culturas e Artes, do curso de Pós-Graduação *strictu sensu*, Doutorado em Humanidades, Culturas e Artes, da Universidade do Grande Rio Prof. José de Souza Herdy, sob a orientação do Professor Doutor Renato da Silva e coorientação da Professora Doutora Rosane Cristina de Oliveira.

**DUQUE DE CAXIAS**

**ABRIL DE 2019**

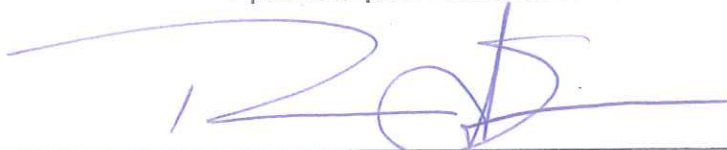
Jose Severino da Silva

**Culinária e Migração Nordestina no Município de Duque de Caxias:  
Ressignificação Identitárias da Nordestinidade.**

Exemplar apresentado para avaliação pela banca examinadora em

29/04/2019

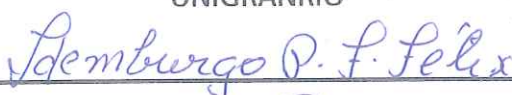
Aprovado pela banca examinadora:



---

Prof. Dr. Renato da Silva  
Orientador

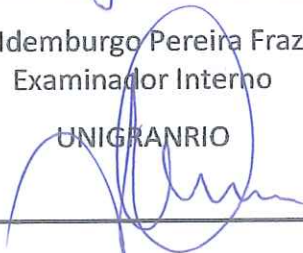
UNIGRANRIO



---

Prof. Dr. Idemburgo Pereira Frazão Felix  
Examinador Interno

UNIGRANRIO



---

Prof. Dr. Joaquim Humberto Coelho de Oliveira  
Examinador Interno

UNIGRANRIO



---

Profª. Drª. Maria Tereza Toríbio Brittes Lemos  
Examinador Externo

UERJ



---

Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos  
Examinador Externo

UEM

## RESUMO

O presente trabalho tem a finalidade de reescrever a história do migrante nordestino no Município de Duque de Caxias – RJ, com base no seu valor de pertença enquanto marca identitária presente na culinária nordestina. O tempero forte é uma de tantas características, que melhor representa este sujeito em suas produções culturais. O objetivo da pesquisa é apresentar os aspectos identitários que a culinária representa enquanto parte integrante desse sujeito, através da diversidade dos sabores, aromas, texturas e cores que melhor configuram a culinária nordestina, perpassando as representações sociais a partir dos elementos que a constitui. A invenção das tradições nordestinas, a partir da arte e seu diálogo com o passado nordestinês, com o lugar de pertença e com as apropriações culturais, redesenhando esta culinária a partir de seus elementos simbólicos, seja por meio dos saberes, das celebrações, das expressões e dos lugares. As manifestações culturais são traduzidas através das comidas, das celebrações e festas de padroeiro que tratam não apenas do aspecto religioso, ainda que muito forte na região Nordeste, mas de uma série de elementos que representam os sabores dessa região, a literatura de cordel e a música traduzindo em poesia musicalizada o nordestino e sua companheira, a culinária. A culinária nordestina transfigurada nas subáreas do Nordeste e nas suas especificidades locais representará o homem forte e suas intemperanças, através do tempero forte, da resistência e das representações simbólicas presentes na culinária e nos paladares. A pesquisa parte de um referencial teórico fundamentado na perspectiva dos estudos da alimentação/culinária e propõe reflexão acerca da construção dos aspectos identitários do migrante nordestino com base no lugar de origem, no clima da região/subáreas, na formação social local e nos elementos subjetivos (pertença) e culturais. A metodologia se sustenta em uma pesquisa bibliográfica de autores nacionais e internacionais, de gravuras e observação participativa, ancorada na pesquisa ação, consolidando o empirismo resignificando o corpus documental que circula entre a empiria e a revisão bibliográfica do estudo realizado por meio de sucessivas “andanças”, na apropriação do espaço da feira de tradições nordestinas de Duque de Caxias, buscando identificar as relações alinhavadas entre a diáspora nordestina e as identidade(s) emergidas, partir das práticas de culinária e artes desempenhadas na feira. Os estudos sobre a culinária enquanto marca identitária nordestina, demonstrou o quanto o lugar, o clima, a produção artesanato, a pesca e a criação de animais interferem na construção dos cardápios e seu valor de pertença.

**Palavras – Chave:** Culinária nordestina. Migração. Ressignificações. Duque de Caxias.

## ABSTRACT

The present work has the purpose of rewriting the history of the Northeastern migrant in the Municipality of Duque de Caxias - RJ, based on their value of belonging as an identity brand present in the northeastern cuisine. The strong seasoning is one of many characteristics that best represents this subject in his cultural productions. The objective of the research is to present the identity aspects that the cuisine represents as an integral part of this subject, through the diversity of the flavors, aromas, textures and colors that best configure the northeastern cuisine, crossing the social representations from the elements that constitute it. The invention of the Northeastern traditions, from the art and its dialogue with the Northeast past, with the place of belonging and with the cultural appropriations, redesigning this cuisine from its symbolic elements, whether through knowledge, celebrations, expressions and places. The cultural manifestations are translated through the food, the celebrations and patronal celebrations that treat not only the religious aspect, although very strong in the Northeast, but of a series of elements that represent the flavors of this region, cordel literature and music translating into poetry musicalized the Northeastern and his companion, the cuisine. Northeastern cuisine transfigured in the sub-areas of the Northeast and its local specificities will represent the strong man and his intemperances, through the strong seasoning, the resistance and the symbolic representations present in the cuisine and in the palates. The research starts from a theoretical framework based on the perspective of the food / culinary studies and proposes reflection on the construction of the identity aspects of the migrant from the Northeast based on the place of origin, the climate of the region / subareas, the local social formation and the subjective elements (belonging) and cultural. The methodology is based on a bibliographical research of national and international authors, of engravings and participatory observation, anchored in the action research, consolidating the empiricism by refining the documentary corpus that circulates between the empiria and the bibliographical review of the study carried out through successive "walking", In the appropriation of the space of the Northeast traditions fair of Duque de Caxias, seeking to identify the aligned relations between the northeastern diaspora and the emerged identity (s), from the culinary practices and arts performed at the fair. The studies about the cuisine as a Northeastern identity brand, demonstrated how much the place, the climate, the production of handicrafts, the fishing and the breeding of animals interfere in the construction of the menus and their value of belonging.

**Keywords:** Northeastern cuisine. Migration. Resignifications. Duque de Caxias.

## LISTA DE FIGURAS

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Figura 1:</b> Gravura em xilogravura “Diáspora Nordestina”.....            | 16  |
| <b>Figura 2:</b> Gravura em xilogravura “A Feira de Duque de Caxias”.....     | 36  |
| <b>Figura 3:</b> Imagem “Mapa de Duque de Caxias” .....                       | 48  |
| <b>Figura 4:</b> Gravura em xilogravura “Gravura Representações Sociais”..... | 57  |
| <b>Figura 5:</b> Gravura em xilogravura “Abaporu”.....                        | 64  |
| <b>Figura 6:</b> Gravura em xilogravura “Luiz Gonzaga” .....                  | 70  |
| <b>Figura 7:</b> Gravura em xilogravura “Dorival Caymmi” .....                | 74  |
| <b>Figura 8:</b> Gravura em xilogravura “A preta do acarajé”.....             | 76  |
| <b>Figura 9:</b> Gravura em xilogravura “Luís Câmara Cascudo”.....            | 78  |
| <b>Figura 10:</b> Gravura em xilogravura “Papilas”.....                       | 82  |
| <b>Figura 11:</b> Fotografia “Barraca da Dora” .....                          | 92  |
| <b>Figura 12:</b> Fotografia “festa de Santo Antônio” .....                   | 94  |
| <b>Figura 13:</b> Fotografia “Pátio do Forró” .....                           | 95  |
| <b>Figura 14:</b> Fotografia “A feira Tradicional de Duque de Caxias” .....   | 97  |
| <b>Figura 15:</b> Fotografia “Sarapatel da Dora” .....                        | 98  |
| <b>Figura 16:</b> Gravura em xilogravura “Santo Antônio de Pádua” .....       | 102 |
| <b>Figura 17:</b> Gravura em xilogravura “Culinária” .....                    | 126 |
| <b>Figura 18:</b> Gravura em xilogravura “A Culinária” .....                  | 137 |
| <b>Figura 19:</b> Fotografia “Acarajé” .....                                  | 147 |
| <b>Figura 20:</b> Fotografia “Sarapatel” .....                                | 150 |
| <b>Figura 21:</b> Fotografia “Carne Sol” .....                                | 152 |
| <b>Figura 22:</b> Fotografia “Buchada de Bode” .....                          | 154 |
| <b>Figura 23:</b> Fotografia “Baião de dois” .....                            | 156 |
| <b>Figura 24:</b> Fotografia “Bolo Souza Leão” .....                          | 161 |
| <b>Figura 25:</b> Gravura em xilogravura “Bolo Souza Leão” .....              | 162 |

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

**IPHAN** – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

**MPB** – Música Popular Brasileira

**UNESCO** – Organizações das Nações Unidas para Educação e a Cultura

**ABLC** – Academia Brasileira de Literatura de Cordel

**PNPI** – Programa Nacional do Patrimônio Imaterial

**RBCNI** – Registo de Bens Culturais de Natureza Imaterial

**INRC** – Inventário Nacional de Referências Culturais

**LRFE** – Livro de Registro das Formas de Expressão

**DPI** – Departamento do Patrimônio Imaterial

**IBGE** – Instituto Brasileiro Geográfico e Estatística

**DRB** – Divisão Regional do Brasil

**ABNT** – Associação Brasileira de Normas e Técnicas

**IHCMDC** – Instituto Histórico da Câmara Municipal de Duque de Caxias

**CRPH** – Centro de Referência Patrimonial e Histórico do Município de Duque de Caxias

**IPAHB** – Instituto de Pesquisas e Análises Hist. e de Ciên. Soc. da Baixada Fluminense

**FBN** – Fundação Biblioteca Nacional

**ABLC** – Academia Brasileira de Literatura de Cordel

**FUNDAJ** – Fundação Joaquim Nabuco

## SUMÁRIO

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>INTRODUÇÃO</b>                                                                       | 10  |
| <b>CAPITULO 1. REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA MIGRAÇÃO NORDESTINA A PARTIR DA CULINÁRIA</b>  | 16  |
| 1.1 A migração nordestina e a ressignificação da culinária para o migrante              | 21  |
| 1.2 A Feira Nordestina de Duque de Caxias: lugar de encontros                           | 35  |
| 1.3 Representações identitárias da nordestinidade                                       | 43  |
| 1.4 Duque de Caxias, a Nova Canaã: perdas e ganhos                                      | 47  |
| <b>CAPITULO 2. A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES NORDESTINAS A PARTIR DA ARTE</b>                | 57  |
| 2.1 A invenção das tradições: a nordestinidade e suas representações                    | 61  |
| 2.2 Pertencer é ter raízes: do paladar a percepção do sabor                             | 80  |
| 2.3 Apropriação cultural: material e imaterial e suas ressignificações para a culinária | 88  |
| 2.3.1 Livro de registro dos Saberes                                                     | 91  |
| 2.3.2 Livro de Registro das Celebrações                                                 | 92  |
| 2.3.3 Livro de Registro das Formas de Expressão                                         | 94  |
| 2.3.4 Livro de Registro dos Lugares                                                     | 96  |
| <b>CAPITULO 3. MANIFESTAÇÕES CULTURAIS: COMIDAS, CELEBRAÇÕES E FESTAS DE PADROEIRO</b>  | 102 |
| 3.1 Os festejos populares e os aspectos simbólicos da comida                            | 108 |
| 3.2 As festas de padroeiros e seus ritos celebrativos                                   | 117 |
| 3.3 Festa do Padroeiro de Duque de Caxias: aspectos identitários da nordestinidade      | 120 |
| 3.4 A literatura de cordel, as intemperanças musicais e a culinária                     | 124 |
| <b>CAPITULO 4. A CULINÁRIA COMO MARCA IDENTITÁRIA: DO PALADAR À NORDESTINIDADE</b>      | 137 |
| 4.1 Saudades se mata comendo: paladares forte, homem forte                              | 140 |
| 4.2 Cardápio nordestino na feira de Duque de Caxias                                     | 145 |
| 4.3 Banquete: um rito de celebração: comer para pertencer                               | 165 |
| <b>CONCLUSÃO</b>                                                                        | 170 |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>                                                       | 173 |
| <b>ANEXO</b>                                                                            | 183 |



## **AGRADECIMENTOS**

Foram muitos os que me ajudaram a concluir essa tese. Meus sinceros agradecimentos...

... às minhas princesas, esposa e filhas, por ter me dado força e acompanhado ao longo de toda trajetória, por compreender a minha ausência, meu silêncio, incentivando e apoiando todos os meus passos e me fortalecendo com palavras e muito carinho;

... ao meu orientador, Prof. Dr. Renato da Silva e a minha coorientadora Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rosane Cristina de Oliveira, pela atenção, estímulo e amizade, além da minuciosa e esmerada orientação ao longo do meu doutorado;

... aos Professores Doutores Idemburgo Frazão Pereira Félix, Joaquim Humberto Coelho de Oliveira, Christian Fausto Moraes dos Santos, às Professoras Doutoradas Maria Teresa Toríbio Brittes Lemos e Jacqueline de Cássia Pinheiro Lima, pelos valiosos comentários, sugestões e críticas que tanto contribuíram para o aperfeiçoamento desta tese e do meu aprendizado;

... aos Professores e colegas do doutorado do PPGHCA - Programa de Pós-graduação em Humanidades Culturas e Artes da Universidade do Grande Rio - UNIGRANRIO, em especial a Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Tania Maria da Silva Amaro de Almeida e Dr<sup>ª</sup>. Fabia de Castro Lemos e a Prof<sup>ª</sup> Ms. Isis Maia de Almeida pela parceria e ensinamentos durante o doutorado, sugestões de leituras, amizade, carinho e atenção;

...aos colegas da UNIGRANRIO, pelo companheirismo nos momentos de descontração e de dificuldades;

... aos meus familiares, amigos e amigas, por todo o incentivo que me deram, de todas as formas.

## INTRODUÇÃO

São diversos os fatores que contribuíram para a realização dessa tese e principalmente pela escolha deste tema. Numa perspectiva pessoal, ela decorre do que trago enquanto herança cultural, das experiências vividas ao longo da minha trajetória.

A partir das minhas experiências enquanto migrante, senti-me provocado pelo debate sobre a Culinária e Migração Nordestina no Município de Duque de Caxias, Rio de Janeiro, que na atualidade tem contribuído de forma significativa para o sentimento de pertencimento dos nordestinos que buscam no Município e na própria culinária algo que lhe represente enessa busca por representação e compreensão de si mesmo a culinária passa a representar uma das marcas identitárias do nordestino.

A escolha do tema “Culinária e Migração Nordestina no Município de Duque de Caxias: ressignificações identitárias da nordestinidade a partir da arte e da culinária” reafirmou o desejo e interesse em analisar a culinária nordestina e migrantes que se aportaram neste Município. Esta tese traz como prato principal a culinária nordestina e seus elementos constitutivos que contribuirão para um melhor entendimento a respeito destes migrantes e suas produções culturais, sejam elas: artesanatos, cordéis, música e outras manifestações culturais.

Sabendo da complexidade e das diversas direções que esse estudo pode seguir, reforço que o fio condutor dessa investigação é a culinária nordestina, seus condimentos fortes, variedades e representações. Não tratei das refeições enquanto “mesa principal do dia” ou períodos históricos a qual elas representam, tratarei apenas enquanto marca identitária de uma região, lugar e grupo social específico.

Dessa forma, a culinária reúne elementos de estórias (irreais/imaginárias) e de história anedotas (reais) na memória dos grupos sociais e nesse construto as identidades se deslocam incessantemente, tornando-as mutáveis e complexas e a culinária não seria diferente, pois nesses deslocamentos os condimentos terminam sofrendo algumas mudanças no seu formato e na sua própria construção

O município de Duque de Caxias, na época ainda Distrito, década de de 1930, recebeu muitos migrantes nordestinos que migraram para o Ri de janeiro e São Paulo em busca de oportunidades, fugindo da seca, da fome, estes encontravam no Distrito de Duque de Caxias moradias que melhor atendessem suas necessidades.

Pouco tempo depois, a feira nordestina começou a ganhar forma e a crescer contribuindo para o desenvolvimento local. Nos dias atuais, a culinária e o forró são uma das atrações da feira aos domingos, o que termina por atrair migrantes nordestinos que em sua maioria moram no município de Duque de Caxias e nos municípios vizinhos.

São nesses espaços que os migrantes se identificam e são identificados, acolhem e são acolhidos, representam e são representados como parte da nordestinidade fora do Nordeste. Nas celebrações nas mesas de restaurantes e bares das grandes cidades, é que a vida se reflete num jogo de espelhos e refratam-se entre si. As marcas identitárias que a culinária representa sobre os ‘Nordestes’ existentes na Região Nordeste são perceptíveis aos olhos de quem se sente pertencente ao Nordeste.

Essa pesquisa compreende a explicitação dos saberes e fazeres inerentes a culinária nordestina e parte-se do pressuposto de que os conhecimentos necessários possibilitam a construção dos pratos e crdáprios que melhor representa os aspectos culturais da região e do próprio povo.

Nessa perspectiva, compreende-se que, no contexto regional o termo culinária e ou arte da culinária estão relacionados diretamente a tradição e aos valores passados de geração a geração e para registrar a culinária de um povo ou de uma região faz-se necessário pesquisar o lugar, os produtos, os hábitos e por fim a culinária.

Dessa forma, a presente pesquisa pretende apresentar a “culinária nordestina” como referência cultural para o migrante translocado enquanto marca identitária. Assim, como construir no imaginário popular o homem forte, que resulte dessa região diversa senão por meio da culinária?

Essa tese tem o objetivo aprofundar os estudos e interpretações sobre a arte da culinária e migração no município de Duque de Caxias, com vistas à preservação e desenvolvimento dos saberes e fazeres tradicionais.

Como objetivos específicos a tese a) Identificou e analisou o processo de construção da imagem do migrante nordestino enquanto empreendedor, de forma a discutir seu papel social e ocupação enquanto cidadão; b) Refletiu acerca do papel do nordestino, escritor, poeta, músico, intelectual e artista como produtor de testemunho histórico e difusor de ideias e representações nordestinas; c) Contribuiu para uma releitura do migrante nordestino e da culinária no município de Duque de Caxias, contemplando as representações identitárias através comida; d) Compreender o processo de invisibilidade do

migrante nordestino, no município de Duque de Caxias e em seu entorno; e) Examinar a migração nordestina em Duque de Caxias a partir da década 1950, através da Literatura de cordel, da arte e da culinária a partir da Feira tradicional nordestina.

Uma das áreas de concentração do Programa de Pós-Graduação e Humanidades, Culturas e Artes – PPGHCA da Universidade do Grande Rio – UNIGRANRIO é Letras, Ciências Humanas e Sociais: Corpo urbano, legado histórico, legitimidades e direitos. Logo a linha de pesquisa que adotei foi Diversidades culturais, espaciais e temporalidades. Nesta linha, foi considerado a dinâmica urbana com vistas às relações entre espaço e tempo, levando em conta o processo de produção, aceitação e recusas culturais. Assim como: a) as análises de aspectos conflitantes da abordagem das diversidades instaladas nos processos culturais existentes nos conglomerados humanos, os legados tradicionais e a relação com a modernidade; b) Sob a perspectiva interdisciplinar, verificou-se como tais manifestações transparecem nas cidades, elas mesmas constituídas a partir dos deslocamentos populacionais; c) As temporalidades dos sujeitos e dos fluxos que a compõem; e por fim d) os suportes metodológicos e ferramentas para as investigações sobre diversidades sociais.

A pesquisa parte de um referencial teórico fundamentado na perspectiva dos estudos da alimentação/culinária e propõe reflexão acerca da construção dos aspectos identitários do migrante nordestino com base no lugar de origem, no clima da região/subáreas, na formação social local e nos elementos subjetivos (pertença) e culturais. A metodologia se sustenta em uma pesquisa bibliográfica de autores nacionais e internacionais, de gravuras e observação participativa, ancorada na pesquisa ação, consolidando o empirismo ressignificando o corpus documental que circula entre a empiria e a revisão bibliográfica do estudo realizado por meio de sucessivas “andanças”, na apropriação do espaço da feira de tradições nordestinas de Duque de Caxias, buscando identificar as relações alinhavadas entre a diáspora nordestina e as identidade(s) emergidas, partir das práticas de culinária e artes desempenhadas na feira. A análise das gravuras se sustentam na metodologia imagética analítica, cuja materialidade está alinhavada na representação identitária do migrante nordestino ressignificadas ao longo das últimas décadas.

Justifica-se a necessidade de (re) construir a história do migrante e suas raízes para melhor entender seus aspectos identitários e sua relação com o próprio município, sobretudo a questão da influência dos nordestinos na origem da Feira de Duque de Caxias

que teve seu início na década de 1950. O tema se impõe pela recorrência das discussões acerca da migração nordestina e pela contribuição dos mesmos para o desenvolvimento econômico e cultural local.

Nessa perspectiva, o **primeiro capítulo**, versará sobre as representações sociais, através dos hábitos alimentares que constituem um dos traços principais da formação identitária nordestina. E para falar das representações nordestinas é preciso compreender o território, ou melhor, a geograficidade em sua expressão espacial que também traduz a configuração desse Ser-meio, Ser-espço.

Dessa forma, a referência cultural do migrante nordestino está estreitamente ligada à culinária que melhor o representa. Pode-se falar das representações sociais a partir da culinária? Foi com esta indagação que iniciei esse capítulo, numa perspectiva antropológica da alimentação, que para tratar das representações da ‘nordestinidade’ busquei o sentimento de pertença nos diversos elementos e símbolos que o constitui.

O **segundo capítulo** desta tese, discute a invenção das tradições nordestinas a partir da arte com base nas produções culturais de vários artistas da cultura popular brasileira, tais como: Luiz Gonzaga, Luiz Câmara Cascudo, Euclides da Cunha, Tarsila do Amaral e Dorival Caymmi, que em suas obras apresentaram a região Nordeste e suas especificidades. As produções culturais materiais e imateriais desempenham importantes papéis na formação social e cultural da região, no que diz respeito à questão da invenção da nordestinidade numa perspectiva de tradição. Os precursores que melhor representam e aproximam-se desta ideia são estes artistas por tratar em suas obras marcas identitárias do Nordeste. Dessa forma, invenção das tradições, na busca da nordestinidade, suas pertencas e raízes têm como fio condutor a culinária que conduzirá o diálogo com os elementos das tradições que se mantiveram ao longo do tempo, como: os fazeres, os lugares, as formas de expressões e as celebrações enquanto interface das apropriações culturais.

O **terceiro capítulo**, buscou descrever as manifestações culturais e seus ritos celebrativos, mantendo na festa do padroeiro de Duque de Caxias o eixo de ancoragem do capítulo, demonstrando o quanto a festa está estreitamente relacionada às celebrações e divulgação da história da vida de Santo Antônio de Pádua, quando as comidas típicas comercializadas na respectiva festa discutirão sobre elementos específicos de um período histórico de tradições religiosas e profanas que mesmo com o passar do tempo mantiveram suas características iniciais.

O aspecto cultural da festa de Santo Antônio de Pádua, do Município de Duque de Caxias sobretudo com a presença da culinária, demonstrou consolidar-se como elemento que abarca transversalidade em sua prática comensal. Nessa perspectiva, as comidas típicas de festas do padroeiro, enquanto elemento transversal e singular de um período festivo, junino, passa a tratar dos aspectos identitários da região Nordeste.

A culinária tem uma larga conexão, sobretudo entre o que acontece durante as práticas comensais e os grupos sociais, destacando que o rito celebrativo no ato de comer vai além de uma atividade nutricional, pois o homem, o alimento e o rito representam uma relação de poder, de pertença identitária e territorial.

Os festejos populares, os aspectos simbólicos da comida, sabores na feira de Duque de Caxias e os aspectos identitários da nordestinidade serão apresentados enquanto elementos constitutivos desse sujeito. A literatura de cordel, as intemperanças musicais e a culinária conduzirão este capítulo.

Evidentemente, não se pretende com esta tese concluir de forma fechada a ideia de que estes migrantes foram os principais responsáveis por tantas transformações na formação identitária do Município de Duque de Caxias, como também responsáveis pelo progresso econômico e urbano, mas reforçar sua importância neste contexto histórico e social a qual hoje se insere especificamente a cidade, sobretudo a culinária nordestina presente na tradicional feira de Duque de Caxias, responsável em parte pelas visitas aos domingos contribuindo para o desenvolvimento econômico do município.

No **quarto capítulo**, a culinária nordestina vai além das representações da qual dela esperamos que é um símbolo de pertença, ela representa saberes de um patrimônio e sabores múltiplos. A culinária representa um lugar, um tempo e um espaço que torna singular os aspectos identitários na construção da própria identidade que também através dela encontramos práticas e hábitos que perpassaram gerações e que se mantém original na feitura e nas celebrações no momento da alimentação.

Dessa forma, a culinária enquanto representação simbólica, liga o sujeito ao seu lugar de origem, embora distante, ou em outras terras, o ato de comer está associado ao seu passado e a sua região. Não há como pensar no processo migratório sem tratar da culinária enquanto indicadora de sua própria história, do seu lugar e origem. A melhor forma de traduzir o nordestino, é começarmos pelo processo migratório e depois pela culinária, principal marca identitária.

Ao descrever as considerações iniciais dessa tese, foi necessário percorrer todo o caminho, buscando elementos que melhor capitulasse as representações sociais do migrante, seus elementos na constituição da formação identitária, seu lugar vivido ou fora dele. Quase sempre, relacionamos o migrante à sua geograficidade com outros elementos que corroboram com a sua formação, à medida que as tradições inventadas preenchem as necessidades de autoafirmação, da história legítima as das ações individuais e coletivas.

A culinária nordestina é o objeto de pesquisa dessa tese, é o prato principal desse trabalho e nessa perspectiva, as representações simbólicas dessa culinária neste município deixaram um legado histórico para o migrante e seus descendentes que aqui se aportaram nas últimas cinco décadas do século XX.

Dessa forma, o que se espera é que essa investigação contribua para os estudos das marcas identitárias da culinária nordestina, com base nos deslocamentos internos, apresentando uma nova narrativa e representação acerca de um potencial humano ofuscado pela literatura dominante e por meio dos veículos de comunicação que pouco divulgam as produções culturais da região Nordeste.

Ao escrever essa literatura, buscamos oferecer subsídios para melhor compreender a trajetória dos migrantes nordestinos a partir da culinária e dos temperos que melhor representam as subáreas da região Nordeste e suas especificidades, apresentando uma releitura dos aspectos identitários e de suas produções culturais.

Dessa forma, o tempero forte, os múltiplos sabores e cores dessa culinária nos convidam a refletir acerca desse sujeito difusor de representações simbólicas, fortes, expressivas, determinantes e significativas para a construção social do povo nordestino e investigar as especificidades das subáreas nordestinas e sua importância na produção cultural, material e simbólica será determinante para o entendimento de como a ideia de nordestinidade foi pensada e construída.

Em suma, não há como pensar em nordestinidade e não levar em consideração o lugar, o clima, a terra, o sujeito e suas produções materiais e imateriais que terminam por destacar as características da própria região, vista como múltipla assim como a produção de outras regiões do Brasil.

## CAPÍTULO 1



**Xilogravura 1** –*Diáspora Nordestina* (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Esta xilogravura foi pensada e produzida com o intuito de ilustrar os deslocamentos populacionais ao longo da segunda metade do século XX e o seu valor simbólico para parte da população de Duque de Caxias, como também promover a leitura imagética em interfaces com os estudos culturais. Nessa perspectiva, a leitura imagética enquanto materialidade discursiva e representativa de um determinado grupo social e região trata especificamente da migração nordestina deixando o campo num período de estiajem buscando na cidade grande oportunidades de trabalho.

### **REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DA MIGRAÇÃO NORDESTINA A PARTIR DA CULINÁRIA**

Este capítulo tem como objetivo apresentar as representações sociais da migração nordestina a partir da culinária. A culinária enquanto marca identitária que acompanha o



migrante em seus deslocamentos e lugares vividos. As representações aqui discutidas correspondem a nordestinidade criada e reinventada pelos migrantes a partir do seu sentimento de pertença ao lugar geográfico, ao espaço vivido e a própria região.

A culinária para o migrante é uma marca identitária que o ressignifica, estabelecendo um canal de comunicação com o seu espaço geográfico que está estreitamente ligado à reconstrução da identidade do indivíduo individualmente e coletiva e nessa perspectiva, a feira de Duque de Caxias se torna um lugar de encontros e de desencontros que ofertam atividades lúdicas representativas da nordestinidade se tornando uma fonte de representatividades. Conforme minhas observações e integração com a feira pude perceber através das minhas experiências, no sentir, no falar, como diria *João do Rio*, ou *Certeau*, o cotidiano da feira e seu dinamismo como lugar de pertença e até mesmo como um pedacinho do Nordeste. A feira de tradições nordestinas de Duque de Caxias –RJ tem contribuído para reformulação das nossas representações identitárias enquanto migrantes através da tradição e dos costumes dos migrantes nos registros acadêmicos, que ao deslocar suas produções culturais das ruas para a dentro da universidade passar a contribuir para a preservação da própria cultura.

As representações sociais aqui não se trata de representação social no sentido estrito da palavra, mas a partir das interações com o lugar de pertença, da culinária, que termina por reforçar em sua identidade a coletividade a partir da produção dos pratos, dos condimentos, dos fazeres, das expressões e dos lugares, enquanto parte desse grupo social. Com efeito, as representações sociais são construídas a partir das interações e comunicações entre os indivíduos, de modo que a representatividade é mediada pela linguagem e por outras formas de comunicações.

Dessa forma, para compreendermos o modo como o migrante se representa a si mesmo e a sua geografia é necessário compreender o sentimento de pertença desse sujeito para com o seu lugar vivido, de modo que a coletividade e sua forma de agir não seja exterior ao indivíduo, ou seja, o indivíduo já encontra esta consciência coletiva, pois o migrante representa socialmente o nordestino e geograficamente o Nordeste.

A Teoria das Representações Sociais teve início com sociólogo Émile Durkheim e teve como objetivo explicar os fenômenos do homem a partir da coletividade, sem abrir mão da individualidade do próprio indivíduo, entretanto o próprio Durkheim não imaginou a sua teoria sendo desenvolvida numa sociedade contemporânea regida por uma

globalização extremamente diferente da sua época, embora tenha contribuído com sua análise sobre a coletividade para os estudos de outros teóricos e seus contemporâneos.

Para Durkheim (1989, p.17) “os estados da consciência coletiva são de uma natureza diferente dos estados da consciência individual; são representações de outro tipo. A mentalidade dos grupos não é a dos particulares; tem as suas leis próprias”. Assim, os indivíduos que participam dos mesmos grupos sociais compartilham normas, valores, hábitos e se mantêm integrado aos laços afetivos. Para Kuhn (2002, p. 55), as representações coletivas são “produções sociais que se impõem aos indivíduos como forças exteriores e que teriam o papel de imprimir coesão social”.

Já Moscovici (2001), entendia que as representações coletivas apresentadas por Durkheim não contemplavam a individualidade contemporânea, pois os fenômenos sociais são outros, estão ligados ao cotidiano do povo, assim para ele, o indivíduo faz parte da construção da representação, o mesmo se integra a ela, participa em sua individualidade da própria elaboração de sua representação.

Moscovici (2001) ao refletir sobre representações sociais, parte do conceito de consciência coletiva. Para ele, Durkheim cria uma dicotomia entre individual e coletivo – indivíduo e sociedade ao estabelecer a Sociologia como ciência autônoma, ao afirmar as representações individuais como objeto da psicologia social e as representações coletivas como objeto de pesquisa da sociologia.

A Teoria das Representações Sociais tem sua origem histórica na sociologia e na antropologia, primeiramente proposto por Émile Durkheim e Lucien Lévy-Bruhl. Também apresenta elementos da Teoria da Linguagem de Ferdinand de Saussure, da Teoria das Representações Infantis de Jean Piaget e da Teoria do Desenvolvimento Cultural de Lev Vygotsky (MOSCOVICI, 2001; ALEXANDRE, 2004). Moscovici, ao conceituar as Representações Sociais, relata que “é um corpo organizado de conhecimentos e uma das atividades psíquicas graças às quais os homens tornam a realidade física e social inteligível” (MOSCOVICI, 2012, p. 28).

Para Edna Chamon (2007, p. 120), definir representação sociais não é uma tarefa fácil:

Se algumas interpretações – tais como —conjunto organizado de informações, crenças, opiniões e atitudes sobre um objeto dado – são fáceis de apresentar, elas não descartam o perigo de considerar tudo como representação social. Além disso, não se vê, nesse tipo de definição, o caráter social das representações, sua especificidade em relação ao grupo, sua função de orientação e comunicação.

Esse tipo de caracterização, que é inegavelmente útil para a pesquisa empírica, não se justifica, a menos que uma conceituação mais ampla a sustente. É preciso, então, precisar de modo mais claro o que é (e o que não é) uma representação social, em que circunstâncias é possível identificá-la, e para quais grupos sociais ela se refere (CHAMON, 2007, p. 120).

A autora destaca a complexidade e o perigo ao considerar que tudo possa ser representado socialmente. Embora seja possível compreender e explicar a verdade por meio das representações sociais, como indivíduo se integra aos grupos sociais, como adquirem conhecimentos e sua própria identidade conforme os valores e normas estabelecidas pelos grupos sociais.

Nesse sentido, o indivíduo quase sempre está convencido de sua pertença, que fala da sua realidade, da sua geografia e da sua compreensão de mundo enquanto parte integrante do mesmo.

Segundo Jodelet (2001, p. 22), a representação social, "... é uma forma de conhecimento, socialmente elaborada e partilhada, com um objetivo prático, e que contribui para a construção de uma realidade comum a um conjunto social".

Para Guareschi e Jovchelovitch (1995) a representação social seria :

o fenômeno das representações sociais, e a teoria que se ergue para explicá-lo, diz respeito à construção de saberes sociais e, nessa medida, ele envolve a cognição. O caráter simbólico e imaginativo desses saberes traz à tona a dimensão dos afetos, porque quando sujeitos sociais empenham-se em entender e dar sentido ao mundo, eles também o fazem com emoção, com sentimento e com paixão. A construção da significação simbólica é, simultaneamente, um ato de conhecimento e um ato afetivo. Tanto a cognição como os afetos que estão presentes nas representações sociais encontram sua base na realidade social. GUARESCHI; JOVCHELOVITCH (1995, p. 20)

Nesse sentido as representações sociais podem ser entendidas como uma rede de significados, levando em consideração, sobretudo a afetividade, a complexidade social e seus papéis no âmbito da coletividade.

Na perspectiva da Psicologia Social, a culinária e as tradições nordestinas podem ser consideradas saberes e fazeres construídas coletivamente. Para a autora as representações dos fazeres e dos saberes possuem sentidos simbólicos no qual a mesma se utiliza para tornar o sentido real. Assim, a construção do significado simbólico está simultaneamente

ligado aos laços afetivos e ao ato de conhecer. O caráter simbólico e imaginativo no ato de cozinhar e no ato de comer traz à tona a dimensão dos afetos e da pertença.

Para Jovchelovitch (2007), as Representações Sociais:

se referem tanto a uma teoria como a um fenômeno. Elas são uma teoria que oferece um conjunto de conceitos articulados que buscam explicar como os saberes sociais são produzidos e transformados em processos de comunicação e interação social. Elas são um fenômeno que se refere a um conjunto de regularidades empíricas compreendendo as idéias, os valores e as práticas de comunidades humanas sobre objetos sociais específicos, bem como sobre os processos sociais e comunicativos que os produzem e reproduzem. (JOVCHELOVITCH, 2007, p.120)

Segundo Moscovici (2003, p. 332), mencionando “Lévy-Bruhl [...] mostrou que as pessoas não são necessariamente cientistas despreparados, mas podem ser bons místicos ou filósofos da vida cotidiana”.

Estudada e desenvolvida pelo psicólogo social Serge Moscovici, “A teoria das representações sociais” inicialmente foi incorporada à geografia cultural e ficou conhecida por volta de 1961, nesse período, abordagens linguísticas e semióticas passaram a fazer parte das pesquisas sobre as relações sociais, subjetividade e representação do espaço vivido e geográfico.

Nos dias atuais, essa teoria vem sendo empregada nas pesquisas e trabalho das ciências sociais e humanas. Vale ressaltar que “a análise das representações pertence a uma tradição que pesquisa a popularização da ciência desde os anos 60”(BAUER, 1995, p.229-230).

A teoria das Representações Sociais, proposta por Moscovici, procura entender as representações sociais criadas pelos indivíduos de forma individualmente e/ou coletivamente. Nessa perspectiva, as representações sociais entram em nosso cotidiano, circulam pelos meios de comunicação, estabelecendo associações, conectando ideias, conceitos, imagens, formas de conhecimento elaborados por indivíduos seja a partir do senso comum e ou do senso crítico.

As representações que me interessam não são nem as das sociedades primitivas, nem as suas sobreviventes, no subsolo de nossa cultura, dos tempos pré-históricos. Elas são as de nossa sociedade atual, de nosso solo político, científico, humano, que nem sempre têm tempo suficiente para se sedimentar

completamente para se tornarem tradições imutáveis. [...] nossas coletividades hoje não poderiam funcionar se não se criassem representações sociais, baseadas no tronco das teorias e ideologias que elas transformam em realidades compartilhadas, relacionadas com as interações entre pessoas [...] (MOSCOVICI, 2003, p. 48).

Moscovici se apresentou contrário a uma definição clara e evidente sobre as representações sociais, pois entendia a possibilidade de trabalhar de várias formas e por diversos caminhos, tornando-a uma teoria mais dinâmica e em constante transformação, passando sempre por um processo de construção e de ressignificação. Não vejo a teoria desenvolvida por Moscovici como algo onde se estuda algo onde “ninguém vai ou alcança” pois entendo que há “espaço”, “paisagem”, “território” e “territorialidade” dentro de um único objeto de estudo que possa ser explorado e desenvolvido cada um por si só.

A geograficidade à qual nesse capítulo me refiro, enquanto lugar de pertença e vivido, tem suas interfaces ainda inexploradas nos possibilitando várias perspectivas de estudo e análise. Embora outros autores mais atuais, têm procurado apresentar seus resultados com maior precisão, sobretudo se utilizando da liberdade defendida e conferida pelo precursor e idealizador.

Segundo a psicóloga e pesquisadora Maria de Fátima de Souza Santos (2005), a Teoria das Representações Sociais se refere a “um modelo teórico, um conhecimento científico que visa compreender e explicar a construção [do] conhecimento leigo, [os saberes] do senso comum” (SANTOS, 2005, p. 21).

Refletir o “espaço” enquanto “lugar vivido” e o “espaço” enquanto “território” nos coloca a uma leitura subjetiva do cotidiano vivenciado e suas representações sociais carregadas de elementos da intersubjetividade. Vale ressaltar que as representações sociais são impulsionadas por diversos fenômenos, geralmente expostos nas mídias, o que no meu entendimento torna relevante os estudos sobre a culinária nordestina enquanto marca identitária do migrante no seu lócus, no traslado e em outra região, sobretudo a compreensão dos processos de constituição da nordestinidade, produção e subjetividade e na relação com o outro.

## **1.1 A migração nordestina e a ressignificação da culinária para o migrante**

O imaginário social sobre a migração nordestina e as oportunidades propiciadas pela oferta de trabalho na capital do Rio de Janeiro ao longo das últimas décadas do século XX, terminou por acelerar os deslocamentos de parte dos migrantes para os municípios baixadenses contribuindo para a construção identitária e o sentimento de pertença. Para melhor compreender os processos migratórios e suas implicações na continuidade e preservação dos hábitos alimentares, dos valores relacionados às representações simbólicas do migrante os aspectos simbólicos relacionados ao lugar vivido e ao espaço são imprescindíveis.

Tuan destaca a diferença entre lugar e espaço, pois:

O lugar é segurança e o espaço é liberdade: estamos ligados ao primeiro e desejamos o outro. [...] a partir da segurança e estabilidade do lugar estamos cientes da amplitude, da liberdade e da ameaça do espaço [...]. Espaço é mais abstrato do que lugar. O que começa como espaço indiferenciado transforma-se em lugar à medida que o conhecemos melhor e o dotamos de valor. [...] o espaço transforma-se em lugar à medida que adquire definição e significado. [...] é possível descrever o lugar sem introduzir explicitamente conceitos espaciais [...] movemo-nos das experiências diretas e íntimas para aquelas que envolvem cada vez mais apreensão simbólica e conceitual (TUAN, 1983, p. 3, 6, 151).

O lugar enquanto referência cultural possibilita que haja diálogo e relações entre o espaço e a experiência humana através dos elementos simbólicos e culturais existentes que seus detentores consideram importantes enquanto marca identitária, pois o indivíduo que não conhece culturalmente a sua comunidade ou grupo social pertencente, pouco sabe dele mesmo.

[...] “o lugar é um mundo de significado organizado. É essencialmente um conceito estático. Se víssemos o mundo como processo, em constante mudança, não seríamos capazes de desenvolver nenhum sentido de lugar” (TUAN, 1983, p. 198).

Dessa forma, as representações sociais são criadas sobre determinados fenômenos, que expostos via mídia e outros meios comunicacionais, logo, problemas ambientais, climáticos, econômicos, sociais, políticos e tantos outros geram representações sociais e com base nessa teoria, busca-se discutir a migração nordestina ao longo da segunda metade do século XX e culinária enquanto marca do migrante nordestino e nessa perspectiva o lugar de origem “locus” e não o lugar está em constante diálogo. Ainda tratando de lugar, percebe-se que o odor ou cheiro imprime um caráter ao lugar ou objeto/símbolo cultural, pois esses elementos sugerem uma estrutura espacial, uma vez que os odores ou aromas estariam espacialmente conectados.

Oliveira (2000) destaca a importância deste agrupamento de elementos, pois:

Toda representação é caracterizada por uma forma de visão global e unitária de um objeto, mas o é também de um indivíduo. Essa representação possibilita a reestruturação da realidade de modo a permitir uma integração simultânea das características do objeto, das experiências anteriores do indivíduo e do sistema de atitudes e de normas do seu grupo social (OLIVEIRA, 2000, p.57)

A identidade cultural, o sentimento de pertença está estreitamente ligado aos diversos significados que a produção e consumo de alimentos representam para um determinado grupo social. É em torno da mesa que as práticas comensais transmitem valores, reforçam as relações afetivas, suscitam a experiência e vivência e o simbolismo de suas práticas culturais. Ainda tratando do sentimento de pertença no contexto das representações percebe-se a forte ligação entre a cultura e a natureza e nessa intersecção, "o comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas, mas preenche também funções simbólicas e sociais" (WOORTMANN, 1978, p. 4).

Para LÉVI-STRAUSS (1981, p. 41) "O homem é um ser biológico ao mesmo tempo que um indivíduo social". Nessa perspectiva, o papel da culinária para o migrante é fundamental não apenas enquanto forma de preservação de hábitos alimentares, mas enquanto forma de conteúdo cultural. O ato de preparar e de se alimentar está intrinsecamente ligado à sociabilidade dos grupos.

Dessa forma, o lugar é associado enquanto localização geográfica à região de pertença, e na busca por uma compreensão sobre sua cultura estabelece conexão entre os elementos presentes no meio, utilizando-se em parte das experiências agregando valor e sentido as suas produções.

O lugar é produzido a partir da afetividade, da sensação de pertencimento, do modo como nos adaptamos e nos apropriamos das realidades globais que se introduzem no local, que dão sentido à própria distribuição objetiva das coisas e das pessoas nessa porção do espaço geográfico [...]. Desse modo, em um mesmo local podem ser construídos diversos lugares, já que as dimensões da subjetividade e dos significados atribuídos, que vão prover uma lógica própria para a organização e vivência desse local, são distintas entre os indivíduos (BARTOLY, 2011, p.73).

O sentimento de pertença resulta de experiências vividas no lugar de origem, levando em consideração, o clima, o cheiro da terra e tantos outros elementos que reforçam o sentimento de pertencimento de uma pessoa por um lugar. Relph (1979) citado por Leite

(1998) ressalta que o lugar “[...] significa muito mais que o sentido geográfico de localização. Não se refere a objetos e atributos das localizações, mas a tipos de experiências e envolvimento com o mundo, a necessidade de raízes, de segurança”.(RELPH 1979 apud LEITE 1998, p.10).

Dessa forma, pode-se dizer que o estudo da nordestinidade deve levar em conta a possível abordagem do lugar enquanto o seu espaço geográfico/físico, dando ênfase aos aspectos identitários e subjetividades humanas do nordestino com o lugar, evidenciando o sentimento de pertença do lugar com a região, expresso em suas práticas sociais. Assim, não busco analisar ou apresentar uma geografia humanista, mas destacar as abordagens geográficas na busca de entendimento a respeito do lugar de pertença. Lugar de muitos significados, que traduz espaços, afetividade, subjetividades e produção cultural. Para Buttimer (1985, p. 178), “cada pessoa está rodeada por camadas concêntricas de espaço vivido”. Os significados atribuídos ao lugar de origem, aos elementos e produções culturais locais assumem uma maior proporção ao se tratar da nordestinidade.

Nessa perspectiva, estudar a migração nordestina é também estudar as práticas produtivas e simbólicas desse sujeito, seu sentimento de pertença, suas relações com a terra, com seus pares e com o seu lugar. Além desses elementos citados, umas das marcas mais relevantes na construção identitária do nordestino é a culinária, transgressora, múltipla e específica.

No construto da nordestinidade, da constituição do Ser nordestino, o sujeito e o meio enquanto parte do mesmo constroem sua intersubjetividade no diálogo entre homem e cultura. Segundo Buttimer, (1982, p.182). Este capítulo se organiza a partir de um recorte investigativo a respeito das representações sociais acerca da culinária no contexto da migração nordestina se centrando, nas representações dos migrantes acerca do sentimento de pertença. Dessa forma, verifica-se que a noção de representação social possibilita compreender como os migrantes nos acontecimentos da vida comum e em seus deslocamentos, seja no lugar de origem ou em outros lugares “não lugar”, se apropriam das experiências compartilhadas que o meio ambiente oferece e da comunicação com grupos sociais diferentes.

O que seria a culinária representativa de uma região, senão parte constituinte do seu grupo social, logo todo migrante leva consigo em seus deslocamentos elementos subjetivos e físicos da sua geograficidade. Este ao fazer um resgate da arqueologia dos sabores que o representa é como se ele levasse um pedacinho do seu ‘lugar’.



A culinária nordestina tem uma característica peculiar, pois em cada subárea nordestina encontramos seja na zona da mata, no agreste, no sertão e no meio norte variações e temperos aromáticos específicos, logo tratar da culinária nordestina não é fácil, pois carrega em sua configuração os nordestes existentes.

Vejam os diversos pratos mais conhecidos: a tapioca, a carne-de-sol com baião-de-dois, a paçoca de carne-seca, a buchada de bode, a galinha à cabidela, o bobó de camarão, o sarapatel, o vatapá e o acarajé e tanto outros. Logo estudar a migração nordestina tendo como fio condutor a culinária não é tarefa fácil. Vale ressaltar que há duas cozinhas distintas no Nordeste, a cozinha do litoral/zona da mata e a cozinha do agreste/sertão.

A culinária traduz a identidade não só do indivíduo, mas de grupos sociais e suas representações sociais. O migrante ao se deslocar leva consigo suas práticas culturais alimentares e além de satisfazer a fome biológica, como também mata a fome da saudade e onde chega, cria e recria sistemas alimentares agregando suas experiências e vivências na cozinha.

A migração em diferentes momentos históricos, sobretudo movida pela seca, fome, falta de oportunidades de trabalho, de políticas públicas, também retratam dispersão da culinária, de receitas, de especiarias (condimentos, temperos), que após os deslocamentos passam a fazer parte do novo lugar, mantendo os hábitos alimentares de origem, que por meio da memória gustativa, preservam seu lugar de pertença e suas vivências e práticas culturais.

Nessa trama de sentidos, as tradições nordestinas são elementos fundamentais na receita da rapadura, da carne de sol e da farinha. Todo ritual de preparo destes alimentos, companheiros dos migrantes que se deslocaram a partir da segunda metade do século XX foram construídos sob os elementos presentes na tradição nordestina. Mintz (2001, p.32), em uma análise antropológica, defende que os hábitos alimentares “podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem em nossa consciência”.

Prafraseando Brillat-Savarin, "dize-me o que comes e te direi quem és", Sophie Bessis (1995, p.10), assim afirma: Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis.

A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade. A intersubjetividade permite

diálogo não só entre as pessoas, mas também entre lugares, costumes, valores, crenças, culinária e tantos outros. Dessa forma, a constituição do Ser nordestino passa por uma estruturação geográfica, territorial e de lugar, uma vez que este ser é um reflexo social e simbólico do seu lugar.

Dentro de uma relação de apropriação que se dá tanto no campo das ideias quanto no da realidade concreta, o espaço geográfico constituindo assim parte fundamental dos processos de identificação. [...] De forma muito genérica podemos afirmar que não há território sem algum tipo de identificação e valoração simbólica (positiva ou negativa) do espaço pelos seus habitantes. (HAESBAERT, 1999, p. 172)

São diversos elementos simbólicos que representam um sujeito, seja visual, por meio da língua ou dialeto, seja geograficamente. O pertencimento de um sujeito está primeiramente ligado ao território ou lugar e secundariamente as questões culturais, ou seja, a reflexão territorial, sobre a ontologia do Ser nordestino, se debruça sobre essas diversas formas simbólicas que demarca o sentimento de pertencimento da nordestinidade. Para começarmos a analisar os elementos que compõem a nordestinidade, cabe a pergunta: o que é nordestinidade? Este termo é proveniente da antropologia ou dos estudos culturais? Embora, penso ser importante mencionar alguns elementos que situam o termo.

Para Moreira (2004, p.33) “a geograficidade é a existência em sua expressão espacial”. Nessa relação altera, o intercâmbio de sabores representa lugares, espaços e tempos distintos, esta por vez, mistura aromas sem a proteção dos ritos que as representa. O cheiro do lugar revela uma interioridade inapelável, denunciando o sentimento de pertença dos indivíduos a determinados lugares.

É essa a imagem que nos vem à mente, quando pensamos nas representações sociais do migrante, embora tenha uma singularidade específica seja resultado dos diversos Nordeste existentes na região Nordeste, pois cada sub-região do Nordeste tem suas especificidades.

Este sujeito é constituído a partir de aspectos e elementos próprios de cada lugar, seja a terra, o clima, a alimentação e o próprio modo de vida. Logo, pode-se dizer que, quando pensamos, lugar, espaço, tempo, comida e saudade, a primeira associação que fazemos é com o seu sentimento de pertencimento ou com o sabor, mas quase sempre nos esquecemos das contribuições que todos estes elementos nos representam.

A comida é uma referência cultural, identitária e para tratar das representações sociais, não há como não falar da culinária que, melhor representa esse sujeito em todos os

sentidos. O alimento está ligado à geografia, à produção local, ao clima, à criação, à plantação e às práticas desenvolvidas no cotidiano nas diversas áreas e subáreas da região Nordeste. As práticas ‘comensais’ (partilha de alimentos), nas diversas subáreas tornam ainda mais complexas o entendimento de uma cultura, dita nordestina, justamente pelo fato de encontrarmos vários nordestes dentro da região Nordeste. Cada Estado da região Nordeste apresenta características diferentes na linguagem, nos hábitos, na produção cultural e na culinária. Logo, tratar da culinária é tratar de uma marca constitutiva desse sujeito. O alimento expressa uma relação do sujeito com o seu lugar de origem, principalmente quando o mesmo participa da produção e da distribuição desses alimentos.

Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico. (COIMBRA, 1982, p. 02).

O migrante nordestino, portanto, mergulha suas raízes na vasta diversidade cultural da própria região: dele herda aspectos e elementos significativos em suas diversas especificidades, mas fundamentalmente, perpetua a tradição de uma região múltipla culturalmente, de climas, vegetação e sistemas de produções e traços identitários específicos. Esta região foi dividida em quatro Sub-regiões (Zona da Mata, Agreste, Sertão e Meio-Norte) passa a representar um aspecto identitário específico. Como podemos esquecer um legado histórico do Nordeste que durante o período colonial foi considerada a região mais produtiva, rica e importante do Brasil, esta região foi a primeira região a dar lucro a metrópole portuguesa.

Com o declínio do ciclo do açúcar da região, os estados de Pernambuco, Bahia e Ceará buscaram na produção do algodão uma alternativa para desenvolver a economia, embora não tenha impactado com a mesma proporção que o açúcar, mas a passos lentos a economia seguiu.

O povoamento da região Nordeste ocorreu em função do extravismo no litoral e da agroindústria canavieira na Zona da Mata, e com a produção de algodão e concomitantemente com a criação de gado no interior do Nordeste, a agricultura familiar e outras práticas econômicas foram se desenvolvendo e o nordeste ganhou um novo aspecto identitário.

Com o passar do tempo, ocorreu um crescimento demográfico, a economia foi tomando outro rumo e o Nordeste atual passou a ser um exportador de práticas e objetos culturais: músicas, xilogravura, escultura, arte em barro, pintura, bordado, e outros para outras regiões do Brasil e para a Europa. Foram diversos os produtos produzidos no Nordeste que alavancou a economia regional, como: a cana-de-açúcar e seus derivados, o gado com a carne e o couro, o algodão, o artesanato, a música e o próprio comércio. Com base em tantas marcas responsáveis pelo crescimento da região Nordeste, não podemos deixar de destacar as mazelas que por diversos períodos da história do Brasil assolou a região como: a seca, a falta de políticas públicas e a falta de emprego. Entretanto, busco na formação e na ocupação da região Nordeste aspectos que demarquem a ontologia do nordestino: o que o constitui, o que o representa e o que o ressignifica.

Segundo ANDRIGHETTI, (2004. p.110), “a história do Nordeste é a história da expulsão de seu povo”. Será mesmo? Será que isso não foi construído simbolicamente? Os povoamentos e vilas foram se desenvolvendo no interior nordestino à medida que a agropecuária crescia em substituição da indústria agroaçucareira, que começou a declinar, e do comércio local que também contribuiu para a reestruturação econômica da região.

Segundo Le Breton (2016), “o ser humano vive sensorialidades diferentes segundo seu lugar de existência, sua história de vida. Sua pertença cultural e social marca sua relação sensível com o mundo” (LE BRETON, 2016. p.39.)

A apropriação visual do lugar é filtrada e preservada pela memória, os acontecimentos e as repercussões estabelecem um sentimento de pertença entre o indivíduo e o lugar, e todo olhar do migrante sobre o seu lugar de origem torna-se um autorretrato de si próprio, pois ao mesmo tempo em que o indivíduo procura compreender o seu lugar ele se percebe como parte constitutiva.

Nessa perspectiva, a fronteira do sensível está intrinsicamente ligada a cultura local e a pertença cultural. O mito de origem da nordestinidade evoca, se é que posso chamar de mito, um olhar onipresente através dos múltiplos olhares e das práticas culturais, tais como: celebrações, banquetes, relação convival, manifestações e produções culturais. A culinária torna ainda mais singular os aspectos identitários do povo nordestino. O lugar de origem é revestido de significações e significa metaforicamente o ‘Lócus’ do qual o indivíduo se sente parte integrante.

O poder simbólico do pertencer tem o seu enraizamento, também no reavivamento das lembranças das comensalidades do qual restaura o sentimento nordestinês entre seus

convivas, assim sendo, o sujeito pode até estar fora do Nordeste, mas o Nordeste não está fora dele. Como a cozinha da vovó e da mamãe permanece viva vida a fora, senão pelo seu valor de pertença? Ingerimos nossas lembranças temperadas de recordações, de saudades, de ternura e de ritos que demarcaram nossas infâncias, ao longo de toda existência será preservada. O cheiro da terra molhada, do quintal, do fogão a lenha, do curral, da cozinha, tudo isso representa elentos constitutivos do ser nordestino.

Dessa forma, o sentimento de identidade será preservado, pois não há como separar o nordestino do Nordeste. “Esse copo de vinho pálido, fresco, seco, põe em ordem toda minha pregressa vida campesina. Dizem que eu bebo: eu só alimento recordações” (BACHELARD, 1970. p.236).

São diversas as marcas ou elementos que constituem o Ser nordestino, mas dentre elas a culinária representa o último recurso fidedigno da nordestinidade. Ela por ser múltipla em cores, aromas e sabores, carrega elementos que a torna singular entre tantas outras. Este Ser não se nutre apenas de alimentos diferentes, mas de sentidos, que o representam culturalmente, e nessa representação a gustação de seu “Lócus” enquanto parte de seu cosmo o torna capaz de distinguir o que o torna ou não pertencente.

O Nordeste, a partir das secas que castigaram o semiárido e o sertão ao longo do século XX, é lembrado como uma Região pobre, responsável pelos deslocamentos populacionais em direção às duas maiores capitais do país, Rio de Janeiro e São Paulo.

Dados dos primeiros Censos Demográficos mostram que, ainda na segunda metade do século XIX, o Nordeste era a região mais populosa do Brasil e sua população representava quase a metade dos habitantes do país. Mais especificamente, conforme dados do Censo de 1872, a população do Nordeste correspondia a 46,7% do total nacional.(OJIMA E LUSCO. 2014, p.13)

Sabemos também que os deslocamentos ocorrem por diversos fatores, dentre eles a estiagem, a falta de políticas públicas e de interesse por parte dos políticos locais. Sabe-se que a seca, sempre foi apresentada como responsável e como elemento principal entre os fatores de expulsão de nordestinos de suas subáreas na Região Nordeste.

Vale ressaltar, que as migrações nordestinas precisam ser compreendidas a partir dos elementos ou características endógenas da própria Região Nordeste. As migrações nordestinas não seriam provocadas pelas desigualdades regionais, resultado da má distribuição de capital entre os estados? Não seria também o processo de industrialização nas grandes capitais, processo que tem prejudicado a agricultura familiar? Na verdade, os

fatores são diversos, mas neste capítulo não busco responder os deslocamentos migratórios internos numa perspectiva consequencial. Apresento uma nova perspectiva

As migrações brasileiras são migrações forçadas, provocadas pelo fato de que o jogo do mercado não encontrou qualquer contraponto nos direitos dos cidadãos. São frequentemente ligadas ao consumo e à inacessibilidade a bens e serviços essenciais (SANTOS, 1996, p.61)

O migrante nordestino trouxe consigo elementos representativos, tais como a música, o artesanato, a arte, a literatura de cordel e a própria culinária como parte integrante, contribuiu com suas práticas culturais, comerciais e gastronômica. A culinária sempre acompanhou o migrante em seus deslocamentos ao longo das últimas décadas.

O pau-de-arara também tem sua origem no costume de se amarrar aves, para a venda nas feiras livres, numa vara, onde elas ficam penduradas para o transporte, prática muito utilizada também no comércio ambulante no interior do Nordeste. Mas neste caso, o pau-de-arara representa um caminhão com uma carroceria de madeira usada como transporte pessoal, nos dias atuais utiliza-se pouco, apenas nas áreas rurais transportando alimento e animais para serem comercializados nas feiras.

“Os migrantes eram colocados na boleia dos caminhões onde se sentavam em bancos de madeira. Para se apoiar, seguravam-se em tábuas (como se fossem barras) colocadas à frente de cada banco. Daí utilizar-se o termo “pau-de-arara” em analogia à maneira como essa ave se apoia para dormir. Durante o dia, sob sol ou sob chuva, à noite, cobertos por uma lona, os nordestinos viajavam durante muitos dias para chegar à cidade grande e “ganhar a vida” (ANDRIGHETTI, 2000, p.112)

Esse tipo de transporte foi muito utilizado nas últimas décadas do século XX, deslocando trabalhadores das áreas rurais para as grandes cidades dentro da mesma região e para a região sudeste com mais frequência por conta do crescimento econômico das grandes capitais, Rio de Janeiro e São Paulo, entres os anos de 1950 a 2000.

O deslocamento do eixo econômico para a região Sudeste somada às questões climáticas e à falta de empregos na região Nordeste terminou por contribuir para os deslocamentos populacionais principalmente nos períodos de secas e de crises. O sofrimento de quem deixa sua terra e seus familiares ainda é muito visível. A tristeza de deixar para trás tudo o que construiu ao longo da vida continua marcando este sertanejo ora nordestino ora deslocado.

A letra da música o “último pau de arara”<sup>1</sup> interpretado por Fagner

### **Último pau de arara**

(Fagner)

A vida aqui só é ruim  
Quando não chove no chão  
Mas se chove dá de tudo  
Fartura tem de porção  
Tomara que chova logo  
Tomara meu Deus tomara

Só deixo o meu Cariri  
No último pau-de-arara  
Só deixo o meu Cariri  
No último pau-de-arara

Enquanto a minha vaquinha  
Tiver couro e o osso  
E puder com o chocalho  
Pendurado no pescoço  
Eu vou ficando por aqui  
Que Deus do céu me ajude  
Quem sai da terra natal  
Em outro canto não pára

Só deixo o meu Cariri  
No último pau-de-arara  
Só deixo o meu Cariri  
No último pau-de-arara

Estes migrantes buscam na fé a resistência para não ter que deixar sua história, seus hábitos e seus costumes. “*Tomara que chova logo /Tomara, meu Deus, tomara*” esta frase representa um pedido, um grito, um socorro, pois já não há mais forças e condições para suportar a dor de ver o pouco que se tem se perder.

A questão climática tem sido ao longo das últimas décadas responsável por tantos deslocamentos, a ausência do Estado e de políticas públicas tem também contribuído e massacrado o povo do agreste e do sertão nordestino. Nos versos “*Só deixo o meu Cariri*

---

<sup>1</sup> Raimundo Fagner, álbum *Manera Fru Fru Manera*, faixa 01, gravadora Polygram, atual Universal Music, ano 1973.

*/No último pau de arara*” a resistência está presente, pois esta característica tem freado ainda mais o deslocamento em direção a grandes cidades.

A resistência física e a fé do povo nordestino é uma marca. Desistir não é uma tarefa fácil, o nordestino em seus deslocamentos sofre esse mal-estar sem perceber que ao passar por um processo difícil e sofrido permite também que parte de sua cultura e tradições sejam disseminadas e agregadas a outras culturas locais e inter-regionais possibilitando o reconhecimento e aceitação de culturas diferentes num espaço onde a diversidade é muito presente.

Essa experiência única também agregada a sua identidade possibilita ao nordestino um olhar mais crítico a respeito da formação identitária de sua gente, de sua nação ancorada no tripé cultural. Para tratar da nordestinidade, precisa-se conhecer os nordestes existentes dentro do próprio Nordeste ao longo do tempo, espaço, lugar, seja no Nordeste agrário ou no Nordeste pastoreio.

Tratar do nordestino, múltiplo e singular é tão complexo quanto estudar a sua própria culinária. A relação emocional que temos com a comida, hábitos alimentares e com o lugar de onde pertencemos, pontencializa uma necessidade de conexão e reforça o sentimento de pertencimento a um determinado lugar e grupo social.

Logo, não há como pensar no migrante nordestino sem antes perpassar pelos elementos que o constitui, o seu lugar de origem, o clima local, a terra e suas produções e a própria alimentação, mapeando e registrando estes elementos simbólicos que o configura enquanto nordestino. A culinária representa afeto, tradição e memória, mas o cheiro da terra, do lugar, também representa parte constitutiva do nordestino. “O paladar é o sentido da percepção dos sabores, mas ele responde a uma sensibilidade particular marcada pela pertença social e cultural [...]” (LE BRETON, 2016, p.392)

Nessa perspectiva, fica evidente o estreito vínculo entre a culinária local e as tradições ancoradas nas subáreas regionais. Cada particularidade de cada solo imposta pelo próprio ambiente, o clima e as produções passam a influenciar não só nas práticas culinárias, mas na própria formação do grupo social. Por isso, digo, que há nordestinos, pois as subáreas apresentam características identitárias diversas, por conta do solo, clima, culinária e produção.

Embora o clima e solo nordestinos sejam férteis principalmente na zona da mata e em parte do agreste, os processos migratórios foram inevitáveis por conta de uma série de fatores, dentre eles: a falta de chuva, a escassez de emprego e a oportunidade de trabalho.



Nos anos 50, o governo federal deu início às obras de construção de estradas, o que veio facilitar, em muito, o processo migratório. Em finais dos anos 50 Juscelino Kubitschek construía Brasília. Onde encontrar mão-de-obra? Obviamente, no Nordeste. (ANDRIGHETTI, 1998, p.111)

A política desenvolvimentista na região sudeste do Brasil no final da metade do século XX, contribuiu para que deslocamentos populacionais ocorressem em todo território nacional, especificamente, deslocamentos da região nordeste, região que passava por crise econômica e por uma seca escaldante, que também contribuíram para que nordestinos, deixassem suas casas e terras para trás e se aventurassem em outras regiões em busca de oportunidades de trabalho e de melhores condições de vida.

Os deslocamentos se intensificaram a partir do final da primeira metade do século XX, no último governo Vargas e no início do governo de Juscelino Kubitschek, provocados pelo desenvolvimento industrial da época e pelo período de secas na região Nordeste. Os migrantes se deslocavam em cima nos chamados “paus-de-araras” caminhões de transporte pessoal, que partiam sempre lotados para a Região Sudeste.

E nesses deslocamentos de pouca segurança e garantias de chegada ao destino pretendido, a alimentação do nordestino, era a principal forma de resistência, tempero forte, aroma forte, comida forte, (carne seca, farinha, rapadura) são alimentos que geralmente acompanham os migrantes em suas empreitadas.

Nesse contexto socioeconômico e político atual, os laços humanos se fragilizam por conta das incertezas que o modelo de vida atual nos condicionam e direcionam-nos, tornando o indivíduo ainda mais vulnerável fora do seu ‘Lócus’. À medida que os sujeitos ainda buscam elementos para reconstruir sua própria identidade, durante este caminho a ser percorrido os mesmos se deparam com uma série de informações e conhecimentos que os tornam ainda mais singulares.

A diversidade cultural termina por ampliar as possibilidades de escolha e a diversidade de condições econômicas e sociais dentro de um território, aliada ao peso de um passado histórico possibilitam relações sociais mais saudáveis entre os diversos grupos. Quando não reconhecemos nossas particularidades, tornamo-nos intolerantes, egoístas e individualistas em nossas práticas e esta dificuldade tem tornado as relações sociais ainda mais conflituosa. Esta exclusão comprometerá o destino de humanidade.

A migração nordestina em direção ao Sudeste data aproximadamente de 1945 período em que o rio de Janeiro e São Paulo estava em pleno desenvolvimento e

crescimento industrial. Neste período histórico chegam ao Rio de Janeiro em cima dos caminhões chamados pau-de-arara, retirantes nordestinos. Aqueles que não desceram para a Baixada Fluminense se aportaram no campo de São Cristóvão, estes migrantes deixaram suas terras, gados, cachorros, gatos, galinhas e parte dos familiares fugindo da seca e da fome que assolava o agreste e o sertão nordestino, em sua maioria vinham para trabalhar na construção civil. Em seu deslocamento trouxe suas manifestações culturais, hábitos, música, culinária, tradições e esperanças de viver dias melhores.

A feira assim como: a rodoviária, o aeroporto e a estrada, segundo Augé (1994), o ‘não lugar’, é um espaço rico por conta das influências das culinárias, dos dialetos, das manias, das manifestações étnico culturais entre outras. É um local onde as identidades estão em mobilidades constantes, desconfortáveis, sofrendo ao mesmo tempo um mal-estar e agregando valores de outras culturas locais e exteriores.

O conceito de lugares e não-lugares é fundamental para a compreensão da sociedade contemporânea que perdeu sua “solidez” (BAUMAN, 2005) e a cada dia agrega valores externos.

É fora do seu lócus que o migrante se ressignifica e reestabelece a sua conexão com o seu lugar de origem, seja através da música, da arte ou da culinária. Dentre tantos elementos que este migrante se apega para se reafirmar longe do seu lugar de pertença, a culinária é um dos elementos mais importantes e significativos, e a culinária nordestina tem um lugar muito próprio ‘a feira’. A culinária é um elemento agregador para o nordestino e para a formação da identidade nordestina, conduzindo a um saber interdisciplinar.

Na experiência culinária, o indivíduo conhece ou não os sabores, ele sabe ou não nomeá-los, ele os aprecia ou não. Nenhum sabor, no entanto, existe no absoluto, já que sua percepção depende de uma aprendizagem, e envia à interpretação de um indivíduo marcado por uma pertença social e por uma história particular. (LE BRETON, 2016, p.399)

A culinária enquanto elemento múltiplo está extremamente ligada aos cinco sentidos: paladar, olfato, tato, audição e visão, nessa perspectiva a memória é ativada trazendo de volta experiências vividas por meio do paladar e olfato, condicionada pelo aroma e sabores conduzindo-o ao lugar de origem e ao passado remoto.

O ato de comer representa o cotidiano, a tradição, os velhos e os novos hábitos e é sobretudo na experiência comensal que o migrante marcado pela pertença social ressignifica sua identidade, ao reconhecer nos sabores sua geografia impressa na

experiência da culinária. O papel da alimentação para determinado grupo social, sua preparação, ritos e celebrações está estreitamente vinculado à sua história particular e coletiva enquanto migrante.

A comensalidade revela uma ambivalência, pois ao mesmo tempo em que ela é pública e privada, tradicional e flexível nos deslocamentos, a comensalidade é natural, pois as pessoas repartem o pão, juntam panelas, e todos se solidarizam. A feira é também um espaço de confraternização, de encontros, de afetividade, pois o sentimento de pertença ao lugar de origem encontra no lugar da feira algo muito similar e próximo do real do seu lugar de origem.

A feira de tradições nordestinas do município de Duque de Caxias é um lugar de encontros dos nordestinos nos finais de semana, é o lugar do forró, da culinária, das trocas e vendas de produtos específicos da região Nordeste.

## **1.2 A Feira Nordestina de Duque de Caxias: lugar de encontros**

Ainda tratando da migração nordestina no Município de Duque de Caxias, temos como referência: “Natalício Tenório Cavalcanti de Albuquerque”<sup>2</sup>; “Francisco Barboza Leite”<sup>3</sup> e outros, migrantes nordestinos, não refugiados, mas sim, deslocados.

O legado deixado por estes migrantes enquanto político, poeta, artista plástico, cronista, jornalista e cenógrafo têm um valor contributivo e imensurável e representa para a cidade de Duque de Caxias personagens marcantes. Este artista contribuiu com suas histórias, nativas, crônicas, telas, ensaios e cordéis, sempre retratando o cotidiano da cidade de Duque de Caxias e da Baixada Fluminense, como um lugar de possibilidades, de progresso, de encontros e reencontros, resgatando seus valores simbólicos e materiais descrevendo sobre a fauna, a flora, hábitos sociais, do cotidiano da população e do crescimento desta cidade plural em todas as formas, erguida pelos braços de migrantes nordestinos que se aportaram na década de 1940 na cidade do Rio de Janeiro e aos poucos foram descendo para a Baixada. Este migrante deixou um legado histórico não só para a cidade de Duque de Caxias, mas para o Estado do Rio de Janeiro, que hoje reconhece este

---

<sup>2</sup>Natalício Tenório Cavalcanti de Albuquerque. Natural de Palmeiras dos Índios, Alagoas conhecido como o "Homem da Capa Preta" ou Tenório Cavalcanti, foi um advogado e político brasileiro com base eleitoral no Estado do Rio de Janeiro.

<sup>3</sup>Francisco Barboza Leite era um artista múltiplo. Natural de Uruoca, no Ceará, atuou como pintor, poeta, escritor, jornalista, ensaísta, cenógrafo, ator e compositor.

cearense como um verdadeiro caxiense. Estes dois representantes de tantos, que ao chegar à Baixada Fluminense suas habilidades culturais foram colocadas em práticas e as feiras de ruas passaram a fazer parte do seu cotidiano e da população.



**Xilogravura 2** – *A Feira de Duque de Caxias* (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

A feira de Duque de Caxias surgiu no início da década de 1950, os agricultores que habitavam esta região e os pequenos fabricantes de tecidos e de roupas, todos migrantes nordestinos que foram condicionados a descerem para a Baixada Fluminense durante a reforma urbana da cidade do Rio de Janeiro iniciou esta atividade econômica muito tradicional no Nordeste brasileiro que tem como objetivo aumentar a renda familiar usando os excedentes da lavoura e das produções artesanais como fonte de renda.

A preservação das raízes e da nordestinidade são disseminadas no local e no habitat natural como forma de traduzi-las e perpassá-las para as gerações vindouras. Todas estas práticas contribuíram para que a Feira de Duque de Caxias se tornasse um celeiro da cultura.

O dia da feira é, portanto, a ocasião para atualizar as conversas para discutir política, comprar, vender, enfim é o dia do movimento na cidade. Ela ainda é elemento caracterizador da dinâmica das cidades do interior do Nordeste (CARDOSO; MAIA, 2007, p.528).

O valor inestimável que a feira produz para o Município de Duque de Caxias, culturalmente falando ou economicamente termina por abastecer o comércio local com

mercadorias e produtos em sua maioria de origem rural, agrícolas. O centro urbano não consegue se manter, ou melhor, sobreviver sem a colaboração das feiras, pois elas não apenas tornam coloridas em suas variedades de cores o ambiente, mas elas tornam ainda mais coloridos os pratos dos restaurantes, dos bares e casas. É na feira que se encontra produtos naturais, mais baratos e uma relação de compra e venda entre comprador e vendedor ainda mais dinâmica, porque ali existe um diálogo, um contato, um sorriso e um olhar de ambas as partes.

Enquanto lugar de encontro e desencontros sempre foram lugares intrigantes, não pela falta de organização ou por desordem, mas por conta das relações sociais que são constantes e contagiantes. A feira é um fenômeno urbano, é complexa, é dinâmica e é calorosa. A feira Nordestina de Duque de Caxias não é diferente das demais feiras nordestinas.

Nessa perspectiva, a feira além de ser um lugar social é um espaço de acontecimento social, sobretudo de socialização é na feira que as novidades e as notícias estão, quando não no cordel, está na boca do povo, o dia da feira é dia de saber dos acontecimentos da semana e das fofocas diárias. “cada um de nós nasce num mundo que é de linguagem, num mundo em que os discursos já estão há muito tempo circulando, nós nos tornamos sujeitos derivados desses discursos” (VEIGA-NETO, 2007, p. 91). O discurso enquanto prática do cotidiano direcionando olhares sobre objetos e signos termina por induzir e direcionar a maneira do migrante se relacionar com o não lugar e até mesmo como o lugar vivido. Nessa busca por ressignificar valores, hábitos, tradições e sentidos os discursos não podem ser considerados apenas signos, mas

práticas que formam sistematicamente os objetos de que falam. Certamente os discursos são feitos de signos; mas o que fazem é mais utilizar esses signos para designar coisas. É esse mais que os torna irredutíveis à língua e ao ato da fala. É esse ‘mais’ que é preciso fazer aparecer e que é preciso descrever (FOUCAULT, 2008, p. 55).

A feira livre não é apenas um lugar de cultura local, mas de culturas, ela é multi, é trans, é inter é, sobretudo pluricultural e os forasteiros que ali transitam, migrantes e imigrantes depositam e ao mesmo tempo sacam conhecimentos alheios se apropriando da cultura do outro. Na feira, a cultura perde suas fronteiras e ganha um novo lugar.

A cultura de raiz aqui se perde, por inúmeras questões, para Beatriz Sarlo, “As culturas populares, então, atravessam uma longa transição sobre a qual é difícil fazer um

balanço. “Sabemos o que se perdeu, mas ninguém sabe ao certo o que se ganhou”(SARLO, 2006. p.103).

A feira é esta interface de potencialidades de limites e de possibilidades de ajustes e de apropriação cultural. A Cidade de Duque de Caxias e a Feira Nordestina é um lugar de encontros e desencontros não apenas por ser um espaço de representatividade regional, mas por exercer uma forte influência econômica contribuindo para o desenvolvimento local e consequentemente para o crescimento socioeconômico da Baixada Fluminense. É lugar de passagem e de chegada e recebe uma série de comportamentos, hábitos e costumes que ali fica e neste espaço de símbolos representativos de um povo migrante, de terras distantes, passa a representar mesmo que subjetivamente um pedaço do Nordeste para muitos. As representatividades identitárias ali presentes como: a fala, a música, a culinária, o artesanato e a arte de um modo geral passa a configurar uma marca de um povo que em muitos casos não se faz presente em sua totalidade.

A tradicional feira ocupa quase todo o bairro 25 de agosto, apesar de poucos espaços representarem a nordestinidade, a ausência de algumas características próprias da cultura nordestina tem provocado certo desconforto aos visitantes. A ausência de artesanato que bem representa a cultura nordestina, a falta de cordelistas, cordéis e repentistas, a falta do forró pé de serra e de outros gêneros musicais do Nordeste, a falta de opções da culinária nordestina tem distanciado cada vez mais a feira de tradições nordestinas do município de Duque de Caxias do seu propósito inicial.

A feira nordestina tem um valor simbólico e cultural para a Baixada Fluminense incalculável, mas por falta de interesse em preservar ou por falta de atenção uma marca identitária Baixadense parece está minguando. Desde a Idade Média é vista como um fenômeno econômico e social, consolidada responsável pelo escoamento de produtos, até os dias de hoje com toda a sofisticação tecnológica tem sua importância no desenvolvimento econômico local.

A Cidade de Duque de Caxias tem um papel fundamental para o Estado do Rio de Janeiro, sua renda per capita representa uma das mais importantes do Estado, por uma série de questões dentre elas as instalações de empresas de grande porte como também por conta do crescimento comercial do Município. A feira enquanto interface desta cidade também representa um papel importante gerando empregos e rendas para o município e seu entorno. “Não há evento importante da vida tradicional que não seja celebrado no quadro sagrado da feira” (VERGER, 1992, p. 146).

O espaço urbano não é organizado ao acaso, ele é estruturado e os processos sociais que se ligam a ele exprimem, ao especificá-los, os condicionantes de cada tipo e de cada período da organização social (CASTELLS, 1983, p.181-182).

Por sua vez, a abordagem territorial tem colocado a construção social como foco e ponto de partida dos estudos, sendo também eixo orientador de ações e políticas públicas para o desenvolvimento rural. De uma maneira bastante simplificada, o território deve ser entendido, sobretudo, como o resultado da ação do homem sobre o espaço, enquanto busca a reprodução de sua existência (LEFEBVRE (1974); RAFESTIN (1993); SCHNEIDER (2004); SABOURIN e TEIXEIRA (2002).

Enquanto interface urbana deve ser entendido como resultado das ações de grupos humanos que se empenharam para estabelecê-la enquanto lugar de comércio, de memória, de trocas comerciais e de outros fins. Ela representa parte de um grupo social, símbolo cultural, história local e marca identitária.

Estes espaços são estruturados por grupos e moradores locais que se apropriam destes espaços para divulgar sua arte, para aumentar sua renda comercializando, como espaço de encontros e de relações sociais, este espaço não é organizado por acaso, portanto a feira é um lugar de representatividade social acima de qualquer coisa.

A feira nordestina de Duque de Caxias tem característica de feira livre, mesmo tendo um histórico de feira temática ‘nordestina’. A dinâmica enquanto lugar representativo ou convencional envolve uma série de questões e de elementos constitutivos que leva em consideração questões históricas, memórias e econômicas.

Estudar as dinâmicas de mercado de rua, no contexto urbano, envolve considerações mais amplas a respeito de cadeias de produção, formas de distribuição e comercialização dos alimentos na cidade, sobre a noção de consumo e como isso afeta o cotidiano dos habitantes da mesma. Questões que podem ser evocadas para se pensar também uma memória da cidade, mas que exigem um outro esforço de análise e uma outra escrita (VEDANA, 2004, p.227).

A feira nos revela seu papel na reestruturação do espaço urbano e na inserção econômica de grupos minoritários no mercado antes fechados por domínios burgueses. Embora parte dos produtos comercializados venha da área rural estes têm uma aceitação imediata por conta do seu valor natural.

Não se sabe ao certo o que ganha ou perde nos processos migratórios, ao chegar em novo lugar, a mescla cultural não é algo novo, bem antes da expansão europeia (a partir do

século XV) e com crescente intensidade desde então. Esse espaço múltiplo e de mescla cultural a torna ainda mais complexa.

A migração nordestina da qual se trata neste trabalho tem constituído mais a regra que a exceção, produzindo uma brasilidade ainda mais sólida, pois ser brasileiro é acima de tudo ser culturalmente múltiplo. Estes deslocamentos têm diversas explicações e várias razões — desastres naturais, alterações ecológicas e climáticas, desemprego, novas perspectivas, exploração do trabalho, escravidão, repressão política, e subdesenvolvimento econômico.

A diversidade sociocultural não é uma simples mescla de estruturas ou práticas sociais discretas e puras. A diversidade constitui resultado imprevisto de processos migratórios, turísticos ou de intercâmbio econômico ou comunicacional e feira nada mais é que este espaço intrigante e complexo. Pequenos agricultores e pequenos fabricantes de roupas e calçados tinham a necessidade de seus excedentes sem ter que se deslocar para outros locais, evitando o desconforto e possíveis assaltos ao longo das trilhas.

Como o comércio não atendia às necessidades da vida urbana a feira foi chegando e ganhando espaço, além de abastecer parte das necessidades do prematuro município de Duque de Caxias, a cultura também era disseminada, pois a feira é lugar de encontros e de passagens.

A feira nordestina começou na Rua Presidente Vargas e atualmente ocupa aproximadamente oito ruas e no dia de feira que é no domingo o centro do Município fica muito movimentado, o credenciamento feito na prefeitura torna a vida dos feirantes mais segura. Ela agrega, acolhe, ressignifica a cultura, é diversa em suas produções, apresenta a música nordestina, o artesanato, a culinária, de diversas regiões especificamente nordestina.

À medida que a ela cresceu os problemas também apareceram, principalmente a falta de segurança, e a falta de políticas públicas no sentido de dar mais conforto aqueles que chegam, não só o turista, mas todos que tornam esta feira um espaço cultural, econômico e social.

A origem da feira é atribuída aos nordestinos que aqui se aportaram na década de 1950, mas com o passar do tempo a feira foi perdendo suas características aponto de os visitantes apresentarem dificuldades em perceber algo que melhor represente a cultura nordestina, atualmente podemos destacar apenas a barraca da DORA, mais conhecida como a Rainha da buchada de bode. O que se sabe, é que nas últimas gestões os prefeitos e



os secretários de cultura não se empenharam o bastante para que esta marca “nordestinidade” não ficasse tão ofuscada.

Com esta falta de entendimento por parte das autoridades políticas é possível que tenha ocorrido um deslocamento de grande parte dos visitantes da feira de Duque de Caxias para a feira nordestina de São Cristóvão e esta possibilidade representa um deslocamento de uma economia que deveria ficar em Duque de Caxias, com isso perde-se em economia, em cultura e em divulgação do próprio Município.

A cidade e suas interfaces precisam ser cuidadas. A interface aqui destacada, significa sentido do lugar e das relações espaciais desenvolvidas por todas as partes, ou seja, por todos que ocupam, utilizam e representam este espaço.

Há quem diga que na feira se encontra de tudo, é um shopping aberto ao público, é um não lugar no sentido de território, porque todos que nela transitam se sentem pertencentes. Ela é múltipla, é diversa, simples e sofisticada aos olhos de quem vê. Apesar da diversidade cultural nela encontrada a feira sempre representa uma determinada cultura, neste caso em tela, a cultura nordestina, ora mesmo com estas marcas apagadas visivelmente, ela é lembrada, é vista como “Feira Nordestina de Duque de Caxias”. Vale ressaltar que existem vários tipos de feiras, esta feira é nordestina, mas muitos chamam de feira livre.

As feiras livres geralmente não representam uma marca identitária, é apenas um espaço na qual se desenvolve o comércio e suas práticas comerciais. A feira quando nordestina, o que chama a atenção dos visitantes não são os produtos ali oferecidos, e sim a culinária, o forró, o baião, o artesanato, as relações sociais de um determinado grupo também migrante. A feira nordestina é um lugar de encontros, de memória, de desejo, de saudades, esta é a diferença.

Nem sempre foram planejadas, em sua maioria começaram na beira das estradas, depois foram ganhando forma, enquanto atividade econômica ainda prematura assistiam parte da população rural e urbana que ali já se formava e assim ganhando corpo e as relações entre os espaços e os acontecimentos começaram a formar vilarejos, e por fim ruas e pequenas cidades. As feiras deram origem aos pequenos povoados que deram origem às pequenas cidades comerciais que por sua vez deram origem aos grandes centros urbanos e econômicos.

O espaço urbano quase sempre define e fala por si só, a paisagem, lugar e o clima influenciam os moradores e seus visitantes, tem o poder e exerce-o, porque parte dele tem

o poder de mando, seja econômico, cultural ou intelectual. A cidade é o lugar do poder, das decisões, das ofertas e das demandas.

A feira é o lugar da memória, porque ela é preservada através dos diálogos, dos contos, das cantorias, dos versos de cordéis, do discurso popular, ela representa grupos sociais, seu entorno, sua história, suas produções e símbolos. Vale ressaltar que a feira não consiste apenas como estratégia de sobrevivência, a feira representa um lugar de encontros, de festas e de lazer para grande parte dos visitantes.

Ela é também lugar de desejos, de saudades, de encontros e reencontros, quando bate a saudade de sua terra, de seu povo, ou de sua gente, geralmente o nordestino vai para a cozinha preparar um prato, ou vai à feira em busca dos pratos mais significativos, de uma boa música (forró), do artesanato e isso termina encurtando as distâncias, aliviam a dor, a saudade significando para ele um pedacinho do seu chão.

O desejo de se satisfazer ali é cumprido porque as marcas identitárias que o define estão ali e ao se apropriar do espaço e de tudo ali presente esquece a distância e recomeça tudo de novo. O Nordeste está em todo lugar, na música, na arte, na culinária, na fala e nos hábitos. Popularmente conhecida como feira nordestina sempre ocupou o mesmo espaço ou limite territorial, mas o que se percebe é que nas últimas décadas a marca nordestina, ou melhor, os produtos característicos do Nordeste têm perdido espaço para outros produtos, falta o artesanato, falta o gênero musical do Nordeste mais popularmente conhecido como o forró, falta a culinária.

A feira Nordestina de Duque de Caxias apresenta uma estrutura organizada, as barracas dentro do espaço urbano permitido estão bem apresentadas, bem organizadas, mas se percebe a ausência do poder público, falta segurança e limpeza, ou seja, o poder público precisa estar presente, e colaborar com o desempenho da feira que representa uma fatia da arrecadação de tributos para o município além de gerar empregos mesmo que em sua maioria seja informal.

Foi tombada no mês de novembro de 2015, por conta da sua tradição e do seu valor cultural, sobretudo pelo reconhecimento por parte dos moradores de Duque de Caxias. Esta feira representa para estes moradores, que segundo dados apresentados no próprio site da prefeitura de Duque de Caxias chegam a quase 50% dos moradores dos quatro Distritos. As feiras ao ocuparem estes espaços ou limites urbanos, passam a contribuir para o crescimento populacional da localidade, passam a contribuir para o desenvolvimento local, seja econômico, cultural ou intelectual, passam a interferir nas relações sociais, sobretudo

nas relações humanas, a sua mobilidade e dinâmica torna o entorno também valorizado, e isto faz da feira livre uma potencialidade cultural.

Dessa forma, ao representar uma tradição, hábitos e costumes de um determinado grupo social e região, ela passa a desempenhar um papel fundamental no abastecimento das cidades. Mesmo com o processo migratório do campo para a cidade, também visto como Êxodo Rural, o campo continua na cidade e a cidade dependente do campo.

E nessa relação de interdependência entre o campo e a cidade onde a produção de alimentos na área rural tem, também por finalidade assitir as necessidades da vida urbana, enquanto necessidade humana de sobrevivência, termina por apresentar a feira enquanto lugar de troca e de comercialização de alimentos e de produtos produzidos artesanalmente e nessa troca tanto o trabalhador rural quantos os comerciantes urbanos se apropriam de bens materiais e culturais e a culinária passa a fazer parte desse processo de interdependência.

Sabe-se que é muito comum a venda de alimento prontos nas feiras livres, e nessa perspectiva tratando da culinária nordestina, encontrando nas feiras livres ou nordestinas a venda de carne de sol, de carne seca ou charque, de miudos do boi, toucinho, sarapel, temperos, hortaliças, legumes e raízes (aipim, batata).

### **1.3 Representações itinerantes e identidades**

A violência simbólica associada ao migrante nordestino depara-se na atualidade com as novas relações e representações de um povo, criativo, solidário e astucioso, seja na música, na arte plástica, no teatro, no cinema, na produção intelectual e principalmente na arte da culinária.

Conceituar o termo “nordestino” enquanto criativo e rústico, perpassa suas representações identitárias. Sendo assim, percebe-se a importância de se escrever a literatura nordestina dentro e fora do Nordeste revelando as interações assimétricas entre a história construída sobre o Nordeste e sua criatura o nordestino e a história atual na busca por elementos que melhor represente a identidade desse itinerante. A culinária assume o seu papel enquanto marca identitária que versará uma nova literatura através dos sentidos.

Saborear é uma palavra que trás consigo o sentido do gosto, de paladar. É como se minha experiência com o mundo fosse mediada [também] pela boca e não apenas com olhos. Ao fazer esse

deslocamento, minha intenção é a de incluir os demais sentidos de que dispõe o homem na sua mediação com as coisas [...] Saborear o mundo significa reconhecer, em grande medida, que o espaço contém cheiros, gostos, sensações, esbarrões, piscadelas, náuseas, enfim. Experienciamos o mundo de corpo inteiro, com o estômago, com a boca, com as mãos, com o nariz, e também com os olhos (QUEIROZ FILHO, 2007, p. 01-02).

A identidade é construída a partir de um conjunto de elementos como: culinária, ritos, símbolos, local e território a partir da compreensão dos estudos e alinhamentos entre os autores estudados, com as práticas celebradas no município e na feira de Caxias, dessa forma, podemos entender que a identidade é construída a partir de um conjunto de elementos onde a culinária emerge como um rito celebrativo e simbolismo que marca a identidade local consolidando-se como expressão de vida, especialmente em Duque de Caxias. Isso significa dizer que o passado remoto embora no campo da narrativa, ou seja, no campo apenas da memória, nos interessam para reafirmarmos nossas práticas atuais e nossas identidades.

Nessa perspectiva, as identidades ganham forma a partir do processo de apropriação do sujeito pelo espaço ou local de origem, espaço este que o mesmo estabelece uma relação de pertença desse lugar. Assim como as identidades nacionais precisam de símbolos, tais como hinos e bandeiras, as identidades regionais também precisam de símbolos que melhor as representem, sejam elas: a culinária, a arte, o lugar.

A “tradição” neste sentido deve ser nitidamente diferenciada do “costume”, vigente nas sociedades “tradicionais”. Sempre se pode encontrar, no passado de qualquer sociedade, um amplo repertório desses elementos; e sempre há uma linguagem elaborada, composta de práticas e comunicações simbólicas.(HOBSBAWM, 2008 p. 10 - 14)

Em linhas gerais, o local de origem está associado ao sentimento de pertencimento, este sentimento está estreitamente ligado a apropriação afetiva e identitária, seja do próprio grupo, seja individual. A identidade do lugar está em constante diálogo com a identidade do sujeito, seja numa dimensão simbólica ou subjetiva as consciências individuais e coletivas são construídas dentro desse contexto, de pertença.

Para Haesbaert, (1999, p.179) “as identidades só são territoriais quando sua estruturação depende da apropriação simbólica com o território”.

Já para Bossé, (2004, p.169) “o território identitário não é apenas ritual e simbólico, é também o local de práticas ativas e atuais”. O que poderia representar melhor a

identidade, senão a comida? A comida tem um papel fundamental na formação identitária individual do nordestino, no sentimento de pertença de um lugar, grupo social, povo, nação e pátria. A comida representa também a fixação do nordestino no seu lugar de origem, representa e redefine a sua identidade espacial.

Ao longo das últimas duas décadas, o debate sobre a identidade vem contribuindo para um melhor entendimento a respeito deste migrante que na contemporaneidade está em evidência. A globalização tem contribuído muito para a evolução e compreensão deste sujeito, mas também tem contribuído para a hibridização cultural do mesmo. São as ciências sociais as principais responsáveis por discutir as mudanças significativas ocorridas nas concepções de classes, principalmente trabalhadoras. No século XX, principalmente no período pós-guerra, diversos movimentos eclodiram, sobretudo na América latina, tais como: o movimento feminista, o racismo, o processo migratório, entre outros.

Na disputa pela identidade está envolvida uma disputa mais ampla por outros recursos simbólicos e materiais da sociedade. A afirmação da identidade e a enunciação da diferença traduzem o desejo dos diferentes grupos sociais, assimetricamente situados, de garantir o acesso privilegiado aos bens sociais. (SILVA, 2000, p.81).

Foi no século XIX que se consolidou o nacionalismo, sob a supremacia da ciência. Os Estados Nacionais se fortaleceram devido aos movimentos sociais que legitimaram os traços identitários de cada nação, e por fim de cada região.

Embora haja um grau muito elevado de dificuldades a respeito do entendimento das várias nuances que envolvem a identidade, no século passado, o sentimento nacionalista foi muito forte, pois a pátria simbolizava um território seguro principalmente por conservar tradições e valores próprios do povo.

Stuart Hall (2011) teoriza no campo dos estudos culturais, mapeando as causas e consequências do processo de globalização em face das identidades nacionais. Segundo o autor, as identidades estão se desintegrando devido à homogeneização das culturas na contemporaneidade e que as identidades locais estão sendo reforçadas pela resistência à globalização.

A formação da sociedade brasileira está ancorada na mistura de raças, não mais no tripé da colonização, mas na mescla cultural resultado dos processos migratórios ao longo do último século. Ser brasileiro é ser múltiplo, e esta condição é única e resulta dessa diversidade sociocultural.

Toda essa diversidade deveria ser a substância primordial desse povo, mas o efeito tem sido diferente do esperado, trazendo uma sensação de que existe vários brasis, pois cada região termina por representar hábitos e sutaques diferentes e ao longo da história preconceitos foram disseminados entre as regiões justamente por levarem em consideração a multiplicidade cultural existente no Brasil.

Precisamos estudar melhor o nosso passado para entendermos o nosso presente. Esse hibridismo cultural existente na cultura brasileira é uma marca identitária a qual podemos chamar de brasilidade. Trazendo a discussão a questão da identidade, percebe-se que a transformação que vem ocorrendo no mundo promove uma fragmentação das identidades culturais, raça, etnia, cor, sexo e gênero, dentre outros, justamente devido à perda de um sentido de si próprio.

Essas mudanças sociais colocam à prova o sujeito e a própria identidade, trazendo a tona incertezas e dúvidas a uma estrutura que sempre se apresentou de forma absoluta, única e imutável. Tais transformações vêm mudando nossa forma de ver o mundo diante dos efeitos planetários da globalização.

Estas transformações estão também mudando nossas identidades pessoais, abalando a ideia que temos de nós próprios como sujeitos integrados. Esta perda de um “sentido de si” estável é chamada, algumas vezes, de deslocamento ou descentração tanto de seu lugar no mundo social e cultural quanto de si mesmos – constitui uma “crise de identidade” para o indivíduo (HALL, 2000, p.9).

Segundo Bauman (BAUMAN, 2005, P. 17), “tornamo-nos conscientes de que o “pertencimento” e a “identidade” não tem a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis [...]”.

O autor trata a questão das identidades transitórias ao ressaltar o deslocamento e a descentração desse sujeito, o que causa certo mal-estar social. Nessa perspectiva, tanto o sujeito quanto a identidade sofre uma instabilidade, resultado das constantes transformações ao longo da sua história.

Conceituar identidade nos remete uma série de elementos que implicam a igualdade e a desigualdade, a legitimidade e a ilegitimidade, além da noção de reconhecimento do outro. Às vezes tem a ver com a ideia de ser igual ou diferente. Nesse tempo de transição as identidades também sofreram transformações. Na pós-modernidade o que antes era sólido passou a ser líquido. Desfaz-se e se refaz muito rápido. Ser moderno é ser

ultrapassado, ser pós-moderno é ser atual. Nessa perspectiva entramos num momento de crise, principalmente de identidades.

Atualmente, não falamos de identidade como algo fechado, sólido e/ou imutável, mas de identidades, pois os deslocamentos contínuos, das culturas, dos processos migratórios, da mescla cultural, das relações sociais, do estreitamento das distâncias e das comunicações e das informações, do conhecimento, do consumo, dos instrumentos e de tudo mais, torna o local, global e global também local.

As identidades nordestinas, embora em constante mutação, têm a nordestinidade enquanto marca construída fundamentalmente por meio dos elementos constitutivos do Nordeste, clima, geografia e diversidade.

As identidades nordestinas são de natureza múltipla, resultante de diversos elementos próprios da região, de influências externas por conta até das divisões sociais, que embora historicamente silenciada ela representa uma das culturas tidas como inferiores por conta de uma visão ainda colonialista opressora. Como ressalta Touraine (1998, p.72) “Somos iguais entre nós somente porque somos diferentes uns dos outros”. Enquanto sujeito da minha própria pesquisa, ao chegar a feira nordestina sinto-me pertencente a este espaço, pois me remete ao meu lugar de origem. Ao percorrer todo espaço ocupado, os sentidos logo ficam aguçados, pois o cheiro do tempero forte, dos pratos, a fala, a música, a arte, o artesão, os hábitos e as práticas culturais tornam a feira um lugar que vai além do lugar de passagem e ou de encontros, mas um lugar celebrativo e representativo.

#### **1.4 Duque de Caxias, a Nova Canaã: perdas e ganhos**

Duque de Caxias foi Emancipado no último dia de 1943, a partir do Decreto Lei 1.055, do então interventor estadual Ernani Amaral Peixoto, em pleno Estado Novo (1937-45) período conturbado politicamente<sup>4</sup>.

O novo município passou a ser formado por três distritos: Duque de Caxias, São João de Meriti e Imbariê. Em 1947, São João de Meriti se emancipou e em 1954, o distrito de Imbariê deu origem ao distrito de Xerém e o distrito de Campos Elíseos. Segundo o senso de 18/01/2018 feito pelo IBGE, o município de Duque de Caxias tinha uma população de 899,997 pessoas. Densidade demográfica de 1.828,51 hab/km<sup>2</sup> e 467,271 km<sup>2</sup> em área de unidade territorial. O nome Duque de Caxias foi iniciativa de um antigo morador, José

---

<sup>4</sup> Pilares da História. Ano II – nº03 – dezembro de 2003, P. 22-23.

Luiz Machado, que queria prestar uma homenagem ao Marechal Luiz Alves de Lima e Silva.

2017 IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística | v4.3.17.1



**Imagem 3** – Mapa de Duque de Caxias (2018), Imagem alterada pelo autor

Duque de Caxias foi um dos Municípios mais procurado por migrantes nordestinos, pelo simples fato de ficar próximo ao centro do Rio de Janeiro, tornou-se uma cidade dormitória por muito tempo, hoje não mais.

O fenômeno migratório de São Cristóvão para Duque de Caxias, ocorre justamente no momento em que a cidade do Rio de Janeiro passa por uma fase de reforma urbana, consequentemente o deslocamento se torna inevitável. Nesse período acompanhar a linha férrea em direção a Baixada Fluminense era uma opção necessária, os deslocamentos dos nordestinos excedentes que ocupavam parte do bairro de São Cristóvão migraram para a Baixada e Duque de Caxias foi o distrito que mais acolheu por vários fatores, dentre eles a proximidade da capital fluminense.

Vale ressaltar que a migração nordestina não foi motivada por guerras mundiais, conflitos sociais regionais/locais, intolerância religiosa, questões separatistas, étnicas ou disputas territoriais. O que motivou os deslocamentos para a região Sudeste foi a falta de chuva que assolou subáreas da região nordeste nas últimas décadas, a falta de políticas públicas e de infraestrutura regional para minimizar os deslocamentos populacionais. Segundo Andrighetti 1998, p.112 “São Paulo e Rio de Janeiro também precisam de trabalhadores para a construção civil. A industrialização brasileira tinha nesses estados e, principalmente, nas suas capitais, sua máxima expressão”. Já se tem a consciência que a



migração nordestina, para o Sudeste teve mais ganho que perda sobretudo do ponto de vista econômico.

Os nordestinos que aqui chegaram foram alocados na construção civil e no comércio local, setores que estavam em pleno vapor na época. Agora em relação ao migrante teve mais perda do que ganho sobretudo do ponto de vista social, pois não foram bem acolhidos/aceitos, até nos dias atuais o preconceito ainda é muito visível em relação aos nordestinos, por parte de uma pequena parcela da população, mas se percebe também que o preconceito vem diminuindo com o passar dos anos, outra questão importante é o sentimento de pertença que embora muitos já estejam há mais de 40 anos, o desejo de regressar é muito perceptível.

Dessa forma, a migração nordestina nas décadas de 1950 a 2000 são caracterizadas como migrações forçadas justamente por conta da falta de chuvas e de políticas públicas que contribuíram para o aumento das disparidades socioeconômicas, a pobreza e a fome em algumas subáreas da região nordeste.

A história do Nordeste é a história da expulsão de seu povo. A cada nova estiagem, milhares de nordestinos irão migrar e suprir as necessidades do capital. As secas não provocam a migração, apenas determinam o momento de ir embora.(ANDRIGHETTI, 1998, p.110)

Graciliano Ramos (1993, p. 24-25) em sua obra, “Vidas secas” descreve o retrato dos nordestinos que por décadas sofrem os impactos das constantes secas [...] é indispensável os meninos entrarem no bom caminho, saberem cortar mandacaru para o gado, consertar cercas, amansar brabos. Precisavam ser duros. Virar tatus.[...] Um dia... Sim, quando as secas desaparecessem e tudo andasse direito [...] livres daquele perigo, os meninos poderiam falar, perguntar, encher-se de caprichos. Agora tinham obrigação de comportar-se como gente da laia deles.

Segundo Coelho, (1978, p.67) “Graciliano Ramos nos dá em “Vidas secas” um retrato pungente do homem nordestino, homem que nasce condenado às imposições duras da terra, vivendo sob a contínua ameaça do brasileiro do sol, em ciclos eternos, estende sobre ele a devastação e a morte”. Logo, em busca de um novo lar, ou de uma Nova Canaã, os migrantes nordestinos se aportaram no Município de Duque de Caxias. Duque de Caxias exerce a função do lugar e do não-lugar, é o espaço da intervenção que emerge nos interstícios culturais que introduz a invenção, a criatividade e a reinvenção das tradições.

Nessa busca de um recomeço à encenação da identidade como interação, a re-criação do eu no não-lugar, possibilita um estreito diálogo entre o local e o global.

Segundo Bhabha (2013, p. 19) em “O local da cultura”, diz:

O "além" não é nem um novo horizonte, nem um abandono do passado... Inícios e fins podem ser os mitos de sustentação dos anos do meio século, mas neste "fin de siècle", encontramos-nos no momento de trânsito em que espaço e tempo se cruzam para produzir figuras complexas de diferença e identidade, passado e presente, interior e exterior, inclusão e exclusão. (BHABHA, 2013, p.19).

A solidez identitária de outrora, a imutabilidade já não responde mais as transformações sociais, e diante de tantas mudanças e avanços tecnológicos de diversos setores e áreas do conhecimento a humanidade se encontra ‘à deriva’, pois a ideia de pertencimento a cada dia que passa se perde ainda mais. O que procuraremos mostrar, a partir de agora, é que, a noção de hibridismo cultural ressurge e ganha força em todo o mundo justamente por dar forma ou uma nova roupagem às culturas e estas transformações terminam por gerar uma busca incessante por segurança, isolamento social e aprisionamento.

As incertezas, perdas e ganhos, a crise identitária e o mal-estar caracterizam este momento histórico. Neste período o indivíduo é levado a compreender que, com esse processo diaspórico e/ou migratório, surge uma nova identidade, resultado dos deslocamentos nacionais e transnacionais que vem contribuindo para as transformações culturais agregando a sua identidade novas identidades. Nessa perspectiva, apresenta-se a valorização da pluralidade cultural desse nordestino que outrora foi tão discriminado por questões diversas.

O que mais o marcou foi a questão socioeconômica, que terminou nortando a submissão de uma parcela do povo. Entretanto, apesar de serem nos dias atuais alvo de discriminação e de preconceito, estes imigrantes representam a grande parcela dos intelectuais, artistas, atores, poetas, comediantes e músicos mais requisitados e respeitados da nossa sociedade, enquanto a outra parte são representantes da mão-de-obra mais utilizada nas grandes metrópoles do Brasil.

É nesse intercâmbio interno e sociocultural que, os nordestinos contribuem para a hibridação desses sujeitos que ao conviver em comunidades se agregam também dos valores culturais.

Nesse tempo de transição, as identidades também sofreram transformações. Hoje não falamos de identidade, mas de identidades, pois os deslocamentos contínuos, das culturas, a globalização das informações, do conhecimento, do consumo, dos instrumentos e de tudo mais, torna o local global e global também local.

O sujeito ao sair do Nordeste, não significa dizer que o Nordeste saiu dele, não significa perder sua nordestinidade. Ser nordestino, migrante é transitar nas fronteiras culturais do local para o global, da periferia para o centro é transitar no não lugar. Pode-se afirmar a partir das descrições que a nordestinidade é o resultante das diversas culturas e identidades que contagia e é contagiada.

Pensar em cultura nordestina é transitar na multiplicidade cultural e na diversidade de suas produções artísticas. Este sujeito ao se deslocar também desloca o cordel, a arte, a oralidade, os contos e os mitos existentes nesta cultura construída na fusão das raças que compõem este povo. “Como pensar em cultura popular num país de migrantes? O migrante perde a paisagem natal, a roça, as águas, as matas, a caça, a lenha, os animais, a casa, os vizinhos, as festas, a sua maneira de vestir, o entoado nativo de falar [...]” (BOSI, 2003, p.176).

Dessa forma, não adianta pensarmos no que se perdeu durante os deslocamentos, mas o que se pode construir. “Suas múltiplas raízes se partem. Na cidade, a sua fala é chamada “código restrito” pelos linguistas, seu jeito de viver, “carência cultural”, sua religião, credence ou folclore.” (BOSI, 2003, p.176).

Nessa perspectiva, sabemos que a mobilidade social na sociedade contemporânea nos remetem a uma incerteza do que se perdeu e do que se ganhou. Acreditamos que refletir sobre essas questões torna-se fundamental para não recairmos no lugar comum do(a) pesquisador(a) que investiga a literatura de cordel pelo viés do resgate, em que o “povo é ‘resgatado’, mas não conhecido” (CANCLINI, 1998, p. 210).

Canclini (1998) retrata o deslocamento migratório e suas implicações a respeito das raízes culturais enquanto sua preservação e ou mobilidade. Segundo Gutemberg Cardoso dos Santos, secretário de Cultura do município, ‘Duque de Caxias é como se fosse um pedacinho do Nordeste’. A cidade de Duque de Caxias é de fato uma cidade de nordestinos. Em sua formação, a participação do migrante na construção desta cidade foi imprescindível. Vale ressaltar, o valor deste povo cordial, (emocional) trabalhador e honesto que ao deixar o seu lugar de origem busca construir um novo, com a esperança de um breve retorno à sua casa, embora dure quase a sua vida, o desejo do retorno permanece.

Nos dias atuais, estes migrantes representam não mais o trabalho braçal, ou o comerciante ambulante, estes representam um grupo social diversificado em suas qualificações profissionais, atuando na televisão, no cinema, no teatro, na música, na poesia e nas academias. Buscam no Sudeste uma alternativa e oportunidade de mostrar seus talentos e suas habilidades, muitos destes transitam em busca de manifestações identitárias de sua gente, seus hábitos alimentícios, músicas, danças, artesanatos e coisas simples como uma prosa resgatando suas “memórias individuais e coletivas” (HALBWACHS, 2004), que os levam a lembrar de sua terra natal, do tempero, da carne de sol, do aipim, da manteiga de garrafa, da rabada, buchada de bode, da feijoada, do queijo de coalho, do feijão de corda, da cachaça nordestina, do doce de garrafa e das garrafadas. Nos dias atuais, não só nordestinos frequentam as feiras livres para matar saudades e preservar parte de suas manifestações, como também cariocas e turistas de todo o país.

Todos estes sujeitos ao resgatar esta memória se emocionam e renovam suas forças ao ouvir um sotaque ou até mesmo uma música. “A migração e os deslocamentos dos povos têm constituído mais a regra que a exceção, produzindo sociedades étnicas ou culturalmente ‘mistas’” (HALL, 2008, p. 52). O movimento migratório quase sempre é carregado de emoções por causa das perdas materiais, distanciamento dos familiares entre outros e quando estas memórias são acionadas a carga emocional fica muito visível no sujeito.

Muitos migrantes se deslocaram em busca de uma terra fértil, abundante e produtiva e neste lugar se aporta descarregando sonhos, promessas, tristezas, esperanças que por muito tempo alimentou suas entranhas, ambições básicas de sobrevivência.

Este lugar, longe de tudo, de suas raízes culturais e do seu lugar de origem, com o passar do tempo vai moldando, se ajustando, lapidando e formatando este sujeito ora forasteiro, ora andarilho, ora navegante, ora migrante, ora nordestino, ora parte integrante desta metáfora deslocada.

A terra, o campo ou a roça é o lugar da plantação, da colheita e da conservação que produz e reproduz cultura. Essa terra traçada, rebolida, mexida, depois de semeada e cultivada é responsável pela disseminação de produtos culturais que circulam regiões e territórios aonde a diversidade cultural ainda não chegou efetivamente, mas com o passar do tempo ela se torna parte integrante da culinária local e da própria cultura material e simbólica. Essa “terra é prometida” quando se torna possível o sucesso da colheita no final

de cada rotação e quando isso não acontece, os sertanejos buscam uma Nova Canaã a “terra prometida” onde ‘há leite e mel’.

Os nordestinos que não deixam sua gente, sua terra, sua cultura, apenas se deslocam em busca de oportunidades, não são forasteiros, pois não estão fugindo de ninguém, apenas da fome, da seca, da sede e da pobreza, estes são, migrantes.

Apesar do crescimento industrial e comercial que vem transformando o Nordeste brasileiro, a partir do início da última década deste século, o processo migratório ainda se dá por conta de questões não resolvidas, e uma delas é o processo de desertificação que a cada ano vem aumentando.

Este fenômeno vem contribuindo para que parte dos moradores do agreste e do sertão nordestino deixe suas casas e desloquem-se para a região Sudeste onde já se encontram amigos e familiares migrantes. A busca pela terra prometida começou com os hebreus na Antiguidade.

Nos dias atuais esta busca ainda persiste, os deslocamentos continuam, a busca pelo sucesso, por condições de vida, por oportunidades tem provocado ao longo da história a migração e a imigração. Vejamos o conceito de diáspora. *Diáspora judaica* (no hebraico *tefutzah*, "dispersado", ou גלות *galut* "exílio") refere-se aos judeus espalhados pelo mundo e da consequente formação das comunidades judaicas fora do que hoje é conhecido como território de Israel (por dois mil anos).

Sabe-se que, diáspora pode significar a dispersão de qualquer povo pelo mundo. Entretanto o termo foi criado para designar o que hoje chamamos de migração. A diáspora não pode ser analisada fora de contextos sociais ou históricos definidos. Seja no Império Romano, seja no mundo grego, no mundo judeu e/ou no período pós-guerra, a diáspora assume contornos e organizações diferentes de acordo com suas complexidades e dimensões locais e globais. Stuart Hall, (2011, p.26) “Na situação da diáspora, as identidades se tornam múltiplas”.

Na perspectiva de Hall, o termo se presta a dar conta especialmente dos fenômenos relativos a migrações humanas dos ex-países coloniais para as antigas metrópoles. Para o teórico, o conceito fechado de diáspora se apoia sobre uma concepção binária de diferença. Está fundado sobre a construção de uma fronteira de exclusão e depende da construção de um “outro” e de uma oposição rígida entre o de dentro e o de fora. Neste trabalho, especificamente, destaco uma migração interna, um deslocamento regional apoiado numa concepção humanitária e de sobrevivência.

Os estados da região Nordeste do Brasil são considerados os mais carentes, principalmente em termos econômicos e sociais. Com seca ou sem seca, o Nordeste continua sendo a região mais pobre do país. Sabe-se que essa pobreza tem causas históricas, climáticas e naturais. A decadência das atividades econômicas desta região é resultante da seca que há décadas vem contribuindo para desvalorização das terras e o aumento da pobreza dos nordestinos. Em virtude dos fatos mencionados, ocorreu o início do processo migratório (êxodo rural) em direção ao Sudeste do país que vem aumentando desde a década de 50.

A falta de investimentos por parte dos empresários, a falta de ações sociais por parte do poder público também tem contribuído para que busquem em outras regiões mais dignidade e oportunidades de trabalho. A região Sudeste foi a que mais recebeu migrantes nordestinos nas últimas décadas, esse deslocamento foi possível devido ao crescimento urbano, à modernização da cidade do Rio de Janeiro e ao avanço industrial. Grande parte destes migrantes se alocou nas periferias, contribuindo para o crescimento populacional e econômico dessa região.

Na atualidade, falar de cultura requer um olhar crítico a respeito do que podemos chamar de “outra cultura”. O termo ‘Cultura’ tem diversos significados. Segundo Terry Eagleton em seu livro “A Ideia de Cultura” (2005) diz, “Cultura é considerada uma das duas ou três palavras mais complexas de nossa língua, e ao termo que é por vezes considerado seu oposto – “natureza”. Nessa dialética tão bem construída por Eagleton, onde ele diz, “se cultura originalmente significa lavoura, cultivo agrícola, ela sugere tanto regulação como crescimento espontâneo.

O cultural é o que podemos mudar [...]. A resistência aqui analisada se refere a cultura nordestina que ao longo das últimas cinco décadas se deslocaram para o Sudeste do Brasil. Sabe-se que a cultura brasileira nunca foi vista como única ou pura até porque as culturas ibéricas, africanas e indígenas formam o tripé desta cultura. Este contato interétnico possibilitou a formação de uma cultura rica com uma estrutura tridimensional culturalmente. Em qualquer ângulo que se busque estudar a identidade nacional brasileira visualiza-se as características de um povo que teve sua gênese nas múltiplas interações culturais. A multiplicidade cultural, resultado da própria resistência, muitas vezes, é vista como responsável e reprodutora de conflitos sociais. Somada a diáspora interna temos outras representações segundo Alfredo Bosi:

[...], outros casamentos, mais recentes, de culturas migrantes, quer externas (italiana, alemã, síria, judaica, japonesa...), quer internas (nordestina, paulista, gaúcha...), que penetraram fundo em nosso cotidiano material e moral. Sem esquecer a presença norte-americana, que vem representando, desde a Segunda Guerra Mundial, uma fonte privilegiada no mercado simbólico. (ALFREDO BOSI, 1992, p.8)

Nessa perspectiva, a cultura nordestina se configura num mosaico de representações simbólicas e materiais, onde o popular e não-popular são vistos como parte integrante do mesmo grupo social. Sendo assim, a ideia de caos perde sua configuração, uma vez que a própria formação social tem em sua gênese a estrutura retalhada culturalmente, ou seja, pluralista e não caótica.

O mais interessante, é que esta identidade representada simbolicamente como uma colcha de retalho encanta os olhos externos com suas diferentes cores. Aqui a palavra “cores” tem o sentido de diversidade, de mescla e de multiplicidade cultural. A “identidade humana pressupõe a identidade do lugar” (Schulz 1980).

Existe uma grande ligação mesmo que subjetiva entre o lugar e o sujeito, há tempos outrora os nomes das pessoas geralmente estavam ligados ao seu lugar de origem, por exemplo: Tales de Mileto; Aristóteles de Estagira, Heráclito de Éfeso; e assim por diante, os nomes também estavam ligados ao nome da família ou a algum fato ocorrido que melhor representava o sujeito, como por exemplo: Maria de José, ou Pedro Corninho, DORA da buchada de bode, entre outros.

Ainda nos dias atuais, estas colocações estão presentes principalmente nas áreas rurais aonde a modernidade chega mais devagar. Nessa perspectiva, estes símbolos e estas memórias tão facilmente percebidas no dia a dia das feiras passam a representar uma marca ou uma identidade daquele lugar.

Em suma, todos os elementos apresentados e discutidos nesse capítulo sobre as representações sociais da migração nordestina a partir da culinária, perpassa a questão territorial, geográfica, climática e produções culturais, para melhor compreender a constituição desse Ser. Foi também apresentado os diversos processos migratórios e suas implicações motivadoras e a nova Canaã enquanto lugar de acolhida e suas contribuições na construção civil e no comércio local, especificamente a feira tradicional nordestina criada e desenvolvida pelos próprios migrantes. As identidades, perdas e ganhos com os deslocamentos e seus papéis sociais desenvolvidos no Município de Duque de Caxias. Para continuar a construção dessa ‘tese’ que tem como prato principal a “Culinária nordestina”

será desenvolvido no capítulo subsequente, as “Manifestações Culturais: comidas, celebrações e festas dos padroeiros”, com o intuito de discutir não as festas em si, mas as comidas típicas comercializadas nas barracas postas no perímetro da festa, apresentando a importância não só da vida dos santos padroeiros, mas a função que as comidas típicas das festas populares no período junino enquanto elementos simbólicos e nutritivos demarcam e resguardam uma tradição popular.

As manifestações culturais são uma das tantas formas de preservar as marcas e traços de um conjunto etnográfico da história da cultura nordestina, resultante das misturas étnicas, do território, das tradições populares e religiosas preservadas especificamente na região Nordeste. Luiz Gonzaga cantou o Nordeste: o sertão, o cariri, o agreste e a zona da mata nordestina.

Os costumes e trejeitos da nordestinidade foram muito bem explorados pelo poeta/cantador e rei do baião em suas andanças pelas regiões do Brasil, apresentado além da sua arte o seu Nordeste. Embora Humberto Teixeira, compositor consagrado, advogado e músico tenha sido parceiro de inúmeras composições que cantavam o Nordeste, foi Luiz Gonzaga quem melhor representou o povo sertanejo. Escritores, poetas, músicos e artistas consagrados também cantaram, poetizaram e desenharam o Nordeste, lembra nesta obra poucos serão apontados como precursores e representantes da região. No próximo capítulo alguns representantes serão destacados.



## CAPÍTULO 2



**Xilogravura4** –*Representações Sociais e Nordestinidade* (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Esta arte em xilogravura foi construída com intuito de ilustrar alguns dos principais artistas, poetas, cantores, literatos e antropólogos que contribuíram para a construção da “nordestinidade”, que através da arte, da literatura, da cultura e da música, que aos poucos foram não só apresentando, mas ressignificando o Nordeste, como também promover a leitura imagética em interfaces com os estudos culturais. Euclides da Cunha, jornalista do período republicano, nos convida a uma reflexão a partir de sua obra “Os Sertões”, publicado em 1902, tratava da Guerra de Canudos, no interior da Bahia. Tarsila do Amaral, nos convida em sua arte “Abaporu” do período antropofágico, a refletir sobre o sol escaldante do sertão e uma de suas principais vegetações, embora a obra represente um símbolo do modernismo brasileiro. Luiz Gonzaga, foi um dos últimos a tratar da Região Nordeste, mas é considerado um dos primeiros a defender e a divulgar não só o sertão nordestino, mas o próprio Nordeste e tudo que o tinha por lá, através da música. Luiz Câmara Cascudo se destacou por elaborar reflexões acerca da cultura nordestina, sobretudo da identidade regional, deixou um importante legado sobre a compreensão histórica das manifestações culturais no Brasil.

### A INVENÇÃO DAS TRADIÇÕES NORDESTINAS A PARTIR DA ARTE

Esse capítulo versará sobre a invenção das tradições nordestinas tendo como fio condutor a arte da música, na interpretação de Luiz Gonzaga e suas letras tratando das subáreas nordestinas e de suas características, da saudade, da angústia e dos sonhos. Na

interpretação de Dorival Caymmé a partir de suas músicas e letras tratando da Bahia, da culinária e dos atos celebrativos sobre a cultura afro tecendo o culturalismo a partir do Nordeste.

Da literatura regional, Euclides da Cunha, com a sua análise do sertão da Bahia e o aspecto da religiosidade e da resistência e fortaleza do povo nordestino a partir da guerra de Canudos e da formação social do povo do sertão a partir do bandeirismo, e de Luís da Câmara Cascudo, conhecedor da cultura popular regional e da história da alimentação. Tarsila do Amaral traz em sua arte uma análise mais precisa da cultura nacional, da identidade de um povo múltiplo, das cores da bandeira, do sol e da vegetação natural da região Nordeste.

Versará também sobre as apropriações culturais materiais e imateriais por meio dos saberes e fazeres enquanto práticas culturais nordestinas, das celebrações litúrgicas e não litúrgicas, das diversas formas de expressões artísticas, musicais, literária e gastronômica e por fim, dos lugares, da geograficidade das subáreas do Nordeste e suas especificidades.

Para falar da invenção das tradições nordestinas, faz-se necessário analisar como se deu a invenção do Nordeste. Vale ressaltar a importância de todas as derivações do termo “Nordeste” como por exemplo: nordestino, nordestinidade, nordestinização e por um curto período de tempo “nortista”. Antes de se reportar à geografia, a noção de região nordeste se refere a uma divisão territorial, fiscal e natural. Ou seja, além do recorte natural do espaço, representa um recorte econômico, político e cultural.

Segundo Albuquerque Jr. (2001, p. 25-26), “a região é produto de uma batalha, é uma segmentação surgida no espaço dos litigantes. As regiões são aproveitamentos estratégicos diferenciados do espaço.” E para melhor mapear e representar o nordeste apresento a arte da música e seus interpretes, como precursores monumentais que atuaram de forma imagética traduzindo as representações nordestinas de forma corporal, expressiva e linguística descrevendo o espaço vivido e suas características naturais através da arte.

O autor segue afirmando, que “[...] o Nordeste quase sempre não é o Nordeste tal como ele é, mas é o Nordeste tal como foi nordestinizado” (ALBUQUERQUE JR, 2001, p. 311). Nessa perspectiva, o autor apresenta uma crítica sobre a invenção do Nordeste e o distanciamento que ao longo da história o Nordeste se deparou diante do Sul, ou seja, o Nordeste enquanto espaço de negação.

Logo, destaco nessa tese, alguns personagens que mesmo diante de um contexto histórico negado, não só representam os precursores como também defensores da geografia nordestina. Parafraseando Durval Muniz de Albuquerque Jr. O Nordeste, na verdade, está em toda parte desta região, do Brasil, justamente por ser uma cristalização de esteriótipos subjetivados, característicos do ser nordestino e da sua nordestinidade.

Vale ressaltar que foi durante o estado Novo, Governo Vargas, que o IBGE criou a primeira Divisão Regional do Brasil (DRB), dividindo em cinco regiões: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste.

O Nordeste como espaço territorial tem como data de nascimento o final da primeira metade do século XX. O que seria o “Nordeste e o nordestino senão a invenção das relações de poder e do saber,” (ALBUQUERQUE Jr. p.31). A própria mídia enquanto veículo comunicacional, e enquanto parte do sistema de poder terminou por contribuir para o distanciamento entre nordeste e sul.

O discurso enquanto parte do sistema de poder veiculado a mídia passou a representar ao longo do tempo um sistema de força de poder e saber. “O Nordeste, assim como o Brasil, não são recortes naturais, políticos ou econômicos apenas, mas, principalmente, construções imagético-discursivas, constelações de sentido.” Durval Muniz de Albuquerque Jr. (1999, p.307).

Nesse contexto histórico, construído ao longo do tempo, enquanto o outro lado do sul, discriminado e explorado pelas forças midiáticas e econômicas, está o Nordeste e o nordestino, que transcende o imaginário construído, seja através da arte de modo geral, seja através da resistência dentro dessa rede de poder. A questão principal é: existe a identidade nordestina? O que o nordestino no traslado, busca traduzir? O que seria a nordestinidade?

Nessa busca por respostas, partindo de uma abordagem discursiva e imagética, pode-se notar que uma das possibilidades da invenção da tradição nordestina está vinculada a um recorte espacial, as relações de poder ou espaço negado. São nesses discursos e práticas que se busca a origem dos aspectos identitários e a ideia de nordestinidade. Ao passo que prosseguimos o estudo, percebemos também que os grupos sociais têm tendências para diferenciar seu espaço etnocentricamente. Colocando-se enquanto superior aos demais grupos, entretanto o meio ambiente é um construto humano, seja artificial, seja natural.

Dessa forma, o Nordeste e o nordestino podem até ter sido uma invenção midiática enquanto o outro lado do sul, na divisão do espaço geográfica e nas relações de poder, mas

para o nordestino, a nordestinidade está intrinsicamente ligada ao sol escaldante, ao cheiro da terra, a pertença local. Dessa forma, abrem-se outros caminhos ainda pouco explorados para se discutir a invenção das tradições nordestinas.

Eric Hobsbawm (2008) em sua obra “A invenção das tradições” argumenta que as tradições são criadas pelas elites nacionais para justificar a importância de sua nação. Esta expressão inclui tanto as tradições institucionalizadas e inventadas, quanto àquelas que surgem de improviso e estabelecem-se, embora por tempo determinado.

Para Hobsbawm, (2008, p.18) “uma vez estabelecida a preponderância das tradições inventadas “comunitárias”, resta-nos investigar qual seria sua natureza.” Nessa perspectiva, com o auxílio da antropologia poderemos esclarecer as diferenças entre práticas inventadas e os costumes tradicionais.

O termo tradição “tradição inventada” é utilizado no sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo. [...] por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual e simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição (HOBBSAWM, 2008, p.9)

Dessa forma, a “tradição inventada” seria um conjunto de práticas, reguladas por regras abertamente aceitas sendo normalmente de natureza simbólica e por meios de ritos, quase sempre estabelecendo uma continuidade como passado histórico.

Embora as novas tradições ou invenções venham a romper com o passado, o próprio passado serviu de base para a construção dos novos hábitos, normas e valores, logo a ideia do velho e do novo não se apresenta como um rompimento, pois o novo é parte do velho e o velho do novo. Assim, as “tradições inventadas” se caracterizam por estabelecerem junto ao passado histórico uma continuidade, embora com uma nova roupagem. Assim, algumas tradições sejam diferenciadas dos costumes vigentes nas sociedades primitivas, pois os costumes nas sociedades ditas tradicionais não chegam a impedir as inovações, mas limitam até certo ponto as inovações, pois embora sofra uma mudança elas precisam parecer compatíveis com a precedente.

Assim sendo, parto da ideia de que a região Nordeste não seja apenas uma região inventada historicamente.

A compreensão do Nordeste ao longo da história do Brasil foi narrada por diversos autores, poetas, historiadores, sociólogos, literatos, antropólogos e outros pesquisadores, tais como: Raul Lody, Gilberto Freyre, Durval Muniz de Albuquerque Jr. João Cabral de Melo Neto, Jorge Amado, Graciliano Ramos, Guimarães Rosa, Rachel de Queiroz e tantos outros. Todos estes autores são representantes de diversas áreas do conhecimento, humanas e linguagens.

Estas diversas literaturas produzidas por diversos intelectuais da cultura, de épocas e de escolas diferentes descreveram o Nordeste brasileiro de forma ficcional, em forma de romance, de novelas, de poesias e até em cordel. No campo da arte, alguns artistas se destacaram, são eles: Luiz Gonzaga, Dorival Caymmi, Luís da Câmara Cascudo, Euclides da Cunha e Tarsila do Amaral.

A partir da reeleitura do movimento regionalista de 1926, com sede em Recife – Pernambuco, que resultou na publicação de diversas obras literárias e nomes como por exemplo: “Vidas secas”, de Graciliano Ramos; “Morte e vida Severina: auto de natal pernambucano”, de João Cabral de Melo Neto; “Essa terra e O cachorro e o lobo”, de Antônio Torres; “A hora da estrela”, de Clarice Lispector; “As mulheres de Tijucopapo”, de Marilene Felinto.

## **2.1 A invenção das tradições: a nordestinidade e suas representações.**

As tradições nem sempre perduram, apenas algumas, logo se pretende investigar como elas surgiram e estabeleceram-se ao longo da história. O processo de formalização e ritualização de algumas práticas terminam por firmar ao longo do tempo e estabelecer-se como tradição, embora determinadas tradições que parecem ser antigas são recentes ou inventadas, formalmente institucionalizadas.

No caso em tela, busco respostas sobre como as tradições nordestinas se estabeleceram e institucionalizaram-se enquanto tradições ou invenções e suas chances de sobrevivência. Neste sentido o passado remoto aqui analisado é referente ao Nordeste e suas práticas culturais que não ultrapassam cinco séculos, entretanto os europeus que aqui se aportaram trouxeram suas práticas e aqui as disseminaram, assim como os africanos que aqui também chegaram e os indígenas principais ocupantes deste território forjaram e reenventaram o que poderíamos chamar de tradição nordestina.

De maneira muito apropriada, Hobsbawm e Ranger nos falam de tradição inventada como:

Um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Hobsbawm e Ranger ( HOBSEAWM e RANGER, 2008, p.9)

Nesse contraste entre a real tradição (passado) e a tradição inventada ou forjada a que elas se referem terminam por estabelecer práticas formalizadas. Nessa perspectiva, é natural que as práticas sociais repetitivas sejam mais eficientes e por conveniência gera uma rotina e uma série de convenções.

Dessa forma, a construção social de uma região ou lugar é, ao mesmo tempo, a construção dos sujeitos a ela pertencente e nesse sentido podemos falar dos aspectos identitários que constituem esse sujeito, na medida em que ele pode ser considerado um ator, que difunde costumes, valores e práticas representativas de um determinado grupo social.

O Nordeste, que um dia foi o Brasil, o Brasil da Casa Grande e da Senzala, o Brasil da nobreza e da quase nobreza portuguesa, o Brasil das capitanias hereditárias e das sesmarias, dos engenhos de açúcar e das roças, do gado e do algodão, tornou-se periferia desse mesmo Brasil, mas que já não é mais o mesmo... (Favero e Santos, 2000, p. 27)

O Nordeste tem inúmeras interfaces, subáreas, entrelaçamentos étnicos/culturais, geograficidades, e climas que se torna complexa definição do nordestino e suas apresentações sociais.

Por exemplo a população nordestina litorânea é composta pelo entrelaçamento étnico europeu, indígena e africano, enquanto parte do agreste e sertão é composto pelo desbravador paulista (bandeirante) e indígena (explorado) , logo suas condições de enfrentamentos e de forças são totalmente distintas.

O conflito entre Canudos e a República resultou, para Euclides, do choque entre dois processos de mestiçagem: a litorânea e a sertaneja. O mestiço do sertão apresentaria vantagem sobre o mulato do litoral, devido ao isolamento histórico e à ausência de componentes africanos, que tornariam mais estável sua evolução racial e cultural. "O

sertanejo é, antes de tudo, um forte. Não tem o raquitismo exaustivo dos mestiços neurastênicos do litoral." (Cunha, 1985:179).

Segundo Euclides da Cunha em sua obra “Os Sertões” a resistência do sertanejo assemelhava-se a resistências das plantas diante do sol escaldante, da falta d’água na região, homem que se mostra capaz sobreviver a inúmeras dificuldades ao longo dos séculos.

Para o autor durante a Guerra de Canudos, o enfrentamento, a resistência sertaneja, aos olhos da elite política e do poder central era inimaginável e incompreensível a força e a sagacidade do sertanejo pelas inúmeras vitórias sobre as forças militares durante a Guerra.

Conclui o escritor que a força do sertanejo não provinha apenas do misticismo, da fé e da crença, mas sobretudo das experiências vividas, do lugar vivido, da geografia, do clima, da alimentação, fatores que o tornavam resistentes e fortes, vale ressaltar que esta resistência tinha como elemento propulsor as dificuldades, a ausência do Estado, a fome, a sede e a falta de políticas públicas que atendessem os problemas sociais da época.

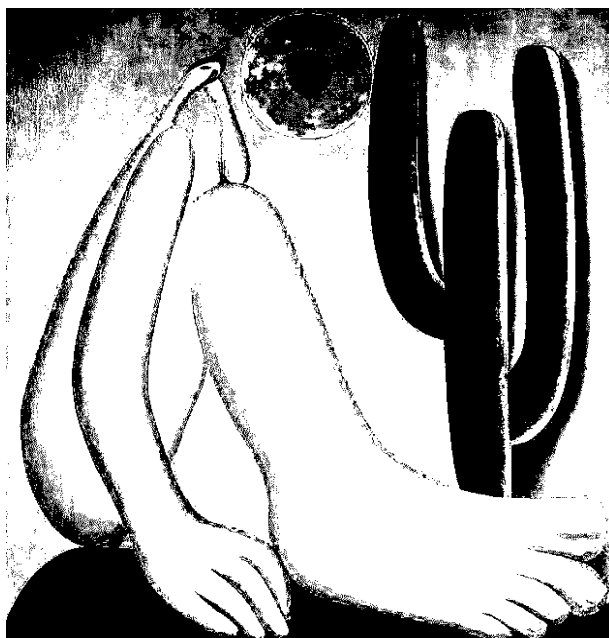
Diferente do homem do litoral, o sertanejo nordestino tem sua origem no entrelaçamento étnico/cultural de impulsos agressivos como parte da herança dos aborígenes ‘indígenas’ e do paulista ‘bandeirante’ responsáveis pelas expedições e ocupações das áreas interioranas.

O que seriam, os sertanejos, frutos ou resultados de um desbravamento feroz por parte dos bandeirantes vitoriosos e dos indígenas massacrados. Para ele, a rebeldia e a fortaleza do sertanejo seriam desses entrelaçamentos étnicos, o que facilmente é percebido pela ausência no cruzamento étnico sertanejo. O nordestino e a geografia se confundem numa convivência que combinava docilidade e brutalidade, religiosidade e místico.

Em sua obra *Abaporu* de Tarsila do Amaral, pintada a óleo em 1928, tornou-se um clássico do modernismo brasileiro, embora não tenha direcionado a sua tela para enfatizar o homem nordestino e o próprio Nordeste, assim ficou subentendido. A clássica pintura do modernismo brasileiro traz como crítica social o trabalho braçal visível na representação dos pés e mãos desproporcional aos demais membros, desvalorizando o trabalho intelectual e mental com a cabeça minúscula.

A tela traz uma discussão acerca da desvalorização da arte nacional e a retomada pelo valor cultural dos artistas e das respectivas obras do Brasil. Embora outros elementos

presentes na tela nos convida a repensar e a reavaliar a obra. A presença do mandacaru e do sol escaldante não pode representar todas as regiões do Brasil, cada região tem suas características e geograficidades. Veja a obra a baixo:



**Xilogravura 5** – Abaporu (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Tarsila do Amaral inaugurou o Movimento Modernista no Brasil, trouxe de volta os valores estéticos, a arte brasileira, o regionalismo e a cultura popular. Este movimento tornou possível o reconhecimento e a valorização da arte e da cultura brasileira, artistas nordestinos ganharam destaque nacionalmente, como por exemplo o Mestre Vitalino, Curuaruense, do bairro: Alto do Moura, pernambucano que se destacou com suas esculturas em barro e cerâmica e tantos outros, mas a obra Abaporu, embora tenha sido idealizada com intuito de representar a arte nacional, ela retratou de forma precisa o Nordeste, pois o sol escaldante e o mandacaru são características apenas da região Nordeste, o trabalho braçal e a desvalorização do trabalho intelectual também sempre foram direcionados ao migrante nordestino, embora equivocadamente.

Na Região Sudeste do Brasil ainda ouvi-se dizer “ele é nortista” se referindo a migrantes nordestinos, embora esse termo tenha se tornado popular por muito tempo por conta dos processos migratórios em direção ao Sudeste. Genuinamente o próprio Luiz



Gonzaga se apresentava como “nortista” presente na música “Baião de São Sebastião” composição de Humberto Teixeira. Veja:

### **Baião de São Sebastião**

Vim do Norte  
O quengo em brasa  
Fogo e sonho do sertão  
E entrei na Guanabara  
Com tremor e emoção  
Era um mundo todo novo  
Diferente meu irmão  
Mas o Rio abriu meu fole  
E me apertou em suas mãos

Ê Rio de Janeiro  
Do meu São Sebastião  
Pára o samba três minutos} bis  
Pra cantar o meu baião

Ai meu São Sebastião  
Te ofereço este baião} bis

No começo eu tive medo  
Muito medo meu irmão  
Mas olhando o Corcovado  
Assusguei o coração  
Se hoje guardo uma saudade  
É enorme a gratidão  
E por isso Rio amigo  
Te ofereço este baião

**(TEIXEIRA, 1973).**

No início da primeira estrofe, o trecho “Vim do Norte” refere-se ao próprio Luiz Gonzaga, chegando do Nordeste no Rio de Janeiro sendo bem acolhido no campo musical e artístico. “O Baião como entendemos hoje não existia. Posso dizer que fui seu criador” (MARCELO; RODRIGUES, 2012 p.23).

Luiz Gonzaga assume sem delongas ou modéstia em explicação a Macksen Luiz do Jornal do Brasil, a paternidade do baião, embora o seu parceiro musical e amigo Humberto

Teixeira, diria que eles apenas deram uma nova roupagem ao que poderia ser o novo ritmo, o “baião”.

A migração interna constitui eixo de expressões nas representações musicais de Luiz Gonzaga em constante trânsito em direção as grandes cidades e suas angústias distante do seu lugar de origem. O poeta e cantador, denunciava em suas músicas diversas questões socioculturais, principalmente os deslocamentos. São elas: “Asa Branca” (1947), “Légua tirana” (1949), “Paraíba” (1952), “Vozes da seca” (1953), “Triste partida” (1964).

Luiz Gonzaga, conhecia o Nordeste como ninguém, sua sensibilidade naturalizada é de uma grandeza imensurável.

O poeta, músico e cantador, soube captar como ninguém as angústias, dificuldades e sonhos de seus conterrâneos sertanejos do Nordeste e migrantes nordestino. Podemos verificar na letra da música “Asa Branca” um lamento desesperançoso, sobre a paisagem afetada pelo sol escaldante. Ressignificando o espaço vivido nordestino a partir de uma simbologia historicizada através da poética popular, a música.

### **Asa Branca**

Quando olhei a terra ardendo  
Qual fogueira de São João  
Eu perguntei a Deus do céu, ai  
Por que tamanha judiação

[..]

Até mesmo a asa branca  
Bateu asas do sertão  
Entonce eu disse, adeus Rosinha  
Guarda contigo meu coração

Hoje longe muitas léguas,  
Nessa triste solidão,  
espero a chuva cair de novo  
Pra eu voltar pro meu sertão

**(Gonzaga e Teixeira 1947)**

Os fluxos migratórios ao longo das últimas duas décadas tornaram-se mais contida. A região nordeste se desenvolveu, novos campos de trabalhos absorveram parte da população do agreste e sertão nordestino, evitando fluxos migratórios em direção a região Sudeste.

Outros fatores determinantes, que contribuíram para o estancamento de fluxos de migrantes para as cidades do Sudeste foram questões ligadas a exclusão e a segregação social. Embora musicalizada “A triste partida” interpretada por Luiz Gonzaga, também era um cordel do poeta popular, Patativa do Assaré, que ao expressar o dilema do sertanejo nordestino, que por fatores naturais, e ausência de políticas públicas decide abandonar a sua terra para tentar a vida nas terras Sul.

### **Légua tirana**

Oh que estrada mais comprida  
Oh que légua tão tirana  
Ai se eu tivesse asas  
Inda hoje eu via Ana

Quando o sol tostou as folhas  
E bebeu o riachão  
Fui inté o Juazeiro  
Pra fazer minha oração

**(Gonzaga e Teixeira, 1949)**

Observa-se, nessa música “légua tirana” mais uma análise do poeta em relação ao sol escaldante, que traz sofrimento, perdas e dor ao sertanejo nordestino, embora saiba-se que os fatores de sofrimento não sejam os únicos causadores e responsáveis pelos deslocamentos populacionais e a saudade sempre estiveram ligados. O desejo do retorno e dos reencontros estão sempre na memória e vida do migrante, assim como o sol escaldante que assola a vegetação sertaneja, rios e riachos do cariri, agreste e sertão tão presente nas orações do sertanejo.

### **Paraíba**

Quando a lama virou pedra  
E Mandacaru secou  
Quando o Ribaça de sede  
Bateu asa e voou  
Foi aí que eu vim me embora  
Carregando a minha dor  
Hoje eu mando um abraço

Pra ti pequenina  
Paraíba masculina,  
Muié macho, sim sinhô

(Gonzaga, 1952)

### **Vozes da seca**

Seu doutô os nordestino têm muita gratidão  
Pelo auxílio dos sulista nessa seca do sertão  
Mas doutô uma esmola a um homem qui é são  
Ou lhe mata de vergonha ou vicia o cidadão

(Gonzaga, Zé Dantas, 1953)

### **Triste Partida**

Setembro passou,  
outubro e novembro,  
já tamo em dezembro  
meu Deus, que é de nós?  
Meu Deus, meu Deus  
Assim fala o pobre,  
do seco Nordeste,  
com medo da peste  
da fome feroz  
Ai, ai, ai, ai

A treze do mês  
ele fez a experiência,  
perdeu sua crença  
Nas pedras de sá  
mas nôta experiência,  
com gosto se agarra  
pensando na barra  
do alegre Natá.  
Ai, ai, ai, ai

[...]

Distante da terra,  
tão seca mas boa  
exposta à agora  
a lama e ao paú  
faz pena o nostista,  
tão forte, tão bravo  
vivê como escravo

nas terra do Sul.  
Ai, ai, ai, ai

**(Patativa do Assaré, 1964)**

Nessa perspectiva, Luiz Gonzaga é considerado pela ‘nação nordestina’ o rei do baião, personagem de grande representatividade da região Nordeste é também reconhecido em todo território nacional e internacional como uma marca representativa da nordestinidade através de suas leituras ambientais em suas composições e interpretações musicais.

Este músico e poeta foi fundamental na construção da invenção da nordestinidade e da própria identidade nordestina, na sua arte de compor de interpretar e tocar. Ultrapassou o aspecto musical, trouxe os hábitos do homem nordestino, suas crenças, vestimenta e tantos outros elementos da região, incluindo o Nordeste no imaginário brasileiro.

Sabe-se que até o terceiro quartel do século XX, não havia distinção para o povo brasileiro, entre a região Norte e Nordeste e de forma genérica todos eram chamados de nortistas, principalmente nas duas grandes capitais São Paulo e Rio de Janeiro.

Capitais em grande desenvolvimento industrial e econômico que terminavam por atrair migrantes das regiões Norte e Nordeste. Ao chegar ao Rio de Janeiro, Luiz Gonzaga transporta em seus discos e em suas apresentações nos palcos e rádios, características específicas do sertão nordestino, do povo nordestino, tornando o baião uma música nacionalmente tocada e ouvida por todos.

É justamente nesse momento quando o rei do baião se consagra e consagra o Nordeste, tornando visível e reconhecível a identidade nordestina. Veja o diz Albuquerque Jr. (1999):

O Nordeste foi construído como o espaço da saudade, do passado, não apenas por aqueles filhos de famílias tradicionais e seus descendentes que acabaram entrando em declínio com as transformações históricas, ocorridas neste espaço, desde o final do século passado. Ele também é o espaço da saudade para milhares de homens pobres, do campo, que foram obrigados a deixar o seu local de nascimento, suas terras, para migrar em direção ao sul, notadamente São Paulo e Rio de Janeiro para onde iam em busca de empregos [...].(ALBUQUERQUE, 1999, p. 151).

O trabalho do artista é fundamental enquanto representação social. Luiz Gonzaga ao levar o baião e seus demais ritmos nordestinos consagrados, também leva a identidade

cultural do Nordeste e do seu povo. Em suas canções nordestinizadas, recheadas das marcas identitárias de um povo múltiplo culturalmente e de uma região de paisagens diversificadas.



**Xilogravura6** –*Luiz Gonzaga* (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Luiz Gonzaga antes de apresentar de forma definitiva as tradições nordestinas através da música, precisou absorver as influências musicais europeias durante a década de 1940. A segunda Guerra Mundial trouxe influências musicais como: o jazz, blues, o bolero, o tango e tanta outras influências.

Nesse período, Luiz Gonzaga ainda não havia se encontrado identitariamente enquanto músico de tradições nordestinas, embora o período não fosse favorável, pois a moda era tocar o jazz e o blues.

Nesse período, a música popular não recebia um tratamento de igualdade e ou que condizia com a sua riqueza e tradição, entretanto a música estrangeira recebia um tratamento diferenciado e uma instrumentação requintada.

A partir da iniciativa da Rádio Nacional em valorizar o patrimônio musical do Brasil, Luiz Gonzaga, que por um período absorveu a influência norte americana e europeia musicalmente, retomou suas origens musicalmente falando e reescreve uma nova fase da sua carreira enquanto compositor, músico e intérprete.

O rei do baião tocou por muito tempo nas pensões do bairro da Lapa para estudantes cearenses na rua Rua Visconde de Paranaguá e a partir de de algumas reclamações por parte dos estudantes, frequentadores do bairro, Gonzaga retomou suas origens musicais.

“Por que diabos Gonzaga não toca umas coisas lá da terra dele, do Nordeste?/ – Não, não dá. Já faz muito tempo que saí de lá, não sei mais nada. E lá eu só tocava aquelas coisas pé de serra./– Mais isso mesmo que nós queremos rapaz!” (DREYFUS, 1996, p. 82).

Luiz Gonzaga do Nascimento, mais conhecido como ‘o rei do baião’, foi um dos precursores em divulgar os nordestes existente na Região Nordeste através da música, do xote, xaxado, arrasta-pé, pé de serra e baião e de suas composições que quase sempre evidenciavam as características da fauna e flora do semiárido nordestino, das injustiças sociais, da seca, da fome, do processo migratório, da culinária, quase sempre ecoando em forma de lamento as tristezas das perdas, dos amores que partiam, da memória latente e do regresso.

São nas letras e músicas de Luiz Gonzaga que o Nordeste se projeta para os migrantes que buscam nas representações da cultura nordestina, especialmente nas práticas relativas a migração e a comensalidade. Algumas músicas foram selecionadas com o intuito de destacar as representações culturais contempladas na alimentação e na migração como uma dimensão da hospitalidade no contexto das festas, feiras e comensalidades.

A música revela a memória, os sentimentos de pertença, as representações sociais e tantas outras questões, e Luiz Gonzaga se utiliza da música para abordar a comida nordestina refletindo as práticas alimentares do Nordeste.

A comensalidade é a prática de partilhar o alimento com o outro, é comer junto, é estar em comunhão, prática esta que possibilita a comunicação e interação entre indivíduos da mesma e de outras culturas, dessa forma comer junto é também uma prática de sociabilidade e Luiz Gonzaga, também evidencia em suas letras e músicas este rito.

A comensalidade e suas manifestações e dinâmicas podem ser interpretadas ao mesmo tempo, como sintoma de esgarçamento da malha social e das interações humanas, bem como umas das alternativas para resgate da sociedade e do equilíbrio no jogo das relações sociais, delatando e comprovando a necessidade da criação de espaços de hospitalidade e comunicação, tais como os que as mesas domésticas públicas ou privadas proporcionam aos comensais, agora com rostos, identidades, a sua volta (BORGES, 2010, p. 12).

São os roçados que movimentam as feiras livres e nordestinas, e enquanto ‘não-lugar’, apenas lugar de passagem e encontros é também um lugar de práticas comensais, de

alimentação e de um cardápio diverso. A música “A Feira de Caruaru” retrata bem esse cenário:

### **A Feira de Caruaru**

A Feira de Caruaru / Faz gosto a gente vê  
De tudo que há no mundo / Nela tem pra vendê  
Na feira de Caruaru

Tem massa de mandioca / Batata assada, tem ovo cru  
Banana, laranja, manga / Batata, doce, queijo e caju  
Cenoura, jabuticaba / Guiné, galinha, pato e peru  
Tem bode, carneiro, porco duvidá... inté cururu

Tem cesto, balaio, corda / Tamanco, gréia, tem cuêi-tatu  
Tem fumo, tem tabaqueiro / Feito de chifre de boi zebu  
Caneco acuvitêro / Penêra boa e mé de uruçú  
Tem carça de arvorada / Que é pra matuto não andá nu

Tem rêde, tem balieira / Mode minino caçá nambu  
Maxixe, cebola verde / Tomate, cuento, couve e chuchu  
Armoço feito nas cordas / Pirão mixido que nem angü  
Mubia de tamburête Feita do tronco do mulungu

Tem louiça, tem ferro véio / Sorvete de raspa que faz jau  
Gelada, cardo de cana / Fruta de paima e mandacaru  
Bunecos de Vitalino / Que são conhecidos inté no Sul  
De tudo que há no mundo Tem na Feira de Caruaru

**(Onildo Almeida, 1957)**

Nesta música “a feira de Caruaru”, de Onildo Almeida, percebe-se que na feira se encontra quase tudo, animais, comidas, brinquedos e tantos outros. Na feira de Caruaru tem de tudo, tem gente comercializando e até cantando, tem bode, carneiro, porco, tatu, tem a até cururu. Onildo Almeida, reforça em sua música o cotidiano da feira de Caruaru, a simplicidade e ao mesmo tempo a complexidade do ambiente da feira.

A feira de Caruaru é uma das feiras mais visitada culturalmente no agreste nordeste, a forte presença da arte em barro e do artesanato em barro e madeira se destaca na feira, a feira de animais, as barracas de comidas, as atrações musicais, e a feira da suculenta torna esta feira muito visitada especialmente na segunda feira.



Nesse momento, Luiz Gonzaga reescreve a história da cultura brasileira inserindo o Nordeste e sua arte no cenário nacional. Veja abaixo a letra da música de Luiz Gonzaga:

### **Nordeste pra frente**

Sr. repórter já que tá me entrevistando  
Vá anotando pra botar no seu jornal  
Que meu Nordeste tá mudado  
Publique isso pra ficar documentado

Qualquer mocinha hoje veste mini-saia  
Já tem homem com cabelo crescidinho  
O lambe-lambe no sertão já usa flash  
Carro de praça cobra pelo relógio

Já tem conjunto com guitarra americana  
Já tem hotel que serve Whisky escocês  
E tem matuto com gravata italiana  
Ouvindo jogo no radinho japonês

Caruaru tem sua universidade  
Campina Grande tem até televisão  
Jaboatão fabrica jipe à vontade  
Lá de Natal já tá subindo foguetão

Lá em Sergipe o petróleo tá jorrando  
Em Alagoas se cavarem vai jorrar  
Publique isso que eu estou lhe afirmando  
O meu Nordeste dessa vez vai disparar

Hahai... E ainda diziam que meu  
Nordeste não ia pra frente  
Falavam até que a Sudene não funcionava  
Mas Dr. João chegou lá  
Com fé em Deus e no meu Padim Ciço  
E todo mundo passou a acreditar no serviço  
Essa é que é a história!

**(Luiz Gonzaga, 1968)**

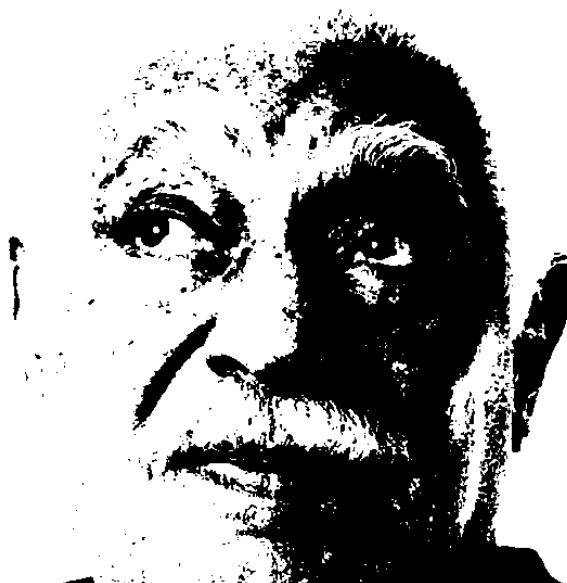
O poeta, compositor, intérprete e músico do sertão, divulgador e considerado, também co-fundador da nordestinidade e dos aspectos identitários do Nordeste, Luiz Gonzaga, divulga os feitos e o potencial da região Nordeste em diversos seguimentos.

O músico chamou a atenção da mídia e dos canais de telecomunicações na divulgação das novidades que a região oferece, destacando o desenvolvimento econômico

através do comércio, da indústria automobilística, das interferências do mercado internacional, da chegada das universidades nos estados nordestinos, das riquezas minerais e finaliza com a fé, crença, característica do povo nordestino e a religiosidade.

O rei do baião, Luiz Gonzaga, em suas andanças pelo Brasil se utilizou da mídia e de sua influência para expor, apresentar a região Nordeste, suas produções culturais e importância no cenário econômico do país. A letra da música “Nordeste para frente” se inicia por meio de uma entrevista na qual ele reforça uma atenção voltada para o Nordeste tão esquecido.

Dessa forma, ao analisar as representações sociais e até mesmo as construções simbólicas da região Nordeste a partir dos versos cantados e tocados por Luiz Gonzaga, seja no cinema brasileiro, ou nas rádios e televisão, a estrutura imagética da representação passa a se tornar para um determinado grupo social um guia de leitura e referência identitária a ser seguido. Luiz Gonzaga foi um que representou e defendeu o Nordeste, cantou o sertão, encarnou o homem com suas vestimentas, valores e linguagem.



**Xilogravura7** – *Dorival Caymmi*(2018), de Cuca (José Severino da Silva)

Dorival Caymmi, contemporâneo de Luiz Gonzaga, também regionalista, praieiro e folclorista foi representante da música baiana, foi mais um intérprete e precursor na divulgação da cultura nordestina. No plano de compositor e intérprete, o referido poeta aparece entre os primeiros compositores nacionais, embora sempre voltado para as questões regionais e ao folclore popular brasileiro.

Foram vários os que criaram uma ideia do que seria o Nordeste, por exemplo Durval Muniz Jr. em seu livro “A invenção do Nordeste e outras artes”. Gilberto Freyre dá início ao discurso regionalista em suas obras, mas estes artistas chegaram com a música a rincões onde os livros não chegaram, redesenhando o Nordeste brasileiro. A culinária cantada é mais uma de tantas formas de retratar e de reenventar o Nordeste de sabores, cores, aromas e texturas diversas, como demonstra trecho da música a seguir:

### **E a invenção gastromusical do Nordeste**

Quem quiser vatapá, ô  
Que procure fazer Primeiro o fubá  
Depois o dendê

Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Procure uma nêga baiana, ô  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer  
Que saiba mexer.

Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais  
Bota castanha de caju  
Um bocadinho mais  
Pimenta malagueta  
Um bocadinho mais.

**(Caymmi, 1940)**

E a culinária nordestina enquanto marca identitária está presente nas canções de épocas, na literatura de cordel, nas poesias e na própria arte. A música também enquanto arte e tantas outras manifestações contribuíram para a construção do imaginário de como seria a região Nordeste e o próprio nordestino.

A invenção do Nordeste não aconteceu do nada. Os artistas e a própria literatura contribuíram, nesse sentido, para a construção da nordestinidade. Durval Muniz Jr. tem um livro cujo nome é “A invenção do Nordeste e outras artes” e nesta obra o autor parte do ponto de vista cultural, tratando de elementos importantes como, sal do mar, sol e o clima.

Nessa invenção, a partir dos elementos citados, entende-se a cultura nordestina como uma construção simbólica/inventada usando elementos físicos e concretos do real.

O ponto de partida da divulgação da nordestinidade ocorreu por volta de 1926, momento em que a emergência de um discurso regionalista teve início pelas obras do culturalista Gilberto Freyre – um dos precursores dessa invenção, reforçado pelos romances de Jorge Amado e pela música de Dorival Caymmi e de Luiz Gonzaga.

Nessa perspectiva, a música e a literatura se apresentam como canais comunicacionais para as outras regiões o que seria o Nordeste. Esses intelectuais nordestinos e tantos outros na semana de arte moderna de 1922 se juntaram e colocaram em discussão a região Nordeste e suas produções culturais. Caymmi, conhecedor da cultura popular brasileira, de musicalidade fora do comum, de identidades múltiplas e ao longo das últimas décadas, passou a representar mais um de tantos precursores da construção imagética do que seria o Nordeste.

Dorival Caymmi era compositor, poeta, pintor, desenhista e escritor. Nordestino múltiplo artisticamente falando, embora repetitivo em suas produções, mas sempre rabiscando o seu imaginário. A letra da música e o desenho ‘imagem’ “A preta do acarajé” singularizam e representam as baianas e suas manifestações míticas e afro-religiosas muito presente no imaginário de dorival caymmi.



**Figura8** – Desenho – A preta do acarajé de Dorival Caymmi

### **A Preta do Acarajé (Dorival Caymmi)**

Dez horas da noite  
Na rua deserta  
A preta mercado  
Parece um lamento  
Ê o abará na sua gamela  
Tem molho e cheiroso  
Pimenta da costa  
Tem acarajé  
Ô acarajé é cor  
Ô la lá io  
Vem benzer

Tá quentinho  
Todo mundo gosta de acarajé  
O trabalho que dá pra fazer que é  
Todo mundo gosta de acarajé  
Todo mundo gosta de abará

Ninguém quer saber o trabalho que dá  
Todo mundo gosta de acarajé  
O trabalho que dá pra fazer que é  
Todo mundo gosta de acarajé  
Todo mundo gosta de abará

Ninguém quer saber o trabalho que dá  
Todo mundo gosta de abará  
Todo mundo gosta de acarajé.

**(Caymmi, 1940)**

Nessa música, o poeta e pintor explica quando criança, por volta das 22 horas, a “preta do acarajé” passava por sua rua, cantando “Ô acarajé ecó olalai ó” “Vem benzê-ê em, tá quentinho” e “lê abará”. Segundo Dorival caymmi, a baiana ao assentar o tabuleiro e sentar para descansar, falava baixinho “Todo mundo gosta de acarajé, o trabalho que dá pra fazer que é “Todo mundo gosta de acarajé” “Todo mundo gosta de abará” “Ninguém quer saber o trabalho que dá”. O que terminou representando o refrão da canção. Dorival Caymmi, migrante nordestino, morou por mais de 30 anos no Rio de Janeiro, depois

voltou a morar em Salvador na década de 1970 e com sua arte musical e plástica dialogou com elementos simbólicos representativos da região Nordeste.

Vale lembrar que parte das músicas nordestinas apresentam um caráter relacionado aos problemas sociais e naturais ligados ao clima, ao território e a ao solo. Dorival Caymmi, apresenta em sua arte poética, plástica e musical o aspecto paisagístico baiano e a presença afro em sua arte. Diferente de outros artistas que trazem o lamento, a dor e a perda. Dorival traz o sublime, o valor cultural, a etnia, a raça, a paisagem e tantos outros elementos representativos do Nordeste. Nas canções, Dorival infere sentimento e emoções aos versos cantados. Dorival Caymmi sempre esteve ligado às questões populares, aos pescadores humildes, às vendedoras baianas e à própria paisagem.



**Xilogravura 9** – *Luís da Câmara Cascudo*(2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Luís da Câmara Cascudo se destacou no Nordeste brasileiro pelas reflexões acerca da regionalidade e dos aspectos identitários deixando como legado cultural compreensões históricas sobre as manifestações culturais e locais principalmente da região Nordeste.

Também se destacou em suas investigações sobre a alimentação. Desde muito cedo “interessado na mistura do feijão com arroz, no preparo dos temperos, no corte de legumes

e verduras, nas delícias das sobremesas, nos rituais e superstições alimentares”<sup>5</sup>, Luís da Câmara Cascudo navegou no universo dos pratos e da cozinha no Brasil e especialmente na História da Alimentação no Brasil.

Na região Nordeste, Câmara Cascudo se destacou a partir de suas reflexões acerca das culturas e das identidades presentes na região, destacando diversas contribuições para melhor compreender as histórias locais e nas subáreas nordestinas. Câmara Cascudo, em seus estudos e reflexões, construiu uma abordagem etnográfica que privilegiava o cotidiano da Zona da Mata ao Sertão, destacando as constantes da formação sociocultural da região.

A alimentação popular e as festividades traduziam interesses investigativos do culturalista Câmara Cascudo. O escritor e pesquisador ganhou destaque em 1926, quando apoiou o movimento regional tradicionalista liderado por Gilberto Freyre que com ele passa a representar e defender as tradições culturais do Nordeste e inclusive as culinárias.

O Folclorista e etnógrafo, Luís da Câmara Cascudo, navega nas subáreas nordestinas, estudando o clima, a terra, a produção material, colhendo histórias, lendas, mitos, cantorias, superstições e danças. Ao passar pelas cozinhas colhe receitas, modos de preparo, temperos e práticas tradicionais que perpassaram gerações, assim o culturalista nos convida a conhecer o grandioso Nordeste e parte das riquezas no campo da culinária.

Luis da Câmara Cascudo, antropólogo nativo, em sua obra História da alimentação no Brasil enquadra seus estudos no âmbito da antropologia da alimentação e cultural, o pesquisador ressalta a culinária das doceiras experientes, que terminam escapando dos registros oficiais e científicos, destacando o gosto pessoal, fruto da própria experiência e vivência. Gilberto Freyre publica em 1939, uma de suas principais obras “Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil” dentre outros estudiosos da cultura que tanto contribuíram escrevendo sobre a culinária nordestina.

A culinária permite que cada região se destaque por meio da alimentação propriamente dita. A antropologia desde o seu nascimento se interessou pelos costumes, crenças, hábitos alimentares, pelos rituais sagrados e profanos. No campo da alimentação se interessou pelas classificações alimentares dos povos primitivos. Nos dias atuais, a antropologia se dedica a estudar a culinária, por que ela continua estudando a alimentação? Apesar das inovações tecnológicas advindas da globalização, a antropologia ainda se

---

<sup>5</sup> História da alimentação do Brasil – Luís Câmara cascudo.

interessa pela tradição, pela história que a culinária guarda submersa em sistemas, ingredientes e procedimentos de valor inestimável.

Luís da Câmara Cascudo, em suas produções intelectuais, mesclou concepções de história da Antiguidade Clássica à contemporaneidade e não se enquadrou em uma única perspectiva, corrente ou escola histórica. Câmara Cascudo foi um pouco de tudo, foi romântico, historicista, positivista e em tantas outras vertentes poderá ser enquadrado.

Apesar das diversas contribuições deixadas por Câmara Cascudo sobre a região Nordeste, como produções sobre o folclore e a culinária, também apoiou Gilberto Freyre junto à proposta de um movimento regional-tradicionalista, ao participar movimento em defesa do Nordeste em 1926, o que o motivou a participar foi o fato de que o Nordeste estaria perdendo a consciência de seus valores históricos dada o crescente influências das grandes capitais do sudeste.

## **2.2 Pertencer é ter raízes: do paladar a percepção do sabor**

Identidade e memória cultural são aspectos relevantes quando tratamos de pertencimento a um grupo social ou lugar. A raiz cultural de um povo está presente em vários elementos. O paladar é um de nossos sentidos que nos propicia um dos maiores prazeres, o prazer de comer. O simples ato de comer nos permite uma sensação única, indefinível e imensurável.

Diferente dos outros sentidos, o paladar requer uma sensibilidade maior, pois ao ingerir cada alimento, ingerisse um pouco de cada pertença, lugar, território, cultura, símbolos e tantos outros mais. Degustar um prato, um suco, uma bebida ou alimento qualquer implica um mergulho em si mesmo, implica imergir numa mistura sincrética de sabores e nessa sensação gustativa surge a resignificação afetiva do sujeito.

Quem saboreia um pêssego imediatamente sente-se agradavelmente tocado por seu odor; ao levá-lo à boca ele experimenta seu frescor, sua acidez, engajando-o a continuar; mas é somente no momento de engoli-lo, quando o boocado passa por sob sua fossa buconasal, que seu perfume lhe é revelado, ato culminante da ação causada pelo pêssego. Enfim, não é senão após engolir e julgar o que acaba de experimentar que o sujeito pode dizer a si mesmo: “Como esse pêssego é delicioso!” BRILLAT-SAVARIN. *Physiologie du goût*. (LEBRETON, 2016, p.377.)



O paladar é um dos sentidos mais importante, estreitamente ligado à percepção dos sabores e é este sentido que permite que o sujeito escolha o que se deve ser digerido. São os botões gustativos da língua que permitem a percepção dos gostos, reconhecendo os sabores e a textura dos alimentos.

Dessa forma, os botões gustativos espalhados na região do palato epiglote, faringe e laringe permitem a percepção do gosto. Estes botões gustativos são formados por células epiteliais com propriedades neurais. “O paladar é um produto da história, e principalmente da maneira com a qual os homens se situam na trama simbólica de sua cultura [...] O paladar é o sentido da percepção dos sabores” (LE BRETON, 2016, p.394-395).

Dentre todos os sentidos, o paladar é o que melhor nos coloca em diálogo com a natureza dos sabores e sua mais pura realidade. É no ato comer e no traslado do gosto que se chega às propriedades dos sabores. O sabor, a textura, as cores e o aroma são dimensões significativas da alimentação e da culinária que, enraizadas no cotidiano e na vida de um determinado grupo social vai além de uma historiografia da alimentação. Os cinco sentidos são como portas e janelas que se abrem e se fecham absorvendo e extraindo os prazeres físicos, intelectuais, a pertença, e tantos outros elementos que aprisionam o homem.

Nessa perspectiva, os sentidos são perigosos e dentre eles, o *paladar* é o mais perigoso, pois é o único do qual não podemos viver sem ele, uma vez que o ato de comer, não é apenas biológico, é um ato de sobrevivência e por tanto, o ato de provar os sabores e ou degustar torna-se materialidade da vida.

O que seria o sabor senão o veículo que torna o paladar uma janela de resgate das tradições e hábitos do lugar de pertença? E tendo como base os quatro sabores canônicos codificados: doce, salgado, ácido e amargo, podemos apresentar também o picante, a gordura e outros que fogem da ciência química do século XIX, que apresenta apenas os quatro sabores canônicos.

Sabe-se que o ato de comer possibilita ao comensal o contato direto com o gosto, permitindo reconhecer o sabor e a essência do alimento. O sabor revela saberes, pertença e o lugar. Logo, ao tratar da culinária nordestina, num encontro entre o mar e o sertão, é perceptível a riqueza dos sabores produzidos nas subáreas, que terminam por ofertar pratos diversos e nesse banquete extremamente complexo, só o *paladar* poderá direcionar o sabor e a textura ao seu devido lugar.

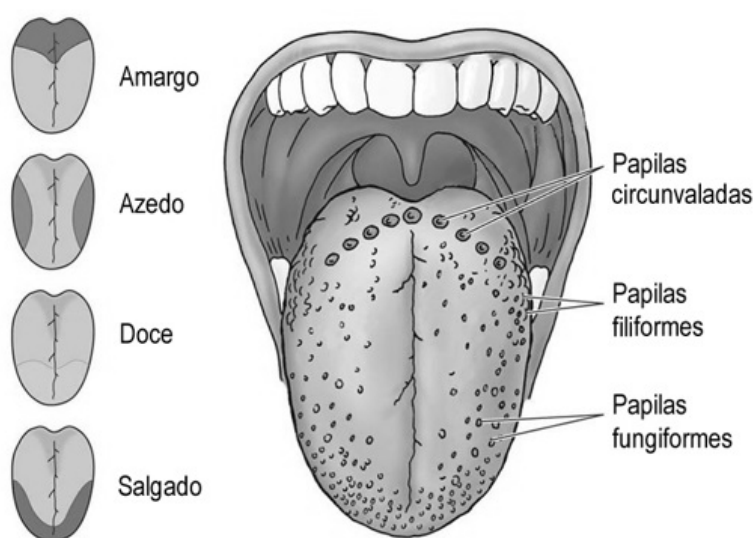
Segundo Fischler (2001,p.66) “nós nos tornamos o que nós comemos”, o autor reforça tanto no plano imaginário e material o quanto a experiência do ato de comer nos

representam e nessa profunda ambiguidade fronteira entre o eu e o lugar vivido moldamos nossas identidades.

O que seria o paladar senão o fio condutor das experiências gustativas que apartir do ato de comer persebe-se o gosto e por fim a essência do que se procura. Dessa forma, a escollla alimentar, o prato ou cardápio está relacionada intimamente ao cheiro da terra, do lugar e dos fatores ambientais alí presente. Nesse processo dinâmico, a percepção do sabor e sua escolha são constituídas por diversos determinantes refletida nos valores, hábitos locais e regionais.

É natural encontrarmos no migrante o gosto de necessidade, gosto este que torna o lugar de origem o lugar de pertença, o lugar de raiz.

Assim, ao mesmo tempo em que o migrante se depara com seus anseios e saudades, o gosto do alimento interioriza sua formação cultural que através da culinária o define. Esses determinantes não apenas se refere a sua liberdade de escolha, mas às representações identitárias assumidas pelo migrante. Nesse sentido, é possível abordar suas representações socioculturais a partir da culinária. Cabe ressaltar que o *paladar* é o sentido que melhor representa esse sentimento de pertença. Embora, o palatável não pode estar apenas vinculado a uma questão organica, biológica é também e antes de mais nada uma situação experienciada por outros sentidos. Pois a própria palavra palatável indica uma situação prezerosa para o espírito. O fato de passear numa feira, de sentir o cheiro aromático dos pratos produzidos, reforça que não só a língua e a boca será o receptor do que se concebe como paratável.



Disponível em: <<https://www.anatomiaemfoco.com.br/paladar-gustacao/>>. Acesso em 06 de janeiro de 2019.

**Figura 10** – Papilas (2018), modificado pelo autor

Com base na ilustração acima, vimos que os sabores canônicos codificados pelo paladar são: doce, salgado, amargo e ácido. O doce e o salgado são percebidos de forma intensa na ponta da língua, enquanto o amargo na parte posterior da língua e o ácido nas bordas laterais.

Assim, o órgão fundamental do paladar é a língua olha a observação acima! e não o palato. As papilas gustativas contêm terminações nervosas que, quando estimuladas impulsionam os nervos resultando na sensação do paladar. O gosto dos alimentos podem também remeter ao migrante sensações de perdas, de glórias, de prazeres que muita das vezes estão adormecidas e preservas na memória.

É natural nos dias atuais, pessoas com sensibilidades a gosto aumentarem a ingestão de alimentos para compensar, dessa forma para matar a saudade do lugar de pertença o migrante busca na comida o sentimento transportado em forma de prazer.

Em suma, a percepção do paladar ocorre via sistema gustatório, perpassando pelas papilas gustativas da boca, conforme ilustração acima. O gosto é um dos sentidos responsáveis pela percepção humana do ambiente vivido, que atuando em conjunto possibilita o paladar e seus sinais prepararem o corpo para digerir o alimento, não apenas por meio das secreções salivares gástricas, como também pelo sentimento de pertença levando a conclusão que o paladar é muito mais complexo do que as demais sensações. O paladar transporta o indivíduo pela via do sabor ao lugar desejado, enraizado a pertença, ultrapassando as demais sensações, construindo identidades locais e regionais.

Segundo Onfray, (2009,p.20-21) “cada corpo busca reencontrar o elemento no qual se sente a mais à vontade e que foi outrora, nas horas placentárias ou primeiras, o provedor de sensações e de prazeres confusos, mas memoráveis”. O autor reafirma a necessidade de reafirmar nossa pertença, nosso lugar de destino. Como não dar valor ao paladar e ao sabor se a ele nos voltamos sempre que buscamos o lugar de origem.

Tuan ( 2013, p. 167): “As experiências íntimas jazem enterradas no mais profundo do nosso ser, de modo que não apenas carecemos de palavras para dar-lhes forma, mas frequentemente não estamos sequer conscientes delas.”.

Assim, o alimento está estreitamente ligado ao lugar e a terra de origem. Dessa forma, o migrante buscar suas raízes, em uma espécie de telurismo. Para o nordestino apreciar um prato de carne de sol com aipim, ou até mesmo de uma buchada de bode com

arroz branco e salada é um dos prazeres que o migrante não abre mão, seja nas feiras livres ou nos restaurantes de culinária nordestina. Para este migrante, a buchada, o sarapatel, o acarajé, a carne de sol, a rabada e tantos outros pratos representam mais que uma expressão de lugar, representam também uma expressão de paisagem de clima e solo quente.

Quando estamos longe de casa, uma das coisas de que mais sentimos falta é a comida. Ela é símbolo de laços afetivos, carinho, pertencimento a uma família ou a uma nação. Os alimentos se tornam bons quando carregados de significados e valores. Há comidas apreciadas como iguarias por povos que outros simplesmente abominam [...]. O Ser humano não se contenta com a materialidade, é necessário o significado que está por trás dele (GUERRIERO, 2000, p. 104 apud MOLINA, 2001, p. 127).

O sabor está estreitamente ligado ao lugar, logo, cada lugar tem seu sabor, seu cheiro e são estes elementos e sentidos que em conjunto com a culinária seja local ou regional configura o migrante dentro e fora do lugar vivido ou de origem. Nessa perspectiva, o sabor é um sentido que dá sentido à existência do homem sobre a terra, responsável pela formação identitária local, regional e nacional. “Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar” (MONTANARI, 2013, p. 135-136).

Assim, a culinária enquanto expressão dos saberes locais, regionais e tradicionais terminam por revelar as identidades demarcando lugares e traços culturais. O paladar é capaz de reacender o desejo, de evocar lembranças, de acionar as memórias mais significativas e vividas que temos, projetando imagens mentais através do cheiro e da apreensão sensível e imediata do espaço.

Para Kozel (2007, p. 117), “o espaço não é somente percebido, sentido ou representado, mas também vivido. As imagens que as pessoas constroem estão impregnadas de recordações, significados e experiências”.

Nesse contexto, o espaço construído por meio das interações emocionais e afetivas, seja por meio da culinária ou por outro meio, torna-se lugar. Assim, a representação é uma imagem mental do lugar de origem que dá significado e sentido ao espaço. O lugar, pode ser experienciado assim como o paladar. Tuan, (1983), apresenta uma outra possibilidade quando diz que: “O paladar, por exemplo, envolve quase invariavelmente o tato e o olfato: a língua rola ao redor da bala, explorando sua forma enquanto o olfato registra o aroma de caramelo.” (TUAN, 1983, p.13).

Logo, percebe-se que o paladar requer a ingestão de uma parte representativa do espaço e do lugar vivido. A degustação de um alimento implica diversos fatores e uma imersão em si mesmo, é uma emanção do corpo. Veja o que diz David Le Breton, “A sensação gustativa reenvia a uma significação, ela é ao mesmo tempo um conhecimento de uma afetividade em ação” (LE BRETON, 2016, p.395).

O paladar diferentemente dos outros sentidos está sempre engajado em seu resenir, de modo que a apreciação de alimento não depende apenas da superfície da língua. Ainda Le Breton reforça, “O paladar é uma apropriação bem-sucedida ou malfadada do mundo através da boca, ele é o mundo inventado pela oralidade”(LE BRETON, 2016, p.395). Nessa perspectiva o paladar se torna o sentido da percepção dos sabores e dos saberes gustativos, o paladar se configura como um sentido aprazível ao espírito. Dessa forma, o paladar também dialoga com o lugar, a geograficidade torna-se palatável, gerando apropriação e pertencimento.

Vale ressaltar, que nem todo migrante caxiense se sinta plenamente acolhido ou encontre na feira sua pertença, seja culinária, na arte ou na música ou até mesmo se aproprie da feira. Pois penso, sobretudo o quanto o preconceito sofrido ao longo da vida em terras distantes tenham criado um certo afastamento com o próprio lugar por conta das questões de xenofobia sofrida.

Não se pode negar, que Duque de Caxias tem muitos migrantes, mas também tem uma elite e grupos subalternos que reproduzem preconceitos, o que pode um empecilho ao exercício de hábitos e práticas culturais, que pode colocar em risco a cultura da diápora, e a formulação de sua identidade. O espaço da feira já sofreu diversas mudanças, a burocracia, a falta de políticas públicas vem criando impecilhos diversos, que acaba incidindo no cerceamento de participação de comerciantes, o que pode refletir na prática cultural do grupo pela feira.

Naõ busquei romantizar o espaço da feira, embora também não problematizei a feira, descrevendo as negociações, estratégias e disputas pelo espaço, apenas apresentei a feira enquanto interface, lugar de encontros de sabores, aromas e temperos.

O paladar enquanto sentido, responsável por garantir o gosto dos alimentos por meio dos receptores sensoriais, também nos permite sentir a textura dos alimentos. Logo, se a textura dos alimentos está estreitamente ligada à sua produção e preparação, às sensações olfativas, parceira direta da sensação gustativa nos permite dizer o quanto o cheiro da terra, do lugar e o clima local interfere na produção do alimento e na sua pertença. O que

representa a “carne de sol” para o nordestino de modo geral? A sua textura não estaria estreitamente ligada à sua preparação e ao sol a qual a carne é exposta para a cura?

Embora esta seção não tenha como objetivo apresentar uma discussão sobre a geografia do sabor, ela nos convida a pensar o sabor enquanto parte representativa da geograficidade, pois se o sabor implica a compreensão da nordestinidade experiencial da produção cultural humana, logo, por si só expressa o significado da pertença homem-meio.

Em suma, busco refletir sobre o sabor na geograficidade, pois sabendo que todos sentidos mediam a experiência espacial, o lugar, a experiência ambiental é também mediado pelo paladar via sentido. Dessa forma o paladar se manifesta enquanto fenômeno da experiência do lugar a partir dos sabores.

Para pensar na relação entre a pertença geográfica e o paladar, faz-se necessário incorporar as dimensões das experiências vividas e da cultura local e quem poderá guiar esta geograficidade é o sabor.

A experiência do gosto está ligado à terra, aos valores culturalmente construídos e à própria produção local, O lugar vivido, a paisagem local e todo imaginário revelam a pertença e suas raízes.

Assim, as percepções do sabor na geograficidade fazem parte das experiências vividas, entre elas, o gosto paisagístico, o cheiro local, o som e as cores que o representam. O sabor e o cheiro seriam o resultado das sensações gustativas e olfativas ou seria produzida pela imaginação? Seria a memória que aguçada pelos sentidos nos remetem a lugares representativos e a sentimentos de pertença? O sabor expresso no gosto poderia nos remeter a outros lugares? Se os sabores representam lugares e paisagens, logo são espaciais. Para Tuan:

Os sentidos do olfato e do tato são educados mentalmente? Tendemos a negligenciar o poder cognitivo desses sentidos. No entanto, o verbo francês *savoir* (‘saber’) está intimamente relacionado com o inglês *savor*. O paladar, o olfato e o tato podem atingir um extraordinário refinamento. Eles discriminam em meio à riqueza de sensações e articulam os mundos gustativo, olfativo e textual (TUAN, 1983, p.11).

Pertencer a um lugar, é o mesmo que está enraizado geograficamente, é o mesmo que está intimamente relacionado e conectado e nessa busca a sensação gustativa é uma das sensações que melhor responde a ideia de geograficidade, uma vez que os sabores representam lugares específicos e paisagens. Assim, as experiências íntimas com o lugar vivido permitem que os sentimentos intensos tomem forma através do sabor e do cheiro.

Dito isto, a percepção do sabor está essencialmente ligado à experiência do lugar e da região o que aponta para o paladar a experiência geográfica. Em outras palavras, ao saborear um determinado prato, não se trata apenas de ingerir nutrientes, envolve uma relação de interioridade e de exterioridade em relação ao lugar vivido, logo a ideia de gosto se torna muito particular, pois as sensações, o sentimento e afetividade e a pertença ampliam o sentido da mediação cultural intimamente ligado as experiências vividas. Nessa perspectiva, o sabor nos permite ser o lugar, a região, o espaço e nesse profundo envolvimento do comer, logo existir nada mais é que a introjeção dos sentidos em sua tarefa de inquerir o mundo. Dessa forma, pertencer é ter raiz, é constituir-se geograficamente a partir daquilo que é essencial, expressada entre o gosto, o paladar e a geograficidade.

Gosto e sabor são os entes relacionados ao paladar, que se referem à percepção e à experiência. O primeiro é aquele que apreende os “dados dos sentidos” e os converte em sensação e percepção. O segundo é a “impressão que as substâncias sápidas produzem na língua” (FERREIRA, 1994, p. 580).

Assim o sabor enquanto experiências vividas nos leva ao gosto colocando sempre em diálogo nossas experiências com o lugar o que nos eleva no momento do prazer do gosto a interioridade do “eu” e a exterioridade do “lugar”. O sabor é uma sensação advinda do gosto, do paladar e nessa experiência com o mundo é mediada pelo tato palativo no ato de comer, também mediada pela boca. Logo, o sabor e a geograficidade enquanto experiência paisagística de sensações, de cor, de som e de cheiro remete ao lugar.

O sabor emerge da imaginação, conduz mediação relacionando homem-lugar, aguça a memória individual e coletiva.

Nesse sentido, Tuan (1983, p.13), discorre sobre as sensações advindas da interação do homem com o meio ambiente, cunhando a noção de “Topofilia”:

Os laços afetivos com o meio ambiente material. Estes diferem profundamente em intensidade, sutileza e modo de expressão. A resposta ao meio ambiente pode ser basicamente estética: em seguida, pode variar do efêmero prazer que se tem de uma vista, até a sensação de beleza, igualmente fugaz, mais muito intensa, que é subitamente revelada. A resposta pode ser tátil: o deleite ao sentir o ar, água, terra. Mais permanentes e mais difíceis de expressar são os sentimentos que temos para com um lugar, por ser o lar, o lócus de reminiscências e o meio de se ganhar a vida. (TUAN, 2012, p. 136)

Dessa forma, o sentimento de pertença está intrinsecamente ligado ao espaço vivido, para Tuan, em sua obra “Topofilia”, é visco como “o elo afetivo entre as pessoas e o lugar ou ambiente físico. Difuso como conceito, vivido e concreto como experiência pessoal”. (TUAN, 1980, p. 05).

O passo histórico é um aspecto importante para compreendermos o sentimento de pertença do lugar. Assim, a consciência do passado e as experiências vividas serem importantes para o migrante, acredito ser esta a razão dos migrantes e nativos terem visões diferentes sobre uma determinada região ou lugar. Em suma, cada espaço vivido é um lugar existencial, que dali brota sentimento afetivo, de pertença, de pátria e de lar.

As manifestações desses sentimentos de lugar fazem parte da vida do migrante, que por diversos fatores deixam seus lugares para viver em terras distantes. A memória individual e coletiva se torna um elemento indispensável à sobrevivência não só das sociedades, mas das tradições, hábitos e costumes que terminam por garantir a continuidade das gerações vindouras.

A noção de identidade está vinculada ao sentimento de pertença a um lugar, sentimento este, que nasce, também das relações e das interações que ocorrem entre moradores e grupos de um determinado lugar. Logo, a dimensão do simbólico é um elemento fundamental para a construção do espaço vivido, pois o migrante se identifica com o lugar vivido, pelos valores e hábitos, pelo cheiro, pelo clima e por diversos elementos que o representa.

Assim, as raízes culturais da “nação nordestina”, fora do Nordeste passa por um processo de resistência e de enraizamento regional recebendo novas informações locais, mas ao mesmo preservando hábitos e práticas regionais.

### **2.3 Apropriação cultural: material e imaterial e suas ressignificações para a culinária**

No Brasil, o reconhecimento das expressões populares e seu devido valor na formação da identidade cultural chegou tardiamente. A criação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, em 14 de julho de 1934, teve seu funcionamento muito lento no que diz respeito aos registros das manifestações culturais nas primeiras décadas de sua fundação, só a partir dos anos de 1970 é que os registros foram realizados de forma significativa. Vale ressaltar que nas últimas décadas os registros das



manifestações culturais não ficaram restritas apenas o Iphan, mas a outras instituições como, o Centro Nacional de Referência Cultural, a Fundação Nacional Pró-Memória, o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular, e tantos outros.

O decreto presidencial 3.551 de 4 agosto de 2000, durante o governo de Luiz Inácio Lula da Silva, e da gestão do Ministro da Cultura Gilberto Gil Moreira, foi considerado o instrumento legal mais adequado para institucionalizar os registros do patrimônio imaterial.

Após o decreto presidencial 3.551/2000, os efeitos do registro de manifestações culturais e sua regulamentação passou a ser feito por meios de instrumentos normativos aprovados pelo Conselho do Patrimônio Cultural do Iphan. A inclusão de bens culturais foi reconhecida pela Constituição Federal em seu artigo 216, que:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem”: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico. (C.F. 1988, Art. 216, Inc. I)

A culinária regional, enquanto manifestação cultural no âmbito do registro dos ‘Saberes’, que faz referência ao cotidiano dos indivíduos em seu lugar vivido, é imprescindível para a ressignificação identitária. O migrante no seu lócus ou no traslado do percurso, transporta seus fazeres, saberes, expressões e celebrações enquanto parte integrante de sua identidade.

Logo, o patrimônio cultural de um grupo social ou da própria sociedade deve fazer referência ao seu cotidiano e as suas práticas, assim, a culinária nordestina se legitima como bem cultural. A culinária enquanto “arte de cozinhar” e veículo de comunicação de um grupo social, amplia gradualmente os laços de afetividade entre os indivíduos em sua coletividade e pertença cultural, o espírito de convivência e de produção cultural.

Nessa perspectiva, a culinária, enquanto patrimônio cultural, propagadora de tradições de um determinado grupo, exerce uma influência ao indivíduo individualmente e coletivamente revelando seus interesses culturais, antropológicos e suas histórias. As técnicas e o saber fazer se constituem manifestação cultural, pois a memória é estimulada

sensorialmente evocando sentimentos de pertença ligando o passado ao presente de tal modo que se faz necessário resguardar o saber fazer é o mesmo que proporcionar as gerações vindouras a continuidade das atividades culturais de um determinado grupo social, região, sociedade ou território.

Decreto 3.551/2000 Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Resolução nº 001/2006 Regulamenta os procedimentos de abertura e instrução técnica dos processos administrativos de Registro<sup>6</sup>.

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, instituiu em seu Artigo 1º do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial Instrumento de reconhecimento e valorização do patrimônio cultural brasileiro, por meio da inscrição nos seguintes livros:

§1º. I - Livro de registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; II - Livro de registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva, coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; III - Livro de registro das Formas de Expressão, onde são inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas e IV - Livro de registro dos Lugares, onde estão inscritos mercados, feiras, sanitários, praças, e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

O ser humano sempre esteve amarrado a teias de significados por ele mesmo construído. E nessa busca por significados das coisas ao seu redor, a apropriação cultural é inevitável, pois passa a ser entendida como o ato de identificar-se e de ressignificar-se, vinculando-se à construção identitária a partir do momento em que este se reconhece no outro.

Logo, a identidade regional está estruturada a partir da valorização simbólica do lugar vivido, da arte, da linguagem, da região e da própria culinária enquanto dimensão simbólica vista como produto da apropriação cultural resultante das experiências e do imaginário social do lugar, assumindo também o sentido de lugar por desenvolver laços de afetividades e de pertença.

---

<sup>6</sup> Fonte <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto\\_n\\_3.551\\_de\\_04\\_de\\_agosto\\_de\\_2000.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_de_2000.pdf)>. Acesso em 29 de janeiro de 2019.

A atuação do Iphan na área do Patrimônio Cultural Imaterial está voltada para a valorização da diversidade cultural por meio de: 1. Ações de identificação, mapeamento e inventário de bens culturais de natureza imaterial, especialmente através da metodologia do INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais; 2. Reconhecimento de expressões da cultura como Patrimônio Cultural do Brasil através do Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial; 3. Implementação de Planos de Salvaguarda dos bens culturais registrados e de outras ações de fomento e apoio às condições de produção e reprodução de manifestações culturais por meio do Programa Nacional do Patrimônio Imaterial – PNPI. O Registro de um bem cultural terá sempre como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira. Registro é instrumento de reconhecimento e valorização do Patrimônio Cultural material e imaterial.

### **2.3.1 Livro de registro dos Saberes**

Os Bens imateriais compõem o Patrimônio Cultural Brasileiro. Atualmente, o Iphan guarda estes bens em todo o território brasileiro, como danças, práticas culturais em diversos seguimentos como tradições.

O Patrimônio Cultural do Brasil vai além de bens materiais tombados, estão também inseridos como bens os saberes e fazeres coletivos, as celebrações litúrgicas e não litúrgicas, ritmos municipais e danças consideradas bens imateriais previstos pela Constituição Federal de 1988.

O Ofício das Baianas de Acarajé foi inscrito no Livro de registro dos Saberes em 2005, entendida como prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro. O acarajé também é chamado de comidas de baiana, produzidas com azeite de dendê, está estreitamente ligada ao culto dos orixás ou santos.

Criado para receber os registros de bens imateriais que reúnem conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades. Os Saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente estão associados à produção de objetos e/ou prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou

rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais<sup>7</sup>.

Conforme a Isis Maia de Almeida em sua dissertação de mestrado, Dora, é cearense da cidade de maranguape, migrou para década de 1970, trabalhou por quase duas décadas na feira de São Cristóvão, mas sua buchada de bode ganhou fama na feira nordestina de Duque de Caxias-RJ. Na década de 1990, montou sua barraca na feira de Caxias e conquistou migrantes do município de Duque de Caxias e andarilhos da feira com o seu tempero forte em aromas e cores. Seus filhos sempre trabalharam juntos e nas feiras de domingo o movimento é frenético do início ao fim. Dora é mais uma de tantos migrantes que deixaram o Nordeste em busca de oportunidades de trabalho, de melhorias e mais dignidade em um período de grande desenvolvimento da região Sudeste. A Culinária Nordestina pegou carona nos fluxos migratórios ao longo da segunda metade do século XX, resistiu ao tempo, ao espaço e as técnicas gastronômicas, as cozinhas e se manteve firme, preservando sua arte, seus temperos fortes e sua pertença. Logo abaixo teremos algumas fotografias da baraca da Dora e da própria feira e no final da tese outras fotos para visualizar melhor a dimensão do movimento da barraca.



**Foto 11:** Barraca da Dora

### 2.3.2 Livro de Registro das Celebrações

Foi inscrito no livro de registro das celebrações em 2004 o “Círio” Instituída em 1793, a celebração é constituída por vários rituais de devoção religiosa e expressões

<sup>7</sup> Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 29 de janeiro de 2019.

culturais que culminam na procissão, no segundo domingo de outubro. Os festejos ocorrem em várias cidades do Pará, além de Belém, como Acará, Curuçá, Parauapebas e São João, e reúnem, anualmente, mais de 2 milhões de pessoas de todo o País. O Círio foi inscrito no Livro das Celebrações do Iphan<sup>8</sup> em 2004.

Reúne os rituais e festas que marcam vivência coletiva, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social. Celebrações são ritos e festividades que marcam a vivência coletiva de um grupo social, sendo considerados importantes para a sua cultura, memória e identidade, e acontecem em lugares ou territórios específicos e podem estar relacionadas à religião, à civilidade, aos ciclos do calendário, etc. São ocasiões diferenciadas de sociabilidade, que envolvem práticas complexas e regras próprias para a distribuição de papéis, preparação e consumo de comidas e bebidas, produção de vestuário e indumentárias, entre outras.

As festas de padroeiro embora tenham um caráter religioso ao longo dos séculos foi ganhando uma nova roupagem, pois se antes o festejo tinha o propósito de representar os santos e seus exemplos enquanto cristãos, dedicados e compromissados com a caminhada religiosa à comunidade, atualmente as festas pretendem atender outras expectativas, sejam econômica, social e até cultural, mas nessas datas festivas com tônica religiosa ou em parte, elas: de cunho econômico ou não tem um papel social muito relevante que é dar continuidade a tradição cultural e as práticas de comensalidades com a continuidade de pratos e cardápios próprios nas barracas festivas.

Dessa forma, o estudo da alimentação referente as festas populares religiosas nos convida a uma análise etnográfica sobre as festas de Santo Antônio de pádua, uma vez que o santo é o padroeiro do Município de Duque de Caxias.

A instituição dos santos padroeiros quase sempre está relcionada e voltada para uma identidade local e cultural. Os santos são nomeados quase sempre pela própria comunidade de forma espontânea. Nessa perspectiva, a coletividade constrói as representações afetivas das festas de padroeiro por meio de suas experiências religiosas promovendo um amálgama entre o lugar e o devoto. As festas, religiosas, celebrativas têm sua oriegem na europa com base nos cultos dos santos. O Nordeste brasileiro comemora o dia dos santos juninos em inúmeros arraiais espalhados pelas áreas rurais e cidades.

---

<sup>8</sup> Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 29 de janeiro de 2019.



**Foto 12** – Festa de Santo Antônio<sup>9</sup>.

### 2.3.3 - Livro de Registro das Formas de Expressão

Foi inscrito no livro de registro das Formas de Expressão em 2007 o “Frevo” é um ritmo composto pela mistura de gêneros musicais, danças, capoeira e artesanato. Originado em Recife e Olinda, em Pernambuco. Em 2012, a expressão cultural passou a fazer parte da Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Já foi aberto chamento público sobre Matrizes tradicionais do Forró como Patrimônio Cultural em 10/10/2018.

Criado para registrar as manifestações artísticas em geral. Formas de Expressão são formas de comunicação associadas a determinado grupo social ou região, desenvolvidas por atores sociais reconhecidos pela comunidade e em relação às quais o costume define normas, expectativas e padrões de qualidade. Trata-se da apreensão das performances culturais de grupos sociais, como manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas, que são por eles consideradas importantes para a sua cultura, memória e identidade<sup>10</sup>.

A música popular brasileira em especial o forró enquanto forma de expressão e comunicação no cenário da cultura regional é fundamental e inegável. Tem relevância enquanto manifestação estética e corporal, traduz as múltiplas identidades encontradas na

<sup>9</sup> Disponível em: <<http://www.conectabaixada.com.br/cidades/2017/06/09/caxias-festeja-o-padroeiro-santo-antonio/>>. Acesso em 18 de janeiro de 2019

<sup>10</sup> Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 29 de janeiro de 2019.

região Nordeste, além de se apresentar como uma forma de preservação e continuidade da memória coletiva privilegiando as interpretações das subáreas nordestina.

Pensar na linguagem musical da cultura regional é o mesmo que pensar nas facetas da nordestinidade, assim, as formas de expressões e os modos de criar, fazer e viver a arte da música a tornam bens consagrados enquanto patrimônio cultural imaterial. “A música produzida pelas camadas populares adquire nova importância num momento em que a preocupação com o nacional e com o popular passa a redefinir toda a produção cultural e artística.” (ALBUQUERQUE JR, 2011, p.173).

O Nordeste é o celeiro do forró, lá se popularizou no campo e na cidade e com os fluxos migratórios em direção a região Sudeste ao longo da segunda metade do século XX, o forró acompanhou e popularizou-se também. Dessa forma, o forró se estabeleceu simbolicamente enquanto linguagem e representação social do Nordeste e do nordestino que longe do lugar de origem utilizam o forró como mitigador da saudade.

O forró de origem nordestina, moldada pelo rei do baião Luiz Gonzaga, viajou no pau-de-arara (caminhão), chegou no Rio de Janeiro no final da primeira metade do século XX, foi muito estigmatizado pelo preconceito de modo geral, mas ganhou voz e espaço a partir da chegada de migrantes, o que contribuiu para que o forró se tornasse uma marca identitária, um símbolo de pertença, uma representação espacial e regional.

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 20 de outubro de 2013



**Foto13:** Pátio do forró

### **2.3.4 Livro de Registro dos Lugares**

Foi inscrito no livro dos lugares a “Feira de Caruaru” como Patrimônio Imaterial pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) na tarde do dia 07 de dezembro de 2006, em Santos (SP). A feira enquanto lugar de encontros e desencontros, de troca, de comércio e de conversa é também um lugar inter e transdisciplinar, pois a diversidade que lá se encontra é contagiante.

Nele são inscritos os mercados, feiras, santuários e praças onde se concentram e/ou se reproduzem práticas culturais coletivas. Os Lugares são aqueles que possuem sentido cultural diferenciado para a população local, onde são realizadas práticas e atividades de naturezas variadas, tanto cotidianas quanto excepcionais, tanto vernáculos quanto oficiais. Podem ser conceituados como lugares focais da vida social de uma localidade, cujos atributos são reconhecidos e tematizados em representações simbólicas e narrativas, participando da construção dos sentidos de pertencimento, memória e identidade dos grupos sociais<sup>11</sup>.

As feiras fazem parte das cidades e o fato das feiras preservarem aquilo que é muito íntimo de um povo, como seus símbolos e hábitos as tornam um lugar de memória e de apego. Esta relação ainda íntima e simbólica que as feiras livres ainda têm é o que de fato as tornam atuais, que não significam atualizadas, mas que as colocam em constantes diálogos com o mercado formal e informal possibilitando e construindo relações comerciais e humanas em tempos de extremas complexidades comerciais e relacionais.

---

<sup>11</sup> Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122>>. Acesso em 29 de janeiro de 2019.





**Foto14:** *Feira Tradicional Nordestina de Duque de Caxias -RJ*  
**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de Dezembro de 2018

A culinária atual recorre ao passado ressignificando práticas anteriores adequando o passado as práticas contemporâneas, possibilitando o diálogo entre a inovação e a tradição dos pratos, inserindo o indivíduo no seu lugar de pertença, valorizando as tradições, ressignificadas e até inventadas. As comensalidades enquanto expressões estão sempre presentes nas festas e feiras, sempre associadas às diversas manifestações culturais, na vida cotidiana e nas celebrações litúrgicas.

Ao representar identidades, são como marcas preservadas na memória de grupos sociais. A culinária é um mar de sabores e saberes, associada a diversos elementos na sua criação e no fazer, tendo como aliadas, o clima, o lugar, a terra e os condimentos necessários e nesse entendimento sobre bens culturais, que as comidas se tornam elementos constitutivos dos sistemas culturais celebrativos.



**Foto 15:** *Sarapatel da Dora*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 20 de outubro de 2013

O sarapel representa uma das iguarias nordestina mais procurada nas feiras e restaurantes de tradições, sobretudo, por representar uma região, uma tradição e um grupo social, mas não necessariamente faz parte do cotidiano do povo brasileiro, o importante é que esta culinária desperta um sentimento de apropriação cultural, que faz com que seus pratos vistam uma roupagem em determinados momentos e lugares.

No entanto, o fato de a culinária nordestina representar uma das regiões do Brasil e não despertar interesse para parte da população de Duque de Caxias - RJ, o importante é que essa comida desperta sentimentos ligados ao migrante nordestino que há seis décadas representam parte da população de Duque de Caxias, levando-os a considerá-la como uma comida típica e nordestina.

Se apropriar culturalmente de uma culinária regional é ir além de saborear um prato e até de simplesmente matar a fome biológica, é matar a fome da saudade. A comida é veículo que nos leva aonde queremos ir, nos leva a lugares fantásticos, logo, é quase impossível comer uma carne de sol com aipim frito e não se lembrar o agreste nordestino. É nessa imersão cultural da alimentação que viajamos no mundo da imaginação e da nossa infância vivida.

A culinária permite que uma identidade seja construída dentro e fora de seus limites geográficos regionais e fronteiriços e que não é apenas o sabor espacial que a culinária nordestina dá a seus pratos, mas também um conjunto de elementos que a envolve. Assim

de acordo com Laraia: “O homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado. Ele é um herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e a experiência adquiridos pelas numerosas gerações que o antecederam.” (LARAIA, 2013, p.45)

A diversidade dos sabores é resultado das produções das subáreas da região Nordeste e suas interfaces, dentre elas podemos considerar fatores ambientais, como: solo, clima, fauna e disposição geográfica. Temos a influência indígena, portuguesa e negra, depois recebemos contribuições holandesas, francesas, espanholas e inglesas.

O recorte geográfico do Nordeste partindo do litoral que vai do Piauí até o sul da Bahia apresentam a farinha de mandioca, o feijão, a carne de sol, a rapadura, o milho, frutos do mar e peixes. No sertão nordestino, a carne caprina, bovina, manteiga, leite, batata doce, jerimum, jeijão, mandioca legumes e frutas o que tornam uma cozinha rica por conta da diversidade dos alimentos.

O encontro do mar e do sertão termina por destacar a culinária nordestina. A apropriação, por outro lado, pode assumir uma dimensão afetiva, derivada das práticas espacializadas por parte de grupos distintos definidos segundo renda, raça, religião, sexo, idade ou outros atributos. (SANTOS, 1998, p. 251).

Milton Santos (2002, p.13), relaciona o sentimento de pertença ao processo de apropriação, seja do território ou lugar. A apropriação cultural resulta de laços afetivos na medida em que o domínio legal e domínio de significados são mediatizados sócio culturalmente fornecendo elementos de apropriação de forma interativa entre o homem e o meio ambiente. Nessa perspectiva, o homem ao se apropriar de si mesmo, também se apropria do espaço e do lugar, ressignificando em lugar afetivo e seguro e pátria.

As práticas culinárias, enquanto bens culturais, vinculadas a cultura popular são passíveis de registro e de proteção. A comida expressa o culto ao passado, tornando-se um elemento fundamental para a construção da consciência coletiva de um grupo social, de um lugar, região e nação.

A apropriação simbólica da culinária nordestina para migrante nordestino o remete a sua nordestinidade, permeada por construções que ultrapassam o que a historiografia relata no contexto das apropriações culturais. A culinária enquanto apropriação imaterial, é um dos modos pelas quais as identidades se materializam e assumem formas específicas. A culinária regional vai além de qualquer comida, ela representa histórias vividas,

experiências, tempo e espaço, lugar e clima, e nos permite voltar ao passado mais remoto, mesmo vivendo no presente.

Assim, a culinária é compreendida como um instrumento de transmissão de hábitos, valores e costumes na medida em que ela compõe e faz parte da composição imagética dos lugares e regiões.

Veja o que Abdala destaca sobre a cultura regional e a influência no processo de globalização frente aos pratos típicos:

[...] uma característica peculiar frente aos pratos considerados típicos. Ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo em que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza... (ABDALA, 1997, p. 161).

A culinária nordestina não se limita às características da região Nordeste, ela será preparada conforme a tradição, apesar de saber que os condimentos não são os mesmos, ainda que saiba que o aroma não é o mesmo, mesmo sabendo que a textura não é a mesma, pois a terra não é a mesma, o clima, o solo, a forma de preparar, o tempo e a temperatura do fogo interferem no resultado do prato.

Embora os pratos típicos da região Nordeste, já alcançado todas as regiões do Brasil e até reconhecimento, os lugares, geralmente são representados de forma simbólica por meio da gastronomia, pois comer é também representar lugar ao comportar um conjunto de sentidos, assumindo diferentes significados que orientam as práticas sociais do nordestino. O alimento tem uma função que vai além de assistir uma necessidade biológica, pois a comida e o ato de comer definem a identidade cultural, por isso, tem-se o entendimento de que é necessário preservar e manter vivo determinados costumes e hábitos populares. Assim, o modo de preparar o alimento, de artesanal evoca da memória sentimentos de pertença ao lugar e afetividade a determinados grupos.

O que seriam os bens patrimoniais senão a materialidade das práticas culturais que se destacam nas manifestações populares, no tempo e no espaço trazendo traços culturais provenientes do passado possibilitando uma melhor contribuição no presente ressignificado. O que seria a tradição e a invenção? Como separar ambas? O patrimônio cultural precisa ser levado mais a sério, precisa de cuidados, de preservação e na distinção entre bens materiais e imateriais veja o diz Oliven:

a distinção entre bens materiais e imateriais não é pacífica. (...) uma bandeira é um pedaço de tecido, ao qual os habitantes de uma nação atribuem um significado igualmente sagrado. A comida é

material, mas a culinária é imaterial. Como separar ambas?  
(OLIVEN, 2003, Ibid, p.79)

As apropriações culturais terminam por incorporar novos sentidos e valores. Nessas idas e vindas as práticas do passado que chegam ao presente traz desdobramentos significativos para a construção das identidades. Nesse sentido, o lugar reproduz os rituais das gerações passadas através da culinária, traduzindo o aparato simbólico que as acompanha reforçando a ideia de que a tradição seria algo inventado pelo processo de ritualização fornecendo sentidos para as manifestações sociais ao longo da história.

A partir da apropriação de elementos culturais, a mediação entre os grupos culturais distintos regionalmente falando ganham uma nova roupagem em suas identidades simbolicamente estabelecidas, contribuindo para o surgimento de novas formações identitárias compondo também uma nova paisagem cultural para o migrante. As festas populares estão sempre conectadas às festas sacras de padroeiros, conectadas à alimentação e aos ritos litúrgicos.

A comida é marcada fortemente por fortes emoções, afetivas e culturais e nos ritos festivos a alimentação representa a fertilidade, o cultivo e a colheita, ela representa uma forte ligação entre os convivas e o local. A comida ajuda a manter laços representativos e até mesmo dar continuidade às tradições ao longo do tempo e do espaço. A comida é um elemento de difusão e de identidade que ao mesmo tempo representa o lugar, a cultura e os aspectos identitários. O ato de comer é simbólico, é cultural, é biológico, é sagrado é uma necessidade humana de continuidade, e nessa perspectiva, os festejos populares têm a finalidade de transmitir, de preservar e de reescrever estas manifestações culturais. As festas de padroeiros não se limitam ao mês de junho e julho, ocorrem ao longo do ano e são estas festas que mobilizam as atividades litúrgicas e não litúrgicas. Mobilizam a cidade e a própria economia local, por conta das visitas turísticas e deslocamento da população do entorno, cidades vizinhas. São as atrações musicais com bandas de forró e demais gêneros ao longo do período festivo, barracas de comidas e bebidas, parques de diversões e missas diárias.

### CAPÍTULO 3



**Figura 16** – Santo Antônio de Pádua (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Xilogravura: Santo Antônio de Pádua. Esta arte foi pensada e produzida com o intuito de ilustrar festas de padroeiros e seu valor simbólico para parte da população de Duque de Caxias, adepta ao catolicismo e devotos do santo que representam uma das festividades da cultura popular e sacra. Logo, não há como falar de festas de padroeiros sem pensar nos romeiros, no lugar, nas comensalidades, nos convívios e ritos celebrativos que tanto diz sobre costumes e tradições de um povo. Esta xilogravura, arte primitiva, simples e popular foi pensada ao longo da construção deste capítulo, capítulo este que versará sobre as festas de padroeiros, festas estas que marcaram a infância de tantos.

#### **MANIFESTAÇÕES CULTURAIS: COMIDAS, CELEBRAÇÕES E FESTAS DE PADROEIRO**

O objetivo desse capítulo é apresentar a culinária durante as festas de padroeiro e seu valor simbólico para todos que participam das festividades. As barracas de comidas e de

bebidas, os shows de músicas e apresentações de danças tornam as festas de padroeiros mais animadas e mais participativas.

Os aspectos simbólicos da comida estão estreitamente ligados ao período de fertilização e colheita do milho e do feijão no mês de junho e julho. As festas celebram o dia do santo padroeiro, mas também celebram a colheita, o período chuvoso e fértil, logo o sagrado e o profano celebram juntos, pois o ato de fazer ou preparar um prato é sagrado, enquanto o ato de comer é profano.

Os ritos celebrativos estão presentes na vida do devoto, a cultura popular está conectada a vida do sertanejo, as tradições sacras, os festejos dos santos e populares sempre estiveram conectados com a igreja católica. Estas celebrações possuem significados litúrgicos, simbólicos e culturais, configuram-se como parte das identidades regionais e a comida sempre ligada a religiosidade e as festas profanas.

O padroeiro do município de Duque de Caxias “Santo Antônio de Pádua” tem um papel fundamental na vida religiosa do próprio município, também tem de forma indireta contribuído para o desenvolvimento econômico local, por conta das festividades que terminam por atrair visitantes locais e de outros municípios. Sua história enquanto o santo casamenteiro tem o tornado cada vez mais querido pela população católica.

Numa busca por ressignificação de existência, as manifestações culturais e suas representações através das crenças, hábitos e ritos, sejam litúrgicos ou profanos torna o lugar múltiplo e ao mesmo tempo singular, definidor de identidades e de pertença.

Os saberes e sabores, assim como o artesanato e atos celebrativos peculiares praticadas nas comunidades e nos grupos sociais configuram e oficializam a própria regionalidade.

Nessa perspectiva, as festas populares e as celebrações têm um papel fundamental na invenção e ressignificações das práticas, hábitos e costumes presentes nas relações sociais. Roberto da Matta (1988), Luís da Câmara Cascudo (2002), Eric Hobsbawm (1997), Garcia Canclini (2006), Michel de Certeau (2008) e tantos outros, são estudiosos da cultura e apresentam-nos uma literatura vasta sobre as manifestações culturais. Vale ressaltar que as festas de padroeiros representam enquanto manifestações populares traços e elementos de um conjunto etnográfico da história de um determinado grupo social, povos e nações em todos os níveis socioeconômicos.

As tradições religiosas têm contribuído de forma significativa para que os grupos preservem expressões e ritos passando de geração para geração. Dessa forma, as

manifestações culturais sagradas e profanas, enquanto voz social, subjetiva, representam lugar, lugares e não-lugares.

Assim sendo, aportada na fala de Carvalho (2007):

As manifestações culturais estão no centro do espaço ocupado hoje pelos estudos folkcomunicacionais. A partir deste diagnóstico inicial, as mesmas podem ser entendidas como formas de expressão da cultura de um povo, constituindo movimento de determinada cultura, em época e lugar específicos.(CARVALHO, 2007, p. 64)

Este capítulo versará sobre as manifestações culturais, ritos celebrativos, cultos e festas regiosas, culinária, tradição da cultura popular e sobre os elementos que caracterizam todos estes traços etnográficos da cultura nordestina.

Na busca por significados e pertença nos atos celebrativos e nas festas de padroiros, a culinária será a substância primordial, primeira, ou o objeto de estudo definidor de uma identidade múltipla e singular.

Segundo Gadini (2007, p. 54), “a origem da referência cultural remete a pelo menos três elementos históricos que instituem a vida social: experiência / sobrevivência, imitação e imaginação”. Com base no estudo das manifestações culturais Carvalho afirma:

as manifestações culturais estão no centro do espaço ocupado hoje pelos estudos folkcomunicacionais. A partir deste diagnóstico inicial, as mesmas podem ser entendidas como formas de expressão da cultura de um povo, constituindo movimento de determinada cultura, em época e lugar específicos. (CARVALHO, 2007, p. 64).

As festas populares enquanto tradição sempre fizeram parte da vida humana, representando santos padroeiros, tratados políticos, acontecimentos importantes, conquistas militares e tantos outros.

Além do sentido religioso, as festas de padroeiros ou populares representam o dia que os devotos celebram o dia do seu santo, que os filhos visitam pais e familiares, que os amigos se reencontram, é dia de reunir amigos e familiares para juntos celebrar a amizade, o amor e fé.

Os hábitos alimentares são construídos, codificados e modificados devido a diversos fatores, principalmente aos fatores culturais, que a cada dia vêm se tornando mais complexo, devido às novas tecnologias, ao encurtamento da distância, à velocidade das



informações, ao fim das fronteiras comerciais, e tantas outras. As festas de padroeiros nos dias atuais ainda preservam os mesmos ritos litúrgicos.

Embora o ato de comer seja um ato social, a subjetividade está muito presente no ato de comer, pois a comensalidade trata do aspecto biológico, religioso, político, social e subjetivo, ultrapassando os limites nutricionais.

De acordo com Cascudo (1983, p.405) “[...] é inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias impoderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora e bom humor”. Nessa perspectiva, as comidas típicas comercializadas nas festas de padroeiros representam uma tradição popular, um determinado grupo social, um lugar, região.

A comida ou culinária, é uma forma de linguagem que traduz uma estrutura social, um grupo social, até mesmo uma sociedade. As comidas típicas de festas de padroeiros expressam além de aspectos da fé cristã ela traz as comidas típicas do período junino carregada de subjetividade e simbolismo, herança que atribui sentidos as práticas alimentares.

Na busca por sabores e saberes nas festas populares e dos padroeiros é fundamental analisarmos o lugar de origem, a região e as produções culturais peculiares que atravessam a constituição da nordestinidade representadas nas comidas, no artesanato, na música, na arte de ser.

E para começarmos essa busca identitária nos elementos constituintes das festas de padroeiros a ‘comida’ de Cora Coralina nos convida a uma reflexão sobre um dos principais alimentos, rústico, forte e substancial comercializados nas festas populares. As comidas típicas comercializadas nas festas populares e/ou de padroeiros representam bem mais que uma prática econômica é um rito quase que litúrgico, é uma prática do passado ainda muito viva nos festejos, revelando características do lugar, de um grupo social, de uma região e de um clima por meios de bens simbólicos. Veja o que afirma Trigueiro sobre o assunto (2007):

São essas práticas do passado que chegam ao presente, com as suas diversidades nacionais, regionais e locais, de significados, de referências e de desdobramentos em processos culturais de apropriações e incorporações de novos valores simbólicos que vão construindo outras identidades. (TRIGUEIRO, 2007, p.107)

Embora as festas de padroeiros sejam comemoradas em todo território nacional, em sua maioria, os ritos litúrgicos e não litúrgicos são preservados e os aspectos que fogem à

tradição são agregados da região e da cultura local, facilmente visualizados nas apresentações musicais, artesanais e em alguns pratos típicos ou doces ofertados nas barracas.

Nessa perspectiva, as manifestações de fé vão além do ato litúrgico, é também um ato festivo que traduzem vestimentas, músicas e comidas. A região Nordeste se destaca quando se trata de manifestações culturais, sejam elas: nas festas de padroeiros ou festejos, seja nas festas populares. Entretanto nas festas populares e sacras a gastronomia tem representado um papel significativo, pois demarca o lugar e as práticas das comensalidades e seus convivas.

Buscamos aqui, enfatizar, que todo espaço ou lugar possui e defende uma significação que o torna singular. Dessa forma, as festas religiosas ao mesmo tempo representa o sagrado e o profano. O que seria o homem senão um ser que transita nesses dois lugares. Assim sendo, aportada na fala de Carvalho (2007):

as manifestações culturais estão no centro do espaço ocupado hoje pelos estudos folkcomunicacionais. A partir deste diagnóstico inicial, as mesmas podem ser entendidas como formas de expressão da cultura de um povo, constituindo movimento de determinada cultura, em época e lugar específicos. (CARVALHO, 2007. p.64).

As festas religiosas ou de padroeiros têm origem ibérica e seguem o calendário católico, embora o sincretismo religioso no Nordeste e atualmente em quase todo o território brasileiro estejam presentes nas manifestações culturais. A mescla cultural da qual constitui a sociedade brasileira tem propiciado a integração das diversas práticas religiosas.

Todos os estados brasileiros têm um padroeiro que o representa e esta prática está ligada à representatividade das práticas religiosas, principalmente católica e afro-católica. Vejamos abaixo algumas festas de padroeiro.

A festa de padroeiro começa com São José no dia 19 de março, com início do ciclo de chuvas para plantar e colher no mês de junho, dia 13 de junho Santo Antônio, dia 24 de junho dia de São João e dia 29 de junho dia de São Pedro e de São Paulo, embora pouco discutido o período festivo termina no dia 26 de julho, dia de Santa Ana.

Dentre todas as festas apresentadas e não apresentadas reforçam não só uma característica de povo religioso, mas também de um povo festeiro. Sabe-se que muitas

manifestações religiosas são realizadas na região Nordeste, embora cada festa tenha suas especificidades e características locais, de acordo com tradição e hábitos do lugar.

Nesse contexto festivo, a culinária se faz presente em todas as atividades embora adaptadas em todos os estados, seja no preparo dos pratos apimentados e bem temperados, no consumo das diversas raízes, como: batata doce, aipim e inhame, os alimentos mais consumidos nesse período de festejos é o milho cozido e assado, o cuscuz, a pamanha, a canjica, até por conta do período de colheita que geralmente acontece entre o mês de junho e julho.

Embora os alimentos estejam conectados à colheita local, e à crença religiosa cristã, o ato de comer passa a representar a continuidade de uma tradição que se perpetua desde a ocupação do território pelos portugueses no século XVI e nessa celebração os comensais reforçam a grandiosidade dos festejos seja no aspecto religioso, cultural ou social. Em outros lugares, como por exemplo, estados da região Sudeste as festas de padroeiros, ocorrem da mesma forma, embora os alimentos ofertados não sejam os mesmos na região Nordeste, mas as similaridades são visíveis e as comidas não ficam ofuscadas sob os atos celebrativos.

[...] comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro daquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (DaMatta, 1986, p. 55).

Para Roberto DaMatta, a comida não se limita apenas ao ato da comensalidade, ou do consumo. Dessa forma, entende-se que o ato de se alimentar é diferente de comer, pois embora exista uma grande semelhança entre os termos, o ato de comer tem um cunho social e subjetivo, enquanto o ato de se alimentar tem um cunho nutricional e biológico. Veja o que diz Santos, “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (SANTOS, 2011, p.108). O ato de comer é também um ato celebrativo e nas práticas comensais os hábitos são preservados e passando de geração para geração.

os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação, preparo e consumo dos alimentos (CORNER e ÂNGELO, 2012, p.03).

Os hábitos alimentares são elementos próprios de grupos sociais, transmitidos de geração a geração de forma direta e indireta, faz parte do construto humano, do dia a dia, por meio da reprodução e das práticas sociais. Geralmente são transmitidos de forma consciente, mas no cotidiano os hábitos corresponde as práticas culturais, o saber, o fazer, também nas formas de expressões, no diálogo, forma de produzir e de colher. Nas festas de padroeiros, as práticas comensais, a partilha, a confraternização dão continuidade às tradições e às festas populares.

### **3.1 Os festejos populares e os aspectos simbólicos da comida**

A comensalidade permeia todas as relações sociais, grupos e classes, os hábitos alimentares além de atender as necessidades fisiológicas atendem também questões subjetivas, têm caráter simbólico e dimensão cultural.

A comensalidade vai além dos tratados políticos e de amizade, não se limita às festas de casamento, de aniversário, de batizado e padroeiro e tratando das festas de padroeiros, o caráter simbólico do alimento nos ritos celebrativos é um dos momentos mais esperado no ato litúrgico da missa, a santa eucaristia para o católico, enquanto o corpo e o sangue de Cristo, substanciado na hóstia e no vinho tem um caráter simbólico, subjetivo e de fé.

Em sua abordagem sobre os aspectos da comensalidade Alba Zaluar, diz: “existem alimentos que são comida e outros que não o são. Comida é basicamente feijão, arroz e carne.” (Zaluar, 1982, p.175).

Nos festejos populares é comum encontrar nas barracas de comidas típicas alimentos fortes, como aipim, milho e seus derivados (cuscuz, bolo de milho cozido e assado), baião de dois, acarajé, feijoada, carne de sol e no espeto, sopa de feijão, pratos estes que compõem os alimentos considerados comida. Analisando a lógica da comensalidade, o ato de comer, desenhada nessa tese, está implícita em três situações: comer para viver (aspecto biológico), viver para comer (aspecto social) e viver/comer para ser (aspecto subjetivo).

O primeiro aspecto está estreitamente ligado ao sustento do corpo que precisa de energias e proteínas para seu alto sustento. O segundo aspecto está estreitamente ligado às questões sociais, normas e condutas da própria vida social. O terceiro aspecto, está estreitamente ligado à subjetividade e ao sentimento de pertença dos grupos sociais.

Embora todos os aspectos estejam conectados uns aos outros, eles respondem questões diferentes da vida social, até porque cada grupo social apresenta diferenças em suas práticas sociais, inclusive na comensalidade.

Fischer (2001, p.66) diz que “nós nos tornamos o que nós comemos”, o capital simbólico atribuído à comida, só é possível porque o gosto é um signo que o classifica, que apresenta o indivíduo como possuidor do gosto comum do seu próprio grupo, do seu lugar de origem e nessa perspectiva os festejos populares, embora tratando de uma tradição, leva-se em consideração a produção de alimentos locais.

Assim o ato de comer nas festas de padroeiro não implica somente a ingestão alimentar, mas um ato simbólico, de festejar a data do seu santo devoto, da tradição, do seu lugar e da subjetividade intrínseca em si. O festejo popular no Nordeste é mais uma de tantas práticas culturais na região, pouco explorada enquanto pesquisa antropológica urbana e social, embora esses eventos festivos representem intensas trocas socioculturais no âmbito campo/cidade, a presença marcante da religiosidade desse grupo social torna o caráter festivo ainda mais singular.

a festa visa marcar em cada membro do grupo social os seus valores, as suas normas, as suas tradições; ao mesmo tempo em que se transforma sempre num grande balcão, numa grande demonstração das inovações, das mudanças, das novas descobertas, das novas concepções e, porque não dizer, da fecundidade das transgressões (PESSOA, 2005, p.39).

Quando pensamos em festas de padroeiros, logo nos vêm à mente as feiras e nas feiras o que busamos senão ‘comidas’: degustar caldos de diversos sabores, pastéis, cachorro-quente, cocada, milho cozido, pamonha, cural, maçã do amor e tantos outros.

A alimentação está em volta e conectada a todas as práticas culturais e nas festas de padroeiro a sua presença é inevitável, a subjetividade veiculada aos pratos e cardápios das barracas nas festas de padroeiro está estreitamente ligada à identidade cultural, à religião, ao lugar e à experiência vivida pelo grupo social local. O prazer da alimentação nas festas de padroeiro tem um outro sentido, seja, de colaboração, de doação, de confraternização, seja ligada à fé, à socialização comunitária, à preservação da tradição, não necessariamente, por necessidade biológica.

O sentido do prazer da alimentação e de se alimentar nas festas de padroeiro é uma questão de pertença, de entrega, de oferta, pois sabe-se que parte dos alimentos vendidos nas barracas são doações e serão revertidos para a paróquia que assiste diversas famílias

principalmente com cestas básicas. Daí, a nova roupagem que as festas de padroeiro receberam, agora de social, antes apenas religioso.

O gosto, o cheiro e o sabor dos alimentos nas festas de padroeiros marcam um período específico do ano e esses pratos ficam fixados na memória do sujeito a ponto das sensações prazerosas entre os convivas sejam restabelecidas. Nesse contexto, os alimentos assumem um significado singular, específico, próprio, diferentemente de outros pratos, cardápios e espaços.

Essa festa tem uma identidade, tem um sentido e tem um valor simbólico diferente de outras. Esse alimento está perpassado de emoção, de sentido que passa mobilizar a memória e o próprio sentimento, dessa forma, degustar ou comer vai além de matar a fome biológica, ela representa laços entre seus convivas, solidariedade e o sentimento de comunhão (comum-união) entre os diversos grupos que ali se confraternizam.

A alimentação tem profundas raízes culturais e nas festas de padroeiro não é tão diferente com uma singularidade a questão da religiosidade entre convivas (cada participante). Esses alimentos vendidos nas festas reestabelece a conexão do passado com o presente, fazendo com que os convivas possa reviver ou dar continuidade a história de seus antepassados, pois os hábitos alimentares são preservados.

A alimentação está envolta das mais diversas manifestações humanas e significados no âmbito cultural ao longo da história da humanidade. Ela se faz presente nos festejos populares, nas festas de padroeiros, nos acordos políticos, nos ritos e celebrações litúrgicas, nos contos de fadas, nos tratados militares e no cotidiano humano. Nesse sentido, a festa é uma prática cultural, de encontros e reencontros, de ritos e celebrações que são sustentadas por representações no mundo social.

A sociedade é resultado de um fenômeno cultural e sua estrutura extremamente complexa é o que a torna múltipla, as festas religiosas ou de padroeiros, atualmente de cunho social e político, têm um papel social de renovação, seja da fé, seja do poder estruturante ou até mesmo de preservação das tradições. Nessa perspectiva, as práticas culturais estão ligadas às tradições recheadas de significados simbólicos, que se perpetuam de gerações em gerações. A festa popular é mais um de tantos elementos simbólicos que trata da comensalidade entre seus convívios e seus ritos comensais.

As festas são uma importante tradição, repleta de significados para a população que as vivifica. Carregadas de significados, com enraizamento social profundo e um histórico vínculo político, as

festas proporcionam uma leitura das mudanças operadas nas relações e valores políticos.(CHAVES, 2003. p.26).

As festas de padroeiros têm como finalidade em quase sua totalidade angariar fundos para a construção de capelas, da casa paroquial, de reformas, de assistir famílias, seja com cestas básicas ou com remédios. O papel social é muito forte e presente nas festividades, embora o aspecto político esteja intrinsicamente ligada, pois enquanto Instituição religiosa, o poder simbólico é também muito forte.

As festas de padroeiros só ocorrem por conta das múltiplas ações e relações entre os atores sociais que dividem o evento em três etapas: início, meio e depois. No início, são agendados reuniões para formar comissões, grupos de trabalhos, de tal forma que os grupos independentes da posição social ou econômica se integrem em prol do mesmo objetivo, tornar possível a culminância da festa. “a festa é o cenário propício a que a pessoa política assuma sua maior visibilidade social porque provê um palco que dimensiona a ação política personalista num palco público”(CHAVES, 2003. p.107).

Os festejos populares, sagrados ou profanos, se constituem em um conjunto de elementos culturais, simbólicos e sociais do passado, mas que passam por constantes atualizações. Entretanto para que ocorra transformações ou reinvenções nas práticas culturais é necessário que haja interações entre grupos sociais. A culinária é um exemplo prático das interações e de agregações culturais. Sua presença é fundamental nas festas de padroeiros, pois o rito e as celebrações estão diretamente ligadas às práticas comensais.

O cardápio das festas de padroeiro independente da região tem origem genuinamente americana, como o milho, a mandioca, a batata doce, a fava, o amendoim e outros. Nas festas de padroeiros encontramos no cardápio principal: a canjica, o milho cozido, a pamonha, o cural, o caldo verde, o milho assado, o aipim cozido e frito, a batada doce assada, a pipoca e o mangunzá. Em sua maioria, esses produtos foram cultivados pela população indígena, embora nos dias atuais passou a ser uma produção de quase toda a população, e se tornou base da alimentação nacional. As festas juninas possuem dimensões culturais significativa para os grupos sociais independente das regiões do Brasil. Embora as festas juninas representem uma das marcas identitárias da região Nordeste, as festas de padroeiro acontecem em todo o território nacional. Dessa forma, a igreja católica representa e tem um papel social relevante tanto nas organizações das festividades quanto nas execuções das mesmas.

As festas de padroeiro representam uma forte ligação e relação entre as pessoas e o lugar, representam também o período de coleta e de cultivo, de ritual e fertilidade, de relações sociais e apadrinhado, de simpatias e de adivinhações. As festas de padroeiro vão além de questões políticas, econômicas e sociais. Elas representam o sentimento de pertença territorial e demarca a questão identitária de um grupo social.

É preciso considerar, a partir da festa de padroeiro, que o sentimento de pertença territorial decorre de outro sentimento, aquele da identidade religiosa, em que a prática do ato de devotar ao santo é geralmente realizada em uma celebração festiva, em um espaço de festa demarcado por todos os símbolos inerentes a tal prática. (D'ABADIA, 2014, p.53).

Nos festejos, o sentimento de pertença é muito forte. Os próprios alimentos ou até mesmo a própria culinária tem um papel fundamental, e nesse contexto o grupo social é ao mesmo tempo organizador, frequentador e consumidor. A comensalidade nas festas populares representa uma prática cultural e a permanência de uma tradição de longas datas, os comensais se confraternizam, entre amigos e familiares festejando, celebrando ritos e tratados e se divertindo ao mesmo tempo.

O caráter simbólico das festas populares está ancorado nos preceitos religiosos, na tradição cultural, na formação identitária, mas o aspecto mais forte nos festejos são os alimentos e práticas comensais durante os atos festivos. O ato de comer faz parte da cultura de todo ser humano e nas festividades não é diferente e nessa análise sobre a alimentação nas festas resta saber o que é folclórico e o que não é.

Cada iguaria tem uma história ao longo do tempo, a culinária brasileira foi construída através de uma manobra de valores “sápidos”<sup>12</sup>. Segundo Michel de Certeau: “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado”. (CERTEAU, 2008, p.218). A comensalidade nas festas de padroeiro está ligada diretamente a sua identidade cultural.

Michel de Certeau (2008), em seu livro *A Invenção do Cotidiano*, ressalta que:

os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se

---

<sup>12</sup>sápido (adj. Gostoso; que possui sabor. Saboroso; que é agradável ao paladar: suco sávido) in Vocabulário Ortográfico [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2017. [consult. 2017-07-30 18:50]. Disponível na Internet: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/vocabulario/sapido>



entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. (CERTEAU, 2008, p. 212).

As festividades têm um caráter de efervescência coletiva, de exaltação dos santos, de respeito aos ritos celebrativos, as cerimônias e solenidades, pois a própria festa é ato celebrativo. A comida representa o segundo momento do ato celebrativo mais importante da festa. A celebração da missa dá início ao ato festivo, após a missa os festeiros buscam na comensalidade um ato de partilha e também fraterno e termina por porticipar das danças e brincadeiras de caráter mundano.

Dessa forma, as festas de padroeiros proporcionam três etapas importantes para os convivas, no primeiro o alimento espiritual/sagrado que se inicia com a missa, em segundo a comensalidade, o alimento biológico/cultural e o terceiro a dança e as brincadeiras, o alimento estético/profano.

Segundo Durkheim, "toda festa, mesmo que seja puramente laica por suas origens, tem certos caracteres da cerimônia religiosa"(DURKHEIM, 1985, p.547).

A comensalidade é um ato de sociabilidade, de confraternização e de ritualização fraterna de partilha de alimentos entre os comensais, pois as refeições ou a própria comensalidade tem uma função social que é reunir pessoas em determinados contextos.

Dessa forma, a alimentação é um elemento importante nas festas de padroeiro e popular.

Segundo Carneiro (2003), “a alimentação [...] é um complexo sistema simbólico [...] que se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas”. (CARNEIRO, 2003, p.1).

Flandrin (1998), pontua “que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha, [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições. FLANDRIN, 1998, p.32).

A antropologia urbana tem explorado minimamente os festejos populares e as festas de padroeiros. Os festejos populares diferentes das festas de padroeiros apresenta um aspecto massivo das atividades não religiosas, tais como: danças, jogos, músicas e brincadeiras, enquanto as festas de padroeiros iniciam seus festejos com a Santa Missa, e depois os convivas se confraternizam nas barracas de comidas e bebidas. Os festejos populares vão além de uma unidade regional, os festejos ocupam todo o território nacional, é sagrado e profano, é singular e complexo, é inter e ao mesmo tempo múltiplo.

Os festejos tratam da fé, da coragem, do cultivo e da colheita e em seus ritos celebrativos tratam dos aspectos identitários de grupos sociais específicos, suas particularidades, suas crenças, tradições, alimentação e formação social.

A alimentação e os festejos estão interligados, sempre tiveram conectados. A comida transmite um laço de solidariedade e partilha entre os convivas, estreitando os laços de comunhão, de entrega e de acolhida. Segundo Woortmann, “O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais” (WOORTMANN, K. A. A. W., 2006, p. 25).

O ato de comer representa uma ligação estreita entre o passado e o presente, entre a tradição e o cotidiano. A forte ambivalência e o poder simbólico que a culinária nordestina representa para o migrante é visível à todos. Os festejos populares e as festas de padroeiro terminaram por nacionalizar culinárias regionais, embora vistas por muitos, como local e regional, mas hoje reconhecidas como culinária nordestina, culinária esta que é cativada, aceita e explorada em todo território nacional.

A culinária nordestina tornasse nacional, ocupasse outros lugares e espaços. Nessa perspectiva, os festejos, as festas de padroeiro e a comida estão tão conectadas ao migrante quanto a própria culinária, pois ao mesmo tempo em que se apresentam são representados.

O ato de comer está ligado a fome biológica, a fome da saudade, a fome sexual mas também está fortemente ligada ao poder simbólico e religioso. Os festejos populares trazem esse aspecto representativo de poder e de pertença. A comida está em volta, está conectada nos mais diversos elementos no âmbito da cultura e da vida humana. Como afirmou Lody (2007):

Comer não é apenas um ato complexo biológico, é antes de tudo um ato simbólico e tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estéticas, pois comer é um ato que une memória, desejo, fome, significados, sociabilidades, ritualidades que dizem da pessoa que ingere os alimentos; o contexto em que vive comunicando também com os demais que participam do momento imemorial do ato de comer (LODY, 2007, p.150).

Dessa forma, a comida é tradutora de grupos sociais, povos e nações, é simbólica e difusa. O ato de comer é um ato patrimonial, pois perpassa gerações e gerações, se aperfeiçoa, transforma-se e segue se transformando.

É nos festejos populares que ela também toma forma de patrimônio e símbolo, traduzindo lugares, territórios, poder, instituição, crenças, hábitos e costumes e tantos outros elementos culturais.

Para Woortmann (2004): “O caráter simbólico-ritual do comer se expressa claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em nossa casa, no “jantar fora” em determinadas ocasiões, ou no “almoço de domingo”.<sup>13</sup>

Para Ackerman (1992): comida é "grande fonte de prazer, um mundo complexo de satisfação, tanto fisiológica quanto emocional, que guarda grande parte das lembranças de nossa infância"<sup>14</sup>.

A comida tem uma forte ligação com a identidade regional, a escolha dos produtos e o preparo está estreitamente ligada a produção local, ao modo de vida dos grupos sociais, aos hábitos e costumes e os ritos celebrativos estão conectados as crenças e ao próprio cotidiano.

Segundo Rozin y Rozin (1981) , apud Hernandez e Garcia-Arnaiz 2005, p.39), “cada cultura gera uma gastronomia peculiar, com receitas, ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer”. Os festejos populares evidenciam uma relação estreita entre o tempo da cultura (tradições) e o tempo da natureza (a colheita) e nesse contexto festivo a culinária, ou a própria comida regional evidencia o ato de resistência, de inserção e de continuidade das práticas festivas dentro ou fora do Nordeste.

[...] a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um “sistema simbólico” no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.(MACIEL, 2004).

A culinária enquanto marca identitária toma forma de expressão da cultura nordestina nos festejos populares e de padroeiros, embora, na atualidade novos desdobramentos vem ocorrendo nas próprias manifestações populares. Tratar da culinária nordestina nos períodos festivos, ainda está fortemente ligada às tradições religiosas e culturais.

---

<sup>13</sup> WOORTMANN, Klaas Axel A. W., O sentido simbólico das práticas alimentares. In: Coletânea de palestras do 1º Congresso de Gastronomia e Segurança Alimentar. Brasília: UNB, 2004. p.3

<sup>14</sup> ACKERMAN, Diane. Uma história natural dos sentidos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992, p. 161-212.

Dessa forma, no contexto dos festejos os aspectos simbólicos são responsáveis pela continuidade das tradições e das comensalidades entre os convivas. O ato de comer nas festas de padroeiros tem se tornado cada ano que se passa uma prática necessária, pois é a partir dessas práticas que as relações entre pessoas e alimentos dão sentido as festas. As festas de padroeiros apresentam duas características significativas, a solenidade ritualística com uma tônica religiosa e intretenimento com uma tônica mundana, tanto uma quanto a outra, terminam por possibilitar que os laços de solidariedade entre os grupos sociais estejam se estreitando cada vez mais.

O período junino no Nordeste e em outras regiões, seguem os mesmos ritos, com pequenas modificações nas celebrações. Embora as festas de padroeiros e populares tenham uma tônica religiosa e profana, elas sofrem influências locais, principalmente quando se trata da alimentação, pois os alimentos produzidos em cada região termina por influenciar nos pratos, cardápios.

Maria Eunice Maciel (2001), ao destacar as novas funções da refeição, diz: “o alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo.” (MACIEL, 2001, p.145)

As festas de padroeiros reúnem grandes números de festeiros e devotos e terminam por representar diversos fins, seja eles: econômicos, culturais, religiosos e sociais. Diferentes dos demais a tônica religiosa é quem mais se sobressai, por conta da própria proposta festiva “festa de padroeiro”, mas os outros elementos terminam por representar aspectos importantíssimos no construto festivo. A festa de padroeiro passa a representar momentos de encontros e desencontros, de construção e de reconstrução no contexto religioso e mundano. Nas festas de padroeiros os comensais selecionam os alimentos que melhor os representam. A esse respeito, veja o que Coimbra salienta:

Os hábitos e padrões alimentares – formas em que os indivíduos ou grupos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, incluindo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e consumo dos alimentos – constituem os traços universais da cultura de qualquer grupo étnico. (COIMBRA, 1982, p. 02).

Os aspectos simbólicos da comida sempre estiveram conectados no imaginário dos grupos sociais, independentemente da região ou território.

O rito celebrativo das práticas comensais ao longo da história da humanidade estabeleceram e preservaram tradições e hábitos. Segundo os pesquisadores folcloristas

brasileiros Rossini Tavares de Lima (1961) e Luís da Câmara Cascudo (1954), as festas juninas do passado (até meados do século XX) eram eventos familiares .

As festas juninas no espaço urbano, com bandas, e características da cidade, segundo a Revista Viver Bahia, edições n. 21 e n. 33, a primeira experiência festiva dessa natureza ocorreu no ano de 1972, na cidade de Cachoeira-Bahia.

Nas festas juninas urbanas alguns elementos no que diz respeito às danças e músicas pouco difere das festas juninas rurais, enquanto na área rural a festa tem uma característica familiar, com um forte simbolismo da colheita, e das ervas presentes nos ritos celebrativos da festa, na área urbana os espetáculos musicais terminam por descaracterizar uma tradição especificamente rural, embora seja preservado a culinária, a dança principal (quadrilha) o forró, outros elementos passam a fazer parte do novo contexto da festa. Nessa perspectiva, as festas de padroeiros se constituem em uma importante manifestação cultural em todos os sentidos.

### **3.2 As Festas de padroeiros e seus ritos celebrativos.**

A cultura popular faz parte da vida e do cotidiano sertanejo e as festas de padroeiros não são apenas mais uma de tantas manifestações, é a mais esperada do ano. Esta festa representa, uma festa sagrada e ao mesmo tempo profana, representa o padroeiro da cidade, do lugar, festa esta que conserva as tradições e costumes de um povo e do seu lugar de origem. No Brasil, os festejos populares tem uma relação muito íntima com o catolicismo, em todo o território brasileiro as festas de padroeiro festejam, a colheita, os milagres e a vida dos santos, estes festejos sempre renovam, mesmo com a mudança dos tempos, as festas ganham novas roupagens e se firmam, dando continuidade as tradições. As festas de padroeiros ou festejos embora com características de festas populares/mundanas com a presença marcante de músicas não sacras e danças as festas preservam traços originais sem perder caráter religioso.

As festas de padroeiros possuem significados simbólicos, litúrgicos, políticos, sociais e culturais. Estes significados representam marcas identitárias, características de um lugar ou território e nessa perspectiva, não podemos deixar de analisar as festividades de padroeiros como parte integrante de uma parcela da população.

As festas de padroeiros ocorrem ao longo de todo o ano, embora o período da quaresma e mês de junho e dezembro sejam períodos de muitas festividades e a comida

tem uma estreita relação com a religiosidade do povo e das festas desses respectivos meses. Após a Santa Missa geralmente os romeiros e participantes desse ato celebrativo ocupam espaços na praça principal que geralmente é ocupada por barracas de comidas específicas do ato festivo.

As comidas vendidas representam muito mais que alimento, mas símbolos que vão além do alimento físico. As comidas típicas de festas de padroeiros ultrapassam o aspecto biológico/físico, vão além do alimento corporal, essa comida nutre a saudade e o espírito. A comida e os festejos quase sempre tratam da formação social de um povo deixando contribuições para a sua história através dos costumes e tradições.

Através das festas se pode manifestar alguns fatos sociais, tornando a festa um elemento revolucionário. Apesar de ser acontecimentos temporários, deixam uma série de contribuições para a história dos povos, revelando suas tradições, crenças, conquistas e costumes. (LE GOFF, 1996).

Esta seção versará sobre a festa de padroeiro do Município de Duque de Caxias, enquanto Município Baixadense de grande concentração populacional de representatividade nordestina e suas práticas culturais. Santo Antônio, São Pedro e São João são padroeiros celebrados na Semana Santa, nesse período são celebradas as procissões teatrais-religiosas circulando nas ruas da cidade em forma de cortejo com atores vestidos a caráter litúrgico com estandartes e músicos reconstruindo o imaginário da história do Santo e padroeiro da cidade. Geralmente as procissões partem de uma igreja pertencente à igreja principal ou Matriz.

Santo Antônio, foi canonizado muito rápido, nasceu em Lisboa, Portugal, em 15 de agosto de 1195, e faleceu em 13 de junho de 1231, em Arcela, próximo de Pádua, Itália. Fernando Bulhões começou sua vida religiosa como agostiniano, mas em 1220 se integrou a Ordem Franciscana, e passou a ser chamado de Antônio. Sabe-se que nesse período Portugal estava se lançando ao mar em busca de novas terras e do comércio ultramarino e Antônio foi um destes desbravadores do além-mar, também conhecido como Santo das expedições.

Santo Antônio por conta de seu legado de desbravador nas conquistas da África, América e Oriente, nos altares das igrejas o Antônio recebeu várias patentes, na Bahia e em Goiás recebe a patente de capitão, em São Paulo de coronel, na Paraíba e no Espírito Santo recebe a patente de soldado e no Rio de Janeiro recebe a patente de tenente-coronel, em Minas Gerais de capitão da cavalaria e em Pernambuco de tenente.

Nos altares, Santo Antônio usava dragonas, chapéu e espada do Exército Brasileiro, à época imperial. Hoje ainda, no seu dia, 13 de junho, a imagem da Igreja de São Francisco recebe uma espada, símbolo do defensor, do que protege seus devotos. (LODY, 2011, p.103)

Os diferentes elementos e símbolos etnoculturais tornaram ainda mais complexa o uso de ícone religiosos nas casas dos devotos. Com a chegada dos afrodescendentes e suas práticas religiosas o uso de ícones se intensificou ainda mais na vida da população afrobrasileira. “A entrada dos santos nas casas permitiu intimidades que possibilitou maior e melhor relacionamentos com os símbolos do sagrado”<sup>15</sup>. A cultura e a religião sincrética do Brasil são o que a torna diferente das demais nações.

Nessa perspectiva, as festas de padroeiros materializam a lembrança de acontecimentos históricos e não históricos, litúrgicos e não litúrgicos. Um prato, um aroma, uma paisagem, um rito e uma celebração pode materializar a lembrança de um acontecimento e as próprias identidades não passam de representações marcadas pelo confronto simbólico e material.

Tratar das festas de padroeiros é tratar de uma manifestação cultural que já se faz parte constituinte do ser nordestino. Estas festas são as mais esperadas pelo sertanejo, no sertão e fora do sertão, pois trata da vida do Santo devoto do povo da região de uma fé.

As manifestações da então chamada cultura popular, cultura popular tradicional, folclore, embora o termo esteja profundamente comprometido com um estilo brasileiro de ver o campo, ora pelo nacionalismo, ora pelo exotismo ou por tendências mais integradoras, pelo viés patrimonialista é sempre emblemática, a cerimônia, o ritual da festa. (LODY, 2011, p.116)

Nesse cenário, o santo patrono da festa mais festejada no Município de Duque de Caxias no mês de junho é Santo Antônio de pádua, padroeiro da cidade. Esta festa popular é emblemática por tratar de questões litúrgicas e não litúrgicas, sagradas e profanas, exótica, nacionalista, rural e urbana. O ato de festejar, sua pluralidade e singularidade está muito ligada aos aspectos integrador e patrimonialista.

---

<sup>15</sup> Raul Lody. Caminhos do Açúcar: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre. 2011, p.103

### **3.3 Festa do Padroeiro em de Duque de Caxias: aspectos identitários da nordestinidade**

Todas as festas de padroeiros, principalmente a festa de Santo Antônio, se inicia com uma alvorada festiva e ao longo do dia as comemorações continuam. Veja a citação abaixo de Maria Cristina Rosa:

Alvorada, procissão, desfile, passeio. Comida, bebida. Missa, banda, grupo musical. Salva de foguetes, futebol, brincadeira, jogos tradicionais, torneio. Abertura, encerramento, exposição. Quermesse, feira, bazar, leilão. Música, dança, baile e teatro. Todos esses elementos, constando ou não na programação, podem fazer parte do espetáculo festivo, construído e instituído com base em fatores cotidianos, eventuais, culturais e comerciais. (ROSA, 2002, p.14)

O Município de Duque de Caxias, emancipado em 31 de dezembro de 1943, teve uma emancipação polêmica, o município se limita ao norte com Petrópolis e Miguel Pereira; ao leste, com a Baía da Guanabara e Magé; ao sul, com a cidade do Rio de Janeiro e, a oeste, com São João de Meriti, Belford Roxo e Nova Iguaçu. Possui clima quente. “Duque de Caxias, uma cidade de migrantes, se configura a partir dessas experiências produzidas ao longo do seu processo formador que abrangeu os anos 1930, 1940 e 1950 do século XX. (BRAZ e AMARO, 2010, p.113-114.) Tem como padroeiro Santo Antônio de Pádua.

A Matriz promove todos os anos a tradicional Festa do Santo, festa esta que atrai devotos e leigos em busca da grande festa do padroeiro, embora seja de caráter religiosa a festa promove apresentações musicais, artística e gastronômica ao longo da semana de festas. Ocupando um perímetro de aproximadamente 60 mil metros quadrados, passando pela Igreja Matriz, Rua Leonel de Moura Brizola e Praça do pacificador e com mais de 100 barracas vendendo comidas típicas e variadas bebidas esta festa atrai aproximadamente 150 mil visitantes durante os cinco dias de festa.

A festa do padroeiro começa antes da data específica, geralmente o santo é comemorado ao longo da semana e no dia do padroeiro é celebrado com a Santa Missa, com a procissão e todos os ritos prestados ao padroeiro. No dia 13 de junho, último dia de festa e dia do santo a Igreja celebra em festas a história do Santo padroeiro.



Após os ritos litúrgicos, os devotos e pessoas comuns seguem para assistir às apresentações populares como: os musicais, as apresentações de quadrilha ou caipira, as danças e as apresentações artísticas de modo geral.

A culinária diversa com comidas típicas da época como: tapiocas, pamonha, canjica, cural, milho verde, milho assado, cocada, sucos, bebidas quentes, caldos diversos e tantas outras completam o ato celebrativo. A comensalidade entre os diversos públicos que ali se encontram em suas práticas conviviais, também terminam por se aproximar de culturais tradicionais, materiais e simbólicas materializando um sentimento de pertença se fazendo e se sentindo parte desse momento festivo.

No dia 13 de junho, a Igreja Matriz distribui o pão abençoado; o ministro da palavra, leigos, aconselham e fazem orações no interior da Igreja, acolhendo todos que ali se chegam em busca de paz interior e de ajuda espiritual. Muitos visitantes procuram a imagem do Santo Padroeiro, é distribuído a oração do Santo, é feito a benção dos pães ao final das missas que ocorrem ao longo dia. A Missa do padroeiro Santo Antônio é amplamente participativa, emocionante, em seu altar os fiéis oferecem moedas, pães e tocam suas relíquias como se tocassem o próprio santo como sinal de cumprimento e respeito ao Santo padroeiro.

Os pãezinhos de Santo Antônio, distribuídos aos milhares no dia 13 de junho, são guardados em casa, na farinheira, para que não falte o alimento do homem. Santo Antônio é, assim, proteção, fartura, garantia da própria vida. Antônio, simbolicamente, um alimento da fé e da esperança, é, por isso mesmo, senão o mais popular no Brasil (LODY, 2011, p.109-110).

Fernando de Bulhões, conhecido como Santo Antônio, pregou a caridade, instituiu o Pão dos Pobres, servido semanalmente aos pobres. Certa vez com intuito de minimizar a fome que assolava os mendigos que frequentavam o seu mosteiro, na época ainda frade ele aproveitou o fato de todos os mosteiros possuírem suas próprias padarias, confiscou todos os pães que havia na reserva do mosteiro e partilhou entre os necessitados.

Esse feito marcou o legado enquanto religioso e protetor dos mais necessitados. “Na nossa tradição popular, santo casamenteiro é Santo Antônio, certamente o santo português que mais recebe devoção e fé em todo o mundo luso, contudo o santo que anuncia, preside vaticínios sobre o casamento é São João. (LODY, 2011, p.147).

“uma das primeiras festas meio populares, meu igreja, de que nos falam as crônicas coloniais do Brasil é a de São João já com as fogueiras e as danças”. Pois as funções desse popularíssimo santo são afrodisíacas; e o seu culto se ligam até práticas e cantigas sensuais. É o santo casamenteiro por excelência (FREYRE, 2006, p. 326)

Durante as festas de São João no Nordeste e fora do Nordeste, são festejados os foguetes e busca-pés, e em meio aos festejos e fogos o pedido ao Santo casamenteiro por um amor, por casamento, e por união, são constantes. “O São João no Brasil, além de festa afrodisíaca, é festa agrícola por excelência.

A festa do milho, cujos produtos culinários – a canjica, a pamonha, o bolo – enchem as mesas patriarcais.(FREYRE, 2006, p. 329) .

Entre as festas populares tradicionais do calendário português, realizadas no mês de junho, a festa de Santo Antônio pela sua característica eminentemente festiva e popular se materializa pela grande variedade dos elementos e significados que ela apresenta, como: a questão do pão, dos rituais do casamento e da fertilidade.

Santo Antônio, padroeiro do Município de Duque de Caxias é também considerado pelos devotos um santo casamenteiro. Não só em Portugal, mas em todo o território brasileiro, a festa de Santo Antônio é uma festa popular, pública e coletiva. A festa do padroeiro é também festejada com comidas típicas do Nordeste, muito ligado à questão da fertilidade da terra e do homem, daí o sentido de ser comemorado o seu dia no período da colheita no mês de junho, e dos casamentos no mês festivo, rito também festejado no dia 23 na festa de São João.

É natural encontrar posto à venda nas barracas durante as festas do Santo. Embora a sociedade da festa seja a sociedade rural, foi lá que começou os atos celebrativos dessa festa tradicional e estas festasse constituem em tradição no Brasil.

Nas festas do mês de junho (Santo Antônio, São Pedro e São João), a tradicional festa junina, as danças como, as quadrilhas, o coco, o arrasta pé, o baião/forró, as vestimentas próprias do período com uma característica matuta e brejeira, trata dos aspectos identitários, e a culinária com um aspecto da colheita e da fertilidade, além de tratar os aspectos identitários, também trata do sentimento de pertença.

Já começa na festa de Santo Antônio, a divulgação de seus folguedos populares, vínculos telúricos festivos com o seu lugar de origem, homenageando seu padroeiro, sua cidade e sua região. A Festa popular em sua totalidade apresenta uma transgressão

efêmera, desconstruindo uma ordem ou até mesmo uma hierarquia opressiva. Veja as considerações de Canclini (1983, p.55):

A festa continua, a tal ponto, a existência cotidiana que reproduz no seu desenvolvimento as contradições da sociedade. Ela não pode ser lugar de subversão e da livre expressão igualitária, ou só consegue sê-lo de maneira fragmentada, pois não é apenas um movimento de unificação coletiva; as diferenças sociais e econômicas nela se repetem.

Em tempos de festas de padroeiro, as classes sociais e econômicas saem de cena, pois todos os envolvidos na organização da festa deixam de lado suas condições socioeconômicas e trabalham em prol do mesmo objetivo, o sucesso da festa do Santo padroeiro. Os pratos, diversificados vendidos nas barracas, como: caldo verde, milho cozido, milho assado, pamonha, canjica, cural, bebidas quentes, carne no espeto, bolos e doces, em sua maioria são doados pelos participantes e colaboradores da festa. A culinária ofertada nas festas de padroeiros representa em quase sua totalidade sereais e grãos colhidos no mês de junho, período de colheita.

A Festa de Santo Antônio, tem uma forte representatividade religiosa, recebe uma grande frequência de visitantes dos municípios vizinhos, católicos dos municípios de Belford Roxo, Nova Iguaçu, Nilópolis e de Duque de Caxias, que parte de sua população são representadas por nordestinos e descendentes de nordestinos, que buscam nas festas de padroeiros um sentimento de pertença, de uma memória do seu lugar, de uma culinária que trata da sua origem, que busca saciar a fome da saudade. Quanto aos elementos que compõem a festa de Santo Antônio, além da celebração litúrgica numa manifestação de fé e de devoção ao Santo, a questão da alimentação nas festas de padroeiros e suas peculiaridades passam a reforçar a importância não só da alimentação, mas do rito representativo que a colheita e a fertilidade da terra representa como sentimento de pertença do lugar, da terra, do cheiro da terra, do clima local e do próprio trópico quente que o representa. O fogo, com a representação da fogueira e dos fogos enquanto atração festiva, tem um sentido que vai além do aspecto da alegria e das brincadeiras.

Crendices, gestualidades, costumes, valores, corpos, religiosidades, tradições, danças, cores, adornos, divertimentos, ritos, celebrações, músicas. Permeada por renúncias, coexistências e conflitos, a fronteira, ou melhor, a festa possibilita interpenetrações de culturas, provocando permanências, alterações e inovações (ROSA, 2007, p. 209).

A festa de padroeiro de Santo Antônio reúne todas as características formais e não formais do festejo, isso referente à diversão, relativos aos ritos celebrativos/religiosos e relativos ao prazer festivo, não-religioso, por meio das danças, bebidas e comidas que ao mesmo tempo em que celebram a união, a fertilidade, o casamento, a colheita ela também celebra a festa da carne.

Essa dualidade que a festa representa, sagrada e não sagrada, dicotômica e transversal é o que mais encanta os frequentadores. Embora a festa tenha uma proposta econômica, religiosa, política e cultural, trago para este contexto, em maior ênfase, o aspecto cultural, com o elemento ‘culinária’, tratando da transversalidade no ato de comer entre os convívios na prática da comensalidade.

O período festivo, é também um período de muitas superstições, que trata do ritos celebrativos, dos amores, da fertilidade, das comensalidades, do imaginário popular, das tradições, das brincadeiras, adivinhações, da religiosidade, dos costumes, das transgressões, dos símbolos, dos cultos, da água enquanto fonte de vida, do trópico solar nordestino, da agricultura, da colheita e das práticas cotidianas, do dia a dia vivenciadas e preservadas.

Comer nas festas de padroeiro é também uma forma de matar as saudades: do lugar, dos amores, dos sabores, do rito celebrativo, do passado distante, do tempo de criança, dos amigos, da família reunida.

### **3.4 A literatura de cordel, as intemperanças musicais e a culinária**

A literatura de cordel tem sua origem desde a Antiguidade, período historicamente conhecido pelos povos que dominavam a Europa, a Ásia e a África. O cordel chegou à Península Ibérica por volta do século XVI, e durante as grandes navegações os folhetos foram disseminados. Segundo Teófilo Braga, em Portugal, a literatura de cordel recebeu o nome de “*folhas volantes*” ou “*folhas soltas*”, cuja venda era privilégio de cegos.

Na Espanha, esta literatura era chamada de “*pliegos sueltos*”, denominação que passou também à América Latina, ao lado de “*hojas*” e “*corridos*”. Tal denominação é corrente na Argentina, México, Nicarágua e Peru. Na França, esta literatura popular

correspondia à “*littérature de colportage*”, mais dirigida ao meio rural, enquanto nas cidades prevalecia o “canard”.

Na Inglaterra era denominada “cocks” ou “catchpennies”, em relação aos romances e histórias imaginárias; e “broadsides”, relativamente aos folhetos sobre fatos históricos (Azevedo, 1978. P15).

O cordel é um tipo de literatura popular, originalmente oral, ainda muito comercializado por conta de seu valor poético e, muitas vezes lúdico, que narram histórias reais, atuais e passadas, disseminando valores hábitos e costumes regionais que são verdadeiras relíquias de uma cultura, por muitos considerada menor, mas que representa um valor incalculável no campo da culinária, da música, do artesanato e da identidade nacional.

Estes livretos que preservam a cultura popular geralmente tem sobrevivido mudanças ao longo das décadas sem perder suas características tradicionais. O uso do barbante não perpetuou no Nordeste brasileiro, mas a Literatura de Cordel sim, os folhetos são comercializados em barracas, bodegas, mercearias, lojas, livrarias, em lonas postas no chão nas feiras de rua, em carroças, paredes, enfim, o barbante é apenas mais um critério de exposição, ou seja, o folheto brasileiro poderia ou não estar exposto em barbantes.

São escritos em forma rimada e poética e alguns poemas são ilustrados e nos dias atuais inclusive com o uso de computadores, com figuras e pinturas, no mesmo estilo de gravura e pintura usado nas capas antigas. As estrofes mais comuns são as de dez, oito ou seis versos, geralmente vem constituídos por 5 ou 7 sílabas, os conhecidos e muito utilizados redondilhos. Os autores recitam esses versos de forma melodiosa harmônica e cadenciada, como também fazem leituras ou declamações muito empolgadas e animadas para conquistar os possíveis compradores.

As primeiras impressões de folhetos de cordel no Brasil ocorreram por volta de 1850 com características próprias. Os temas incluem fatos do cotidiano, episódios históricos, temas religiosos, entre muitos outros. Não há limite para a criação de temas dos folhetos. Praticamente todo e qualquer assunto pode virar cordel nas mãos de um poeta competente. Este gênero é uma produção típica da região no sobretudo nos estados da região Nordeste que se espalhou por grande parte do Brasil, costumava ser vendida em mercados e feiras pelos próprios autores.

Nos dias atuais, “o cordel” está presente e vivo em todo território nacional. Pode-se afirmar que o cordel, situado, de acordo com os estados aristotélicos, na lírica, os versos

dos cordelistas muitas vezes se aproximam da épica, pelo uso da descrição de acontecimentos. Enquanto canal e instrumento de comunicação muito expressivo que divulgava acontecimento onde os meios de comunicação oficiais raramente chegavam, o cordel tornava-se um meio de comunicação confiável e bem recebido por parte da população.

Para Diégues Jr., (1977, p. 21), “Tornava-se o folheto o elemento mais expressivo para que os acontecimentos chegassem aos conhecimentos de todos, lidos nos mercados, nas feiras, nos serões familiares, em parte como ainda hoje sucede”.

Os primeiros poetas e cantadores apareceram por volta de 1750 no Nordeste. Por noticiarem as questões oficiais e também as curriqueiras, além de trazer alegria com suas poesias e diversão com suas pelejas, eram responsáveis pela preservação e disseminação da cultura regional e os folhetos eram o principal jornal que o povo em sua maioria podia ter acesso.

Nessa perspectiva, nota-se a importância da literatura de cordel, sobretudo, o papel social exercido por este canal e instrumento de comunicação para os nordestinos ao longo do Brasil colonial, imperial e republicano. O papel social exercido pelo cordel se dá a partir do momento em que os fatos e acontecimentos são registrados e transmitidos para a sociedade, denunciando, alfabetizando e entretendo os leitores, interligando a sociedade aos acontecimentos locais, regionais e nacionais.

Os trechos dos cordéis abaixo selecionados em uma linguagem simples , numa transposição da oralidade para a escrita, foram escritos como todo cordel deve ser produzido: rimado e metrificado. Nos trechos abaixo percebe-se que foram escritos em sextilha e septilha. Tratando do tema de interesse desse trabalho que é a “Culinária Nordestina”.



Este cordel ou folheto foi feito em função da criação da ABC – Academia Brasileira de Cordel, idealizada pelo escultor Zé Andrade, mas escrita em versos pelo poeta Sá de João Pessoa. Quando no Campo de São Cristóvão, dia de feira, domingo de sol, reduto onde todos os poetas, cantadores, violeiros, repentistas e forrozeiros se divertem e batalham o seu ganha-pão, reuniram-se para fundar a ABC.

**Vejam o cordel publicado por Salomão Revedo**

**Domingo em São Cristóvão**

Foi grande a animação  
A pedra fundamental  
Da nobre instituição  
Foi brindada com cachaça  
Carne seca com feijão.  
**(REVEDO, 2009, p.177)**

Seguindo a linha da tradição na produção de cordel em sextilha, onde os versos rimam na 2, 4 e 6 linha. O enunciador expõe a importância da comensalidade nas reuniões entre amigos e principalmente nos acordos tratados, no caso em tela na criação da ABC – Academia Brasileira de Cordel na feira de São Cristóvão no Rio de Janeiro. A comensalidade historicamente se fez e se faz presente nos tratados de paz, de guerra, nas festas de casamento, tratados de aliança, de amizade, nas festas em família e no caso em tela, na criação de uma instituição ABC, que tem como propósito preservar e dar continuidade a produção da literatura de cordel, nesse sentido, demonstra-se o trecho do cordel de Abdias Campos, “Comidas típicas do Nordeste” de 2013:

Neste cordel de sabores  
Vamos nos deliciar  
Com comidas nordestinas  
De tempero singular  
Numa mesa farturada  
De comida variada

Para qualquer paladar  
**(CAMPOS, 2013, p.1)**

[...]

Então vamos começar  
Com ele o baião de dois  
Que é um misturado gostoso  
De feijão verde e arroz  
E logo após a comida  
A rapadura batida  
De sobremesa depois  
**(CAMPOS, 2013, p.2)**

[...]

Sob a força do pilão  
A carne de sol socada  
misturada com a farinha  
cebola branca e mais nada  
Está a paçoca pronta  
Gostosa pra mais da conta  
Por muitos apreciada  
**(CAMPOS, 2013, p.3)**

[...]

Bolo de rolo enrolado  
Com doce e com massa fina  
Cuscuz doce em tabuleiro  
Pra o povo e gente grã-fina  
Alfênim, bolo de goma  
Se puder de tudo coma  
Sobre esta mesa divina  
**(CAMPOS, 2013, p.4)**

[...]

Mão de vaca, chambaril  
Carne de sol, tripa assada  
Arroz de leite, xerém  
E tem também maxixada  
O gostoso escondidinho  
Queijo de coalho, espetinho  
Cuscuz de milho e rabada  
**(CAMPOS, 2013, p.5)**

[...]



Tem manteiga de garrafa  
Na tapioca espalhada  
Bolo de milho, cartola  
Pé de moleque e coalhada  
Canjica, tijolo, broa  
Pra toda e qualquer pessoa  
Ficar bem alimentada  
**(CAMPOS, 2013, p.5)**

[...]

O bode assado ou cozido  
É o prato principal  
De qualquer um sertanejo  
No sertão, na capital  
Adonde ele residir  
Em sua mesa há de vir  
o seu tradicional  
**(CAMPOS, 2013, p.7)**

[...]

Forte influência africana  
Indígena e portuguesa  
Os alimentos citados  
Que vão para a nossa mesa  
Foram influenciados  
E desses povos tirados  
Por isso tanta riqueza  
**(CAMPOS, 2013, p.8)**

[...]

Neste cordel, em septilha, Abdias Campos nos conduz para uma leitura através dos sentidos: olfato, paladar, visão, audição e tato. Tratandodos múltiplos sabores que a culinária nordestina representa enquanto marca identitária, sejam por meio de aromas, cores e tantas outros elementos. Esta culinária singular, que representa todas as subáreas nordestinas e suas especificidades locais na produção de carne, legumes, hortaliças, raízes, cereais e ervas.

Dessa forma, pensar e escrever sobre uma culinária múltipla, constituída de elementos próprios, representado, pelo clima semiárido e equatorial, pelo trópico solar quente, pelas produções locais, derivados da terra, da criação de animais é preciso conhecer o Nordeste. E Abdias Campos é mais um conhecedor da região, da cultura popular e das produções locais.

Abdias Campos, nos convida a nos deliciarmos no cordel de sabores, numa culinária singular, múltipla em aromas, em temperos, de comidas variadas, produzida nas subáreas nordestinas, apresentando os principais pratos e suas características. A fortaleza dessa culinária, que sustenta e fortalece o sertanejo. No “baião de dois” a presença do feijão e do arroz enquanto base do prato nordestino e a rapadura de sobremesa forte e nutritiva.

A carne de sol pisada no pilão com farinha, é mais uma fonte nutritiva para o sertanejo que no trabalho braçal precisa de força e de energia. Embora a carne de sol seja uma carne de preço considera alta, os sertanejos tem a cultura de quara a carne a base de sal, tornando-a mais resistente ao tempo. A produção de paçoca da carne de sol e da farinha é uma prática antiga entre os sertanejos. O poeta ainda fala sobre os diversos tipos de doces que acompanham o cardápio sertanejo, como o bolo doce e o bolo de goma, o cuscuz e sua importância na mesa do trabalhador nordestino.

Em sua obra, Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil, 2007, p.13 Gilberto Freyre, diz: “Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”. O autor reforça a importância do açúcar na formação social do povo brasileiro. Em particular o nordestino e seus aspectos identitários têm uma estreita ligação com o açúcar, principalmente na Zona da Mata nordestina, subárea chuvosa e muito fértil, onde se localiza grande concentração de engenhos de açúcar. Nessa perspectiva, ao tratar da culinária nordestina e suas múltiplas interfaces, o açúcar se faz presente, uma vez que sempre depois do prato principal, serve-se a saída/sobremesa.

Os pratos e sabores destacados pelo poeta Abdias Campos representam o que há de melhor na culinária nordestina. Representa marcas identitárias de um povo, de uma cultura, atualmente representativa em quase todo território nacional. O poeta Roberto Ribeiro também representa em seu cordel Comidas Nordestina um banquete representativo de uma culinária múltipla, com aspectos próprios da cultura nordestina, dialogando com o poeta Abdias, que apresenta uma culinária ampla em todos os sentidos. O poeta Roberto Ribeiro nos conduz a viajar nessa nave que é a culinária nordestina. Nesse sentido, o cordel de Roberto Ribeiro “**Comidas nordestina**”, 2003.

Na mesa do nordestino  
Tem feijão e tem arroz,

Nunca falta uma rabada  
Também o baião de dois  
Tem jerimum e batata  
Espero que não enjoie.  
**(RIBEIRO, 2003, p.1)**

Tem tripa de orco assada  
De cabrito e de carneiro,  
Feijão de corda e jabá  
Também feijão de tropeiro,  
Macaxeira com galinha  
Criada no seu terreiro.  
**(RIBEIRO, 2003, p.1)**

[...]

Cuscuz com leite e linguiça  
Você encontra na mesa,  
Queijo de qualho e manteiga  
Você gosta com certeza,  
De quebra, tem fava verde  
Trazida natureza.  
**(RIBEIRO, 2003, p.2)**

Milho verde pamonha  
Nomê de junho aqui tem,  
Milho assado e cozinhado  
O manguzá e xerém,  
Canjica de milho verde  
Pé-de-moleque também.  
**(RIBEIRO, 2003, p.2)**

Em sextilha, o poeta trata da ‘culinária nordestina’ com propriedade, com conhecimento específico, fala dos pratos representativos do Nordeste, trata do período junino e dos principais pratos das datas festivas, como o milho e seus derivados: pamonha, manguzá, canjica e outros. O autor destaca em seu cordel a questão identitária e seus elementos, o sentimento de pertença, o lugar de origem, que o representa e que o torna parte do lugar. Nesse sentido, o cordel de Carlinhos Cordel “**Nordeste: aqui é meu lugar**”, 2010.

Nossa culinária é rica  
Em tradição e sabor  
Tem cuscuz, tem macaxeira  
Que têm um grande valor  
Tem o xinxim de galinha  
Rapadura com farinha  
Tudo feito com amor.  
**(CARLINHO CORDEL, 2010, p.4)**

Do bode tem a buchada  
Carne de sol com pirão  
O mocotó, a rabada  
O bobó de camarão  
Bredo no coco, paçoca  
Vatapá e tapioca  
Venha provar o qu'ê bão.  
**(CARLINHO CORDEL, 2010, p.4)**

Temos doce bem gostoso  
Como o Bolo de Fubá  
A cocada, a rapadura  
O quindim e o mungunzá  
Temos Beijinho de coco  
Que deixa qualquer um loco  
Venha aqui saborear.  
**(CARLINHO CORDEL, 2010, p.5)**

O poeta Carlos Soares da Silva, mais conhecido como Carlinhos Cordel, professor, graduado em Letras e pós-graduado, professor da rede pública de educação, dedica a sua produção literária ao seu avô materno José de Lima, músico tocador de pífano. O poeta já publicou mais de 150 folhetos de cordéis, poesias e crônicas. Carlinhos Cordel descreve as riquezas presentes na culinária nordestina, o valor simbólico, o tempero forte, a tradição preservada e os pratos mais variados em sabores e aromas, percorrendo as subáreas nordestinas, apresentando o valor de pertença da carne de sol, dos cereais, das raízes, das especiarias, do açúcar e seus derivados.

O poeta percorre a culinária a sua nordestinidade em versos de cordel apresentando a culinária nordestina como fio condutor de uma cultura múltipla. Os cordéis acima em sextilha (seis versos) e septilha (sete versos) não só tratam da culinária nordestina, como também tratam de questões subjetivas, de pertença, de sabores, de temperos, de identidades, aspectos próprios das subáreas da região Nordeste, das práticas da

comensalidade entre os convívios, sobretudo da nordestinidade presente nos cardápios em tela.

O paladar nordestino, também múltiplo, por conta do construto histórico cultural da região Nordeste sofre diversas intervenções inevitavelmente quando aguçado pela carne de sol, o peixe, a manteiga de garrafa, o queijo de coalho e de manteiga, a farinha de mandioca, o feijão de corda, o milho, o aipim, a rapadura e tantas outras delícias da culinária nordestina. Todas essas iguarias traduzem o sabor bem temperado dessa culinária ímpar, reacendendo o paladar das coisas, o cheiro forte dos temperos e a pertença do lugar ou território.

Pedro Marcílio, poeta e escritor baixadense, escreveu um belo cordel sobre ‘Dora’ e nessa obra o autor descreveu sobre sua história, e sobre a importância da feira em Duque de Caxias. Dora e família trabalha na feira a aproximadamente três décadas, merecidamente reconhecida ‘senhora das buchadas do baião e das galinhas cabidelas’, já dizia Pedro Marcílio, poeta que seguiu os passos de seu pai Barboza Leite, poeta, jornalista, artista plástico, músico e compositor.

Este cordel trata não só da Dora e da sua representatividade baixadense como também da feira nordestina de Duque de Caxias, da culinária forte e das variedades dos pratos, como por exemplo, do feijão de corda, da aipimzada com as carnes, do jabá e da farinha arrumada, da cachaçada e de outras coisas mais. Dora trouxe do Ceará as cores e o tempero forte das cozinhas e aqui aprimorou seus pratos tornando-os ainda mais atraentes e saborosos.

O cordel descreve perdas e ganhos que esta nobre retirante ao longo de sua trajetória teve e a sua história, enquanto trabalhadora, sonhadora, esposa, mãe e artista da arte de cozinhar. Falar da culinária nordestina em Duque de Caxias sem evidenciar os feitos da Dora é o mesmo que falar de um romance sem apresentar o personagem principal ela é a personagem principal da culinária da feira nordestina, embora outras cozinheiras se destaquem na feira e nos restaurantes nordestinos adjacentes.

A feira como lugar de prazer e de pertencimento é também um lugar de encontros e desencontros. Pela feira se expressa a confiança, pois enquanto lugar de encontros estabelecem laços de amizade entre os frequentadores e neste contexto a barraca da Dora não só por ocupar um ponto estratégico da feira é também um lugar de encontros, é aqui que se mata a saudade de casa, do lugar de origem, através da comida, das prosas, da música e de outras possibilidades.

A barraca da Dora é um lugar de trocas culturais, é democrático, é múltipla em sabores, em aromas, em pratos, em públicos e representa um pedacinho do Nordeste no Município de Duque de Caxias – Rio de Janeiro.

Veja o codel de Pedro Marcílio, **“Dora, a Rainha da Buchada de Bode”**, 2011. 2ª Ed.

Eu vou falar da família,  
De uma cabocla formosa,  
Que aqui chegou com mobília,  
Braços fortes e toda prosa.  
Das terras de Iracema, é filha  
E tal qual a índia famosa  
Tem muito amor e muita fibra  
Pra não gostar de coisa torta.  
**(MARCÍLIO, 2011, p.1)**

De Maranguape, terra de artistas  
Como em todo o seu Ceará,  
Dona Maria Gorete só faz vistas  
Das coisas boas que há.  
Casando-se com Cidinho boa bisca,  
Logo começaram a montar  
Uma barraca, onde só fica  
Gente bonita pra gente gostar.  
**(MARCÍLIO, 2011, p.1)**

[...]

Dora trouxe do Ceará  
Do Nordeste Brasileiro:  
Sarapatel que melhor não há  
Prá comer todo ele inteiro  
Como uma buchada de bode  
Que começa pelo cheiro  
Perfumando todo o lugar  
Com perfume verdadeiro.  
**(MARCÍLIO, 2011, p.2)**

O Baião-de-dois é demais  
Com paçoca e queijo coalho  
E a carne de sol é bem mais  
Feliz do que o próprio alho  
Que com a cebola fica em paz  
E o pimentão de quebra-galho  
Temperando o que ela faz:  
Comida de arte e trabalho  
**(MARCÍLIO, 2011, p.2)**

[...]

O cordel em oito pés de quadrão oitava é um formato muito raro entre os cordelistas que de costume escrevem geralmente em sextilha ou septilha. Embora tratando da Dora, conhecida na Feira tradicional Nordestina no Município de Duque de Caxias como, a rainha da buchada de bode, o poeta tratará especificamente da questão identitária da Dora.

A barraca da Dora é uma das barracas mais visitadas no domingo, o aroma dos seus pratos é notado de longe. Consagrada como a rainha da buchada de bode, ela também se destaca em outros pratos e representa a mais pura nordestinidade fora do Nordeste, como ninguém ela cozinha agregando aos ingredientes o sentimento de pertencimento, o amor a culinária nordestina, experiências vividas, sobretudo, o seu próprio tempero.

A barraca da Dora não representa apenas mais uma das barracas da feira de Duque de Caxias, ela representa ‘a barraca da Dora, rainha da buchada de bode’, sua marca já é reconhecida na Baixada Fluminense, escritores e cordelistas já escreveram sobre ela, sobre a sua importância enquanto nordestina, mas sobretudo, sua luta diária na preservação de uma culinária ímpar e representativa nacionalmente. Tive a alegria de conhecer a barraca da Dora, em uma das visitas que fiz a feira nordestina de Duque de Caxias em 2012, e saborear um sarapatel delicioso.

A culinária nordestina ao longo das últimas décadas foi ganhando novas cores e formas, mas o aroma e o sabor forte ela preservou. O sabor apimentado ainda se destaca enquanto tempero forte e representativo nos cardápios nordestinos. A carne seca, a carne de sol, o torresmo, o peixe, frutos do mar e legumes, marcam presença quase que obrigatória na culinária do Nordeste brasileiro. Pedro Marcílio, poeta e escritor, escreveu o cordel intitulado “Dora, a rainha da buchada de bode” enaltecendo a luta e o valor simbólico que esta figura ímpar representa para os nordestinos na Baixada Fluminense e seu legado na culinária da feira de Duque de Caxias.

Dessa forma, as festas de padroeiros traduzem-se como práticas culturais dos grupos e de seus costumes, numa valorização do entendimento daquilo que pertence ao grupo participante como resultado da vivência e das experiências organizando e dando continuidade as manifestações religiosas e profanas. A colheita se materializa a partir do agradecimento, pois o período festivo ocorre no mesmo período de colheita, do calendário agrícola e fértil. O padroeiro homenageado festivamente, no caso em tela, “Santo Antônio de Pádua” e sua ligação com sua comunidade católica passa a constituir aspectos e

elementos importantes do Patrimônio Cultural local. Assim, a dimensão cultural que as festas de padroeiros possuem faz com que os grupos atribuam as festas relevantes valores religiosos e culturais. Nas festas de padroeiros um dos elementos mais atrativos são as comidas típicas, pois o prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais relevantes das festas.

No próximo capítulo a culinária nordestina será conduzida pelos temperos, aromas, cores e texturas. Seus aspectos sagrados e profanos também conduzirão todo o texto levando em consideração todas as especificidades de cada sub-área do Nordeste e suas produções locais, assim como, a mistura dos temperos com toques europeus, indígenas e africanos o que terminou resultando numa variedade de pratos e sabores como o acarajé, o vatapá, a carne de sol, o baião de dois, a buchada de bode e tantos outros pratos.



## CAPÍTULO 4



**Xilogravura 18** – *A culinária* (2018), de Cuca. (José Severino da Silva)

Xilogravura: Culinária Nordestina. Esta arte foi pensada e produzida com o intuito de ilustrar a culinária nordestina, múltipla em cores, aromas e sabores e seu valor simbólico, biológico e nutritivo, culinária de tempero forte, e de uma cozinha própria. A xilogravura enquanto arte, tem a função de estabelecer um outro olhar sobre o objeto estudado, tornando ainda mais cuidadoso o olhar crítico lançado ao texto que vem em seguida. Esta xilogravura foi pensada ao longo da construção deste capítulo, capítulo este que versará sobre a culinária nordestina. Nessa culinária múltipla é possível contemplar o encontro do mar e do sertão, em seus pratos variados, seja na carne de sol e da macaxeira representando o agreste e osertão, nas iguarias, no feijão de corda e nos legumes representando a zona da mata e para completar os diversos tipos de doces também representado pela zona da mata nordestina, área de grande plantação de cana de açúcar e de grande concentração de engenhos e usinas de açúcar. É no contraste das subáreas nordestinas que a diversidade dos sabores e dos temperos torna singular esta culinária. No litoral da região, os peixes, frutos do mar, representam uma cozinha muito específica, com os assados, as moquecas, pirões e caldos, com presença marcante do tempero nativo e lusitano, na zona da mata a presença marcante dos doces e bolos tem uma estreita ligação com a produção do açúcar, no agreste o aipim, ou macaxeira, a batata, a carne de sol, a buchada de bode está também estreitamente ligada a agricultura e a criação de gado no sertão. As hortaliças, verduras e legumes, que precisam de pouco tempo para o cultivo representam a subárea mais crítica do Nordeste, justamente por falta de água.

### **A CULINÁRIA COMO MARCA IDENTITÁRIA: DO PALADAR À NORDESTINIDADE**

Nesse capítulo, a culinária versará sobre a marca identitária e o sentido da nordestinidade para o migrante nos pratos. É natural encontrarmos em quase todas as culturas, os alimentos relacionados à fome biológica, à fome da saudade e principalmente relacionado aos ritos celebrativos cultural de um determinado grupo social.

Em praticamente todas as culturas, os alimentos sempre foram relacionados com a saúde, não apenas porque a sua abundância ou escassez colocam em questão a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude diante da comida, considerando a sua adequação a certas idades, gênero, constituições físicas ou enfermidades presentes. Entretanto neste último capítulo, a culinária como marca identitária será diluída ao longo do texto, pois trataremos de várias questões diretamente relacionada ao ato de comer, aos temperos, mas sobretudo do paladar a nordestinidade.

A saudade, o tempero forte, o homem forte, os principais pratos que acompanham o migrante, o sentimento de pertença a partir da culinária e o banquete enquanto rito celebrativo percorrerá todo esse capítulo.

Nas palavras de Gilberto Freyre, o “Nordeste tem o direito de considerar-se uma região que já grandemente contribuiu para dar à cultura ou à civilização brasileira autenticidade e originalidade e não apenas doçura ou tempero” (FREYRE, 1926).

Cozinhar é um ato cultural, local, regional e nacional e representa uma marca identitária que identifica a culinária enquanto cultura. “[...] entender o Nordeste pelas cores, cheiros, sensações, sons, gestos e principalmente pelos seus gostos, temperos, receitas e fazeres culinários é a melhor maneira para entender o povo e a cultura das mais brasileiras do Brasil” (SENAC, 2001, p.13).

A diversidade cultural e paisagística encontrada na região Nordeste, com quatro biomas distintos e de uma área de aproximadamente 1,5 milhão de km<sup>2</sup> oferece uma culinária rica. A culinária nordestina foi ganhando forma e se moldando as subáreas por conta de suas especificidades na produção de alimentos. No litoral ou Zona da Mata, a presença dos peixes e frutos do mar é fundamental, com seus calderões e pirões, assados e moquecas, no agreste, as carnes, raízes e cereais são mais representativos e no sertão a carne seca, as hortaliças e serais se destacam. Logo o Nordeste é uma região atípica, pois só nela há o encontro do mar e do sertão.

Franco (2001, p. 24) explica a origem das culturas gastronômicas: O gosto é moldado culturalmente e socialmente controlado. O homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares. Assim, os alimentos habituais tornam-se objeto de predileção, os mais saboreados. Por isso, também, aprecia-se tanto os pratos da região em que se nasceu e, no terreno alimentar, predominam o chauvinismo e o conservantismo. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. [...] Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes. Os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais tenra infância, de regras e de restrições [...]. (FRANCO, 2001, p. 24)

A região Nordeste possui uma das culinárias mais ricas, resultado dos hábitos alimentares dos colonizadores portugueses, dos indígenas e africanos. Diante dessa diversidade cultural existente no próprio Nordeste, primeira região a desenvolver a economia do Brasil, recém nascido, por meio da cana de açúcar, na criação de gado, da produção de corô e da produção do algodão à culinária passou a se constituir uma marca identitária na região.

Com base numa perspectiva pragmática da culinária ou até mesmo da própria alimentação no contexto do Nordeste brasileiro, destaca-se: Luís da Câmara Cascudo em seu estudo "História da Alimentação no Brasil", citando autores de destaque no campo da culinária e da gastronomia, como por exemplo Brillat-Savarin e sua celebre frase, Cascudo relembra: "diga-me o que você come, eu te direi quem você é" (1983, p. 441).

Os hábitos alimentares da região Nordeste e dos nordestinos são determinados por diversos fatores, dentre eles a questão geográfica, ou seja, nove estados banhados pelo mar, conectados culturalmente, principalmente no contexto da culinária, estimulando o consumo de frutos do mar, peixes e tantos outros.

Ainda próximo ao litoral e da Zona da Mata crescem a cozinha elementos significativos provenientes da agricultura, o aipim ou macaxeira, a abóbora ou jerimum, a batata doce, a cana-de-açúcar, a carambola, a acerola, o abacaxi, a jaca, a graviola, a pitanga, a seriguela, o caju, o coco, a goiaba, o cajá, a manga, o maracujá, o sapoti e a laranja. Já no interior dos estados, aqui entendido como agreste o consumo de carne de sol, carne seca, de bode e carneiro, do milho e feijão caracterizam esta subárea onde há uma maior concentração de criação de gado, caprinos e outros animais e da agricultura voltada

para o milho e feijão e por fim o sertão nordestino que por questões climáticas a produção se reduz as hortaliças, verduras e legumes e do artesanato.

#### **4.1 Saudades se mata comendo: paladares forte, homem forte**

A saudade do lugar se mata em alguns momentos comendo, o alimento representa e estabelece um forte laço com o lugar de origem, com a cultura local. A fome da saudade é mais forte que a fome biológica. O nordestino estabelece uma conexão com o seu passado e lugar por meio da culinária, da música, da arte, da literatura, da religião, e dentre estas aqui destacado a culinária como um canal de comunicação e representação muito forte e presente na cultura nordestina.

A saudade se manifesta por meio de muitos meios de comunicação e dentre estes canais destaco a ‘comida’ em seus desdobramentos de aromas e sabores. A alimentação representa não só uma prática social como também representa um veículo de transformação na sociedade, sobretudo por suas múltiplas representações socioculturais que ao longo da história do Brasil foi ganhando forma.

O alimento, seja doce ou salgado, ajuda a classificar mesmo que simbolicamente a continuidade da espécie humana, satisfaz os prazeres da carne, sobretudo permite realizar uma mediação entre fome e saudade, desejo e satisfação, corpo e alma, possibilitando um diálogo simultâneo entre tempo, lugar e cultura e neste sentido escolher a comida, é o mesmo que escolher um lugar que se deseja chegar ou estar.

Dessa forma, nem tudo que alimenta representa um lugar ou socialmente é aceitável, de modo que, nem tudo que é alimento é comida. O alimento é tudo aquilo que representa não só uma cultura, mas um lugar e/ou um grupo social, é de fato, uma moldurasagrada e profana, pois sua pluralidade ao mesmo tempo em que inclui também exclui se distanciando e se aproximando sincronicamente.

A culinária passa a estabelecer uma identidade de um grupo, classe ou pessoa e esta identidade múltipla também estabelece singularidades específicas, pois não é apenas uma substância alimentar, é sobretudo, um modo particular, um hábito próprio, um estilo ou até mesmo uma forma de se comunicar com o outro. Existem várias metáforas onde a palavra ‘comer’ tem significados precisos, e este significado está presente na memória, nos sentidos, nas experiências sensíveis e concretas, na ausência e na presença, ela representa o

vazio da saudade o sentimento de pertencimento mesmo que distante, representa não só a vontade de se tornar, mas de ser. Como afirma Fischler (2001, p. 66), “nós nos tornamos o que nós comemos”.

Sabe-se que todas as culturas atribuem significados específicos ao ato de comer ou ao próprio alimento, por que não acontece a mesma coisa com a “culinária”? não seria esta, uma arte? Logo, vejo a culinária nordestina como uma arte de se comunicar mesmo fora do seu lugar de origem.

A culinária nordestina representa uma complexificação do ato de comer, pois a combinação de seus ingredientes, cores e aromas torna esta culinária única, ímpar mesmo sabendo que ato de comer é universal, esta guarda uma marca identitária ancorada na diversidade cultural desde o período colonial e é esta diversidade que ressignifica sua originalidade.

Não só a culinária, como a comida demarca e representa a região, lugar, hábitos, modos, identidades, costumes, emoções, sentimentos, expressões, linguagens, ausências, permanências, legados, intimidade e por fim, pertencimento. Logo, é comendo ou degustando que matamos a saudade do lugar ausente.

O paladar é um dos sentidos mais significativos quando se trata de alimentação, graças a ele o sujeito é capaz de diferenciar o doce, o salgado, o azedo e o amargo. Conectadas aos terminais nervosos, as papilas linguais, captam os estímulos do sabor. Uma vez captado, envia-o para o cérebro através impulsos nervosos, transformandoos sabores em sensações gustativas.

O paladar forte e o homem forte são representados por meio destes três atores sociais. Em tese, podemos destacar como elementos que melhor representam o forte tempero e a sustância da alimentação nordestina desde o período colonial o feijão, a farinha e carne seca, a rapadura, e a pimenta. Estes são os principais produtos que melhor representam a alimentação sertaneja. O paladar forte é o elemento dinamizador da culinária nordestina, em especial, rica, cosmopolita, pródiga e criadora de valores simbólicos, como nenhum outro em todo o Brasil.

A fortaleza do homem nordestino vem da sua alimentação rica em aromas e cores. A culinária não se resume aos diversos pratos e ingredientes, mas principalmente a forma como ela se comunica com os diversos grupos sociais. A arte da culinária está conectada às diversas instâncias da vida cotidiana e para o nordestino ainda mais, pois o mesmo planta cultiva e prepara seus alimentos desenvolvendo habilidades, estabelecendo conexões e

vínculos sociais fortes e duradouros. São muitas as variáveis, incluindo a cor, o aroma, a temperatura e a textura dos alimentos, mas dentre todos esses elementos destacados a cor é o que melhor representa a culinária nordestina, depois o aroma e por fim a textura.

Existe uma grande ligação entre o paladar forte e o próprio nordestino, visto como homem forte, trabalhador, destemido e visionário. “A cor é um elemento vivo, carregado de afecto e memória visual” Cheskin (1957), citado por Garber, Hyatt e Starr, (2000, p.59). A relação entre ambiente e comportamento humano revela muito sobre as práticas sociais e culturais local, assim como a própria culinária enquanto construto do meio. Este tempero e cheiro forte estão conectados, nessa perspectiva, a alimentação, o sujeito e o ambiente estão em constante diálogo.

Nessa perspectiva, a percepção do paladar se torna um elemento chave determinando as referências e hábitos alimentares, seja de acordo com os desejos ou até mesmo com a necessidade, as sensações primárias e a percepção do sabor: doce, salgado, azedo e amargo terminam por direcionar o sujeito a sua subárea e/ou até mesmo região. A culinária nordestina traduz em parte as marcas identitárias de um homem forte e rústico.

O Nordeste, historicamente, tem a imagem vinculada a violência, a rusticidade e asperidade. Esse nordeste inventado, como já dizia Durval Muniz de Albuquerque Jr., terminou por estruturar, ou melhor, definir o homem nordestino, internalizando as características locais, da terra, hostil e seca.

A sua fortaleza está associada a sua rigidez e rusticidade, na qual passou a refletir sobre a construção e constituição das identidades nordestinas marcadas por representações hierárquicas. O Sertão nordestino passou a representar a imagética do próprio Nordeste, sem levar em conta a diversidade existente na região, seja geográfica, seja climática. O Nordeste seco passou a ser vinculado ao próprio nordestino, tornando-o forte e resistente.

Não seria o homem nordestino, filho do sol, herdeiro de uma hierarquia resultante do coronelismo da região Nordeste? Não seria o homem nordestino filho de uma região árida, seca, dura, de natureza inumana, resultante de um clima atípico, fenômeno lógico desproporcional? Não seria o sentimento de pertença uma forma de resistência que só deixa o seu torrão “no último pau-de-arara”?

Os artefatos culturais projetados, por uma estrutura patriarcal muito presente na região, embora não exclusiva, resultantes de diversas revoluções ao longo da história e da formação social do Brasil têm contribuído e fortalecido o imaginário de uma identidade regional construída de caráter personificada. Veja o trecho da música de autoria de José

Clementino e Luiz Gonzaga (*Xote dos Cabeludos* – 1967). “No sertão de cabra macho / Que brigou com Lampião / Brigou com Antônio Silvino / Que enfrenta um batalhão / Amansa burro brabo / Pega cobra com a mão / Trabalha sol a sol / De noite vai pro sermão / Rezar pra Padre Ciço / Falar com Frei Damião”. A fundição desse homem corajoso, agressivo, cabra macho e religioso, não estaria associado a invenção e características atribuída ao Nordeste e ao seu filho, o nordestino? Nessa perspectiva, a tradição inventada, parece ser conservadora e preconceituosa. Como expressa a letra da música de Sérgio Ricardo, interpretado por Alceu Valença “**Martelo a Bala e Fação**” (1974)

“Zé Tulão é chegada a tua hora  
Vá fazendo o teu último pedido  
É na faca é na foice é no estampido  
É no verso é na rima e sem demora  
Já que tu vai correr comece agora  
Que no fim da peleja esta Maria  
Vai levar das minhas mãos a luz do dia  
Que só sendo jagunço em qualquer lida  
Pode o cabra possuir tudo na vida  
E entregar a uma mulher toda alegria”.

Percebe-se nos versos acima, uma virilidade do homem nordestino, competidor, desbravador e violento, embora romântico, cuja fraqueza está associada ao amor. Assim a força do homem viril, seja vaqueiro, seja sertanejo trabalhador os versos da música ilustra um novo estereótipo que associado à força e à virilidade o amor o torna frágil. Este sujeito translocado carrega suas marcas identitárias como companheira.

Como responder a continuidade das tradições nordestinas, mesmo que inventada? Como o não lugar, para o migrante torna-se um lugar de memória ou até mesmo um lugar de passagem ou de permanência? Seria uma forma de resistência, de força? Ou seria no contexto imagético, o homem idealizado como forte e viril? A idealização do homem sofrido, seco, rústico, forte, viril e corajoso não seria uma resposta imagética produzida por uma região inventada, vista como um espaço negado, quando já não mais interessa aos interesses nacionais?

A identidade do homem nordestino e da mulher nordestina parte uma construção que tem como princípio um certo tom de masculinidade, até diria machista, rabiscada pela literatura construída ao longo do século passado. Embora a literatura atual defenda uma masculinidade homogênea no homem nordestino culturalmente construído por sua rigidez de clima quente semiárido e agressivo, seja inerente ao desbravador de natureza cabocla

forjada dos nativos da região esse sujeito apresenta outras características imagéticamente negada, mas a partir na metade do século XX, alguns precursores no campo da arte plástica, musical, literária e gastronômica têm redesenhado esse homem de tantas qualidades negadas ao longo da história.

Segundo Durval Muniz de Albuquerque Jr. (p.149) “o Nordeste é filho da tradição, afetivizado; espaço sempre visto e dito a partir do sentimento de saudade; espaço querido”. Para Durval Albuquerque a construção da masculinidade na região Nordeste está relacionada à “invenção” de um sujeito regional: o nordestino (2003: 149-168). Esse modelo de sujeito viril, forte personificado, teria surgido no segundo quartel do século XX, quando, segundo as palavras de Albuquerque se “inventou” o Nordeste (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2003). Durval, reforça que o Nordeste de Rachel de Queiroz:”

é, portanto, um espaço-natureza maculado pela cidade. Uma sociedade que ainda oferecia possibilidade ao homem de viver em seu “ritmo natural”, embora sua miséria e injustiças sociais fossem enormes e advindas do cruzamento entre as condições climáticas adversas, com as novas relações sociais capitalistas que aí se instuíram notadamente em suas cidades onde a manufatura já prenunciava o total processo de desnaturalização da sociedade. (2001, p.164)

Dessa forma, o nordestino definido como um homem capaz de resgatar o seus valores em declínio, é também visto como um ser viril e rústico e no traslado vivido, essas características são perceptíveis, pois o referencial da força desse sujeito está vinculada à sua alimentação, religiosidade e sentimento de pertença. Esse homem forte e viril está associado à sua pertença regional, lugar vivido, de um trópico quente, de um clima hostil, seco.

O sentimento de nordestinidade o torna filho, construto da região Nordeste imaginada, fortalecendo os elos de solidariedade e de afetividade com o lugar. O nordestino, filho do trópico solar, da terra semiárida, de clima temperado, do tempero forte, reafirma sua identidade de homem forte por meio da alimentação aromatizada, apimentada, forte capaz de sustentar suas perdas energéticas na lida do dia a dia.

Historicamente, sabe-se que os primeiros migrantes chegaram no segundo quartel do século XX, ao Rio de Janeiro e em São Paulo para trabalhar na construção civil, período de grande desenvolvimento econômico e industrial na região Sudeste e esta alimentação forte correspondia às suas necessidades calóricas, para melhor enfrentar o trabalho braçal.



## 4.2 Cardápio nordestino na feira de Duque de Caxias

A Feira Nordestina de Duque de Caxias representa um pedaço do Nordeste brasileiro e oferece aos visitantes tudo o que a região dispõe no campo da culinária, exibindo, nas suas quase duas mil barracas, marcas da tradicional feira nordestina proporcionando, animação com músicas ao vivo, cantorias, artesanato e uma culinária típica do Nordeste. Os pratos são diversos em aromas, cores e sabores características representativas da culinária nordestina.

A oferta da culinária nordestina em outras regiões, é mais complexa do que se possa imaginar, pois a unidade de pertencimento seja de um país, (região, estado, município), ou subáreas da mesma segue caminhos distintos, dadas as suas condições históricas.

O processo histórico-cultural e as fronteiras geográficas devem ser levados em consideração, pois elas implicam as significações que são dadas aos pratos. Dessa forma, a constituição de uma culinária múltipla em lugares de culturas diferentes pode seguir caminhos diversos, em interpretações e aceitações, assim os deslocamentos populacionais da região Nordeste em direção a região Sudeste, embora tenha sido um deslocamento interno terminou por mesclar ainda mais a culinária brasileira que em tese já é múltipla em todos os aspectos.

A culinária nordestina é também uma “culinária relacional” seja no Nordeste ou fora do Nordeste, ela representa elementos específicos de uma região como por exemplo os múltiplos temperos, o paladar e o gosto exclusivo de determinados lugares. Para tratar da culinária na feira nordestina de Duque de Caxias, todas estas questões são levadas em consideração, pois embora o cardápio seja tipicamente nordestino, os ingredientes não são, em parte, produzido no nordeste, logo o sabor, a textura dos alimentos não são os mesmos.

A culinária, quando constituída com elementos próprios do lugar e seus ingredientes específicos, se torna um símbolo de uma identidade e de pertença.

Para Roberto DaMatta (1986):

alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro daquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga (DaMatta, 1986, p. 55).

Embora a feira seja um lugar de encontro, desencontros, de passagem, um não lugar, a feira de tradições nordestinas passa a representar mais que um lugar de passagem ou de encontros, esta representa o lugar da saudade, de pertença, de afetividade, mesmo que translocado. A feira de tradições nordestinas do Município de Duque de Caxias não seria um pedaço do Nordeste para o migrante? Não seria um espaço embora inventado, mas um espaço de pertença?

É na barraca da senhora *Maria Gorete dos Santos*, mas conhecida como “*Dora*” a rainha da buchada de bode que o migrante se trasporta para o Nordeste, mesmo no espaço vivido translocado. Na década de 80 começou a trabalhar com comida na feira de São de Cristóvão e depois de quase 20 anos trabalhando na feira, ela voltou para a feira de Duque de Caxias, ela e seu esposo senhor Alcides Ribeiro dos Santos, mais conhecido como “Cidinho”, no ano de 2000, começaram no calçadão principal a trabalhar com comida “culinária nordestina”, seguindo fielmente as tradições na cozinha nordestina: tempero forte, aromatizado e diverso.

Poucos anos depois seus filhos: Andressa Ribeiro dos Santos, Adriana Rideiro dos Santos e Leandro Ribeiro dos Santos passaram a trabalhar com a senhora Goreti e Codinho. Esta família, há quase 40 anos trabalham na feira levando aos migrantes nordestinos um pouco de alento, matantado um pouco da saudade e apresentando um pedacinho do Nordeste através da culinária. Dora, a rainha da buchada, já foi tema de cordel, sinal de valoroso respeito as suas práticas e dedicação a servir irmãos conterrâneos através da arte de cozinhar.

Dessa forma, Dora, conhecida como a rainha da buchada de bode, é uma das principais referências da culinária nordestina no Município de Duque de Caxias, é mais uma de tantas retirantes que aqui chegaram e se aportaram na Baixada Fluminense, cheia de sonhos, mas sabia que encontraria pela frente dificuldades e não foram diferentes, tempos difíceis, mas como tantas tocou em frente e conquistou o seu espaço e hoje é mais uma guardiã da culinária nordestina que preservando os sabores, aromas e cores dos pratos mais variados da região Nordeste.

Sua barraca funciona todos os domingos no horário da feira de tradições nordestinas. Dentre os alimentos, representativos da culinária nordestina na feira de Duque de Caxias, especificamente na barraca da Dora, temos: a carne de sol com aipim frito, o sarapatel, a buchada de bode, a rabada e o acarajé, a galinhada, torcinho, queijo de coalho,

baião de dois, talvez sejam aqueles pratos que melhor representam o nordeste. Pratos ricos em sabores, aromas, texturas e cores. Degustar os pratos provenientes da culinária da Bahia, de Pernambuco, da Paraíba e outros estados nordestinos é o mesmo que mergulhar numa mistura de temperos africanos, com contribuições indígenas e portuguesas.

A culinária nordestina representa hábitos e costumes de uma região, de um determinado grupo social, com características próprias, especificidades e elementos simbólicos representativos. Segundo Patrícia Silva Teixeira, “Os pratos mais procurados são o baião de dois, a buchada de bode, o caldo de mocotó, a carne de sol com mandioca, o cuscuz, a dobradinha, o feijão tropeiro, a galinha ao molho pardo, a rabada, o sarapatel e o vatapá” (TEIXEIRA, 2004, p.44).

*Veja abaixo alguns exemplos da culinária nordestina, seus ingredientes e modo de preparo:*

## **ACARAJÉ**



**Foto 20:** *Acarajé*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

### **Ingredientes e preparo**

1/2 Kg de feijão fradinho. 1 cebola grande. 3 dentes de alho, óleo de dendê e sal. Coloca-se o feijão fradinho de molho em água fria, durante 2 horas, quando o feijão começar a inchar, lava-se com água fria, até soltar toda a casca, mói-se o feijão sem casca em um processador até formar uma massa branca, depois acrescenta cebola, alho e sal também foram passados no liquidificador. Põe-se uma frigideira funda se possível com leite-de-dendê no fogo e quando começar a ferver colam-se pequenas porções de massa retiradas com colher, depois de frito, o acarajé apresenta uma coloração avermelhada por fora e branca por dentro. Ao servir acrescenta-se molho de pimenta a gosto, molho de camarão seco, vatapá e salada.

**Obs.:** para preparar o vatapá são necessários os seguintes ingredientes: ½ de camarão. 2 cebolas. 2 tomates. 1 leite de coco. 1 azeite de dendê, cheiro verde picado. 8 pães. 2 pimentas e sal. Refogue o camarão com 4 colheres de leite de dendê junto com cebola, tomate, cheiro verde e pimenta a gosto de preferência, pimenta cheirosa, depois bata no liquidificador os pães, para cada 2 pães, 1 copo de água, despeje o pão batido em uma panela e leve ao fogo. Deixe ferver, sempre mexendo até a pasta engrossar, quando começar a ferver acrescente mais leite de dendê e o camarão refogado, adicione o sal e a pimenta sempre mexendo para não grudar e quando pronto misture o leite de coco e retire do fogo. A salada será apenas de tomate e cebola picados.

O acarajé, é um dos principais pratos da Bahia, tem sua origem no candomblé, é um bolinho muito atrativo comercializados nos tabuleiros e restaurantes baianos. Tem uma forte relação com a religião, explicada por meio de um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. É considerado pelos seguidores do candomblé uma comida sagrada por ter se tornado uma oferenda a esses orixás. Para Raul Lody: “A comida é coerente com a história do deus africano, está integrada à trajetória patronal, acompanha os enredos mitológicos e compartilha do poder. Em muitos casos sem o alimento não há poder” (LODY, 1992: 54). Ainda segundo Lody:

Entender da comida, decodificar cada ingrediente, oferecer, provar, nutrir, são alguns dos caminhos que o candomblé segue na aliança permanente com a ação de alimentar, fortalecer e manter vivos deuses e homens. Essa preocupação está nos planos do sagrado e do humano. O candomblé é um bom lugar onde se comer. Santo também come, e muito – uma variedade de pratos, incluindo cardápios elaborados, diferentes, sofisticados. O importante não é apenas saber preparar os alimentos, mas organizá-lo em utensílios de barro, louça e madeira. Cada comida diz a intenção dos deuses, mostrando preferências e proibições (LODY, 1992:54)

O acarajé é um prato específico da culinária baiana que tem sua origem na afro-brasilidade que tem como elementos em seu preparo a massa de feijão fradinho, cebola e sal, frita em azeite de dendê, servido com pimenta a gosto e camarão seco. Esta iguaria tem sua origem no acarajé dos iorubás da África ocidental (Benim, Nigéria, Camarões, ...). Comida de grande valor simbólico/religioso nos rituais de candomblé.

Embora a questão cultural seja o fio condutor dessa pesquisa, a questão religiosa está muito presente nesse prato. Mas os elementos que tornam esse prato uma marca identitária é que nos interessa, como por exemplo o tempero e nos ingredientes a contribuição significativa do azeite de dendê que é o elemento primordial desse prato. Na feitura do prato o azeite de dendê precisa estar muito quente antes de colocar a massa pronta e depois de pronto a forte presença da pimenta finalizando o prato.

O acarajé, o principal atrativo no tabuleiro, é um bolinho característico do candomblé. Acarajé é uma palavra composta da língua iorubá: “acará” (bola de fogo) e “jé” (comer), ou seja, “comer bola de fogo”. Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás (CANTARINO, p.119)

Dessa forma, o preparo dos pratos dos orixás requer uma série de elementos como por exemplo os ritos de sacralidades, pois só assim será aceito pelo orixás que em seguida manifestará o seu poder. No rito de preparo a reza, a dança e a música celebra a sacralidade. Segundo Mircea Eliade em sua obra “o Sagrado e o Profano” reforça que o homem em seu tempo existencial, logo profano, vive a experiência da religiosidade por meio do mito e reforça que:

A experiência religiosa da festa, quer dizer, a participação no sagrado, permite aos homens viver periodicamente na presença dos deuses. Daí a importância capital dos mitos em todas as religiões pré-mosaicas, pois os mitos contam as gesta dos deuses, e estas gesta constituem os modelos exemplares de todas as atividades humanas. Ao imitar seus deuses, o homem religioso passa a viver no Tempo da origem, o Tempo mítico. Em outras palavras, ‘sai’ da duração profana para reunir-se a um Tempo ‘imóvel’, ‘eternidade’ (ELIADE, 1992: 55)

Neste sentido, as conotações simbólicas, sejam econômicas, culturais, política e religiosas se integram num elaborado sistema de representação da soocial. A culinária no Brasil se reafirma em sua pluralidade, fruto da mescla cultural e da diversidade dos produtos que circulam as cozinhas tornando possíveis a ontinuidade de tradições e mudanças de hábitos e práticas alimentares.

Não há como tratar da culinária sem destacar a presença do sagrado e do profano, na feitura e no ato de servir. Enquanto o tempo da origem está inteiramente ligado ao profano, o tempo mítico está ligado ao sagrado. O azeite-de-dendê é um condimento fundamental para o acarajé, e enquanto alimento representante dos rituais do candomblé, considerado quente e forte, não ficou restrito as oferendas a Iansã, mas alcançou outros espaços (orixá do fogo) principalmente as festas profanas.

A pimenta e o azeite-de-dendê traz para o prato uma característica muito particular. O acarajé chegou às praças, no mar, aos restaurantes regionais, às feiras livres e aos centros

de tradições, considerado quente o acarajé de rua ele se torna um símbolo identitário no plano imaginário e material. Sem dúvida comer pimenta e dendê é o mesmo que ser forte e rústico. A pimenta e o azeide-de-dendê carrega uma história muito particular, quando se trata da culinária nordestina.

### **SARAPATEL**



**Foto 20:** *Sarapatel*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

#### **Ingredientes e preparo**

2 kg de miúdos de porco junto com sangue coagulado. 150gr de toucinho defumado. 3 cebolas. 4 tomates. 5 limões. 2 pimentões vermelhos ou verdes. 5 pimentas de cheiro. 8 folhas de louro. 6 dentes de alho. 1 março de hortelã. ½ molho de coentro. ½ molho de cebolinha verde. 1 colher de chá de pimenta do reino moída. 1 colher de chá de cominho em pó, Sal a gosto. Lave bem os miúdos, esprema o suco numa vasilha de médio porte, acrescente água e lave os miúdos até ficarem limpos e sem cheiro (odor), depois corte os miúdos e o sangue coagulado em pequenos cubos. Bata no liquidificador duas cebolas, tomates, o alho, a hortelã, o coentro, e a cebolinha, até ficar bem picados. Em seguida misture o tempero com os miúdos e o sangue e adicione o louro partido em pequenos pedaços as pimentas de cheiro inteiras, o cominho a gosto e a pimenta. Se atente até o pegar o gosto do tempero. Leve ao fogo médio uma panela para fritar o toucinho todo picado e quando começar a liberar a gordura, adicione a cebola restante picada e refogue junto com o toucinho até dourar. Depois adicione os miúdos temperados e mexa, misturando tudo. Adicione água, de modo que fique três dedos acima dos miúdos e deixe ferver por 30 minutos em fogo médio, sempre observando se a carne está macia é importante que o caldo fique espesso, logo, adicione água à medida que for necessário. Para finalizar, verifique o sabor adicionando o sal até ficar no ponto

O sarapatel é um prato típico do Nordeste, é preparado com vísceras do porco, tripas, rim, fígado, coração, pulmões, e outro miúdos, além do sangue coalhado. Prato com alto teor de gordura e de origem portuguesa. Sua origem é portuguesa, do alto Alentejo preparado com os miúdos do cabrito e/ou borrego, no Nordeste do Brasil as vísceras do porco passou a compor este prato, adaptado aos temperos da região. Essa iguaria, muito presente na culinária nordestina, representa mais dos pratos de caldo e ensopado grosso bem temperado com forte aroma e coloração. Sabe-se que no interior das subáreas nordestinas, o consumo da carne de bode/cabrito, carneiro e porco é costumeiro, logo seus derivados como: sarapatel, toucinho, e costela acompanha o cardápio regional.

Luís da Câmara Cascudo, ainda sobre os portugueses no Brasil e a culinária elucidada que:

Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercado-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente. Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos.(CASCUDO, 2004, p. 237)

Assim, o costume de comer carne de bode, porco e borregos podem ser atribuídos aos portugueses que ao chegarem ao continente americano no século XVI, também trouxeram seus rebanhos, logo o sarapatel, a buchada e a panelada entendem-se como técnicas e práticas da culinária europeia portuguesa especificamente.

Dessa forma, o sarapatel, embora tenha sua origem em Portugal ganha identidade própria na região Nordeste do Brasil, nos dias atuais em todo território brasileiro. Os hábitos alimentares representam códigos, símbolos, linguagens identitárias e memórias de um grupo social, sociedade, subárea, região e nação cheio de significados e representações. Segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos:

Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. (SANTOS, 2011, p. 108)

Nessa perspectiva o Sarapatel é comumente servido às feiras de tradições nordestinas ou aos bares e restaurantes nordestinos, pois a sua preparação além de complexa é um prato muito específico, prato de caldo e molho espesso, bem temperado

preparado com as vísceras, do porco, cabrito ou borrego, é muito consumido pelos migrantes no Nordeste e no translado vivido.

O sarapatel tem poder comunicação identitária, e a feira enquanto “lugares”, de consumo dessa iguaria, mesmo que represente o lugar antropológico deslocado ressignifica o lugar antropológico criador de identidade, relacional e histórico.

### **CARNE DE SOL COM AIPIM**



**Foto 21:** *Carne de Sol e Aipim*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

#### **Ingredientes e preparo**

2 cebolas grandes cortadas em rodela. 1/3 de xícara de óleo. 1kg de carne-de-sol (cochão mole) se você não mora no nordeste, deixe a carne de molho na água por 5 horas. Aqui nós podemos comprar essa carne com o sal no ponto certo. 2kg de aipim (mandioca ou macaxeira), descascado, cozido. 5 colheres de sopa de manteiga de boa qualidade (não pode ser margarina). Sal a gosto. Agora frite a cebola no óleo, em fogo baixo, até ficar dourada, retire com uma escumadeira e reserve, na mesma panela, frite a carne, cortada em cubos, até ficar dourada e macia. Em outra panela, coloque a manteiga e leve ao fogo até derreter. Adicione o aipim e misture bem para fritar e fique de olho para não passar do ponto. O tempo fica à seu gosto depois de pronto Coloque o aipim frito numa travessa e adicione a carne-de-sol e a cebola em volta.

A carne de boi é uma das mais consumidas no Brasil, seja no churrasco, no ensopado, no guisado, mas também é dessecada e salgada na região nordeste. A carne de



sol está intrinsecamente ligada ao clima semiárido da região Nordeste. Seu processo de salgamento e de exposição ao sol, praticado pelos portugueses no início da colonização essa tradição se perpetuou e se transformou numa marca regional, porque portugueses, justamente por sabermos que os grupos indígenas não tinham a cultura e nem o hábito de conservar os alimentos e não é uma prática africana porque também não a cultura de consumir a carne bovina, apenas carne de outros animais.

O processo da preparação da carne de sol consiste inicialmente na salga seca e parcial desidratação com um tempo de cura menor que a carne seca, seus conte variam de 3 a centímetro de espessura que após aplicar a salga úmida é posta nos varais voltadas para o sol e ou ao vento por período de aproximadamente 3 dias.

De tradição nordestina, a carne de sol, de grande teor calórico proteico é muito consumida pela população, inicialmente do agresteana, embora, nos dias atuais consumida em toda região.

Segundo Bento da Costa Carvalho Júnior, (2002, p.49) “A carne de sol, provavelmente, a carne bovina salgada e dessecada consumida em maior quantidade no país e também a que apresenta maiores ricos à saúde do consumidor” para o autor esse produto surgiu como uma alternativa para utilização do excedente de produção de carne bovina, ante as dificuldades encontradas para a sua conservação por refrigeração, associadas ao baixo nível econômico da população.

Os fluxos migratórios no final da primeira metade do século XX, terminou contribuindo para o deslocamento do consumo da carne de sol para a região Sudeste do Brasil, pois o aumento populacional de origem nordestina terminou por contribuir para o aumento do consumo de carne de sol na região. Com o alto teor proteico, a carne de sol pode ser feita de várias formas e combinais, correspondente as subáreas e suas produções gastronômicas. A mais apreciada é assada, com farofa, cebora, manteiga de garrafa e aipim frito.

Para Maria Eunice Maciel:

O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo (MACIEL, 2001, p.145).

Há controvérsias no discurso que a carne de sol seja companheira do migrante no traslado Nordeste/Sul, pois por ser uma carne cara, de preparo complexo e de consumo de

curto período, não seria o mais adequado para migrante, já a carne seca que na sua preparação com larga espessura de sal e mais tempo de cura, pareça ser mais adequado ou apropriado na longa viagem, logo, percebe-se a falta de conhecimento de parte da população que muitas vezes acham que a carne é a própria carne de sol, embora seja de carne bovina o preparo é diferente.

## BUCHADA DE BODE



**Foto 22:** *Buchada de Bode*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

### Ingredientes e preparo

Vísceras de 1 cabrito (bucha, tripas, fígado e rins). Sangue coagado do cabrito. 4 limões grandes. 4 dentes de alho. 4 cebolas. 1 molho de cheiro verde. 4 folhas de louro. 2 ramos de hortelã. 1 xícara de vinagre. 4 colheres (sopa) de azeite. 250g de toucinho. Pimenta do reino e Sal a gosto. Limpe e lave bem todas as vísceras, retirando a cartilagem e o sebo. Limpe o bucho, lave várias vezes esfregando o limão por dentro e por fora. Coloque numa panela de port médio de molho em água fria com o suco de 1 limão por pelo menos 5 horas. Depois Pique em tirinhas as tripas e demais vísceras. Tempere com sal e pimenta, alho, cebola, cheiro verde louro e hortelã, adicione o vinagre e deixe por um tempo até pegar gosto. Pegue outra panela adicione o azeite, aqueça e coloque nele o toucinho com o fogo baixo até derreter bem o toucinho, formando torresmos. Retire os torresmos e na gordura que se formou adicione as vísceras e refogue-as. Junte o sangue coagado já contado em pequenos cubos e retire do fogo. Retire o bucho do molho de limão, afervente-o e jogue fora a água. Coloque o refogado de vísceras juntamente com os torresmos no interior do bucho e costure-o com agulha e linha. Depois leve ao foguuma panela com bastante água e sal e deixe ferver. Coloque nela o bucho e deixe cozinhar em fogo médio por quatro horas e se necessário adicione água fervente. Quando pronto sirva com molho de pimenta e farinha a gosto.

A buchada de bode representa valor simbólico, nutritivo e de pertença para o migrante nordestino. O tempero forte, o cheiro vai além de um prato nutritivo, este prato representa, a paisagem, o lugar, a terra, o sol escaldante, a buchada é um prato sertamejo. É algo maior para o migrante, é representatividade social no nordestino no lugar vivido e fora dele. A iguaria tem sua origem no Maranhão, provém da culinária portuguesa tradicional, a buchada remete ao prato da gastronomia libanesa ‘Crux mechi’.

Este prato saiu do Nordeste pegando carona nos fluxos migratórios no início da segunda metade do século XX, principalmente durante o período em que o Sudeste começou a se desenvolver, inicialmente Rio de Janeiro e São Paulo, depois houve um grande fluxo para trabalhar na construção de Brasília e na década de 1980 para a região norte, durante o ciclo da borra.

Vale ressaltar, que no Nordeste, berço da iguaria, diz-se apenas ‘buchada’, já pressupõe ser feita do bode, porém, a buchada pode ser preparada com as vísceras do carneiro e do boi, embora a tradicional seja de bode. O fator que liga a iguaria ao nordeste é que o nordeste é responsável por grande parte da criação de rebanhos decaprinos o termina por despertar a procura da buchada nas penções e restaurantes. É uma iguaria muito forte, considera energética pela forte ligação ao homem da terra e muito produzida nos sítios em comemorações de aniversários, casamentos e em períodos festivos.

O aproveitamento total da carne de bode pode ser considerado por uma minoria como uma forma de garantir a sobrevivências uma vez que as vísceras são aproveitadas, para o nordestino vai além de uma alimentação nutritiva. A buchada representa uma variedade de sabores e cores no mesmo prato, de sustância segura, além de um símbolo da culinária regional.

A iguaria, ganhou adeptos, deixou de ser uma atração dos sítios e fazendas, chegou à cidade grande, às feiras livres, aos campos de futebol acompanhado pela a cerveja e a caipinha, às casas de festas populares e regionais, aos restaurantes de gastronomia nordestina, aos bares e aos butecos. Essa iguaria é um indicativo das tradições nordestinas no Nordeste e em outras regiões por conta da presença dos migrantes que deixaram o Nordeste, mas o Nordeste não os deixou.

Os aspectos da identidade nordestina presente na buchada se faz na sua particularidade gastronômica, com o auxílio de condimentos específicos de cheiro forte, que terminam por atribuir significados próprios ao prato, que após passar pelo processo de feitura, de limpeza, de lavagem e preparo, o tempero forte elimina todo odor das vísceras,

ressignificando em um prato colorido, suculento de cheiro forte. Do bode tudo se aproveita, a carne, o couro, os chifres, as vísceras, as unhas e o rabo.

### **BAIÃO DE DOIS**



**Foto 23:** *Baião de Dois*

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

#### **Ingredientes e preparo**

700g carne de sol. 1 Porção de leite suficiente para cobrir a carne. 250g de calabresa. 250g manteiga de garrafa. 2 cabeças de alho. 2 cebolas. 500g de feijão de corda. 500g de arroz parborizado. 450g de queijo de coalho. 1 pimentão verde. 2 tomates. 1 molho e coentro. Coloque a carne contada em bifeinhos e deixe de molho no leite por 30 minutos numa panela. Pegue outra panela e em fogo médio coloque a calabresa cortada em pequenos cubos e deixe até dourar, retire da panela e reserve em outro recipiente. Na mesma panela coloque três colheres de sopa de manteiga de garrafa, adicione o alho picado e deixe dourar em seguida junte a cebola picada e deixe dourar. Junte o arroz cozido, o feijão de corda cozido e misture bem, adicione a calabresa, o queijo de coalho e misture. Adicione a manteiga de garrafa suficiente para umedecer, acrescente o pimentão, deixe parte do pimentão para a decoração do prato, misture bem e apague o fogo. Adicione ao uma salada de tomate e cebola picada em pequenos cubos, e cole por cima do baião o restante do pimentão. Antes de colocar a carne de sol no prato esconda para ficar seca e adicione a manteiga de garrafa a gosto.

É quase impossível falar do Nordeste e não lembrar do Baião de Dois bastante conhecido nessa região. O Baião de Dois é oriundo da Paraíba, que consiste no preparo de arroz e feijão, de preferência o feijão verde ou feijão novo, e a adição de carne seca, que é opcional de cada estado (BAUMEL, 2010).

“O termo baião, que deu origem ao nome do prato, designa uma dança típica do Nordeste, por sua vez derivada de uma forma de lundu, chamada "baião". A origem do termo ganhou popularmente com a música Baião de Dois, parceria do compositor cearense Humberto Teixeira com o "Rei do Baião", o pernambucano Luiz Gonzaga, na metade do Século XX” (BAUMEL, 2010).

Refletindo as condições produtivas e econômicas das diversas subáreas e paisagens geoeconômicas da região Nordeste, conclui-se que as variações dos pratos da culinária nordestina corresponde as distintas produções da região permitida pelo encontro do mar com o sertão.

As diversas diferenças regionais em variedades de pratos, formas de preparo e condimentos e o que torna a culinária nordestina múltipla e singular. Cada Estado do Nordeste tem seu gosto peculiar, todos banhados pelo mar evidenciam o gosto por variados peixes e frutos do mar, a carne de criação (bovino, caprino e suíno), a mandioca e o jerimum representam as bases da culinária nordestina.

O Baião de dois tem é um prato típico e de origem da área rural do Ceará. O termo “baião”, que deu origem ao prato é uma dança e ritmo musical típico da região Nordeste. Ganhou popularidade com a música Baião de Dois interpretada por Luiz Gonzaga. Prato regional, atualmente popularizada em todo território brasileiro. Veja a música que leva o nome de prato de autoria do cearense Humberto Teixeira:

### **Baião de dois**

Abdom que moda é essa  
Deixe a trempe e a cuié  
Home não vai na cozinha  
Que é lugá só de mulhé  
Vô juntá feijão de corda  
Numa panela de arroz  
Abdom vai já pra sala  
Que hoje têm baião de dois

Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois  
Se o baião é bom sozinho  
Que dirá baião de dois  
Ai, ai ai, ai baião que bom tu sois  
Se o baião é bom sozinho

Que dirá baião de dois  
Ai ai, baião de dois, ai ai, baião de dois

Embora, o baião de dois seja apreciado em todas as regiões e camadas populares do Brasil, tem sua origem da área rural do Estado do Ceará. Raquel de Queiroz (2004) dizia que, mesmo sendo um prato simples em que se mistura o feijão cozido ao arroz também, existe todo preparo na sua feitura, pois inicialmente o feijão é cozido sem tempero e só aos poucos o tempero é adicionado enriquecendo seus nutrientes. Temos a impressão que a culinária embora regional tem um papel fundamental tem sido e continua sendo um importante elemento ou fator de unificação, ou melhor, de ressignificação cultural do Brasil.

Seria correto continuar com o mesmo discurso negando uma região, seus feitos e legados ao longo da história econômica, da formação social e o próprio nordestino enquanto ator desse processo sendo considerado um símbolo de pobreza do Brasil, se o próprio Euclides da Cunha, afirmava que o homem nordestino era um homem forte, reconhecido pela coragem, bravura e resistência? Não seriam as culturas regionais formadas a partir da contribuição de aspectos como: tradição, história, sabores, técnicas e práticas culinárias? Nesse sentido, nos esclarece Woortmann (2009):

O feijão é o componente central dessa categoria de alimento forte. Num sentido mais restrito, que se atualiza em momentos de carência, a comida se limita ao feijão, o alimento forte mais acessível ao pobre, transformando-se o resto em mistura ou mesmo em besteira (WOORTMANN, 2009, p. 31)

A crise da seca castigou a população sertaneja ao longo de algumas décadas do século XX e a escassez de alimentos contribuiu para que as famílias mais pobres das subáreas do Ceará aproveitassem as sobras dos alimentos de uma refeição para a outra, por conta da escassez nada poderia ser desperdiçado, transformando as sobras em um prato novo e único. Nesse sentido, o lusitano Gomes (2016) nos ensina:

[...]No Brasil encontra-se o que os cearenses reclamam de sua especialidade mas que eu chamaria nordestina pois já encontrei em outros estados confecções semelhantes que é o “baião de dois”. Trata-se, no essencial, num arroz com feijão, com a designação de “Baião de dois”. As origens deste preparo não estão bem definidas e grandes autores como Carlos A. Dória, publicou uma crônica na Folha de São Paulo em 27/12/1998, na qual escreveu: “Mas pouco sabemos sobre o processo de adesão ao feijão com arroz[...]”, o

que confirma as dúvidas sobre a origem da receita[...] (GOMES, 2016).

Não se sabe bem quando e como começou no momento da refeição a prática de misturar arroz e feijão, entretanto, por volta de 1940, Gustavo Barroso publicou no livro "Liceu do Ceará" uma frase que ressignificava ser essa mistura um prato popular no Ceará. [...] Aos domingos, fazíamos ali um almoço ajantarado, de lambar o beijo: delicioso baião de dois com toucinho, isto é arroz e feijão cozinhados juntos pelo mestre cuca Caganiqueu (BARROSO, 1940, p. 123)

Sob o olhar dos antropólogos, os pratos típicos de uma região podem valorizar a cultura regional, perpetuar a memória culinária das famílias e oferecer garantias de recursos financeiros para os setores industrial e comercial (FLANDRIN; MONTANARI, 2007).

A culinária nordestina não se apresenta de forma integrada, mas constituída por um conjunto de elementos simbólicos, temperos e alimentos que também representam as várias cozinhas regionais espalhadas pelas regiões geográficas do Brasil, estabelecidas pelo IBGE (Instituto Brasileiro Geográfico e Estatística).

O ciclo do açúcar no Nordeste também contribuiu para que a culinária, particularmente a doçaria, nascida nas Casas Grandes e em seus engenhos açucareiros se desenvolvessem de forma complexa, pois as condições sociais eram extremamente desiguais. Para Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 597), “As escravas que tinham fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo”.

As pretas doceiras eram o orgulho de seus amos. Gilberto Freyre em seu livro “Açúcar – Uma sociologia do doce...”, “A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados” (FREYRE, 2007, p.72).

Não há dúvidas de que as cozinheiras negras colaboraram para a construção de uma cozinha regional. “embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses. Daí muito doce brasileiro com nome seráfico: papos de anjo e manjar do céu, por exemplo”(FREYRE, 2007, p.72).

Nessa perspectiva, a arte doceira e a técnica da confeitaria no Brasil tiveram a contribuição afro-brasileira. Gilberto Freyre (2007), em seu livro Açúcar – Um sociologia do doce, se dedica apresentar as tradições regionais de doces e bolos do Nordeste brasileiro

[...] a culinária – particularmente a doçaria – nascida à sombra dessas casasgrandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores (FREYRE, 2007, p. 26).

Foi no auge da cana de açúcar e dos engenhos açucareiros do Nordeste brasileiro que surgiu a produção de doces nas casas-grandes, sobrados e conventos. Com o impulso da indústria açucareira e a comercialização do açúcar internamente Surgiu o “Bolo Souza Leão”, esse doce agradou a aristocracia canavieira nordestina e com o passar dos anos se tornou patrimônio gastronômico do Brasil.

Os Souza Leão têm vários ramos provenientes dos onze engenhos que lhe pertenciam: Morenos, Tapera, Bom Dia, Xixaim, Algodoeiras, entre outros (FERNANDES, 2001, p.98). A família Souza Leão é uma família tradicional pernambucana e seu legado sobre o doce e sua história está relacionada ao engenho São Bartolomeu, engenho da segunda metade do século XIX, localizado no município de Jaboatão dos Guararapes, de propriedade do Coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, cuja sua esposa a Senhora Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti continha, dentre tantas receitas em sua mesa, a do Bolo Souza Leão (Cavalcanti, 2011).

Em meados do século XVIII, desembarca em Pernambuco o senhor Santo Coelho Souza de Lyon, cidadão francês vindo de Lisboa, que aqui chegara para tomar posse de uma sesmaria recebida em doação do governo português, criando o engenho Jenipapo provido de uma boa morada com muitos quartos e salas, capela e senzala. Contraiu matrimônio com uma dama da sociedade local, deixando 15 filhos e muitas propriedades (Cavalcanti, 2011).

Quando criado, o Bolo Souza Leão conquistou a aristocracia canavieira do Nordeste. Ao longo da história foi apreciado por personalidades como Assis Chateaubriand, magnata das comunicações, que no cargo de embaixador do Brasil na Inglaterra na década de 1950, solicitou que a iguaria fosse servida em todas as recepções da Embaixada em Londres. Assim, os bolos eram produzidos pelas mulheres da família Souza Leão, embalados em grandes latões e embarcados através da Panair4 (Shinohara et al., 2013).

O Bolo Souza Leão foi reconhecido como Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco, em 2008. Atualmente é conhecido e comercializado em todo Nordeste.



## Bolo Souza Leão



**Figura 24:** Bolo Souza Leão<sup>16</sup>

O açúcar está intrinsecamente ligado ao homem do Nordeste, sem açúcar não se compreende a sua nordestinidade. O ciclo da cana de açúcar na região Nordeste muito significou e teve um papel fundamental na formação sociocultural da região. As plantações de cana aos arredores da casa-grande e dos engenhos o cheiro doce que pairava nas cozinhas incentivava a produção de doces e bolos mobilizando os ânimos da casa-grande. No livro dos saberes a culinária e doçaria se faz presente enquanto patrimônio imaterial. Para Sandra C. A. Pelegrini:

O patrimônio imaterial transmitido de geração a geração é conceituado a partir da perspectiva de alteridade. Ele é considerado alvo de constantes recriações decorrentes das mutações entre as comunidades e os grupos que convivem num dado espaço social, do meio ambiente, das interações com a natureza e da própria história dessas populações, aspectos fundamentais para o enraizamento ou o sentido de pertença que favorece o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (PELEGRINI, 2006, p.46)

Nessa perspectiva, o Bolo Souza Leão é mais um representante do nosso patrimônio imaterial, representante de uma cultura, de uma região, de um povo, de uma identidade. Logo a culinária, é mais uma forma de interpretar o patrimônio cultural imaterial acrescentando valor de pertença e de lugar vivido.

Nas festas juninas os doces e bolos acompanham a culinária tradicional enquanto valor simbólico propiciando o intercruzamento da memória coletiva e a própria história, o

---

<sup>16</sup> Fonte: <<http://www.portaltudoaqui.com.br/bolo-souza-leao-o-bolo-mais-tradicional-do-brasil/>>. Acesso em 02 de fevereiro de 2019.

termina por produzir valor de pertença, e continuidades das tradições. Da culinária indígena o Bolo Souza Leão herdou a macaxeira, da culinária portuguesa o como e açúcar da culinária afro a técnica e a força. A cozinha nordestina apresenta uma forte ligação das três etnias cada uma com suas contribuições na transmissão dos saberes através dos conhecimentos herdados como herança e fazeres através do tempero e do preparo.

A macaxeira ou mandioca é um dos principais ingredientes da dieta indígena e após a chegada do europeu ela passou a fazer parte da dieta portuguesa e consequencialmente parte da dieta afro-brasileira. A farinha da mandioca tem sustância, é forte e alimenta.

O beiju, o mingau, o pirão, e até bebidas alcoólicas são derivadas da mandioca, logo o seu valor alimentício é de grande valia, para o trabalho braçal e para os grupos sociais de modo geral. Com o passar dos anos o colonizador percebeu o potencial que a mandioca representa e também adotou e acrescentou a sua dieta.

### **BOLO DE AIPIM OU MANDIOCA**



**Figura 25:** Bolo de Aipim

**Fonte:** Cuca – Feira de Duque de Caxias, 23 de dezembro de 2018

#### **Ingredientes e preparo:**

150 gramas de manteiga. 450 gramas de açúcar. 1 quilo e meio de aipim ralado. 6 ovos inteiros. 1 pitada e meia de sal. 450ml de leite. 1 coco e meio ralado grande. Colocar numa batedeira a manteiga, os ovos e o açúcar e bater bem. Adicionar o aipim ralado ( o aipim deve ser espremido um pouco em um pano de prato para retirar o excesso de líquido), o coco ralado, o sal e o leite. Misturar tudo com uma colher de pau e depois colocar numa forma, que pode ser redonda ou em um tabuleiro que já deverá estar untado com manteiga

e polvilhado com farinha de trigo. Levar ao forno médio por cerca de 1 hora. Quando estiver corado, o bolo estará pronto para ser servido.

A macaxeira ou aipim é uma raiz originária da América do Sul. Pertence à família das euforbiáceas. No Nordeste brasileiro a macaxeira tem diferentes formas de apresentação na culinária, de forma muito significativa, cozida, assada e frita. O aipim também está presente no doce e no bolo.

A macaxeira enquanto expressão da miscigenação, fruto da competência e do conhecimento indígena e das técnicas utilizadas na culinária pelos europeus temos uma imensa variedade de pratos provenientes da macaxeira, como por exemplo: macaxeira cozida, macaxeira frita, macaxeira assada, farinha, farofa, beiju, tapioca, mingal, pirão, purê, bolo, doce, escondidinho, cuscuz e tantos outros.

Consumida in natura das mais diversas formas – frita, cozida, em purê ou caldos –, a mandioca, eleita o alimento do século 21 pela Organização das Nações Unidas (ONU), vem ganhando cada vez mais destaque nas mesas e nas indústrias, ou na alimentação do gado. O Brasil é o maior exportador da fécula, mas o subproduto é também utilizado nas indústrias têxtil, siderúrgica, farmacêutica, de explosivos, tintas, calçados e madeira – transformado em cola. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção brasileira de raiz de mandioca atingiu 23,71 milhões de toneladas em 2016, com uma área colhida de 1,55 milhão de hectares. Em 2017, a previsão é de que a safra tenha sido 15% inferior, sendo estimada em 20,02 milhões de toneladas, devido à redução da área plantada observada na maioria dos estados brasileiros. No ano passado, com a produção em queda (cerca de 15%), o preço médio do produto no mercado atingiu o maior patamar em 15 ou 20 anos, dependendo do estado. Como ocorreu em outros anos de forte oscilação de valor, a expectativa é de que a próxima safra tenha aumento na produção<sup>17</sup>.

Não há como falar da cozinha pernambucana sem citar a farinha de mandioca, ela é a espinha dorsal da culinária nordestina. Na região Nordeste a farinha se faz presente no café, no almoço e no jantar. Quase todos os pratos da culinária nordestina contêm massa ou farinha de mandioca, alimento que a preferência do povo brasileiro.

Os europeus no Brasil ampliaram suas plantações e produções de mandioca, que eram para a própria subsistência e para comercializar. A culinária, enquanto instrumento identitário e simbólico, desempenha diversas funções, representando hábitos e costumes,

---

<sup>17</sup> Fonte:

<[https://www.em.com.br/app/noticia/agropecuario/2018/01/29/interna\\_agropecuario,934218/producao-de-mandioca-cai-e-preco-bate-recorde.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/agropecuario/2018/01/29/interna_agropecuario,934218/producao-de-mandioca-cai-e-preco-bate-recorde.shtml)>. Acesso em 2 de fevereiro de 2019.

ressignifica o valor cultural e redefinindo a própria identidade. A cozinha nordestina passa a ser entendida, enquanto lugar de pertença, identitário, de ressignificação social, de reproduzir hábitos, costumes, de acolhida, de associação espacial, de afeto e de relações forjadas. Luiz Gonzaga cantou por diversas vezes a alimentação e a culinária nordestina, também cantou o sertão. Raul Lody (2008) diz, no sertão pela manhã, antes do sertanejo seguir para o roçado, come cuscuz de milho com leite, manteiga, queijo, macaxeira, batata-doce, jerimum, carne de bode com farinha e café com rapadura.

À noite, na volta do seu trabalho, junto com a família, alimenta-se de coalhada com rapadura, farinha com mandioca, queijo branco assado na brasa, tapioca, beiju, leite e café. O café da manhã e o jantar, geralmente, são os mesmos pratos.

[...] comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade [...] é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época [...] (SANTOS, 2008, p.11-12).

O que seria a culinária senão um conjunto de técnicas e de modos de fazer um prato específico, levando em consideração as experiências vividas no espaço e lugar conectando o homem ao meio ambiente em que vive. Comer é um ato carregado de representações, segundo Raul Lody (2008, p. 12), “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”. A culinária nordestina apresenta uma relação muito forte entre o fazer e o ser, a afetividade, a pertença, a geografia, o clima e as tradições são elementos visíveis à cozinha das subáreas nordestinas, sejam nos pratos, nos doces e bolos. Nessa perspectiva, os alimentos, o preparo, e o ato de comer estão fortemente relacionados ao sentimento de pertença social e relacionado a identidade.

Comer é ingerir, integrar, comunicar, falar pelos ingredientes, pelos temperos, pelas maneiras de fazer cada prato, pelas maneiras de consumir cada prato. Nossas características, nossos costumes, nossas tradições e permanentes criações estão presentes e representadas nos cardápios, nas muitas possibilidades de oferecer e de, finalmente, comer. Comer é existir enquanto indivíduo, enquanto história, enquanto cultura, dando o sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo (LODY, 2008, p.33).

A culinária é uma forma de comunicação, a qualidade da comida vai além dos sabores, antes de qualquer coisa o alimento e seus ingredientes representam lugar, território e espaço. Para Lody “a identidade nasce no que há de próprio, peculiar, diferente em cada povo,

região, cidade e estado” Lody (2008, p. 45). Para Raul Lody, a autenticidade de um determinado grupo está estreitamente ligada ao ato de comer, a forma que come, o que termina por ligar aos sentidos constituindo a própria identidade.

#### **4.3 Banquete, um rito de celebração: Comer para pertencer**

Desde a Antiguidade clássica o banquete representava um ritual social, mesmo em tempos remotos o banquete e o ato de comer segue um rito litúrgico uma procissão, pois assim era servida, ao redor da mesa serviçais serviam e outros divertiam os convidados, neste período o ato de celebração tinha um papel e uma função social. Segundo Carneiro (2003, p. 1) “a alimentação [...] é um complexo sistema simbólico [...] que se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas”<sup>18</sup>. Ou seja, os hábitos e costumes que adquirimos dos nossos ancestrais preservaram ao longo da história.

Flandrin (1998, p. 32) pontua “que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha [...], mas também pela comensalidade e pela função social das refeições”<sup>19</sup>.

A comensalidade é ritualização da partilha de alimentos. É fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação. A comensalidade carrega múltiplas significações, o ato de comer pelo homem perpassa a vontade, o prazer e a necessidade biológica é um rito simbólico e cultural. O ritual do comer sofreu algumas alterações ao longo da história passando pela Antiguidade clássica, pela Idade Média, Moderna e mesmo nos dias atuais muitos são preservados, como por exemplo, o ato de lavar as mãos, de celebrar um acontecimento, entre outros.

Segundo Luís da Câmara Cascudo (2004 p. 348): “Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”<sup>20</sup>. A apresentação dos pratos, as cores e o aroma e muitos casos prendem mais a atenção do indivíduo do que o próprio sabor.

---

<sup>18</sup> CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

<sup>19</sup> FLANDRIN, J. L. A humanização das condutas alimentares. In: \_\_\_\_\_; MONTARINI, M. (Org). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>20</sup> CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

A arrumação, o atendimento reforça no indivíduo empoderamento que os ritos representam num banquete ou celebração. Nessa perspectiva a culinária nordestina segue seus ritos e cerimoniais principalmente nos períodos de festas, sejam elas: juninas, carnaval, natal, festas de ano, independente do contexto em que a festa se enquadre os temperos são os mesmos, os pratos até ganham novas apresentações, mas a marca identitária se faz presente.

A culinária tem uma larga conexão, sobretudo entre o que acontece entre às refeições e a estrutura da sociedade, destacando como o ritual do ato de comer não passa de um teatro na qual os atores: rito, alimento e indivíduo estabelecem uma relação de poder. O estilo de comer do nordestino é muito relacional e esta característica muito forte está também relacionada a configuração do próprio povo que se deu de forma relacional, ou seja, as relações de trocas culturais entre as três principais raças assim foram constituídas.

**Sophie Bessis** (1995, p.10) assim afirma: Dize-me o que comes e te direi qual deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.

A alimentação de um determinado grupo é estabelecida culturalmente e esta cultura é carregada de ritos e celebrações. Na antiguidade, os ritos celebrativos eram constantes, as nações viviam em guerras por conta da luta pelo poder, e os poucos momentos de festas e/ou celebrações coletivas nos palácios os banquetes eram as principais atrações e os ritos desde as mais simples atividades.

As condições históricas, econômicas e culturais terminam por representar uma unidade de pertencimento e a culinária expressa uma das marcas dessa identidade múltipla e singular. Todas as ações humanas são acompanhadas de ritos e celebrações e na alimentação não seria diferente.

A culinária nordestina representa uma marca, um povo, uma história, um modo de viver, a singularidade de uma região. Múltiplos são os elementos que envolvem a construção da culinária e nessa busca constante por um novo prato, tempero, aroma, sabor, seja ela qual for a denominação, a culinária se faz e refaz a todo momento, ela é múltipla em cores em sabores e os ritos só tem a acrescentar na dinâmica em que ela é servida.

O rito refere-se, pois, à ordem prescrita, à ordem do cosmo, à ordem das relações entre deuses e seres humanos e dos seres humanos entre si. Reporta-se ao que rima e ao ritmo da vida, à harmonia restauradora, à junção, às relações entre as partes e o

todo, ao fluir, ao movimento, à vida acontecendo. A busca pela ordem e o movimento são elementos constitutivos dos rituais. (VILHENA, 2005, p. 21).

Nessa perspectiva o rito estabelece um diálogo com a culinária. A ação ritual realiza no imediato uma transcendência, uma experiência vivida estabelecendo um contato com o profano e com o sagrado, a prática da alimentação enquanto sagrada e profana é milenar e nessas celebrações coletivas, o rito comemora e rememora as tradições e hábitos das gerações anteriores, sobretudo, estabelece um diálogo entre grupos e culturas diferentes.

Os rituais celebrados nos banquetes religiosos são considerados pela igreja cristã um rito sagrado, enquanto os rituais celebrados nos banquetes das festas comemorativas sejam regionais ou nacionais elas são consideradas pela igreja cristã profana, logo o ato de comer dependendo da perspectiva religiosa ou cultural ela é profana e sagrada.

Nas celebrações dos acontecimentos históricos religiosos ou não a culinária demarca uma singularidade própria do Nordeste vimos claramente no natal, no carnaval, na páscoa, na Festa junina, e em outras datas.

Os ritos dão sentido a todas estas manifestações culturais existentes no dia a dia das pessoas, por exemplo: o jantar festivo, além de um exercício de boas maneiras é também um rito/celebração; quantidade de convidados; seleção de convidados; cardápio e ou banquete posto; tipo de vestimenta de acordo com a celebração; tipos de bebidas entre outras, o que seria tudo isso senão um *rito*.

Apesar de tantas transformações na sociedade alguns ritos foram preservados e mantidos principalmente no contexto da alimentação, não como modismo, mas como hábitos e costumes de valor simbólico incalculável e pertinente nas atividades diárias. Para o nordestino a sua culinária representa mais que um rito ou celebração, representa parte integrante de sua identidade, cancelando o que há de mais complexo e singular da sua cultura, esta culinária resultado da memória social de gerações anteriores de práticas ditas primitivas, mas que hoje representa uma marca de um grupo específico, de uma região específica e uma cultura milenar.

Não trato aqui das transformações que a cozinha nordestina sofreu, mas do que permaneceu, do que foi preservado e, sobretudo do que demarca este povo, esta região e esta identidade. Cabe lembrar que o mundo da alimentação e/ou da culinária sempre fez parte da vida humana e que nos alimentamos a todo instante de imagens, símbolos, ícones que de forma transfigurada ali ela está. Dessa forma, torna-se perceptível que o ato de

comer é está em constante diálogo com a culinária, tornando-a parte constitutiva da mesma. Veja a análise que Roy Strong faz sobre o rito:

A história da comida no século XX é confusa, falta-lhe a clareza dos séculos anteriores e talvez esteja próxima demais para que possamos ter qualquer grau de objetividade com relação a ela. O próprio termo “festejo” não parece mais ser permanente. A mesa, este ícone que acompanhamos ao longo de dois mil anos de história, tem hoje um significado muito reduzido. No ritual da missa e da comunhão, nas igrejas cristãs, ela ainda é central comore encenação da ceia do século I. (STRONG, 2004, p. 264).

Os *ritos* sempre acompanharam as práticas humanas desde sua origem, perpassando pela antiguidade clássica, idade média, idade moderna até os dias atuais. A prática da alimentação durante a idade média supervisionada pela igreja ganhou um novo sentido, passou a ser vista como sagrada e os ritos ganharam novos contornos, mas na medida em que os Estados Nacionais foram aparecendo e as culturas nacionais se destacando os *ritos* passaram a corresponder e a representar suas próprias identidades, ou seja, passaram a representar especificamente seus costumes e hábitos locais.

“O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas”. (Comer é pertencer. Raul Lody, p.144).

Para nos sentirmos pertencente a algo, faz-se necessário nos sentirmos parte do mesmo e a culinária nos lança nesse mundo imaginário, simbólico e extraordinário, que nos cercam por onde quer que estejamos mesmo longe do lugar de origem, quando comemos, somos lançados ao nosso lugar ao nosso “Lócus”.

CASCUDO (2003) e FREYRE (2006) descrevem que o paladar é o último a se desnacionalizar no ser humano, pois caminha juntamente com a sociedade, a cultura, o tempo, o espaço e sua história alimentar permeada por toda sua vida. A mistura de sabores, e aromas e de culturas tão diferentes, além de tornar ainda mais complexa legítima esta como uma marca singular diferenciando-a das outras e aqui, ainda compreendo a culinária nordestina como diferente das demais por conta da sua estrutura e representação sociocultural. O desdobramento do social que esta culinária demarca vai além de uma simples estética do alimento ela passa a mediar os comportamentos e assegurar o sentimento de pertencimento.



Nessa perspectiva, alimentamo-nos não só de alimento, mas também de experiências vividas, de simples gestos de solidariedade, de partilha, de ritos, de modos, de reciprocidades, enfim, não só o ato de comer como também “o gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado” (FRANCO, 2001, p.24).

Comer não é apenas um ato complexo biológico, é antes de tudo um ato simbólico e tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estéticas, pois comer é um ato que une memória, desejo, fome, significados, sociabilidades, ritualidades que dizem da pessoa que ingere os alimentos; o contexto em que vive comunicando também com os demais que participam do momento imemorial do ato de comer. (LODY, 2006, p. 144)

A palavra ‘comer’ tem vários significados, é ambígua e traz uma série de sentidos, sobretudo, um sentimento de pertencimento, de trocas, de perdas e ganhos e neste rito celebrativo que nos sentimos pertencente a um grupo social específico, a uma cultura, uma região a um lugar.

Com efeito, toda elaboração de um prato implica uma infinidade de detalhes que por conta das tradições e costumes foram preservadas ao longo da história da humanidade. Percebe-se que a diversidade de iguarias, legumes, especiarias, frutos do mar, carnes, hortaliças e frutas distribuídas nas subáreas da Região Nordeste também deixaram suas contribuições na constituição da identidade desta culinária tão múltipla em cores, aromas e sabores.

Nessa perspectiva, a cor dos pratos, o aroma e os sabores são tão importantes quanto os ingredientes que os compõem. A culinária nordestina é uma marca identitária de um povo híbrido culturalmente, mesclado e múltiplo em suas raízes.

## CONCLUSÃO

Diante do exposto, pode-se concluir que a culinária nordestina enquanto arte de servir e de representar, tem como marcas elementos específicos da região e do lugar.

Partindo da contextualização e do entendimento da temática “Culinária e Migração Nordestina no Município de Duque de Caxias: ressignificações da nordestinidade” tornam-se visíveis diferenças da culinária apresentada nas subáreas da região Nordeste, do sertão ao litoral e suas representações fora do Nordeste.

Ao percorrer pelas trilhas da nordestinidade com o intuito de melhor investigar o tempero forte e o próprio nordestino ressignificado na culinária, enquanto homem forte a partir das representações sociais da migração presente nas tradições nordestinas na feira do município de Duque de Caxias, enquanto lugar de encontros e desencontros, de perdas e ganhos. Os elementos discutidos no contexto das representações sociais, perpassa a geografia, as produções culturais e climáticas, possibilitando uma melhor compreensão desse sujeito e da sua própria formação no Nordeste e fora do Nordeste, pois suas marcas identitárias o acompanha enquanto parte integrante de si mesmo, que mesmo após seus deslocamentos preservam suas práticas, costumes e hábitos. A feira de tradições nordestinas de Duque de Caxias é mais um lugar da cultura, não apenas da comercialização para muitos visitantes, embora as atrações artísticas, a culinária local e o artesanato corroborem para o consumo local. Em virtude dos fatos mencionados, entendo que as representações sociais do migrante nordestino se faz presente nos elementos que o constitui, seja na geografia, seja na própria culinária.

Para melhor identificar e compreender as representações sociais a partir da culinária foi desenvolvido um estudo sobre as invenções das tradições nordestinas a partir da arte, da culinária, da música, da literatura e seus respectivos precursores. A construção social do Nordeste e do próprio nordestino e seus aspectos identitários foram construídos a partir da negação pelo sul, segundo Durval Muniz de Albuquerque (2001), economicamente falando, mas penso que o Nordeste e sua nordestinidade resulta de diversos elementos constitutivos, a geografia, o clima, a culinária, a arte e o próprio sujeito sertanejo. A fortaleza desse sujeito resulta do dinamismo, da sua criatividade, da sua sagacidade, desbravador e destemido. No campo dos fazeres a culinária é elemento significativo na constituição desse sujeito, o tempero forte e o valor nutritivo dos pratos tem um valor

relevante para o migrante e nordestino, no campo celebrativo, a sua fé, crença e religiosidade o torna mais forte, sagaz e crente do seu sucesso, no campo das expressões a sua criatidade na arte da música e do teatro, enquanto comediante e artista reforça o seu dinamismo e a criatidade e por fim, no campo dos lugares, a sua geograficidade é quem melhor o representa, o trópico solar quente, o clima semiárido, a terra é quem melhor representa o seu lugar de pertença. Todos estes elementos representados, foram denunciados através das músicas de Luiz Gonzaga e de seus parceiros compositores, dos artistas plásticos, dos poetas e artistas populares a longo do século XX, e foram estes precursos quem apresentaram o Nordeste ao Brasil.

As festas de padroeiros, seus ritos litúrgicos, celebrações e comidas também contribuíram com seus aspectos simbólicos na busca de compreender a culinária como marca identitária e a própria ideia de nordestinidade construída por meio das intemperanças da culinária, o principal fio condutor dessa tese. As festividades religiosas sempre estiveram muito ligadas a alimentação, ao período de colheita no Nordeste, o mês de junho e julho correspondem ao período do milho, do feijão e de tantos outros produtos, o que termina por colaborando com o período festivo. A religiosidade do migrante nordestino sempre esteve ligado a fertilidade da terra e da colheita. As festas de São João, Santo Antônio e São pedro e São Paulo são atrações festivas religiosas e populares, que terminam por atrair o turismo para a região.

A culinária como marca identitaria e a diversidade dos pratos é um fator significativo nas festas de padreiros, a culinária nordestina tece a nordestinidade através dos aromas, dos sabores, dos temperos e da diversidade dos pratos e na na feira tradicional de Duque de Caxias, considerado por alguns como um pedaço do Nordeste) do rito celebrativo da pertença, do tempero e do homem forte se faz presente, pois mesmo fora de época os pratos são oferecidos aos visitantes da feira. Assim como, as produções materiais e a própria cultura nordestina se destaca no ambiente da feira. Este sujeito ao se sentir inserido no seu lugar de pertença passa a encontrar na feira marcas que o representa. A nordestinidade está presente em vários elementos encontrados nas festas de padroeiros e nas feiras de tradições nordestinas. Foram vários poetas, artistas, músicos e intelectuais que denunciaram em suas obras a nordestinidade tão ofuscada e omitida pelos veículos comunicacionais, pelo poder público e por demais setores da sociedade ao longo das últimas décadas.

Por fim, foi a arte e/da culinária quem conduziu toda esta tese percorrendo cada capítulo. Assim, o que se pretendeu foi olhar este migrante de uma outra forma, não mais como um andarilho, humilde, ignorante ou diferente, mas perceber nesse sujeito uma fortaleza de quem travou muitas lutas e passou por dificuldades e atribulações, mas que representa um homem forte, múltiplo, criativo e perseverante. Suas lutas e resistências diárias, ainda persistem em plena contemporaneidade, mas nunca desistem de seus sonhos e crescimento.

Embora o Brasil tenha uma formação social diversa, com regiões culturalmente diferentes, seja na produção material e cultural, a culinária nordestina percorre livremente todas estas regiões e nessa perspectiva, esta tese, ainda prematura, nos convida a reescrever esse sujeito.

Logo, a culinária nordestina, prato principal dessa tese, vem de encontro a possibilidade de se pensar a História da culinária nordestina não só fora do Nordeste, mas suas contribuições identitárias na formação social do migrante e a partir dessa abordagem, reescrevendo uma nova literatura colocando este migrante não em destaque, mas no seu devido lugar, enquanto parte e membro de uma sociedade múltipla culturalmente, diversa em suas individualidades e criativa em sua arte.

Em suma, a culinária é uma importante marca na formação identitária dos nordestinos e da própria região Nordeste. Pois na troca de saberes e fazeres entre os colonizadores, índios e africanos gerou iguarias variadas, de sabores, cores, aromas e texturas diversas que ao longo da formação social na região Nordeste foi ampliada a criatividade e a elaboração dos pratos de temperos fortes unindo a tradição e a invasão de uma culinária regional múltipla e singular.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica C. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: Edufu, 1997.

ALBUQUERQUE, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. Recife: FJN, Ed. Massangana. São Paulo: Cortez, 2001.

\_\_\_\_\_. **Nordestino: uma invenção do falo – uma história do gênero masculino**. Maceió: Edições Catavento, 2003.

ALEXANDRE, M. **Representação Social**: uma genealogia do conceito. Revista Comum, Rio de Janeiro, RJ. v. 10, n. 23, p. 122-138, julh/dez. 2004. Disponível em: . Acesso em: 4/10/2006.

ANDRADE, Vivian Galdino. **A produção e instituição da identidade nordestina a partir das linguagens da cinematografia brasileira**. Revista Espaço Acadêmico Nº. 66, novembro/2006.

ANDRIGHETTI, Yná. **Nordeste**: mito e realidade. São Paulo: Moderna, 2004.

AUGÉ, Marc. **Não-Lugares** – Introdução a uma antropologia supermodernidade. Tradução de Maria Lúcia Pereira. Campinas: Papirus, 1994.

BACHELARD, Gaston. **Le droit de rêver**. Paris: PUF, 1970.

\_\_\_\_\_. **O ar e os sonhos**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BAHIATURSA. Revista Viver Bahia, n. 21. Revista mensal da Bahiaturisa. Matéria: **Em busca dos balões perdidos**. Salvador: Sistema Estadual de Turismo (Secretaria da Indústria e Comércio)/Coordenação de fomento ao turismo, 1975.

BARROCO, Maria Lucia S. **Ética e Serviço Social**: fundamentos sócio-históricos. São Paulo: Cortez, 2008.

BARROSO, Gustavo. Liceu do Ceará: 2º Volume de Memórias. Rio de Janeiro: Getúlio Costa, 1940, 220p. BELUZZO, R. **A valorização da cozinha regional**. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac-DF, 2009, pp. 181-188.

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benedetoo Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

\_\_\_\_\_. **O Mal-estar na pós-modernidade**. Jorge Zahar Editores. Rio de Janeiro, 1998.

\_\_\_\_\_. **Vidas Desperdiçadas**. Tradução de Carlos Medeiros. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. P. 25

BESSIS, S. Mille et une bouches: **cuisines et identités culturelles**. Autrement, 154, 1995. (Mutations/Mangeurs)

BHABHA, H. K. “**Como o novo entra no mundo**. O espaço pós-moderno, os tempos pós-coloniais e as provações da tradução cultural”. IN: **O local da cultura**. BH: UFMG, 292-325. 2003.

BORGES, A. M. D. B. **Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade**. Anais , Caxias Do Sul, 6 setembro 2010. 13.

Bosi, Ecléa. (2003). **O tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social**. São Paulo: Ateliê Editorial.

BOSSÉ, Mathias Le. (2004). **As Questões de Identidade em Geografia Cultural – algumas concepções contemporâneas**. IN: CORRÊA, Roberto Lobato e ROSENDAHL, Zeny (orgs.). Paisagens, Textos e Identidade. Rio de Janeiro: UERJ.

BOUTAUD, J. J. **Comensalidade: Compartilhar a mesa**. In: MONTANDON, A. O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: SENAC , 2011, p. 1214-1250.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUTTIMER, A. **Aprendendo o dinamismo do mundo vivido**. In: CHRISTOFOLLETI, Antônio. Perspectiva da Geografia. São Paulo: Difel, 1982.

\_\_\_\_\_. **Campo de Movimiento y sentido del lugar**. In: RAMÓN, M. D. G. (org.) Teoría y Método em la Geografía Anglosajona. Barcelona, Ariel, 1985.

CAMARGO, J.M. **As causas da pobreza**. Seminário promovido pelo Ildes. São

CANCLINI, Nestor. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação**. In: História Questões & Debates, Nº 42, jan.-jun. 2005, Curitiba: Editora da Universidade Federal do Paraná, p.71 a 80.

\_\_\_\_\_. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO JÚNIOR, B. C. **Estudo da evolução das carnes bovinas salgadas no Brasil e desenvolvimento de um produto semelhante à carne-de-sol**. I Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Carnes, Campinas, p.251-268, 2002.

CARVALHO, Samanta V. C. B Rocha. “**Manifestações Culturais**” In: GADINI, Sérgio Luiz, WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.) Noções Básicas de Folkcomunicação. Ponta Grossa (PR): UEPG, 2007. p. 64-66

CASCUDO, Luís da Câmara. **Folclore do Brasil: pesquisas e notas**. Brasil/Lisboa: Fundo de Cultura, 1969.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 2003.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede.** São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as Aventuras do Paladar.** Recife: FGV, 2011.

CEM (Centro de Estudos Migratórios). **Migrações no Brasil.** São Paulo: Paulinas, 1980. p.82.

CERTEAU, Michel de. GIARD, Luce. e MAYOL, Pierre. **A invenção do Cotidiano: 2. Morar, Cozinhar;** Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 8ª edição - Petrópolis, R.J., Editora Vozes, 2008.

CHAMON, E. M. Q. O.; CHAMON, M. A. **Representação social do risco: uma abordagem psicossocial.** In: CHAMON, E.M.Q.O. (Org.). *Gestão de Organizações Públicas e Privadas: uma abordagem interdisciplinar.* Rio de Janeiro: Brasport, 2007.

CHARTIER, Roger. **A história cultural: entre práticas e representações.** Rio de Janeiro, Editora Bertrand, 1990.

CHAVES, Christine de Alencar. **Festas da Política:** Uma etnografia da modernidade no sertão (Buritis- MG). Editora Relume Dumará. 2003

COELHO, F.D. **Reestruturação econômica e as novas estratégias de desenvolvimento local.** Rio de Janeiro, Fundação Friedrich Ebert, 1995.

COELHO, Nelly Novaes. **Solidão e luta em Graciliano.** In : BRAYNER, Sônia (org.). *Graciliano Ramos (coletânea).* Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2ª ed. 1978. p.60- 73.

COIMBRA, M. **Comer e aprender:** uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: INAE, 1982.

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos.** Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012.

D'ABADIA, Maria Idelma. **Diversidade e Identidade Religiosa:** uma leitura espacial dos padroeiros e seus festejos em Muquém, Abadiânia e Trindade – GO. Jundiá-SP: Paco Editorial, 2014, p.160.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil.** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIÉGUES JR, Manuel. **Literatura de cordel.** 2. ed. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1977.

DREYFUS, D. **Vida de Viajante: A saga de Luiz Goznaga.** São Paulo: Ed. 34, 1996.

DURKHEIM, Emile. 1985. **Les formes élémentaires de la vie religieuse,** Paris, PUF, 7<sup>ème</sup> édition.

- EAGLETON, Terry. **As ilusões do pós-modernismo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.
- ELIADE, Mircea. **Imagens e símbolos**. Lisboa: Editora Arcádia, 1979.
- ELIADE, Mircea. **O Sagrado e o Profano**. Tradução de Rogério Fernandes. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- FAVERO, Celso Antônio e SANTOS, Stella Rodrigues dos. **Semi-árido: fome, esperança, vida digna. Salvador: UNEB, 2000.**
- FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2001.
- FERREIRA, Aurélio B. H. **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa**. São Paulo: Nova Fronteira, 1994.
- FISCHLER, C. **L'Homnivore**, Paris: Odile Jacob, 2001.
- FLANDRIN, J ; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998, 885p.
- \_\_\_\_\_. **A humanização das condutas alimentares**. In: \_\_\_\_\_.; MONTANARI, M. (Org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2001.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**. 48 ed. São Paulo: Global, 2006.
- FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. Tradução de Luiz Felipe Baeta Neves. 7. ed. 3. reimpr. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008a. (Coleção Campo Teórico).
- FURTADO, José Afonso. **O papel e o pixel: do impresso ao digital**. Florianópolis: Escritório do livro, 2006.
- GADINI, Sérgio Luiz. **Cultura Popular**. In: GADINI, Sérgio Luiz, WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.) **Noções Básicas de Folkcomunicação**. Ponta Grossa (PR): UEPG, 2007. P. 54-58
- GARCIA. Canclini, N. **Culturas híbridas**. São Paulo: EDUSP. 1998, 17-66 e 284-372.
- GEERTZ, Clifford James. **A Interpretação da Cultura**. In: Uma Descrição Densa: Por Uma Teoria Interpretativa da Cultura. Rio de Janeiro: Zahar editoriais, 1978, 13-41.
- GOFFMAN, Erving. **A Representação do Eu na Vida Cotidiana**– Petrópolis, Vozes: 2011. (introdução, cap 1 e conclusão)
- GUARESCHI, P. A.; JOVCHELOVITCH, S. (orgs) **Textos em representações sociais**. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.
- GUARESCHI, P. A.; JOVCHELOVITCH, S. **Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e representações sociais** In: GUARESCHI, P. A.;



JOVCHELOVITCH, S. (orgs). Textos em representações sociais. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

HAESBAERT, Rogério. (1999). **Identidades Territoriais**. In: CORRÊA, Roberto Lobato e ROSENDAHL, Zeny (Orgs.). Manifestações da Cultura no Espaço. Rio de Janeiro: UERJ.

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

HALL, Stuart. “**A identidade cultural da pós-modernidade**”. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003.

\_\_\_\_\_. **Identidade cultural e diáspora**. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, v. 24, p. 68-75, 1996.

HERNANDEZ, J. C. **Alimentação e Cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona. Ariel 2005.

\_\_\_\_\_. Patrimônio e Globalização: **o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HOBSBAWM, Eric. “Introdução” In: HOBSBAWM, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

JODELET, D. **Representações sociais: um domínio em expansão**. In: \_\_\_\_\_. (Org.). As Representações Sociais. Rio de Janeiro, RJ: EdUERJ, 2001. p. 17-44.

JOLY, Martine. **Introdução à análise da imagem**. Campinas, Papirus, 1996.

Kozel, S. T. (2007). Mapas mentais - uma forma de linguagem: perspectivas metodológicas. In Kozel, S., & Gil, S. F., Filho. (Orgs). **Da percepção e cognição à representação: reconstruções teóricas da Geografia Cultural e Humanista**. São Paulo, Brasil: Terceira Margem – EDUFRO.

Kuhnen, A. (2002) **Lagoa da conceição: meio ambiente e modos de vida em transformação**. Florianópolis: Cidade Futura.

LE BRETON, David. **Antropologia dos Sentidos**. Petrópolis: Vozes, 2016.

LE GOFF, J. **História e Memória**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1996.

LEITE, A. F. **O Lugar: Duas Acepções Geográficas**. Anuário do Instituto de Geociências – UFRJ, 21, p. 9-20,1998.

LEMOS, A. **Cibercultura e Identidade Cultural**. Em direção a uma cultura copyleft?. In: Contemporanea. Revista de Comunicação e Cultura., Programa de Pós Graduação em Comunicação e Cultura Contemporânea, Facom/UFBA, Salvador, vol. 2, n. 2, dezembro de 2004., pp. 09 - 22.

LEVI-STRAUSS, C. Mitológicas I: **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

\_\_\_\_\_. **Tristes trópicos**. Lisboa: Coleções Perspectivas do Homem, 70, 1981. p.89-100.

LEVY, P. **Cibercultura**. São Paulo: Ed. 34, 1999.

LIMA, Rossini Tavares de. **Alguns complexos culturais das festas joaninas**. Revista Brasileira de Folclore, ano I, n. 1, Rio de Janeiro, setembro/dezembro de 1961.

LODY, Raul: **Comer é pertencer**. p. 144 in ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs). **Gastronomia: cortes e recortes**. VOL.I. São Paulo: Senac, 2007.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

LOPES, Antônio Herculano; LIMA, Luiz Costa. In: Antônio Herculano Lopes e Lia Calabre. (org.) **Diversidade Cultural Brasileira**. Rio de Janeiro: Edições Casa de Rui Barbosa, 2005.

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

\_\_\_\_\_. **Uma cozinha à brasileira**. In: Estudos Históricos: alimentação. nº 33, 2004. Rio de Janeiro, CPDOC/FGV, 2004.

MAFFESOLI, Michel. **O imaginário é uma realidade**. Porto Alegre: Revista Famecos, 2001, Nº 15.

MARCELO, C.; RODRIGUES, R. **O fole roncou! Uma história do forró**. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

MINTZ, S.W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Rio de Janeiro, v.16, n.47, out. 2001.

MOLINA, Suely F. L. **Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade**. In: CHAUL, N. F.; RIBEIRO, P. R. (Orgs.) Goiás: identidade, paisagem e tradição. Goiânia: Ed. UCG, 2001.

MONTANARI, M. ; FLANDRIN, J.L. **História da Alimentação**. 2 ed., São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

\_\_\_\_\_. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

\_\_\_\_\_. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.

MOSCOVICI, S. & Duveen, G. (eds.) (2001) **Social Representations: Explor ations in Social Psychology**, New York University Press: New York.

MOSCOVICI, S. **A representação social da psicanálise**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978. p.291.

\_\_\_\_\_. **A psicanálise, sua imagem e seu público**. Petrópolis: Vozes, 2012.

\_\_\_\_\_. **Representações sociais:** investigações em psicologia social. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003. 404 p.

NOITE de São João. **Poema de Sabino Campos.** Jornal A Cachoeira, n. 816. Cachoeira, 24 de novembro de 1957.

OLIVEIRA, D. C. **Representações sociais e saúde pública: a subjetividade como partícipe do cotidiano.** Revista de Ciências Humanas: temas do nosso século, Florianópolis: Ed. UFSC, 2000. Edição Temática: **Representações Sociais e Interdisciplinaridade.**

OLIVEN, R. G. **Patrimônio intangível: considerações iniciais.** In: Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos. ABREU, R; CHAGAS, M. (orgs.). Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2003.

ONFRAY, Michel. **Teoria da viagem: poética da geografia.** Porto Alegre, RS: L&PM, 2009.

ORTIZ, Renato. “**Da raça à cultura: a mestiçagem e o nacional**”. In. **Cultura brasileira e identidade nacional.** São Paulo: Brasiliense, 2003.

\_\_\_\_\_. **Mundialização e cultura.** Ed. Brasiliense, São Paulo, 2003.

PELEGRI, Sandra C. A; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é patrimônio cultural imaterial.** São Paulo: Brasiliense, 2006.

PESSOA, Jadir de M. **Saberes em festa: gestos de ensinar e aprender na cultura popular.** Goiânia: Editora da UCG/Kelps, 2005.

POLLAK, M. **Memória e identidade social.** Estudos Históricos, v. 5, n.10, 1992.

QUEIROZ FILHO, Antonio Carlos. **Saboreando o Espaço, Inventando Paisagens.** Revista Digital Paisagens em Debate. No. 07, p. 01-07, 2007.

RAMOS, Graciliano. **Vidas secas.** São Paulo: Record, 1993.

Ricardo Ojima e Wilson Fusco. **Migrações Nordestinas no Século 21: Um Panorama Recente.** Editora Edgard Blücher Ltda. 2014

ROSA, M. C. (Org.). **As festas e o lazer.**In: MARCELLINO, N. C. (Org.). Lazer e cultura. Campinas: Alínea, 2007.

\_\_\_\_\_. **Festa, lazer e cultura.** Campinas: Papirus, 2002. (Coleção: Fazer/Lazer.)

ROVEDO, Salomão. **Literatura de cordel** / Salomão Rovedo. Rio de Janeiro: [s.n., 1986?]. 1 v.

SAID, Edward. **Fora de Lugar:** memórias. Trad. José Geraldo Couto. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

SANTOS, C. A. dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. Dossiê: História da Alimentação.** História: Questões & Debates, Curitiba, v. 42, n. 0, p. 11-31, 2005, p. 12.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de história:** as dimensões do gosto. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 125 jan./jun. 2011.

SANTOS, C. R. A. **Uma viagem por sabores mestiços.** In: LODY, R. Brasil bom de boca Temas de antropologia social. São Paulo, SENAC, 2008.

SANTOS, M. de F. de S. **A Teoria das Representações Sociais.** In: SANTOS, M. de F. de S.; ALMEIDA, L. M. de. (Org.). Diálogos com a Teoria das Representações Sociais. Pernambuco: Ed Universitária da UFPE, 2005. p. 15-38.

SANTOS, Milton. **A aceleração contemporânea: tempo mundo e espaço mundo.** In: Santos, M., Souza, M. A. A. de, Scarlato, F. C., Arroyo, M. Fim de Século e Globalização. Ed. Hucitec, São Paulo, 2002, p. 16.

\_\_\_\_\_. **Espaço do cidadão.** São Paulo, Hucitec, 1996.

SARLO, Beatriz. **Cenas da vida pós-moderna.** Rio de Janeiro: UFRJ, 2006. p.103

SENAC. DN. **Culinária nordestina: encontro de mar e sertão** / Artur bosisio (Coura.) Raul Lody; Humberto Medeiros et al. Prefácio de Claude Troisgrois. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2001.152 p.II. (A Formação da Culinária Brasileira). Inclui bibliografia. Edição bilíngue: português/inglês.

SILVA, Tomaz Tadeu. **A produção social da identidade e da diferença.** INIdentidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Stuart Hall e Kathryn Woodward. Tomaz Tadeu da Silva (org). Petrópolis: Rio de Janeiro: Vozes, 2000.

SILVEIRA, Rosa Maria Godoy. " **Introdução**":. In.: **O regionalismo nordestino: existência e consciência da desigualdade regional.** São Paulo: Ed. Moderna, 1984. pp. 15 – 58.

SHINOHARA, Neide et al. **O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos sabores culturais.** Revista Contextos da Alimentação – comportamento, cultura e sociedade, v. 2, n. 1, p. 60-74, 2013.

SPINK, J. M. **Desvendando as teorias implícitas: uma metodologia de análise das representações sociais.** In: GUARESCHI, P., JOVCHELOVITCH, S. (org.) Textos em Representações Sociais. Petrópolis:Vozes, 1995.

SQUIRRA, Sebastião. **Sociedade do Conhecimento.** Dossiê – Revista Comunicação e Sociedade 45. Disponibilizado pelo autor em seminário ministrado ao curso de Pós-Graduação em Comunicação Midiática da UNESP – Bauru em 10/11/2006.

STRONG, R. Banquete: **uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

TEIXEIRA, Patrícia Silva. A Feira Central de Ceilândia: um espaço gastronômico da culinária brasileira. Curso de Turismo, CNEC. Ceilândia, 2004.

THOMPSON, John. **A mídia e a modernidade: uma teoria social da mídia**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998.

TUAN, Yi-fu. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Tradução de Livia de Oliveira. São Paulo, DIFEL, 1983.

TUAN, Yi-Fu. Topofilia: Um Estudo da Percepção, Atitudes e Valores do Meio Ambiente. (Trad. Livia de Oliveira.) São Paulo: DIFEL, 1980.

VASCONCELOS, Cláudia Pereira. **A construção da imagem do nordeste/sertanejo na constituição da identidade nacional**. II encontro de estudos e cultura, UFBA. 2006. 1 Regionalidade: 2 Decisões políticas: 3 realidade 4 escravo 5 nordestinidade

VEIGA-NETO, A. **Foucault & a Educação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

VILHENA, Maria Ângela. **Ritos expressões e propriedades**. São Paulo: Paulinas, 2005.

WOORTMANN, E. F. **A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais**. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Orgs.). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac, 2006. p. 56-68. v. 1.

WOORTMANN, Klaus. **Hábitos e ideologias alimentares em grupo social de baixa renda**. Fundação Universidade de Brasília. 1978. Série Antropologia 20.

WOORTMANN, K. A. A. W. **O sentido simbólico das práticas alimentares**. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). Gastronomia: cortes e recortes. Brasília (DF): Editora Senac-DF, 2009, pp. 23-55.

ZALUAR, A. **As mulheres e a direção do consumo doméstico**. In: KOFFES, S. et al. (Orgs.) Colcha de Retalhos. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 159-182.

## WEBGRAFIA

BARTOLY, F. S. **Debates e perspectivas do lugar na geografia**. GEOgraphia (UFF), v. 26, p. 66-91, 2011. Disponível em: <<http://www.uff.br/geographia/ojs/index.php/geographia/article/view/454/325>>. Acesso em: 25 de dezembro de 2017.

BAUMEL, O.; **Feijão com arroz nordestino**; Oba gastronomia; Julho; 2010; Disponível em: <<http://www.obagastronomia.com.br/baiao-de-dois/>>. Acesso em: 18 de janeiro de 2019.

Carlinho Cordel. Disponível em: <<https://www.recantodasletras.com.br/cordel/2149968>>. Acesso em 26 de dezembro de 2017.

FREYRE, Gilberto (1926). **Manifesto regionalista**. Comentário: Antônio Dimas (USP). Disponível on-line em: <<http://www.ufrgs.br/cdrom/freyre/freyre.pdf>>. Acesso dia 05 de fevereiro de 2019.

Roberto Ribeiro. Disponível em: <<http://www.gargantadaserpente.com/cordel/robertoribeiro/comida.shtml>>. Acesso em 26 de dezembro de 2017.

## **ANEXOS**

## Fotos tiradas na feira de tradições nordestinas de Duque de Caxias



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Dora



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Tempero





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Pimenta



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Carne de sol



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Fruta



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Hortaliças





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Frutas e raízes



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Queijo de Coalho



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Queijos e bolachas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Queijos e bolachas





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Mel e biscoito



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Farinha de tapioca e pé de moleque



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Mata fome feijão e farinha.



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Barraca da Dora





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Baião de Dois



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Início da feira



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Interfaces da feira



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Interfaces da feira





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Plantas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Calçadão da feira



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Frutas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Interfaces da feira





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Carne de porco e carne de cabrito



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Interfaces da feira



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Frutas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Feijão verde





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Milho verde



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Aipim



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Frutas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Cheiro verde



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Artesanato



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Palco do forró





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Carne de sol e mão de vaca



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018  
Foto: Castanha de caju e bolo de aipim.





**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: pimentas e sucos.



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Feijão e bolachas



**Fonte:** José Silva – Feira de Duque de Caxias, 21 de outubro de 2018

Foto: Pimentas