

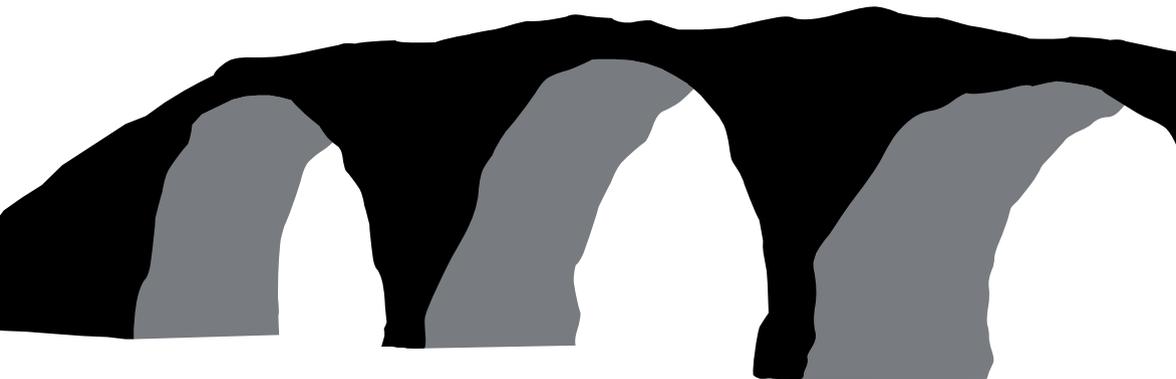
VESTÍGIOS – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica
Volume 9 | Número 2 | Julho – Dezembro 2015

ISSN 1981-5875
ISSN (online) 2316-9699

**O GOSTO DO BARRO:
MEMÓRIA CULINÁRIA E MORFOLOGIA DAS
CERÂMICAS UTILITÁRIAS DE PERNAMBUCO**

**A TASTE FOR CLAY:
CULINARY MEMORY AND MORPHOLOGY OF
UTILITARIAN POTTERY IN PERNAMBUCO**

Herbert Moura
Scott J Allen



Data de recebimento: 18/09/2015
Data de aceite: 10/01/2016

O GOSTO DO BARRO: MEMÓRIA CULINÁRIA E MORFOLOGIA DAS CERÂMICAS UTILITÁRIAS DE PERNAMBUCO

A TASTE FOR CLAY: CULINARY MEMORY AND MORPHOLOGY OF UTILITARIAN POTTERY IN PERNAMBUCO

Herbert Moura¹

Scott J Allen²

RESUMO

Este artigo busca compreender o motivo pelo qual os utensílios cerâmicos utilitários encontrados em sítios arqueológicos históricos pernambucanos apresentam formas persistentes no decorrer do tempo, nos levando assim para além dos limites de meras descrições dessas cerâmicas. Para tanto, desenvolveu-se a pesquisa através de análise de artefatos, publicações científicas, documentos históricos, iconografia e entrevistas com ceramistas atuais. Tentamos perceber os ceramistas e os consumidores em um relacionamento que fala do papel da memória culinária na preparação de alimentos, bem como a fabricação de vasilhames, a partir do século XIX até os dias atuais.

Palavras-chave: Arqueologia Histórica, Panelas de Barro, Cozinha Pernambucana.

RESUMEN

En este artículo se trató de entender por qué vasijas de cerámica encontradas en sitios arqueológicos históricos de Pernambuco presentan morfología estandarizada. Para eso, la investigación se llevó a cabo mediante el análisis de artefactos, publicaciones científicas, documentos históricos, iconografía y

1 Técnico em Arqueologia do Centro Nacional de Arqueologia, Iphan, SEPS 713/913, Bloco D, Edifício Iphan 3º Andar, Brasília/DF, 70390-135, herbert.rego@iphan.gov.br

2 Pesquisador CNPq, Professor Associado, Departamento de Arqueologia, UFPE, Av. da Arquitetura, CFCH, 10º andar, Cidade Universitária, Recife, Pernambuco, 50740-550, scott.allen@ufpe.br

entrevistas con los alfareros actuales. Tratamos de percibir los alfareros y los consumidores en una relación que habla al papel de la memoria culinaria en la preparación de alimentos, así como la fabricación de vasos, comenzando en el siglo XIX hasta nuestros días.

Palabras Clave: Arqueología Histórica, Ollas de Barro, Cocina Pernambuco, Brasil

ABSTRACT

This article seeks to understand why utilitarian ceramic vessels found on historical archaeological sites in Pernambuco exhibit persistent forms through time, thus moving beyond the limits of simple descriptions of these wares. To this end, the authors conducted artifact analysis, researched scientific publications, historical documents and iconography as well as conducted interviews with present-day potters. We attempt to perceive the potters and consumers in a relationship that speaks to the role of culinary memory in the preparation of food as well as the making of vessels, beginning in the nineteenth century to the present day.

Keywords: Historical Archaeology, Earthenware Pots, Cuisine of Pernambuco, Brazil

INTRODUÇÃO

Foi através da análise de artefatos cerâmicos oriundos de registros arqueológicos históricos que este estudo teve seu início, pois, ao querer entender o cotidiano de pessoas que habitaram a senzala do que hoje chamamos sítio arqueológico Engenho Monjope³ nos deparamos com a ausência de dados sobre formas recorrentes, valores, modos de produção, entre outros aspectos que eram até então imperceptíveis a respeito da cerâmica utilitária histórica.

Partimos na busca destes dados através da análise de artefatos arqueológicos cerâmicos, na observação do cotidiano junto a produtores cerâmicos da atualidade e na investigação em documentos históricos.

Estas cerâmicas utilitárias históricas, que aqui estão emicamente tratadas como *Panela de Barro* são, segundo Symanski (2008), o material mais abundante de sítios históricos arqueológicos no Brasil. Ora, como pode este material tão abundante e que tanto poderia nos revelar a respeito do cotidiano das pessoas que viveram em períodos históricos não possuir informações relevantes a seu respeito?

Tal questionamento não é inédito, pois alguns trabalhos sobre este tipo de cultura material já foram desenvolvidos no país, tal como Souza (2008) que desenvolveu uma reflexão a respeito da implicação de atribuição de termos específicos para estes artefatos e os trabalhos de Symanski (2008) e Amaral (2012) que foram desenvolvidos, respectivamente, a partir de coleções de artefatos oriundos de escavações arqueológicas que se realizaram no Cariri do Ceará e no Agreste Pernambucano.

Os supracitados trabalhos que se realizaram no Nordeste Brasileiro sobre a “cerâmica local-regional” (Symanski, 2008: 93) e a “Loiça de Barro” (Amaral, 2012: 17) resultaram, entre outras coisas, na identificação que estas *Panelas de Barro* são tecnicamente padronizadas, não possuindo em suas superfícies qualquer tipo de decoração, sendo apenas alisadas, constituindo assim um padrão regional.

Norteados por estes pressupostos, dirigimos nossos esforços na tentativa de compreender a razão pela qual estes artefatos têm apresentado, segundo os estudos que abordam o tema, este padrão regional/secular. Assim, levando em consideração o princípio das *seqüências operatórias* (Rye, 1980), buscamos respostas, inicialmente nos espaços – tanto físicos como bibliográficos – de utilização destes recipientes, para elucidar nossos anseios.

Salientamos que, segundo Rye (1980), a seqüência geral para qualquer in-

3 Localizado no distrito de Cruz de Rebouças, em Igarassu (PE), o engenho faz parte do projeto “Plano de Preservação dos Sítios Históricos da Região Metropolitana do Recife” e tem passado por pesquisas arqueológicas desde o ano de 2004, quando foram realizadas atividades de campo referente ao projeto “Recuperação e Restauração do Engenho Monjope-PE”

dústria envolve a obtenção de matérias-primas, refinamento e mistura, para a **fabricação** de um “produto”, ou artefato, por sucessão de operações, e a **distribuição** do produto para os usuários. A sequência pode ser prolongada para além da produção e distribuição de modo a incluir a **utilização** do objeto pelo consumidor.

Levou-se em consideração que, se *Panelas de Barro* são para cozinhar, em todas as fases de sua *sequência de operações* elas estarão vinculadas a este aspecto. Por isso pesquisamos as *Panelas de Barro* não só através de suas técnicas de manufatura e distribuição, mas principalmente através de sua utilização. Desta forma buscamos entender as *Panelas de Barro* através dos hábitos alimentares.

Salientamos que os hábitos alimentares estão intrinsecamente associados a noção de cozinha que, conforme Maciel (2001), compreende não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social, e às crenças do grupo e suas práticas culturais.

Assim, partimos do pressuposto que a manutenção de tipos de comidas e gostos típicos de um determinado local tem ligação direta com a identificação das pessoas que partilharam esta formação gustativa (memória gustativa), dito isso, compreendemos que as *Panelas de Barro* podem ser entendidas tal como a própria alimentação, ou seja, por intermédio do seu espaço (cozinha), da sua posição (estrutura) e de sua formação simbólica (memória), pois entender como se formaram os hábitos alimentares é entender como se constituíram tanto os tipos de alimentos que são consumidos hoje, como as formas das *Panelas de Barro* que fazem parte da constituição e transformação do gosto, e em consequência, da memória.

Antes de dialogar com a cozinha e suas estruturas, busquemos entender de que artefatos estamos ponderando realmente, compreendendo suas formas de fabricação e seus meios de distribuição. Para tanto, desenvolvemos a pesquisa em fontes documentais, mais precisamente através de relatórios de pesquisas arqueológicas, relatórios de viajantes e jornais de época, da mesma forma que realizamos entrevistas e observação de produção e comercialização cerâmica com atores do tempo presente nos atuais centros produtores que possuem referências históricas de fabricação e distribuição de *Panelas de Barro*.

AS PANELAS DE BARRO DE PERNAMBUCO (SÉC. XIX AO XXI)

As primeiras fontes consultadas foram os relatórios de pesquisas arqueológicas que foram dirigidas a sítios arqueológicos históricos localizados no estado de Pernambuco. Nestes relatórios foram analisados os resultados do processamento laboratorial dos artefatos oriundos de 115 (cento e quinze) sítios arqueológicos

pernambucanos, o que representava uma população de 50,43% dos sítios arqueológicos históricos existentes no Estado de Pernambuco, segundo o Cadastro Nacional de Sítios Arqueológicos consultado em 2013⁴.

Os poucos relatórios que mencionaram a existência de *Panelas de Barros* em contextos arqueológicos, revelaram que uma das facetas da padronização destas cerâmicas está na forma como elas são confeccionadas, pois foi percebido que elas foram, quase que em sua totalidade, manufaturadas através de modelagem, ou seja, levantando bolos de barro até formar o vasilhame, sem a junção de cordas. As técnicas de tratamento de superfície se apresentam como alisamento interno e externo, além de apresentarem evidências, em suas pastas, de acréscimo de areia. São utensílios que foram descritos por Albuquerque (2009) como *panelas*, *alguidares* e *tigelas*.

De todos os relatórios consultados, foi na descrição das *Panelas de Barro* encontradas no Engenho Monjope e na Sesmaria Jaguaribe que identificamos descrições detalhadas a respeito dos artefatos utilitários cerâmicos que, em sua maioria possuíam em suas superfícies, manchas de uso (esfumarado e fuligem) que podem estar associadas a tipos específicos de alimentos.

O segundo grupo de fontes analisados para pistas sobre o uso de *Panelas de Barro* em tempos históricos foram documentos imagéticos que buscaram registrar o cotidiano dos séculos XIX e XX. Foram gravuras e fotografias sobre a faina diária em Pernambuco, consultados em acervo virtual da Biblioteca do Museu Nacional e em acervos físicos da Fundação Joaquim Nabuco, do Instituto Ricardo Brennand e no Museu do Barro em Caruaru. Nestes documentos pode-se observar que, além do fato que muitas *Panelas de Barro* estavam sendo utilizadas em Pernambuco, algumas formas dessas panelas se repetiam.

De todas as imagens que registraram o cotidiano pernambucano entre os séculos XIX e XX, foi nas pinturas de Debret e Laurent Deroy, nos desenhos de Ernest de Courcy, nas litogravuras de Schlappriz, nas fotografias de Tibor Jablonsky e de outras coleções e obras de autores não identificados que se identificou a presença de *Panelas de Barro*.

⁴ <http://portal.iphan.gov.br/sgpa/?consulta=cnsa>



Figura 1: Grupo de Negros em frente a Igreja São Gonçalo, de Luís Schlappriz. Fonte: Fundação Joaquim Nabuco



Figura 2: Vendedor de Cerâmica do Recife, de Visconde Ernest de Courcy. Fonte: www.bn.br (acessado em 02/02/2013)

Na pintura de Laurent Deroy (1797-1886), intitulada *Jogar Capoeira: ou Danse de la Guerre*, tentou-se representar o cotidiano de pessoas escravizadas, onde o foco da imagem era capturar o momento da dança (capoeira), entretanto, pode-se observar que há uma *Panela de Barro* na área central da imagem, o que não só ampliou as perspectivas sobre os espaços de cocção de alimentos, mas, principalmente, mostrou uma das formas mais recorrentes de *Panelas de Barro*.

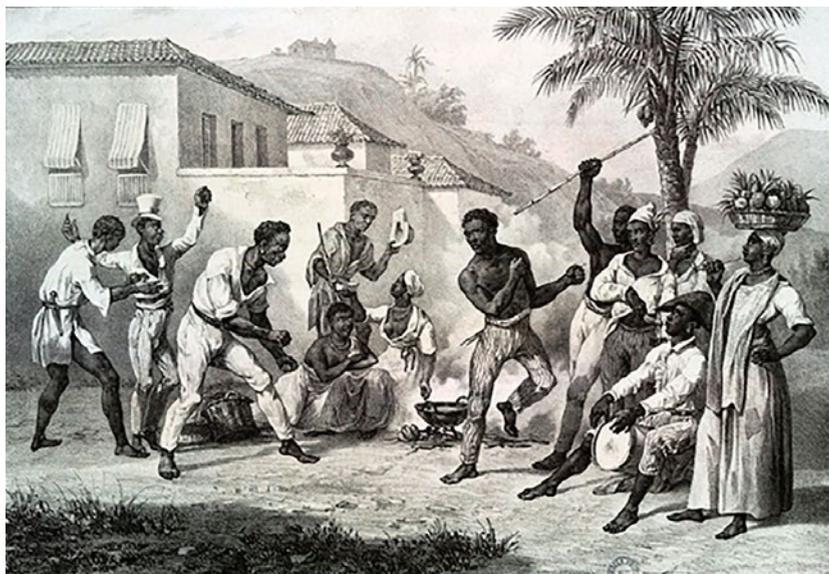


Figura 3: *Jogar Capoeira ou Danse de la Guerre*. Fonte: www.bn.br (acessado em 02/02/2013)

Salientamos que, com exceção das obras de Luís Schlappriz e Visconde Ernest de Courcy, as *Panelas de Barro* nunca foram tema central dos registros. Por fim, outro exemplar bastante esclarecedor sobre as recorrentes formas das *Panelas de Barro* foi extraído através da análise da fotografia feita por Tibor Jablonkky, no ano de 1955, na feira do barro, em Caruaru.

A fotografia *Feira de Caruaru* apresenta grande quantidade de *Panelas de Barro* que são ainda produzidos, bem como indica a cidade de Caruaru como um local de persistência de produção e comercialização destes utensílios.

As pesquisas em centros com tradição em produção e comercialização de *Panelas de Barro* se deram nas cidades de Caruaru-PE (Alto do Moura, produção e Feira de Caruaru, comercializações), Tracunhaém-PE, União dos Palmares-AL (a comunidade remanescente de quilombo, *Muquém*) e Porto Real do Colégio-AL (Aldeia Cariri-Xocó).



Figura 4: Feira de Caruaru. Fonte: Fundação Joaquim Nabuco

É especialmente no Muquém e na Aldeia Cariri-Xocó onde se pode ver que as *Panelas de Barro* são ainda confeccionadas com as mesmas técnicas que se observou nas coleções de artefatos históricos de sítios arqueológicos pernambucanos, ou seja, através de manufatura de modelagem, com acréscimo de areia à pasta, alisando as camadas interna e externa, e através da queima em fornos artesanais, culminando numa queima oxidante.

Nossa informante e ceramista, Dona Marinalva, moradora do Muquém, contou que a fabricação de *Panelas de Barro* é feita da mesma forma que sua mãe e avós as produziam. Nas palavras dela, quando questionada sobre a não utilização do torno e se formas das panelas haviam mudado, disse: “*faço com meus dedos, a máquina é meu dedo (...) meu trabalho é assim, é todo manual, num trabalho com torno*”. Acrescentou ainda outros dados, a respeito das formas dos utensílios, quando questionada se haviam mudado desde os tempos de sua avó, afirmou: “*não, eram do mesmo jeito. Eram do mesmo jeito. Feitas iguais*” (Entrevista concedida no dia 29/08/2012).

O questionamento a respeito das técnicas de manufatura foi pertinente, uma vez que esta forma *rústica*⁵ de se confeccionar cerâmica tem alterado não apenas

5 Segundo Borba Filho e Rodrigues (1969) “embora os motivos se repitam, a fabricação de peças semelhantes resulta numa tal ou qual uniformidade, que lhe dá a aparência de fabricação em série – o que ocorre efetivamente -, mas sem o uso de fôrmas, tudo dependendo da habilidade manual, e isto é uma das razões de não poder ser considerada indústria, na legítima acepção do termo. Nas suas formas sedimentares e toscas, trabalhada a mão ou com o auxílio de utensílios primários, chega a atingir níveis de perfeição e marcantes valores plásticos e psicológicos” (p.9)

as relações de mercado, mas modifica também as relações sociais, haja vista o que foi percebido por Amaral (2012), constatou que:

A introdução do uso do torno em Bezerros, como também no Alto do Moura, em Caruaru, promoveu uma mudança na organização do trabalho, que perdeu o caráter eminentemente feminino e doméstico, e se especializou, passando a ser estruturada em oficinas, familiares e profissionais, coordenadas por homens. No entanto, a padronização da produção loiceira do agreste se manteve, tanto nas formas, quanto em algumas etapas de manufatura. Isso mesmo no Alto do Moura, cujas oficinas tem um caráter mais profissional, mas em que ainda podemos notar a preservação da denominação de algumas etapas de manufatura, como o formar, bem como de algumas formas, como as panelas, remetendo à uma origem comum às demais comunidades. (p. 243)

Como bem indicado pela supracitada pesquisadora, apesar das distintas formas de produção, verifica-se que, assim como no Alto do Moura, como em Bezerros, também em Tracunhaém, no Muquém e na aldeia Kariri-Xocó há recorrentes formas de *Panelas de Barro*.

No Alto do Moura as *Panelas de Barro* mais produzidas são do tipo *caldeirão*, *panelas de arroz* e *panelas de feijão*, que são utilizadas para caldos, feijoadas, feijões e arroz; *panelas de carnes* (que também são usadas para arroz) e *assadeiras* (frigideiras) que são utilizadas para cocção de carnes; e, por fim, as *moringas* que são confeccionadas para o armazenamento de água.

Já em Tracunhaém, as mais populares são as: *panelas de feijão*, que assim são chamadas por serem utilizadas para este fim, mas que muito se assemelham às panelas *caldeirão* que são confeccionadas no Alto do Moura; as *panelas de arroz*, produzidas com o mesmo intuito (cozinhar arroz); o *alquidar*, que também são conhecidos como “bacia de lavar menino”; o *fogareiro*; as *frigideiras* (que também são chamadas de *assadores*) que são utilizados para cozinhar ou fritar carnes; e as *tigelas*.

Na aldeia indígena Kariri-Xocó os utensílios produzidos e vendidos pelas louceiras de lá são do tipo: *panelas de beijo*⁶, confeccionadas com o intuito de se cozinhar alimentos como carne; as *panelas de feijão*, para se cozinhar feijão e arroz; e os *potes*, que são assim chamados na comunidade, mas que sua capacidade de armazenar líquidos se assemelha a *moringas*, *quartinhas*, ou mesmo *bules*, como é habitualmente conhecido nos demais centros produtores.

Por fim, observou-se que no Muquém são fabricadas sete tipos de *Panelas de Barro*: a *panela de carne*, fabricada com o intuito de se cozinhar tipos variados de carnes; a *panela de feijão*, confeccionada com o intuito que se cozinhe feijão nelas; a *panela de arroz*, produzida com o intuito de que se cozinhem arroz nela; as *cus-*

6 Noutros lugares é conhecida apenas como panela de arroz ou carne.

cuzeiras, os *potes*, os *tachos* e as *cafeteiras*, que estão na categoria dos utensílios que são confeccionados para cozinhar cuscuz, armazenar alimentos líquidos, torrar café e esquentar café, respectivamente.

Assim, através de todo levantamento de dados históricos documentais, entrevistas e observações em campo, podemos associar algumas das *Panelas de Barro* confeccionadas na atualidade com outras identificadas em registros históricos (arqueológicos e documentais).

O desenvolvimento desta ação análoga interpretativa se deu através da comparação entre as características físicas dos utensílios produzidos atualmente com aqueles identificados em registros históricos, levando em consideração também os recorrentes locais e técnicas de produção e as atribuições utilitárias destes utensílios. Este último ponto considerou algumas observações do tempo presente, as análises de manchas de uso de utensílios arqueológicos e os relatos e imagens históricas.

A partir desta analogia, identificamos que há reprodução de formas – baseando-se em comparações morfológicas - e usos, de pelo menos, 11 (onze) tipos de utensílios.

Ressalta-se que a comparação morfológica dos utensílios foi desenvolvida através do método da análise das variáveis que caracterizam a morfologia do utensílio (base, bojo, borda), somada à comparação dos resultados na análise gráfica da curvatura da borda em relação ao bojo. Notar-se-á que alguns elementos, como alças, não foram incorporados nas reconstituições por não haver suficientes dados para alcançar esse nível de detalhe.

Nos conjuntos de imagens a seguir, no lado esquerdo de cada dupla de *Panelas de Barro* está representado um determinado tipo de utensílio originário de contextos históricos relativos aos séculos XIX ou XX; já no lado direito, está representado um determinado tipo de utensílio que é confeccionado na atualidade.

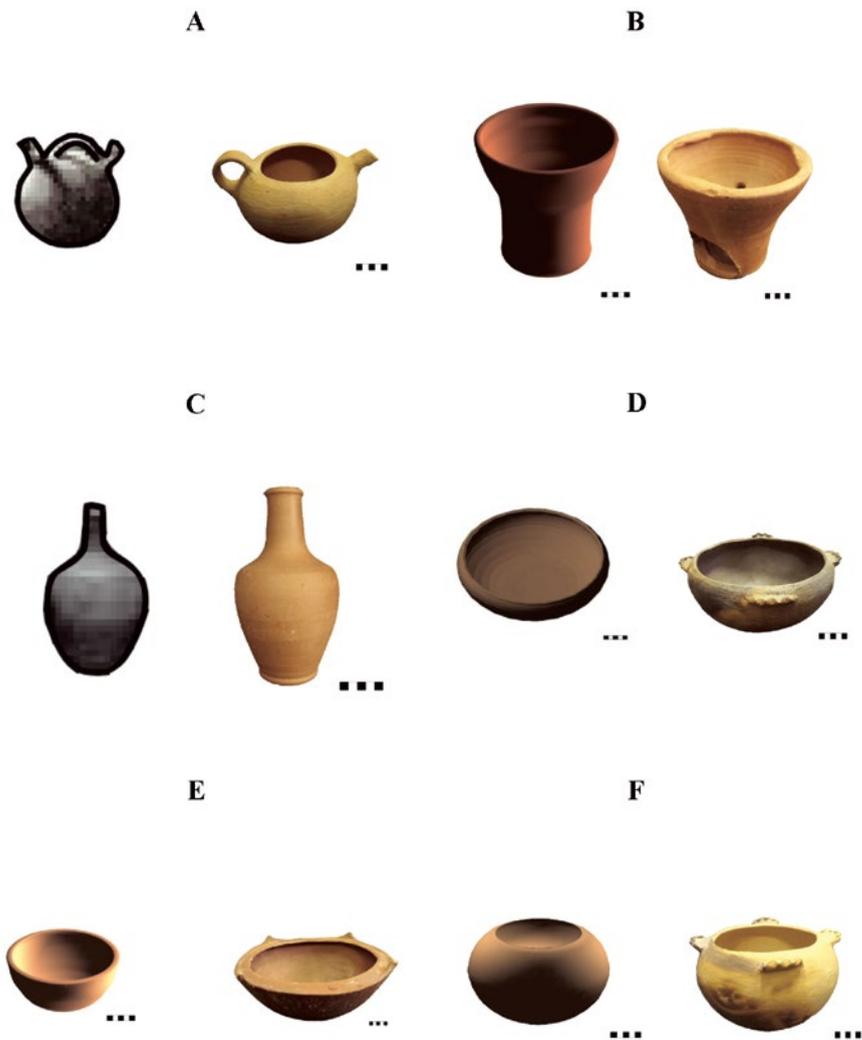


Figura 5: A: Panela de Barro identificada na gravura, Famille de Planteurs (à esquerda) e do tipo Cafeteira (à direita); B: Panelas de Barro do tipo “B” (à esquerda) e do tipo Fogareiro (à direita); C: Panela de Barro identificada na fotografia Feira de Caruaru (à esquerda) e do tipo Moringa (à direita); D: Panelas de Barro do tipo “E” (à esquerda) e do tipo Panela de Arroz (à direita); E: Panelas de Barro do tipo “G” (à esquerda) e do tipo Panela de Carne (à direita); F: Panelas de Barro do tipo “F” (à esquerda) e do tipo Panela de Feijão (à direita).

CAFETEIRA (A)

O utensílio à esquerda foi identificado na gravura de Deroy (1797-1886), intitulada *Famille de Planteurs*. Já o utensílio à direita é atualmente produzido na comunidade do Muquém, é chamado de *Cafeteira* e possui atribuições que associa seu uso a prática de aquecer água para o café, bem como esquentar o café. Esta forma de atribuição da nomenclatura dos utensílios produzidos atualmente para as *Panelas de Barro* identificadas como pertencentes aos contextos históricos, pelo menos entre os séculos XIX e XX, será aqui efetuada em cada categoria.

FOGAREIRO (B)

À esquerda o utensílio oriundo de escavações do Engenho Monjope, que durante a análise dos utensílios daquele sítio arqueológico foi classificado como do tipo B. À direita um *Fogareiro* que é atualmente produzido na cidade de Tracunhaém.

MORINGA (C)

O utensílio à esquerda foi identificado na fotografia de Tibor Jablonkky, de 1955, intitulada “Feira de Caruaru”, já o utensílio à direita é atualmente produzido no Alto do Moura, sendo chamado de *Moringa* e possui designações que associa seu uso voltado para o armazenamento de líquidos.

PANELA DE ARROZ (D)

À esquerda está o utensílio do tipo E, oriundo de escavações do Engenho Monjope, à direita há uma *Panela de Arroz* que é atualmente produzido no Muquém. Salientamos que este tipo de utensílio foi também identificado na gravura *Danse de La Guerre* de Deroy, que remete ao ano de 1835.

PANELA DE CARNE (E)

À esquerda o utensílio do tipo G, oriundo de escavações do Engenho Monjope, à direita uma *Panela de Carne* que é atualmente produzida na cidade de Tracunhaém.

PANELA DE FEIJÃO (F)

O utensílio à esquerda é produto da reconstituição de artefatos oriundos de escavação do Engenho Monjope, que foi classificado como do tipo F, já o utensílio à direita foi produzido na comunidade do Muquém, e é se chama *Panela de Feijão* pois é confeccionado para este fim. A *Panela de Feijão* é o tipo de utensílio que tem a produção mais recorrente atualmente, sendo identificada em todos os centros produtores em que a pesquisa foi realizada, apresentando base convexa, bojo globular e borda introvertida, e curvatura da borda em relação ao corpo de aproximadamente 53 graus.

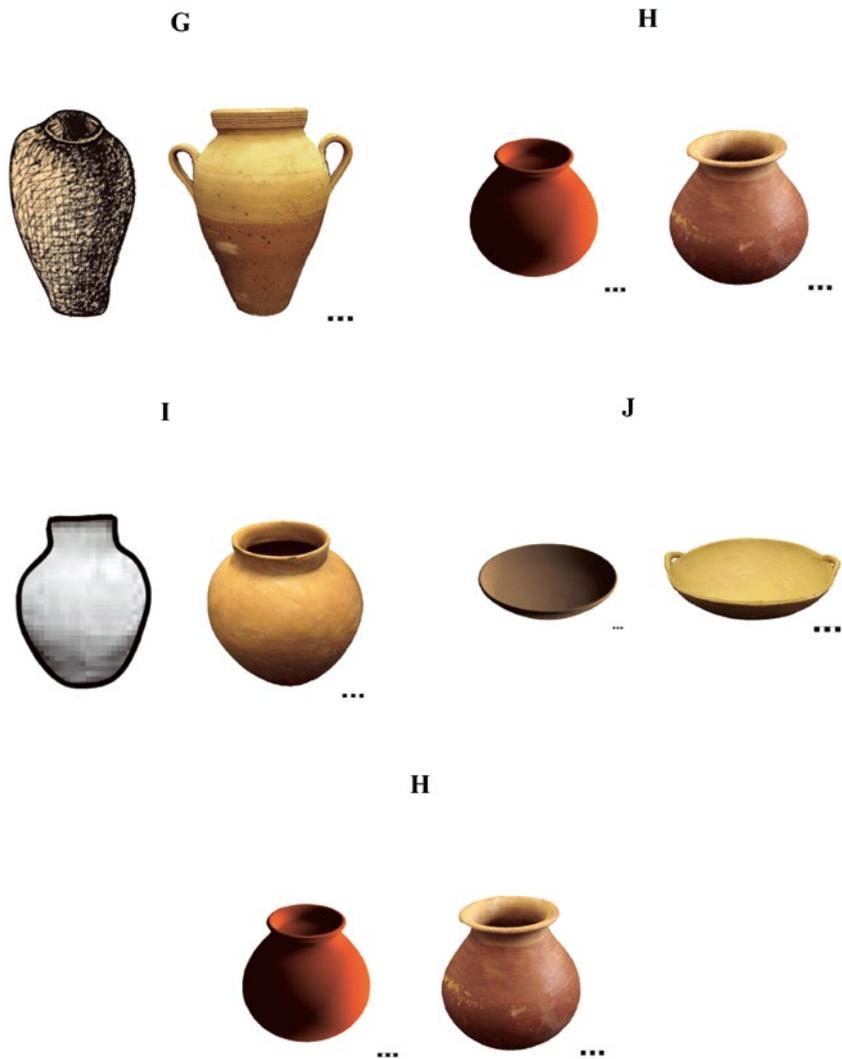


Figura 6: G: Panela de Barro identificada na gravura *Vendedor de Cerâmica do Recife* (à esquerda) e do tipo *Pote de Carrapicho* (à direita); H: Panelas de Barro do tipo C (à esquerda) e do tipo *Pote de Kariri-Xocó* (à direita); I: Panela de Barro identificada na gravura *Famille de Planteurs* (à esquerda) e do tipo *Pote de Muquém* (à direita); J: Panelas de Barro do tipo “H” (à esquerda) e do tipo *Tacho* (à direita); K: Panelas de Barro do tipo “D” (à esquerda) e do tipo *Tigela* (à direita)

‘POTE’, TIPO 1 (G)

O utensílio à esquerda foi identificado na gravura de Visconde Ernest de Courcy, intitulada “*Vendedor de Cerâmica do Recife*”, já o utensílio à direita é atualmente produzido na comunidade de Carrapicho e é chamado de *Pote*, e possui designações que associa seu uso ao armazenamento de líquidos.

‘POTE’, TIPO 2 (H)

O utensílio à esquerda foi identificado durante as escavações arqueológicas no Engenho Monjope e foi classificado como do tipo C, já o utensílio à direita é atualmente produzido na aldeia Kariri-Xocó, é chamado de *Pote* e possui designações que associa seu uso ao armazenamento de líquidos.

‘POTE’, TIPO 3 (I)

O utensílio à esquerda foi identificado na gravura de Deroy (1797-1886), intitulada *Famille de Planteurs*, já o utensílio à direita é atualmente produzido na comunidade do Muquém, é chamado de *Pote* e possui designações que associa seu uso ao armazenamento de líquidos.

TACHO (J)

A *Panela de Barro* à esquerda foi identificada durante as escavações arqueológicas no Engenho Monjope e foi classificada como do tipo H. O utensílio à direita, atualmente produzido na comunidade do Muquém, é chamado de *Tacho* e possui designações que associa seu uso para torrar grãos de café.

TIGELA (K)

O utensílio à esquerda é oriundo de escavação do Engenho Monjope, já o utensílio à direita foi produzido no Alto do Moura, e é conhecido por *Pote*. Nota-se que os 4 (quatro) exemplares de utensílios do tipo D, oriundos de escavações do Engenho Monjope, não apresentaram qualquer tipo de mancha de uso, podendo ser um indicativo que este utensílio tenha sido utilizado apenas para armazenar, comportar, ou transportar produtos. Outra evidência que corrobora com este dado, é que na gravura *Famille de Planteurs*, de Deroy (1797-1886), este utensílio aparece nas mãos de uma senhora que o utiliza para comportar, aparentemente, algum líquido que está sendo derramado de uma garrafa.

Assim, identificando o recorrente padrão destes utensílios, e constando as evidências que eles estão associados às práticas alimentares, buscamos na história da formação dos hábitos alimentares as respostas do motivo pelo qual estas *Panelas de Barro* não têm apresentado alterações físicas significantes ao longo dos séculos XIX, XX e XXI.

A COZINHA PERNAMBUCANA

Ao longo da trajetória da formação dos hábitos alimentares brasileiros, certos costumes podem estar evidenciados na formação sincrética entre as cozinhas indígena, africana e europeia. Como apontou a historiadora Lima (1999), as negociações foram formadas a partir de várias oposições, entre eles: Interior e litoral, subsistência e importação, milho e mandioca, comidas úmidas e comidas menos úmidas. De acordo com a referida pesquisadora, estas oposições constituíram a formação da cozinha nacional, e por consequência o gosto desses agentes sociais.

O que se chama hoje de “cozinha brasileira” é o resultado de um processo histórico, que traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados conforme circunstâncias regionais. Diferentes grupos, unidos por circunstâncias diversas nas cozinhas, partilhavam os hábitos alimentares, como ressaltou Maciel (2001: 149): “*ao alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas*”.

Estas distinções e fronteiras estabeleceram a cozinha brasileira, semelhante à europeia, indígena ou africana, porém diferente de todas elas, constituindo uma espécie de tripé da alimentação brasileira.

Este tripé, segundo Silva (2005), se baseia em uma cozinha, agora nacional, estruturada a partir da farinha (alimento do tipo *cru*), do feijão (alimento do tipo *cozinhado*) e a carne-seca (alimento do tipo *padre*). Conforme a citada autora:

A cozinha nascida nos engenhos, portanto, tinha muito de indígena, principalmente nos modos de preparo, nos alimentos usados, na forma de comê-los, caracterizando-se por uma comida seca, à base de farinha, carne e peixes secos, tubérculos cozidos sem tempero. Mas era uma cozinha feita por negras, que empregavam, por sua vez, outros produtos e temperos diversos dos indígenas, como coentro e as pimentas (...) Todos esses ingredientes, por outro lado, por mais estranhos que fossem, precisavam adequar-se ao paladar português, acostumado a açordas, cozidos e comidas com muito caldo. (2005: 42)

Além de ser parte integrante da estrutura da cozinha nacional, a cozinha pernambucana possui algumas especificidades regionais, típicas da adaptação da estrutura estabelecida por Silva (2005) para alguns contextos específicos. A primeira característica marcante é que ela nasceu no campo, em fazendas, casas de pequenos produtores rurais e especialmente em engenhos, conforme Albertim (2008):

Os antigos engenhos da maior capitania produtora de açúcar que viabilizou o projeto colonial português nesta margem do Atlântico foram os laboratórios e

maternidade não só para cozinha do estado, mas também para o que depois seria chamado de cozinha brasileira. (2008: 13)

Tendo os engenhos como seu laboratório, a cozinha se configurou longe dos olhares dos senhores, e diferente do que seria o espaço “cultural”, a cozinha pernambucana foi “inventada” em “*ambiente muito mais próximo da natureza que a refinada sala de jantar*” (Lima, 1995: 138). Em muitos casos eram locais que estavam do lado de fora das habitações, como nas cozinhas das casas-grandes ou nos fundos da senzala.

Salientamos que a partir das transformações ocorridas no século XIX, a cozinha tornou-se o lugar reservado, separado da casa, e que deveria estar escondido, como apontou Lima (1995):

Separado dos demais aposentos, segregado, banido para as áreas mais escondidas da casa, como fundos, subsolos e porões, foi transformado em espaço de rejeição. Em geral muito sujo, fumarento e malcheiroso, fazia um contraponto à sala de jantar: em lugar das finas alfaias, **grosseiras louças de barro**, pesadas panelas de ferro e alguidares de madeira que, ao lado dos vegetais e animais aí processados compunham **um ambiente muito mais próximo da natureza** que a refinada sala de jantar, recendendo cultura e civilização. Este era o domínio da senhora, dona da casa e dos criados, a quem só era dado atuar com desenvoltura nos bastidores da cena doméstica. Também fortemente simbólico telúrico e uterino este cômodo era a fonte de alimento da unidade doméstica, gerador de energia, onde a figura materna - efetiva ou substituta- cumpria a sua função biológica e cultural de nutrir o núcleo familiar. (Lima, 1995: 138; grifos nossos.)

Gilberto Freyre, e os viajantes William Hadfield (1806-1887) e Louis-François de Tollenare (1780-1858) descreveram as formas como as pessoas se comportavam no âmbito residencial e alimentar. Especificamente Tollenare, que esteve no Recife entre 1816 e 1817, foi bastante atencioso ao descrever estes costumes:

Quando um senhor de engenho visita outro, as senhoras não aparecem. Passei dias em casa de um deles, homem muito prazanteiro e que me acumulava das amabilidades, e não vi a sua família no salão nem à mesa (...) Doutra vez cheguei, após o jantar, inopinadamente à casa de um outro (...) Pedi um copo de água para ter ensejo de passar ao aposento vizinho. Fizeram-me ali esperar por muito tempo (...) a senhora preparou uma merenda escolhida; mas não a vi, aliás, o mesmo me sucedeu em uma casa de campo pertencente a um lisboeta. (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 121)

As cozinhas, nas casas (assim como atualmente algumas são), eram os espaços reservados, onde estariam as senhoras cozinhando seus alimentos e longe dos espaços coletivos (sociais) da residência.

Mas não só em casas estavam as cozinhas, elas estavam também integradas ao natural, podendo ser entendidas como qualquer ambiente onde se cozinhavam alimentos, como as margens das senzalas e os caldeirões dos centros de cidades.

Os espaços das senzalas onde eram preparados os alimentos, diferente das cozinhas das casas-grandes, pareciam ser muito mais sociais do que reservados, conforme já havíamos apontado:

As pessoas que vivem, sob o regime de prisão desenvolvem suas atividades de lazer numa área particular. Escondido aos olhares daqueles que os vigiam, estes atores sociais mantêm seus hábitos nestes lugares específicos, como por exemplo, os fundos da senzala (Allen & Moura, 2011: 4).

Em escavação realizada na área da senzala do Engenho Monjope, as *Panelas de Barro*, com exceção dos 4 (quatro) exemplares de utensílios do tipo D, apresentaram manchas de utilização, assim como as *Panelas de Barro* oriundas das escavações arqueológicas realizadas na fazenda Sesmaria Jaguaribe. Sobre este último sítio arqueológico, Silva (2006: 91) identificou que as *Panelas de Barro* daquele contexto apresentaram “*marcas de uso por fuligem, apontando um manuseio direto sobre o fogo e sugerindo, conseqüentemente, que os vasilhames poderiam estar associados ao processamento de alimentos*”.

Assim, observamos que tanto os dados documentais históricos como as evidências arqueológicas apontam para quais os locais de cocção de alimentos, quais os tipos de alimentos que eram consumidos e os tipos de utensílios usados neste processo. Uma verdadeira estrutura, quase que orgânica, em que os costumes alimentares, as *Panelas de Barro* e as cozinhas se influenciam e se constroem.

Foi nesta “estrutura alimentar” de miscigenação de gostos que nasceram os pratos tipicamente pernambucanos, que como salienta Albertim (2008) é “o reino da peixada, do cozido, do sarapatel e do caldinho”. Seguindo a lógica da cozinha nacional, que é baseada na constituição do “tripé da alimentação”, a cozinha pernambucana também partilha destas mesmas características. Tem como espinha dorsal a farinha de mandioca, um alimento tipicamente *cru*; as carnes assadas que configuram a categoria dos principais alimentos *podres*; e os caldos, feijões, arroz, pirão entre outros, que preenchem a categoria de alimentos *cozinhados*.

Dentre os alimentos que configuram a categoria tipo *cru*, na estrutura da cozinha, podem-se destacar aqueles que são mais consumidos durante a primeira refeição do dia, como exemplo: os cafés, cuscuz e tapiocas (ou beijus).

O viajante William Hadfield (1806-1887), que esteve em Pernambuco 1853, participou e descreveu diversas refeições em Pernambuco. Numa delas, contou que:

Ao nascer do sol a família está toda de pé. A empregada ou (onde as não há) a dona de casa acende o fogo e faz o café, o qual, embora preparado de maneira peculiar, é sempre excelente. O açúcar e os grãos crus são mexidos juntos e torrados em panela fechada, de modo que quando derrete esfria forma uma massa rija com grãos. (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 187)

Os grãos crus de café e o açúcar são torrados em panelas específicas (ainda produzidas atualmente), chamadas de “tachos”, mas há também as cafeteiras, que são utensílios associados à cocção do café.

Outro importante alimento que configura a categoria de alimento do tipo cru é a farinha. Como apontou Silva (2005: 85), “foi a farinha que se estabeleceu como o pão-brasileiro, por ser de fácil armazenamento e conservar-se bem durante longo período”. A partir da mandioca pode-se preparar a farinha, que de acordo com Gilberto Freyre (2002: 191) “a técnica de seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas”. Da farinha de mandioca, entre outras coisas, se prepara a jacuba⁷ que era dado pela manhã, às pessoas que estavam na condição de escravos, mas que ainda é consumida por algumas pessoas na atualidade. Da farinha fazia-se também os beijus, ou tapiocas como são mais difundidas nas cidades.

Aprimorada pelo tempo, a variação de beiju chamada de tapioca leve, mais úmida. Quando surgiu, era nomeada beiju-tapioca, uma das variáveis que inclui formas hoje raras, esquecidas como fogareiro e moedor de carne. Difícil encontrar, por exemplo, o beiju-açu, redondo e assado no forno. Peneirada para tapioca, a goma resulta mais fina e flexível. Assada em frigideira rasa, circular, adquirindo seu formato. Inicialmente recebia uma camada de coco ralado. Depois, uma fatia grossa de queijo integrou-se ao acepipe. (ALBERTIM, 2008: 28)

As tapiocas eram (como são) feitas em panelas rasas e arredondadas (podendo ser de cerâmica ou de outros tipos materiais), estas panelas são colocadas sobre *fogareiros*, sendo essa prática um costume amplamente difundido e perpetrado até os dias atuais, tal como comercializá-las nas ruas. Esta prática pode remeter à tradição das “*negras de fogareiro*” (Freyre, 2002: 575).

Outro alimento, que pertence à categoria *cru*, e que tem grande importância na formação dos hábitos alimentares pernambucanos, é o milho. Além da farinha de milho e o milho cozido, se obtém deste cereal a pamonha, a canjica, o mun-gunzá, o próprio milho assado, a papa de milho, o angu, entre muitos outros. Mas o principal de todos estes, que é obtido a partir do milho, é o cuscuz, tanto que há um utensílio exclusivo para esta transformação, a *cuscuzeira*. Sobre o método de preparo do cuscuz, Albertim (2008: 35) é claro: “*Cuscuz não aceita fórmulas*

7 Conforme Albertim (2008) jacuba é “uma mistura grosseira de farinha e melaço de cana” (p. 26)

cartesianas de cocção. O fubá descansa até inchar um pouquinho, com um pouquinho de água e sal. Depois vai para cuscuzeira”.

A categoria de alimentos mais substancial, que compõem a refeição mais importante do dia (o almoço), é constituída, principalmente, por alimentos do tipo *cozinhados*. Podem ser descritos como feijões, arroz e caldos de diversos tipos, seja sopa ou pirão, como frisou Albertim (2008: 34): “*A sopa aqui nunca foi comida de inverno. Versáteis e variados, caldinhos de feijão, de peixe, de camarão, passatempos básicos de verão. Ou ainda feito de caldeirada*”, onde se usam principalmente a panela do tipo *Caldeirão*, ou mesmo as típicas *Panelas de Feijão*, ideais para este tipo de cocção.

“*O feijão era de uso cotidiano*” dizia Freyre (2002: 580), que com o acréscimo de variadas carnes salgadas, cabeças de porco e linguiças, formava um suculento caldo, que ficou conhecido como feijoada, o típico prato nacional. Em Pernambuco há inclusive uma forma particular de se fazer feijoada, “*ao contrário da carioca de feijões pretos, é feita com mulatinho. Confirmando a ética do cozido, vai ao fogo com legumes em abundância. Jerimum, maxixe, couve e quiabo entre as carnes e feijões. O louro como tempero marcante*” (Albertim, 2008: 34). O feijão é tão marcante na culinária Pernambucana, que se fazem panelas específicas para se cozer este legume, as ditas *Panelas de Feijão*, em parceria com o arroz, que também possui um tipo próprio de panelas, a *Panela de Arroz*, configura-se como a principal fonte alimentar da cozinha nacional, o arroz com feijão.

Outro típico prato pernambucano é o pirão, ou como Gilberto Freire se referiu a este numa edição de 1920 do *Jornal do Comércio*: “*o mais brasileiro dos pratos*”. É o maior representante da categoria de alimentos cozinhados, e detém uma importante relevância para a memória gustativa pernambucana, tanto que Albertim afirma que jamais se deve cometer “*a gafe histórica de oferecer uma peixada ou cozido sem o respaldo de um suculento pirão. Amarelinho, fumegante, cativante.*” (Albertim, 2008: 15)

O pirão foi muito citado por vários viajantes que passaram por Pernambuco durante o século XIX, entre eles Hadfield (1806-1887), que enquanto esteve em Pernambuco, participou por diversas vezes de ocasiões como jantares, e expôs que:

O jantar (...) consiste do caldo (...) com adição eventual de carne fresca, a qual tendo estado no fogo muito tempo para que se fizesse o caldo, não se distingue facilmente da seca. O prato vem cheio até a borda e abarrotado, acompanhado por outro cheio, da mesma forma, com pirão feito de farinha de mandioca e parecendo um suntuoso pudim (...) que constitui o mais importante das refeições (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 188)

Outro viajante que experimentou os gostos da cozinha pernambucana foi Lois-François Tollenare (1780-1858). Ele viveu no Recife entre 1816 e 1817, e

como os demais viajantes do dezenove, também descreveu uma de suas experiências gastronômicas:

Creio dever dizer algumas palavras sobre refeições; o jantar consiste em uma sopa copiosa e espessa, em que abunda o alho ou outra qualquer planta de gosto muito pronunciado e pouco agradável, que não conheço. (...) O primeiro prato é de carne cozida pouco suculenta, cuja insipidez procuram atenuar por meio de toucinho, sempre um pouco rançoso, e de farinha de mandioca, de que cada um se serve com os dedos; como segundo prato apresentam um guizado de galinha e arroz com pimenta (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 123).

Como ficou evidenciado na transcrição dos jantares que Hadfield (1806-1887) e Tollenare (1780-1858) participaram, os caldos (sopas) constituíram o prato principal, apesar de o pirão ter tido mais destaque para Hadfield (1806-1887). Os caldos estavam sempre acompanhados de algum tipo de carne cozida ou assada, que estão na classe dos alimentos *podres*, formada por carnes de bovino, suíno, caprino, ovino, aves e peixes que são consumidas principalmente nos horários do almoço e do jantar, e que possui um tipo de *Panela de Barro* específico para cocção destes alimentos, as *Panelas de Carne*.

Hadfield (1806-1887) descreve também outro ritual alimentar que experimentou em Pernambuco, tratava-se de um almoço que foi realizado numa casa-grande de um dos vários engenhos que ele visitou. Este aconteceu às dez horas da manhã e foi constituído por “*feijão preto, angu, carne-seca, farinha, toucinho, repolho, arroz e até uma ave*” (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 189). Sobre esta ave, pode-se imaginar uma galinha, que segundo Albertim (2008: 33) “*a galinha foi e continua a ser (...) provisão de comida (...). Com o passar dos anos, suplantou o porco na preferência pernambucana. No começo, tinha menos prestígio que os suínos e carneiros.*”

Os peixes, pouco citados até então e tipicamente litorâneos, também são alimentos do tipo *podre*. O viajante George Gardner (1812-1849), em suas viagens pelas aldeias de Itamaracá (Vila Velha) e Pilar, conta-nos que entre 1836 e 1841, período em que aqui estive, os moradores destas vilas tinham como ocupação a coleta de cocos e a pesca, que eram “*levados à venda em Pernambuco (Recife)*” (Souto Maior & Dantas Silva, 1993: 151). Os peixes eram tão importantes na alimentação do século XIX, principalmente no Recife, que se pode encontrar artigos no Diário de Pernambuco daquela época, em que se discutem qual a melhor forma de corte das carnes do animal.

Para cozimento dos ditos alimentos *podres*, se utilizavam, provavelmente, *Panelas de Barro* próprias para este fim, que poderiam ser rasas e abertas, o que ajudaria no movimento dos alimentos durante a preparação destes assados, de largura acentuada, que proporcionaria uma maior capacidade de cocção, além de

manter a temperatura constante do alimento, já que a argila é um bom retentor de calor, podendo as carnes ser mantidas nas panelas, mesmo quando não consumidas.

Peixe ou carne assada na própria banha a fogo brando, depois de feita em pedaços. Assim preparada é a carne, de caça ou de peixe, conservada na própria banha e fechada em vasilhas próprias; antigamente, pelos indígenas, em potes de barro. (Freyre, 1933: 194)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebe-se que as *Panelas de Barro* estão vinculadas diretamente, e não poderia deixar de ser, aos costumes da cozinha pernambucana, desde o período de sua formação, durante o século XIX, até os dias de hoje. Esses pratos, que foram consumidos por Hadfield ou Tollenare, são ainda ingeridos em períodos recentes e na atualidade, como apontaram Gilberto Freyre e Albertim.

Desta forma, constatamos que existe uma associação direta dos tipos de *Panelas de Barro*, tanto dos contextos históricos dos séculos XIX, XX, como da atualidade, com os alimentos da cozinha pernambucana.

Assim, entender como se formaram os hábitos alimentares é, em parte, entender como se constituíram tantos os tipos de alimentos que são consumidos hoje, como as formas das *Panelas de Barro*, pois fazem parte da formação e transformação do gosto, e por consequência da memória.

Desta forma entendemos que a compreensão da *Panela de Barro* é indissociável da cozinha, que determina o tipo ideal de panela conforme o prato desejado, onde ambos parecem manter inalterados não apenas pela qualidade técnica, ou mesmo biológica, mas sim pela memória gustativa.

AGRADECIMENTOS

Os autores reconhecem e agradecem ao CNPq, a CAPES, a Universidade Federal de Pernambuco, ao Iphan, a Fundarpe, a Fundação Joaquim Nabuco, aos alunos de graduação e pós-graduação em arqueologia da UFPE que participaram nas escavações do Engenho Monjope, bolsistas e estagiários, e a todos os amigos e pesquisadores que tanto ajudaram durante esta pesquisa, especialmente Tainã Moura Alcântara, Carol Sá, e os louceiros(as)/paneleiros(as) Nélia das Panelas, Zé Galego, Dé, Da Hora e a Marinalva. Agradecemos também os pareceristas anônimos cujos comentários auxiliaram tornar o texto melhor. Como sempre, a responsabilidade por erros e outras falhas eventuais apresentadas no texto reside com os autores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERTIM, B. 2008. *Recife – Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição*. Edição do Autor, Recife.
- ALBUQUERQUE, M. 2009. Projeto Monitoramento e Salvamento Arqueológico das obras de “Adequação de Capacidade Rodoviária da BR – 101, treco Natal-RN – Palmares PE” Relatório Final, arquivado no IPHAN-RN.
- ALLEN, S. & MOURA, H. 2011 Projeto Arqueológico Monjope, escavações 2011. *CLIO Série Arqueológica*, vol .26, n2:415-425, Recife.
- AMARAL, D. 2012. *Loiça de Barro do Agreste. Um estudo etnoarqueológico de cerâmica histórica pernambucana*. 373 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo.
- BORBA FILHO, H. & RODRIGUES, A. 1969 *Cerâmica Popular do Nordeste*. Ed. Marques Saraiva, Rio de Janeiro.
- FREYRE, G. 2002 (1933). *Casa-Grande & Senzala*. 30ª ed. Record, Rio de Janeiro/São Paulo.
- LIMA, C. 1999. *Tachos e Panelas: Historiografia da Alimentação Brasileira*. Ed. Aurora, Recife.
- LIMA, T. 1995. Pratos e mais pratos: Louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista. Nova Série, História e Cultura Material*, vol.3, 129-191, São Paulo.
- MACIEL, M. 2001 Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, ano 7, n. 16:145-156, Porto Alegre.
- MOURA, H. 2013. *As Panelas de Barro de Pernambuco – do Século XIX ao XXI*. 195 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife.
- RYE, O. 1981. *Pottery Technology, Principles of Reconstruction*. Smithsonian, Washington D.C.
- SILVA, F. 2006. *O Cativo Rural Colonial: Reconstituição Arqueológica da Senzala da Fazenda de São Bento de Jaguaribe, Município Abreu e Lima, Pernambuco*. 131 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

- SILVA, M. 2011 *Pretas de Honra, vida e trabalho doméstico e vendedoras no Recife do século XIX (1840-1870)*. Ed. Universitária da UFPE e EDUFBA. Recife.
- SILVA, P. 2005. *Farinha, Feijão e Carne Seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. SENAC, São Paulo.
- SOUTO MAIOR, M & DANTAS SILVA, L 1993. *A paisagem Pernambucana*. Série *Descobrimentos*. N.3, Ed. Massangana, Recife.
- SOUZA, M. 2008. Essencializando a cerâmica: Culturas nacionais e práticas arqueológicas nas Américas e no Caribe. In ACUTO, F. & ZARANKIN, A. (org.) *Sed nos Satiata II: acercamientos sociales en la arqueología latinoamericana*. Encuentro Grupo Editor, Buenos Aires, pp.141-155.
- SYMANSKI, L. 2008 Práticas econômicas e Sociais no Sertão Cearense no Século XIX: Um olhar sobre a cultura material dos grupos domésticos sertanejos. *Revista de Arqueologia da Sociedade de Arqueologia Brasileira*, vol. 21, n.2:73-96, São Paulo.